

## Moerbeï

De vorm van de moerbeïboom is vrij grillig. Hoewel het enige tijd vraagt, kunnen hoogstammen wel 9 meter hoog worden. Hoewel de wortels vleesachtig zijn, breken ze toch gemakkelijk. Als ze bij het planten beschadigd worden of afgesneden, loopt er een melkachtig sap uit. Om dat te voorkomen, moet het plantgat groot en diep genoeg zijn, om de wortels volledig op te kunnen nemen. De bekendste soorten moerbeïen zijn:

De zwarte; *Morus Nigra*

De witte; *Morus Alba*

De witte treurmoerbeï; *Morus alba 'Pendula'* (treurvorm)

De witte; *Morus alba 'Platanifolia'*

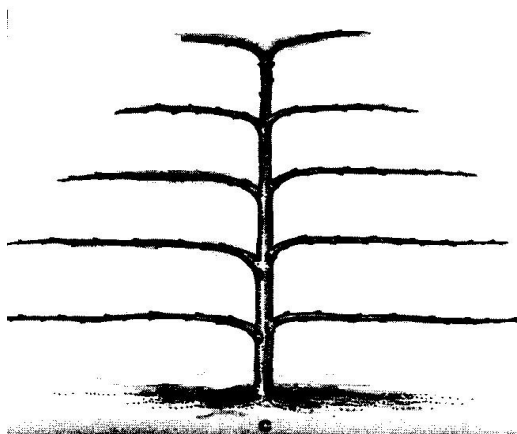
*Morus nigra* heeft hartvormige bladeren, die aan de bovenzijde ruig zijn en aan de onderzijde donzig. De rijpe vruchten zijn donkerrood en lijken op bramen. Ze smaken aangenaam zoet.

Het blad van de witte moerbeï (beide) is van boven glad en aan de onderkant wit behaard. De boom groeit veel sneller en de vruchten zijn hoofdzakelijk helderrood, en zoet van smaak maar slechts half zo groot als de zwarte. De bloemen van beide soorten zitten als hoofdjes op steeltjes, die dan aangroeien tot moer'bessen', die eigenlijk vruchtbeginsel voorstellen. Voor de moerbeï mag het klimaat niet te ruw zijn, de grond moet rul zijn en veel voeding gevatten. De groeiplaats dient zonnig te zijn.

De *Morus a. 'Platanifolia'* draagt vrijwel geen vruchten en daardoor goed geschikt als dakvorm voor boven het terras.

Vrijstaande bomen vragen nauwelijks meer dan de gebruikelijke winter (vorm) snoei. Als er weinig vruchten worden aangezet, moeten de vrucht dragende zijtakken op vier of vijf ogen worden teruggesnoeid.

Vruchten moeten volledig rijp zijn om zo te eten. Voor de verwerking in jams behoeven de moerbeïen niet volledig rijp te zijn, de vruchten zijn rijk aan vitaminen.



Ook geschikt als lei- of dakboom.