

## Dop (volgend jaar) je eigen boontjes!

Al deze bonen zijn lage (struik-)bonen, die zonder klim- of steunmateriaal geteeld kunnen worden. Het zijn allemaal droogbonen, wat betekent dat niet de peul, maar de gerijpte bonen uit de gedroogde peulen gegeten worden. Je kan de boontjes vaak vanaf eind augustus doppen. Wanneer deze gedoogd worden, zijn ze jaren te bewaren. Wanneer er zelf zaaigoed wordt overgehouden, moet dit, na droging, een aantal dagen in de vriezer worden gelegd, om zo de eventuele larven van de bonenkever onschadelijk te maken. Bewaar de zaden daarna op een koele en donkere plek.



Volgend jaar kan je ze dan 'leggen' (zo heet zaaien bij bonen) op ongeveer een centimeter diep en op 10 cm van elkaar in de rij en 50 cm tussen de rijen. Je legt bonen (pas) na 'ijsheiligen', dat zijn de dagen voor 15 mei, waarna er normaal geen vorst meer is. Bonen hebben niet veel nodig, ze groeien op iedere grondsoort en (mits je ze vochtig genoeg houdt) zelfs in een flinke pot. Bonen laten, als dank voor uw inspanning, de grond rijker achter dan dat ze hem aantreffen. Veel plezier met je eigen teelt!  
Taco IJzerman // Land & Co

Een korte beschrijving van de rassen vind je als pdf op facebook: Taco's Tuinen / hieronder:

**Reade Krobbe** is een landras uit de Friese Wouden. 'Krobbe' is het Friese woord voor iets dat klein is. De reade krobbe is een sterke boon, die goed bestand is tegen koude, nattigheid en wind. Het ras is ongevoelig voor virussen. Hij heeft een steenrode kleur met okerkleurige spikkels. De reade krobbe blijft mooi vast bij het koken en smaakt pikant. In een heel vroeg stadium kan de reade krobbe ook als slaboon gegeten worden.

**Friese gele Woudboon** is een landras uit 'De Wâlden'. Het Giele Wâldbeantsje moet mooi en gelijkmatig geel zijn met een duidelijk oranje met paarse 'navel'. In een recept uit 1938 werden de boontjes gaar gekookt en geserveerd met kleine blokjes roomboter en een toefje peterselie. De smaak van de bonen aangenaam romig en verhouding tot veel andere bonenrassen vrij zoet.

### Heilig boontje of Soldatenboon?

Soldatenbonen hebben rond de plek waarmee ze aan de peul vastgezet hebben een tekening, die doet denken aan een soldaat met een hoge helm met een pluim er op. De tekening blijft na koken behouden, maar de bonen moeten erg voorzichtig gekookt worden, ze slijten makkelijk (en vallen dan uit elkaar). In zuid nederland heet de boon 'heilig boontje' en noemen ze de afbeelding (op z'n kop) een engel. In Frankrijk heet hij (Haricot) St-Esprit à oeil rouge: Heilige geest (boon) met rood oog.

**Wieringer boon** is eeuwenlang geteeld in de Wieringermeer en voorheen op het Waddeneiland Wieringen en geleidelijk aan vervangen door de bruine boon. De boon werd vaak meegenomen als proviand op de grote vaart. Nederlandse emigranten namen hem mee naar de VS en de boon kwam pas weer in 2002 kwam de boon 'terug' naar Nederland..Het is een witte boon zonder melige smaak met een geelbruin tot oranje oog en een witte navel. De boon behoud na koken zijn (oranje) kleur.

**Dikpenske.** 'kûgelbeantsje' of *leverkleurige boon* behoort ook tot de droge bonen. Waarschijnlijk is de boon een kruising van de Friese gele woudboon en een bruine boon, waardoor de leverkleur ontstond. Omdat de handel de leverkleur niet wil, is de boon nooit in omvangrijke productie genomen. Het 'kûgelbeantsje' is een sterke boon, die goed bestand is tegen regen, wind en kou. De boon is kleiner dan de woudboon, maar groter dan de reade krobbe. De boon gaat niet stuk tijdens het koken, maar wordt wel wit!