



Uitien herfstgevoel: paddestoelen

Met paddestoelen haal je de smaak van de herfst in de keuken. Natuurlijk kun je het hele jaar door paddestoelen krijgen in de winkel en groeien de cantharellen in de zomer. Toch is bij herfstig weer bijna niets zo verleidelijk als een stoofpotje met paddestoelen.

Paddestoelen van Casa Foresta

Het is eind september. Een wandeling in het bos, waar de paddestoelen overal opduiken, doet je verlangen naar paddestoelenrisotto en stevige bospaddestoelensoep. Judith Evenaar en Edwin Flores zijn niet alleen in de herfst, maar het hele jaar door met paddestoelen bezig. Met hun bedrijf Casa Foresta verkopen ze paddestoelengroeibaaltjes voor thuis en geven ze workshops.

Tekst en foto's: Willemijn van der Kamp

In Wageningen staat het huis waar Judith Evenaar woont en werkt. Verspreid in de tuin liggen kleine baaltjes waarop paddestoelen groeien. Evenaar woonde een tijd in Canada, waar ze in de uitgestrekte bossen veel kennis en ervaring opdeed over paddestoelen. Terug in Nederland liet het thema paddestoelen haar niet los en ging ze paddestoelen kweken op zaagselbaaltjes. Twee jaar geleden leerde ze Edwin Flores kennen, inmiddels haar compagnon. Met Casa Foresta willen ze Nederland de smaak van bijzondere paddestoelen laten proeven.

Plukkers

Evenaar: "Ik ben een echte foodie. Ik hou van eten, wil er alles over weten. De intense smaak en geur van paddestoelen fascineren me. Paddestoelen zijn voor mij het eten van de toekomst. Ze zitten vol met goede voedingsstoffen, eiwitten en het is een mooi en puur product. Ik hou ervan om in het bos juist niet de paden te nemen en te zoeken naar bessen en paddestoelen." Flores vult aan: "Wij zijn allebei primitieve plukkers. Ik ben

opgegroeid in de Achterhoek en heb als kind veel tijd in het bos doorgebracht. Samen met mijn moeder plukte ik bessen, raapte ik walnoten en maakten we een brandnetelsoep. Toen ik twee jaar geleden Judith tegen kwam op een markt waar ze stond met haar groeibaaltjes, raakte ik geïntrigeerd door de paddestoelen. Het heeft iets spannends, omdat je ze in het wild kan vinden en er ook giftige soorten bij zitten. En het is fascinerend dat je bijzondere paddestoelen ook thuis kan laten groeien."

Giftige soorten

In Nederland wordt de boswachter er niet blij van als je grote hoeveelheden paddestoelen in het bos plukt of ze voor commerciële doeleinden gebruikt. "Wat bessen plukken voor een potje jam kan natuurlijk best. Als we paddestoelen gaan plukken doen we dit vaak in Noorwegen. We leren mensen van alles over welke soorten je kan plukken, waar je ze vindt en wat je ermee kan. Daar staan de bossen vol in de nazomer en herfst. In landen zoals Italië en Frankrijk is men gewend volop paddestoelen in het wild



"Wij zijn allebei primitieve plukkers"





“De intense smaak en geur van paddestoelen fascineren me”



te plukken. In Nederland zijn mensen hier veel huiveriger voor. We willen mensen graag laten zien dat ze niet zo bang hoeven te zijn voor wilde paddestoelen. Natuurlijk heb je giftige soorten. Het is niet aan te raden zonder een ervaren plukker paddestoelen te zoeken. De vliegenschwam scheen vroeger door de Kelten in kleine hoeveelheden gebruikt te worden vlak voordat ze de strijd ingingen vanwege de hallucinerende werking. Zo'n effect of erger wil je niet na het eten van een paddestoelenpasta,” aldus Flores.

Inktzwammen

Soms vind je paddestoelen op de meest onverwachte plekken. Middenin het centrum van Wageningen voor het uitzendbureau zag Evenaar vanochtend een flinke hoeveelheid inktzwammen. Flores kan ze niet laten staan en verdwijnt om even later terug te keren met een zak vol inktzwammen, een heerlijke paddestoelensoort volgens het duo. Om de smaak van het bos in huis te halen maakt Casa Foresta groeibaaltjes waarop je thuis paddestoelen kan kweken. Evenaar: “Het baaltje bestaat uit een zaagselpakket dat door ons geënt is met paddestoelenbroed. Thuis hoeft je het pakket alleen nog regelmatig met een plantenspuit te besproeien, er groeien dan vanzelf paddestoelen uit. We verkopen baaltjes voor shiitake, grijze en gele oesterzwam, koningsoesterzwam, goudkopje, piopino en beukenzwam.”

Gedroogde paddestoelen

Evenaar haalt geroosterde koningsoesterzwam uit de oven. De smaak is heel geconcentreerd en heeft bijna de struc-

Agenda van Casa Foresta

- 2 tot 4 oktober XXLiving Fair in Heeze, tevens workshop paddestoel enten op hout
- 3 oktober Paddestoelen workshop bij kwekerij Paddestoelrijk, Rossum
- 24 oktober Kookworkshop paddestoelen bij kookstudio Kook & Co
- 31 oktober en 14 november Kookworkshop Paddestoelen & Wijn bij Dining56 in Arnhem
- 7 en 14 november Workshop paddestoel kweken en enten op hout

Kijk op www.casaforesta.nl voor meer informatie.

tuur van vlees. “Culinair kan je zoveel met paddestoelen. Je kunt ze rauw verwerken in salades. Ze zijn heerlijk in pasta, sauzen, soepen en risotto. Voeg shiitakes toe aan lekker suddervlees en je krijgt een heerlijk stoofpotje. Je kan paddestoelen ook zelf drogen. Als de zon schijnt kun je dit buiten doen op een bord. In de winter droog je ze op de verwarming en je hebt een geweldige smaakmaker voor in gerechten,” aldus Evenaar die enthousiast haar laatste aanwinst laat zien: een Spaans kookboek over paddestoelen. Flores: “Onze toekomstdroom is een echte ‘casa foresta’, een huisje in het bos, waar we paddestoelen kunnen kweken en workshops geven. Voorlopig is het duo nog druk in Wageningen. De agenda voor oktober en november is, nu middenin het paddestoelenseizoen, behoorlijk vol. ■



Bestel een groeibaaltje met lezerskorting!

Casa Foresta shiitakegroeibaaltje van €17,50 voor €15,00 + 6,25 verzendkosten. Maak €21,25 over op rekening 21.21.96.782 Triodos tnv Wild and Savoury onder vermelding van Foodies shiitake aanbieding.