

Het drogen gebeurt in het schuurtje bij de moestuin, op een oude spiraalbedbodem. Hier blijven ze ongeveer tot oktober voordat de bonen gedorst worden.

## Stichting Wrâldfrucht

Naast het promoten van de *reade krob-  
ben* springt de Stichting Wrâldfrucht ook op de bres voor gele woudbonen, wichters (woudpruimen) en Friese woudgeeltjes (aardappelen). Meer informatie over de stichting en haar streekmerk Wâldpyk kunt u vinden op de website [www.dewouden.com](http://www.dewouden.com)



## VAN PRIVÉ NAAR PROFESSIONEEL

Drie jaar geleden kwam er opeens een telefoontje van de Stichting Wrâldfrucht, of Johan misschien nog *krobber* had. Toen hij bevestigend antwoordde ging het balletje rollen. Deze stichting bleek streekproducten uit de Friese Wouden, het gebied waar de echte *krobber* vandaan komen, te willen bevorderen en ze op een grotere schaal weer bereikbaar te willen maken voor consumenten. Johan had de *reade krobber* al die jaren zeer raszuiver weten te verbouwen en was dus de aangewezen persoon om bij aan te kloppen. Johan kreeg de opdracht om pootbonen te produceren, die het jaar daarop door een professionele teler werden geteeld. In 2009 leverde hij zes kilo poters, waarmee het jaar daarop ongeveer 500 vierkante meter land werd bepot. Deze teelt was een succes en de opbrengst werd goed verkocht bij lokale supermarkten en andere verkooppunten. Dit jaar wordt door dezelfde teler een dubbele hoeveelheid land bepot met de *reade krobber*. Hoewel de totale opbrengst van de *reade krobber* nog niet heel groot is, ziet de Stichting Wrâldfrucht de toekomst rooskleurig tegemoet. Ze hopen dat deze bijzondere boon over een tijdje door alle Nederlanders gegeten kan worden. En dat succes zal allemaal te danken zijn aan één enthousiaste hobbytuinder, die de boon jarenlang koesterde en bewaarde.

**RECHTS:** De oogst van de *reade krobber* vindt meestal plaats als al het blad van de planten gevallen is, zo eind augustus, begin september. "Ik trek de planten op een mooie, zonnige dag uit de grond en dan moeten ze eerst drogen."

**ONDER:** *Reade krobber* worden *krûpkjes* genoemd in de Trynwâlden. Dit is het zandgebied rond Oentsjerk, halverwege Leeuwarden en Dokkum. In het Nederlands worden ze rode woudbonen genoemd. Deze naam danken ze aan de Friese Wouden, de zandgronden waar de bonen vandaan komen. Naast de rode woudbonen zijn er ook gele woudbonen, die wat bekender zijn.



## READE KROBBEN OP EEN NIEUWERWETSE MANIER

DIT RECEPT IS GEMAAKT DOOR ANNEKE BONTEKOE. ZIJ NOEMT DE BROODJES KRÔKJES.

### Ingrediënten - Voor 6 stuks

- 72 reade krobben ■ snufje zout ■ ¼ tl bonenkruid
- 6 plakjes roomboterbladerdeeg ■ 1 witte crisped rice-chocoladereep

### BEREIDINGSWIJZE

Week de *reade krobben* een etmaal in water. Kook ze met een snufje zout en het bonenkruid gaar. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Rol ze uit tot lapjes van 14 bij 14 centimeter. Rasp de chocoladereep. Leg op ieder plakje zo'n 15 gram chocoladerasp. Bestrijk de randen van het deeg met water. Leg op ieder deeglapje twaalf boontjes en strooi er nog wat chocolade over. Vouw de lapjes dicht en druk de zijkanten goed aan. Bak de broodjes in een voorverwarmde oven ongeveer tien minuten op 175 graden. Haal ze uit de oven en strooi er nog een beetje chocoladerasp over.



BOVEN: Johan Ebbers kan met trots zijn moestuin van 700 vierkante meter bekijken. De oogst uit de tuin is zo overvloedig dat hij een gedeelte verkoopt in een stalletje naast de tuin. Dit deel van de oogst vindt gretig aftrek bij de vaste klanten uit het dorp.





## CHILI CON CARNE MET READE KROBBEN

DIT IS HET FAVORIETE RECEPT VAN DIDY  
EBBERS-KRAAIJENBRINK, DE ECHTENOTE VAN JOHAN.

“IK BEN ALTIJD WEER BLIJ ALS ZE DEZE SCHOTEL  
OP TAFEL ZET”, VOEGT JOHAN TOE.

### Ingrediënten

- 400 g *reade krobben* ■ snufje zout ■ 400 g gekruid gehakt ■ 250 g champignons ■ 2 rode paprika's ■ 2 grote uien ■ 2 preien ■ bouillonblokjes ■ blikje tomatenpuree ■ 1 tl chilipoeder ■ 1 tl azijn ■ 1 tl suiker ■ 1 tl oregano ■ blikje ananas

### BEREIDINGSWIJZE

Week de *reade krobben* een etmaal in water. Kook ze met een snufje zout in drie kwartier gaar. Bak het gehakt rul en roerbak samen met de fijngesneden champignons, paprika's, uien en prei. Voeg al roerend de *reade krobben*, de tomatenpuree en het bouillonblokjes toe. Voeg de overige ingrediënten toe, roer het door en laat het nog een minuut of vijf pruttelen. U kunt de chili con carne zo eten of serveren met rijst en een frisse salade. □

## OUDERWETSE BONENSCHOTEL MET READE KROBBEN

### Ingrediënten

- 500 g *reade krobben* ■ stuk rookspek ■ 2 flinke uien ■ zilveruitjes ■ augurken

### BEREIDINGSWIJZE

Week de *reade krobben* een etmaal in water. Kook ze daarna in drie kwartier gaar en giet ze af. Snijd het rookspek in stukjes en bak deze aan. Meng het spek, zonder het spekvet, door de bonen. Bak vervolgens de fijngesneden uien in het achtergebleven spekvet. Serveer de bonen met de gebakken uien, zilveruitjes en augurken.

# Oproep

Teelt u ook ouderwetse streekeigen bonen die nergens anders te vinden zijn? Landleven is geïnteresseerd in uw verhaal! Laat ons weten wat voor bonen het zijn, hoe u ze teelt en, niet onbelangrijk hoe ze smaken. We zien uw reactie – met een foto erbij – graag tegemoet via [redactie@redactielandleven.nl](mailto:redactie@redactielandleven.nl)