



### 13.3 SLACHT VERWERKEN - uitbenen, tot op het bot

Om vlees in te vriezen of in te maken ontbeen  ik het. Het heeft niet veel zin kilo's botten te conserveren.

Gebruik een klein, maar scherp mes. Neem tussendoor de tijd om het even bij te slijpen of aan te zetten op een aanzetstaal . Een scherp mes snijdt door alle vlees, ook door vingers. Snijd altijd van je (vingers) weg.



Gebruik een stevige en propere snijplank om op te werken. Je hebt maar 2 handen. In 1 heb je een mes, dus er blijft er maar 1 over om het karkas te manipuleren. Gebruik de ondergrond om stukken vast te klemmen. En soms de zwaartekracht.

Om mooie stukken te krijgen volg je zoveel mogelijk de spierbundels.


Bij een gewricht snij je vlees en pezen door, en breekt het gewricht dan door het tegen de normale plooirichting in te buigen. Zo krijg je de kapsels en banden te zien die het samenhouden, en kan je die tussen het gewricht doorsnijden. Onderschat niet hoe stevig dit is, er is veel kracht voor nodig!

Om vlees en been te scheiden trek je ze met 1 hand zo veel mogelijk van elkaar, ondertussen kras je met de punt van het mes tegen het bot om de vezels door te snijden.


Mooie spierbundels kan je gebruiken als gebraad.

Als je lappen snijdt, doe je dat dwars op de spierrichting. Ook voor kotelet . Eventueel laat je er een stuk ruggengraat en/of rib aan. Voor koteletjes kan je de ruggengraat hakken of zagen. Zagen geeft onaangenaam zaagsel van het been. Hakken kan mits oefening in 1 slag, anders krijg je splinters. Kleinere bot kan weer met de snoeischaar . Ik houd er een die volledig uit inox en aluminium is apart voor de slacht. Die kan makkelijk en heet mee afgewassen worden.

Kleinere stukken kan je in blokjes snijden als stoofvlees.

Na het ontbenen kook ik de beenderen nog af, samen met restjes en taaie spieren (vb. het hart, of hoendermaag). Je krijgt veel gelatine  die je kan gebruiken in soep, saus, vleesbereidingen.

Als je deze soep in een andere ketel giet, koelen de beenderen vlugger terug af. Anders duurt dat uren. Daarna kan je met je 10 geboden alle restjes vlees van het been wrijven en plukken. Goed voor uren werk. Het resultaat kan je gebruiken bij saus voor deegwaren, in rijstgerechten, koninginnenhapjes (vidé), omelet, soep, ragout...

Je kan nog verder gaan en grote botten breken om het merg  er uit te halen. Voor sommigen, net als hersenen, een lekkernij.

Beentjes kan je aan de hond voederen, of aan een varken. Of via de kachel naar de composthoop wegwerken.

Vet kan je uitbakken en bewaren om te bakken, te braden en te smeren.

## Wie is het haasje? (📖 de dupe, de sigaar...)

Ossenhaas, varkenshaas, forel- en zalmhaasjes, kalkoen- en kippenhaas.

Bij varkens en runderen gaat het om een lendenstuk(je), een spits toelopende spierbundel uit de achterrug, net voor/boven de bil. Het heeft weinig vet en bindweefsel. Daarom wordt het culinair gewaardeerd (en betaald).

Als de *varkenshaas* in plakken van circa 2 centimeter gesneden wordt noemt men ze varkensmedaillons. (Je hebt er dus telkens 2, een links en een rechts.)

De *runderhaas* wordt nog verdeeld in de chateaubriand of kophaas vooraan, tournedos in het midden en achteraan de filet mignon. Het kan nog duurder door het vb diamanthaas te noemen. En omdat het lekker verkoopt wordt de benaming ook gebruikt voor

- ⊗ eender welk dikker deel van de filet bij *vissen*,
- ⊗ de binnenste spierbundel van het borstdeel (kipfilet) van *gevogelte*.

De evenzo gepimpte benaming varkensoester slaat op een stukje vlees (fricandeau) uit de bil. Ook kalfsoesters worden gesneden uit een mals en mager stuk van lende of bovenbil of een ander geschikt deel.

Deze fraaiere benaming vind je ook als (berg- of prairie)oesters voor sommige edele delen ↪ onder Slachten – Taboedelen.

Mijn naam is haas, ik weet van niets...

♪ *Het heeft geen zin om domme dingen slimmer te doen. Omdenken*

Zelfkennis is het  
begin van alle  
wijsheid.  
Socrates