

**Recensie van Johannes van Dam, Het Parool (1 september 2012)**

## **Het Paddestoelen Kookboek**

Mark Janssen is van huis uit geen mycoloog of zelfs maar bioloog, maar studeerde psychologie en talen. Dat hoeft je er niet van te weerhouden een paddestoelenliefhebber te worden. Hij heeft een onderzoeksbureau en besloot zijn hobby, mycogastronomie (smullen van paddestoelen) met dezelfde systematiek te benaderen als zijn dagelijkse onderzoeksobjecten. Dat resulteerde tot nu toe in het tweedelige *Handboek Paddestoelen*, dat ik twee jaar geleden besprak. Ik was er heel blij mee. Nu is er Het Paddestoelen Kookboek voor alle gekweekte soorten, een zeer welkome aanvulling, want juist over die zich steeds uitbreidende klasse van paddestoelen bestaat weinig kennis. Een groot deel daarvan komt uit Azië en is hier niet of nauwelijks op de markt en als ze er zijn (zoals op de voortreffelijke kraam zaterdag op de Noordermarkt), wat doe je er dan mee? Dit in eigen beheer uitgegeven boek is uitstekend verzorgd, goed geïllustreerd en laat zien hoe professioneel een uit de hand gelopen hobby kan worden. Janssen geeft veel achtergrond en toelichting en schuwt niet de handelaren die de markt verpesten door misleidende fantasienamen de oren te wassen. Verder geeft hij nuttige informatie over welke paddestoelen je rauw kunt eten en welke niet, ook van de wilde, zoals de voortreffelijke keizeramaniet (wel) en de andere amanieten (niet). Bij elke paddestoel staat een paginagrote foto en een bladzijde met interessante en nuttige informatie over herkomst en gebruik, zowel culinair als medisch. Zo passeren de twintig wereldwijd meest gegeten soorten de revue, van de verschillende champignons tot minder bekende als beukenzwammen of nameko. De receptuur is voor een belangrijk deel Aziatisch – geen wonder, want daar komen ze dus vaak vandaan –, maar ook andere keukens, dichterbij huis, komen ruimschoots aan de beurt. De meeste vind je niet bij Appie; gelukkig geeft Janssen een lijst van goede leveranciers en markten. Zeer aanbevolen!