



Provincie  
Oost-Vlaanderen



**PROVINCIAAL**

**DOMEIN**



**DEN BLAKKEN**

**PROMOTIETUIN - CAFETARIA**











**De handen vertellen aan slechtzienden hoe de plant er uit ziet. Voelen en tasten maakt een belangrijk deel uit van hun natuurbeleving. De handen ontdekken de zachte beharing van het blad, de harde kurklijst en de vierkante stengel. Ze voelen de warmte, de gladheid of de plakkerigheid op de bladeren. De huid is ons grootste orgaan. Wij worden voortdurend aangeraakt door de grond waarop we lopen, door de kleren die we dragen, door de lucht die langs onze huid glijdt. De tastzin geeft ons als geen ander zintuig de directe ervaring van diepte en uitgestrektheid.**





**Iedereen heeft  
wel eens**



**'blindemannetje' gespeeld. Dan maak je gebruik van  
andere zintuigen om te ervaren wat je ogen niet  
kunnen zien. Soms spiekte je wel eens en tilde dan  
stiekem de blinddoek op om snel om je heen te  
kijken waar je was. Maar als je blind of slechtziend  
bent, kan je niet even spieken. Het is altijd donker.  
Dan moet je zien door te horen, te voelen, te  
proeven en te ruiken. In onze samenleving is een  
scheve verhouding ontstaan tussen zien en horen.**



**Smaak en reuk hebben alles met elkaar te maken.**

**Je kunt bepaalde stoffen beter proeven als je ze ook kunt ruiken. Sommige stoffen kun je niet met je tong proeven. Je "proeft" ze alleen als je ze ruikt.**

**Met je tong kun je alleen waarnemen of iets zoet, zout, zuur of bitter is. Als je dus in een appel bijt, ruikt je neus de geur en je tong proeft het lekkers.**





**Emoties en zintuiglijke ervaringen zijn sterk met elkaar verbonden. Onbewust beïnvloeden ze elkaar sterk. Daardoor zijn we heel goed in staat om smaken te onthouden. Zo vertellen oudere mensen hoe levendig ze zich na 60 jaar de smaak van het verse brood herinneren dat bij de bevrijding in 1944 uitgedeeld werd. Het malse en wat zoetige wittebrood smaakte hemels na de nare periode van honger tijdens de oorlogsjaren.**



## LAVENDEL

De frisse en zuivere geur van Lavendel was bij de Grieken en Romeinen favoriet als baadmiddel. De naam Lavandula is ook afkomstig van het Latijnse woord "lavare" dat wassen betekent. Lavendelolie werd in de Middeleeuwen gebruikt om in het huishouden geurtjes weg te werken en om de stank in de straten te camoufleren. Men droeg lavendeltakjes bij zich om zich tegen de pest te beschermen.



**Als we iets ruiken wordt dat direct in verband gebracht met een gevoel of herinnering. Al heel vroeg worden geuren opgeslagen in het geheugen. Drie dagen na de geboorte is een baby in staat de geur van de moeder te herkennen. Tot het 7de jaar wordt een heel gamma aan geuren opgebouwd. Zo kunnen we herkennen welke geur gevaar oplevert en welke niet. Een mens kan wel 200.000 geuren onderscheiden. Al van oudsher gebruikt de mens geurende planten om smaak aan voedsel en drinken te geven, lichaamsgeuren te verbergen, het linnengoed beter te doen ruiken of insecten te weren.**



**Bijna nergens is het stil.**

**Het verkeerslawaaï overheerst  
het zoemen van de bij en het roffelen  
van de specht. Luisteren naar de  
natuur is betoverend want  
bomen murmelen, bladeren  
ritselen, beken ruisen.**

**De vogels roepen tjiftjaf,  
koekoek en suskewiet. De hoge siergrassen en het  
lampenpoetsersgras laten al bij weinig wind hun  
geruis horen.**







**De koolmeesjes nestelen graag in de struiken dicht bij het bos. In de herfst snoepen de merels van de bessen. In de winter vinden ze hun kostje op het voederplankje.**

**Ook de regen maakt vele geluiden.**

**Druppelen, trommelen, tikken en gutsen; het staat allemaal in het liedjesboek van de regen. In het oude China werd de alant onder de ramen van de geleerden geplant. Zo konden ze luisteren naar de verschillende geluiden van de regen die op de grote, lange bladeren viel.**



## **HET KOMKOMMERKRUID**

**In de Middeleeuwen liet men de bladeren in wijn trekken, deze werd daarna gedronken om melancholische stemmingen te mildereren en om zich letterlijk en figuurlijk moed in te drinken.**

*Proef hier!*

## **DE DROPPLANT**

**De Dropplant ruikt naar drop maar smaakt naar anijs. De plant bloeit in juli en augustus en trekt veel bijen aan. Zelfs de honing van de dropplant smaakt naar anijs.**

*Proef hier!*



**Alles is gericht op het zien. Wie niet of weinig kan zien, staat voorgoed aan de kant. We vergeten dan wel eens dat we kennis opdoen met àl onze zintuigen. Sommige eigenschappen van mensen, dingen en planten kunnen we zelfs alleen gewaar worden met behulp van al onze andere zintuigen: de tast, de reuk, het gehoor en de smaak.**

**Deze zintuigentuin is er dus voor iedereen die opnieuw wil proeven van planten, ruiken aan de bloemen, voelen aan de bladeren en luisteren naar de wind in de bomen.**



## **RUIKEN**

**Reuk is een zintuig waar we ons doorgaans weinig van bewust zijn. Het is een soort oerinstinct dat in ieder van ons aanwezig is. De oermens gebruikte zijn neus om voedsel op te sporen. De mens kan, net zoals de dieren, ook het verschil ruiken tussen de geur van geluk en de geur van angst. De geur van dennenappels haalt herinneringen op aan een kampeervakantie van vroeger. De geur van rozenzeep brengt oma weer terug in gedachten.**





## **TIJM**

**In de middeleeuwen was tijm het symbool van moed en dapperheid. De edelvrouwen naaiden takjes tijm op de klederen van koene ridders om hen sterkte en kracht te geven bij gevechten en expedities. Bij het gewone volk werd tijm gebruikt als middel tegen kwalijke geuren en om ziektes te bestrijden. Tijm en knoflook waren het antibioticum van de lagere klasse.**



## **BONENKRUID**

**De bloemen van het bonenkruid zijn geliefkoosde snoepjes voor bijen. De Romeinen maanden het volk aan bonenkruid rondom bijenkorven te zaaien. De smaak van de honing werd er zoeter en geuriger van. Het ietwat pikante bonenkruid maakt zwaar voedsel beter verteerbaar. Het voorkomt gasvorming. Bonenkruid is een ideale plaatsvervanger voor peper en zout en het spaart bovendien tere ingewanden.**



## **LAVAS**

**Lavas behoort tot de selderfamilie. De liefdes-  
versterkende kracht merk je aan de vele volksnamen  
zoals Manskraacht, Lovage, Liebstockel en Love  
parsley. Thee van de bladeren bevordert de  
spijsvertering en wekt de eetlust op. Het is  
bovendien een prima hoestdrankje. Een aftreksel van  
de fijngesneden en gedroogde wortels helpt tegen  
gezwollen voeten. Het verhoogt de urineafdrijving.**



De geschiedenis van de roos is zo oud als de geschiedenis van de wereld. Al in het oude China waren er enorme uitgestrekte rozenvelden. In de keizerlijke bibliotheek stonden toen al meer dan vijfhonderd boeken over rozenteelt. De Romeinse keizer Nero bestelde voor zijn feestmalen zoveel rozen, dat hij zijn gasten onder de bloemblaadjes kon bedelven. De oude Perzen vertelden over een nachtegaal die verliefd wordt op een witte roos. Toen de vogel hoorde dat Aïsch de roos 'de bloem der bloemen' noemde, vloog hij erop af, omhelsde haar en werd geprikt. Uit de bloeddruppels groeiden rode rozen.





**De roos heeft van oudsher symbool gestaan voor de liefde. Bij de Romeinen hielden de goden Venus en Adonis intens van elkaar. De god Mars was razend jaloers hierom en wilde Adonis doden. Venus wilde de vechtende mannen scheiden maar viel in een rozenperk en verwondde daarbij haar benen. Uit het bloed groeiden rode rozen en uit haar tranen van verdriet witte. De roos is in het bijzonder verbonden met Maria, de moeder van Jezus, die ook wel de roos zonder doornen genoemd wordt omdat zij vrij is van zonden. Voor de zondeval van de mens droegen rozen naar het schijnt geen doornen.**



## **GROENE KIKKER**

**Op de vlinder kun je van heel nabij de dierenwereld bewonderen. Eind mei begint de paring van de groene kikker. Het gaat er heftig aan toe. De mannetjes kwaken om ter luidst.**



**Ze pronken bellen blazend naar de vrouwtjes. De mannetjes pakken elkaar bij de kop en proberen om de kwaakblaas van de tegenstrever door te drukken. Als die kapot is verdrinkt de kikker. Een kikker kan 10 jaar oud worden; na 3 jaar is hij paarrijp.**



## **LIBEL OF GLAZENMAKER**

**Een libel heeft zijn eigen territorium.  
Libellen vangen insecten in de lucht.  
Onvermoeibaar zwerven ze rond, nu eens  
flitsend in een duikvlucht, dan weer  
speurend stilstaand als een helikopter. Vliegend in  
de lucht vindt de paring plaats. Soms klappen ze bij  
het aanvliegen dan tegen elkaar aan met een  
snelheid van meer dan 60 km uur. De eitjes worden  
afgezet op de oeverplanten. Libellen zijn voor de  
mens ongevaarlijk. Met hun slanke bouw en brede  
gazen vleugels zijn het zeer sierlijke insecten.**





