

Tekst: Marije van de Kruk

ZeldzaamLEKKER-workshop 'Van kop tot staart'

Wat kun je maken van schapehart, varkenskop, runderwang, geitentong en kippenklauwen? Nel Schellekens van Gasterij de Gulle Waard in Winterswijk weet er wel raad mee.

In de workshop 'Van kop tot staart' vorig jaar november lichtte Nel Schellekens, patron-cuisinier van Gasterij de Gulle Waard in Winterswijk, toe hoe incurante delen van verschillende dieren kunnen worden bereid.

En natuurlijk werd alles geproefd: van 'koppenbouillon' tot runderhart. We kijken terug op een leerzame en lekkere workshop in de prachtige keuken van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd.

100 procent product, geen afval

'We doen onszelf tekort door dieren niet 100 procent te verwaarden', aldus Nel bij de opening van de workshop 'Van kop tot staart'. En daarom gebruikt zij 'elke draad' van een dier in haar productlijn Giesz en haar restaurant.

Tijdens de workshop vertelde Nel ons over de vele toepassingen van incurante delen (en worst draaien is er maar één van).

Recepten uitwisselen en proeven

Nel had veel verschillende proefgerechten bereid voor de workshop en diverse delen meegenomen om te laten zien. Aan de

hand daarvan vertelde ze wat je ermee kunt doen. Een varkenskop bijvoorbeeld is van snuit tot oor te gebruiken en ze had voor ons een heerlijke terrine van kopvlees bereid, de zogenoemde varkentjeskermis.

Ook tong heeft veel bereidingsmogelijkheden. Zo kun je het konfijten en in plakjes serveren, of een vleessalade van maken. Dit laatste gerecht presenteerde Nel in minibloempotjes, gearneerd met eetbare bloemen.

Daarna stond orgaanvlees op het programma. We proefden een 100 procent runderworst met hart en milt, een worst met varkensmilt, een bouillon getrokken van hart, lever en botten van de geit en



Incurante delen omgetoverd in heerlijke hapjes

Nel vertelt wat je met incurante delen kunt doen



Eric Fischer

Er moet natuurlijk geproefd worden hoe het echt smaakt



Marije van der Kruk

een stukje 'geitenbrij', balkenbrij gemaakt van allerlei delen van de geit. En wat kun je met hanenkammen en klauwen? Nel deelde haar konfijt-, blancheer-, pocheer- en frituurgeheimen met ons.

Werken met karakterdieren

Zeldzame rassen zijn echte karakterdieren, volgens Nel. Ze zijn traag gegroeid en het vlees heeft veel 'kracht in de donder'. Het is geen standaard vlees en het bereiden en kruiden van het vlees en de incou-

rante delen is daarom een kwestie van eindeloos proberen en constant blijven voelen, ruiken en proeven. Dan merk je vanzelf wat de beste bereidingswijze is. We kijken terug op een leerzame dag waar veel verschillende aspecten van incurante delen de revue passeerden. Belangrijke punten bij het werken met incurante delen zijn: hoe kun je zorgen dat je ze goed aangeleverd krijgt door de slager, hoe bewaar je ze, welke bereidingswijzen zijn er en hoe ga je om met

Verder lezen?

Nel heeft in samenwerking met Mac van Dinther de serie 'Lessen in lekkers' in de Volkskrant een aantal weken gevuld met haar recepten. Deze zijn te verkrijgen via de Volkskrant-website.

kruiden? En natuurlijk: hoe breng je incurante delen en alle tips voor heerlijke gerechten over naar de consument? ●

Nieuwe ZeldzaamLEKKER-bedrijven!

In 2014 hebben Kaasboerderij Langelaan en andeNiedijk zich bij ZeldzaamLEKKER aangesloten. Meer weten? Kijk op de ZeldzaamLEKKER-website!

Kaasboerderij Langelaan

Hermien en Henk Langelaan houden veertig Blaarkoppen in Blesdijke. Henk melkt de koeien twee keer per dag. De koeien worden dan opgehaald met de quad. Want soms staan ze aan het eind van 46 hectare land en hebben ze een kleine aanmoediging nodig om naar de melkstal te komen. Hermien maakt drie keer per week biologische boerenkaas,

Blaarkop van andeNiedijk



Marije van der Kruk

zo'n 200 kilo per week. De kaas wordt gemaakt van rauwe melk, zonder gebruik van kaasverbetersaars. De coating is kleurstofvrij en zonder schimmelwerende middelen. Je kunt de kaas dus met korst en al opeten. Er zijn verschillende soorten beschikbaar: van jong tot extra belegen, van fenegriek tot Italiaanse melange. Elke zaterdag wordt de kaas in de winkel verkocht door de kinderen. Meer weten? Kijk op de ZeldzaamLEKKER-website!

andNiedijk

Vlakbij Enumatil, een dorp ten westen van Groningen, ligt boerderij andeNiedijk. Arjan en Margriet Knol runnen deze boerderij met zestig Blaarkoppen. De koeien worden ingezet voor zowel vlees als melkproductie. De Groninger blaarkop past volgens Arjan in een biologische bedrijfsvoering. Het ras is robuust en zelfredzaam. En dat kwam vroeger goed van pas op zondag, als de boer zonder personeel zat, aldus Arjan. Achttien jaar geleden begonnen Arjan en Margriet het



Marije van der Kruk

Blaarkopkaas van bedrijf Langelaan

vlees van de Blaarkop te vermarkten. De koeien die minder geschikt zijn voor de melkproductie, koeien die lastig te houden zijn en de ossen worden geslacht. Het vlees wordt op het erf van de boerderij direct aan de consument verkocht. Kijk op de website van andeNiedijk voor meer informatie over het vlees en een heerlijk recept voor gehaktbrood van Margriet.