

# Bijzondere determinaties... de oesterzwam

**Tekst:** Bruce Schoelitsz en  
Willy Budding, KAD

Dat insecten eetbaar zijn, is inmiddels wel bekend. Naast de kookboeken en potjes met gedroogde meelwormen en sprinkhanen, zijn de insectenburgers tegenwoordig gewoon in de supermarkt te verkrijgen. Nog even en ons huis is een kweekkamer voor culinaire hoogstandjes; de eetbare plaagdieren groeien naast de kweekpotjes met kruiden. Zou het dan niet lekker zijn als we daarbij ook wat anders kunnen voorschotelen? Nou... dat kan! Onlangs zijn meerdere eetbare paddenstoelen die in gebouwen groeiden, toegestuurd aan het KAD.

## De oesterzwam

De gewone oesterzwam (*Pleurotus ostreatus*) is een paddenstoelenssoort die van oorsprong in Nederland voorkomt. De hoed van het vruchtlichaam is grijs of lichtbruin van kleur met witte plaatachtige lamellen aan de onderzijde. De paddenstoelen kunnen zowel met als zonder steel voorkomen. De steel zit nooit in het midden van de hoed. Hoewel minder bekend als eetbare paddenstoel dan de champignon, is de oesterzwam ook erg lekker. Bijzonder geschikt voor vegetariërs en beter bekend als 'de vegetarische biefstuk', maar ook zeker te combineren met vlees of vis. Bereiding is aan te raden; rauw smaken ze minder goed.

De gewone oesterzwam. Foto: David Mark



Oesterzwammen die uit het plafond groeien. Foto: Lamon Bedrijfshygiëne B.V.

## Bereiding

Maak de oesterzwammen schoon door ze te borstelen, niet door te wassen. Bak ze hierna in een koekenpan met een beetje olijfolie of boter en voeg hierbij een teentje knoflook en een gesnipperd uitje. Na het bakken kunnen de paddenstoelen gekruid worden met een beetje peper en zout. Ook lekker: oesterzwammen op de barbecue. De tijd dat de barbecue alleen in de zomer gebruikt wordt, is voorbij. Steeds vaker wordt er ook in andere seizoenen vlees, vis en groenten op klaargemaakt. Steek de barbecue drie kwartier tot een uur van te voren aan. Marineer de zwammen met olijfolie, knoflook en wat citroensap. Als de kolen of briketten witheet zijn, kunnen de zwammen gegrild worden. Na het grillen opnieuw kruiden.

## Kweken

Voor het kweken van oesterzwammen zijn kweekpakketten te koop. In sommi-

ge gevallen groeien ze in gebouwen. De ontwikkeling van deze zwam wordt geassocieerd met de afbraak van plaatmateriaal. Het is een witrotveroorzakende soort. Houten platen worden lichter van kleur en bij spaanplaat laten de spaanders meestal los. Net als bij andere zwammen is vocht noodzakelijk voor de ontwikkeling van deze soort.

Wilt u ontwikkeling van de gewone oesterzwam juist verhelpen, dan is het van belang dat de vochttoorzaak wordt aangepakt. Vervang het verrotte hout door, met daarvoor toegelaten fungiciden, behandeld hout en behandel daarmee indien nodig ook het omliggende hout.

*NB: Eet geen paddenstoelen als het niet zeker is om welke soort het gaat. Wilt u de gewone oesterzwam proberen? Ze zijn ook te verkrijgen in supermarkten en op de weekmarkt.*