

## Kookboek

# Herinnert u zich deze nog?

Zodra je in gezelschap op een onverhoeds moment laat vallen dat je enthousiast moestuinder bent, is de vaste vraag: 'Teel je ook vergeten groenten?' Mijn hemel, wat is dié term in zwang geraakt, de laatste jaren. De kreet slaat op 'ouderwetse' groenten die je bij geen gewone groenteboer, laat staan bij de supermarkt, meer kunt vinden. Met opzet leest u 'gewone', want biologische winkels en zadenleveranciers bieden al sinds pakweg 1970 topinamboer, pastinaak, pompoen en winterpostelein.

'Vergeten groenten' werd ook een verzamelnaam voor soorten die je tijdenlang slechts in het buitenland vond en die via vakanties zijn weggesleurd uit de vergetelheid of in onze contreien werden geïntroduceerd: pittige broccoletto, schitterend rood-wit geringde Chioggia-bietjes uit Italië en borlottibonen, hier sinds mensenheugenis geteeld en bekend als kievitsboenen.

*Onvergetelijke groenten* van groenteliefhebber, -importeur en ex-teler Han de Kroon, auteur Annette van Ruitenburg en fotografe Ruth de Ruwe is niet per se een nieuw boek, maar een erg mooi en goed verzorgd vervolg op eveneens mooie 'vergetengroentenboeken' van inmiddels zo'n twintig, dertig jaar oud. Echter, de reeks behandelde onvergetelijke groenten — van meiraap tot haverwortel, van rode spruit tot zeekool — is lang en aantrekkelijk, maar vanuit een bepaald oogpunt bezien onvolledig. Want hoezeer moet je als hedendaagse groenteliefhebber niet speuren naar verse kapucijners, zuring, zomerpostelein en erwtjes? Dát, génant genoeg, zijn tegenwoordig de échte genegeerde groenten, en niet de in hoogculinaire kringen razend populaire cavolo nero, zeeaster en hopscheuten die in *Onvergetelijke groenten* voorkomen.

Dit is — naast wat slippertjes in de nomenclatuur — een van de weinige punten die ik op het boek heb aan te merken. Een ander, belangrijker punt: voor de receptuur zijn de bijna onvermijdelijke chef-koks van naam en faam benaderd. U komt een Jonnie Boer tegen, een Moshik Roth, een Sergio Herman. Niet allen, maar wel veel van hen, geven zulke ingewikkelde draaien aan hun hoogstandjes dat je er amechtig van wordt. Beste koks: verdoezel die aroma's en karaktereigenschappen toch niet, eer ze! De hemel zij geprezen dat Van Ruitenburg volop receptuur mocht leveren, want haar 'thuiskokrecepten' zijn goed en aansprekend. Meer dan menige prof-

kok laat zij de smaken van die heerlijke, onvergetelijke groenten uitstekend uitkomen. Smaken waarom het juist gaat!

**ALMA HUISKEN**

### Onvergetelijke groenten

Annette van Ruitenburg, Ruth de Ruwe en Han de Kroon, Fontaine Uitgevers, 265 blz., €39,90.

