



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Varkens, worsten, en ambachtelijke slagers

Patrick en ik bezoeken één van mijn favoriete winkels in de regio. In de winkelstraat in Uithoorn vind je de kleine slagerswinkel van Marcel Heemskerk voor mij een kruising tussen een sieradenwinkel en een 17e eeuwse olieschilderij. Ik hou van slagerijen en het maakt me niet uit dat er altijd een wachtrij is bij deze. Het geeft me de tijd om even weg te dromen tot het mijn beurt is bij de toonbank.

Sinds ik in De Ronde Venen ben komen wonen, koop ik hier gerookte os-senworst. Als je hier een dun plakje van snijdt en hem tegen het licht houdt, zie je de robijnrode kleur van een pure vleesworst. Daarom vergelijk ik het met een sieraad. En waarom dan een schilderij? Denk aan 'stillevens', een tafel gevuld met vlees en wild. De worsten die Marcel produceert zijn directe afstammelingen van deze vertoningen van trots en kwaliteit. Marcel's worsten en de authentieke recepten die hij gebruikt, produceren een product van klassieke status. Zijn reusachtige handen, vol begrip over zijn professie zijn waardeloos achter een computer. Het is hem nog nooit



gelukt om mij een prijslijst te sturen over de mail, omdat zijn vingers twee of drie toetsen tegelijkertijd raken!

Varkens

Het varken was het eerste tamme dier en gaat helemaal terug tot het Neolitische tijdperk. Hij zag er toen anders uit, leek veel meer op een wilde zwijn, maar dan met langere benen en meer haar. Ongeveer 200 jaar geleden werden enkele Europese rassen gekruist

met Chinese varkens en vanaf dat moment begon het varken er meer uit te zien zoals het nu doet. Het succes van het varken als tam dier is aan enkele factoren te danken. Net zoals mensen eten ook varkens zowel vlees als groenten. Met als consequentie dat ze niet moeilijk te fokken zijn en sneller dik worden dan schapen, geiten of

koeien. Varkens planten zich ook in gevangenschap goed voort, ook met andere rassen waardoor ze heel goed zijn als voorzieningsdier. Er is echter één ding waar varkens niet van houden: lange afstanden reizen. Dit zal de reden zijn geweest waarom het varken bij nomadische stammen uit het Midden-Oosten niet populair was.



David's kooktip

Hoe maak ik mijn eigen worsten

Dit is een recept voor de geavanceerde kok.

Misschien is het wel het begin van een geweldige reis op weg naar de wondere wereld van charcuterie!

175 g kruimels van wittebrood zonder korst
900g mager varkensschouder
250g varkensvet
2 theelepels gesneden, gedroogde salie
2 theelepels zeezout
½ theelepel vers gemalen peper
Echte worsthuid (van de slager)



Week de broodkruimels 10 minuten in koud water. Maal het magere varkensvlees en het varkensvet in een keukenmachine. Knijp de broodkruimels uit met je handen tot ze droog zijn en meng ze met het varkensvlees en meng ook de overige ingrediënten erdoor.

Vul met gebruik van een spuitzak de worstenhuid.

Met dit mengsel moet je ongeveer 12 worsten kunnen maken die maximaal een week goed blijven in de koelkast. De salie en het zout zorgen ervoor dat de worst goed blijft. De beste smaak krijg je als je de worsten eerst drie dagen laat liggen. En dan heb je je eigen worstjes gemaakt. Is dat niet geweldig? Laat ons weten of het gelukt is!



GEZOND LEVEN EN ETEN
IN HET GROENE HART

Organisch ♥♥♥♥♥
Ambachtelijk ♥♥♥♥♥
Duurzaamheid ♥♥♥♥♥
Voedingswaarde ♥♥♥♥♥



Waar te koop?



Slagerij Heemskerk

Dorpsstraat 23
1421 AR Uithoorn

T: 0297- 56 13 24

ROEKZ
PARTYCENTRUM



"Don't try
this at home"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Barbecue
voordeel!

C1000 De Ronde Venen,
uw barbecuespecialist.

Spare ribs
naturel



C1000

PER 500 GRAM

3.49

4.99

Week 23 en 24 2010

Aanbieding is geldig van 11-06-2010 t/m 16-06-2010 2010.
Prijswijzigingen, drukfouten en uitverkocht voorbehouden.
Aanbieding is niet bestemd voor grootverbruikers en/of wederverkopers.

C1000 De Ronde Venen
Molmalaan 2
3648 XK WILNIS

Openingstijden:
Maandag t/m vrijdag
Zaterdag
Zondag

08.00 - 21.00
08.00 - 20.00
Gesloten

Brasserie
de Waard



Onbeperkt
spareribs
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasserieedewaard.nl