


13.1.4 Ontweien: trekken en snijen



Figuur 104 Ontweien


Ontweien  betekent vis, gevogelte of wild van de ingewanden ontdoen.

Trek opnieuw de zachte buik omhoog en maak een snede waar je in kan werken. Je kan nu de darmen zien, en zien wat je doet. Snij, zonder de darmen te raken, de buik open tot de aars. Ik steek om te beginnen wijs- en middenvinger van mijn linkerhand tussen ingewanden en buikvlies, en snijdt voorzichtig tussen mijn vingers tot aan de ribben. Snij en scheur overal zoveel mogelijk de vliezen die ingewanden met karkas en vlees verbinden los. Snij voorzichtig de aars uit en breng die (met de darmen) buiten het karkas zodat vlees en organen niet bevuild worden. Eventueel bind je met een touwtje de darm eerst dicht.

Maak alles van achter naar voor los en verwijder de


ingewanden.


Je moet niet te veel weggooien, eigenlijk is zowat alles bruikbaar.


Het **varkensnet**  (buiknet, darmvlies) is een stevig vlies met vetaders, dat de darmen samenhoudt. Het wordt veel gebruikt om tere vleessoorten worsten, niertjes, pastei, lever, hersenen, gevogelte ed. te omwikkelen voor het bereiden of roosteren.


Het borstbeen kan je doorzagen, knippen of hakken. Bij kleine dieren is een snoeischaar heel handig. Maar je kan ingewanden ook langs boven en onder verwijderen.

13.1.5 Orgaanvlees: alles is eetbaar

Een orgaan  is een weefsel, een groep cellen die samenwerkt om een specifieke functie uit te oefenen in een levend wezen (dier of plant) waardoor het geheel kan functioneren. De huid is ons grootste orgaan met ca. 16% van ons lichaamsgewicht. Inclusief het onderhuids bindweefsel is dat 15-20 kg.

De **nieren**  zijn zonder meer bruikbaar. Je kan eventueel de taaie kanaaltjes er uit snijden.

De **lever**  is een lekkernij. Als hij zeer bleek of gevlekt is, doe hem dan liever weg. Kijk goed uit, de gal zit ook aan/in de lever. Een klein zakje met een donkergroene zeer bittere vloeistof. Mors je op vlees of lever, dan is dat quasi onbruikbaar. Snij dus liever iets van de lever mee weg, dan wel de gal stuk te maken.

Dezelfde voorzichtigheid is nodig voor de **blaas** . Die zal meestal wel (zo goed als) leeg zijn. Varkensblazen werden vroeger gebruikt als tabakszak, voetbal,...

De maag is pas een probleem als je de in- en uitgangen afsnijdt. Doe dat buiten het karkas, zodat de smurrie weg kan. Er zijn bruikbare buidels en waterzakken van te maken.

Bij hoenders is de **maag** 📖 een stevige en lekkere spier. Je moet er dan wel de taaie binnenkant afpellen.

Het **hart** is taaï. Het is een spier die altijd werkt(e).

Longen zouden ook eetbaar zijn. Ik doe ze altijd weg. Voor de hond. Idem voor ogen. Je kan ze zeker niet bewaren. Vliegen hebben een voorkeur voor dit zachte en doorbloede weefsel.

Uier 📖 (gepaneerde lapjes) en **testikels** 📖 zijn best lekker. Maar vertel pas na het eten wat er geserveerd werd. Het probleem zit tussen onze oren.

Tong 📖 is een spierbundel, geen orgaan. Varkenstong weegt gemiddeld tussen de 250 en 400 gram. Rundstong of ossentong (vaak 'in Madeira saus') weegt ongeveer 2 kg. Decadent. Kolonisten schoten in de Nieuwe Wereld miljoenen bizons, énkél voor de huid en de tong. Romeinse elites gingen prat op het eten van o.a. pauwentongetjes.

Orgaanvlees kan je best snel gebruiken. Het bewaart niet lang. Daarom was slachten een feest: gedurende korte tijd was er een overvloed aan snel te verwerken resten. De Brusselse triperie en Choesels au Madere zijn hiervan een voorbeeld (in Maderasaus).

Hersenen 📖 en tong 📖 zijn een lekkernij. Voor liefhebbers.

Darmen 📖 kan je binnenstebuiten keren om ze schoon te schrobben met de achterkant van een mes. Je kan ze gebruiken voor worst, snaren, touw, condoom...

Voor het versnijden laat je het vlees op een koele plek een nachtje opstijven. Enkel als het koel genoeg is.

Haggis is een typisch Schots gerecht, een schapenmaag of runderdarm, gevuld met stukjes hart, long, lever, niervet en havermout en naar smaak ui, peper, zout, nootmuskaat en foelie.

Het gerecht weerspiegelt de klassieke Schotse zuinigheid: alles gebruiken.

In onze regio worden alle minder fraaie en taaie stukken van het varken in preskop 📖 of (zure) zult (📖 vooral vlees van de kop) en kipkap (📖 zwoerd (📖 huid), poten, staart) verwerkt. Darmen worden hier ook gebruikt om allerhande worsten in te draaien (bloedworst, witte pens...)

Levertraan 📖 is vette olie, gewonnen uit de lever van kabeljauwen (Gadidae) schelvis e.a. (soms ook heilbot) die jodium, fosfor, en vitamine A en D en omega 3-vetzuren bevat. Door de onaangename smaak wordt het nu in capsules gebruikt. (Niet verwarren met walvistraan of smeer) dat als brandstof voor lampen werd gebruikt.)

♪ *Nee, dank u. Geen ossentong voor mij.
Ik wil niets dat uit de mond van een beest komt. Geef me liever een ei.*