

Het is weer pompoentijd!

Hoewel de zon nog redelijk schijnt en de temperaturen nog zomers te noemen zijn, breekt de herfst alweer aan. Het seizoen van de bladeren die van de bomen vallen, de regen en wind, stoofschotels en stampotten en natuurlijk pompoenen!



Pompoenseizoen

Pompoen is een oeroud cultuurgewas dat familie is van onder andere de komkommer en kalebassen (squash). Tussen 9000 en 7000 voor Christus werd deze kleurrijke groente al verbouwd in gebieden in Midden- en Zuid-Amerika. In Amerika werden pompoenen door indianen geteeld en zien we ze vandaag de dag eind oktober in het straatbeeld als Halloween er weer aankomt.



Muskaatpompoen

Muskaatpompoenen zijn de klassieke, ronde pompoenen die we allemaal kennen van onder meer Halloween. Het is een zachte, vlezige pompoen waarvan het vruchtvlees een zoete smaak afgeeft. Het wordt vaak gebruikt in stoofgerechten en als gebakken groente geserveerd. Ook kan het vruchtvlees worden verwerkt in soepen en curry's.



Flespompoen

Minstens zo bekend als de muskaatpompoenen, zijn de flespompoenen. Ze hebben een zachte, nootachtige smaak en worden vaak gebruikt vanwege het vrijwel draadloze vruchtvlees. Flespompoen is dan ook perfect te verwerken in heel veel gerechten. Het lekkerste is deze mooie kegelvormige vrucht bereid uit de oven, dan komt die zoete, nootachtige smaak het meest tot zijn recht.



Hokkaido oranje

Hokkaido pompoenen zijn zoete, ronde pompoenen waarvan ook de schil eetbaar is. Deze pompoenen zijn mede hierdoor heel erg geschikt voor soepen. Naast soepen kunnen ze ook voor diverse andere gerechten gebruikt worden.



Hokkaido groen

Hokkaido pompoen groen heeft groene vruchten met geel-oranje vruchtvlees. De smaak is minstens zo goed als van oranje Hokkaido pompoen, ze zijn alleen iets minder goed houdbaar. Erg geschikt voor soepen en diverse andere gerechten.



Spaghetti pompoen

Spaghetti pompoenen danken hun naam aan het vruchtvlees. Als je het vruchtvlees kookt lijkt dit namelijk op spaghetti. Het is een langwerpige, bleekgele vrucht met een nootachtige, zoete smaak, die iets minder zoet is als die van flespompoen. Het is een echte winterpompoen maar ook in de herfst zal deze goed smaken.



Pattison

Een bijzondere pompoensoort is de patisson. Het doet denken aan een vliegende schotel met ronde, bobbelige randjes. De witte patisson is de bekendste, maar we hebben ook gele en groene patisson in het assortiment. Leuk om een keer mee te variëren dus. Het vruchtvlees is licht van kleur en gezien de vorm van de vrucht, leent het zich perfect om gevuld te serveren.