

Het Flora bordspel artikelnr. 4008

De tuin is een oase van groei en bloei. Met zijn bloemen, vruchten, bessen en kruiden lijkt het kleurenpalet eindeloos.

Het Flora bordspel is een enerverend bordspel, voor 2 tot 4 spelers.

Het bestaat uit:

- 1 houten spelbord (tevens opbergdoos)
- 36 houten bloemen-/kruidenkaartjes,
- 4 pionnen (4 cm hoog)
- 1 grote dobbelsteen (3x3x3 cm)
- handleiding

De bedoeling van het spel is om door de tuin te wandelen (de route loopt met de klok mee), daarbij te genieten van alle bloemen en kruiden, en als eerste het einde van de tuin te bereiken. Elke speler mag per beurt met de dobbelsteen gooien en de pion zoveel hokjes verplaatsen als er ogen gegooid zijn. Alle groene vakjes hebben een speciale betekenis. Daar sta je stil bij de specifieke eigenschappen van een bepaalde plant of kruid. Als een speler op een vakje met een tuinbank terechtkomt, mag hij even uitrusten, van de mooie tuin genieten en een beurt overslaan.

Voordat het spel begint, worden de 36 houten plantenkaartjes verdeeld onder de spelers (bij 4 spelers krijgt iedere speler 9 kaartjes, bij 3 spelers 12 kaartjes en bij 2 spelers 18 kaartjes).

De speler die het hoogste aantal ogen gooit met de dobbelsteen mag met het spel beginnen. De speler gooit de dobbelsteen en verplaatst de pion evenveel vakjes als het aantal ogen dat gegooid is. Als je daarbij op een donkergroen vakje belandt, draai je één van je kaartjes om. Op deze kaartjes staan afbeeldingen van de planten en kruiden uit de tuin. Op de bijgeleverde gebruiksaanwijzing staat vermeld wat je vervolgens moet doen. Zoek gewoon het nummer van de kaart en lees het voor. Winnaar is degene, die als eerste de route door de tuin heeft gelopen en op zijn startpositie terugkeert (van tevoren overleggen of je precies op de startpositie moet komen of dat je dobbelsteenogen mag overhouden).

VARIATIES

- In plaats van de kaartjes te verdelen onder de spelers kun je ervoor kiezen alle 36 kaartjes omgekeerd op tafel te leggen.
- Laat de speler de naam van de plant raden (bedek dan wel de naam op het kaartje, bijv. met je duim of vinger). Is het antwoord goed, dan mag de speler 1 extra vakje vooruit.
- Laat de speler raden of deze plant eetbaar is of giftig. Is het antwoord goed, dan mag de speler 1 extra vakje vooruit.
- Stel vragen:
 - Herkent u deze plant?
 - Wat weet u over deze plant?
 - Bestond deze plant ook al lang geleden (herinneren)?
 - Bloeit deze in de zomer of in de herfst?
 - Wie had er een tuin?
 - Van welke bloemen of planten hield u het meest?
 - Gebruikte u kruiden uit eigen tuin voor het eten?
 - Enzovoort.

Aantal: 2-4 spelers

Wij willen er hier op wijzen dat er natuurlijk nog veel meer giftige planten en bloemen in onze tuinen en parken voorkomen, maar dat we die hier niet allemaal kunnen opnemen. Het instituut dat zich met vergiftigingen bezighoudt is het Nationaal Vergiftigingen Centrum van het UMC Utrecht (NVIC). De informatie van de planten in dit spel is verzameld van verschillende websites. ZE ZIJN NIET BEDOELD ALS MEDISCH ADVIES.



1 – Basilicum is een keukenkruid, dus eetbaar. Het wordt o.a. gebruikt op tomaten, in pesto's en op pizza's. Vanwege de etherische oliën in basilicum moet je er niet teveel van eten.

Ga verder naar het volgende vakje.



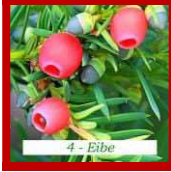
2 – De bloemen van de monnikskap doen denken aan ridderhelmen en geven heldere kleuraccenten in de tuin. Maar: de blauwe monnikskap is de giftigste plant in Europa. Een paar gram van deze plant is al dodelijk.

Dat was het, helaas eindigt het spel hier voor jou.



3 – In veel tuinen en parken kom je de buxus tegen, omdat die zo mooi in een vorm kan worden gesnoeid. Maar de buxus bevat neurotoxinen, die kunnen leiden tot verlamingsverschijnselen. Daarnaast is er vaak sprake van misselijkheid, braken en diarree.

Ga terug naar het vorige groene vakje.



4 – De schors, naalden en zaden van de taxus zijn giftig. De rode zaadmantel is weliswaar niet giftig, maar toch moet je er niet aankomen. Eén of twee zaden kunnen een ernstige vergiftiging veroorzaken, die ook dodelijk kan zijn.

Ga terug naar je startpositie.



5 – Engeltrompetten zijn zeer giftig. Een hele kleine hoeveelheid kan al leiden tot braken, hartproblemen en hallucinaties. Bij kinderen kan het zelfs dodelijk zijn. Ga direct naar het ziekenhuis.

Sla twee beurten over.



6 – Het hier afgebeelde rode vingerhoedskruid is buitengewoon giftig. Zelfs de kleinste hoeveelheid kan al dodelijk zijn. Maar ook de andere kleuren vingerhoedskruid zijn zeer giftig.

Dat was het, helaas eindigt het spel hier voor jou.



7 – De kleine madeliefjes bloeien bijna het gehele jaar door. Ze zijn eetbaar. Je kan ze bijvoorbeeld in de sla doen of in yoghurt. Ze stimuleren de stofwisseling en zijn goed voor de huid.

Ga verder naar het volgende groene vakje.



8 – Alle delen van de goudenregen bevatten gifstoffen. De rijpe zaden in de late herfst zijn het gevaarlijkst. Drie peulen met zaden kunnen al dodelijk zijn. Dit geldt ook voor de verwante blauwregen.

Ga twee groene vakjes terug.



9 – Herfsttijloos is een lastige plant. Hij groeit op dezelfde plekken als daslook, die dezelfde bladvorm heeft maar naar knoflook ruikt. Bovendien lijkt hij erg op een herfstkrokus, wat ook tot vergissingen kan leiden. Vergiftigingssymptomen treden vaak pas na uren op.

Ga twee groene vakjes terug.



10 – De hibiscus (altheastruik of septemberroos) is eetbaar. Slechts een paar wilde soorten kunnen de gezondheid schaden. De bloemen zijn blikvangers in salades en drankjes. In Zuid-Korea geldt de altheastruik als nationale plant en daar wordt hij rauw en gekookt gegeten.

Je mag nog een keer met de dobbelsteen gooien.



11 – Hortensia's zie je in veel kleuren, van wit, rood en blauw tot alle kleuren die daartussen zitten. Ze zijn licht giftig voor mensen en ook voor sommige huisdieren. Typerende symptomen zijn problemen met de bloedsomloop, maag- en darmklachten en kortademigheid.

Sla één beurt over.



12 – Hyacinten worden beschouwd als licht giftig. Ook voor huisdieren en zelfs voor geiten en paarden. Consumptie kan leiden tot misselijkheid, braken, diarree en maagkrampen.

Sla één beurt over.



13 – De meningen zijn verdeeld over de vraag of jasmijn wel of niet giftig is. De echte jasmijn is giftig, de valse jasmijn niet en die wordt ook wel voor thee gebruikt. Inmiddels zijn er echter veel kruisingen, waarbij voorzichtigheid geboden is. Bij twijfel niet aankomen dus.

Pak een nieuwe kaart.



14 – Als je van tuinkers houdt, is de Oost-Indische kers een goede keuze. Het geeft salades een lekkere smaak en mooie kleuraccenten. Met hun pittig-scherpe smaak zijn de bloemen ook heel geschikt op brood met roomkaas of smeerkaas.

Ga twee groene vakjes vooruit.



15 – In veel tuinen wordt laurierkers tegen inkiijk aangeplant. De zwarte kersen zijn licht giftig. Bij grotere hoeveelheden protesteert je maag.

Ga één vakje terug.



16 – Korenbloemen zijn qua smaak geen delicatessen, maar ze zijn niet giftig en hebben sierwaarde voor allerlei gerechten.

Ga één vakje vooruit.



17 – Krokussen maken ons blij, net als veel andere vroegbloeiers. De winter is eindelijk voorbij en in de tuin komen weer kleuren tevoorschijn. Maar pas op: bijna alles wat in het vroege voorjaar bloeit, is min of meer giftig. Het eten van de knollen kan duizeligheid, een delirium en krampen veroorzaken.

Ga terug naar het vorige groene vakje.



18 – Lavendel is goed voor de mens. Het ziet er mooi uit, geeft een vakantiegevoel, ruikt lekker, trekt bijen, hommels en vlinders aan, verdrijft steekmuggen, heeft zich als medicinale plant bewezen en smaakt lekker in zoete en hartige gerechten.

Ga drie groene vakjes vooruit.



19 – De bladeren van de paardenbloem als sla of soep, de bloemen voor gelei of jam en als decoratie op cakes en taarten. Zo heeft onkruid in de tuin ook zijn voordelen.

Ga verder naar het volgende groene vakje.



20 – Lelietjes-van-dalen bevatten gevaarlijke gifstoffen in alle delen van de plant. Bij volwassenen kunnen die zelfs tot hartritmestoornissen leiden. Vooral de witte klokvormige bloemen en de rode bessen die later in het jaar verschijnen, zijn gevaarlijk.

Ga twee groene vakjes terug.



21 – Marjolein is een kruid, dat aan veel mediterrane gerechten een lekkere smaak geeft. Net als oregano voegt marjolein een eigen identiteit toe aan pastasauzen, pizza's, vlees- en visgerechten. Oregano ziet er bijna hetzelfde uit, maar smaakt wat bitterder en is winterhard.

Je mag nog een keer met de dobbelsteen gooien.



22 – Narcissen zijn giftig. Alle delen van de plant bevatten gifstoffen en ook het bloemwater in de vaas is giftig. Als je ervan drinkt, krijg je buikpijn en soms zelfs braakneigingen en diarree.

Ga terug naar het vorige groene vakje.



23 – Oleanders heb je in veel verschillende kleuren, van wit en geel tot rood. Ze staan vaak in kuipen op het terras. Zelfs de consumptie van een enkel blad kan al ziekteverschijnselen als misselijkheid en hartproblemen geven. Drink veel water en raadpleeg de huisarts.

Sla één beurt over.



24 – Krullend of plat, peterselie is bijna niet uit de keuken weg te denken. De krulpeterselie wordt meer voor decoratie gebruikt, terwijl de platte versie aan soepen, salades of aardappelgerechten wordt toegevoegd. Dankzij het hoge gehalte vitamine C is peterselie erg gezond.

Ga verder naar het volgende groene vakje.



25 – De vruchten van de kardinaalsmuts zien er verleidelijk uit en smaken zoet. Maar dat is gevaarlijk, omdat het urenleng kan duren voordat de eerste vergiftigingssymptomen optreden. Dan zijn er al gauw 15 tot 20 zaden zijn gegeten en dat kan dodelijk zijn.

Ga terug naar je startpositie.



26 – Rozemarijn is een fantastisch keukenkruid voor mediterrane gerechten, aardappelgerechten, vlees en vis. Maar ook als medicinale plant is rozemarijn erg gewild bij doorbloedingsstoornissen, depressies, prikkelbare darm, huidklachten en ter ondersteuning van de bloedsomloop.

Je mag nog een keer met de dobbelsteen gooien.



27 – Op sommige plekken groeien rododendrons uit tot metershoge hagen. Dat ziet er prachtig uit, maar is niet zonder gevaar. Zelfs het consumeren van een blad of een bloem kan al leiden tot misselijkheid en braakneigingen.

Ga één vakje terug.



28 – Er zijn wel 850-900 verschillende soorten salie. Dat is goed, want salie helpt bij ontstekingen van het mond- en keelslijmvlies en bij spijsverteringsproblemen, maar ook bij griep en puistjes. Natuurlijk kan salie ook in de keuken worden gebruikt, inclusief de bloemen.

Ga verder naar het volgende groene vakje.



29 – In principe zou je sleutelbloemen kunnen eten en ze smaken ook zoet. De mooie bloempjes behoren echter tot de beschermde soorten en mogen niet worden geplukt. Dat is wel jammer.

Ga verder vooruit naar de volgende medespeler.



30 – Samen met peterselie is bieslook waarschijnlijk het meest gebruikte keukenkruid. Ook de bloemen zijn eetbaar. Bieslook is geschikt voor salades en soepen of gewoon op een boterham.

Je mag nog een kaart omdraaien.



31 – Lissen, ook wel irissen genoemd, gelden als relatief gemakkelijk te verzorgen bloeiende tuinplanten. Maar de bladeren, bloemen en wortels zijn giftig. De vergiftigingsverschijnselen variëren van een brandend gevoel in de keel, tot braken en bloederige diarree. Dit kan langer aanhouden.

Sla één beurt over.



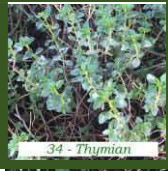
32 – Zonnebloemen werden pas in de 16e eeuw door zeevaarders uit Amerika naar Europa gebracht. In de nazomer zie je tegenwoordig velden vol met deze indrukwekkende bloemen. Vooral de pitten worden in de keuken gebruikt. Maar de gele bloemblaadjes zijn ook heel lekker in salades.

Ga verder naar het volgende groene vakje.



33 – Anders dan lissen, zijn daglelies wel eetbaar. In Oost-Azië zijn de zoetige en subtiel pittige bloemen heel gewild en worden ze speciaal voor de consumptie geteeld. Je kan er zelfs ijs van maken. Maar probeer ook eens de kleine knopjes, die smaken echt peperachtig.

Met z'n tweeën smaakt alles beter, dus mag je achtervolger gezellig naast je komen staan.



34 – Er is bijna geen andere medicinale plant zo veelzijdig als tijm. Goed voor de luchtwegen, het spijsverteringssysteem, de stofwisseling, het zenuwstelsel, bewegingsapparaat of de huid. De kleine blaadjes zijn altijd ergens goed voor. En natuurlijk ook als kruid.

Ga drie groene vakjes vooruit.



35 – Pas op met tulpen! Een paar bloemblaadjes in de sla zijn eetbaar, maar het gif zit in alle andere delen van de bloem. Het is wel eens gebeurd dat tulpenbollen en uien met elkaar zijn verwisseld. Blijf er liever vanaf.

Pak een nieuwe kaart.



36 – Gekonfijte viooltjes waren vroeger heel geliefd. Maar je kan ze ook in salades verwerken of gewoon puur eten.

Ga verder naar het volgende vakje.