

De lisdodde

Typha angustifolia (kleine lisdodde)
Typha latifolia (grote lisdodde)

De lisdodde is een waterplant en kan ruim 2 meter hoog worden. Ze is superveelzijdig en goed voor de biodiversiteit! Wist jij bijvoorbeeld dat je delen kunt eten? Of dat je er garen van kunt maken? Check hier wat je er nog meer mee kunt.

De lisdodde groeit aan waterkanten in (zure) voedselrijke omstandigheden.

Ze zuivert het water, en ze schijnt ook heel gezond voor je te zijn!

blad **3**

Uit het blad kun je de vezels halen en er garen of touw van maken, of ermee vlechten of weven.

Als je de hele plant verhakselt, kun je het gehakselde gebruiken voor plaat- en isolatiemateriaal in de bouw. Of je maakt er bakjes van met schimmeldraden (dit noemen we mycelium).

1 sigaar

De mannelijke aar; deze heeft stuifmeel. Dat kun je gebruiken als meel.

De vrouwelijke aar; deze wordt in het voorjaar pluis. Hiermee kun je goed vuur maken!

2 pluis

Het pluis is het zaad. Zo'n zaadje kan wel 150 km 'reizen'!

4 stengel

De binnenkant van de stengel kun je eten als het zacht is. De buitenkant heeft ook vezels die je kunt gebruiken.

5 wortel

Met de wortelstok plant de lisdodde zich voort. Deze kun je ook eten! Rauw, gebakken, gestoofd of gedroogd.

Bronnen: wikipedia / pinimg / lybrate