

D) duicht, 22 sept '07

Niece,

We hadden het samen
op 6 aug. j.l. over osseworst.
Die had jij bij mij voor het
eerst gegeven.

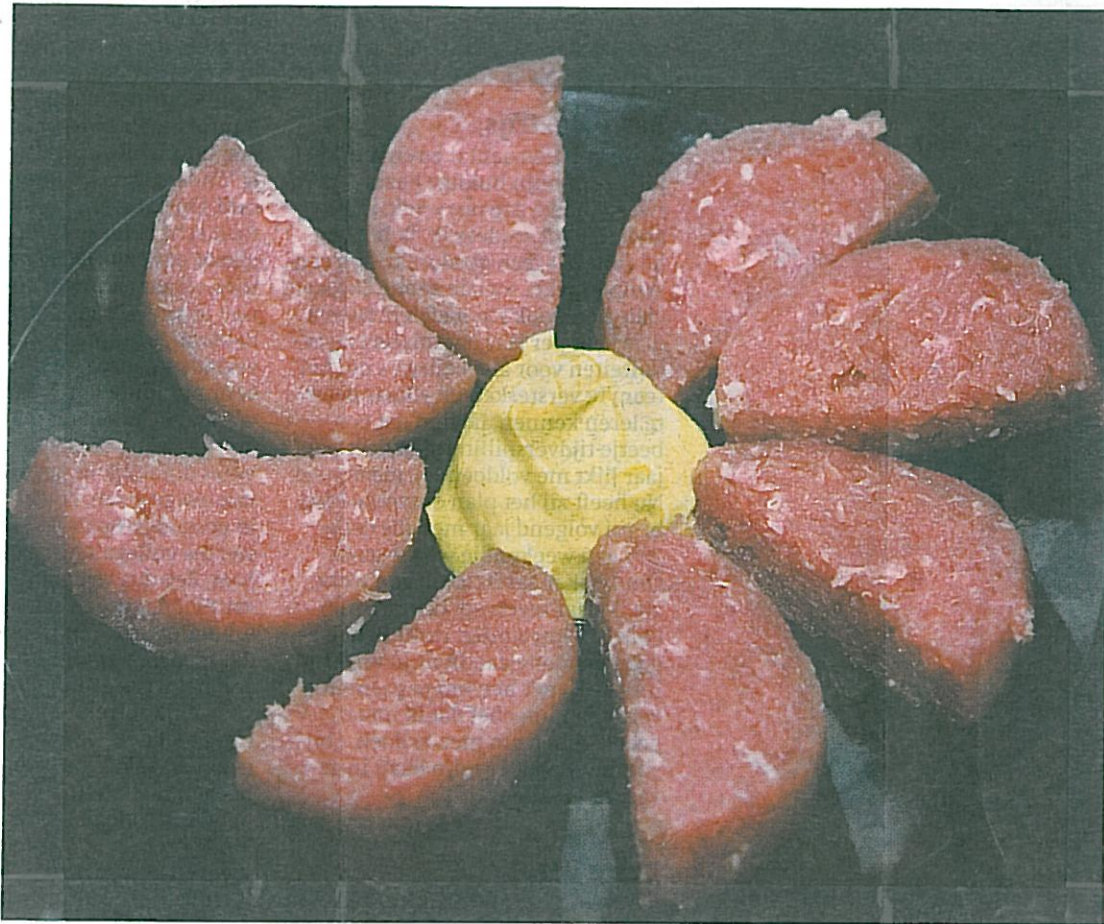
Daarom stuur ik je
bijgaand krantenartikel.
lees en verheug u!

Yacq vraeg me iets te
schrijven voor het familieblad.

Ik denk dat het iets wordt
over een wurst - met - een -
luchie naast knideinde 12.

Groeten, ook aan Hans.

(oom) Theo in het
verre Duivendrecht



Amsterdamse osseworst

Trouw
22 sept 2007

Amsterdam is ook een streek, met zijn eigen streekgerechten. Nee, niet de Febo-kroket, maar osseworst. Echt Mokums, dat erkennen ze zelfs in Rotterdam.

Al in 1746 staat er in kookboek 'De Volmaakte Hollandsche Keuken-meid' een recept voor osseworst dat nauwelijks afwijkt van hoe slagers nu hun worsten maken. In die tijd werden de ossen, die het vlees leverden, vanuit verre oorden naar de Noord-Hollandse weiden gedreven om daar flink vet te worden. Het heet vooral Joodse worst te zijn, omdat er geen varkensvlees aan te pas komt, maar ook niet-joden mogen ervan eten.

Er zijn nog vele moderne Amsterdamse slagers die traditionele osseworst maken. Zij gebruiken rundvlees van de voorvoet, dat heeft gerijpt na het slachten, om smaak te ontwikkelen. Liefst tien dagen, meer mag ook. Dan maalt de slager

het vlees grof, en doet er zout, witte peper en foelie bij – sommigen voegen er ook nog andere specerijen aan toe, maar dat hoeft niet. De slager werkt de ingrediënten met de hand door elkaar, om het rul te houden, en vult er brede runderdarmen mee. Deze worsten drogen nog een dagje, zodat de rook beter



week van de smaak

aan kan slaan. Want dat moet, volgens de meeste boeken: echte osseworst is gerookt – een nacht en een dag, bij lage temperaturen, op rook van eiken- en beukenhout. Dan is de worst klaar. Het gaat om bijna rauw vlees, dus meteen eten is wel belangrijk, en lekker. De zachte vulling heeft wel wat weg van lichtgerookte biefstuk-tartaar. Zo in plakjes eten of op brood – mosterd is niet nodig.

Jeroen Thijssen