

Droge worst en alles wat je er over moet weten

Droge worsten of salami zoals de Italianen het noemen is een verduurzaamd vleesproduct. Dit wil zeggen dat het vlees op zo'n manier is bewerkt dat het geschikt is om langere tijd ongekoeld te bewaren. De hiervoor gebruikte technieken zijn nog ouder dan de weg naar Rome. Omdat moderne middelen zoals invriezen niet tot de mogelijkheden behoorde moesten er andere technieken worden aangewend om vlees lang houdbaar te maken. De belangrijkste ingrediënten voor dit proces zijn zout, de juiste bacteriën en tijd. Daarnaast werden er veelal lokale kruiden en specerijen toegevoegd. De combinatie van deze factoren zorgen al eeuwen lang voor smakelijke producten.

Productie van droge worsten

Worst is bij uitstek een product van een efficiënte slacht. Alle resten en incurante delen van een dier worden vermalen en gekruid om deze een smakelijk geheel te komen. De meest voorkomende droge worsten worden gemaakt van enkel varkensvlees. Maar ook het vlees van rund, paard, wildzwijn, hert, eend, konijn, kalkoen, struisvogel kan worden gebruikt. Al dan niet in combinatie met varkensvlees of varkensvet. Dit omdat andere dieren veelal wat mager zijn en vet lekker smaakt en een prettig mondgevoel geeft. Naast gemalen vlees bestaat worst uit diverse andere smaakmakers. De hoeveelheid toevoegingen zijn nagenoeg grenzeloos. Denk maar eens aan worsten met olijven, truffel, noten, kaas, venkel, vruchten, pepers, wijn enzovoort.

Kunst- en natuurdarmen

Worst wordt gemaakt door gemalen en gekruid vlees in een omhulsel te stoppen. Alhoewel er tegenwoordig kunstmatige alternatieven zijn wordt er bij goede droge worsten wordt nog altijd volop gebruik gemaakt van natuurdarmen. Deze worden na het slachten voorzichtig verwijderd en goed gereinigd. Dit sluit natuurlijk aan bij het gedachtegoed van een efficiënte slacht, waarbij een dier van kop tot staart wordt gebruikt. Het gebruik van natuurdarm heeft vele voordelen omdat deze bijvoorbeeld van nature luchtdoorlatend en licht elastisch zijn. Zo kan de worst zijn vocht langzaam verliezen en krimpt de darm mooi mee met het vlees. Naast een betere rijping oogt de worst hierdoor ook veel mooier door de veelal grillige vorm van de darm.

Fermenteren

Om een worst geschikt te maken om te laten drogen is het belangrijk om er voor te zorgen dat goede bacteriën (melkzuurbacteriën) de slechte uitschakelen. Dit gebeurt in wat ze noemen een fermentatieproces. Hierbij worden diverse bacteriestammen aan het vleesmengsel toegevoegd. Deze bacteriën bevorderen de rijping en houdbaarheid door het verlagen van de pH. Bij een snellere verlaging van de pH ontstaat er meer melkzuur en krijg je dus een zuurder product. Langzame fermentatie is dan ook essentieel voor een mooie zoetige worst.

Koude rook

Het koud roken van een worst is een manier om extra smaak aan een worst te geven en de houdbaarheid te bevorderen. Het roken van worsten zorgt ook voor dat invloeden van buitenaf zoals licht en slechte schimmels minder kans hebben om de worst negatief te beïnvloeden.

Drogen

In het laatste stadium wordt er vocht onttrokken uit de worst. Met het dalen van de wateractiviteit stijgt ook het zoutgehalte in het vlees. Dit zorgt ervoor dat de smaken intensiveren en restende bacteriën worden uitgeschakeld. Vroeger gebeurde dit natuurlijk door de producten in de kelder of in de grotten van de bergen uit te hangen. Tegenwoordig gebeurt veelal in speciale klimaatkamers waarbij de temperatuur (10-14 graden) en luchtvochtigheid gereguleerd wordt, zodat het vlees mooi egaal kan drogen en een consistent product kan worden gemaakt. Toch zijn er nog traditionele producten die nog steeds zo natuurlijk mogelijk de worsten laten drogen.

Zuid Europa als bakermat

Zuid Europa heeft een lange diepgewortelde traditie met het verduurzamen van vlees. Dit komt mede doordat het klimaat in landen als Spanje, Italië en Frankrijk in de wintermaanden uitermate geschikt is voor het drogen van vlees zoals hammen en worst. Elk land heeft zijn eigen klassiekers die veelal gebonden zijn aan de regio's en de lokale ingrediënten die men van oudsher tot hun beschikking hadden.

Droge worst in Nederlands

Ook in Nederland is een lange traditie van het maken droge worst. In tegenstelling tot de producten uit Zuid Europa waar worsten vaak geënt worden met schimmelculturen is onze Nederlandse droge worst vaak koud gerookt. Dit geeft de kenmerkende smaak en bruine kleur aan de buitenkant zoals we zien bij onze Drentse kosterworst of Groninger metworst. Toch zijn er in Nederland ook diverse producten die naar zuid Europese tradities droge worst maken.

Eten van droge worst

Een droge worst eet je bij voorkeur op kamertemperatuur. Alleen zo komen alle aroma's van het gekruide vlees volledig vrij. Snij uw worst het liefst zo dun mogelijk. Zo krijgen de vetten in de worst de kans om te smelten op uw tong en hun smaak af te geven.

Over het bewaren van droge worst

Het hangt er veel van af hoe u de worst het liefst eet.

Houdt u van een wat hardere droge worst, dan kunt u de worst op een droge plaats op kamertemperatuur bewaren.

Vindt u een zachte worst lekkerder, dan kunt u de worst enkele dagen in de koelkast bewaren.

Ook is het mogelijk om de worst in de diepvries te bewaren, ze verandert dan nauwelijks van smaak en consistentie.

Bijkomend voordeel is dat u, wanneer de buitenkant iets ontdooit is, het velletje vrij gemakkelijk kunt verwijderen.