

## CULINAIRE

### JAMSESSIES



8. Dat smaakt!



5. En dan maar draaien

De veredeling volgde de afgelopen eeuw het spoor naar eenvormigheid, houdbaarheid, opbrengst en gemak. Helaas raakte 'smaak' hierbij ondergesneeuwd. Terwijl er onder oude rassen en gewassen zoveel lekkers te vinden is. Gelukkig is er een tegenbeweging op gang gekomen. Het Praktijknetwerk Landschap van Smaken wil hier vorm aan geven.

TEKST & FOTO'S MARJEL NEEFJES

**D**e tegenbeweging vóór smaak manifesteert zich in de biologische landbouw en in de organisatie Slow Food. Het is een internationale beweging van mensen die graag iets bijzonders telen of eten. In Nederland brengt het Praktijknetwerk Landschap van Smaken telers, verwerkers en verkopers van oude rassen en gewassen met elkaar in contact. Doel is kennis te delen en elkaar te helpen bij het op de (menu)kaart krijgen van lekkere producten.

Door allerlei activiteiten van Landschap van Smaken doen producenten en afnemers (zoals chef-koks) samen inspiratie op. De leukste activiteit is de culinaire jamsessie. Daarmee is al succesvol gewerkt in de regio zuid en oost (zie kader). Het concept is simpel. Zet boeren, tuinders, koks, restauranthouders, bakkers, slaggers, winkeliers, ontwerpers en begelei-

ders bij elkaar ergens in een grote keuken. Iedereen neemt zijn producten mee en de opdracht is om daar wat lekkers van te maken. Zo ontstaan er gesprekken, verbindingen, contacten én nieuwe producten.

**Het Praktijknetwerk** biedt veel meer: netwerkbijeenkomsten, excursies, workshops, proeverijen, voorbeeldprojecten op de website en artikelen in relevante bladen. De drie begeleiders (noord, oost/midden en zuid) kunnen ook individuele of kleine groepjes telers of verwerkers op weg helpen. Bijvoorbeeld bij de zoektocht naar een ingrediënt, een verpakking, een verwerker of publiciteit. Dat laatste is heel belangrijk, want - zo is wel duidelijk - de vermarktning van oude rassen en gewassen begint met een goed verhaal. Met de prijs valt niet tegen de supermarkt op

te boksen, maar met een eerlijk verhaal blijken consumenten best bereid meer te betalen. Het is natuurlijk wel de kunst met je verhaal de weg naar die consument te vinden.

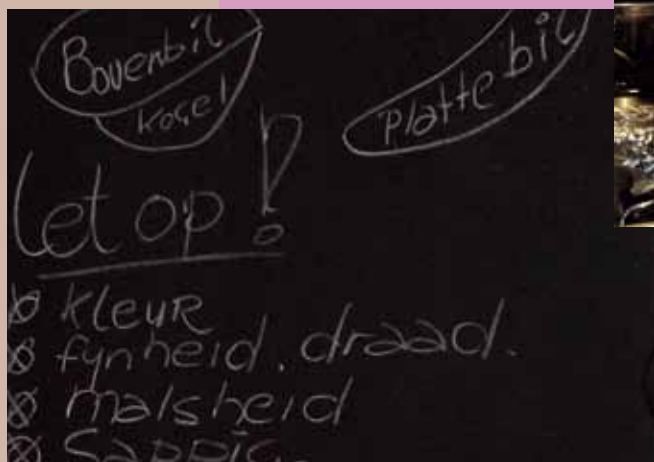
#### Verslag culinaire jamsessie regio oost

De eerste culinaire jamsessie in de regio oost op 26 november draaide om 'zoziesjes'. Dat zijn Twentse rundersaucijsjes zoals Harrie Boomkamp die maakt in de prachtige slagerij en keuken op zijn Erve Elferman in Denekamp. Ruim twintig koks, groentetelers, vleesproducenten, vertellers, verwerkers en ontwerpers probeerden of ze de zoziesjes nóg lekkerder konden maken door er oude groenterassen voor te gebruiken. Vanwege de stal en het kleinschalig bedrijf produceert Harrie Boomkamp gangbaar, maar qua culinair gevoel kunnen biologische producenten

Elk type gehakt vraagt om zijn eigen toevoegingen.

6 Iedereen neemt zijn producten mee en de opdracht is om daar wat lekkers van te maken.

## 2. Blancheren



slap, en bij te langzaam trekken, wordt de worst zo strak dat je er geen zoziesjes meer van kunt maken.

6. De grote worst knijp je tot stukjes van zo'n 12 centimeter, die je een flink aantal keer om hun as draait. Dat levert een slinger worstjes op.

7. Suze Boomkamp bakt de worstjes in roomboter. Niet te lang, 8 minuten is genoeg. Een beetje rood van binnen is volgens haar helemaal niet erg.

8. Dat smaakt! We proeven duidelijk verschillen tussen de diverse worstjes. De gageel geeft een bittertje, de kastanjes maken het zacht en de groenten geven een bijzondere bite.

Tijdens het proeven en napraten blijkt dat de bijeenkomst in een behoefte voorziet. Mensen zijn op zoek naar inspiratie en naar wederzijdse kennis en ervaring. De een heeft een mooi product, maar zoekt nog een locatie, de ander wil meer afzet voor zijn bijzondere groenten. En velen zijn op zoek naar een manier om hun bijzondere verhaal beter over het voetlicht te brengen.

Marjel Neeffes werkt bij Communicatiebureau de lynx en is communicatieadviseur binnen Praktijknetwerk Landschap van Smaken

### WORKSHOPS WOENSDAG 23 JAN: BioVak

- **Nieuwe marketing voor oude gewassen – spelt**  
14.30 uur - zaal 1 Door: René de Bruin en Wiro Nillissen
- **Nieuwe marketing voor oude rassen - vlees**  
16.30 uur - zaal 1 - Door: René de Bruin en Berrie Klein Swormink
- **Crowdfunding, nieuwe financiering**  
15.30 uur - zaal 2 - Door: Marjel Neeffes en Maria van Boxtel

## 4. Vullen



veel van hem leren. Tijdens de culinaire jamsessie vertelde Boomkamp hoe zijn zoziesjes zijn ontstaan. Hij legde uit hoe hij gehakt maakt van verschillende delen van het rund: vang, lende en rib. Elk type gehakt vraagt om zijn eigen toevoegingen. Bij rib passen stoofgroenten goed, maar bij lende zijn paddenstoelen en noten bijvoorbeeld meer geschikt. Zoziesjes, maakte Boomkamp duidelijk, is een eerlijk product, dat toch snel klaar is. Mensen willen daar best iets meer voor betalen.

1. De groentetelers hebben wortelpeterselie, palmkool, paarse boerenkool, schorseneren en oude bietenrassen meegenomen.

Ook zijn er paddenstoelen, nagelhout, kruiden en kastanjes. Er is zelfs gageel en kornoelje. Met zijn allen snijden we de groenten in hele kleine stukjes.

2. De meeste producten blancheren we kort in de runderbouillon die Harrie Boomkamp al een paar uur op het vuur heeft staan.

3. Elk groepje mengt zijn ingrediënten goed door het gehaktmengsel.

4. Om de beurt vullen we de cilinder van de worstdraaijer met ons mengsel. De varkensdarm wordt over de tuit geschoven.

5. En dan maar draaien en de darm geleidelijk vol laten lopen door er rustig aan te trekken. Dat lijkt makkelijker dan het is. Trek je te snel, dan wordt de worst te