

SLEEDOORNGIN

PICCALILLY

ZUURDESEM

PASTEI MET RUNDVLEES EN WALNOTEN

PASTRAMI  
BLOEDWORST  
GEROKTE ZALM  
SALAMI  
REUZEL EN

WORSTEN

BRAADVET

BOERENPATÉ

GRAVAD LAX - GEKONFISJE EEND

Gouten

Drogen

Roken



VOOR ALISON EN LIBERTY

AMBACHTELIJK  
CULINAIR

ALLES VOOR DE DOE-HET-ZELVER  
———— IN DE KEUKEN ————

ZOUT, DROOG, ROOK,  
KOOK, KARN,  
BAK EN STOOK

TIM HAYWARD

Foto's Chris Terry

Illustraties Nicholas John Frith



Karakter Uitgevers B.V.  
[www.karakteruitgevers.nl](http://www.karakteruitgevers.nl)

Oorspronkelijke titel: *Food DIY. How to make your own everything: sausage to smoked salmon, sourdough to sloe gin, bacon to buns.*

First published in 2013 by Penguin Group (Canada), 90 Eglinton Avenue East, Suite 700, Toronto, Ontario, Canada M4P 2Y3 (onderdeel van Pearson Penguin Canada Inc.)

Copyright tekst © Tim Hayward, 2013

Copyright foto's © Chris Terry, 2013

Copyright illustraties © Nicholas John Frith, 2013

Copyright foto pag. 112 © Bob Zook, copyright foto pag. 263 © CoolCulinaria.co.uk

Tekstopmaak in DinPro, Veneer en Wood Bonnet Antique No. 7

Nederlandstalige editie:

© 2014 Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Vertaling: Jacqueline IJsselstijn & Ewout Hanselaar, [www.appunto.nl](http://www.appunto.nl)

Zetwerk binnenwerk: ZetSpiegel, Best

Opmaak omslag: Select Interface

ISBN 978 90 452 0646 2

NUR 440

Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

DE BESCHERMHEILIGE  
VANKOOKFANATEN



BARON JUSTUS VON LIEBIG

Justus von Liebig was de grondlegger van de organische chemie en ontdekte het belang van stikstof als meststof... maar dat is niet de reden dat hij een van mijn grote culinaire helden is. Hij ontdekte een manier om voedingsstoffen te onttrekken aan goedkope afsnijdsels - wat gunstig was voor iedereen die zich geen vlees kon veroorloven - en richtte de Liebig Extract of Meat Company op, bekend van het merk OXO. Aan zijn ontdekking dat gist op dezelfde manier kon worden geëxtraheerd, hebben we Marmite te danken. En alsof dat niet genoeg is: in zijn fabriek in Fray Bentos (Uruguay) werd voor het eerst cornedbeef ingeblikt.

**WIJ EREN U.**

# INHOUD



Doe het zelf 10

## HOOFDSTUK 1: ZOUTEN 18

**Bacon** – Droog zoutmengsel / Nat zoutmengsel (pekel) / Eenvoudig zouten / Salade met baconreepjes / Guanciale / Penne all'amatriciana / Lardo / De baconsandwich / Baconjam / Geglaceerde ham

**Rundvlees** – Puntborst pekelen / Pastrami / Pekelvlees / Reubensandwich / Echte cornedbeef

**Vis** – Witvis zouten / Kroketjes met gezouten vis en Romescosaus / Brandade / Gravad lax en Vossensaus

## HOOFDSTUK 2: INMAKEN 64

Ingemaakte uien / Piccalilly / Ingemaakte sjalotjes / Ingemaakte daslook / Ingemaakte rode bietjes / Ingemaakte eieren / Pontackketchup / Zure haring / Sarde in saor / Ceviche / Ingemaakte augurken / Japanse ingemaakte groenten / Zuurkool / Kimchi

## HOOFDSTUK 3: DROGEN 92

Bresaola/Biltong/Redneckjerky/Salami/Eendenham/Lomo/Zuidvruchtensalami

## HOOFDSTUK 4: ROKEN 116

**Warm roken** – Pulled pork / Koolsalade / Bonusbonen / Gerookte makreel / Arbroath smokies / Cullen skink / Omelet Arnold Bennett

**Koud roken** – Gerookte zalm / Gerookte schelvis / Finnan haddie / Soep met gerookte schelvis

## HOOFDSTUK 5: BAKKEN & FERMENTATIE 154

Dagelijks brood / Zuurdesemstarter / Zuurdesembrood / Pizza / Snel roggebrood / Crumpets / Broodjes uit Bath / Gestoomde broodjes met char siu

## HOOFDSTUK 6: TAARTEN & PASTEIEN 178

Zoet korstdeeg / Bakewell-taart met fruit / Heetwaterkorstdeeg / Galapastei / Wildpastei / Krabpastei / Pastei met rundvlees en walnoten

## HOOFDSTUK 7: CONSERVEREN 200

Vruchten op alcohol / De sinaasappelwijn van Fi / Gin / Sleedoorngin / Gekonfijt konijn / Escabeche van patrijs / Gekonfijte eend / Boerenpaté / Kreeftpotje / Kippenleverpaté met madeiragelei / Garnalenpotjes / Britse gehaktballen / Damastpruimengelei / Vijgen op siroop

## HOOFDSTUK 8: BUITEN KOKEN 226

Witte bonen in tomatensaus uit de bonenkuil / Varken of lam aan het spit / Gefrituurde kalkoen / Éclade des moules / Clambake

## HOOFDSTUK 9: VLEES BEWERKEN 264

**Lamsvlees** – Gestoofde lamsschenkel / Lamsnek met misoglazuur

**Rundvlees** – Runderribstuk met drie ribben

**Kip** – Spaanse kip / Kip in witte wijn / Rollade van drie vogels

**Worst maken** – Basisrecept voor varkensworst / Toad in the hole / Droëwors / Schotse eieren / Bloedworst / Haggis

**Vet en bouillon** – Varkensgeleiblokjes / Echte jus / Kippenbouillon / Runderbouillon / Pho

## HOOFDSTUK 10: DOE-HET-ZELF-FASTFOOD 330

Gefrituurde kip / Pekingeend / Döner kebab / De koffiebar / Mokka-ijs

## HOOFDSTUK 11: ZUIVEL 352

Boter maken / Samengestelde boters / Café-de-parisboter / Kruidenboter / Melkdessert met portgelei / Wrongettaart / Verse kaas / Puylinzensalade met feta

**Adressen, leveranciers en websites** 370

**Dankbetuiging** 372

**Register** 374



*Now  
Ready*



**HOT  
DOGS**

**TRY ONE !**

**10<sup>D</sup>**

# DOE HET ZELF

In de hoek van mijn kantoor staat een lelijk boekenkastje. Het is zo'n 60 centimeter breed, de zijkanten zijn scheef en het wiebelt. Maar ik gooi het niet weg, want het is een van de eerste dingen die ik zelf heb gemaakt. Uiteraard knutselde ik ook de nodige gênante kerstkaarten voor mijn moeder en een pennenhouder van een lege toiletrol voor mijn vader, maar het boekenkastje, gemaakt tijdens de handenarbeidles, was het eerste project dat ik helemaal zelf bedacht, uitgetekend, gezaagd en afgewerkt heb, en het eerste dat ik vol trots mee naar huis heb genomen.

Dat boekenkastje was het begin van een leven lang dingen maken. Als kind was ik praktisch ingesteld en ik haalde altijd van alles uit elkaar om het vervolgens weer in elkaar te zetten. In een kindertijd die soms verwarrend en beangstigend was, leerde ik te vertrouwen op mijn basiskennis van techniek. Als je begreep hoe dingen werkten, hoe ze in elkaar zaten en waarom ze deden wat ze deden, kwam je minder snel voor onaangename verrassingen te staan.

Ik bouwde modelvliegtuigjes, repareerde fietsen en ontdekte hoe ik een motor uit elkaar kon halen. Ik heb veel verpest, maar nog meer geleerd. Toen ik wat ouder was, mocht ik naar de kunstacademie, waar ik allerlei lessen volgde, van lassen tot zeefdrukken en van films maken tot boekdrukken. Ik blonk nergens in uit – ik ben blijkbaar niet in de wieg gelegd voor een carrière in glas-in-lood of botanisch tekenen – maar mijn studiegenoten en ik vonden dat begrip van de theorie eigenlijk het belangrijkste was. Na elke creatieve uitbarsting hadden we nog meer waardering voor de gebruikte materialen, de ontwerpen en de geschiedenis van het betreffende ambacht en van kunst in het bijzonder. Ik was geen kleermaker, maar ik wist voldoende van het naaien van een pak om met een kleermaker van gedachten te wisselen. Ik was geen automonteur, maar niemand maakte mij wijs dat mijn accu moest worden vervangen als hij alleen maar opgeladen hoefde te worden én ik kan nog steeds mijn eigen afvoer ontstoppen.

Ondanks mijn lelijke boekenkastje, ben ik geen kastenmaker geworden en ook geen automonteur, kleermaker of timmerman. Ik schrijf tegenwoordig namelijk over eten en ik hou enorm van de geuren, smaken en andere zintuiglijke genoegens van koken, maar

de ambachtelijke kant ervan fascineert me nog het meest. Van het zelf zouten van bacon kun je bijvoorbeeld ontzettend veel leren. Snijd een varken in stukken en begrijp hoe het dier in elkaar zit, zout het vlees en ervaar hoe de textuur verandert en hoe de chemische samenstelling dodelijk wordt voor bacteriën. Zie hoe het vlees steeds steviger wordt en voel je één met generaties varkensfokkers die hun be kroonde varkens slachtten en het vlees conserveerden om de winter door te komen.

Er is prima bacon te koop in ambachtelijke slagerijen, delicatessenwinkels en soms zelfs in supermarkten, dus ik zal de laatste zijn die zegt dat je het de rest van je leven iedere maand zelf moet maken. Maar als je echt wilt weten wat bacon precies is – van de slinkse teksten op de achterkant van de verpakking word je namelijk ook niets wijzer – moet je het één keer zelf hebben gezouten.

Over de hele wereld vinden mensen het heel normaal om zelf te voorzien in hun eigen eten. In Groot-Brittannië worden jagen en vissen beschouwd als aristocratische bezigheden, maar in andere delen van Europa en in de Verenigde Staten zijn plezierjagers gewend om hun vangst zelf in stukken te snijden en te roken, te drogen of op een andere manier te conserveren, meestal in een garage en met behulp van materiaal uit de plaatselijke bouwmarkt. En terwijl Britten het drogen van een ham liever aan professionals overlaten, heb je in Italië of Tennessee net zo veel kans om in een schuurtje een ham tegen te komen als een fiets of een grasmaaier.

Het is opvallend dat het conserveren van voedsel in andere culturen niet wordt gezien als gestoorde experimenten van een kookfanaat, maar als klusje dat elk seizoen weer terugkeert, zoals het vegen van de dakgoten en het sneeuwvrij maken van de stoep.

In Amerikaanse steden is een beweging gaande van moderne culinaire doe-het-zelvers, die rookkasten bouwen op hun balkon, broodovens metselen op de daken van flats en salami's uit het raam hangen om te laten drogen. Deze stadskoks hebben tatoeages en piercings, nemen de consumptie van vlees heel, heel erg serieus en lijken in de verste verte niet op de hoofdrolspelers uit *Little House on the Prairie* of op moestuinhippies. Ze maken zelfs een politiek statement door – als een soort anarchisten – de productie van hun voedsel weer in eigen hand te nemen.





Geef ze eens ongelijk. Voedsel is op een ongezonde manier onderdeel geworden van de consumptiemaatschappij en we staan sterker als we de productie van voedsel niet langer overlaten aan de grote voedselproducenten. Er is niets beter voor je gevoel van eigenwaarde dan zelf je gezin van eten te voorzien.

Je kunt mijn instructies beschouwen als recepten, maar je kunt ze beter gebruiken als uitgangspunt voor allerlei experimenten. Voor mij is koken één groot avontuur, dus in plaats van een allesomvattend kookboek te schrijven, heb ik alleen de leukste en meest lonende projecten opgenomen, in de hoop dat ze het begin vormen van jouw eigen culinaire avonturen.

Het doe-het-zelfvirus is besmettelijk! In het hele land worden boerenmarkten gehouden waar je ambachtelijke bakkers, worstmakers, bierbrouwers en kaasmakers kunt aantreffen die dankzij herontdekte traditionele technieken hun leven een nieuwe wending hebben gegeven. Maar laten we om te beginnen eerst maar eens toegeven dat het gewoon leuk is om een paar van deze technieken te beheersen.



## WAAROM ZELF

## DOEN?

Omdat het belangrijk is dat we weten waar ons voedsel vandaan komt en wat ermee gedaan is. In deze moderne tijd kopen we vaak bewerkt voedsel en om weloverwogen keuzen te kunnen maken, moeten we weten hoe het bewerken van voedsel in zijn werk gaat.

Omdat je sterker staat als je weet hoe iets werkt, zelfs als je deze kennis nooit in de praktijk brengt.

Omdat ambachtelijke technieken binnen een paar generaties verloren gaan als we niet de moeite nemen om ze onder de knie te krijgen. Je moet weten hoe je een raamkoord herstelt, een handschaaf instelt en een vuur stookt. Je vader kan het waarschijnlijk ook en je grootvader was er ongetwijfeld goed in.

Omdat klungelen en experimenteren leuk is.