

Gered van de gemeentelijke grasmaaier

De culinair recensenten Jacques Hermus en Theo Zandstra switchen tussen restauranttafel en keukenblok. Op weekdagen leest u hun recepten op de pagina *Vandaag*, naast de weersvoorspelling. Op zaterdag leidt *Het Voorafje* het weekthema in. Deze week: paddenstoelen.

Slakken en gemeentelantsoenen-diensten zijn de grootste vijanden van Edwin Florès. Of eigenlijk: van paddenstoelen, want daarop jaagt Florès en zijn concurrenten zijn hem soms te snel af. Zelfs de slak, want die heeft meer geurzin dan de beste paddenstoelenjager. En de gemeentelijke grasmaaier heeft al menige ontluikende schimmelvrucht onthoofd voordat hij in het mandje van Florès kon belanden.

Florès is – nadat hij als manager in de uitzendbranche werkte – sinds een aantal jaren professioneel paddenstoelenman. Hij plukt ze in het wild (voor vrienden en horeca), kweekt ze (zie www.casaforesta.nl), serveert ze in heerlijke gerechten en schrijft erover. Onlangs verscheen van zijn hand *Het*

paddenstoelenboek – zoeken, kweken, koken.

Volgens Florès is Nederland een land met een merkwaardige paddenstoelencultuur. Eenvoudigweg omdat die cultuur ontbreekt: overal worden vingertjes waarschuwend opgestoken als we de paddenstoelen in het wild tegenkomen. Door ouders, boswachters en natuurliefhebbers, die denken of zeggen dat we met het plukken van de paddenstoelen de natuur aantasten. Wat natuurlijk niet zo is, want de paddenstoel is slechts de vrucht van een miraculeus ondergronds netwerk. Daarnaast heerst angst voor giftige paddenstoelen.

Vreemd genoeg eten we wel veel paddenstoelen. Maar dat zijn meestal champignons, fabrieksmatig op straat geteeld en vaak van de smaakafdeling zompig. Tijd dus voor een herbezinning, moet Florès hebben gedacht. Om ons heen groeit allerlei lekkers en we zouden er niet mogen aankomen?



Dus legt Florès in zijn boek nog eens uit dat het helemaal niet zo moeilijk is paddenstoelen te vinden, te eten en niet dood neer te vallen.

Twintig soorten licht hij eruit en beschrijft ze van voor tot achter en van onder tot boven, om misverstanden te voorkomen. Van de biefstukzwam tot eekhoorntjesbrood, van rodekoolzwam tot reuzenbovist. Florès geeft tips voor vindplaatsen, pluktechnieken en bereidingen. Voor de recepten ging hij te rade bij Remco Henkes, chef-kok bij The Hunting Lodge in Rozenaal.

Voor mensen die een avontuur in de natuur niet zien zitten, heeft Florès ook nog een hoofdstuk voor het zelf kweken van shiitakes en oesterzammen. Heb je geen last van slakken of grasmaaiers.

Boek Het paddenstoelenboek – zoeken, kweken, koken **Auteur** Edwin Florès **Uitgeverij** Becht (128 blz.) **Prijs** €17,50.



Hoofdgerecht, voor 4 personen **Tagliatelle met savoieekool en cantharellen**

400 gram savoieekool;
5 eetlepels olijfolie;
100 gram pancetta;
1 teen knoflook;
300 gram cantharellen;
1 deciliter groentebouillon;
peper; zout;
300 gram tagliatelle;
gerasppte pecorino naar smaak.

Snij de kool in dunne reepjes en blancheer deze zes minuten in kokend water met ietsje zout. Giet de kool af en laat deze in een vergiet uitleken. Snij de pancetta in blokjes en trek de cantharellen uit elkaar in grove stukken. Snipper het knoflook. Bak de pancetta in de olijfolie en doe het knoflook erbij. Voeg de cantharellen toe en bak deze goudbruin. Schep de kool erdoor, giet de bouillon erbij en laat een paar minuten koken. Breng op smaak met peper en zout. Kook intussen de tagliatelle al dente (beetgaar). Giet de pasta af en roer de saus erdoor. Bestrooi voor het opdienen rijkelijk met gerasppte pecorino.