

### 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. 📖

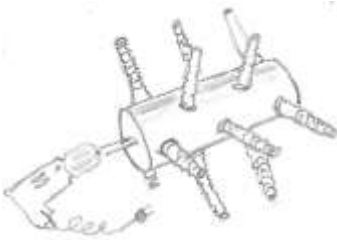
Vaak werden schaarse goederen exclusief en duur. De Romeinen waren verzot op liflafjes als pauwentongen en andere frivoliteiten.

*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

Ik zag een (2 sec.) filmpje waarop iemand met een ontkorrelde lege maiskolf op een boormachine de laatste veertjes van een gepluimde kip leek weg te doen. Wie het probeert laat me maar weten of het (voldoende) effect heeft.

Tips voor wie er met de hand aan begint (+3 uur!):

Slachten is najaars- of winterwerk. Kies voor het plukken een zonnige dag, en een plekje in de zon. Want je gaat een hele tijd stilzitten.

Zorg voor veel heet water. In een grote emmer, waar een gans volledig in kan. Probeer het water heet te houden, isoleer de emmer. (Ik plaats er 2 in elkaar, dat geeft een soort thermosfles effect. Met wat touw ertussen, zodat er geen (bijna) vacuüm ontstaat. De tussen zittende lucht isoleert, en je krijgt de emmers makkelijker weer uit elkaar. En een deksel natuurlijk.

Neem er een stoel bij, dan kan je zitten, en de watervogel op je knieën leggen.

Leg een groot vel plastic of een zeiltje over je knieën, zodat je droog blijft.

Watervogels maken hun veren waterafstotend. Het hete water komt dus niet tot bij de huid. Wrijf met een stok of borstel, in het water, tegen de richting in de veren. Het verenkleed is waterdicht, je moet dus wrijven om het open te krijgen en heet water tot bij de huid te krijgen.

Veren en slagpennen met de richting mee uittrekken, om de huid niet te veel te beschadigen. Kleine veren en dons gaan er makkelijker uit als je tegen de groeirichting trekt.

Pluk als ze heet uit het bad komen eerst de slagpennen en de grote veren. Daarna wat openingen in het verenkleed, zodat er overal water door kan.

Pluk zoveel mogelijk van de veren, en herhaal het hete bad (en het plukken, een keer of 3).

Zorg dat je een deksel (of zeiltje) hebt om de emmer tussendoor isolerend af te dekken en warm te houden.

Of gebruik een metalen kuip op een paar bakstenen, met een vuurtje of houtskool onder. Vooral de buik, waarmee de dieren op water, ijs, koude grond zitten is stevig geïsoleerd.

Neem kleine plukjes veren, en beweeg ze tijdens het plukken snel heen en weer.

(En na het plukken nog de haartjes wegschroeien, vroeger met brandende, gekreukte en opgerolde kranten, nu met een gasbrandertje. Daarna afborstelen en/of wassen.)

Als je de geschubde poten wil gebruiken: goed schrobben met heet water, of eens met de brander er over gaan, dan kan je de buitenlaag makkelijk afpellen.

*♩ Het gat in de markt: vrije plaats tussen twee kraampjes.*

*Tips uit mijn blog (Toverlevenaar, nov. 2015)*

Er wordt telkens 1 tot 2 minuten in heet water (65-70°C) gedompeld. Net als bij het wegbranden van stoppeltjes en haartjes mag dit niet te lang duren, anders gaat het onderhuidse vet smelten. Toevoegen van wat detergent zou het effect verbeteren. Het leek me een redelijke tip, omdat watervogels hun verenkleed waterdicht maken met vet uit de stuitklier. En zeep kan vet oplossen en de oppervlaktespanning breken. Maar ik heb zelf geen verschil kunnen vaststellen. Wrijven en heet genoeg baden lijken me beter.

Een alternatief is waxen 📖. Slachterijen deden dit vroeger met was. Een keer dompelen in hete was, daarna afkoelen in een koud bad en dan een tweede wasdompeling. De gebruikte was werd later gesmolten en gezeefd voor hergebruik.

Ook op basis van hars (van naaldbomen) kan een wax gemaakt worden. Dat het effectief werkt hebben veel dames al aan den lijve ervaren. *Waxen is niet voor de poes.*

Maar slimme gansjes weten dat het makkelijker gaat na een heet bad. Bruikbare ervaring.

♪ *'Hm, die kip ruikt heerlijk. Waarmee heb je haar gevuld?'*  
*'Met niets, ze was al gevuld toen ik haar plukte...'*