

Wildelele

PADDENSTOELEN

Paddenstoelen groeien vooral in het najaar in bossen en velden. Hoewel paddenstoelen op de groenteafdeling in de supermarkt liggen is het geen plant. Een paddenstoel is het vruchtlichaam van een schimmel, net als een appel de vrucht is van een boom. Iedere paddenstoel is dus een schimmel, maar een schimmel is niet perse een paddenstoel!

SLOWFOODPRODUCTENT

26



Voedselbos Chaam
(Paddenstoelenbos)
Chaam



Cingel College Breda

Jeroen Evers



VAN DE ONGEVEER 5.000 SOORTEN PADDENSTOELEN IN ONS LAND IS SLECHTS EEN KLEIN DEEL GESCHIKT VOOR CONSUMPTIE. CIRCA 15 % VAN ALLE PADDENSTOELEN ZIJN SMAKELIJK EN NIET GIFTIG. WIJ GINGEN MET AANKOMENDE CHEFS VAN HET CINGEL COLLEGE MET JEROEN EVERS PADDENSTOELEN ZOEKEN BIJ 'T SMOKKELAARTJE IN CHAAM.

Jeroen Evers heeft van zijn grootvader geleerd hoe hij de goede paddenstoelen kan onderscheiden, namelijk door te determineren. Jeroen leidt ons rond en gebruikt regelmatig zijn paddenstoelengids om foto's te laten zien bij de verhalen die hij vertelt. Jeroen en zijn partner zijn onlangs gestart met het opzetten van een voedselbos in de omgeving van Chaam en daar zullen paddenstoelen zeker niet ontbreken.

Jeroen: "Ondanks de vele oneetbare paddenstoelen, zijn er nog heel veel soorten over die goed geschikt zijn voor consumptie. Het is wel heel belangrijk dat je de giftige paddenstoelen van de eetbare kunt onderscheiden. Sommige veel gegeten paddenstoelen kunnen gemakkelijk verward worden met giftige of met zeer giftige soorten, zoals de zeer dodelijk groene knolamaniet (*Amanita phalloides*). Deze is niet altijd groen, maar soms vrijwel wit en lijkt dan enigszins op eetbare champignons."

Het herkennen en determineren van paddenstoelen doe je met alle zintuigen. Jeroen legt uit: "Uiterlijke kenmerken zijn natuurlijk makkelijk te achterhalen en één daarvan is vaststellen of het om een lamellen-(plaatjes) of een buisjespaddenstoel gaat. Kijk daarvoor met een spiegelkje onder de hoed. De buisjespaddenstoelen behoren vaak tot de boleten en zijn vaak eetbaar. Daarvoor moet vaak wel de buisjeslaag van de hoed gescheiden worden."

De meest voorkomende, of meest geconsumeerde paddenstoelen zijn: champignon, oesterzwam, morielje, cantharel (of hanenkam), eekhoorntjesbrood, geschubde inktzwam en fluweelpootje. Tijdens onze zoektocht vonden we eekhoorntjesbrood, kastanjeboleten, parelamanieten en de geschubde inktzwam.



Zwammen en schimmels zijn hetzelfde. Wetenschappelijk gezien hebben ze dezelfde naam: fungi. Inderdaad, daar komt ook de naam pizza funghi vandaan!

Als je uit de natuur eet, neem je zelf verantwoordelijkheid voor de veiligheid van je voedsel. Daar hoort ook het risico van vergiftiging bij. Wéét dus wat je eet!