

MENEER WATEETONS

OVER CHARCUTERIE





INHOUD	PAG.	
VOORZOUTEN 6	Introductie _____	7
	Over vlees _____	11
	Materialen _____	19
	De veiligheidswapens _____	23
	Over de naamgeving en stijlen _____	36
	Geografische aanduidingen _____	37
	Roken _____	40
RAUWE CHARCUTERIE 42	De techniek _____	43
	Ingrediënten _____	50
	Stappenplan _____	51
	How-to's _____	60
	Recepten rauwe charcuterie _____	65
GEKOOKTE CHARCUTERIE 110	Materialen _____	111
	Ingrediënten _____	112
	Stappenplan _____	115
	How-to _____	124
	Recepten gekookte charcuterie _____	127
GEDROOGDE WORST 156	Materialen _____	158
	Ingrediënten _____	160
	Stappenplan _____	166
	How-to's _____	169
	Recepten gedroogde worst _____	173
PATÉ EN TERRINE 204	Materialen _____	206
	Ingrediënten _____	207
	Stappenplan _____	216
	How-to's _____	225
	Recepten paté en terrine _____	231
NADROGEN 270	TROUBLESHOOTING _____	271
	Troubleshooting rauwe charcuterie _____	271
	Troubleshooting gekookte vleeswaar _____	273
	Troubleshooting droge worst _____	274
	Troubleshooting paté en terrine _____	276
	Leveranciers van hardware en ingrediënten _____	277
	Literatuurlijst _____	278
	Dankwoord _____	280
	INDEX _____	282
	Receptenindex _____	282
	Register _____	283
	Workshops en cursussen charcuterie maken _____	286

COLOFON

© Meneer Wateetons, 2019
© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2019

TEKST: Meneer Wateetons
OMSLAGONTWERP: Bruno Vergauwen
VORMGEVING BINNENWERK EN ILLUSTRATIES: Tijs Koelemeijer
FOTOGRAFIE: Saskia Lelieveld
STYLING: alexstyling
CULINAIRE REDACTIE: Lars Hamer

ISBN 978 90 488 4534 7
ISBN 978 90 488 4535 4 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

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



VOORZOUTEN

INTRODUCTIE

WAT IS CHARCUTERIE?

Charcuterie is het Franse woord voor vleeswaren. Nu hadden we dit boek *Over Vleeswaren* kunnen noemen, het allitereert zelfs best lekker, maar charcuterie omvat meer dan achterham en katenspek. Charcuterie is wat je aantreft als je op vakantie een Franse, Duitse of Italiaanse slager binnenstapt: sierlijke pâtés de campagne, rijpe pancetta's, lomo's met een mooie schimmelbedekking, smoky chorizo's, krijtwitte lardo die smelt op je tong en klassieke terrines met een mooie aspici laag. Met *Over Charcuterie* in de hand maak je zowel die achterham als katenspek, maar ook deze internationale charcuterie voortaan zelf.

BEGIN BIJ HET BEGIN

Over Charcuterie bestaat uit zes secties. We begrijpen dat het verleidelijk is om direct door te bladeren naar je favoriete inhoudelijke hoofdstuk, en daar vandaag nog het recept voor een droge of gekookte ham of wildpaté te maken. Doe het niet. Natuurlijk kun je daar gewoon het stappenplan volgen. Kraakhelder verhaal, al zeggen we het zelf en het wordt misschien zelfs wel een lekkere ham of paté. Maar na afloop ken je een trucje. Eén ham maken, één paté. Dat is ontegenzeggelijk winst. Maar doe het niet.

Ons doel is niet om jou trucjes te leren. Wij trainen geen hamaapjes. Ons doel is jou op te leiden tot charcuterier, tot volwaardig vleesmeester. Ons doel is dat je dit boek na het lezen terzijde kunt gooien om het nooit meer te openen. Want als je *Over Charcuterie* van het begin tot het eind leest weet je álles over het maken van je eigen vleeswaren. Veiligheid, zoutsoorten, zoutpercentages, hulpstoffen, fermentatie, droogomstandigheden. Je snapt ze. Je doorgrondt ze. Als je dit boek uit hebt kun je álles maken, zelf je eigen recepten ontwikkelen, en heb je voortaan maar één blik nodig op de Franse *boucherie*-vitrine om elk product te kunnen namaken. En, niet onbelangrijk, je blijft daarbij in leven. Begin dus bij het begin. Hier.

Enfn. In dit introducerende hoofdstuk 'Voorzouten' lees je allereerst over vlees: waarom is een varken zo geschikt voor charcuterie, waar zit welk onderdeel en waarom is *garbage in, garbage out*? Dan volgt het belangrijkste stuk van dit boek: de veiligheidswapens. Welke *sidearms* moet je als charcuterier aan je riem hebben hangen, en zet je ze op *kill* of *stun*? Het is een lang stuk, met Engelse termen, percentages en tabellen, maar het vormt de ruggengraat van dit boek en het fundament van jouw slagerscarrière. Verder leer je welke materialen je in huis moet halen voor je nieuwe leven. Het zal blijken dat je, zeker als je een beetje rekening houdt met de seizoenen en een account hebt bij AliExpress je voor het maken van charcuterie niet diep in de buidel hoeft te tasten. Koop wel een vacumeerapparaat, dat is het enige wat we eisen.

Vervolgens mag je in vier inhoudelijke hoofdstukken daadwerkelijk aan de slag. Althans, elk van deze hoofdstukken begint weer met een stuk theorie – dat je wéér niet mag overslaan – dat we daarna in de praktijk brengen met tien klassieke recepten die iedere charcuterier onder de knie moet hebben, aangevuld met een stuk of vijf bereidingen voor de meer avontuurlijk ingestelde vleesmeester en talloze tips voor variaties. Elk theoretisch deel besluiten we met een handige visuele 'how-to'.

In het hoofdstuk 'Rauwe charcuterie' leer je alles over het maken van je eigen pancetta, lardo of bresaola. En natuurlijk de Sultan der Charcuterie: je eigen droge ham.

Na het lezen van het hoofdstuk 'Gekookte charcuterie' maak je voortaan zelf Hollandse slagersklassiekers als Zeeuws spek, grillham of pastrami. Maar ook een kinderboerderijpaal.

In het hoofdstuk 'Droge worst' ontdek je hoe je met bescheiden ingrediënten als zout, stukjes vlees, darmen en microben je eigen fuet, lukanka of metworst maakt.

In 'Paté en Terrine' ten slotte leer je alles over smeerbare terrines, sierlijke patés en croûte, gave aspics, hoe je elk verjaardagsfeestje intellectueel in je voordeel kunt laten eindigen en waarom je altijd alleen zult blijven.

Het laatste hoofdstuk 'Nadrogen' is optioneel. We zullen je heus niet dwingen om ook nog het dankwoord of de literatuuropgave te lezen voor je aan de slag mag. Niet dat dit hoofdstuk geen nuttige informatie bevat: een lijst met leveranciers van darmen, kruiden, en kleurzouten bijvoorbeeld. Of een overzicht van plekken waar je de kennis uit het boek nog een keertje in de praktijk kunt leren of waar je je online kunt laten inspireren. Dit hoofdstuk is ook de plek waar je kunt opzoeken wat die ongeplande schimmel of verkleuring op je product te betekenen hebben. Maar, dat kan ook later wel.

En dan mag je nu, eindelijk, de bladzijde omslaan. Succes. En welkom, collega.

Meneer Wateetons





OVER VLEES

Je maaltijd begint al lang voor de eerste hap. Soms al jaren eerder. Voor alle ingrediënten, waaronder vlees, gelden altijd vier belangrijke parameters: *plaats*, *ras*, *productie* en *rijping*.

PLAATS

De plaats waar iets vandaan komt heeft invloed op de smaak. Bij dieren gaat het dan vooral om de voeding: varkens die eikels eten smaken anders dan varkens die vismeel eten. Voer met olierijke componenten geeft een zacht type vet met veel onverzadigde vetzuren dat snel oxideert en ranzig wordt en bovendien een wat onaantrekkelijke gele kleur krijgt. Wij spreken nog weleens varkensboeren die ons toevertrouwen dat van alle invloeden op de kwaliteit van vlees het voer het grootste effect heeft. De smaak, de vetaanzet, de groeisnelheid, het vochtgehalte: allemaal worden ze in eerste plaats bepaald door voeding. Een plaats kan ook gebruikt worden als *storytelling*: een Limburgs klooster of varken uit 'het Beemsterlant' verkoopt natuurlijk beter dan een varken uit een 'megastal', ondanks dat een megastal helemaal niet per se slecht hoeft te zijn voor dierwelzijn of vleeskwaliteit.

RAS

Rassen zijn belangrijk omdat deze door mensen zijn 'ontworpen' door selectief te fokken en te kruisen op bijvoorbeeld vet-/spierverhouding, moedereigenschappen of groeisnelheid. We doen dus al duizenden jaren aan genetische manipulatie. Zie verderop voor enkele van deze ontworpen varkensrassen.

PRODUCTIE

De productie van het vlees is lang buiten beschouwing gebleven maar is de laatste decennia veel belangrijker geworden. Vooral het transport en de slacht zijn meer onder de aandacht gekomen. Niet alleen door de terechte aandacht voor dierwelzijn maar ook doordat de juiste methodes leiden tot beter smakend en langer houdbaar vlees. Zie verderop voor de slacht- en vervoersomstandigheden en wat voor invloed die hebben op je vlees.

RIJPING

Rijping heeft uiteraard ook invloed op de structuur en smaak van het vlees. Sterker nog, dit héle boek gaat daarover. Een pancetta van zes maanden smaakt anders dan een stuk gerookt ontbijtspek en die smaakt weer anders dan een stuk vers buikspek, zul je merken.

DE KEUZE VAN JE VLEES

Waar je bij droge worst en paté de smaak van je eindproduct kunt beïnvloeden door kruiden en specerijen bestaat je coppa, pancetta of gedroogde of gekookte ham uit vrijwel niets anders dan vlees. Smakeloos vlees levert dus gegarandeerd een smakeloos eindproduct op. Dat is echt zo, we hebben het getest. Zonde van die negen maanden rijpen en die ruzie met je partner over het feit dat de fiets niet meer in de berging past. Kies dus het beste vlees dat je kunt krijgen en een vouwfiets.



TIP Koop geen 'hammetjes' of 'beenhammetjes' in de supermarkt als basis voor je charcuterie, die zijn al uitgebreid voorbereid met kruiden, pekels en fosfaten en bevatten niet zelden slechts 80% vlees. Ga voor puur vlees.



VLEESHAKEN

Vleeshaken zijn handig om je vlees op te hangen op de plek waar je het te drogen en te rijpen hangt. Je kunt er ook je vlees mee in de rookkast hangen en eigenlijk ziet alles er aan zo'n vleeshaak tof uit. Scherpe varianten koop je bij kook- en BBQ-winkels en kun je door je vlees zelf heen steken, botte varianten zijn goedkoper en liggen ook bij huishoudwinkels als Xenos en IKEA. Je gebruikt deze voor vleeswaren waar bijvoorbeeld al een lusje aan zit, of die met touw opgeknoopt zijn. Zorg er bij het doorsteken van je vlees voor dat de vleeshaken brandschoon zijn. Leg ze bijvoorbeeld even in een chlooroplossing (en spoel ze daarna af) voor je ze gebruikt. Zo introduceer je geen micro-organismen in je vlees. 'Vleeshaken heb je nooit genoeg' is een van onze levensmotto's. En kijk hoe wij eruitzien. Nou dan.



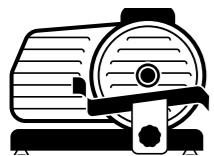
VIJZEL OF KRUIDENMOLEN

Een vijzel is handig om kruiden en zaden mee fijn te malen. Zelf vijzelen heeft de voorkeur boven gemalen kruiden kopen, omdat die laatste snel hun geur en smaak verliezen.



KOUDROOKSPIRAAL

Dit apparaatje is een wonder van eenvoud en inventiviteit. Feitelijk is het niet meer dan een spiraal van fijn gaas. Je vult hem met fijne houtmot, steekt hem aan één kant aan met een waxinelichtje of een klein stukje van een aanmaakblokje, waarvan het 'vuur' langzaam naar het eind van de spiraal kruipt. Dit kan wel acht tot tien uur duren. Je zet hem in een rookkast, ton, grote houten doos of grote BBQ, hangt er je worsten, speck of ontbijtspek in en je hebt er geen omkijken naar. Omdat er maar zo'n klein beetje mot tegelijkertijd smeult, geeft de spiraal nauwelijks warmte af. Je rookt dus koud (zie voor het verschil tussen warm en koud roken pag. 40). Hij wordt verkocht onder verschillende namen, zoek op 'koudrookspiraal', voor ongeveer 30-40 euro. Puntje van aandacht is wel dat er alleen zeer fijne mot in gebrand kan worden. Als de mot te grof is, gaat hij uit. Er zijn ook andere methodes om koud te roken, maar dit is verreweg de makkelijkste.



SNIJMACHINE

Dungesneden is je coppa, pancetta of lardo het lekkerst. Het smelt op je tong, geeft de meeste smaak af en je hoeft er niet op te kauwen. Hoe minder vet je charcuterie bevat en hoe verder het is ingedroogd hoe belangrijker het wordt dat je het flinterdun serveert. Met de hand is het erg moeilijk om vlees dun en regelmatig te snijden. Een snijmachine biedt dan uitkomst. De meeste snijmachines voor thuisgebruik worden geleverd met een gekarteld mes. Dit type mes is met name geschikt voor brood, groente en sommige vleeswaren (bijvoorbeeld worst). Voor fijne charcuterie wil je een glad mes. Met zo'n glad mes kun je vleeswaren – maar bijvoorbeeld ook kaas – flinterdun snijden. Bij een aantal modellen wordt zowel een glad mes als een kartelmes meegeleverd, of is een extra mes apart verkrijgbaar als accessoire. Deze snijmachines bieden je de meest veelzijdige toepassingen. Snijmachines – met name die met een glad mes – zijn helaas niet zo goedkoop en vrij volumineus en zwaar.

DE VEILIGHEIDSWAPENS

WAAROM BEDERFT VLEES?

Waarom kun je eigenlijk niet gewoon een stuk bil, een procureur of verse worst van de slager ophangen en laten drogen? Nou ja, dat kan wel. Alleen het eten wordt een probleem. Althans, dat misschien niet eens zozeer, maar de dagen erna je werk een beetje op niveau doen, of je buiten een cirkel van meer dan twee meter van je bed of toilet begeven, dat wordt lastig. Hoe komt dat?

Zodra het dier sterft, treedt er bederf op. Bacteriën, gisten en schimmels die in het bloed of de darmen van het dier zaten of die tijdens of na de slacht op je vlees zijn beland zien hun kans schoon, en doen zich tegoed aan het onbeschermd lekkers. Met behulp van enzymen en onder invloed van vocht, zuurstof en licht breken ze het vlees af. Het wordt slijmerig en gaat stinken. Dan hebben we het nog niet over de vliegen die zich om je slijmham verdringen om er hun nageslacht in te deponeren. Kortom, je prachtige ham of worst raakt bedorven. Alsof dat nog niet erg genoeg is zijn er ook microben – bacteriën met name – die gifstoffen produceren die je vlees vergiftigen. Vieze ham is vies, giftige ham is gevaarlijk. Sommige van deze bacteriën – of hun gif of 'sporen' – zijn zelfs hitteresistent, zodat het vlees ook na verhitting ongeschikt blijft voor consumptie.

In Tabel 2 vind je een overzicht van de belangrijkste ziekmakende bacteriën, met de zuurgraad (pH), onder-temperatuur en wateractiviteit (A_w) waaronder ze volledig tot stilstand komen. De termen worden verderop in het boek uitgelegd.

TABEL 2: BEKENDE ZIEKMAKENDE BACTERIËN IN VOEDSEL, HUN PH-RANGE, MINIMALE WATERACTIVITEIT EN ZUURSTOFMINNENDHEID

	Onder pH	Onder temp	Onder A_w	
<i>Bacillus cereus</i>	4,9	10 °C	0,93	Facultatief anaeroob ¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	4,6 ⁴	7 °C	0,864	Facultatief anaeroob ⁶
<i>Escherichia coli</i>	4,0	7 °C	0,90	Facultatief anaeroob
<i>Clostridium perfringens</i>	5,0	17 °C	0,97	Anaeroob ²
<i>Listeria monocytogenes</i>	5,0	0 °C	0,92	Facultatief anaeroob
<i>Salmonella enterica</i>	4,5 ⁵	5 °C	0,95	Facultatief anaeroob
<i>Campylobacter jejuni</i>	4,9	30 °C	0,97	Micro-aerofiel ³
<i>Clostridium botulinum</i>	4,6	3,5 °C	0,95	Anaeroob

BRON: FEIHNER (2006)
DISCLAIMER: OP BASIS VAN DEZE TABEL KUNNEN GEEN MEDISCHE BESLISSINGEN WORDEN GENOMEN.

¹ Doe mij maar zuurstof. O, niet op voorraad? Oké, dan niet. Whatever. ² Ik heb een zuurstofallergie. ³ Doe mij maar een klein glaasje zuurstof, alsjeblieft. ⁴ Onder een A_w van 0,90 of pH van 5,2 leeft deze bacterie nog wel, maar produceert hij geen gif meer. ⁵ Beneden een pH van 5,5 leeft deze bacterie nog wel, maar produceert hij geen gif meer. ⁶ Met een sterke voorkeur voor aeroob.





RAUWE CHARCUTERIE

» WAPENS «



DE TECHNIEK

Je weet nu wat je moet doen met je vlees om het veilig te maken: een combinatie van de charcuterier-sidearms: koelen, zouten, fermenteren, drogen of doodmaken. Maar HOE DAN? zul je misschien in de afgelopen hoofdstukken gefrustreerd hebben uitgeroepen. Hoe droog ik? Hoe zout ik? Hoe maak ik dood, meneer?!

In dit hoofdstuk leer je over de meest iconische der charcuterievormen: de rauwe charcuterie. Daaronder vallen klassiekers als coppa, pancetta, guanciale, lardo en natuurlijk de allergrootste, de meester van de megalomanie, de Sultan der Charcuterie: de gedroogde ham. Het gaat dus om vlees waarbij je het spier- en vetweefsel intact laat en als geheel zout en rijpt. Dat levert potentiële moeilijkheden op als: 'hoe krijg ik het zout tot in de kern van mijn vlees', 'hoe weet ik dat mijn coppa vanbinnen niet bedorven is' en 'papa, wanneer mag de melk weer in de koelkast?'. Antwoorden op die vragen (zoals 'Aan de smaak van houdbare melk wen je vanzelf, lieverd') krijg je in dit hoofdstuk.

MATERIALEN

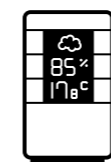
Materialen die we eerder uitgebreid beschreven:

- » Vacumeerapparaat (zie pag. 21)
- » Rolladetouw of net (zie pag. 19)
- » Optioneel: koudrookspiraal (zie pag. 22)
- » Optioneel: snijmachine (zie pag. 22)

OPTIEONEEL: LARDEERNAALD

Een lardeernaald is een handig hulpmiddel om verse spekreepjes door mager vlees of wild te rijgen bij het maken van gekookte vleeswaren. Dit voorkomt uitdrogen van het vlees en zorgt voor extra mals vlees. Je kunt hem ook gebruiken om een stuk vlees of darm dicht te naaien zoals bij een pancetta of culatello.

OPTIEONEEL: WEERSTATION



In de fase van het drogen van charcuterie is de temperatuur en luchtvochtigheid van belang. Met dit goedkope apparaatje dat in elke huishoudwinkel of Chinese webwinkel ligt kun je de temperatuur en luchtvochtigheid van elke ruimte in je huis checken. Zo kwamen wij erachter dat onze berging tussen oktober en maart ideaal is voor het drogen van charcuterie. Daarnaast hebben wij een onverwarmd was- en drooghok waar de omstandigheden gedurende de helft van het jaar heel charcuterie-vriendelijk zijn. Wij doen soms zelfs expres een wasje om de luchtvochtigheid daar niet te veel te laten dalen. Je wilt niet weten wat een onderbroek die ruikt naar ham of beschimmelde worst met de vrouwtjes doet. Koop dus een weerstation en ijk je huis in verschillende jaargetijden. Met een beetje mazzel zal blijken dat bijvoorbeeld in je kruipruimte of garage de juiste omstandigheden heersen voor het drogen van je charcuterie. Vind je geen enkele plek die (gedurende een deel van het jaar) geschikt is? Ga dan voor de bouw van onderstaande fermentatie- annex droogkast.



OPTIEONEEL: PAARDENBOTJE

Hoe weet je of de binnenkant van je ham na zeven maanden in de berging al goed van geur en smaak is, en niet nog flauwtjes of – erger – bedorven. Snijden doe je maar één keer. Hiervoor bestaan speciale dunne en scherp geslepen paardenbotjes. Je steekt hem een paar seconden diep in je ham, trekt hem eruit en ruikt eraan. Waarom niet gewoon een satéprikker of shaslickpen? Paardenbot heeft de eigenschap dat het zeer snel geuren opneemt en ze ook weer snel afgeeft. Dus een korte prik, en een korte snif en je kunt weer door naar de volgende ham. Voor jou, die geen productie

HOW-TO DE ROLLADEKNOOP



1 Prik gaatje in je darm zodat er geen luchtbelllen achterblijven.



2 Schuif een stukje rolladetouw onder je te knopen product. Beweeg het een beetje heen en weer, zodat het aan de onderkant ook goed zit.



3 Maak nu met het korte eindje een eenvoudig lusje om het lange eind heen.



4 Maak nu aan het eind van dat zelfde korte eindje een eenvoudig knoopje en trek het lusje aan.



5 Trek nu het lange eind strak, totdat het vlees goed ingesnoerd zit. Het knoopje dient als 'stop'.



6 Fixeer deze knoop door nog een lusje te maken rondom het loshangende stukje touw waar het knoopje in zit.



7 Trek dat goed aan.



8 Snijd tenslotte de uitstekende touwtjes (inclusief het lange deel) af. Klaar.



9 Herhaal dit tot je je hele product mooi strak hebt ingesnoerd. Doe eerst de zijkanten, dan het midden, en vul dan verder in.



LIEVER BEWEGEND BEELD?

Op ons youtubekanaal (wateetons) en op foodtube.nl vind je filmpjes van de verschillende knooptechnieken in dit boek.



RECEPTEN RAUWE CHARCUTERIE

ALGEMENE INSTRUCTIES

- » Niet zomaar beginnen, lees voor je je eerste recept maakt het algemene hoofdstuk over de veiligheidswapens en het theoretische deel van dit hoofdstuk.
- » Nee echt, stop met lezen en blader voor je je eerste recept maakt terug naar het algemene hoofdstuk over de veiligheidswapens en het theoretische deel van dit hoofdstuk.
- » Elk van de volgende recepten kan gezouten worden volgens de vacuüm methode, maar ook met de schepmethode die we beschrijven in het recept voor droge ham (zie pag. 98).
- » Smaakmakers staan in dit hoofdstuk niet op grammen nauwkeurig. De impact ervan op je product is relatief gering en in veel bereidingen worden traditioneel niet eens smaakmakers gebruikt. Je kunt gewoon lekker liberaal wat in je vacuüm-/zoutzak erbij gooien. Het is zelden te veel. Wij geven wat globale tips, maar het staat je vrij te spelen met andere smaakmakers.
- » Vrijwel elk product kan ook gerookt worden.



CHARCUTERIE IN SHIO KOJI

Wij kennen geen woorden die zo lekker van de tong rollen. *Aspergillus oryzae*. Zeg het gewoon eens een paar keer. As-per-gillus- O-ríe-zee. Je voelt een beetje opwinding, toch? Een naam als van een Romeinse keizer, een krijgshier, bedwinger van volken en brenger van vrede. Maar, *Aspergillus* is geen keizer. Het is een pluizig schimmeltje. Wit, met wat groen-gele stippen. De Japanners noemen het *koji-kin* [spreek uit: kòdjie-kin]. Ook een mooie naam trouwens. Geen krijgshier dus. Maar wel bedwinger van alles en brenger van aroma.

Dat zit zo. De schimmel is een stomende enzymenpoeperd. En die enzymen zijn weer de hakbijlen van de natuur. Zo maakt hij een enzymenvariant (amylase) die zetmeel uit rijst tot stukjes suiker hakt, zodat gisten zich eraan tegoed kunnen doen. Het eindresultaat (met vooruit, nog wat stappen ertussen): sake. De schimmel poept ook enzymen van het type protease, die goed zijn in het fijnhakken van eiwitten tot een reeks lekker smakende aminozuren. Als we deze bijvoorbeeld loslaten op de oersaaie sojaboon transformeren ze die tot een van de rijkste smaakmakers op aarde: miso. *Seriously*, als je daar nog niet mee kookt lijd je een onvoltooid leven. Maar, als *A. oryzae* zo goed is in het smaak maken uit eiwitten, zou het dan ook vlees kunnen opsmaken? Dat bestaat ook hoofdzakelijk uit eiwit. Ja, dat kan het dus. En het is waanzinnig.

MATERIALEN

- » vacumeerapparaat
- » stuk touw of haak
- » rijpingsruimte
- » staafmixer

HOOFDINGREDIËNTEN

- » een stuk buikspek

SMAAKMAKERS

- » 3,0-5,5% salvianda of nitrietpekelzout
- » genoeg shio koji om je vlees te bedekken

BEREIDING

- 1 Week de rijst een paar uur in water.
- 2 Spoel de rijst totdat het spoelwater helder blijft.
- 3 Laat een kwartiertje uitlekken.
- 4 Stoom de rijst ongeveer een half uur tot drie kwartier. Dat werkt beter dan koken. De rijst moet een beetje een glazig uiterlijk hebben.
- 5 Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 6 Meng 0,5 gram koji-kin met de rijst en laat 48 uur onafgedekt fermenteren bij een hoge luchtvochtigheid op ongeveer 25 tot 35 °C (maar koji-kin doet niet zo moeilijk). Meng een paar keer door met een schone vork, de schimmel heeft lucht nodig.

LEES VERDER OP PAG. 76

INGREDIËNTEN KOJI-RIJST

- » 300 g witte rijst, bij voorkeur niet voorgekookt. Check de verpakking. Een enkele rijstsoort is al voorgestoomd (parboiled). Die hoef je alleen te spoelen en uit te laten lekken en kun je vervolgens direct enten.
- » 0,5 g (ongeveer een halve theelepel) koji-kin-schimmel startercultuur. Zie voor leveranciers achter in dit boek.

ORELHEIRA E FOCINHO DE PORCO

Laten we de Portugezen niet vergeten in dit boek. Hun wijnen en hun charcuterie kunnen zich met gemak meten met die van hun grote dominante broer. Maar je hoort er zelden wat over. Het is culinair gezien nogal een bescheiden volk. Overigens is er een handige vuistregel om alle Spaanse charcuterierecepten om te zetten naar Portugese: niet malen maar hakken, overal droge witte wijn in en dubbel zo zwaar gerookt. En dan gewoon de Spaanse naamgeving hanteren maar doorspekt met [zj]- en [au]-klanken. Klaar. Bescheiden dus, maar ondertussen met een *freaky* randje. Zo zijn ze dan ook wel weer. Stille wateren. Zo zijn ze dol op een salade van varkensoren, hebben ze een bovengemiddelde voorliefde voor bloed, organiseren ze een jaarlijks varkensmoordfestival (*matanças dos porcos*) en maken ze deze *orelheira e focinho de porco*. Letterlijk betekent dit: oor en snuit van het varken, maar feitelijk omvat het de hele buitenkant (het 'masker') van een varkenskop. De bereiding is als rauwe charcuterie, maar het nuttigen na afloop is wat afwijkend. Je eet hem niet als plakjes maar eerder meegestoofd in gerechten.

MATERIALEN

- » vacumeerapparaat
- » materiaal om koud te roken
- » vleeshaak

SMAAKMAKERS

- » 3,0-5,5% nitrietpekelzout of salvianda
- » rookhout
- » knoflook en witte wijn

HOOFDINGREDIËNTEN

- » het masker van een halve varkenskop

BEREIDING

- 1 Ga naar de slager en bestel daar (als je avontuurlijk ingesteld bent) een halve varkenskop mét de wang er nog aan. Vergeet dat niet erbij te vermelden. Als je nu al weke knietjes hebt, laat de slager de volgende stap dan voor je uitvoeren.
- 2 Slijp je mes en been de kop uit, zodat je de wang, het oor, de lip en de neus als een geheel eraf krijgt. Rondom het oog is dat altijd even slikken. Schaam je niet. Voor ons ook. Het oor krijg je niet los zonder door de gehoorgang heen te snijden. Portugezen doen overigens niet zo moeilijk over wat stukjes achtergebleven kraakbeen, dus maak het jezelf ook niet moeilijker dan nodig is. Maak vervolgens de kop goed schoon. Brand of scheer alle haren weg. Bedenk intussen een smoes voor als je partner vraagt waar die haren tussen haar mesjes vandaan komen. Maak met name ook het oor vanbinnen goed schoon.
- 3 Weeg het masker en noteer het gewicht, al is dat bij deze bereiding niet echt relevant.
- 4 Zout met nitrietpekelzout of salvianda. Voeg royaal wat van de smaakmakers toe en vacumeer. Laat in de koelkast 3 weken doorzouten.
- 5 Spoel af, dep droog, smeer nogmaals in met witte wijn, dep weer droog en weeg. Er zal relatief weinig vochtverlies zijn door de grote hoeveelheid vet en huid.
- 6 Rook circa 1 week koud op beuken- en eikenhout, eventueel aangevuld met wat olijfhout of pitten als je eraan kunt komen.
- 7 Het serveren: je kunt delen van de kop meegaren in een stoofpot, of soep, er typische Portugese gerechten als *feijoada à Transmontana* of *cozido à Portuguesa* van maken of het wangdeel zelfs gewoon serveren als een pancetta of guanciale.

TIPS EN VARIATIES

- » De rest van de kop kun je een dag lang op een zacht vuurtje in een bouillonnetje gaarkoken en er de restjes vlees uit pulken. Opvallend smakelijk.



HOW-TO GEGAARDE CHARCUTERIE MAKEN



1 Snijd je vlees netjes.



2 Weeg je vlees en noteer het gewicht.



5 Dep je vlees zo nodig droog.



6 **METHODE A** Gaar je vlees óf sous-*vide*...



3 **METHODE A** Zout door óf te injecteren...



3 **METHODE B** ... of door nat te pekelen.



6 **METHODE B** ...of op kerntemperatuur of met de traditionele kookvuistregel...



6 **METHODE C** ...of in de oven of op de barbecue.



3 **METHODE C** ... of door te vacumeren met zout. Zout in alle gevallen in de koelkast.



4 Weeg na het zouten je vlees weer en noteer het gewicht.

GRILLHAM

Dit is een basishamrecept uit de oven. Met minimale variaties maak je er een gekookte of gerookte ham van. Een complete ham is nogal groot, maar door een kleiner vleesdeel te nemen (bijvoorbeeld alleen een bovenbil, platte bil of het van zichzelf al mooi kogelronde spierstuk) wordt het een wat behapbaarder projectje. Maar ééns in je leven moet je een keer een complete gekookte ham gemaakt hebben. Het valt in de categorie je auto repareren, een huis bouwen, een kind krijgen of een varken uitbenen. Of enige combinatie van bovenstaande.

MATERIALEN

- » vacumeerapparaat
- » oven
- » rolladetouw
- » pekelspuit

VLEESINGREDIËNTEN VOOR CIRCA 5 KILO

- » Een 'coburger', dat is een bovenbil en een platte bil, met het spek er nog aan.

SMAAKMAKERS PER KILO

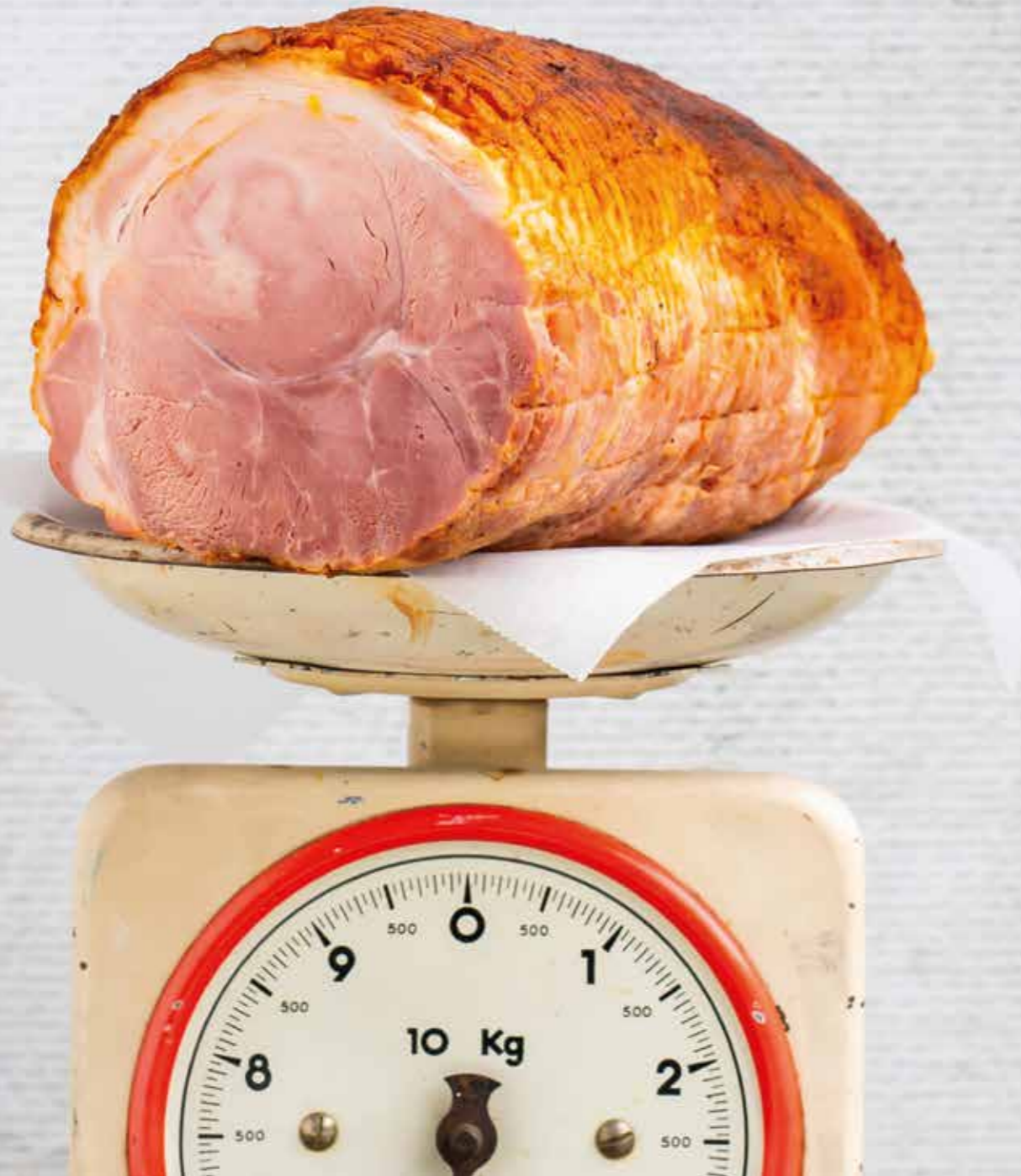
- » een spuitpekel volgens recept op pag. 119
- » honing of (appel)stroop

BEREIDING

- 1 Bestel bij je slager een coburger (of een van de hiervoor genoemde vleesalternatieven). Hij weet wat dat is. Vraag er expliciet bij alle spek erop te laten. De meeste klanten willen weinig vet, wij willen juist veel vet. Laat hem ook de vliezen aan de binnenzijde van de ham verwijderen, die kunnen na het garen taai zijn en zo plakt het vlees ook beter aan elkaar.
- 2 Injecteer je ham gelijkmatig met een 15% spuitpekel (zie pag. 119).
- 3 Knoop dicht met slagerstouw.
- 4 Vacumeer en laat nog een dag doorkleuren in de koelkast.
- 5 Gaar in de oven bij 120 °C tot een kern van 68 °C.
- 6 Koel terug.

TIPS EN VARIATIES

- » Garen op de BBQ in plaats van in de oven kan natuurlijk ook. Houd de temperatuur laag, aangezien de suiker aan de buitenkant snel verbrandt.
- » Eventueel kun je de ham voor het garen ook nog koud roken.
- » Honing of appelstroop kun je vervangen door enige andere stroop: agavesiroop, maple syrup, granaatappelsiroop, gembersiroop of perenstroop.
- » Natuurlijk kun je de ham ook insmeren met andere smaakmakers naar keuze.
- » Je kunt de pekel zelf ook op smaak brengen, zo breng je de smaak ín de ham. Denk aan wat van de honing uit het recept, of een scheut drank. Let er wel op dat de toevoegingen (nagenoeg) kleurloos zijn.
- » Een achterham is vrijwel hetzelfde product maar dan koud gerookt en 'gekookt' in plaats van in de oven gegaard.
- » Als je dit product gaart (in de oven of in water) maar niet rookt, heet het in Italië een *prosciutto cotto*.
- » Dit kan natuurlijk ook met een procureur: een schouderham. Gebruik een niet te vette ham, die bewaren we wel voor onze coppa, maar een beetje magere, die kleurt wat mooier door.





RECEPTEN DROGE WORST

ALGEMENE INSTRUCTIE

- » **BELANGRIJK!** Waar je bij paté of gekookte ham misschien nog wel weg kunt komen met 'eerst maken en dan pas lezen' (wat we overigens ook afraden, maar ja) is dat voor droge worsten absoluut uitgesloten. Niet zomaar beginnen dus, lees voor je je eerste recept maakt het algemene hoofdstuk over de veiligheidswapens en het theoretische deel van dit hoofdstuk.
- » Elke worst kan in principe zowel snel, als middelsnel als traag gefermenteerd worden. Zie daarvoor het theoretische hoofdstuk.
- » Het staat je vrij te spelen met andere smaakmakers.
- » Gratis geld: elke worst is ook als verse worst te eten. Verlaag het zoutgehalte naar 15 gram per kilo, laat dextrose, starter, nitriet en nitraat weg en bak ze na het vullen in de pan, gooi ze op de BBQ of rook ze warm. Ze zijn lekkerder en sappiger als je ze na het vullen nog een nachtje in de koelkast laat opstijven.
- » In plaats van salvianda kun je ook nitrietpekelzout met 0,3 gram kaliumnitraat (salpeter) per kilo gebruiken.
- » Wij maken in de recepten gebruik van een startercultuur, maar het staat je vrij te werken met een van de andere startermethodes: lees daarvoor de *Worstbijbel*.



HANDGESNEDEN VARKEN- RUNDWORST

Handgesneden worsten zijn de mooiste worsten. Ze zijn wel iets lastiger om te maken. Het kost meer tijd, de binding is moeilijker voor elkaar te krijgen en luchtballen zijn een groter probleem. Maar man, man, man, die aansnede. Deze schoonheid wordt in deze worst nog eens versterkt door het gebruik van verschillende vleessoorten.

MATERIALEN

- » worstvuller
- » fermentatieruimte
- » droogruimte
- » dunne varkensdarmen
- » worstprikker
- » koudrookspiraal
- » rookhout

HOOFDINGREDIËNTEN VOOR 1 KILO

- » 300 g procureur/varkensschouder
- » 300 g mager rundvlees
- » 400 g buikspek

SMAAKMAKERS PER KILO

- » 0,25-0,5 g middelsnelle startercultuur
- » 25 g nitrietpekelzout
- » 2 g fijn gevezelde zwarte peper
- » 1 g geraspte nootmuskaat
- » 1 g fijn gevezelde foelie
- » 1 g gemberpoeder
- » 4 g mosterdzaad (heel)
- » 3 g dextrose
- » 0,5 g ascorbinezuur (vitamine C)

BEREIDING

- 1 Week de darmen en los de startercultuur op in een beetje water.
- 2 Maal of vijzel alle kruiden naar wens. Houd nitrietzout en vitamine C zo goed mogelijk gescheiden.
- 3 Snijd varkensschouder, rundvlees en buikspek in stukken van circa een vierkante cm. Het mag best lekker onregelmatig.
- 4 Meng het gesneden vlees zeer goed met alle smaakmakers en de starter.
- 5 Vul de darm met behulp van een vulhoorn of worststopper. Druk extra goed aan en gebruik je prikker veelvuldig.
- 6 Knoop tot strakke worsten.
- 7 Prik ze nog een keer en masseer de worsten goed.
- 8 Fermenteer circa 48 uur bij een luchtvochtigheid van 85% en 24 °C.
- 9 De pH moet beneden de 5,3 zijn gezakt.
- 10 Rook twee dagen koud.
- 11 Droog bij 10-15 °C en circa 75% luchtvochtigheid tot ongeveer 1/3 gewichtsverlies.

TIPS EN VARIATIES

- » Twee soorten vlees? Waarom niet drie?
- » Handgesneden is altijd mooi, dus je kunt dit ook toepassen op de andere recepten.
- » Mocht je toch bindingsproblemen ervaren, dan kun je ook kiezen voor een deel gemalen en een deel gesneden vlees.

SOBRASSADA DE AMSTERDAM-NOORD

De Spanjaarden uit Mallorca en Italianen uit Calabrië zijn op hetzelfde idee gekomen: een smeerbare paprikaworst. Beide absurd lekker. De Italiaanse *'nduja* is wat pittiger, maar verder lijken ze zo op elkaar dat het geen toeval kan zijn. Wij maakten deze worst met een schimmeltje. Dat is weliswaar niet zo traditioneel, maar wel origineel. Kunnen ze nog een voorbeeld aan nemen. De smeerbaarheid van deze worst komt van het type vet: zacht. Precies het soort dat we bij droge worsten normaliter juist vermijden.

MATERIALEN

- » gehaktmolen
- » worstvuller
- » fermentatieruimte
- » droogruimte
- » een wijde darm: varkensblaas, runderzakeind of veteind
- » worstprikker

HOOFDINGREDIËNTEN VOOR 1 KILO

- » 300 g procureur/varkensschouder
- » 300 g kinnebakspek
- » 400 g broekspek, gemalen rugspek of reuzel

SMAAKMAKERS PER KILO

- » 0,25-0,5 g trage startercultuur
- » 30 g salvianda
- » 3 g grof gevijzelde zwarte peperkorrels
- » 3 g knoflookpoeder
- » 50 ml droge witte wijn
- » 50 g pimentón picante
- » 3 g dextrose
- » 2 g kristalsuiker
- » 0,5 g ascorbinezuur (vitamine C)
- » mespuntje schimmelcultuur

BEREIDING

- 1 Week de darmen en los de startercultuur op in een beetje water.
- 2 Maal of vijzel alle kruiden naar wens. Houd nitrietzout en vitamine C zo goed mogelijk gescheiden.
- 3 Snijd al het vlees in grove stukken, zout en kruid. Houd vitamine C en startercultuur nog even apart.
- 4 Verklein het gekruide varkensvlees met de gehaktmolen op de grove plaat.
- 5 Meng het gemalen vlees zeer goed, en voeg al mengende de startercultuur en vitamine C toe.
- 6 Vul de darm strak af met behulp van een vulhoorn of worststopper.
- 7 Prik eventuele luchtballen eruit.
- 8 Knoop tot 1 of 2 grote worsten, zorg dat ze goed strak zitten.
- 9 Prik nogmaals de luchtballen eruit.
- 10 Fermenteer circa 4-5 dagen bij een luchtvochtigheid van 85% en 20 °C.
- 11 De pH moet beneden de 5,3 zijn gezakt.
- 12 Droog bij 10-15 °C en circa 75% luchtvochtigheid minimaal 1 maand. Het gewichtsverlies zal relatief gering zijn.

TIPS EN VARIATIES

- » Je eet deze worst dus niet als een plakje, maar smeert hem op brood of op een toastje of zo. Je kunt variëren op dit recept door de hitte niet van de pimentón te laten komen, maar van bijvoorbeeld Madame Jeannettes, jalapeños of andere gaaf smakende hete pepers. En wat dacht je van de Koreaanse pittige paprika die de kenmerkende smaak geeft aan kimchi?
- » Wij bestelden ooit het broertje *'nduja* op een pizza en kregen vervolgens een pizza zonder worst. Op hoge poten teruggestuurd, dat begrijp je ('weet je wel wie wij zijn!'). Vervolgens werden we er fijntjes op gewezen dat die plasjes vet met wat chili's erin op onze pizza de *'nduja* was. Die bevat zo veel vet dat er in de oven niets dan een plasje en smaak van overblijft. En nee, ze wisten niet wie wij waren.



SMEERBARE MISO SRIRACHATERRINE

Miso maakt alles lekkerder. Deze gefermenteerde sojabonenpasta zit barstensvol umami. Als wij thuis iets aan het koken zijn en concluderen dat er 'nog iets mist' dan is de oplossing altijd miso. Een theelepeltje in je soep of saus en hij is af. Of in je terrine natuurlijk. Maak je geen zorgen, hij smaakt opvallend niet-Aziatisch.

MATERIALEN

- » keukenmachine met hakmessen
- » optioneel: sous-vide of slowcooker
- » terrinevorm en zo nodig een plankje ter grootte van de bovenkant van de vorm
- » oven
- » kernthermometer

HOOFDINGREDIËNTEN VOOR 1 KILO TERRINE

- » 575 g kinnebakspek
- » 425 g varkens-, kalfs- of kippenlever

SMAAKMAKERS PER KILO

- » 15 g nitrietpekelzout
- » 2 g gemalen witte peper
- » 35 g miso
- » 20 g sriracha
- » 2 g dextrose

BEREIDING

- 1 Zet een pan met heet water of hete bouillon op.
- 2 Pocheer je spek enkele uren bij 80-90 °C tot deze snotgaar is. Als je rugvet of broekspek gebruikt is een uurtje voldoende.
- 3 Weeg alle kruiden en hulpstoffen af en zet alles klaar.
- 4 Maak de lever indien nodig schoon.
- 5 Snijd je lever in stukken en verwarm die in het lauwe water tot handwarm (circa 40 °C).
- 6 Snijd je gepocheerde en nog hete spek in grove stukken.
- 7 Doe spek met alle droge kruiden en hulpstoffen in de keukenmachine en cutter fijn op de hoogste snelheid.
- 8 Voeg al draaiende in delen de lever, miso en sriracha toe en draai tot je een egale massa hebt.
- 9 Giet de smurrie in gereedstaande vorm(en).
- 10 Tik de vorm een paar keer op de tafel of werkbank zodat eventuele luchtballen uit je terrine verdwijnen.
- 11 Gaar, afgedekt met een beetje aluminiumfolie, in een oven van circa 100 °C of au bain-marie tot een kerntemperatuur van 72 °C.
- 12 Laat afkoelen (optioneel onder druk) tot koelkastkoud.
- 13 Sluit desgewenst af met een geleilaag of anderszins.
- 14 Serveer.

TIPS EN VARIATIES

- » Er bestaan veel soorten miso en die verschillen ook flink van elkaar. Probeer ze allemaal.
- » Te leverig? Je kunt zonder gevaar de verhoudingen een beetje naar je smaak wijzigen.
- » Alles wat je overhebt kun je gebruiken voor om het even welke andere charcuterie. Smeer er je hammetje mee in, draai het door een worst of voeg het toe aan een pekel. Het wordt altijd lekker.



PATÉT JE OORLOG

Zwart gekleurd eten. Je hebt er helemaal niks aan, maar je Instagram-account wel: zwarte hamburgerbroodjes, zwart ijs, zwarte mayonaise of zwarte koffie. Kom maar op met die likes. Je *black-of-choice* is koolstof, te koop bij de drogist als Norit. Daar kun je, zonder dat je het terugproeft, al je eten gitzwart mee kleuren. Ook je deeg. Als je je basisdeeg combineert met blanke versieringen, of andersom, heb je een waanzinnig gaaf product. Let er bij de bereiding op dat je het deeg met en zonder kleurstof zeer goed gescheiden houdt. Als ze maar enigszins op elkaar vlekken wordt het effect al veel minder. We adviseren met een blanke paté te beginnen en daarop zwarte versieringen te maken. Voor het extra effect hebben we ook zwarte truffel aan dit recept toegevoegd, maar dat hoeft natuurlijk niet. Zwarte olijven zijn een goedkoper alternatief.

MATERIALEN

- » gehaktmolen
- » patévorm
- » kwastje
- » optioneel: steekvormpjes
- » oven
- » kernthermometer

HOOFDINGREDIËNTEN VOOR 1 KILO PATÉ

- » 325 g varkens-, kalfs- of kippenlever
- » 575 g kinnebakspek of buikspek
- » 50 ml room
- » 1 ei

SMAAKMAKERS PER KILO

- » 18 g nitrietpekelzout
- » 3 g grof gevijzelde zwarte peper
- » 10 g fijngehakte zwarte truffel
- » 1 g kruidnagelpoeder
- » 2,5 g gemberpoeder
- » 30 g aardappelzetmeel
- » 2 g dextrose
- » 2 g vanillesuiker

BEREIDING

- 1 Optioneel maar aan te raden: snijd het vlees voor de farce klein en zout het minimaal 8 uur voor in de koelkast.
- 2 Koel je ingrediënten en materialen voor zodat ze goed koud zijn.
- 3 Maak intussen je 2 batches deeg, zwart en blank.
- 4 Weeg alle vleesingrediënten, kruiden en hulpstoffen af en zet alles klaar.
- 5 Voeg al je kruiden en hulpstoffen, behalve het ei toe aan je vlees. Houd je vocht apart.
- 6 Maal je vleesingrediënten met een gehaktmolen lekker grof. (Een deel) met de hand snijden of met pulsen grof hakken in de keukenmachine kan ook.
- 7 Meng je gemalen vleesprut met het ei enkele minuten goed door elkaar of zo lang als de temperatuur dit toelaat.

LEES VERDER OP PAG. 262

BLANK DEEG VOOR 1 KILO FARCE

- » 350 g bloem
- » 175 g boter
- » 5 g zout
- » 70-80 ml water
- » ca. ½ ei

ZWART DECOREERDEEG

- » 100 g bloem
- » 50 g boter
- » 1 g zout
- » 15-20 ml water
- » 2 g norit

WITTE WIJN ASPIC, VOOR 750 ML

- » 700 ml witte wijn
- » 7,5 g zout
- » 33 g suiker
- » 55 g gelatinepoeder





NADROGEN

TROUBLESHOOTING

Er gaat weleens wat mis. Dat geeft niks. Met de foutenanalyses in dit hoofdstuk snap je wat je fout gedaan hebt en wat je de volgende keer anders moet doen.

TROUBLESHOOTING RAUWE CHARCUTERIE

ER ZIT EEN GAT IN HET MIDDEN VAN MIJN PANCETTA/HAM

- » Gat in midden ham: niet goed opgebonden, of te veel zout in de coburger tussen platte bil en bovenbil waardoor hij te brokkelig is geworden door denatureren eiwit
- » Gat in pancetta: niet voldoende strak opgebonden
- » Te lang gedroogd

DE KLEUR VAN MIJN PRODUCT IS FLETS

- » Mogelijk op een te hoge temperatuur gerijpt en daardoor is er te veel melkzuur ontstaan
- » Te goedkoop kiloknallervlees gebruikt
- » PSE-vlees gebruikt
- » Te weinig nitriet gebruikt
- » Te kort gedroogd
- » Zie onder donkere rand

HARDE, DONKERE RAND AAN BUITENKANT PRODUCT

- » Luchtvochtigheid te laag of ventilatorsnelheid te hoog tijdens het drogen
- » Geen bescherming door darm of ander inpakmateriaal
- » Vacuümlek, waardoor nitriet en zuurstof samen voor een grauwe kleur zorgt

SMAAK METALIG OF BITTER

- » Kan gevolg zijn van te traag drogen, ingewikkeld chemisch proces. Waarschijnlijk is je product ook vrij zacht. Mogelijk door dichtslaan.
- » Mogelijk ranzig geworden vet. Voorkom licht en snijd geel vet weg.

TE ZOUT

- » Te lang gezouten met de schepmethode
- » Te veel zout
- » Te kort gedroogd, gek genoeg
- » Fijn zout gebruikt terwijl je een Amerikaans recept hebt gevolgd en inhoudsmaten hebt gebruikt
- » Fijn zeezout gebruikt bij droogzouten als het recept grof zout voorschrijft (lost beter op dan grof zout)
- » Gewoon veel zout gebruikt (meer dan 3,5%)
- » Tip: gooi het niet weg, maar gebruik het als smaakmaker in sauzen en soepen.

GEEL, SCHERP SMAKEND VET

- » Het vet is ranzig geworden. Door te veel licht en/of zuurstof. Snijd het weg.

ER KOMEN STEEDS ONGEWENSTE SCHIMMELS OP MIJN PRODUCTEN

- » Te hoge luchtvochtigheid
- » Te weinig luchtbeweging
- » Luchtbeweging komt niet overal
- » Te dicht tegen elkaar hangen
- » Je kast is besmet (maak je kast schoon met bij voorkeur een basischschonmaakmiddel)
- » Je hebt je product niet voldoende schoongesneden
- » Onhygiënisch gewerkt

ER ZITTEN HARDE WITTE KORRELTJES IN MIJN HAM

- » Dat zijn tyrosine- of glutamaatkristallen, en zo'n beetje het hoogst haalbare in het maken van je eigen ham. Je ziet ze ook wel in heel oude kazen. Het is een teken van kwaliteit. Pure smaak. Geef jezelf een klop op de borst.