



De truffel, het zwarte goud

Keurslager Michielsen





Oorspronkelijk werden truffels alleen geplukt en gegeten wanneer ze voldoende groot waren om met het blote oog op te vallen. De meeste mensen wisten gewoon van hun bestaan niet af... Geschriften uit de Middeleeuwen leren ons dan ook heel weinig over truffels. Door de eeuwen heen leerde de mens te wachten tot de truffels rijp waren. In die tijd kwamen de eigenschappen van de truffels bij de bereidingen niet tot hun volste recht: veelal werden overdreven veel kruiden gebruikt. Na het verval van het Romeinse Rijk in 450 na Christus werd de truffel bijna gedurende duizend jaar 'vergeten', ten minste toch in de hoge kringen. Pas in de 18e eeuw werd de truffel aangezien als een luxe artikel en een teken van rijkdom.

In de 19e eeuw kende de truffel een heropbloei: niet alleen boeren aten truffels, ook welgestelde restaurants begonnen ze meer en meer op hun menu te zetten. De productie nam toe tot 2000 ton per jaar: een gouden tijdperk! De eerste wereldoorlog was echter opnieuw een spelbreker. Truffelkwekers werden door de oorlog genoodzaakt andere, belangrijker taken uit te voeren waardoor de jaarlijkse productie viel terug tot 400 ton. Naoorlogse moeilijkheden zorgden ervoor dat een groot deel van de bevolking het platteland verliet zodat de truffel bijna volledig werd verwaarloosd tot in de jaren '60.

Een aantal Franse notabelen alarmeerden de regering en in samenwerking met Italiaanse onderzoekers startte een nationale wetenschappelijke onderzoekscommissie een project m.b.t. de voortplanting en de ontwikkeling van de truffel. Dit had een eclatant succes en vandaag staat de truffel bovenaan de culinaire lijst van de meest exotische en innoverende ingrediënten!

Wat is een truffel?

Een truffel is een knolvormige zwam. Zijn sporen groeien onder de grond en worden niet door wind of regen verspreid, maar door insecten en maden. Truffels zijn de vruchten van de zakjeszwam die ongeveer 25 cm onder de grond voorkomt. Ze worden gevonden in gebieden met eiken, populieren, haagbeuken of hazelnootstruiken. Een paddenstoel vormt geen chlorofyl zoals andere planten, zodat ze aangewezen zijn op andere planten of bomen. Gelukkig hinderen ze hun gastheer niet, maar gaan er een symbiose mee aan. De organen van deze symbiose worden mycorrhizen genoemd. De zwam gebruikt belangrijke organische stoffen van de boom. Op zijn beurt kan de boom echter gemakkelijker water en voedingsstoffen uit de bodem opnemen via de zwamdraden. De truffel is al van oudsher een mysterieus en intrigerend ingrediënt: hij groeit volledig onder de grond, wat hoogst uitzonderlijk is. Bovendien is de zwarte kleur van de truffel uiterst ongewoon voor een levende plant. De truffel is tevens een van de weinige plantensoorten die alleen 's winters tot volledige ontwikkeling komt.

De soorten truffels

De bekendste soorten truffel zijn de zwarte truffel, witte truffel, zomertruffel, de wintertruffel en de Chinese truffel.

De Chinese truffel komt alleen in China voor. In de westerse gastronomie wordt deze bestempeld als "van mindere kwaliteit". Deze truffel zou niet de aromatische eigenschappen hebben die de Europese truffels wel bezitten.

Met de witte truffel bedoelen we de 'Alba truffel' of 'Tuber Magnatum'. Hoewel witte truffels verwant zijn aan de zwarte, zien ze er heel anders uit. Hun schil is glad, ze hebben een ivoren kleur en de vorm van een knobbelig aardappeltje. De witte truffel is van binnen roomwit en (soms) gemarmerd met een rood bruine tint. Volgens kenners komt de beste witte truffel uit Piemonte in Italië. Deze truffel wordt getypeerd als het witgoud onder de truffels. Prijzen vanaf € 2.500 per kilo zijn dan ook meer regel dan uitzondering. De witte truffel is ongetwijfeld de meest aromatische soort.

De meeste witte truffels worden nu ingevoerd uit Kroatië meer bepaald uit de streek rond Istrië.

Beide truffels de zwarte en de witte, hebben een totaal verschillende culinaire toepassing.

De zwarte truffel leent zich het meest tot warme bereidingen. Als garnering of in saus. De witte truffel wordt op een andere manier gebruikt. Veelal wordt ze rauw over warme gerechten gesneden. Dit versnijden doet men met een speciaal vlijmscherp schaafje voor de ogen van de klant. Meestal is het de chef van de keuken die de truffel komt schaven en de truffel nadien angstvallig bewaart.

De Perigordtruffel kan worden verward met de Tuber brumale, letterlijk de wintertruffel. Diens bobbels zijn afgeplat, de schors voelt ietwat ruwer aan dan die van de Perigordtruffel en de witte aders zijn wat breder. Wintertruffels worden tijdens dezelfde periode, op hetzelfde terrein en bij dezelfde bomen gevonden als echte zwarte truffels, maar ze zijn minder geurig en kosten niet meer dan een derde van de echte zwarte truffel.

De zomertruffel (*tuber aestivum*) is wat minder kieskeurig bij de keuze van terreinsoorten en gastheerbomen. Hij komt behalve in grote delen van Italië en Frankrijk, ook wel in Zuid-Engeland en op een enkele plek in Duitsland voor. Zelfs in het Zoniënwoud. Deze truffels hebben minder smaak en worden als versiering gebruikt. Toch worden ze nog aan behoorlijk hoge prijzen verkocht. Deze truffel komt voor, zoals de naam het zegt tijdens de zomermaanden. Van mei tot einde september.



Hoe truffels bewaren?

Tijdens zijn leven hoopt de truffel veel water op dat gedurende de opslag snel verdamppt. Truffels kunnen dus beter niet te lang bewaard worden. Ons advies: bewaar ze op een bedje van rijst.

Hoe gaat u daarbij te werk? Neem een glazen pot met schroefdeksel en vul die met een laagje rijst. Schik de truffels zodanig dat ze elkaar niet raken. Bewaar de gesloten pot in de koelkast tussen 4 en 6°C. De rijst houdt de vochtigheid vast waardoor de truffels tot een week bewaard kunnen worden! Wanneer u na enkele dagen op een truffel een wit laagje bespeurt, dan is dit het teken dat hij zo snel mogelijk verbruikt moet worden. Geen paniek: het witte laagje kan u makkelijk met een zacht borsteltje verwijderen...

Wanneer zijn ze verkrijgbaar?

Zwarte zomertruffels *Tuber Lelanosporum*

verkrijgbaar van december tot maart

Witte Lentetruffel (*bianchetto*) *Tuber Borchii Vitt*

verkrijgbaar van februari tot april

Zomertruffel *Tuber Aestivum*

verkrijgbaar van mei tot september

Herfsttruffel *Tuber Uncinatum*

verkrijgbaar van september tot november

Witte Albatruffel *Tuber Magnatum Pico*

verkrijgbaar van oktober tot december

Onze truffel specialiteiten

Onze truffels komen uit Italië en Frankrijk en worden meermaals per week vers aangeleverd. Op eenvoudig verzoek zorgen wij voor de gewenste truffel. Deze kan steeds afgehaald of verzonden worden. Dagelijks voor 11u besteld (normaal) volgende dag geleverd. Kostprijs van de verzending bedraagt € 18,00.

- * Witte en zwarte truffelolie 100 ml en 250 ml
- * Tuffel pasta
- * Truffelschilfers
- * Zwarte truffelpasta
- * Witte truffelpasta
- * Truffelschaaf
- * Verse truffels
- * Gepasturiseerde truffels
- * Salsa tartufata
- * Trufeljus
- * Geschenkdoo's met truffelspecialiteiten

Recepten

Verfijnde recepten op basis van truffel kan je terugvinden op www.truffel.be



■ Keurslager Michielsen ■

■ Anselmostraat 43 ■ 2018 Antwerpen ■ Tel. 03 238 51 13 ■
■ info@keurslager-michielsen.be ■ www.keurslager-michielsen.be ■