

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.



De zomer vangen

Het vraagt discipline om wildoogst te kunnen eten. Alles moet op het juiste moment op de juiste wijze worden geoogst. Alleen dan kun je steeds de rijkdom van het seizoen eten. Die discipline bezit ik in hoge mate. Terwijl de koffers al gepakt zijn om op vakantie te gaan, nog even alle zwarte bessen plukken en de hele nacht staan inmaken. Over drie weken hoeft het niet meer. De agenda aanpassen om met de juiste wind op de ganzen te gaan. Ik doe het, maar soms ben ik het gewoon zat en heb ik zin om in mijn nest te blijven liggen of om de bessen de bessen te laten. Maar als het dan dagen regent en ik nóg geen dennentopjes heb ingemaakt gaat het toch wringen. Na twee weken regen zeg ik er op de eerste droge dag zelfs afspraken voor af. Het gevoel dat er nu geoogst moet worden omdat ik dit jaar anders de

dennentopjes-spritz mis, is dan sterker dan al het andere. Afspraken afzeggen wegens mijn oogstdrang is wel eens lastig. Het gebeurt vaak genoeg dat er gewoon gewerkt moet worden. Daarom is wildoogst en vakantie de perfecte combinatie. Vorig jaar maakte ik een likeur van moerasspirea die ik plukte in Zweden. Ik bezocht daar een moeras waar een eeuwenoude heilige bron van Vikingen in overliep. De plek was echt magisch en er was een overdonderende hoeveelheid moerasspirea. Ik raakte bijna bedwelmend door de heerlijke geur. Ik wil je vooral uitnodigen de geur en de smaak van de zomer te vangen. Gebruik daarvoor kamperfoelie, dennentopjes, wilde tijm of andere geurende, eetbare bloemen/kruiden die zich op jouw vakantieadres bevinden.

Overgiet ze met suikerstroop of juist met

een witte wijnazijn. Beide zijn prima methodes om (wilde) planten lang houdbaar te maken en hun smaken mee de herfst in te nemen. Met dit recept kun je best experimenteren. Zolang de oplossing waar je de boel in onderdompelt heel zoet of heel zuur is, kan er niks echt misgaan. Soms valt de smaak van een experiment tegen, maar wie niet waagt die niet wint!



RECEPT

Spritz van moerasspirea

Los 1 kilo suiker op in 1 liter water door de boel aan de kook te brengen. Neem een vergiet vol bloeiende pluimen van de moerasspirea. Laat dit even staan om alle beestjes een kans te geven de bloemen te verlaten. Doe de bloemen in een roestvrijstalen pan en giet daar de afgekoelde siroop op. Houd de bloemen onder met een bordje en een gewicht. Dek af met een doek, laat op kamertemperatuur staan, zeef na 48 à 72 uur. Goed uitpersen, je wilt zoveel mogelijk stuifmeel in de siroop. Een enkel gesuikerd beestje mee de siroop in is niet erg. Meng de bloemensiroop 1 op 1 met een goede korenwijn. Laat deze likeur 2 maanden rijpen. Aanlengen met bruiswater voor een spritz, de heerlijkste herinnering aan de zomer van 2016!