

Entertainment

Vervolg van Red 2 al aangekondigd

Deel twee van actiekomedie Red moet nog in de bioscoop verschijnen, maar de makers hebben nu al een vervolg aangekondigd. Schrijvers Jon en Erich Hoeber zijn in de weer met een script voor Red 3. Dat schrijft The Hollywood Reporter. Red, dat is gebaseerd op de strips van Warren Ellis en Cully Hamner, gaat over oude geheimagenten die weer in dienst treden en de vloer aanvegen met hun jongere collega's.



Van Gogh-serie als film over grens

De tv-serie Van Gogh; Een Huis voor Vincent gaat als tv-film naar het buitenland. De EO-reeks wordt momenteel op de filmmarkt van het festival van Cannes aangeboden. De serie, bestaande uit vier delen van elk 45 minuten, werd omgebouwd tot een film van negentig minuten omdat een dergelijke speelduur beter valt in te passen in de 'time slots' op televisie. Voor de bioscoop acht producent Endemol de film niet geschikt.



K-otic voor heel even in spotlights

Het jaren 90-bandje K-otic stond plotseling weer even in de spotlights. Het winnende Songfestivallied Only Teardrops van de Deense Emmelie de Forest lijkt wel erg veel op I Surrender van de oude popgroep. Maar volgens de voormalige leadzanger, Bart Voncken, is van plagiaat geen sprake. „Het is een fluitje, en datzelfde fluitje wordt in I Surrender gebruikt. En er zitten ook een paar nootjes in die overlappen, dus het lijkt op elkaar”, zei de zanger op 3FM.



Dit is geen onkruid, maar Rucola.



Wildplukker Edwin Florès.

Saladebar op je stoep

Voordat de bewuste consument iets eet, wil 'ie weten waar het product vandaan komt en wat erin zit. Zorg je voor je eigen prakkie, dan heb je gelijk antwoord op deze vragen. En daar heb je geen groene vingers voor nodig. Een salade vind je gewoon in het wild.

DOOR ANNA TERESA BELLINZIS

Na de hype om de keuken in te duiken en weer eens écht te gaan koken, was het zelf verbouwen van groente en fruit – en dus exact weten waar je voedsel vandaan komt – de volgende stap. Waarvoor iedereen met ook maar een beetje groene vingers inmiddels een moestuin heeft, zelfs op de kleinste terrassen en de hoogste balkons.

Maar om ingrediënten voor een

voedzame salade, frisse limonade of kruidige dressing te krijgen, hoeft volgens wildplukker Edwin Florès niet eens een eigen moestuin te hebben. Wie goed kijkt, vindt overal planten, zaden, noten en paddenstoelen. Zelfs in de binnenstad van Amsterdam.

En dat laat Florès op een regenachtige vrijdagmiddag zien langs het IJ in Amsterdam. De wildplukker, paddenstoelhunter en schrijver van Het Grote Wildplukboek (dat vandaag verschijnt) heeft net een lading producten afgeleverd bij restaurant Bak. Hij belooft dat hij hier op straat, te midden van het stadsverkeer en het grijze beton, genoeg kan vinden om onze buik mee vol te eten.

Bij wijze van spreken dan. Want hoewel je de meeste wildpluk (ofwel niet-gecultiveerde planten) kunt eten, raadt Florès aan om alleen te plukken in parken of op plekken waar vruchten of bloemen hoger dan een meter boven de grond groeien. „Ook op fabrieksterreinen zou ik niet snel iets plukken, of waar veel honden lopen, zoals hier. Maar dat neemt niet weg dat je zelfs hier genoeg vindt”, vertelt Florès (die ook levert aan chefs als Ron Blaauw), zijn blik stevast speurend over de grond.

En hij houdt woord. Op een afstand van nog geen vijftien meter wijst hij langs de straatlantaars en tussen de stoeptegels herderstasje, malva, rucola, muurpeper, duizendblad, wilde spinazie en engelwortel aan. „Dit is gewoon een saladebar op de stoep”, roept de wildplukker, om vervolgens met de punt van zijn laars een pastinaak los te wroeten uit de aarde. „Daar kun je een

puree van maken. Van die brandnetel maak je tortellini of soep en van die meidoornbloesem siroop of wijn.”

Met een dag wildplukken kun je dus een gevarieerde, gezonde maaltijd op tafel zetten. Maar mensen doen het nog niet vaak, weet Florès, die ondertussen tot zijn enkels in het brakke water van het IJ staat en er zeesla uit vist. „Kijk, dat ligt gewoon voor het oprapen. En zo vind je ook wakame, het van oorsprong Japanse zeewier, voor onze kust. Iets waar mensen de all-you-can-eat sushizaken voor plat lopen. Maar het zelf halen hier, dat wil niemand. Dan wordt het gezien als armeluiseten. We gaan liever naar de duurdere supermarkt voor onze status dan dat we naar de boer gaan.”

Florès denkt dat wildplukken nu wel status begint te krijgen, in tegenstelling tot een paar jaar geleden. „Zei je tien jaar geleden dat je gelei van paardenbloemen ging maken, dan was je een geitenwollensokkentype. Niet veel later zat iedereen aan de munthee, was dat een hype. Dat voorzie ik ook met wildplukken. Het wordt steeds hipper, tot er weer wat anders komt. Stadsmensen willen weer groen voelen tussen hun vingers. Jagen zit in ons DNA, maar tegenwoordig komen we niet veel verder dan de supermarkt. We zijn onszelf verloren door naar de stad te gaan.”

Hype of niet, je moet wel eerst kennis opdoen van wat er wanneer groeit en welke soorten eetbaar zijn. Dat je van een lelietje-van-dalen het loodje legt, is immers handig om te weten. Vervolgens moet je nog op pad met je mand. Dan is een moestuin toch

makkelijker. Florès lacht: „Erop uit trekken, de natuur in, je hoofd leeg maken, even lekker een ommetje maken van een half uur. En dan ook nog thuiskomen met wat lekkers. Dat is echt een straf hè?” Dan serieus: „Wilde planten smaken anders en

bovendien word je nog wel eens verrast door iets nieuws. Daarbij heb je zelf nooit genoeg grond voor wat je allemaal zou kunnen verbouwen. Er groeit zoveel in het wild, waarom zou je er niet van genieten?”

Groente op je bord



Gault&Millau Benelux heeft voor de eerste keer De Groene Gault&Millau gelanceerd. Een gids die groenten en fruit promoot, zowel in het dagelijkse leven als op

de kaart van restaurants. Met nuttige adressen, praktische tips van experts en recepten van (groente)chefs zoals Jonnie Boer, Niven Kunz en Gert de Mangleer. Het doel is duidelijk. Door gezond koken de mensen terugbrengen naar de echte seizoenproducten en de lokale producten. De gids kost €15,95.

Voor het grijpen

Verse groente en kruiden zo voor het grijpen, maar je wilt er niet op uit? Dan kun je gewoon zelf aan de slag en daar hoeft je geen lap grond voor te hebben of urenlang te schoffelen. Je kunt het klein en overzichtelijk houden met een moestuin in een mand. Met een

ijzeren of rieten mand, hooi of stro, potgrond en een plant naar keuze - denk aan aardbeien, tomaten of kruiden- kom je al een heel eind. En anders geeft de Intratuin begin april workshops.

Het grote wildplukboek

van Edwin Florès laat zien hoe je je eigen eten sprokkelt in de natuur. Volgens chefkok Jonnie Boer een

'aanlokkelijke aanleiding om die oude gewoonte van wildplukken nieuw leven in te blazen'. Florès neemt je mee van het groene bos naar de zilte kust en legt uit dat er meer geplukt kan worden dan alleen bramen, vlier- of bosbessen. Jonnie Boer vult de praktijk tot slot aan met verrassende recepten. Prijs boek € 24,95, eBook € 12,50.

