

# Cursus Paddestoelen zoeken en bereiden

wanneer:	Zes weken in het najaar van 2017: 30/9–6/10, 7/10–13/10, 14/10–20/10, 21/10–27/10, 28/10–3/11 en 4/11–10/11.
waar:	La Salvetat sur Agout (in Zuid-Frankrijk, 60 km NW van Béziers).
cursusleider:	Mark Janssen.
aantal deelnemers:	2 tot 6 per week.
kosten:	€ 450 - 700 per persoon per week (korting bij groepsinschrijving).

## *Een sportieve en culinaire week in de natuur*

De cursus duurt steeds een week van zaterdag t/m vrijdag. Elke dag gaan we erop uit om in de bossen paddestoelen te zoeken. We leren eetbare paddestoelen herkennen en we leren hoe we giftige paddestoelen met zekerheid kunnen vermijden. Samen maken we de oogst schoon en bereiden we er culinaire maaltijden mee. We proeven en bespreken het resultaat onder het genot van de lekkerste streekwijnen. De oogst die niet opgegeten kan worden, wordt geconserveerd en we leren de diverse technieken daarvoor.

Voorop staat dat we deze week genieten: van de natuur, van de rust, van de paddestoelenjacht en vooral ook van het eten. Al doende leren we over mycologie en gastronomie en voor wie zich wil verdiepen is er volop literatuur aanwezig en alle tijd om er over te praten. Wie wil kan oefenen op de microscoop. Maar iedereen volgt zijn eigen tempo en voorkeur. Daarnaast is er ruimschoots gelegenheid om allerlei andere activiteiten te ondernemen.

## *Verblijf*

We verblijven in Le Samovar, een vrijstaand huisje dat 3 km buiten La Salvetat ligt, in een bos aan de oever van het Lac de la Raviège. Het huis heeft 3 slaapkamers en 2 badkamers en is van alle moderne gemakken voorzien. Het huis wordt ook als vakantiehuis verhuurd (zie: [www.xs4all.nl/~jvjans/LeSamovar/](http://www.xs4all.nl/~jvjans/LeSamovar/)).

## *Omgeving*

In de wijde omgeving strekken de bossen zich uit van het beschermde natuurgebied van de Haut-Languedoc (zie: [www.parc-haut-languedoc.fr](http://www.parc-haut-languedoc.fr)). Het gebied is bekend om zijn paddestoelen en het zoeken en bereiden ervan maakt deel uit van de plaatselijke cultuur.

## *Bereikbaarheid*

- Trein: TGV van Brussel naar Béziers en de bus naar St. Pons/La Salvetat.
  - Auto: Naar Parijs, dan A10 naar Orléans, A71 naar Clermont-Ferrand en A75 richting Millau, direct na het Viaduct afslag D992 naar St-Affrique. 16 km verder is de afslag D32 naar Lacaune en dan D607 naar La Salvetat (vanaf Amsterdam is dat 1270 km).
  - Vliegtuig: naar Carcassonne (Ryan Air vanaf Eindhoven); naar Béziers (Ryan Air vanaf Düsseldorf); naar Montpellier (KLM vanaf Schiphol) of naar Toulouse (KLM vanaf Schiphol, drie vluchten per dag). Uit Béziers gaat een bus naar St-Pons/La Salvetat.
- Halen en brengen van/naar St-Pons, Béziers of een vliegveld kan worden afgesproken.

## *Cursusboek 'Handboek paddestoelen zoeken en bereiden'*

Wie zich inschrijft krijgt deel 1 van het Handboek paddestoelen toegestuurd met beschrijvingen van 40 eetbare paddestoelen en 440 culinaire recepten om ze te bereiden.

### ***Risico's***

We beperken ons tot de geijkte soorten eetbare paddestoelen. Bij het determineren en consumeren ervan wordt geen enkel risico genomen.

### ***Nevenactiviteiten***

We zullen elke dag een paar uur in het bos zijn en een paar uur aan de maaltijd besteden. Ieder volgt daarin zijn eigen tempo en bepaalt zijn eigen dag. Het vaste punt is de maaltijd. Daarnaast is er volop gelegenheid voor andere activiteiten: bij het huis zijn fietsen, een kano, een tafeltennistafel, een goed uitgeruste hobbykamer, alle mogelijke spelletjes, een grote verzameling klassieke muziek, Russische en Franse literatuur, etc. De streek biedt veel mogelijkheden voor uitstapjes en wandelingen, bezoeken aan wijnkelders en bezienswaardigheden.

### ***Kosten***

De kosten van de cursus zijn bij inschrijving van 1 persoon: € 700, 2 personen € 1300, 3 personen € 1800, 4 personen € 2200, 5 personen € 2500, 6 personen € 2700. (Grotere groepen van 7-10 mensen zijn soms mogelijk in overleg). Deze kosten zijn inclusief zes overnachtingen, zes culinaire diners, alle dagen lunch en ontbijt, en het cursusboek. Tijdens de week verzorg ik het vervoer en ben ik te allen tijde uw gids. De kosten van de reis naar Frankrijk zijn voor eigen rekening.

### ***Inschrijving en voorwaarden***

Inschrijving voor de cursus kan telefonisch of per email. Na overmaking van de helft van het inschrijfgeld staat de reservering vast en ontvangt u een schriftelijke bevestiging en het cursusboek. Uiterlijk twee weken voor de cursus dient de rest van het bedrag te worden overgemaakt. Aangeraden wordt om een annuleringsverzekering te sluiten. Bij annulering wordt een gedeelte van de kosten in rekening gebracht: 12 weken van te voren 20%, 4 weken van te voren 33% en 0 tot 2 weken van te voren 50%.

### ***Wat als er geen paddestoelen zijn?***

Paddestoelen zijn onvoorspelbaar. Het ene jaar komen ze in duizenden, het andere jaar zijn ze haast niet te vinden. Maar er groeit altijd wel wat. In een slecht jaar richten we ons bij de bereiding van maaltijden mede op geïmporteerde of geconserveerde paddestoelen.

### ***Mijn achtergronden***

Paddestoelen zoeken en bereiden is mijn hobby (van beroep ben ik sociaal wetenschappelijk onderzoeker). 39 jaar geleden hebben mijn ouders het huisje 'Le Samovar' gebouwd op een prachtige plek. Gaandeweg hebben we van de plaatselijke bevolking geleerd hoe en waar je paddestoelen moet zoeken en sinds 10 jaar heb ik daarvan een studie gemaakt. Vooral ook van hoe je ze klaar moet maken. Inspiratie daarvoor vond ik in de Franse keuken en in Italiaanse, Duitse, Scandinavische, Tsjechische, Russische en zelfs Amerikaanse receptuur. Daarover schreef ik het 'Handboek paddestoelen zoeken en bereiden'.

Mark Janssen

email: [ma.janssen@inter.nl.net](mailto:ma.janssen@inter.nl.net); telefoon: 06-41579776

website: [www.wildepaddestoeleneten.nl](http://www.wildepaddestoeleneten.nl)

Zie voor een foto-impressie van de cursus: [www.mijnalbum.nl/Album=4E4ZUXOM](http://www.mijnalbum.nl/Album=4E4ZUXOM)