

recensie van Johannes

Groenten

Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe kenden we al van het prachtige boek *De smaak van Texel*. Met een echte vergeten groenteman uit Bloemendaal, Han de Kroon, hebben ze weer zo'n prachtboek gemaakt.

Onvergetelijke groenten is fraai om te zien (met zelfs twee leeslinten!), duidelijk en gedetailleerd gefotografeerd, ook gedetailleerd beschreven, zodat je er in je eigen tuin mee uit de voeten kunt, en voorzien van recepten van Van Ruitenburg en van grote koks. Er zit een algemeen register bij, een adressenlijst van de restaurants die meewerkten en van groentespecialisten, een literatuurlijst en aanwijzingen voor drogen en snijden van groenten.

Omdat ik u graag duidelijk maak om welke groenten het gaat, geef ik hier een opsomming van de inhoud, saai, maar dan weten we waar we het over hebben:

truffelaardappelen, Opperdoezer Ronde, aardbeispinazie, wilde asperges, artisjokken, Barbarakruid, witte en gele bietjes, oerbiet en Chioggjabietjes, Borlottobonen en gele boterbonen, Groninger weekschil, gezouten bonen, borage, broccoletto, crosne, haverwortel, hopscheuten, kardoer, knolkervel, kliswortel, mergkool, meikool en Eeuwige Moes, Russische bladkool en snijkool/snijmoes, palmkool en groene putjeskool, Bloemendaalse gele kool, rode boerenkool, rode spruiten, koolrabi, molsla, pastinaak, Lobberiche gele peen, zwarte en paarse peen, witte peen, postelein, meiknollen/meiraapjes, Soesterknollen, koolraap, raapstelen, rabarber, rammenas, schorseneren, slasoorten, snijbiet of warmoes, Sint Jansui, winterpostelein, wortelpeterselie, zeeaster (lamsoor), zeekeel, zilte landbouw en strandbietjes, zilte rucola en Echt lepelblad, ijskruid en zeekraal.

Een aantal daarvan kent u al en is bij veel groenteboeren te krijgen, een aantal is minder bekend en soms bij een echte specialist (of op een boerenmarkt) te vinden, en een aantal is echt bijna vergeten – daarvoor zult u naar één van de genoemde specialisten moeten of naar een zaadhandel om ze zelf te verbouwen. Voor de komende week zal ik wat recepten voor de toegankelijker groenten kiezen. Er is de laatste tijd een aantal boeken over al dan niet zelf te verbouwen groenten verschenen, maar dit lijkt me wel het mooiste.

Van Ruitenburg e.a., *Onvergete-*

lijke groenten, Fontaine, € 39,90
ISBN 9789059562707.

JOHANNES VAN DAM

