



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 verdronken 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 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 zwoerd. 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



PAVANTRIHAM

Een studiereis naar Italië heeft geleid tot de ambachtelijke productie van de pavantriham, die eigenlijk de Nederlandse versie is van de Parmaham.

De technieken van zouten, rijpen en drogen, hebben in combinatie met de vele geschikte microklimaten in Italië veel kwalitatief hoogstaande vleeswaren als prosciutto di Parma en prosciutto di San Daniele opgeleverd. Om in Nederland een rauwe ham met mediterrane eigenschappen te maken, werden zoveel mogelijk Italiaanse methoden overgenomen, onder andere het zoutproces. Het rijpen en drogen werd nabootst. Na het zoutproces werd de ham net als in Italië ingewreven met smout, dat bestaat uit gesmolten varkensvet, bloem en peper. Voor het rijpen en drogen werd net als in Italië een tijdsperiode van negen tot tien maanden genomen. Op deze manier kon een ham gecreëerd worden die gelijkenis vertoont met de Italiaanse gedroegde hammen.

Tijdens productvergelijkende testen tussen de pavantriham, Parmaham, San Daniele en de Spaanse Iberico, werden verrassende smaakgelijkenissen waargenomen. Deze gelijkenissen werden pakkend beschreven in een opmerkelijke uitspraak in 1995 door één lid van een zestigtal groot keurcorps namelijk: 'de pavantri is op weg naar Parma'. Het keurcorps is een groep meesters die productvergelijkende testen uitvoert.

Jaarlijks worden bij verschillende ambachtelijke slaggers in totaal 3000 pavantrihammen geproduceerd. Naast het gebruik van Italiaanse productiemethoden, is ook het kiezen van een vetter en zwaardere varken belangrijk om de Zuid-Europese smaak eigenschappen in de ham te krijgen. Het belang hiervan is in 1997 onderzocht door het proefstation parkenshouderij te Rosmalen. Uit hun onderzoek bleek dat het gebruik van vettere en zwaardere varkens die 125 kilogram of meer wogen, een betere Zuid-Europese smaak- en geurkwaliteit opleverden.

INGREDIËNTEN

Vettere plaathamgedeelte van de ham met bilpijp en zwoerd van zwaardere varkens, pekelsout, zeesout en smout.

BEREIDINGSTECHNIEK

De plaatham met bilpijp wordt ontdaan van vet en zenen. Vervolgens wordt de ham ingewreven met een mengsel van pekelsout en zeesout. Daarna worden de hammen gevacumeerd en 6 weken koud gerijpt. Vervolgens worden de hammen gedroogd tot een vochtverlies van 30% is bereikt. Aansluitend worden de hammen ingesmeerd met smout en opnieuw gevacumeerd en 6 maanden gerijpt. Na deze periode wordt de meeste smout van de hammen verwijderd en worden de hammen nagedroogd om smetvorming te voorkomen. De hammen worden in de winkel gekoeld gepresenteerd of opgeslagen.

VARIANTEN

Brabantse plaatham die sterker gerookt en korter gerijpt is en niet ingesmeerd wordt met smout. Limburgse grottenham, deze ham wordt in oude mijn-grotten gerijpt waardoor een pittige smaak ontstaat. Liemerse schenk: een sterker gekruide luchtgedroogde ham uit de Achterhoek.

MENUSUGGESTIES

- Taps met stokbrood
- Voorgerecht met meloen
- Dungseden vleeswaar voor lunch en buffet
- Beleg op een pizza
- Gesneden in reepjes door een romige asperge-, pompoen- of champignonsceep
- Op een tosti
- Gebakken plakjes op een clubsandwich



HAMTAART

Gekookte ham is bij veel Nederlanders bekend, in vele eetvormen geliefd en gewaardeerd en bij heel veel ambachtelijke slagers een teptienproduct. Ham wordt nog steeds vaak bij het ontbijt of lunch op de boterham gegeten, maar ook de bekende broodjes ham in veel spertkantines en aula's zijn het bewijs van de populariteit. Ook asperges laten zich in mei en juni goed smaken met gekookte ham.

Hamtaart is een van ham afgeleid product. In de jaren tachtig van de twintigste eeuw is het ontstaan als een verwerkingsproduct van hamrestanten. Omdat het om restanten ging, bracht het soms bacteriologische risico's met zich mee, wat er uiteindelijk toe geleid heeft dat de hamtaart tegenwoordig uitsluitend van verse ham gemaakt wordt.

De hamtaart is een bijzonder product waarbij gekookte ham op een speciale manier is verwerkt tot een feestelijke hamtaart. Deze taart is bijzonder omdat ingrediënten zoals augurk, zilveruitjes en mayonaise samen met fijngesneden ham tot een smakelijke frisse delicatesses gevormd werden.

Deze ham in taartvorm is echt een product voor het weekend, feestdagen of op een verjaardag en wordt in grote punten verkocht.

INGREDIËNTEN

Bij voorkeur gekookte, gerookte ham, mayonaise, zilveruitjes, krachtige aspic, witte peper, bieslook, gemalen lavaswortel, tomatenketchup en augurk.

BEREIDINGSTECHNIEK

De gekookte ham, augurk en zilveruitjes worden verkleind met de gehaktmolen tot 3mm-structuur. Vervolgens worden de andere ingrediënten doorgemengd en als laatste wordt de enigszins lauwarme aspic toegevoegd. Het wat slappe mengsel wordt direct afgevuld in een taart- of patévorm en direct 12 uur doorgekoeld. Als de taart mooi stevig is, wordt deze aan de bovenkant gearneerd en opgespoten met een stevige snijdbare frisse saus, die op basis van mayonaise en snijdbare aspic gemaakt wordt.

VARIANTEN

Hampaté is ook een voorkomende benaming voor hamtaart.

Hamousse van een nog fijner gemaakte ham dan in hamtaart en dan zonder toegevoegde aspic.

Ham-/beenhamsalade met mayonaise en soms gekookt ei of aspergestukjes.

Amsterdamsche beenham (bekroond met de Gouden Slagersring), grove hamsalade met rode ui

en zure dressing.

Rundvleestaart, hierbij wordt gekookt rundvlees gebruikt in plaats van ham.

MENUSUGGESTIES

- Als luxe broodbeleg bij de lunch
- Plakjes op toast of op stokbrood
- Als koud-buffetproduct
- Kleine stukjes als tapa
- Stukje als frisse amuse of voorgerecht