

HYGIËNE IS DE BASIS VOOR GEZOND VOEDSEL

Wildhandelaren hebben te maken met strenge eisen op het gebied van hygiëne. Voor ons is het belangrijk dat reeenjagers net zo omgaan met hygiëne als wij. Dat maakt wild gezonder en lekkerder. Bovendien hoeft er geen vlees verloren te gaan.



Gezond voedsel begint met de beoordeling van het ree in het vrije veld. Oogt het dier gezond of is er iets mee aan de hand? Vervolgens is een juist en goed gericht schot op het blad als het dier breed staat een vereiste. Staan dieren spits en wordt vanuit een verkeerd richtpunt geschoten, dan wordt de lever of pens vaak doorboord. Een schot waarbij de ingewanden flink zijn geraakt, en het hematoom niet weg te snijden is, is een broedplaats voor de E. coli bacterie. Het is dan onmogelijk om het dier nog te gebruiken voor consumptie.

Aandachtspunten

Bij het ontweiden heeft ringen de voorkeur boven het slot doorsnijden. Dit is een schonere methode, waarbij de biefstukken heel blijven. Snijd bloeditstoringen en bezoedelde plekken in zijn geheel weg. Gebruik steeds een schoon mes en neem dus meer messen mee op jacht. Thuis de messen goed reinigen, het liefst in de vaatwasser. Trek tijdens het ontweiden handschoenen aan. Zijn ze smerig geworden, neem dan nieuwe handschoenen. Ontweid met de kop naar beneden, hangen is het mooiste. Zorg dat het vlees niet wordt bezoedeld met bloed. Bloed is niet lekker en maakt het vlees bitter.

Gebruik geen water om een ree schoon te spoelen, omdat eventueel aanwezige bacteriën verspreid kunnen worden. Zorg dat het product op tijd wordt gekoeld. Bij gebrek aan een grote koeling kun je het ree in stukken snijden en in de koelkast laten besterven.

Controle

Het ree hoeft niet specifiek op ziekten en bacteriën te worden gecontroleerd. Het wilde zwijn daarentegen wel. Als wildhandelaar zijn we verplicht het wilde zwijn te keuren op trichine. Voor eigen gebruik is dit in Nederland niet verplicht; in Duitsland wel. Het is overigens niet verkeerd om het wilde zwijn in Nederland toch te laten keuren.

Geniet van gezond wild

Dat je fantastische gerechten kunt maken met rug en achterbout is duidelijk. Maar doe ook eens wat leuks met minder verfijnde stukken. Maak een hamburgertje of een braadworst van ree. Investeer in een gehaktmolentje om deze gerechten te maken. In elke keukenwinkel of via internet te koop. Vaak met een aanzienlijk aantal hulpstukken, bijvoorbeeld voor het maken van worsten. Hiervoor haalt u bij de slager varkensdarm of schapenpens.

Braadworstjes van ree

Neem als basis: het vlees van de schouder, nek en borst. Pezen en bloederige delen verwijderen. Draai het door de gehaktmolen op een grootte van 5 mm. Gewicht 1 kilo!

Kruiden voor 1 kilo: witte peper 2 gram, verse rozemarijn 1 gram, verse knoflook 1 gram en zeezout 14 gram. Het gedraaide vlees mengen met de kruiden. Daarna het worstdeeg uitstoppen met een handstopbus of met de hulpstukken die bij de gehaktmolen horen. Voor een dun worstje adviseer ik een schapensnaar te gebruiken.

Voor een normaal worstje: een varkensdarm kaliber 30/32. Met een beetje boter of olie de worstjes heerlijk braden tot ze rosé zijn.