

Wijs met **radijs**

Het kleine, rode knolletje met de naam radijs mag in Nederland op veel minder liefhebbers rekenen dan in landen als Duitsland of Italië. Onterecht, want de radijs eet je makkelijk als gezonde snack tussendoor en het is ook nog eens heerlijk in een salade. Kokkerelli-kids Joeri en Masha zijn vooralsnog ook geen fans van de radijs, maar misschien dat dit na een educatieve ochtend in de kas én keuken wel verandert.

TEKST: FRANS VAN TUEL | FOTO'S: BRAM BECKS



W

anneer de 10-jarige Joeri Peters en zijn 8-jarige zusje Masha enthousiast de kas van radijs-teler Ortolanda Melderslo betreden, valt hun mond open van verbazing. Joeri: “Wow, dat zijn héél véél plantjes.” Zover het oog reikt zien ze lange, rechte rijen met groene radijsplantjes op de zandgrond staan. Beiden zijn benieuwd of ze onder de groene blaadjes een rood radijsje aantreffen. En warempel, wanneer ze elk een plantje uit de grond plukken, hangt er een klein radijsje aan. “Nog drie weken en dan zijn deze exemplaren al volgroeid”, vertelt Monique Cornelissen van Ortolanda Melderslo. Zij maakt deel uit van het familiebedrijf dat al 35 jaar radijsjes teelt. De gehele oogst wordt verkocht via ZON fruit & vegetables. “Verdeeld over vier locaties beschikken we over 13,5 hectare in Noord-Limburg. Sinds 2000 telen we ook radijsjes in Italië, in de provincie Lazio ten zuiden van Rome. Vanwege het gunstige, zonnige klimaat hebben we hier 35 hectare in de zomer en zelfs 60 hectare in de wintermaanden tot onze beschikking.”

JAARROND

Wanneer Joeri door de kas wandelt, komt bij hem een voor de hand liggende vraag naar boven. “Hoeveel radijsjes groeien hier eigenlijk in totaal?” “Nou, exact kan ik daar geen antwoord op geven”, zegt Monique. “Maar in deze periode telen we ongeveer 240 radijsjes per vierkante meter. En we telen hier ook nog eens het hele jaar door.” Ondanks het uitblijven van een bevredigend antwoord, snapt de knul dat het om héél, héél veel radijsjes gaat. Voldoende water, een beetje zon en goede zandgrond zijn de ideale omstandigheden om radijs in de kas te laten groeien. De groeitijd varieert van zo’n vier weken in de zomer tot twaalf weken in de winterperiode.

SMAAK

Hoe verder de twee scholieren de kas inlopen, hoe groter de radijsjes worden. Masha is langzamerhand wel benieuwd hoe een radijs smaakt. “Nou ik waarschuw je, want door het vele zonlicht en de hoge temperaturen, hebben deze radijsjes een scherpe smaak. Veel zonlicht en de warme temperaturen zorgen voor de aanmaak van mosterdolie in de knol en dat levert die typische smaak op”, vertelt Monique. Beide trekken een radijs uit de grond en waar Masha ietwat twijfelt, stopt Joeri dapper een groot exemplaar in zijn mond. Tijdens de eerste hap trekt hij direct een verwrongen gezicht. “Ha, ha, ik had je gewaarschuwd!” Gezien de reactie van haar broer, pakt Masha het slimmer aan en neemt zij slechts een klein hapje uit de radijs. “Het smaakt inderdaad een beetje vreemd.”

“Door het vele zonlicht en de hoge temperaturen, hebben deze radijsjes een scherpe smaak”



BOS OF LOS

De kids vervolgen hun tour en schromen niet om Monique het hemd van het lijf te vragen. De werking van talrijke machines die in het bedrijf staan, roept de nodige vragen op. “Een heel groot deel van onze werkzaamheden geschiedt machinaal, zodat we de groente snel kunnen oogsten. Na een tijdje zaaien we de grond opnieuw in en begint het proces weer opnieuw.” Joeri en Masha verlaten de kas om eens te zien waar de geplukte radijsjes terecht komen. “De knolletjes worden eerst schoongemaakt, dan op grootte gesorteerd en vervolgens verpakt. Ook dat gebeurt bij ons voor een groot gedeelte machinaal”, aldus Monique. Broer en zus kijken hun ogen uit hoe de machines efficiënt hun werk doen en de radijsjes voorbij trekken richting de verpakking.



IN DE KEUKEN BIJ VITELLIUS

Met een zak gevuld met bossen radijsjes, arriveren Joeri en Masha bij restaurant Vitellius in hartje Sevenum. Hier worden ze hartelijk welkom geheten door chef-kok Peter Geurts. “Met radijsjes maak ik heel veel smakelijke gerechten. Ik heb al een vijftal kleine suggesties voorbereid. Jullie mogen kiezen welk gerechtje we samen klaarmaken. Broer en zus Peters doen hun schort, koksmuts op en wandelen richting de keuken. “Die ziet er wel lekker uit”, zegt Masha terwijl ze naar een klein broodje wijst. “Een prima keus jongedame! Dan gaan we samen dit vegetarische broodje maken. De geitenkaas en de groenten die we gebruiken zijn afkomstig uit de streek.” Stap voor stap volgen de kinderen de aanwijzingen van de chef.

Van het snijden van het broodje tot de afwerking met de zelfgemaakte chutney. In korte tijd hebben de kinderen een heerlijk broodje gemaakt. Na deze educatieve ochtend hebben beiden trek gekregen en ze nemen samen met Peter een flinke hap. “Nou, dat smaakt heerlijk!”



Minibroodjes met radijs



INGREDIËNTEN:

- minibroodjes (bv. spelt)
- 100 gram magere roomkaas
- 100 gram geitenkaas van Goeie Geit
- bos radijs, paarse radijs, radijssla
- 1 oranje paprika
- chutney van oranje paprika

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd de broodjes doormidden en besmeer iedere helft met roomkaas. Steek met een vorm een plak geitenkaas uit en beleg het broodje ermee. Voeg vervolgens enkele dunne plakjes paarse radijs en dunne plakjes rode radijs toe. Snijd de oranje paprika doormidden en snijd één helft in dunne reepjes en leg deze in een stervorm op het broodje. Werk het geheel af met de chutney en garneer met radijssla. ■