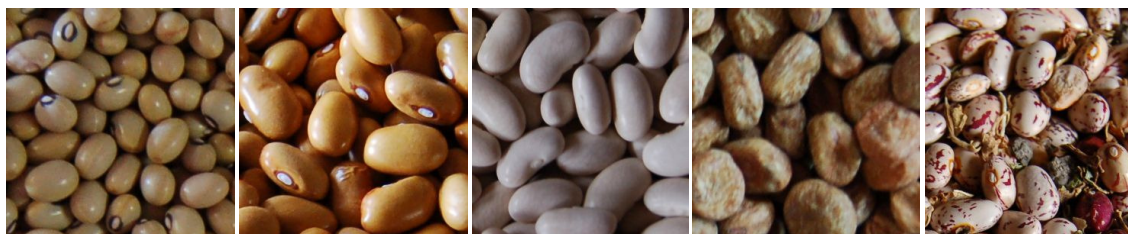


Peulvruchten



De Witte Krombek boon is één van de weinige Hollandse witte bonen rassen die er in Nederland nog is.

De Witte Krombek werd voornamelijk in de Kop van Noord Holland geteeld. Wat smaak betreft laat deze boon alle import witte bonen ver achter zich. En voor een goed product is vakmanschap van de teler vereist.

De familie Smak in Lutjewinkel zijn de enig overgebleven telers die nog een bijzonder assortiment aan bonen en erwten hebben.

Buiten de Witte Krombek bonen telen zij ook kievitsbonen, grauwe erwten, ook wel rozijn erwten genoemd, de vierkante groene kreukerwt en citroen boontjes.

De familie Smak uit Lutjewinkel



De familie Smak uit Lutjewinkel heeft een gemengd tuindersbedrijf waarin het echtpaar Jaap en Marry en 1 van hun zoons Erik meewerken.

Zij telen peulvruchten en diverse producten voor de zaadopbrengst.

Aan peulvruchten telen zij citroenboontjes, witte krombekbonen, bruine kievitsbonen en grauwe erwten.

Bloembollen telen ze voor de bollen, uien, ijsbloemen en scheefbloemen voor het zaad.

Vroeger was het een vertrouwd beeld in de nazomer van Nederland; akkers gevuld met ruiters waarop de peulvruchten liggen te drogen. Peulvruchtenteelt is een zeldzaamheid geworden en het drogen op ruiters lijkt te zijn uitgestorven.

De familie Smak is de laatst overgebleven peulvruchtelteler in het Westfriesse landschap en worden veelvuldig gefotografeerd tijdens hun werk op het land.

Een vaste groep afnemers weet hun verkoopkraampje nog altijd te vinden en we zijn blij dat wij ook tot dit selecte gezelschap behoren.

Cassoulet van Witte krombek bonen

4 verse varkens worsten met knoflook (Saucison de Toulouse)
2 stukken confit de canard
400 gr lamsborst of –schouder (beide uitgebeend)
200 gr gepekeld varkensvlees of pekelspek
300 gram witte krombek bonen (12 uur wellen in ruim water)
Een bouquet van tijm, bladpeterselie, laurier en knoflook,
wortel, ui, prei, knolselderij in grote stukken gesneden
Zout, peper en broodkruim

Bereiding van cassoulet van Witte krombek bonen met varkensvlees, eend en lam

Laat het zwoerd van het gepekeld varkensvlees of spek zo dun mogelijk afsnijden. Snijdt het zwoerd in kleine vierkantjes en doe ze in de pan, samen met het gepekeld varkensvlees of –spek en de vooraf gewelde bonen.

Voeg de ui en het met twee gekneusde tenen knoflook en de groente en kruiden bouquet toe.

Giet er zoveel water bij dat alles onderstaat en laat het gestaag ongeveer 1 ½ uur sudderen. Braad de lamsborst of –schouder intussen in een niet te hete oven voor 50 min. Braad de verse worst rondom voor ± 5 min.

Laat de bijna gare bonen uitlekken en bewaar het kookvocht en verwijder de groenten. Doe een laag bonen met alle stukjes zwoerd in een diepe schaal van aardewerk of vuurvast porselein en leg daarop de worst, het lamsvlees, varkensvlees en de confit allemaal in stukken van een paar centimeter. Leg er de rest van de bonen in, en giet er ruim ¼ kookvocht in. Bestrooi het met een laag broodkruim en zet het gerecht minstens 1 ½ uur in de oven op een lage stand.

Het broodkruim moet een mooie, goudbruine korst worden en de bonen eronder moeten vochtig en romig zijn. Als ze in de oven een te droge indruk beginnen te maken, voegt u nog wat kookvocht toe.

Sander drukt de korst door de bonen zodra deze ontstaan is; daarna voegt hij een nieuwe laag broodkruim toe, die hij eveneens door het gerecht drukt. Pas als de derde korst is ontstaan is de caussoulet klaar om op te dienen.

Bon appetit!

Ark van de smaak



De Nederlands tak van de Italiaanse Slow Food organisatie heeft de Witte Krombek bonen en de Citroen boontjes op de lijst van “Ark van de Smaak” gezet.

Het project “Ark van de Smaak” is in 1996 begonnen door Slow Food omdat veel traditionele, regionale voedselproducten dreigen te verdwijnen en uit te sterven als gevolg

van onbekendheid, namaak of overdreven hygiënewetgeving. Weinig mensen weten dat Nederland nog veel van dergelijke producten heeft. Slow Food beschouwt deze producten en landrassen als een gastronomische rijkdom, als cultureel erfgoed en als dragers van biodiversiteit.

Voor opname in de Ark van de Smaak gelden de volgende criteria.

- ambachtelijk en op kleine schaal worden gemaakt door meerdere producenten
- gastronomisch interessant zijn; smaak, samenstelling, culinaire toepassing
- historisch en cultureel gebonden zijn aan een bepaalde streek of stad
- op korte of middellange termijn met uitsterven worden bedreigd
- en mag geen bestaand handelsmerk zijn