

Meetjesland

Zaterdag 28 juni

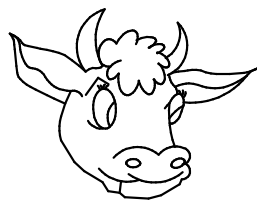
Naar jaarlijkse gewoonte gaan wij op schoolreis en dit jaar brengt de culinaire reis ons naar het **Meetjesland**. De meesten zullen denken wat is dat nu te zien? Inderdaad te zien: enkel maar uitgestrekte velden, kreken en vijvers, daar houden wij ons niet mee bezig maar wel met de culinaire geneugten die ze daar produceren en waar de streek voor bekend is. De reis is dus een aaneenschakeling van proeverijen en ontdekkingen .

Vertrek te Moerzeke, zaal "De Vrede" waar u vanaf 7.00 uur een ontbijt wordt aangeboden, dat naar goede gewoonte bestaat uit verse confituur , enkele sneetjes kaas maar het hoofdpunt zal dit jaar opnieuw liggen op het alom bekende **"spek met eieren " à volonté.**

Vertrek en ontbijt zaal "De Vrede" - Moerzeke

Om 8.00 uur vertrek met autobus naar Assenede waar we om 9.00 uur een bezoek brengen aan de Houtlandhoeve

Kaasmakerij-Hoeve "Het houtland"
Patrick en Ann De Zutter - De Smet
Dankaartsekestraat 2
9960 Assenede



Eerst de geschiedenis en werking van het bedrijf ,aan de hand van dia's, Daarna volgt een rondleiding doorheen het landbouwbedrijf, verwerking en winkel.

De productie omvat een gamma van een 13 - tal kazen (harde en half harde), daarnaast maken zij ook rijstpap, yoghurt en boter, om af te sluiten met een degustatie met een glaasje wijn.....



M
e
e
t
j
e
s
l
a
n
d
2
0
1
3

We laten ons niet kennen en we vliegen erin, mogelijks, is dit het enige wat we vandaag tussen de kiezen krijgen, wie weet?

Niets is minder waar **omstreeks 11.00 uur** worden we verwacht in

In den Draaiput waar we deel nemen aan een Demonstratie Palingroken

Vlamingstraat 98 9981 Sint-Margriete

Je kan er proeven van de ambachtelijk gerookte paling, vergezeld van een streekeigen palingbiertje



Paling roken: enkele belangrijkste punten op een rij.

Het schoonmaken. Bij het schoonmaken wordt de dode, ontslijmde paling ontdaan van de ingewanden. Daarbij wordt eerst de buikwand in lengterichting opengesneden van de kop (net onder de borstvinnen) tot enkele centimeters voorbij de anus. Gebruik daarbij een mes met een scherpe punt. Begrens de punt van het mes met de punt van je wijsvinger. Of gebruik een stanleymes met een zgn. tapijtmes. Met een mesje of met de hand kunnen daarna de ingewanden verwijderd worden. Begin daarbij bij de "bloedprop" achter de anus. Trek deze "prop" en de rest van de ingewanden naar voren (richting de kop) en schrap de resten van bloedvaten van de ruggengraat met het mesje of met je duimnagel (ook van achteren naar de kop). Spoel de vis na in schoon water.

Het zouten. Zout is een kwestie van persoonlijke smaak. Richtlijn kan zijn: de schoongemaakte vis 22 minuten in een oplossing van 1 kg (keuken)zout in 15 liter water (of 0,5 kg zout in 7,5 liter water) laten staan. Daarbij de vis enkele keren doorroeren. Eventueel kunnen gedurende de laatste vijf minuten extra kruiden worden toegevoegd om een extra smaakje aan de paling toe te voegen.

Het rookproces. Het rookproces kan worden onderverdeeld in het drogen, het garen en het roken van de paling.

Het hout. Voor het drogen en garen worden blokjes hout gebruikt. Voor het roken kunnen zowel houtblokjes als houtzaagsel gebruikt worden. Geschikte houtsoorten zijn: eik, els, beuk, kers en iep. Soms wordt voor het roken ook wel wilgenhout gebruikt.

Het drogen. Bij het drogen van de paling wordt een klein vuur gemaakt, waarbij alles open gezet wordt, zodat de temperatuur niet te hoog oploopt (tot maximaal 60 graden Celsius).

Wanneer onvoldoende gedroogd wordt barst het vel eerder bij het garen. De paling is voldoende gedroogd als het vel aan de onderkant van de kop droog (als perkament) aanvoelt. Het drogen duurt meestal 20 tot 30 minuten. Daarna kan gegaard worden.

Het garen. Bij het garen wordt de temperatuur verhoogd tot 70 à 80 graden Celsius, door het deksel of de voorfront te sluiten. De (half open)lade wordt met stukjes hout gestookt. Daarbij moet voldoende zuurstof bij het hout kunnen komen. Als de temperatuur te laag dreigt te worden kan wat extra hout worden toegevoegd in de lade en de trek worden bevorderd door de lade iets verder open te zetten. Eventueel kan het deksel of het voorfront kort worden opengezet. Door te hoge temperatuur gaat de vis veel vocht en vet verliezen, wat de kwaliteit niet ten goede komt en onnodig veel gewichtsverlies geeft. De vis kan zelfs zo gaar worden dat zij van de speet in het vuur valt. Vuistregel: beter langer garen op een wat lagere temperatuur. Bij het garen gaan de buikwanden wat openstaan. De paling begint gaar te worden als zij begint te druipen. Zij is gaar als je met je duim en wijsvinger op het dikste deel van de paling, aan de zijkanten, tot op de ruggengraat kan drukken. Het vlees komt daarbij naar buiten bij de buikopening. Nu is het tijd om te gaan roken. Het garen duurt meestal 15 tot 30 minuten.

Het roken. Bij het roken wordt het hout in de lade voldoende opgestookt en afgeblust met een borstel met water. Direct daarna wordt de lade in de oven geschoven. De oven is nu geheel dicht en de temperatuur op circa 60 graden Celsius. Elke 10 minuten wordt de lade even geopend en de deksel of het voorfront geopend om de rook te verwijderen. De paling moet niet te lang in dezelfde rook hangen, omdat de rook (en daarmee de paling) dan verzuurt. Als het vuur weer is opgeblaid (met eventueel wat extra hout) de deksel of voorfront sluiten en het hout blussen met water en de lade in de oven schuiven. Dit herhalen tot de paling voldoende op kleur (goudbruin) is gekomen. Het roken duurt ongeveer 40 tot 75 minuten.



Het nagaren. Wanneer de paling snel na het roken wordt opgegeten, kan de paling het best nagaren in oude kranten. De goudbruine paling wordt voorzichtig speet voor speet uit de rookoven gehaald en van de speet geschoven op aluminiumfolie op een oude krant. Door wat water (op een borstel) over de ruggen van de paling te verspetteren komt de huid nog wat beter los van het vlees. De paling wordt daarna in de folie en de krant gewikkeld en gaart dan in ongeveer een half uur na. Als de paling langer bewaard moet worden (een week in de koelkast is goed mogelijk) kan zij beter geleidelijk afkoelen in de buitenlucht. Wel uitkijken voor vliegen!

Natuurlijk is een een proeverij voorzien !

We nemen hier ook **de lunch omstreeks 12.00** uur ,zeer bescheiden

2 sneden wit brood en 2 sneden bruin brood met kaas, ham, groenten en koffie

Dat zal er wel vlot ingaan hoop ik...als je nog een plaatsje vind natuurlijk !

Nu we er weer stevig tegen kunnen ,vertrek om 12.50 uur naar het verre Nederland !

Omstreeks 13.00 uur worden we verwacht in

“In de wijngaard” een slakkenkwekerij, we gaan dus opnieuw de internationale boer op ☺
Smedekensbrugge 34 4527 GE Aardenburg, Nederland

Escargot kwekerij: je weet wel van die kleine slijmerige diertjes die toch wel lekker kunnen zijn, uitleg ivm productie en kweek, een rondgang door de slakkenkwekerij.

Uitleg cosmetische producten (slakkencrème, slakkensiroop, wrattentinctuur)

Proeverij in buffet vorm 5 hapjes per persoon aangevuld met stokbrood en lookboter

Mogelijkheid voor een lekker biertje of frisdrank naar keuze.



Ter info :

De wijngaardslak (Helix pomatia) is een op het land levende slak die behoort tot de familie tuinslakken (Helicidae).

De wijngaardslak is een relatief grote soort die een grijsbruine lichaamskleur heeft, het huisje is lichtbruin van kleur met lichtere strepen. Het lichaam van een kruipende slak kan een lengte bereiken tot 12 centimeter en het huisje is 3,5 tot 5 cm groot. De biologie en levenswijze van de wijngaardslak is in vergelijking met andere slakken goed bestudeerd en over de soort is veel bekend. Al in 1912 werd door Johannes Meisenheimer een omvangrijke beschrijving van de wijngaardslak gepubliceerd die de anatomie en werking van de verschillende organen en weefsels tot in detail beschrijft.

De wijngaardslak komt oorspronkelijk voor in zuidelijk en centraal Europa maar is door menselijk handelen over verschillende werelddelen verspreid. De soort komt ook in België en Nederland voor en is in beide landen de grootste landslak maar is hier erg zeldzaam. Verder naar het zuiden en oosten komt de soort in wijngaardslak is een bewoner van kalkrijke gebieden die voorzien zijn van begroeid zijn.



De slak is herbivoor en leeft van waarvan uiteenlopende plantendelen gegeten door verschillende natuurlijke vrezers van de mens. De wijngaardslak en wordt beschouwd als een delicatessie in de Franse keuken.

Europa meer algemeen voor. De warme streken en komt voor in vegetatie maar niet te dicht

verschillende soorten planten, worden gegeten. De slak zelf wordt vijanden en heeft daarnaast te is één van de eetbare soorten slakken

Vertrek om 15.00 uur, waar we om 15.10 uur **Paardenmelkerij Filippus** bezoeken, man man, paarden melken wie komt daar nu op en wat kan je daarmee aanvangen met paardenmelk. U leert het allemaal !

Melkerij **Vakebuurtstraat 243** **9990 Maldegem** **Tel: 050/38 16 10**

Deze pony's leven gedurende 6 à 8 jaar in de wilde natuur in het New Forest Park in Zuid-West Engeland, een reservaat van 60.000 ha waar ze vrij in rondlopen.

Onze pony's zijn enorm gesterkt door de natuur. Hier bij ons trachten wij hun natuurlijke biotoop zoveel mogelijk na te bootsen.

Paardenmelk wordt al sinds eeuwen gebruikt door de Russische steppevolkeren als remedie tegen allerlei kwaaltjes en ter versterking van het hele lichaam. De laatste decennia worden ook in Oostenrijk, Duitsland en Nederland de kwaliteiten van paardenmelk juist ingeschat.

Waarvoor wordt paardenmelk aangeraden?

Voor iedereen die zich bewust is van het belang van een gezonde voeding en om zijn gezondheid te bevorderen

Voor iedereen die meer energie en een hogere weerstand nodig heeft Ter ondersteuning van de stofwisseling, paardenmelk bevordert de inwendige reiniging.

Om de darmflora te verbeteren.

Voor iedereen die vaak moe is en veel stress te verwerken heeft.

Bij onreine huid, o.a. intolerantie,...

Bij moeilijke spijsvertering o.a. opgeblazen gevoel, zure oprispingen, onregelmatige stoelgang, buikongemakken,...

Voor beheersing van hoge cholesterol.

Ter ondersteuning van het lichaam bij een chemo kuur, of na een operatie.

Ter ondersteuning bij botvorming.

Bij stijve gewrichten, spiermoeheid.

Bij tekorten aan mineralen en vitaminen



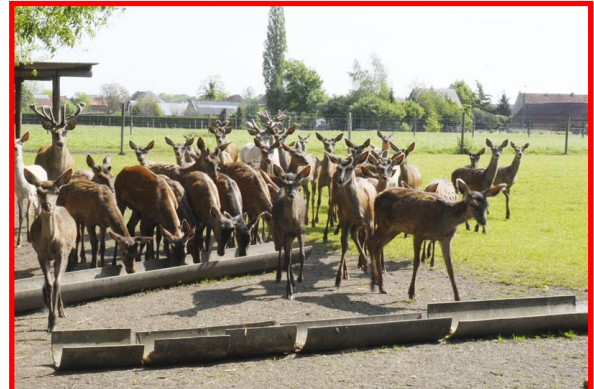
Na het melken wordt de melk gekoeld en ingevroren in bakjes van 1/4 liter. Dit is de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid. Als je de melk 's middags uit de diepvriezer haalt en in de koelkast zet, is ze de volgende ochtend ontdooid. Nooit verhitten, want dan worden smaak en samenstelling beïnvloed.

De melk kan gemengd worden met siroop, honing, cacao of fruit. Voor het opdrinken moet de melk doorgeroerd worden.



Om 16.20 uur verlaten we het paardengebeuren en vertrekken naar ons laatste bezoek, aankomst voorzien om 16.45 uur.

HERTENBOERDERIJ Hogevorst – 9968 Bassevelde



De C. Ryckaertshoeve was een generatie terug een traditionele boerderij met vooral rundvee zoals melkkoeien en dikbillen. Het bedrijf werd echter niet in die zin verder gezet en er werd gezocht naar een alternatief.

In 1994 werden in Engeland en Schotland 120 jaarlinghinden als moederdieren en 3 dekbokken aangekocht en dat betekende de start van de hertenboerderij.

Er werd gestart met zuivere edelherten. In 2005 werd een Wapiti-bok aangekocht. Deze soort is vrij zeldzaam in Europa. De kruising edelhert en Wapiti zorgt voor een nog betere vleeskwiteit.

De bokken en hinden worden in september in de bronsperiode in groepen samengebracht en in mei mogen we dan de eerste kalveren verwachten. Tijdens de drukste periode van het jaar hebben we een beloop van ongeveer 300 dieren: de moederdieren, de jonge kalveren, de jaarlingen en de bokken. De hertenboerderij is vooral gericht op vleesproductie. Rond een leeftijd van 18 maanden worden de herten geslacht. De karkassen gaan uitsluitend naar de Culinaire Slagerij Filip en Annemie te Boekhoute, waar de zoon ze volledig versnijdt en verwerkt.

Rondleiding op de hertenboerderij

Geleid bezoek aan paddock met hinden en bokken

Rondleiding op de kwekerij (ca. 250 herten)

Educatieve audiovisuele videofilm en proeverij

Hertenvleesproeverij, niet onbelangrijk !

Ontvangst met drank en proeverij

Huisbereide hertensalami en terrines , wie lust dat ?

Vet- en cholesterolarm hertenvlees voor grill en barbecue, oei dat is snel !

Ambachtelijk bereide Ardense hertenworstjes, mmmmmmmmm!

Man ,man al dat eten , trop is teveel !

We zouden te Moerzeke aankomen **omstreeks 19.25 uur** ,juist gepast om een volgende maaltijd aan te vatten ! Steeds in zaal “De Vrede” ! Wat staat er op het menu ?



***Aperitief en hapjes bord**

*** Gamba's à la Plancha met pittige sausjes**

***Côte à l'Os en nog andere Côtes van minder interessante beestjes
Groentenbuffet en frieten ,béarnaise saus en andere onbekende sauzen !**

*** Fruitdessert**

Ook bij deze feestelijke bedoening is inbegrepen,aperitief en eten maar tot mijn grote spijt is de **wijn** of **andere dranken** ,bier en aanverwanten niet inclus, deze zijn verkrijgbaar aan de bar, wijn rood of wit die kan u vrijblijvend kopen aan **9.00 € per fles**,..water bruis of plat is inbegrepen in de prijs. Bier en frisdrank aan democratische prijzen.

Deze reis staat open voor iedereen,ook enkel de bezoeken zijn te reservren

Dit reisje zal doorgaan op **zaterdag 28 juni 2013** **vanaf 7.00 uur wordt u verwacht voor het ontbijt –plaats van afspraak :**

Zaal “De Vrede”

Vredestraat 3/A -Moerzeke

en de prijs is **95,00 € per persoon** ,alles inbegrepen (uitgezonderd wijn of bier aan tafel, aperitief is inbegrepen),veranderingen kunnen natuurlijk nog optreden. Wie enkel wenst in te schrijven voor het avondeten dat kan ook !

35,00 € per persoon alles inbegrepen : maaltijd – aperitief - waters

Inschrijven kan dmv een voorschot van 30.00 € per persoon te storten voor 15 maart en het saldo 65.00 € voor 15 mei of het hele bedrag kan natuurlijk ook.

Rekeningnummer **BE 20651154700656** op naam van Raemdonck Ludo.na bevestiging van aanwezigheid en met vermelding ”Meetjesland 2014”. Deze reis kan maar doorgaan vanaf 25 personen, wanneer er minder meegaan kan, de prijs nog met enkele euro's stijgen.

Ludo