

de Volkskrant

de Volkskrant

2 oktober 2010 zaterdag

Handboek Paddestoelen; koken met boeken

BYLINE: Onno Kleyn

SECTION: MAGAZINE

LENGTH: 640 woorden

SAMENVATTING

Het Handboek Paddestoelen van Mark Janssen kan de liefhebber behoeden voor stommiteiten. De schrijver heeft een voorliefde voor eetbare wilde paddestoelen. Of ze uit de winkel komen of uit het veld, maakt daarbij niet uit.

VOLLEDIGE TEKST:

Het is alweer jaren geleden dat mijn vrouw en ik, strompelend door de Vogezen omdat de bordjes het lieten afweten, oog in oog stonden met eekhoorntjesbrood. Cèpes. Funghi porcini. En omdat ik, hoewel onkundig als het om zwammen gaat tenzij als verbale activiteit, wist dat die paddestoelen geen giftige lookalikes hebben, sloegen we aan het plukken. Een tas vol droegen wij de berg af, de hotelkamer en daarna de kofferbak in, om hem 700 kilometer verder weer uit te pakken. Trots nog foto's gemaakt.

Dat was maar goed ook, want de volgende ochtend waren ze er niet meer. Of beter, vliegenmaden hadden ze getransformeerd tot bruine blubber. De hele keuken bewoog, pulseerde, door de lijkwitte beestjes.

Met Mark Janssens Handboek Paddestoelen erbij was me dat niet overkomen. Hij is een zwammenfanaat en deelt zijn kennis in een door hemzelf uitgegeven boek. Nou ja, boek, het is het formaat van een fors schrijfblok, met een ringband en een slappe kaft. De foto's laten zien dat ze met een printer zijn afgedrukt, lekker heftig van kleur. Maar het staat er allemaal in: veertig eetbare paddestoelsoorten, praktische informatie over herkennen, plukken en bewaren, plus 440 recepten, samen op 184 pagina's. Dat is een hoop, hoor. Het zijn recepten voor eekhoorntjesbrood, truffels, cantharellen en weidechampignons, maar ook voor populierleemhoed en zwavelzwam.

Janssen is wetenschappelijk onderzoeker, maar het (onder)zoeken van paddestoelen is een hobby. Van echte mycologen verschilt hij doordat voor hem het bereiden en het eten van de oogst voorop staan. Franse recepten staan er in het boek, Italiaanse, Zweedse, Duitse en Tsjechische. Plus koopinformatie, want hij gaat terecht ervan uit dat het merendeel van zijn lezers zelden of nooit door veld en beemd struint met een mand aan de arm. Een mand, ja. Want dat was waarmee wij in de Vogezen in de fout gingen: we stopten de cèpes in plastic tasje. Daarbinnen werd het warm en gezellig. Precies zo warm en gezellig als vliegenmaden lekker vinden. En die zaten al in de stelen van de paddestoelen. Als we de zwammen meteen in plakjes aan draden te drogen hadden gehangen, waren ze misschien nog te redden geweest. Maar nee hoor, wij waren de larven gaan uitbroeden in een warme auto.

Soit. Echt fatsoenlijk eekhoorntjesbrood, vers, zie je maar hoogst zelden, meestal bij de groentejuweliers en de paddestoelenstallen op de boerenmarkten. Jammer. Maar cantharellen rukken op. Het begon bij Lidl, en inmiddels hebben veel supermarkten en groentehandelsze, doorgaans geplukt in Oost-Europa. Wilde cantharellen dus. Want net als die andere 39 soorten uit Janssens boek laten ze zich niet kweken.

Provençaalse gestoofde cantharellen (Ik heb het recept aangepast, omdat Janssen een tikkeltje kort door de bocht is.) Veeg de cantharellen schoon of, als dat niet afdoende is, was ze in lauw water en droog ze met veel keukenpapier. Bak de sjalot en de wortel in de olijfolie op laag vuur, 10 minuten, tot de wortel zacht wordt. Zet het vuur hoog en bak de cantharellen mee tot het vocht is verdamppt. Voeg de wijn, het bouquet garni en de kruidnagel toe. Dek af en laat 10 minuten pruttelen. Voeg de olijven toe en warm nog even goed door. Eet met brood als hoofdgerecht.

Echt fatsoenlijk eekhoorntjesbrood zie je maar hoogst zelden, meestal bij de groentejuweliers en de paddestoelenstallen

Provençaalse gestoofde cantharellen

700 gram cantharellen
3 sjalotjes, gesnipperd
2 worteltjes, gesnipperd
5 eetlepels olijfolie
0,2 liter witte wijn
1 bouquet garni (stukje prei, wat peterselie, blad laurier bij elkaar gebonden)
1 kruidnagel
25 zwarte, ontpitte olijven

Handboek Paddestoelen; koken met boeken de Volkskrant 2 oktober 2010 zaterdag

LOAD-DATE: October 1, 2010

PUBLICATION-TYPE: Krant

LANGUAGE: DUTCH; NEDERLANDS

JOURNAL-CODE: de Volkskrant

GRAPHIC: VM 522 IMG_6115_226749

Copyright 2010 PCM Uitgevers B.V.
All Rights Reserved