

### 13.2.1 Hanenkam en kippenpoot

Geen splintertje waardevol vlees ging er vroeger verloren, ook niet bij het slachten van pluimvee. Het 'Répertoire de la cuisine' geeft een recept voor 'crêtes et rognons de coq'. Hiermee bedoelt men de kammen, en niet de nieren (ook perfect eetbaar) maar wel de teelballen van de haan.

Week de balletjes in koud water om het bloed te onttrekken en pocheer ze in een goed gekruide fond van gevogelte. Niet laten koken want dan barsten ze!

Prik de kammetjes met een naald, druk het bloed er uit en spoel ze met water. Kook ze dan even in water, verwijder de velletjes en spoel nog eens na. Pocheer de kammen ca 30 minuten.

Balletjes noch kammen hebben veel smaak. Ze worden als onderdeel van andere recepten gebruikt. 📖

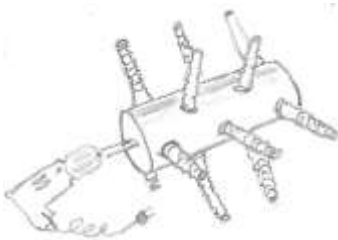
Vaak werden schaarse goederen exclusief en duur. De Romeinen waren verzot op liflafjes als pauwentongen en andere frivoliteiten.

*Het hoeft niet lekker te zijn, als het maar duur is.*

Kippenpoten 📖 mogen niet meer verkocht worden wegens het risico op salmonellabesmetting. Daarom worden kippenpoten uitgevoerd naar China, waar ze nog een delicatessa zijn. Vreemd, maar bij ons kunnen kippenpoten gekocht worden in Aziatische voedingswinkels omdat ze daar zogenaamd ingevoerd zijn vanuit China of zo... Met kippenpoten kan je een mooie geelgekleurde fond bereiden. En als ze gaar zijn kan je ze met sambal of sojasaus als aperitiefhapje serveren. 😊

*🎵 Vroeger was ik een twijfelaar,  
nu ben ik daar niet meer zo zeker van.*

### 13.2.2 Watervogels plukken of pluimen



Ik heb een cilinder gemaakt met daarop een reeks rubberen strengen die als plukvingers (zouden kunnen) werken. Die wordt aangedreven door een boormachine die vast op een werkbank gemonteerd wordt. Het werkte, maar niet voldoende. Het rubber was te hard. Hierdoor was er te weinig grip op de veren, werd er onvoldoende geplukt, en werden huid en vet op sommige plekken stuk geranseld.

Figuur 106 Plukrol