Informatie Kruidnagel

Algemene informatie

Kruidnagels zijn de gedroogde, nog gesloten bloemknoppen van de kruidnagelboom. Het steeltjes van de kruidnagel is ongeveer één centimer lang, met daarop het knopje, dat ongeveer drie millimeter dik is. Kruidnagels worden bijvoorbeeld gebruikt in kruidenkoeken zoals in speculaas. Bij stoofgerechten worden kruidnagels langdurig meegetrokken.
Deze kruidnagels zijn ideaal voor gebruik in curries en andere Indiase gerechten. Ze kunnen worden gebruikt in hun gehele staat of gemalen in een molen of vijzel.

Gebruik kruidnagels om rijst op smaak te brengen. Gewoon een handvol mixen met de rijst vóór het koken. U kunt er voor kiezen ze na het koken te verwijderen, maar in de rijst zijn de nagels prima te eten. Kruidnagels helpen om de maag weer in balans te brengen.
Kruidnagels heel hebben een warme winterse smaak en passen daarom erg goed in kruidige warme dranken zoals glühwein, Turkse koffie en winterthee.

Kruidnagel is het meest bekend om zijn insectenwerende, antiseptische en pijnstillende eigenschappen en zijn nuttigheid als een lokaal verdovingsmiddel, vooral bij de behandeling van kiespijn. De geur is verkwikkend en pittig en kan gebruikt worden om extra kracht toe te voegen aan wierookmengsels. Het wordt algemeen gebruikt in liefdesbrouwsels en liefdesdrankjes of kan gedragen worden in de zak om een geliefde aan te trekken.

De zeer aromatische kruidnagel is vooral bekend als een milde pijnstiller bij tandproblemen. Kiespijn en tandvleesontstekingen kunnen worden verzacht door het kauwen op een kruidnagel, hoewel de smaak erg overheersend is.
Toegevoegd aan voedsel helpt het de spijsvertering en is het een verwarmende, stimulerende windverdrijver, die misselijkheid en winderigheid verdrijft. Kruidnagels zijn een goede toevoeging aan thee tegen verkoudheid, vooral wanneer de luchtwegen erbij betrokken zijn, zoals bij bronchitis en tering. Het is een sterk antiseptisch en schimmelwerend middel. De olie van kruidnagel is nog sterker. De olie wordt gebruikt tegen reumatische pijn en kwalen.

Achtergrond & Geschiedenis

De Engelse naam *cloves* stamt af van het Latijnse woord *clavus*, dat *kleine nagel* betekent, en vandaar ook de Nederlandse naam. Tot de 16e eeuw waren de Arabieren de voornaamste importeurs en verhandelaars van kruiden uit het Oosten. Maar toen de Portugese ontdekkingsreizigers de echte herkomst van de waardevolle, exotische kruiden ontdekten, werden er oorlogen gevoerd over de heerschappij van de Kruideneilanden. Het tropische klimaat produceerde een overvloed van prachtige exotische kruiden en Europeanen waren gek op onder andere kruidnagel. Toen de pest door Europa raasde, was er grote vraag naar kruidnagels. De mensen geloofden dat ze bescherming boden tegen deze dodelijke ziekte. Hun antiseptische eigenschappen hebben waarschijnlijk inderdaad heel wat zielen gered.
In Azië is de kruidnagels bekend met de naam *Bloemen van de Goden* en worden er slingers van kruidnagelbloemen om de halzen van kinderen gehangen ter bescherming van kwade geesten en beschermt tegen kwalijke roddel. In Indonesië, één van de traditionele groeigebieden, wordt kruidnagel voornamelijk gebruikt als een smaakingrediënt voor sigaretten. Kruidnagels worden ook algemeen gebruikt als een wierookingrediënt. De Chinezen gebruiken kruidnagel niet alleen als een ingrediënt in hun beroemde vijfkruidenmengsel, maar ook als een medicijn. In de Westerse keuken wordt het vooral geassocieerd met de baksels voor Kerstmis en wordt het gebruikt in bisschopswijn en appelkruiden.