

De smaak van TV-TAS

Kookkunst

door Jolanda Groenendijk

De Waddenzee hoort tot het Werelderfgoed. Het is het laatste stukje wildernis van Nederland. Het boek *De smaak van de Wadden* laat zijn lezers kennismaken met de natuur, landbouw, de visserij en de historische en culturele achtergronden van de eilanden op de scheiding tussen Wadden- en Noordzee.

In groep 5 van de basisschool krijgen de kinderen voor het eerst 'topo'. De topografische kennis begint bij Nederland met zijn provincies en eilanden. En wie kent niet het ezelsbruggetje TV-TAS: Texel, Vlieland, Terschelling, Ameland, Schiermonnikoog? In dat rijtje ontbreekt overigens wel het kleinste eilandje: Rottumeroog, kortweg Rottum genoemd. En hoelang nog zal dit bestaan? Het wordt niet meer onderhouden en spoelt langzaam maar zeker weg.

In *De smaak van de Wadden* staat het verhaal van Wiepke Toxopeus, jongste dochter van de laatste 'voogd' (beheerder) van Rottum. Je leest over hoe ze daar opgroeide en de strijd tegen het water. Wat

eten betreft waren ze zelfvoorzienend. Tegenwoordig woont er niemand meer op het eiland. De TV-tas-eilanden worden wel bewoond. De mensen daar leven met eb en vloed, de zilte zee-lucht en van de producten die elk eiland voortbrengt. De auteurs van *De smaak van de Wadden*, Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe, beschrijven de mooie natuur, de landbouw, de visserij en de historische en culturele achtergronden. Meeslepende verhalen en prachtige foto's brengen je in de sfeer van de eilanden. Diverse koks geven hun recepten prijs van echte eilandgerechten.

Maar ook Van Ruitenburg zelf geeft recepten met producten die op de eilanden groeien, bijvoorbeeld het recept voor *crumble met in sinaasappelsap gestoofde rabarber en frambozen of kruisbessen*.

Voor de **rabarbercompote** is nodig:

1 kg rabarber

1,2 dl sinaasappelsap

350 gram kristalsuiker

200 gram frambozen of kruisbessen

(of 3 eetlepels frambozen- of kruisbessengelei)

Verwarm de oven tot 200 °C.

Snijd de rabarber (zonder te schillen als de rabarber heel jong is) in stukken van vijf cm en leg ze in een braadslee, giet het sinaasappelsap erop en bestrooi alles met de suiker. Zet de braadslee 30 minuten in de oven.

Haal de braadslee uit de oven, meng de frambozen of de kruisbessen door de nog warme rabarber (of roer de frambozen- of kruisbessengelei erdoor).

Laat het geheel in het vocht afkoelen.

Voor de **crumble** is nodig:

100 gram bloem

100 gram poedersuiker

100 gram gemalen amandelen

120 gram lichtgezouten boter

1 theelepel gemalen kardemom of kaneel

Verwarm de oven tot 180 °C. Doe alle ingrediënten voor het kruimeldeeg in een kom. Meng alles met de vingertoppen, zonder te kneden, zorg ervoor dat het mengsel kruimelig blijft. Zet het circa vijftien minuten in de koeling om op te stijven.

Bekleed een bakvorm met bakpapier en verdeel de deegkruimels over het oppervlak. Bak de kruimels in de oven tot ze een mooie bruine kleur hebben.

Doe de compote in een schaal en strooi het gebakken kruimeldeeg erop. Geef er eventueel nog wat crème fraîche bij. Het gerecht kan ook in eenpersoonschaaltjes of bakjes worden geserveerd. Een rabarberlikeur is er heerlijk bij!

Nog meer eilandsfeer proeven? Wie het boek van Van Ruitenburg en De Ruwe leest, krijgt het gevoel er zelf te zijn. Maar nog mooier is het om de reis naar de eilanden echt te maken.

De smaak van de Wadden

Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe. Fontaine Uitgevers, 's-Graveland 2010. 256 blz. € 39,95



