

HONGERKLOOFDINER

Aan het einde van de winter raken de wintergroenten op. Het voorjaar kondigt zich weliswaar aan, maar het duurt nog even eer er weer fris, jong, groen is. In de Engelse taal heet de periode tussen pakweg eind februari en medio april, de Hungry Gap, die wij met Hongerkloof hebben vertaald.

Eet de groenten van het seizoen, is een gevleugelde uitdrukking

Wij hebben 33 wintergroenten. Hieronder vallen groenten die gewoon buiten blijven staan (spruitjes, boerenkool, schorseneren, aardperen, winterpostelein e.d.), in de kelder



bewaard (pompoen, knolselderij, zoete aardappel, ui, e.d.), ingekuild (bijv. bieten, wortelen, koolraap) maar ook gedroogde bonen, zuurkool, ingemaakte augurken en komkommer. Dat moet toch genoeg zijn?

Chef Danielle Leonie kookt een bijzondere maaltijd met de laatste wintergroenten in de Groene Keuken van MergenMetz

1^E RONDE

- ❖ Koolraapsoep
- ❖ Balkenbrij

2^E RONDE

- ❖ Geroosterde pompoen met appelchutney, kievitsbonenspread, pompoenpitten en gebakken spruitjes
- ❖ In kruidige boter gebakken schorseneren
- ❖ Geroosterde prei met geglazuurde biet
- ❖ Pastinaak-knolselder puree

3^E RONDE

- ❖ Wortelpudding met sinaasappelsaus, gekonfijte wortel en walnoten

4^E RONDE (OM MEE TE NEMEN, WANT DAARVAN MAG JE THUIS GENIETEN)

- ❖ Boekweit-appel-koekjes

OVER DE BELANGRIJKSTE INGREDIËNTEN

KOOLRAAP (BRASSICA NAPUS SUBSP. RAPIFERA)

Koolraap wordt vaak verward met knolraap (meiknolletjes, herfstrapen, Soesterknol e.d.) en is door Fins-Oegrische stammen vanachter de Wolga naar Scandinavië gebracht. We spreken dan over ca. 2000 voor Christus. Maar pas 1700 na Christus geraakte het vanuit Zweden in Schotland. Vandaar de Engelse namen Swede of Rutabaga (uit het Zweeds overgenomen).

Wij kennen voornamelijk de grote knol van pakweg 10 cm diameter met een wat paarse bovenkant en gelig vruchtvlees. In oorlogstijd was dit 'populair' voedsel, na de Tweede Wereldoorlog (daarom) verguisd.

BALKENBRIJ

Er is een relatie met hoofdkaas. Zowel balkenbrij als hoofdkaas zijn niet bijzonder appetijtelijke namen. Ze worden gemaakt van gekookte varkenskop. In dit geval, de kop van onze bonte Bentheimer Janneke, die we na bijna vijftien jaar een voltooid leven schonken. Balkenbrij is het best te vergelijken met paté, maar dan bereid met boekweitmeel en rommelkruid en piment. Er zijn veel streekvarianten, zo doen ze in Brabant ook bloed erin. Niet in deze balkenbrij.

POMPOEN

Komt uit Midden- en Zuid-Amerika. Dus vanaf c.a. 1500 in Europa. In Nederland deed de pompoen erg laat zijn intrede, schoorvoetend rond WOII, pas goed eind 20^{ste} eeuw. Er zijn drie soorten Cucurbita: de maxima (de echte pompoen), de moschata (muskaatpompoen of butternut squash) en de pepo (doorgaans courgettes, maar ook pattison en de Jack O'Lantern, bekend als de Halloweenpompoen). De populaire oranje (en ook groen) is de Hokkaido of Uchiki kuri. De route van deze hanteerbare pompoen loopt via Japan. Die het meest wordt verkocht is Orange Summer F1, een Nederlandse ontwikkeling (Vitalis). Anvers is een kleine, behoorlijk zoete, ronde muskaatpompoen. Bij het bewaren van de pompoen, wordt de schil harder en het vruchtvlees droger.

SCHORSENEREN

Dit is een van oorsprong wilde plant, die zich, als groente, vanuit Spanje, via Zuid-Frankrijk naar Duitsland en onze contreien heeft verspreid. Dan is het al de 7^e eeuw. Ze worden armeluisasperges genoemd of keukenmeidenverdriet. Misschien was water in de tijd van de keukenmeid schaars, want je schilt ze makkelijk onder water in een bak. De schorseneer wordt veel heilzame werkingen toegekend. Ze bevatten inuline, dat is antivries voor de plant, maar ook een 'zoetstof' die geschikt is voor diabetici.

PREI

Vroeger, in het Middelnederlands, porreye en dat woord komt vergelijkbaar voor in het Frans. Prei komt niet in het wild voor, het is een cultuurvorm van *Allium ampeloprasum*, een wilde look uit Zuidwest-Azé, Noord-Afrika. Het werd al in de Bronstijd door de mens gegeten. In het oude Egypte was *Allium porrum*, prei, symbool voor vruchtbaarheid. Het wordt ook in de Bijbel, Numeri 11.5 vermeld.

Tegenwoordig is prei een van de meest bespoten gewassen. Fipronil, we kennen het nog van het kippen-/eierschandaal, is een bestrijdingsmiddel dat alleen nog bij uien en prei is toegestaan.

BIET

De ronde knolvormige biet is iets van de laatste 200 jaar. Eigenlijk at men het blad en soms ook de wortels, maar dat laatste voornamelijk voor medicinaal gebruik. De biet komt voort uit de strandbiet en vervolgens de snijbiet. De strandbiet wordt nog steeds in het wild aangetroffen aan de Nederlandse kust. Archeologische vondsten laten zien dat het al 2000 voor Christus werd gegeten. In prenten van kort na de Middeleeuwen zijn bieten getoond met een puntige wortel, zoals een pastinaak of spitse peen. De ronde biet dateert van 'ergens in de 18^e eeuw').

PASTINAAK

Pastinaak is een van oorsprong wilde plant, van gematigd oostelijk Europa / West-Kaukasus. De Kelten zouden het hebben verspreid. Vondsten rond de Bodensee wijzen op rond 10.000 voor Christus, we kijken niet op een paar duizend jaar. Maar of dit wilde of geteelde pastinaak was, is onduidelijk. In elk geval was het volksvoedsel en zo ook onderdeel van Leidse Hutspot. (De aardappel kwam pas tweede helft 17^e eeuw in gebruik.)

KNOLSELDERIJ

In de oude kruidenboeken staat het als eppe opgenomen. De precieze oorsprong is onbekend, het is een beetje zoals bij de biet: men ging ook de wortels eten, in dit geval van de selderij (de eppe). Uiteraard gaat men dan selecteren op dikkere wortels. Maar wie, wat, waar en wanneer is onduidelijk. In de tweede helft 17^e eeuw wordt het eerste recept vermeld.

WORTELS

Voor eens en voor altijd: de wortel is niet oranje gemaakt als eerbetoon aan Willem van Oranje. Integendeel: Willem was in die tijd behoorlijk impopulair. Bovendien zijn er afbeeldingen van oranje wortels van voor Willem's tijd. Er zijn twee routes van introductie uit de Afghaanse streken. Een via Kaukasus, Middenoosten, Noord-Afrika en de andere vrij direct. Voor de eerst genoemde route moest de wortel zich, door te kruisen met lokale wilde penen, zie te handhaven in de warmere, droge gebieden. Ze werden door de Grieken en Romeinen gecultiveerd en er ontstond een rijk kleurenpalet. Dit noemen we de carotene groep. De paarse wortels die direct naar Europa kwamen is de anthocyane groep. In oude kruidenboeken wordt de caorote naast de peen genoemd.