


13.1.6 Darm: het vel van de worst

Het varken (of rund, schaap...) heb je minstens 1 dag voor het slachten laten vasten zodat de darmen  niet te zwaar zijn en niet te vol zitten.

Rol of schuif de ingewanden uit het karkas op een propere ondergrond. Het is een heel gewicht, je kan ze ook met de kruiwagen of op een zeil verplaatsen.

De lange, dunne darm en het rechte deel van de dikke darm zijn bruikbaar voor worsten. De dunne darm meet 16 tot 21 meter, de dikke darm 3,5 tot 6 meter. De passage van voeding duurt ca. 11 tot 15 uur.

Maak de darmen wat los van elkaar en doe het vet er af zonder de darm te kwetsen, anders kunnen de worsten bij het koken gemakkelijk kapot springen.

Snij de darm onder de maag door. Als je de inhoud nog niet op die plaats kwijt wil, bind dan maag en darm dicht, en snijdt tussen beide touwtjes. Rol de dunne darm als een touw rond je hand en elleboog. Iets grotere lussen kan ook, is zelfs handiger voor worst. Snijd, boven de compost- of mesthoop, de lussen onder je elleboog door. Je hebt dan een reeks even lange, hanteerbare stukken.

Knijp vanaf je hand naar benden, als bij een tube, de smurrie er enkele keren zo veel mogelijk uit. Als je het nog grondiger wil doen kan je de stukken ook stevig rond een gladde stok rollen. Hang de slierten over een haak of stoelleuning om ze een voor een verder te bewerken.

Keer ieder stuk binnenste buiten. Dat gaat makkelijker als je er eerst door blaast (eventueel met een rietje, pijp of mondstuk). Of ze een stukje omplooit, en in die rand water giet, dat dan door zijn gewicht verder zakt en de rest van de darm mee binnenstebuiten keert.

Spoel ze en leg ze in warm water.

Leg ze op een glad plankje en **schraap** met de achterkant van een mes of lepel de vlokken en slijmen grondig weg. Doe dit terwijl de darmen nog warm zijn. Was en spoel ze daarna opnieuw in lauwwater. Draai de buitenkant weer naar buiten door er eerst in te blazen. Je kan schade ook opsporen door ze aan een eind dicht te binden en ze op te blazen of er water in te gieten.

Te korte stukken, of stukken die gescheurd zijn (dat zie je als je er door blaast) doe je weg, die zijn niet te vullen. Bewaar de rest even in zuiver, gezouten water.

♪ *'Ober, ik proefde geen worst in dit broodje worst!'
'Hebt u er vast naast gebeten meneer!' Max Tailler*

Darmen bewaren

Om ze langer te bewaren kun je de darmen zouten. Laat ze eerst goed uitlekken, en wrijf ze dan overal overvloedig in met zout. Het zout zal nog meer vocht onttrekken, zorg ervoor dat dit kan weglekken (vb. in een zeef). Na enkele dagen opnieuw zouten om ze koel en donker te bewaren 📖.

Je kan ze ook drogen. Nadat ze zijn uitgelekt, bind je ze aan één eind dicht. Blaas ze op als een feestballon, en bind het andere eind ook dicht. Zo kunnen ze in de zon of boven een kachel drogen. Om ze later te gebruiken week je ze eerst soepel in lauw zoutwater.

Het **vullen** van de darmen kan met een trechter op de vleesmolen, of met je duim. Vroeger deed men dit door de darm op een afgezaagde en uitgekookte koeienhoorn te stropen. Belangrijk is dat je de massa goed aandrukt in de worst, zonder luchtholtes die bederf kunnen bespoedigen.

Het buikvlies 📖 gebruikten we om de leverpastei (in vuurvaste kommen of inmaakglazen) af te dekken.

Je kan het ook in brede repen snijden en dichtnaaien om worst van te maken.

Darmen van runderen, schapen of geiten kan je op dezelfde manier gebruiken.

♪ *Aan alle goede dingen komt een eind, behalve aan worsten, die hebben er twee.*
Jean Lanselme

♪ *'Een darm is een raar ding:
Eerst zit hij binnenin het varken
En later zit 't varken er binnenin.'*