

Wild geplukt

Wilde bessen, groene blaadjes, paddestoelen en een stukje wild: de oogst van de jager/verzamelaar. Ellen Mookhoek, moestuin- en wildplukexpert uit Amsterdam, is gaan jagen om haar tableau compleet te maken. In deze rubriek geeft ze haar visie op de jachtpraktijk en inspireert jagers om zelf in het wild te plukken. Vanzelfsprekend ontbreekt een bijbehorend wildrecept niet.



Heel zielig

Vind je het niet zielig voor de beestjes die je schiet? We weten allemaal dat deze vraag niet gesteld wordt door een doorgewinterde veganist, maar gewoon door de buurvrouw van verderop. We weten ook dat deze zelfde buurvrouw graag zo min mogelijk uitsteekt aan haar boodschappen zodat ook zij in het bezit kan zijn van de platste breedbeeld tv.

De moderne mens wil veel, heel veel en om dat allemaal mogelijk te maken wordt er gewoonlijk meer op de prijs dan op de zieligheid gelet. Want hoe zielig is goedkope mode? Of een diamanten ring? Heel zielig. Of een tank benzine? Daar hoor je nooit iemand over, maar ik ben me er terdege van bewust dat ik wekelijks de meest vrouwonvriendelijke regimes op aarde sponsor. En dat vind ik echt heel

zeilig voor de vrouwen in olieproducerende landen. Maar het kan en dus doe ik het, want ik geniet ervan en zo zal het ook voor de buurvrouw zijn. Alles wat je doet heeft invloed op de wereld om je heen en echt niet alleen maar leuke en gezellige invloed. Bij het oogsten van de worteltjes sneuvelen babyhaasjes, en de tante van Bambi kwam onder de vrachtwagen. Zelfs iets tamelijk onschuldigs als een basis voor hartige sauzen maken van rozenbottels bleek zielig, na

het koken zag ik dat er toch een oorworm tussen had gezeten. Alleen Zen-boeddhistische monniken die altijd in hun geboortestreek blijven gaan vrijuit. De rest van ons is schuldig aan zieligheid en moet daarmee leren leven. Maar om gedachteloos de rekening voor de luxe-tv bij de voedselproducent neer te leggen, en dus bij de dieren die je eet... met frites en plofkip-saté op schoot naar Bambi kijken en dan de jager een bruit vinden... Zucht.



RECEPT

*'Tomatenpuree' van
rozenbottels
(En blijken tomaten in het
plantsoentje te groeien!)*

Pluk op loopafstand van huis een kilo rozenbottels van de rimpelroos. Pluk alleen de donkerrode maar nog wel stevige bottels. Doe de bottels met 2,5 dl witte wijn in een pan, deksel (zonder gaatje!) erop en rustig aan de kook brengen. 30 minuten zachtjes koken en met de deksel op de pan af laten koelen. Door een zeef wrijven. Je hebt nu superlokale wilde 'tomaten'pasta, perfect voor in de hazenpeper. Of een wilde vegetarische maaltijd, voor 4 personen: Bak 4 grof gesneden kleine courgettes met zout, peper, Provençaalse kruiden en knoflook op een hoog vuur in een flinke scheut olijfolie. Flink kruiden, de puree is zonder zout gemaakt. Schep er als de courgettes beetgaar zijn de puree bij, voeg gare pasta en geraspte kaas toe.