

WHAT's UP?

Geschreven door Administrator

dinsdag, 12 februari 2013 16:43 - Laatst aangepast dinsdag, 12 februari 2013 16:57

De wintertruffel gaat piano piano naar het einde van haar seizoen lopen. Mycologen (paddenstoelen deskundigen) verwachten een korter seizoen, door de groeistop tijdens de droge zomer. Maar.... de overlevende truffels lijken wel juist daardoor meer te bieden te hebben.

Hoe zijn ze te herkennen?

Even gauw de gladjakkers determineren:

1. Chinese truffels (nat karton)
2. Brumale truffels (muskus)
3. Mesentericum truffels (aceton)

Die dus niet.

De one and only wintertruffel (*tuber melanosporum vitt*) typeert zich door geuren die associatieve reacties oproepen. Vaak gehoord: als een net opgestoken dure sigaar (Monte Cristo), als pure chocolade, als humus, lopend door een bos na regen met de eerste zonnestrallen. Kortom.... Zoet.... Zwoel.... En zeer complex.

Nog tot begin maart halen wij onze truffels uit de "Marche". Een klein gebied, waar de grondsoort (leem en kalk) de bomen (steeneik) en de dieren (wilde zwijnen) voor de meest ideale biotoop zorgen, waarin truffels gedijen.

WHAT's UP?

Geschreven door Administrator

dinsdag, 12 februari 2013 16:43 - Laatst aangepast dinsdag, 12 februari 2013 16:57

Maar ze zijn een beetje lelijk. D.w.z. cosmetisch onaantrekkelijk, want onregelmatig gevormd. Fransen (de grootste truffelconsumenten) laten ze links liggen.

Wij weten beter! Test ze en koop ze nu tot het eind van het seizoen.

Maar pas op: Eenmaal een truffellover, altijd een truffellover.