

### 5.2.11 Oude, minder gekende en vreemde bereidingen

**Hangop** 📖 wordt gemaakt door zurige karnemelk of yoghurt door een theedoek te laten uitlekken. Gebruik je gestremde melk, dan krijg je **kwark** als verse kaas.

Brood koken (📖 i.p.v. bakken) gebeurt op een gelijkaardige manier. Het heet dan **broeder** 📖. Het (eventueel gerezen) beslag van bloem, gist en rozijnen wordt in een zak 2 uur in kokend water gehangen. Regionaal wordt het ook als cake of in een pan met olie gebakken. Plakken of sneden worden met stroop gegeten.

Met spekblokjes 1,5u gekookt en gedroogd wordt dit ook **Jan in de zak** 📖 genoemd. Melk, ei, gist en zout... zijn gebruikelijke toevoegingen.

🏆 Kopi loewak of **civetkoffie** 📖 hoort bij de duurste koffie ter wereld. De loewak is een civetkatachtige die de koffiebes eet en de pit uitpoept. Ze wordt dan (de pit hè) gewassen, gedroogd en geroosterd. (600\$/kg) De in het wild verzamelde Vietnamese variant kost 11x meer.

Een **Duizendjarig ei** is een Chinese delicatessen. Een eendenei wordt ca 100 dagen bewaard in een mengsel van houtskool en ongebluste kalk. De dooier wordt groenig, het eiwit glazig en barnsteenachtig. Er zijn ook recepten met klei en water; en/of thee, zout en houtskool. (Het lijkt me eerder een bewaarstechniek dan een bereiding.)

Eskimo's maken **kiviak**: 500 alken (Alca torda, zeevogel) worden in een leeggehaalde zeehond gepropt (met veren, bek, ed). Alles wordt stevig dichtgenaaid, waarna het 7 maanden kan vergisten tot een lekkernij. Vooral voor feesten...

Het schijnt een adellijke- en jagersdelicatessen te zijn: **snippendrek**. Voor het braden worden de ingewanden van de houtsnip (*Scolopax rusticola*) niet verwijderd, of zelfs apart geserveerd.

Naast schimmelkaas lijkt Casu marzu 📖 of maden kaas nogal extravagant.

Fermenteren (of vergisten) kan met veel groenten. ↪ Zie Zuurkool

*♪ De enige diepgang bij vrouwen die mannen interesseert, is die van hun décolleté.  
Zsa Zsa Gabor*