



In de vochtige eikenbossen van Istrië in Kroatië zoeken truffeljagers met hun honden naar het witte goud. Er zijn truffelfeesten in de dorpen en de restaurants serveren geurende gerechten als truffelsoep, truffelpasta, risotto met truffel. Wie van truffels houdt, moet in de herfst naar Istrië, want dat is het seizoen van de lekkerste en exclusiefste van allemaal: de witte truffel.

Door Willemijn Bos



Truffeljager Mario met de honden Lupo en Mito in het Sint Marcuswoud.

Foto's: GPD



INFORMATIE

- Het landschap van Istrië lijkt op Toscane met z'n glooiende heuvels, cipressen en ongerepte citadelstadjes.
- In Istrië kun je goedkoop eten. De truffels zijn er ruim de helft goedkoper dan bij ons. Een euro is ongeveer 6,18 kuna.
- Croatia Airlines (www.croatiaairlines.com) vliegt van Amsterdam rechtstreeks naar Pula. Ook kun je (bijvoorbeeld met Transavia) naar Venetië vliegen en daar de boot nemen (drie uur) naar Pula. Huur daar een auto, het openbaar vervoer is matig.
- Meer informatie: Kroatisch Nationaal Bureau voor toerisme, 0900-2022102, www.kroatisch-verkeersburo.nl; www.istra.hr.

BUITEN DE DEUR

THEO ZANDSTRA & JACQUES HERMUS

Een Napolitaan met een mooi glas whisky

Een Chinees zat er vroeger, in een wat donker pand met vooral afhaal. Sinds ruim een jaar is de Steentilstraat, en dus de stad Groningen, op dit plekje een Italiaans restaurant rijker. Moet dat nu, nog een Italiaan, zult u zeggen. Want restaurants uit De Laars zijn in Groningen niet schaars.

Snel horen we dat de uitbater afkomstig is uit Napels. Het zuiden dus. Niettemin begint Hermus met een klassieker uit Noord-Italië, vitello tomato (€8,50), gesneden fricandeau met tonijnsaus, kappertjes, uien en rucola. En met stronkjes roodlof (radicchio) en tomaat, mogen we eraan toevoegen. Vaak wordt de subtiele smaak van fricandeau overweldigd door een saus die bomvol (blik)tonijn zit, zodat hij vooral visvisg is. Hier is de saus prachtig subtiel en romig, met een vleug tonijn. Fluweelzacht. Het bittere van de roodlof is sterk, maar het is al met al een mooi bord. Zandstra gaat iets zuidelijker vissen met zijn carpaccio pesce spada (€8), rauwe plakjes zwaardvis met citroensap, pijnboompitten en pesto. De rauwe zwaardvis is flinterdun gesneden en heeft een lichte smaak waarin pesto domineert. Toch overheerst tevredenheid. "Mooie basisproducten, keurig gepresenteerd."

Hier is de saus prachtig subtiel en romig

We drinken een Barolo uit 2004 van Il Pozzo (€36). Dat de Italiaanse topwijn niet per se een krachtpatser is, blijkt uit deze fles. Elegant, met zondoorstoofde warmte – een probaat middel tegen de gure herfst. De menukaart biedt Hermus een mooi gerecht uit de ruige bergkeuken van Val d'Aosta, filetto valdostana (€22,75), met provolonekaas, tomaten en rucola. Als extraatje ligt er wat rauwe ham op het vlees.

Het grote bord bevat vier stapels. De ossenhaas is mals en gaat mooi samen met het dekje van gesmolten kaas (eenvoudige provolone is daar bij uitstek voor geschikt), de ham en de tomaten. Het tweede stapeltje bestaat uit een mooie salade met rode ui, rucola, tomaten en (alweer) roodlof. In de derde hoek van het forse bord treffen we fraai gevulde courgettes, met eveneens gesmolten kaas. Tenslotte is het laatste stapeltje een berg aardig gefrituurde aardappelpartjes – voor de verandering eens niet te zout of te gekruid.

Zandstra neemt breedlintpasta: pappardelle diavola (€20), met paprika, rauwe ham, ui, knoflook, Parmezaanse kaas, rucola en blokjes tomaat. De gebruikte poederkaas krijgt een fikse veeg uit de pan: "Waardeloze parmezaanse." Maar zijn blik verzacht als hij de pappardelle naar binnen slobbert. "Puik pastaatje, met alweer goed verse ingrediënten. Daarmee kunnen we wel door de bocht."

Van het dessert maken we spontaan een combi. Want de buik zit vol, en er lijkt nog allerlei lekkers voorradig. "Neemt u gewoon iets van dit en iets van dat", suggereert de jonge serveerster. Dus nemen we een halve huisgemaakte tiramisu ("lekker, heerlijk vochtig", vindt Hermus) met een schijfje massieve chocoladenotentartaart (loodzwaar, maar erg goed van smaak). Zo belanden de nagerechten als twee volwaardige desserts op de rekening.

Compensatie volgt tijdens de nazit. Op de drankenkaart staat zomaar een 16 jaar oude Lagavullin-whisky. Voor slechts €6 per glas! "Whisky was een hobby van de vroegere compagnon. We zijn nu bezig de voorraad op te maken", luidt de simpele verklaring. Hermus doet er graag aan mee, tenslotte guurt buiten nog steeds de wind. De Schotse drank draagt ruim bij aan het welbehagen. Want op de nog onervaren bedienende dame staat geen maat. Een ludieke 'stop' voorkomt dat een vierdubbele whisky Hermus' glas vult.

Villa Fiorita, Steentilstraat 17, Groningen.
050-5266575
Reageren? buitendeur@dvh.nl

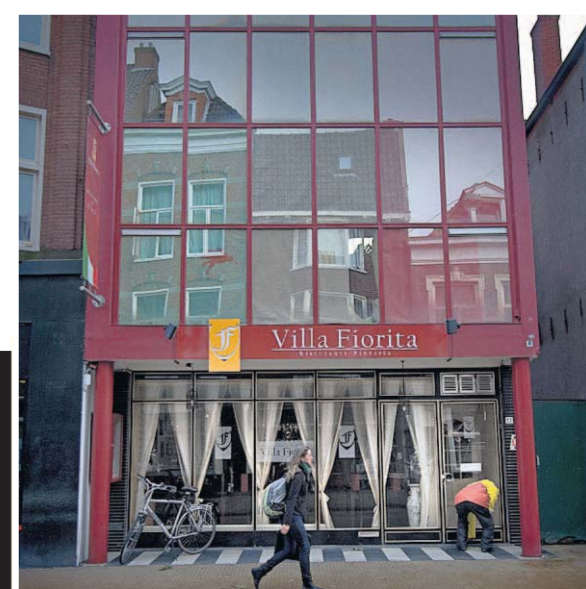


Foto: DvhN/Corné Sparidaens

Villa Fiorita Groningen

Herfst in Istrië

In het spoor van de witte truffel

Het is een warme dag in oktober als ik meega met truffeljager (trifolau) Mario Tikel. Op de afgesproken tijd stopt zijn oude Yugo op een bospad en uit de achterbak springen zijn twee honden, Lupo en Mito. Wacht even, het zijn toch varkens die truffels opsporen? Hij lacht: "Varkens passen niet in m'n achterbak en bovendien is het heel moeilijk om die beesten af te leren zelf de truffels op te eten. Het waren de vrouwtjesvarkens (zeugen) die vroeger werden ingezet om de geurige zwammen op te sporen, omdat het aroma ervan lijkt op de lokstof die mannetjeszwijnen (beren) afscheiden. Daarom zoeken ze vrij fanatiek, maar dan moet je er heel snel bij zijn om die truffels voor hun neus weg te kapen, want ze slobberen ze zo naar binnen."

Honden zijn intelligenter en gehoorzamer

dan varkens, en niet minder fanatiek. Ook zij vinden truffels heerlijk. Echt gewoon is dat niet voor honden, maar truffelhonden hebben als pup al geleerd die geur en smaak lekker te vinden.

Lupo en Mito sjezen als dollen door de kledde-rijge veengrond van het oude Sint Marcuswoud in het brede dal van de rivier Mirna, enkele tientallen kilometers verwijderd van de Adriatische Zee.

Niet te stuiten zijn die twee, in een mum van tijd zit ik onder de blubber. Ze snuiven, janken en beginnen te graven als ze truffel ruiken. Dan komt Mario met z'n spade en graaft de zwam verder uit. Ze groeien op de wortels van de eiken en zitten meestal zo'n tien centimeter diep. En jawel, hier zitten er twee! Hij schraapt er een paar flintertjes af als beloning voor de honden.

Smikkel, smikkel, en weg is het. Een kostbaar hapje was dat, want witte truffels brengen zo'n tweeduizend euro per kilo op.

Heel groot zijn de opgegraven truffels trouwens niet, ongeveer zo groot als kastanjes, terwijl ze wel zo groot als een appel kunnen zijn. "Een paar jaar geleden is er in de bossen rond het stadje Motovun een van de grootste truffels ter wereld gevonden," vertelt Mario. "Die woog 1,31 kilo!"

Wonderlijke, pukkelige bolletjes zijn het eigenlijk, en altijd hebben ze iets mysterieus gehad. De middeleeuwers die leefden in de vele romantische burchtstadjes van Istrië, zullen waarschijnlijk geen truffels hebben gegeten, want zij beschouwden de truffel als het werk van de duivel! Het waren pas de koks van Lode-

wijk XIV die geen last hadden van middeleeuwse angsten. Met wat officieel een stinkzwam is, sloegen ze aan het kokkerellen. Veel van die recepten zijn overgenomen. Zo krijgen we in het stadje Rovinj bij Tjitske (Nederlandse) en Danijel Dekic in hun restaurant 'Monte' tartuffi met wilde groene asperges en risotto. En Mario Tikel serveert in z'n restaurant, dat hij samen met z'n zuster runt, de verse witte truffels geschaafd in de pasta, met wat peper en parmezaanse kaas. Met onze vingers likken we de truffelschaafseljes nog van de binnenkant van de schaal als die verder al lang leeg is.

Op het terras van Mario strekken we ons na de lunch intens tevreden uit en zien in de verte op een heuvel het burchtstadje Motovun liggen, centrum van het Istrische truffelgebied. In de lente komen we terug. Voor het zwarte goud.

CSMETICA

Hugo financiert aanplant bomen in het Amazonewoud

Hugo introduceert 'One Fragrance, One Tree', een nieuw duurzaamheidsinitiatief voortkomend uit het toenemende milieubewustzijn van consumenten. Voor elke 'special edition' van de geuren Hugo Element en Hugo Man is in het Amazonewoud van Peru één boom geplant. Met de flacon in de vorm van een zuurstoffles speelt Hugo Element in op de bescherming van het Amazonewoud, de 'longen van onze planeet'. De 'special edition' flacons zijn vanaf januari 2010 verkrijgbaar. De daaruit voortvloeiende, door Hugo Fragrances gefinancierde bomenaanplant zal een terrein van 800 hectare bestrijken, wat overeenkomt met 1142 voetbalvelden.

De prijzen variëren van 40 euro (40 ml) tot en met 65 euro (150 ml).



MODE

Lord Winston zorgt voor een verzorgde dandylook

Een paar fraaie schoenen, schoenspanners, reistas voor de schoenen, schoenlepel, een extra set vetters, een borstel voor het verwijderen van vlekken en een onderhoudsspray. Allemaal in een stevige doos. En dus heet het een concept. Het nieuwe online schoenenconcept Lord Winston om precies te zijn. Omdat gemak de man dient. De eerste collectie bestaat uit drie modellen van bruin suède (van maat 39 tot en met 48): een lage vetterschoen (179 euro), een lage gespschoen (179 euro) en een halfhoge veterboot (189 euro). Bestellen en info via www.lordwinston.nl



CONSUMENT

Vrolijke Magmates beschermen messen

De Magmates mesbeschermers van Bisbell zijn vrolijk en opvallend. Hulpjes voor je messen die kleur geven aan de keukens. De gepatenteerde mesbeschermers houden je messen langer scherp door de messende te beschermen bij het opbergen in een lade of andere opbergplaats. Ze beschermen je ook voor vervelende ongelukjes. Verkrijgbaar in diverse kleuren en maten maar je kunt ze ook nog eens met een schaar verkleinen. Of met een scherp mes. Een set van twee kost, afhankelijk van de grootte 14,50, 19,95 of 23,50 euro.

