

13.1.1 (Varkens)bloed(worst)

Is bloed drinkbaar of eetbaar?

Bloed 📖 bestaat voor meer dan 80% uit water, en is drinkbaar.

Behalve muggen, teken en bloedzuigers verorberen ook 3 soorten Zuid-Amerikaanse vleermuizen bloed.

Bij de Masai in Kenya en de Suri's in Ethiopië wordt bloed van runderen gedronken tijdens rituelen.

De Spartanen kregen tijdens hun militaire opleiding **bloedsoep** 📖 van brood en ((vers) varkens)bloed. In vredestijd met gal, om ze slechter te laten smaken. Zodat de soldaten verlangden naar oorlog.

In verschillende landen wordt voor bloedsoep bloed gebruikt van varken, rund, schaap, eend, en geit.

Als ik een bloedend wondje heb, en geen verzorgingspullen bij de hand, steek ik mijn vinger ook (instinctief) in mijn mond.

En veel mensen kicken op een biefstuk, medium gebakken, of bleu, of saignant.

Als je een wondje in je mond (tandvlees) hebt zou je via vers bloed parasieten kunnen binnenkrijgen. Wat in je spijsverteringskanaal komt, wordt echter grotendeels afgebroken.

Ons lichaam is niet in staat voldoende snel grote hoeveelheden vers bloed te verteren (eiwitten en ijzer). Sommige vleermuizen kunnen dat wel.

Tijdens de oorlog werd door slachthuizen bloed verhandeld, dat in gerechten werd verwerkt. In Amsterdam kon je met een voorschrift van de huisarts een beker (kalfs)bloed krijgen bij het abattoir.

Een recept uit het tweede Franse keizerrijk (1852-1870).

Vang het **bloed** op van tien duiven en roer er een citroensap door om stolling te voorkomen.

Passeer dit bloed door een fijne zeef en meng het met een twaalftal eierdooiers waarvan men zeker is dat ze goed vers zijn. Voeg bij dit mengsel nog een goede schep room en wat klontjes boter. Voeg zout en peper toe naar smaak. Roer nu de opgeklopte eiwitten door het mengsel.

Bak zachtjes in een pan met twee klontjes boter zoals men een omelet bereidt.

En ken je de vertaling voor een vaak hooggewaardeerde biefstuk saignant?

(Ik denk dat bloedend, of bloed(er)ig een redelijke omschrijving is.)

Geschoten wild dat geslacht wordt is niet leeggebloed. Het bloed dat nog in adertjes achterbleef wordt gewoon mee bereid.

♫ Ze kunnen beter over je fiets lullen dan over je lul fietsen. Herman Brood

Leegbloeden

Zodra het varken neergeslagen (of neergeschoten) is worden de slagaders aan de keel, vlak boven het borstbeen doorgesneden. Een ervaren slachter vindt die met één steek, een beginner zal mogelijk een halssnede moeten gebruiken. (Een van mijn leermeesters zei: 'Als je niet zeker bent, snij dan gewoon zijn kop er af.')


Ga aan de rugzijde van het dier staan. Plaats je knie op de kop achter het oor. Het andere been plaats je voor de kop, strek de onderkaak en de keel. Neem met een hand de (bovenste) voorpoot en trekt die goed omhoog. Met de andere hand kan je steken. Ongeveer 10 cm voor het borstbeen wordt ingesneden in de richting van het hart. Het is niet nodig het mes diep in de borstkast te steken, de aders liggen voor de borstkas in een kruispunt.





Figuur 103 Slachtmateriaal

Bedoeling is dat het dier zeer snel dood is, en dat het bloed zoveel mogelijk uit het lichaam is. Met iedere hartslag wordt het bloed krachtig naar buiten gepompt. Vang het in een lage kom op. Houd de wonde met een vinger dicht om de kom tijdig in een emmer leeg te gieten. Om het laatste bloed uit het lijf te krijgen werd er vaak nog krachtig op de ribben gedrukt (als bij een hartmassage) en met de voorpoot gepompt.

13.1.2 Bloedworst en balkenbrij

Omdat er voor de traditionele verwerking ook nog vet en vlees nodig zijn, wordt het bloed tijdelijk aan de kant gezet. Maar omdat het al snel gaat klonteren, stollen  en schiften, werd er voortdurend (met de hand of met een houten lepel) in geroerd. Later heeft een slachter me ervan overtuigd dat het ook anders kon, en dat bleek te kloppen. Laat het bloed gewoon afgedekt staan tot je het gaat verwerken, en ga er dan met de mixer door. Je kan dan nog perfect op dezelfde manier bloedworst en balkenbrij maken.

Voor **bloedworst**  werden hart, longen, restjes spek en vet, ajuin en oud brood door de gehaktmolen gedraaid. Dit wordt met bloed, peper, zout (e.a. kruiden naar smaak) gemengd tot een dunne brei die vervolgens, ook via de gehaktmolen, (met een opzettrecther om de darm over te trekken) in de gereinigde **darm**  wordt gedaan. De worst mag niet dik zijn, anders gaat ze later barsten.

De Romeinen deden bij hun bloedworst ook hardgekookte eierdooiers, fijngesneden prei, gehakte pijnpitten en wijn.

Het begin van de darm heb je natuurlijk met een touwtje dichtgebonden, en later doe je dat met ieder einde ook.

Tijdens het vullen van de (vooral braad- en witte) worsten maak je om de ca. 15 cm een (dubbele) twist in de darm, zodat je een inkeping krijgt, of verdeling in worstjes. De ringen bloedworst worden dan 15 tot 20 minuten op een zacht vuurtje in water gekookt, waardoor de eiwitten stollen en de worsten steviger worden. Je kan vooraf met een naald hier en daar een gaatje in de worst prikken, waardoor de druk weg kan en ze minder snel gaan barsten bij het koken.

Je kan de worsten ook in inmaakglazen (zonder water) 'koken', dan kan je ze enige tijd bewaren.

(Bij het bakken van worsten vormt het aanwezige water stoom die wil ontsnappen. Hierdoor barsten ze vaak. Dat kan je ook vermijden door er wat gaatjes in te prikken.)

Balkenbrij 📖 is een oud Belgisch, Duits en Nederlands gerecht gemaakt van in bouillon (alle bewaarde kookvocht van de slachtverwerking) (en soms bloed) gekookt slachtafval van het varken. Onder meer gemalen kop of ribbetjes, (uitgebakken) spek, lever, of een hammetje, restjes, mislukte worsten, en boekweitmeel (of tarwebloem), en speciale kruiden (piment of rommelkruid) worden er in verwerkt. Samenstelling en kruiden verschillen per regio.

Het boekweitmeel 📖 moet je blijven toevoegen en roeren of kneden tot de lepel stevig rechtop blijft staan. Echt zwaar werk!

Gebalchte zijn de resten van een geslacht dier. 'Balk en 'balg' is Oudnederlands voor 'buik'.

De brij werd in een linnen doek aan een balk gehangen om op te stijven. Maar dat kan net zo goed in een kom.

Wat bruin brood en appelmoes erbij, heerlijk!!...

Verschil bloedworst – balkenbrij



Beiden worden met slachtresten gemaakt. Ook orgaanvlees. Iedere streek heeft eigen recepten en benamingen.

In bloedworst zit altijd bloed. De inhoud zit in een worst die zacht gekookt, en later gebakken wordt.

In balkenbrij zit boekweit (en/of meel, of brood). Het wordt in een vorm (of doek) gegoten om op te stijven.

♪ *Tovenaar: 'Als dit drankje van varkensbloed en kevers niet helpt, neem dan maar een aspirientje.'*