



GELDERSE ROOKWORST

Rookworst is het bekendste worstproduct in Nederland. Zo bekend, dat de Duitse Fleischmeister Herman Koch in 1915 in vakliteratuur schrijft: 'Diese kleine Wurst ist die größte Holländische Spezialität von Herbst bis Frühling'. De rookworst komt van oudsher uit Gelderland.

Dit komt omdat het vlees van het Gelderse varkensras zeer geschikt was voor het maken van met name rauwe rookworst. De reden dat het Gelderse varkensras zo geschikt was, heeft te maken met het voer dat deze varkens kregen. Het voer bestond hoofdzakelijk uit rogge en aardappels en dat resulteerde in stevig vlees en spek waardoor de worst een langere houdbaarheid kreeg. Naast het zeer geschikte varkensvlees werd gebruikgemaakt van peper en foelie van hoge kwaliteit, waardoor met name de Gelderse rookworst een herkenbaar kwaliteitsproduct werd.

Met de opkomst van de fabrieksmatige rookworstproductie werd de rookworst steeds bekender. In 1970 namen Arnhemse slagers het initiatief om speciaal voor ambachtelijke slagers een rookworst vakwedstrijd te organiseren. Tot op de dag van vandaag is deze wedstrijd in september nog altijd een jaarlijks terugkerend evenement waar ongeveer honderd topworstmakers strijden om de hoofdprijs: 'De bronzen rookworst' van Arnhem rookworststad. De laatste jaren is de rauwe rookworst meer verdrongen door de voorgewelde rookworst. Hiervoor zijn twee belangrijke oorzaken aan te wijzen. Ten eerste: de toegenomen vraag naar eenvoud en gemak van de consument. De basis keukenkennis over het garen van de rookworst is ook langzaam verdwenen en de rookworstbereiding moet dus simpel en gemakkelijk zijn. Ten tweede: de voorgewelde rookworst is ten opzichte van de rauwe rookworst langer houdbaar. Het verschil in smaak is niet groot, maar is er wel. De rauwe rookworst is licht gefermenteerd, iets zuurder en heeft een intensere rookworstmaak dan de voorgewelde rookworst.

INGREDIËNTEN

Mager varkensvlees, kinnebakspek, pekelsout, witte peper en foelie.

BEREIDINGSTECHNIEK

Het varkensvlees en kinnebakspek worden verkleind tot een 3mm-structuur en goed vermengd met de ingrediënten. Daarna wordt het deeg afgevuld in varkensdarm tot worstjes van ca. 300 gram. Aansluitend worden de worsten gerijpt, voorgedroogd en koud gerookt tot deze een goudgele kleur hebben. Vervolgens wordt de rookworst als rauw product gekoeld gepresenteerd, of gegaard voor de verkoop als gegaard product. Daarna gekoeld bewaren.

VARIANTEN

Halfom rookworst met een samenstelling van half varkens- en half rundvlees.

Rookworst licht gezouten met 20 tot 30% zoutreductie.

Zwoerdjesworst, dit is een Gelderse variant en is rookworst met toevoeging van gekookt zwaard.

Grove rookworst.

MENUSUGGESTIES

- In een rookworstsalade
- In maaltijdsoepen zoals erwten- en bruine bonensoep
- Bij een stampotgerecht zoals zuurkool, boerenkool en hutspot
- In plakjes of stukjes gebakken als snack of bij een maaltijd



COPPA

De coppa is een malse gedroogde vleeswaar, afkomstig uit het Italiaanse Piacenza in de regio Emilia-Romagna. De daar geproduceerde coppa heeft het D.O.P.-keurmerk. Dit keurmerk houdt in dat het authentieke recept van de coppa wettelijk beschermd is. Bovendien bevestigt dit keurmerk dat het gaat om een gecontroleerde en geregistreerde herkomst.

De coppa wordt gemaakt door ongelijkmatige nekstukken van het varken te zouten en in een poreuze brede runderdarm of doek te wikkelen zodat het vleesvocht eruit kan.

Het productieproces van de coppa lijkt veel op de productie van rauwe hammen zoals prosciutto di Parma, San Daniele, Iberico en jambon cru. Het grootste verschil is de extra smaaktoevoeging van kruiden en specerijen.

Het rijpings- en droogproces van de coppa kan variëren van 3 tot 12 maanden. Naarmate het product langer rijpt en gedroogd is, wordt de smaak intenser. Belangrijke factoren tijdens het rijpen en drogen zijn de temperatuur, variërend tussen 15-18 °C en de relatieve luchtvochtigheid variërend tussen 80 en 88 procent. Dagelijkse controle van deze twee factoren tijdens het rijpings- en droogproces zijn erg belangrijk om schadelijke bacteriegroei te voorkomen.

INGREDIËNTEN

Uitgebeende varkensnek (proceur), zeezout, witte peper, kaneel, nootmuskaat, chilipeper (soms), witte wijn, lavaswortel en jeneverbes.

BEREIDINGSTECHNIEK

Vleesdelen worden ingewreven met zout en kruiden en daarna 4 weken gerijpt. Daarna worden de vleesdelen koud gerijpt zodat de buitenkant droog wordt. Vervolgens gevuld in runderzakeind of gewikkeld in poreuze doeken en stevig omwikkeld als rollade. Aansluitend worden de nu courante vleesdelen gedroogd gedurende 2 tot 6 maanden en een relatieve vochtigheid van 80%.

VARIANTEN

Coppa Piacentina, kenmerkt zich door de extra toevoeging van kaneel en kruidnagel.
Coppa e Capocollo, gekruid met een mengsel van witte peper en foelie.
Coppa di Parma, gezouten, gerijpt en gedroogd volgens de Parmaham-methode.

MENUSUGGESTIES

- Dun gesneden met een soepstengel en een glas frisse witte wijn
- Dun gesneden op een pistolet
- Koud-buffetproduct
- Licht aangebakken geserveerd bij andere vleesgerechten, zoals kalfoesters en of kalfswezerik
- Met meloen of Italiaanse (bloed)sinaasappel
- Rolletjes op een borrelplank met tomaat, mozzarella en basilicum



OSSENSTAARTTERRINE

Terrines en patés worden geregeld door elkaar gehaald. Best logisch, omdat de ingrediënten van beide producten vaak sterk op elkaar lijken zoals lever, farces, wild, spek, mager vlees en kip. In principe kunnen zelfs beide producten van dezelfde grondstoffen gemaakt worden. Het wezenlijke verschil tussen deze twee producten zit in de manier van garen. Een paté wordt in een open vorm gebakken in de oven op een hoge temperatuur van minimaal 150 °C. Een terrine wordt op meestal 80 °C gegaard in een vorm afgesloten met een deksel zodat de stoom er niet uit kan. Deze bereidingsverschillen resulteren uiteindelijk in twee verschillend smakende producten.

Een meer historisch verschil is dat terrines oorspronkelijk in aarden vormen gegaard werden. De naam terrine komt dan ook van het Franse woord 'terre' dat aarde betekent. Tegenwoordig worden vooral afsluitbare roestvrijstalen vormen gebruikt om terrines in te garen.

Vooraf Franse charcutiers kiezen bij het maken van terrines vaak voor intensieve smaken zoals bij de ossenstaartterrine. Terrines zijn in Nederland niet zo bekend. In de tophereca worden deze producten regelmatig gemaakt en aangeboden aan de gasten. Veel topkoks kunnen hierin hun creativiteit kwijt.

De ossenstaartterrine is echter haast niet te overtreffen als het gaat om de smaakintensiteit. Deze terrine is zeer zacht en tegelijkertijd intens van smaak door het krachtige aroma van de ossenstaart. Dat maakt dit product onderscheidend en uniek. De groep consumenten die houdt van aparte en unieke vleesproducten en openstaat voor deze smaakcombinatie ziet dit product maar wat graag op de menukaart staan.

INGREDIËNTEN

Farce van rundvlees en ossenstaartbouillon, gegaard ossenstaartvlees, pekelsout, witte peper, kruidnagel, laurier, piment, nootmuskaat, pistachenoten en een spek-, of mozaïekblokrandje.

BEREIDINGSTECHNIEK

De ossenstaart wordt lang gekookt zodat het vlees goed loskomt van het bot. De gekoelde rundvlees-ossenstaartbouillon en het magere rundvlees worden verkleind en gemengd met de kruiden en het zout tot een zeer fijne vleesfarce. De gegaarde en afgekoelde ossenstaart wordt als draadjesvlees door de farce vermengd samen met de pistachenoten. Aansluitend wordt het deeg afgevuld in een vorm die belegd is met spekplaten en/of blokranden en vervolgens met deksel erop in heet water gegaard. Na garing wordt de terrine snel teruggekoeld en vervolgens gekoeld opgeslagen of gekoeld gepresenteerd.

VARIANTEN

Kalfsleverterrine met room, die een zeer zachte smaak heeft.

Wildterrine van diverse wildsoorten met toevoeging van rode wijn en kruidnagel.

Lamsterrine met vlees van lamsvorspan, gekruid met o.a. tijm en knoflook.

Ham-aspergeterrine, specifiek geschikt tijdens de aspergetijd maar ook op feestdagen als voorgerecht.

MENUSUGGESTIES

- Een plakje als voorgerecht wordt het meest gewaardeerd
- Koud-buffetproduct
- Plakje op stokbrood
- Warm hoofdgerecht met truffel en gekaramelliseerde sjalot