

ZEESLA UIT HET VEER

door PAUL BOERDAM

MIDDELBURG — Al lang is bekend dat er op de zeebodem voedselrijke planten groeien. Japanse en Bretonse bedrijven doen al jaren goede zaken in zeevieren.

Ook Portugese boeren weten hoe ze zeevieren tot veevoer kunnen maken. Nu heeft een onderzoek van de Landbouw Hogeschool Wageningen uit-

gevoerd dat de zeesla uit het Veevoer Meer tevens geschikt is voor menselijke en dierlijke consumptie. Verschillende bedrijven in de levensmiddelen- en de veevoederindustrie hebben ondertussen toepassingen gevonden voor de slas die zeer rijk is aan vitamines en mineralen.

Zo blijkt het aromaat van de

zeesla aan jenever en bijzondere ziltige smaken, terwijl bladvoel de plant het goed snacks en koekjes. Op nitruur voor een vleeschotel is de plant geschikt. De smaak 'groente' doet het maken aan de lamsoor, eetbare plant die op deze schorren en slikken en zich inmiddels heeft

FOTO: GLENN WASSENBERGH



■ Azar: „Het serveren van gerechten aan gasten thuis is voor ons belangrijk.“

Met de zonnwende vannacht begon voor Iraniërs het nieuwe

ZALIG NORUZ

Perzische keuken behoort tot de groten der wereld

AMSTERDAM — Wie er in Iran (voorheen Perzië) ook aan de macht was, welke wetten ook werden voorgeschreven, één ding heeft men de mensen nooit kunnen afnemen: het nieuwe jaar. Ook vandaag wordt door Iraniërs over de hele wereld wederom *noruz* gevierd. Een feest dat maar liefst dertien dagen zal duren. Lekker eten hoort daarbij. „Het serveren van heerlijke gerechten aan gasten thuis is voor ons heel belangrijk“, vertelt de in Iran geboren Azar.

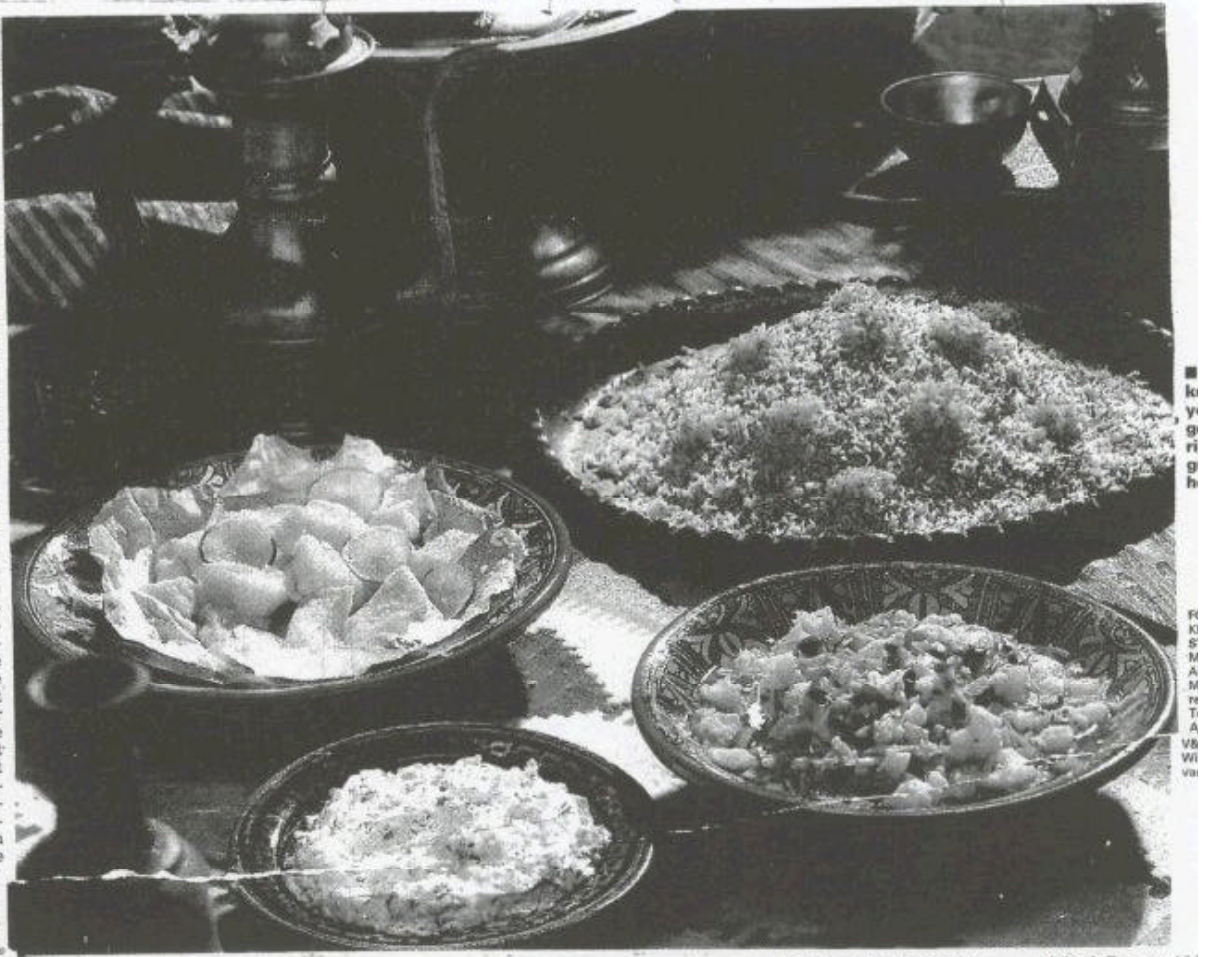
Bij restaurant Teheran in de Amsterdamse Noorderstraat is zij verantwoordelijk voor wat erop tafel komt. De gerechten die Azar laat serveren, staan in geen kookboek beschreven. De recepten worden al eeuwenlang van moeder op dochter overgedragen. Azar: „Ik loop door de keuken en ik proef overal van. Dan moet er nog een beetje van dit en een beetje van dat bij. Wij doen heel veel met wat jullie kruiden noemen: peterselie, dragon, basilicum, koriander. Wij noemen dat geen kruiden, wij noemen dat groenten. Als we nieuwjaar vieren maken wij er een speciaal rijstgerecht mee. Er gaat verse dille, koriander en peterselie in. En veel knoflook. We eten er vis bij, een salade, groente in het zuur en een pannenkoek met groente, die erg geliefd is bij vegetariërs.“

Op tafel komt ook een schaal met gekruide yoghurt. In een restaurant kun je die als voorgerecht bestellen, maar het is eigenlijk een bijgerecht. Als je bij Iraniërs thuis eet, vind je de yoghurt samen met alle andere schotels — veel lamsvlees, groente, soms ook vis — op één tafel. Je stelt zelf je maaltijd samen. Een stukje brood hoort daarbij, al zal rijst zelden ontbreken. Wat voor ons de aardappel is, dat is de rijst voor de Iraniërs. Met dit verschil: Iraniërs koken niet zo maar even wat rijst, ze maken er veel werk van. Zo zetten ze de rijst altijd vantevoren in het water. Soms een uurtje, maar liefst een hele nacht. Dan kunnen de korrels gemakkelijker water opnemen. Veel rijstgerechten worden zo bereid. Het is een lekker kant gebakken k...

Iraniërs in Nederland vinden het maar vreemd dat wij op 1 januari het nieuwe jaar inluiden. Dan is het zo koud. En donker. Zij vieren pas nieuwjaar als de lente begint. Als de zon er weer is en de bloesem aan de bomen gourt. Op 21 maart

du. En de festiviteiten nemen maar liefst tien dagen in beslag. Het exacte uur van het feest kan losblijven wordt bepaald door de zonneweer. Dit jaar moet het in de streeks een uur of vannacht bal zijn geweest.

door SYLVIA BORGER



ke y g r i g h
R K O S M A N R T A V B W i va