

Aardbeien geven geheimen prijs in nieuw boek

nieuws

Dé aardbei bestaat niet. Wereldwijd zijn er ruim zeshonderd soorten. Een vrucht is ze evenmin, want ze behoort tot de rozenfamilie. Een aardbei die verwildert, krijgt doornen. U komt het allemaal te weten in 'Aardbeien. Verleidelijk lekker', het allereerste boek over aardbeien, geschreven door de Gentse veelschrijver Stefaan Van Laere.

🕒 23 APRIL 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:33

□
Dé aardbei bestaat niet. Wereldwijd zijn er ruim zeshonderd soorten. Een vrucht is ze evenmin, want ze behoort tot de rozenfamilie. Een aardbei die verwildert, krijgt doornen. U komt het allemaal te weten in 'Aardbeien. Verleidelijk lekker', het allereerste boek over aardbeien, geschreven door de Gentse veelschrijver Stefaan Van Laere.

Het idee voor het boek komt van uitgever Katrien De Vreese van het Davidsfonds. "Haast iedereen eet graag aardbeien, maar op de Frankfurter Buchmesse vond ik er geen enkel boek over. Het is toch een product van bij ons dat deel uitmaakt van ons culinair erfgoed. Al sinds de Middeleeuwen komt de aardbei voor. Bij mij roept ze ook bijzondere jeugdherinneringen op. Ik ben de kleindochter van een tuinbouwer die zeer veel aardbeien teelde".

Stefaan Van Laere kreeg de opdracht allerlei historische feiten en leuke weetjes over het onderwerp bij elkaar te harken. "Ik was zelf een volslagen aardbeienleek, maar enig opzoekingswerk leerde dat er veel over te vertellen valt. Aan aardbeien is altijd een bijzondere betekenis toegedicht. In de Middeleeuwen stond ze met haar rode en zachte vlees symbool voor de zinnelijkheid. Een van de minnaressen van Napoleon nam twee keer per week een bad in vers aardbeiensap, omdat ze dacht dat dit goed was voor haar huid".

Een gastronomisch luik trakteert je op verrassende recepten met aardbeien, die door vier topchefs zijn bedacht. "De klassieke coupe aardbeien kun je gerust door iets anders veranderen", zegt Paul Rapati van het Gentse restaurant Carte Blanche P&W. "We hebben het in het boek gemakkelijk gehouden, zodat iedereen het thuis zelf kan proberen. Op basis van aardbeien kun je bijvoorbeeld een luchtige, schuimige saus voor bij de vis maken, of een zoetzure saus die past bij kalfs- en varkensvlees. Er zijn ook smakelijke combinaties met kaas mogelijk".

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)