



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

VERTALING: ADRIANA KEGLEY WWW.A3ANA.NU

Naar mijn mening zijn het tegenwoordig alleen de 'slecht nieuws' berichten waarmee we om de oren worden geslagen. Niemand heeft het bijvoorbeeld over het plezier dat de mensen in de sector waarover deze artikelen gaan, hebben. Het afgelopen jaar hebben Patrick en ik geschreven over boeren, slagers, tuiniers en winkeliers die de nieuwe economie omarmen en daar hun boterham mee verdienen. Milieubewust, huisgemaakt of ouderwets vakmanschap zijn explosief gegroeid. Maar voor de meeste mensen die met biologische of ambachtelijke technieken werken, draait het niet om geld. Er is teveel tijd geïnvesteerd waardoor geld slechts een gedeeltelijke drijfveer is, en dus absoluut geen manier om snel rijk te worden. Dus waarom doen ze het dan? Nou, omdat het leuk is. En als je me niet gelooft, vraag het dan maar aan Dorus, Joris, Boris of Floris, de huisvarkens van Gerard Zwetsloot.

Ik vind dat je een bijzonder mens bent als je met ambachtelijke technieken werkt, en ik ben er van overtuigd dat je geen milieubewust, dienstverlenend bedrijf kunt runnen, tenzij je zelf een authentiek, zorgzaam persoon bent, en misschien zelfs wel een beetje zonderling. Voor mij, als Engelsman, ligt hier de basis van veel goede humor en een belangrijk deel van mijn dagelijkse voedsel. Dus, voor deze bijna-Kerst-editie, togen Patrick en ik naar de meest authentieke, zonderlinge en getalenteerde slager in De Ronde Venen. Een man die aan alle eerdergenoemde eisen voldoet: Gerard Zwetsloot.

Gerard's wekker gaat meestal al om 5 uur, en dan neemt hij voor het ontbijt de varkens mee voor een ommetje. Een weldoorvoed varken dat voldoende beweging heeft gehad, produceert het beste vlees, en Gerard brengt deze 175 kg wegende jongens met liefde in topconditie. Hij wordt zo vaak met de beesten gezien, dat wanneer ze naar het slachthuis zijn gebracht, hij condoleancekaarten ontvangt van vrienden en kennissen.

Terug in de winkel in de rustige straten van Kamerik, zijn Gerard en zijn vrouw druk met het opdienen van de prachtige patés, worsten en vleeswaren die ze al eerder die ochtend hebben gemaakt. Normaliter kom ik hier langs op de terugweg van de zaterdagse biologische markt in Woerden. Ik kan met klem de leverworst in het witte velletje aanbevelen, en voor biefstukliefhebbers is dit dé locatie waar je het biologische limousin rundvlees vindt, waarvan je alleen nog maar hebt kunnen dromen. Verrassend genoeg is bijna alles in het assortiment biologisch, en dat geldt ook voor de worsten. Hoe hij dit voor elkaar krijgt is een raadsel, maar het feit dat hij zijn gevoel voor humor nog steeds heeft, bewijst mij dat hij een authentiek vakman is, met hart voor kwaliteit die onze steun verdient. Want deze mensen, met al hun eigenaardigheden, brengen vreugde en gezondheid in onze levens.

Patrick en ik wensen alle lezers een gezond en gelukkig 2012 en danken iedereen hartelijk voor alle e-mailberichten die jullie regelmatig hebben gestuurd met opmerkingen, suggesties en ideeën.



Knoedels!

Dit heb je vast lang niet meer gehad: knoedels!
Deze kleine deegballetjes drijven in stoofschotels, en vervolmaken de maaltijd.

Runder knoedels
100 gram zelfrijzend bakmeel
¼ theelepel zout
zwarte peper
1 eetlepel versgehakte kruiden (peterselie, bieslook, etc.)
50 gram rundervet (uit Gerard's winkel)
Ijskoud water



1. Meng het bakmeel in een grote kom met zout, peper en de fijngehakte kruiden.
2. Wrijf het vet met je vingers door het bakmeel tot het volledig is opgenomen.
3. Voeg wat water toe (niet teveel tegelijk, het mag niet te nat zijn) en kneed het tot een deegbal.
4. Maak hier kleine ronde balletjes van (zo groot als een soepballetje)
5. Voeg deze toe aan de stoofschotel die je kunt maken van de taaiere, goedkopere vleesstukken die door hun heerlijke smaak zo perfect bij een wintermaaltijd passen.
6. Laat de balletjes pas het laatste uur van de stooftijd mee pocheren.



Kerst is echt een feest, als u bij Slager Zwetsloot bent geweest!



Mijzijde 70
3471 GP Kamerik
Tel: 0348 - 402353

Zet eens een mooi stukje vlees op tafel!

B.v. **Contra-filet**
Heerlijk gekruide procureur
Rollade!
(zoals rund, kip, varkens, lams e.a.)
Of een Bourgondisch hammetje
(met een heerlijk huis gemaakte marinade). Dit hammetje braden ca. 2 uur op 125°. Kern 65°).

Aanrader: om een champignon- of pepersaus hierbij te serveren.

*Er is nog een groter assortiment in onze slagerij!
Neem een kijkje op onze website www.scharrekslagerijzwetsloot.nl, of kom gewoon even binnen.
Al ons varkensvlees en onze vleeswaren (uit eigen worstmakerij) zijn BIOLOGISCH.*



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen
Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

Mooie kerstbomen van € 15.-
Kerstgroen om zelf stukjes te maken.
Rode malus appeltjes.

Stoofperen Gieser Wildeman en St. Remy
Mooie grote rode goudreinetten.
12 kilo 10 euro

Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl