

**VAN KOP
TOT STAART**



VARKEN

GERTJAN KIERS



VOORWOORD

No waste en duurzaamheid zijn termen die ons bijna dagelijks om de oren vliegen, ook binnen de vleesbusiness. Er wordt rekening gehouden met het milieu en dierenwelzijn, en er is steeds meer interesse in de herkomst van de beestjes. Maar het gros van de consumenten grijpt nog steeds naar de luxere delen en gemakproducten. Deels door het beperkte aanbod bij de supers en de wat minder ambachtelijke slagers die inspelen op deze vraag en deels omdat bij veel consumenten de kennis ontbreekt over welke delen een dier allemaal bevat, wat de kenmerken zijn en wat je met deze delen kunt doen.

Met dit boek willen we daar verandering in brengen. Te beginnen met het varken, want het varken kun je als geen ander van kop tot staart verwerken. In de keuken en daarbuiten. Als ik weleens roep: 'Minder vlees, maar meer van het hele dier,' dan word ik vaak raar aangekeken. Natuurlijk wil je als slager je vlees verkopen, maar ik weet ook wat er nog meer te koop is. En kwaliteit gaat bij mij boven kwantiteit. Daarom is het belangrijk dat je je bewust bent van het vlees dat je koopt en dit zo lekker mogelijk klaarmaakt. Mede uit respect voor het varken. Want varkensvlees wordt nog te vaak – ten onrechte – ondergewaardeerd, hoewel het in ons land het meest gegeten stukje vlees is.

Door een dier van kop tot staart te verwerken, draag jij je steentje bij aan die *no waste* en dat stukje duurzaamheid en als bonus maak je kennis met lekkere vleesdelen en bereidingen die je misschien nog niet kende. Er is tenslotte meer dan alleen het karbonaasje, de sparerib, de varkenshaas en de schnitzel. Daarom gaan we in dit boek *back*

to basics. We geven je handige informatie en elk deel wordt – zowel rauw als in een bereiding – in de spotlights gezet. Daardoor weet je wat je koopt, wat de belangrijkste eigenschappen zijn en waar de slager deze delen voor gebruikt. Maar we leggen je ook uit hoe je zelf die cordon bleu of blinde vink maakt. Bij elk recept ligt de focus dan ook op de bereiding van het vlees. Een aantal vleesdelen die in dit boek aan bod komen, zullen ook niet standaard in de vitrine of koelcel van de ambachtelijke slager liggen. Omdat er geen vraag naar is, worden deze vaak niet als zodanig uitgesneden. Zo belanden deze vaak mooie delen in het gehakt of de worst – of ze gaan richting Azië. Maar de ambachtelijke slager kun je hier gerust om vragen, zeker als hij zijn varkens zelf uitsnijdt.

Naast een ode aan het varken is dit boek ook een ode aan mijn pa. Samen met hem zette ik mijn eerste stappen in het vak. Tijdens de schoolvakanties wekte hij mij rond een uurtje of half 3 en maakten we de rit naar zijn werk bij een slachterij en uitsnijderij in Schoonhoven, waar ik mijn eerste centen verdiende met allerlei voor de hand liggende klusjes. Snijden mocht ik nog niet, maar als de mannen genoten van hun welverdiende pauze pakte ik een mes en ging verder waar zij waren geëindigd op het moment dat de schafttoeter ging. Daar ontdekte ik mijn passie en hoe prachtig het slagersambacht is. Mede dankzij die ouwe sta ik waar ik nu sta. De eerste kennis die ik opdeed over het slagersvak kwam van hem. En wat is er nu mooier dan die kennis over dit prachtige vak te delen?

Gertjan Kiers



INHOUD

OVER HET VARKEN	8	VOORSTUK	51
De geschiedenis van varkensvlees	11	Vleesdelen	52
Kwaliteit en smaak	15	Recepten	65
Varkensrassen en voortplanting	21		
Besterven en rijpen	25	MIDDENSTUK	111
Charcuterie	107	Vleesdelen	112
Het voordeel van vet	173	Recepten	120
Rauwe hammen	211		
De rest van het varken	259	ACHTERSTUK	176
		Vleesdelen	178
BEREIDEN	29	Recepten	184
Pekelen en marinieren	31		
Algemene technieken	34	SPECIALS	219
Smaakcombinaties	42	Vleesdelen	220
Kooktechnieken	45	Recepten	227
Kookmaterialen	47		
Kerntemperaturen	49	HEEL VARKEN	263
		GASTCHEFS	
		Jord Althuisen	102
		René Pluijm	168
		Caroline van der Plas	206
		Michèl Lambermon	254
		REGISTER	268
		DANK	272



KWALITEIT & SMAAK

KWALITEIT EN SMAAK GAAN OOK BIJ VARKENSVLEES DIKWILS HAND IN HAND, MAAR HET KOMT OOK VOOR DAT EEN STUKJE KWALITEITSVLEES MINDER SMAAKVOL IS. MAAR HOE ONTSTAAT KWALITEITSVLEES EN WAT ZORGT NU PRECIJS VOOR EEN LEKKERE SMAAK?

De meeste mensen denken ongetwijfeld dat de kwaliteit van varkensvlees gerelateerd is aan de prijs. Als je uitgaat van hetzelfde vleesdeel klopt dat meestal ook wel, maar er zijn ook delen van geweldige kwaliteit die helemaal niet zo duur zijn. De prijs van varkensvlees wordt namelijk veelal bepaald door vraag en aanbod. Stijgt de vraag naar de toch al zo populaire spareribs, dan stijgt de prijs van diezelfde ribben in het algemeen, ook die van mindere kwaliteit. Zolang kluivende landen zoals China zelf nog niet het topvarkensvlees kunnen produceren zoals onze Nederlandse boeren dat doen, heeft dat consequenties voor de prijs. Er zijn echter geluiden dat de Chinezen hard hun best doen om zichzelf te gaan bedruipen.

VERSCHILLENDE FACTOREN

De kwaliteit van varkensvlees is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder het ras, de voeding, de mate van beweging, het slachtgewicht van het varken en de manier van slachten. Dit uit zich weer in de stevigheid, de kleur, de vetaanwas en de mate van vochtverlies van het vlees. Die factoren zijn weer sterk van invloed op de smaak van het vlees. Het is de bedoeling dat je kwaliteit leert herkennen en je mooie stukje vlees ook op de juiste manier bewaart en bereidt.

HET RAS

Het ras speelt een belangrijke rol bij de uiteindelijke kwaliteit van het varkensvlees. Het staat aan de wieg van een aantal kwaliteitskenmerken en bepaalt in zekere mate de spier- en vetaanwas van het varken. In vroeger tijden waren rassen

(zie blz. 21) met een mooie vetaanwas bijzonder geliefd. Naarmate de vraag naar magerder vlees toenam, verdwenen deze rassen bijna van het toneel. Ze werden verdrongen door rassen die meer spiermassa (vlees) en minder vet ontwikkelden, terwijl vet juist een smaakdrager is. Mager vlees en magere delen hebben dus minder smaak dan vetter vlees en vettere delen. Gelukkig werd de smaak van vet door de chefs en echte liefhebbers herontdekt en zijn oude rassen als Bonte Bentheimer en Duke of Berkshire inmiddels weer mateloos populair. Om rassen met de beste eigenschappen te ontwikkelen, zijn er ook diverse rassen gekruist, waardoor er nieuwe rassen zijn ontstaan.

DE VOEDING

Met een goed ras of gekruiste rassen als uitgangspunt heeft een boer een goede basis. En hoewel het varken een alleseter is, zorgt goede, energierijke voeding voor een mooie vetaanwas en dus smaak. Het is niet voor niets dat het gros van de Ibéricovarkens zich het laatste deel van hun leventje tegoed mogen doen aan een dieet van eikels. Veel boeren en varkensvoerproducenten hebben het voeren of de productie van varkensvoeding tot een kunst verheven, waarbij het hoofdbestanddeel bestaat uit bewerkte reststromen van de voedingsindustrie. Denk bijvoorbeeld aan aardappelresten, bietenpulp, bierbostel, tarwezetmeel en sojaschroot. Dat maakt het varken nog altijd het ultieme kringloopdier. Zelfs snoep en koek die niet aan de schoonheidseisen voldoen, worden verwerkt tot varkensvoer. En ook al



KERNTEMPERATUREN

BIJ VARKENSVLEES WORDT ER MEESTAL EEN KERNTemperatuur AANGEHOUDEN TUSSEN DE 60 EN 70 °C, MAAR DAT IS EEN VRIJ ALGEMENE RICHTLIJN.

Omdat varkensvlees de naam heeft gevoelig te zijn voor bepaalde bacteriën wordt een kerntemperatuur van 65 °C als veilig beschouwd, maar sommige delen worden er bij deze temperatuur niet sappiger op. Omdat de meeste bacteriën zich aan de buitenkant van het vlees bevinden, zal deze bij een kerntemperatuur van 65 °C bij de meeste bereidingen hoger zijn. Dat is funest voor de eventuele bacteriën. Dankzij de strenge controles in het verwerkingsproces van varkensvlees is de kans op bacteriën klein. Zeker als je kwaliteitsvlees koopt en als je koelkast tussen de 2 en 4 °C staat afgesteld kun je bepaalde delen gerust rosé garen.

DE KERNTemperatuur METEN

De kerntemperatuur meet je in het dikste gedeelte van het vlees. Hierbij steek je de punt van de pen van de kernthermometer tot in de kern van het vlees. Meet je de kern van vlees met been, pas dan op dat de pen van de thermometer het been niet raakt. De temperatuur van het been is altijd een paar graden hoger. Houd er ook rekening mee dat bij korte en hete bereidingen de temperatuur van het vlees nog zo'n 2 tot 3 °C zal stijgen als je het vlees laat rusten.

DE EXACTE KERNTemperatuur

De kerntemperatuur die je moet aanhouden is afhankelijk van het betreffende deel en daarnaast van je persoonlijke smaak. Bij de malsere delen volstaat een lagere kerntemperatuur en bij delen die veel stug bindweefsel bevatten houd je een hogere kerntemperatuur aan. Vanaf een temperatuur van 58 °C begint namelijk de verandering van het collageen in het bindweefsel naar gelatine en vanaf 70 °C heeft het bindweefsel een geleachtige samenstelling, wat het vlees mals en sappig maakt. De kerntemperatuur van een stoof zal je niet zo snel meten, maar je merkt snel genoeg of deze goed is.

VOORSTUK	
Kop, snuit, oren	92 - 100 °C
Tong	80 °C
Wangen, kinnebakspek	85 °C
Procureur zonder been (als rollade)	58 °C
Procureur met of zonder been (als pulled pork)	> 85 °C
Schouderkarbonade, procureurlappen	65 - 70 °C
Vleeskrab	85 - 90 °C
Schouder met of zonder been (als pulled pork), schouderlappen (als stoof), borstlappen (als pulled pork)	> 85 °C
Sukade	65 °C
Schoudermuis	84 °C
Boston butt (als pulled pork)	> 85 °C
Voorpoot boven, voorpoot onder	> 90 °C
Pluma, presa	58 - 80 °C
MIDDENSTUK	
Middel	75 °C
Ribrack	58 °C
Ribkarbonade, tomapork, haaskarbonade (T-bone)	58 - 60 °C
Varkenshaas	55 - 60 °C
Spareribs	85 - 90 °C
Filet (heel)	58 °C
Filetlapjes	58 - 60 °C
Buikribben	85 - 90 °C
Buikspek	72 °C
Speklappen	65 - 70 °C
Secreto	56 °C
Ribfingers	70 - 72 °C
ACHTERSTUK	
Pootham, ham zonder been, broeklapje	68 °C
Broeklapje (als stoof)	> 85 °C
Kophaas	58 - 62 °C
Bovenbil, spierstuk / dikke lende, platte bil	58 - 60 °C
Hamschijf	> 90 °C
Hamlappen	62 - 64 °C
Onderpoot achter, staart	> 90 °C
SPECIALS	
Varkenssnippers (als gehaktbal, burger of worst)	72 °C

HELE KOP

Van de hele kop kun je lekkere, ambachtelijke producten maken, zoals zure zult (zie blz. 65). Als je een hele kop koopt, zitten de ogen er altijd nog in. Als je de kop niet kookt, moet je deze eerst verwijderen. Maak de kop altijd goed schoon door eventuele achtergebleven haren met een crèmebrûléebrander af te branden en spoel daarna onder koud stromend water. Je gaart de kop bijna altijd net onder het kookpunt zodat het bindweefsel en het zwoerd zacht worden. Daarna verwijder je de niet-eetbare beentjes en het kraakbeen en is het vlees klaar om verder te verwerken.



OREN

Varkensoren bevatten veel kraakbeen en er zit weinig vlees aan. Ze staan vooral bekend als hondensnack, maar je kunt ze ook prima in gerechten verwerken. In Nederland is het niet gangbaar meer, maar in Azië, Suriname en de Antillen zijn ze gek op varkensoren. Verwijder voordat je de varkensoren gaat verwerken eventuele achtergebleven haren met behulp van een crème-brûléebrander. Spoel ze ongeveer 30 minuten in een bak met koud water en flink wat zout. Snijd de oorpit – het harde gedeelte aan de onderkant van het oor – eruit en spoel de oren nog even onder koud water af.



TONG

Ook de tong is met name in Azië een geliefde delicatessie. Het is een magere, harde spier, maar dat maakt de tong voor een mager stukje vlees juist heel smaakvol. Het is wel belangrijk om de tong langdurig te garen. Hierdoor wordt het vlees zacht, terwijl het door de compacte structuur altijd een bite zal houden. Om de tong zit een stug vlies. Je kunt het voor de bereiding verwijderen, maar dit is een lastig klusje omdat het vlies stevig aan het vlees zit, waardoor je altijd een deel van het vlees mee zult snijden, en dat is zonde. Eenmaal gegaard verwijder je het vlies veel makkelijker.



WANGEN

De wangen en de kinnebak worden regelmatig door elkaar gehaald, terwijl kinnebak heel vet is en de wangen mager. De wangen zitten op het kaakbeen van het varken en bevatten door de beweging die ze hebben gehad veel bindweefsel en dus veel smaak, ondanks het magere vlees. Bindweefsel betekent langzaam garen, bijvoorbeeld door te smoren of te stoven. Uitzondering op de magere wangen van Nederlandse varkens zijn de populaire Ibéricowangen: deze zijn wel mooi met vet doorregen. Deze zijn ook populairder, maar ze zijn wel duurder dan de wangen van het Nederlandse varken.



SHOARMAROLLADE

DEZE ROLLADE KAN NIET MISLUKKEN. OMDAT BUIKSPEK VEEL VET BEVAT MOET JE GOED JE BEST DOEN OM HET VLEES UIT TE LATEN DROGEN. SNIJD DE ROLLADE WARM IN DIKKE PLAKKEN ALS ONDERDEEL VAN JE AVONDETEN OF KOUD IN DUNNE PLAKJES OM JE BROOD MEE TE BELEGGEN. SPEEL GERUST MET DE SAMENSTELLING VAN DE RUB. BEN JE BIJVOORBEELD GEK OP KERRIE, DAN VOEG JE IETS MEER KERRIE-POEDER TOE. HOUD JE WEL VAN EEN BEETJE PIT, DAN PAS JE DE HOEVEELHEID CHILIPOEDER AAN.

*Voor 8-10 personen
Bereidingstijd: 4 uur*

INGREDIËNTEN

2 kg buikspek zonder zwoerd

Voor de rub:

25 g fijn zeezout
1½ tl kerriepoeder
1½ tl gemalen komijnzaad
1½ tl knoflookpoeder
1½ tl uienpoeder
1½ tl gemalen kaneel
1½ tl paprikapoeder
1½ tl gemalen gember
½ tl chilipoeder

BEREIDING

Snijd het buikspek vanaf de brede kant horizontaal in, maar niet helemaal door. Het buikspek is nu gevlienderd en heeft een groter oppervlak. Klap het spek open.

Meng alle ingrediënten voor de rub. Bestrooi beide kanten van het buikspek met de rub en wrijf dit in het vlees. Laat ca. 15 minuten intrekken. Verwarm intussen de oven voor op 135 °C.

Leg het buikspek op de vetlaag op je werkblad en rol het vanaf de brede kant strak op. Knoop met slagerstouw op als een rollade (zie blz. 35).

Leg de shoarmarollade op het rooster in het midden van de oven, met daaronder een braadslee om vrijkomende vetten en eventuele vleessappen op te vangen. Laat de rollade 2½ tot 3 uur garen totdat deze een kerntemperatuur heeft bereikt van 72 °C.

Verhoog de oventemperatuur naar 200 °C en rooster de shoarmarollade in 10 tot 15 minuten mooi goudbruin.

Haal de shoarmarollade uit de oven. Dek losjes af met aluminiumfolie en laat ca. 10 minuten rusten voordat je het vlees aansnijdt of laat afkoelen en snijd in dunne plakjes als broodbeleg.



BOERENPATÉ

OMDAT LEVER VRIJ KWETSBAAR IS WORDT DEZE VAN OUDSHER IN PATÉ VERWERKT, WAARDOOR DE LEVER LANGER HOUDBAAR WORDT. HET IS EEN TRADITIONELE BEREIDING DIE JE NOG STEEDS VAAK ZIET EN WAAR NOG ALTIJD LEVER VOOR WORDT GEBRUIKT. LOGISCH, WANT HET IS LEKKER EN VEELZIJDIG. HEERLIJK VOOR OP BROOD OF BIJVOORBEELD OP EEN BORRELPLANK.

Voor 1 kg paté

Bereidingstijd: 3 uur + 30 minuten, excl. 30 minuten aanvriezen, 30 minuten afkoelen + 4 uur opstijven

INGREDIËNTEN

150 g langwerpige plakjes ontbijtspek

Voor de vulling:

350 g varkenslever

600 g buikspek zonder zwoerd

30 g bloem

1 el koksroom

1 ei

1 el nitrietpekelzout

1½ tl versgemalen witte peper

½ tl fijne kristalsuiker

½ tl gemalen foelie

½ tl gemalen lavaswortel

¼ tl gemalen gember

¼ tl gemalen kardemom

2 el witte wijn of 1 el cognac

BEREIDING

Verwijder de galgangen uit de lever als de slager dit nog niet heeft gedaan (zie blz. 220). Snijd voor de vulling de varkenslever en het buikspek in stukken van ca. 2 centimeter.

Verdeel het vlees over een ondiepe schaal en plaats deze 30 minuten in de diepvries, zodat het vlees licht aanvriest.

Maal het aangevroren vlees met een gehaktmolen met een 5-millimeterplaat. Meng alle ingrediënten voor de vulling tot een homogene massa.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een patévorm met een inhoud van 1 liter met slagersfolie. Bekleed dakpansgewijs met het ontbijtspek en laat dit over de rand van de vorm hangen. Vul de vorm met het vleesmengsel en tik de vorm een paar keer op het werkblad om zoveel mogelijk lucht uit de vulling te verwijderen. Sla het spek over de vulling en dek eventueel met extra plakjes ontbijtspek af zodat de vulling volledig is bedekt. Sluit de vorm af met de deksel.

Plaats de patévorm in een diepe braadslee en schenk er zoveel water in dat de vorm tot halverwege onderstaat. Plaats de braadslee op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven en laat de paté ca. 3 uur garen.

Haal de braadslee uit de oven en de vorm uit de braadslee. Laat de paté een halfuurtje in de vorm afkoelen.

Plaats de vorm in de koelkast en laat de paté minstens 4 uur opstijven voordat je deze uit de vorm lost.



ANANAS MET KARAMEL EN KAANTJES

HET ZOETE VAN DE AROMATISCHE ANANAS EN HET HARTIGE VAN DE KAANTJES ZIJN EEN MATCH MADE IN HEAVEN. EN BEN JE TOCH KAANTJES AAN HET BAKKEN? MAAK ER MEER DAN JE NODIG HEBT. ALS JE ER EENMAAL VAN HEBT GEPROEFD, BLIJF JE ERVAN ETEN.

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 3 uur + 30 minuten

INGREDIËNTEN

1 blik gecondenseerde volle melk met suiker van 397 g
1 ananas
1 vanillestokje
4 jeneverbessen
4 kruidnagels
2 kaneelstokjes
500 g fijne kristalsuiker
500 ml witte wijn
250 g rugspek
fijn zeezout, naar smaak
5 blaadjes munt
Fireball Cinnamon Whiskylikeur, naar smaak

BEREIDING

Plaats het blik gecondenseerde melk in een pan, schenk er zoveel water bij dat het blik goed onder staat en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 2 tot 2½ uur zachtjes koken; zorg ervoor dat het blik goed onder water blijft staan en vul indien nodig bij.

Snijd intussen de boven- en onderkant van de ananas. Verwijder de schil en snijd de pitjes eruit; doe dit door diagonaal van boven naar beneden te snijden, zodat je mooie inkepingen in de ananas krijgt. Snijd de ananas in de lengte in kwarten, verwijder de harde kern en leg de ananaskwarten in een pan.

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Voeg het merg en de peul, de jeneverbessen, de kruidnagels, de kaneelstokjes, de kristalsuiker, de witte wijn en 150 milliliter water aan de pan toe en breng op medium vuur aan de kook. Zet het vuur iets lager en laat ca. 5 minuten koken.

Zet het vuur uit en laat de ananas in het vocht afkoelen. Snijd intussen het rugspek in blokjes van een halve centimeter. Verwarm een droge koekenpan op medium vuur, voeg het rugspek toe en bak het spek ca. 5 minuten.

Zet het vuur lager en bak het spek nog ca. 25 minuten langer zodat er kaantjes ontstaan.

Stort de kaantjes in een bolzeef, bestrooi ze met zeezout naar smaak en schep met een lepel om, zodat het zout goed met de kaantjes mengt. Laat de kaantjes op keukenpapier uitlekken en afkoelen tot kamertemperatuur. Haal het blik gecondenseerde melk uit de pan en laat iets afkoelen.

Snijd de blaadjes munt in dunne reepjes. Haal de ananas uit het kookvocht en leg op ieder bord een kwart ananas. Open het blik gecondenseerde melk, dit is nu een heerlijke karamelsaus. Schep de saus over de ananas en besprenkel met whiskylikeur naar smaak. Bestrooi met de kaantjes en de fijngesneden munt.





DE REST VAN HET VARKEN

EEN VARKEN IS MEER DAN ALLEEN EEN VLEESLEVERANCIER. VAN DE BEENDEREN KUN JE EEN HEERLIJKE EN GEZONDE BOUILLON TREKKEN, MAAR OOK ANDERE NIET-VLEESDELEN VAN HET VARKEN – OFTEWEL DE REST VAN HET VARKEN – WORDEN IN TAL VAN PRODUCTEN VERWERKT. JE STAAT VERSTELD VAN HOEVEEL VAN DIE PRODUCTEN JIJ WAARSCHIJNLIJK IN HUIS HEBT.

Het varken is het ultieme kringloopdier: het wordt ook weleens de ‘koning van de kringloop’ genoemd. Zoals je bij De geschiedenis van varkensvlees (zie blz. 11) al hebt kunnen lezen, werden varkens in vroeger tijden vaak thuis gehouden en gevoerd met het eetbare afval. Ook tegenwoordig bestaat zo’n 65% van het Nederlandse varkensvoer uit reststromen van de voedingsindustrie. Uit een rapport dat de ABN AMRO bank in februari 2022 publiceerde, blijkt zelfs dat de Nederlandse varkenshouderij in vergelijking met andere landen, dankzij de efficiënte manier van werken en het veelvuldige gebruik van reststromen, wereldwijd de laagste CO₂-footprint genereert.

VARKENSARM

Niet alleen het vlees werd in het verleden na de slacht geconserveerd om de winter door te komen, ook de overige delen van het varken werden waar mogelijk benut. Op zich niets nieuws. Zelfs de oermens bleek al een inventief volkje dat kleding en gebruiksvoorwerpen maakte van delen als de huid en de beenderen van onder andere het wilde zwijn, de voorouder van het gedomesticeerde varken. Reuzel werd – duizenden jaren – niet alleen gebruikt om in te bakken, maar ook voor medicinale doeleinden. Bij griep of verkoudheid smeerde men het lichaam in om zo een isolerende laag te creëren en de ziekte sneller uit te zweeten. En hoewel de varkensdarm voor de worstmakerij werd (en wordt) gebruikt en dus eetbaar

is, werd deze in vroeger tijden ook voor andere creatieve doeleinden ingezet. Het schijnt dat je in het Condoommuseum in Wenen het oudste nog bestaande condoom kunt bewonderen, gemaakt van varkensdarm.

DUURZAAM DIER

Ook tegenwoordig worden de niet-vleesdelen van het varken nog altijd intensief gebruikt. Dat maakt het varken een (nog) nuttiger en duurzamer dier dan weleens wordt geschetst. De beenderen, de huid en de haren, maar ook bijvoorbeeld varkensvet vind je terug in tal van producten. Soms eetbaar en soms niet. Feit is dat de varkenshouderij, ruim voordat de term ‘circulaire economie’ – een economie waarin afval de nieuwe grondstof is – zo’n beetje trending werd, al een waardevolle bron van vlees én grondstoffen was.

NATUURLIJKE GRONDSTOF

De verwerking van eetbare en niet-eetbare restdelen van het varken en varkensmest gaat in ons land via Rendac, een destructiebedrijf dat kadavers en slachtafval ophaalt bij particulieren, dierenartsen, veehouderijen en slachterijen en vleesverwerkingsbedrijven, waaronder varkenshouderijen en -slachterijen. In samenwerking met de zusterbedrijven Sonac en Ecoson produceren zij op basis van deze dierlijke restproducten op duurzame wijze natuurlijke grondstoffen voor onder andere voedingsmiddelen, diervoeder,

**HÉT ULTIEME KOOKBOEK OVER VARKENSVEES.
MET ALLE BENODIGDE BASISINFORMATIE,
RECEPTEN EN BEREIDINGSTECHNIEKEN,
VAN TOPSLAGER EN BESTSELLER-AUTEUR
GERTJAN KIERS.**

**IN VAN KOP TOT STAART: VARKEN
PROEF, LEER EN ONTDEK JE ALLES WAT JE WILT
WETEN VAN NEDERLANDS MEEST GELIEFDE
STUKJE VLEES. VAN DE VERSCHILLENDE
RASSEN EN VLEESDELEN VAN HET VARKEN TOT
AAN HET HERKENNEN VAN KWALITEIT EN
DE PERFECTE SMAAKCOMBINATIES.**

**IN 72 RECEPTEN ONTDEK JE HOE JE DOOR
VAN KOP TOT STAART TE ETEN, JE KUNT
BLIJVEN GENIETEN VAN AL DIE HEERLIJKE
VLEESGERECHTEN. ONMISBAAR NASLAGWERK
VOOR ELKE VLEES- OF BARBECUEFAN!**



9 789021 590240

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen