Afwijkende route (groene stippellijn):
- Bij knooppunt 50 rechtsaf Grote Kreekweg op, richting St. Jansteen
- Na kerk St. Jansteen rechtsaf Heerstraat in
- Rechtsaf Warandestraat in
- Linksaf Wilhelminastraat in
- Linksaf Vlasstraat in
- Rechtsaf Ellestraat in
- Linksaf Magdalenastraat in, volgen tot knooppunt 89
- Na knooppunt 89 Lekestraat volgen, vervolgens Emmabaan op
- Linksaf Tragel op
- Rechtsaf Nieuwstraat in, gaat over in Eikenlaan
- Rechtsaf Klapstraat in, volgen tot knooppunt 77
- Na knooppunt 77 Axelsestraat volgen
- Linksaf Fort Ferdinandusweg in
- Rechtsaf Langeweg in, gaat over in Tolweg
- Linksaf Plattendijk op
- Linksaf Fransestraat in, volgen tot knooppunt 45

De Asperge

Eigenlijk is de asperge, 'de koningin der groenten', best een lastig type. Ze geeft pas echt opbrengst na drie jaar in bed liggen. Doet het alleen goed op arme grond. Dwingt de dappere teler tot heel hard werken, want ze groeit onverbiddelijk door, naar het licht. Als ze toch eventjes vanuit haar bed haar kopje opsteekt in de zon, loopt ze direct blauw en vervolgens groen aan. Dan is ze meteen minder waard. En na tien jaar is haar lap zandgrond volledig uitgeput en verstikt door haar hardnekkige wortels…

Het klinkt allemaal nogal heftig, maar de andere bijnaam van de asperge luidt niet zonder reden: 'het witte goud'. Mensen vinden asperges lekker en zijn bereid er een goede prijs voor te betalen. Dat zorgt ervoor dat agrariërs toch de uitdaging uitgaan. De krachtige Zeeuws-Vlaamse klei is te zwaar, maar in de buurt van Koewacht, Axel en Eede komen wat uitlopers van de luchtige Vlaamse zandgronden ons landje binnen. Precies dáár worden asperges geteeld, met smakelijk succes!

Weetjes

Groen!
Groene asperges zijn niet gestoken terwijl ze nog in de grond zaten, maar konden doorgroeien naar buiten.

Lang!
De langste asperge ooit gestoken is 3,11 meter lang, en is te bewonderen in het Nationaal Asperge- en Champignonmuseum 'De Locht' in Melderslo.

Nep!
Twee heel andere groentes, de schorseneer en de haverwortel, worden ook wel winterasperge of armeluisasperge genoemd, maar deze groentes hebben behalve de langgerekte vorm en witte kleur na het schillen geen enkele gelijkenis met de asperge.

Aspergeroute

Maak tussen half april en 24 juni deze bijzondere fietstocht in de omgeving van Hulst. De route leidt u langs de aspergevelden, waar dan volop wordt gewerkt. Een goede kans om daar meteen zelf asperges te kopen, direct van het land. Bij thuiskomst een heerlijk maaltje!

Aspergetips
Koopt u de asperges ongeschild, dan is het handig om ze op een omgekeerd pannetje te schillen. Wanneer u de asperges in water kookt, zet ze dan nét onder water. Niet te veel water en niet te lang koken; 1 minuut als het water kookt met een deksel op de pan en dan 10 minuten laten doortrekken. Een asperge mag best wat 'bite' hebben. Een andere tip: gaar ze 10 tot 15 minuten langzaam in boter, in de oven op 180 graden.

VVV-winkels in Zeeuws-Vlaanderen
U bent van harte welkom in de VVV-winkels van Zeeuws-Vlaanderen. Al uw toeristische boodschappen kunt u hier in één keer doen. Variërend van een toeristische gids tot goede fiets- en wandelkaarten van de streek. Ook voor heerlijke streekproducten bent u hier aan het juiste adres. Kom langs en proef Zeeuws-Vlaanderen!

-winkels in Breskens, Cadzand, Hulst, Sluis en Terneuzen.

-folderposten in Aardenburg, Axel, Biervliet, Groede, Hoek, Nieuwvliet, Oostburg, Sas van Gent, IJzendijke en Zaamslag.

www.vvvzeeland.nl

Colofon

Uitgave en copyright	VVV Zeeuws-Vlaanderen, Markt 12, 4531 EP Terneuzen
Tekst	VVV Zeeuws-Vlaanderen, Tekstklusief
Cartografie	Anyway Productions, Heinkenszand
Druk	Drukkerij Druwa, Hulst

Zeeland
VVV Zeeuws-Vlaanderen

Fietsroute Hulst en omgeving
± 27 km

Aspergeroute

€ 1,50 (3)