



Heeft u een vraag?  
Mail naar  
beste.johannes@parool.nl

## eten & drinken



vind je niets over het penibele voortbestaan van de soort, zoals bij de hoorn des overvloeds, waarvan je van de auteurs

mandenvol kunt plukken. Niet dus!

De indeling is niet die van een mycoloog of een keukenprinses, maar volledig gericht op het zoeken en plukken, met hoofdstukken naar soort landschap en wat je daar kunt verwachten, determineerhulpjes naar hoeden, sporendragers, sporenkleuren, een index op uiterlijk en een lijst van de tien dodelijkste paddenstoelen. Zoals de kluifjeszwam, die sterk op een morielje lijkt en door paddenstoelenjagers wel eens door de morieljes gemengd wordt, en de veel voorkomende, soms wat op een boleet lijkende, gewone krulzoom, die vroeger als eetbaar werd beschouwd, maar waarvan we sinds 1980 weten dat hij het auto-immuunsysteem aanvalt en dodelijk kan zijn. Niettemin at een zelfbenoemde stadsmycoloog er een paar jaar geleden van voor AT5 en maakte hem voor eetbaar uit. Leeft die ellendeling nog?

Ook het kaalkopje, bij ons bekend als paddo, wordt bij de top tien van gifzwammen gerekend.

De recepten in dit boek zijn natuurlijk nogal Italiaans, en dat werkt goed, want Italianen zijn de meesters van de paddenstoel in de keuken.

Wie dit boek voor onze markt wil vertalen heeft een klus, want dan moet je er de Nederlandse situatie in verwerken, maar dan heb je wel een erg aardig boek. *Anna del Conte, The edible mushroom book*

DK-Penguin, ISBN 9781405332132, € 20,85



## Beste Johannes

# Spätzli, weeglepel en sobrasada



Tot enkele maanden geleden had mijn slager Hergo in de Beethovenstraat spätzli, ongekookt in plastic zakjes. Helaas weet ik geen ander adres waar ik voor deze pasta terecht kan. Via Google kom ik er niet uit, dan vind ik alleen alleen restaurants en in menu's. Ik heb ook veel winkels en supermarkten gebeld, maar men had het niet of men had er nog nooit van gehoord. Weet u misschien een adres in Amsterdam waar ik het kan vinden?

C. Muller - Kriele

Ik weet ook niet waar je kant-en-klare spätzle (of spätzli of knöpfli) nog kunt kopen, maar je kunt ze heel makkelijk zelf maken. Er zijn verschillende types. Bij goede keukenwinkels verkopen ze verschillende types speciale spätzle-'schaven' (niet duur), maar je kunt ook een iets stijver deeg maken dan je daarvoor doet en dan met een mes stukjes deeg van een plank, die rust op een rand van een pan kokend water, afhakken en in het water schuiven. Recepten vind je op het internet te over (google op spätzle).

Ik ben lange tijd in het bezit geweest van iets wat ik maar een 'weeglepel' noem. Een licht wegende lepel met een grote kom aan de ene en een 'gewichtschuifje' aan de andere kant. De lepel legde je op een bijbehorend steuntje en met behulp van het gewichtschuifje kon je dan de inhoud van de lepelkom wegen; de lepel werkte als een soort balans. Ik ben de lepel ongelukkigerwijze kwijtgeraakt en tot nu toe heb ik in geen enkele kookwinkel een nieuw exemplaar kunnen vinden. Wellicht weet u raad?

Leo van der Meer

Dit keukengerei moet u in de wijnmaakerwereld zoeken (bijvoorbeeld Van Gelder, Van Woustraat 237 of [www.brouwmarkt.nl](http://www.brouwmarkt.nl)). Er zijn ook elektronische varianten op de markt (zie onder andere [www.gadgetgarden.nl](http://www.gadgetgarden.nl))

Onlangs was ik op Mallorca, waar ik Sobrasada heb gegeten (heerlijk!). In verschillende varianten kwam ik het tegen. Als grote worsten, die ik onder andere in een pastagerecht met ui, ei en tomaten verwerkt heb zien worden. Maar ook in belegvorm waar het tot een soort filet was verwerkt. Ik ben er niet achter gekomen waar Sobrasada uit bestaat en wat je er allemaal mee kunt. Kun je het zelf maken of is het in Nederland ergens te koop?

Brigit Nieuwburg

De hoofdbestanddelen zijn mager varkensvlees en buikspek, scherp paprikapoeder, peper en zout. Het gebruik van de beste Mallorcaanse varkens en de lokale scherpe paprika's maakt die van Mallorca de beste. Sobrasada is tegenwoordig in heel Spanje te krijgen, meestal in glazen potjes of plastic bakjes. Spaanse winkels hier hebben het ook vaak, net als sommige horecagroot-handels; ook via het internet (bijvoorbeeld [www.spanjewinkel.nl](http://www.spanjewinkel.nl)).

Je kunt het zelf maken, maar dan mis je de smaak van de Mallorcaanse varkens en paprika's. Smeren op brood dat je daarna even onder de grill legt, is erg lekker, maar wat smelten in een koekenpan en er dan een spiegelei op bakken is ook niet mis.