

De Historische Groentehof is te horen op www.degids.fm op radio1. Colette van Nunen praat uitgebreid met Jac Nijskens over de tuin en zijn liefde voor de vergeten groenten. Je hoort hoe vrijwilligers bezig zijn in de tuin en gaan we rabarber snijden om compote van te maken. En we maken paardenbloemen gelei.

Het recept voor de compote en de gelei staat hier beneden. Ook lees je hoe Rabarber aan zijn naam komt

De naam van rabarber

Rabarber is een zeer oude groente. Het is verwant aan boekweit. Het geneeskrachtige gebruik en de teelt is in China en Mongolië begonnen. Een ontdekkingsreiziger bracht deze plant honderden jaren geleden mee. Hij trok over land naar het Oosten. Na de Poolse grens begon een onbekend woest land vol wilde stammen en gevaarlijke volkeren, tot aan de Chinese grens aan toe. In dit land van de "Barbaren" langs de rivier de "Rha", de oude naam van Wolga groeide een voor het Westen onbekende plant. En zo verkreeg deze plant de naam van de vindplaats, "Rha-Barbarum" oftewel Rabarber.

In de Historische Groentehof geven we rondleidingen, kookworkshops en diners. Niet alleen kunt u de geweldige smaken van vergeten groenten proeven. We vertellen u ook hoe groenten als sla of schorseneer aan hun naam komen. Of wie de friet écht uitvond. Of hoe een pastoor de Heilige Boontjes ontdekte. Hoe boek je een rondleiding? [Klik hier](#)

Recept rabarber marmelade

Neem 400 gram rabarber en hak ze in 3 cm stukjes. Kook ze met 75 gram appelsap en 75 gram water, sap van 1 sinaasappel. Zodra het kookt er 200 gram (2:1) geleisuiker bij doen. Als de massa weer aan de kook komt, 4 minuten door laten koken. Let wel, het koken gaat pas in als de massa onder roeren blijft borrelen.

Recept paardenbloemengelei

Pluk 200 paardenbloemen (alleen de bloem). Breng bijna aan de kook: 250 ml appelsap en 250 ml water. Leg de paardenbloemen in het zeer hete vocht en laat 24 uur staan. Giet af door een zeef. Voeg aan het afgegoten vocht naar keuze vocht en rasp van óf 1/2 sinaasappel of 1/2 citroen toe plus 250 gram 2:1 geleisuiker. Breng al roerend aan de kook. Zodra het kookt blijven roeren en 3 minuten laten koken.

Eet smakelijk ! Vragen? Mail naar info@vergetengroenten.nl