

REDACTIE EN FOTO'S: EM. PROF. DR. IR. HUBERT PAELINCK- KU LEUVEN / NORBERT VAN SPEYBROEK –
R & D PILOOT REJO / BERTRAND VANDE GINSTE - ERE VAKLERAAR SLAGERS-TRAITEURSSCHOOL DIKSMUIDE

HOE CÉDRIC MORTIER ZICH VOORBEREIDDE OP DE VAKWEDSTRIJD. HET SUCCES VAN DE 'BESTE BEENHOUWER VAN BELGIË'

Cédric Mortier, de bekroonde beste beenhouwer 2021-2025 uit Nevele, heeft met zijn vakmanschap de Belgische vleesliefhebbers gekenmerkt. Als jongste winnaar ooit van de titel 'Beste Beenhouwer van België' (2021-2025), gaan traditie en innovatie hand in hand bij Cédric. Maar achter zijn indrukwekkende prestaties zit meer dan alleen talent. Een grondige voorbereiding en een diepgewortelde passie voor het slagersvak hebben hem naar de top gebracht, met de titel van Beste Beenhouwer van België als kroon op zijn werk.



EEN ERFENIS VAN AMBACHT

Cédric vormt de 5^{de} generatie van de familie Mortier die Nevele en omstreken van fijne ambachtelijke vleeswaren voorziet. In 2011 nam hij de zaak over van zijn vader Hendrik en zijn moeder Veronique. Onlangs nog verhuisde hij naar een gloednieuw pand in de Camille Van der Cruyssenstraat in Nevele.
(www.slagerijmortier.be)

Vlees blijft een hot topic bij het groot publiek en mensen willen weten waar hun eten vandaan komt”, klinkt het. “Bij ons start alles van nul. Wij gaan nog wekelijks zelf onze runderen gaan kiezen, versnijden alles in huis en maken nog grotendeels alles zelf.

Cédric werkt met lokale producten zoals het vlees van Brasvarkens en blijft trouw aan traditionele methoden. Zijn specifieke assortiment met niet alleen uitmuntende kwaliteit, maar ook alle huisgemaakte producten zoals de Boerenhesp en Parijse worst, vallen zowel op nationale als internationale wedstrijden in de smaak.

“Celestin Mortier, die de slagerij in 1882 oprichtte, zou ongelofelijk trots zijn”, zegt de fiere Cédric.



DE WEG NAAR SUCCES OP VAKWEDSTRIJDEN

De Meesterschapwedstrijd, een prestigieuze vakwedstrijd voor ambachtelijke slagers, is een plek waar deelnemers worden beoordeeld op de smaak, textuur, het uiterlijk en de geur van hun vleesproducten. Voor Cédric was het essentieel om elk detail van het proces te beheersen. Van de selectie van het vlees tot de pure bereiding. Deze grondige aanpak leverde hem maar liefst 9 gouden en 1 zilveren medaille op tijdens de Meat Expo 2021 in Kortrijk. Zijn Boerenhesp en Parijse worst werden bijzonder geprezen door de juryleden en bezorgden hem de titel van de 'Meesterschapwedstrijd'.

TEAMWERK EN FAMILIEONDERSTEUNING

Cédric's succes is niet alleen te danken aan zijn uitzonderlijke talent maar ook aan de onmisbare steun van zijn team en zijn echtgenote Laura, die samen met hem elke stap naar de top hebben gezet. Samen met hen heeft hij hard gewerkt om zijn ambacht te perfectioneren. Deze poging werd uiteindelijk bekroond toen hij door Minister van Middenstand, David Clarinval, werd gehuldigd tijdens de proclamatie voor zijn prestaties en Beste Beenhouwer van België werd. Cédric Mortier blijft een inspirerend voorbeeld voor slagers-traiteurs. Zijn succesverhaal toont aan dat vakmanschap, passie, en teamwerk de sleutels zijn tot het winnen van prestigieuze titels zoals die van Eurobeef en de Meesterschapwedstrijd.

DE SLEUTELS TOT SUCCES

Tijdens een bezoek aan de slagerij van Cédric Mortier krijgen we een unieke kijk in het atelier en winkel van deze meester-beenhouwer. Met een ontspannen maar geconcentreerde houding gaat hij aan het werk, waarbij elke beweging telt en perfectie het sleutelwoord is. Wat maakt Cédric Mortier zo'n uitzonderlijke beenhouwer? Volgens hemzelf zijn er een aantal belangrijke factoren die bijdragen aan zijn succes:

- **Passie:** "Ik doe dit werk met hart en ziel. Elke dag opnieuw haal ik samen met mijn team voldoening uit het creëren van smaakvolle producten."
- **Innovatie:** "Ik ben altijd op zoek naar nieuwe smaken en combinaties. Ik wil mijn klanten verrassen met originele creaties."
- **Klantgerichtheid:** "De klant staat bij mij centraal. Ik wil dat elke klant met een glimlach de winkel verlaat." Cédric Mortier is meer dan alleen een beenhouwer. Hij is een kunstenaar die met passie en toewijding zijn vak beoefent. Zijn titel als "Beste Beenhouwer van België" is een welverdiende erkenning voor zijn talent en inzet.

DE WEG NAAR DE TOP...

TIPS VOOR VAKWEDSTRIJDDEELNEMERS

Om een beeld te krijgen van de toewijding die nodig is om zo'n prestigieuze titel te behalen, hebben we Cédric Mortier zelf geïnterviewd. Hij vertelt ons over zijn voorbereidingen op de vakwedstrijd:

- **Mentale voorbereiding:** "Een wedstrijd is niet alleen een fysieke maar ook een mentale uitdaging. Ik heb gewerkt aan mijn stressbestendigheid en heb geleerd om gefocust te blijven onder druk".
- **Vorbereiding is cruciaal:** "Begin tijdig te plannen (draaiboek opmaken)... *bv. plan ruim vooruit voor de bereiding van rauwe hammen, waar dit proces 9 tot 12 maanden duurt*". Brainstorm met je team, personeel! Cédric benadrukt dat het perfectioneren van producten door constante innovatie en experimenteren een sleutel is tot succes. Voor een eerste deelname is het verstandig om te focussen op je sterkste producten en deze tot in de perfectie te verfijnen.
- **De basis:** "Het begint allemaal met een diep respect voor het product. Ik werk enkel met het beste kwaliteitsvlees. Door de jaren heen heb ik een scherp oog ontwikkeld voor de juiste stukken vlees en weet ik precies hoe ik deze optimaal kan benutten."

- **Kwaliteit van ingrediënten:** "Alles begint bij de basis, zoals de voeding van de dieren. Zorg ervoor dat de kwaliteit van het vlees optimaal is. Gebruik lokale, duurzame producten" (terroir)!
- **Oefening baart kunst:** "De maanden voor de wedstrijd zijn een marathon van oefenen. Ik heb talloze nieuwe recepten uitgewerkt en bestaande klassiekers geperfectioneerd".
- **De juiste techniek:** "Een goede beenhouwer moet niet alleen smaakpapillen hebben maar ook over de juiste technieken beschikken. Ik heb veel geïnvesteerd in vaardigheden zoals nieuwe productiemethoden, hulpstoffen, kruiden... en het leren van nieuwe presentatietechnieken."
- **Basisvoorbereiding:** "Zorg ervoor dat je producten van de hoogste kwaliteit zijn. Gebruik alleen het beste vlees en houd rekening met de samenstelling en consistentie".
- **Geur en smaak:** "Dit zijn de belangrijkste beoordelingscriteria. Zorg ervoor dat je vleesproducten een uitstekende geur en smaak hebben".
- **Textuur en consistentie:** "Een goede balans tussen malsheid en stevigheid is essentieel".
- **Presentatie:** "Het uitzicht van je product is cruciaal. Zorg voor een nette en aantrekkelijke presentatie. De eerste indruk telt. Een aantrekkelijke presentatie kan het verschil maken! "Hoevel smaak centraal staat, is presentatie niet te onderschatten. Een product dat er aantrekkelijk uitziet, trekt onmiddellijk de aandacht van de jury. Dit geldt vooral voor traditionele vleeswaren. Zorg ervoor dat het uiterlijk en de verpakking van het product overeenkomen met de hoge kwaliteit ervan.
- **Reglement volgen:** "Lees aandachtig het vakwedstrijdreglement en zorg ervoor dat je alle richtlijnen volgt".

LESSEN VOOR BEGINNERS

Beginnende slagers maken vaak de fout om te veel te willen, in plaats van zich te focussen op eenvoud. Het is beter om één product tot in de perfectie te beheersen dan om meerdere middelmatige inzendingen te hebben. Een veelgemaakte fout is onvoldoende aandacht voor de basisprincipes, zoals de kwaliteit van het vlees en de consistentie van de bereiding.

CONCLUSIE

Cédric Mortier heeft door vakmanschap, zorgvuldige selectie van ingrediënten en innovatie zijn stempel gedrukt op vakwedstrijden zoals Eurobeef, Meesterschapwedstrijd. Zijn verhaal biedt inspiratie voor zowel ervaren als beginnende slagers die hun producten willen perfectioneren en laten beoordelen op het hoogste niveau. Deelname aan vakwedstrijden is meer dan enkel prijzen winnen; het biedt een kans om te leren, te verbeteren en je vakmanschap naar een hoger niveau te tillen. Cédric Mortier is een voorbeeld van hoe passie, hard werk en een focus op kwaliteit kunnen leiden tot succes!

ONTDEK DE GEHEIMEN ACHTER DE WEDSTRIJDPRODUCTEN

Cédric Mortier stuurde 10 producten naar de 'Meesterschapwedstrijd' en dong mee naar de titel in 4 categorieën. Weet wel, er werden ruim 840 producten ingezonden!

In 2 categorieën behaalde hij de absolute top, de *Boerenhosp van het huis* en *Parijse worst* staken met kop en schouders boven de concurrentie uit.

Verder behaalden hij ook nog **9 x goud en 1 x zilver** met zijn ambachtelijke producten.

- **Goud: Boerenhesp van het huis, Parijse worst, Mozaïekwurst, Salami Parma, Salami Kopenhagen, Fijnkostsalami, Zachte salami, Gebakken BBQ-ham, Gekookte beenham**
- **Zilver: Rauwe beenham**

“We hebben recepten die al meer dan 50 jaar oud zijn, maar we blijven ook vernieuwen met moderne technieken en smaken”, zegt Cédéric.

‘Meesterschapwedstrijd trofee’ ... diepgaande productanalyse

Rubriek 1: Ambachtelijke kookham beperkt tot gehele kookham met been, zijnde schenkel en scheenbeen VakwedstrijdSPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

- soort vlees varkensham (geen andere soorten reden moeilijk vergelijkbaar)
- volledige ham met been, schenkel en bil mergpijp. Het product mag niet aangesneden zijn en er mogen geen stukken weggelaten worden (vb Coburg snit)
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden en of gebakken zijn als afwerking
- mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden zijn dus een volledige ham

Een kwaliteitsvolle ambachtelijke kookham moet aan verschillende eisen voldoen om te worden beschouwd als een hoogwaardig product. Deze eisen hebben betrekking op zowel de grondstoffen als de productiemethoden. Hier zijn de belangrijkste aspecten:

JURYRAPPORT: ‘AMBACHTELIJKE GEBAKKEN BBQ-HAM’

“Alles begint met de basis: het varken. Dat krijgt speciale voeding en heeft een beter leven dan andere varkens. Onze ambachtelijke producten zijn gemaakt van brasvarkenvlees, dat wordt gekweekt op slechts 1 kilometer van de slagerij. Wij halen de varkens op bij het slachthuis en versnijden ze direct in de slagerij”, aldus Slager Cédric Mortier.



1. VISUELE BEOORDELING

- **Kleur:** De ham heeft een aantrekkelijke, goudbruine korst met subtiele grillstrepen, wat wijst op een traditionele bereidingswijze, wat een aantrekkelijke, karamelkleurige korst oplevert. Het snijvlak toont een evenwichtige verdeling van vet en mager. De ham heeft een prachtige, gelijkmatige lichtroze kleur die de versheid en ambachtelijkheid weerspiegelt. De buitenkant is perfect gebruid door de BBQ-bereiding,
- **Textuur:** De textuur oogt sappig en mals. Bij het aansnijden valt op dat de ham goed in structuur blijft en niet uit elkaar valt, wat een kwaliteitskenmerk is van goed bereide kookham.
- **Uiterlijk:** De ham ziet er aantrekkelijk uit, met een licht glanzende en niet te vette afwerking. De korst voelt knapperig aan en heeft een lichte grillkring. Het vlees voelt stevig aan, maar is tegelijkertijd ook sappig. De ham heeft een aantrekkelijke, regelmatige vorm en is goed geportioneerd. De snijvlakken zijn glad en onbeschadigd. Dit nodigt uit om te proeven. De BBQ-korst is gelijkmatig verdeeld, wat wijst op zorgvuldige bereiding en aandacht voor detail.
- **Andere:** De ham vertoont geen onregelmatigheden zoals vetophopingen of verkleuringen. De presentatie is traditioneel maar ook ambachtelijk verfijnd.

2. GEUR

- **Aroma:** De geur is bijzonder aangenaam, kenmerkend voor een BBQ-ham. De ham heeft een vleugje zoetheid in de geur, afkomstig van de karamellisering tijdens het bakken. De ham verspreidt een verleidelijk aroma van grill vlees, iets wat zoetig en een vleugje kruiden. De geur is intens en nodigt uit tot proeven.
- **Complexiteit:** Het aroma biedt een mooie balans tussen grill en vlezig rijke geuren, zonder overweldigend te zijn. Het BBQ-karakter is subtiel aanwezig en ondersteunt het geheel op een harmonieuze manier. Het aroma is gelaagd en ontwikkelt zich naarmate men dichterbij komt. Er zijn zowel zoete als hartige tonen aanwezig.
- **Andere:** Er is geen overheersende geur van zout of andere hulpstoffen, wat de ambachtelijkheid van het product onderstreept. De geur is authentiek en uitnodigend. De geur is smakelijk en doet denken aan een gezellige barbecue.

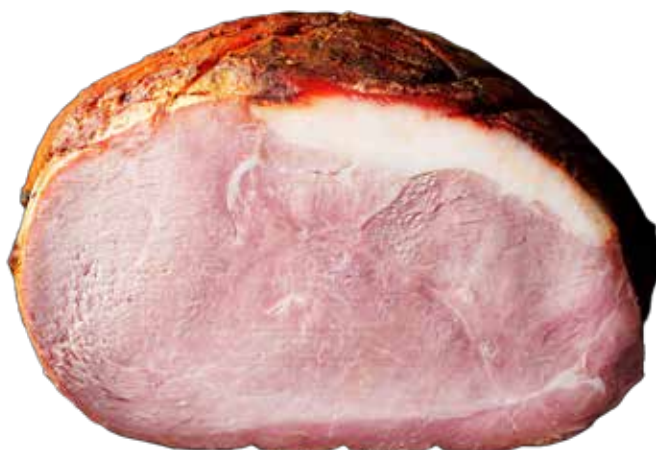
3. SMAAK EN MONDGEVOEL

- **Smaak:** De smaak is rijk en vol, met een perfecte balans tussen zoet en zout. De BBQ-smaak is subtiel aanwezig en geeft de ham een extra dimensie. Alle smaken van het zout, kruiden en het grillen zijn harmonieus goed opgenomen in het vlees en zorgen voor een smaakvolle beleving.
- **Zoutgehalte:** Het zoutgehalte is perfect gebalanceerd, waardoor de natuurlijke smaak van het vlees behouden blijft zonder te domineren, m.a.w. het zoutgehalte is perfect in balans en accentueert de smaak van het vlees. Dit zorgt voor een aangename eetervaring.
- **Kruiding:** De kruiden zijn subtiel maar zorgvuldig uitgebalanceerd, en versterken de smaak zonder afbreuk te doen aan het

authentieke karakter van de ham, m.a.w. de kruiden complementeren de smaak van het vlees zonder overheersend te zijn. Er zijn lichte hints van peper en kruidige tonen die het smaakprofiel completeren.

- **Mondgevoel:**

Het mondgevoel is zacht en sappig, zonder taai of droge plekken. De ham heeft een stevige, maar toch sappige textuur. Het vlees is mals en valt niet uit elkaar. De ham smelt bijna op de tong, wat de ambachtelijke bereiding en het vakmanschap van de producent weerspiegelt.



4. ALGEMEEN OORDEEL (CONCLUSIE)

De ambachtelijke gebakken BBQ-ham is een uitstekend product dat met zorg en vakmanschap is bereid. De ham scoort hoog op alle beoordelingscriteria, van visuele aantrekkelijkheid tot geur, smaak, en mondgevoel. Het product straalt authenticiteit en ambachtelijkheid uit en biedt een bijzondere, gebalanceerde BBQ-ervaring die de natuurlijke smaken van het vlees volledig tot hun recht laat komen. Kortom, een aanrader voor liefhebbers van hoogwaardige vleeswaren!

Rubriek 2: Ambachtelijke rauwe beenham rauwe ham, met been, zijnde schenkel en scheenbeen, met of zonder heupstuk, al dan niet gerookt.

VakwedstrijdSPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

- soort vlees varkensham (geen lam, wild enz. om reden dat de producten moeilijk te vergelijken zijn)
- gedroogd met been, schenkel en bil mergpijp met of zonder heupstuk
- schaambeen mag eruit maar hoeft niet; product mag op geen enkele manier aangesneden of doorgesneden worden. Het moet een ganse ham zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb. peper enz.

Een kwaliteitsvolle ambachtelijke rauwe beenham of rauwe boerenham moet aan de volgende eisen voldoen om de traditionele smaak en kwaliteit te garanderen:

BEOORDELINGSRAPPORT: 'AMBACHTELIJKE BOERENHAM VAN HET HUIS'

1. VISUELE BEOORDELING

- **Kleur:** De ham heeft een dieprode kleur, met subtiele marmering van wit vet met lichte rooktoets. De kleur is gelijkmatig



verdeeld over het gehele stuk. Deze kleur getuigt van een optimaal rijpingsproces en versheid.

- **Textuur:** De nit toont een mooie, karakteristieke structuur met een gladde en delicate vezel. Het oppervlak van de ham voelt droog en lichtjes gerimpeld aan, wat wijst op een zorgvuldige droogmethode en goede rijping. De korst is naturel en heeft een licht glanzende uitstraling. De korst is hard en krokant, met een lichte schimmelrijping die bijdraagt aan de complexiteit van de smaak.
- **Uiterlijk:** De ham heeft een karakteristieke vorm en is goed geproportioneerd. De snijvlakken zijn glad en onbeschadigd. Visueel spreekt de ham onmiddellijk aan door zijn natuurlijke uitstraling. Er zijn geen verkleuringen of onregelmatigheden zichtbaar.

2. GEUR

- **Aroma:** De ham verspreidt een intens en complex aroma. Er zijn duidelijke tonen van gedroogde ham waarneembaar, aangevuld met subtiele kruidige nuances. De ham heeft een rijk, hartig aroma met subtiele hints van nootachtige tonen en een subtiele gedroogde ham geur. Dit aroma is een perfecte balans van natuurlijke smaken die de fundamentele kwaliteit overschrijden.
- **Complexiteit:** Het aroma is gelaagd en ontwikkelt zich naarmate men dichterbij komt. Er zijn zowel zoete als hartige tonen aanwezig. De geur is complex en verleidelijk, en getuigt van een lang, geduldig rijpingsproces. De geur is puur, zonder overheersende zuren of zonder andere storende geurtonen.

3. SMAAK EN MONDGEVOEL

- **Smaak:** De gedroogde hamsmaak is subtiel aanwezig. De smaak is rijk en vol, met een goed evenwicht tussen zout, zoet en umami, m.a.w. de smaak is intens, diep en uitgebalanceerd, met een perfecte combinatie van hartigheid en subtiele zoetheid. Er is een lichte nootachtige ondertoon, die een precieze diepgang aan het product toevoegt, dit geeft aan de ham een extra dimensie. De kruiden zijn zorgvuldig uitgebalanceerd en versterken de smaakbeleving. De smaak is typisch en authentiek voor een hoogwaardige boerenham. Een lange en aangename nasmaak die nog lang blijft hangen.

- **Zoutgehalte:** Het zoutgehalte is perfect in balans en accentueert de smaak van het vlees. Het zoutgehalte is perfect gedoseerd en geeft de smaak extra diepte zonder te overheersen m.a.w. een aangename zoutgraad. Het maakt de ham heerlijk toegankelijk en geschikt voor uiteenlopende toepassingen.
- **Kruiding:** De kruiding is subtiel en verfijnd. De gebruikte kruiden complementeren de smaak van het vlees zonder overheersend te zijn.
- **Mondgevoel:** De ham heeft een stevige, maar toch smeùige textuur. De boerenham smelt haast op de tong en biedt een zachte, volle textuur. Er is een aangenaam mondgevoel zonder taaie structuren, wat het product toegankelijk maakt.

4. STRUCTUUR EN RIJPING

- **Rijping:** Het product toont een uitstekende rijping die de kwaliteit van het vlees naar voren brengt. De rijpingstijd zorgt voor een harmonieus geheel en brengt een rijkheid in smaak en aroma die moeilijk te overtreffen is.
- **Consistentie:** De consistentie is gelijkmatig over het gehele stuk. Er zijn geen taaie of droge plekken aanwezig. De structuur is consistent en goed uitgebalanceerd, wat wijst op een professionele vakmanschap en een goed gecontroleerde productie.



5. ALGEMEEN OORDEEL (CONCLUSIE)

Deze ambachtelijke boerenham is een uitzonderlijk product. De combinatie van traditionele productiemethoden, hoogwaardige ingrediënten en vakmanschap resulteert in een ham met een unieke smaak en textuur. De ham is een waar genot voor de smaakpapillen en is perfect geschikt voor bv. charcuterieplanken, belegde broodjes. Dit product verdient dan ook een hoge beoordeling en is een absolute aanrader voor iedereen die waarde hecht aan een authentieke smaakbeleving.

Rubriek 3: Salami met diameter van minstens 75 mm of meer – in kunst- of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan. Vakwedstrijd SPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

- Hier mogen alle soorten vlees gebruikt worden vb rund, varken, paard, gevogelte, lam enz.
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn met kruiden vb peper enz.
- mag binnenin een garnituur gebruikt worden vb peperbollen, paprika enz.
- mag onder geen enkel manier aangesneden of doorgesneden zijn!

Een kwaliteitsvolle ambachtelijke salami of droge worst moet aan verschillende eisen voldoen om als hoogwaardig en ambachtelijk beschouwd te worden. Deze criteria zijn van toepassing op zowel smaak als de productieprocessen. Hieronder volgen enkele belangrijke eisen:

BEOORDELINGSRAPPORT: 'AMBACHTELIJKE ZACHTE SALAMI IN NATUURDARM'



1. VISUELE BEOORDELING

- **Kleur:** De salami heeft een aantrekkelijke, diepe roodbruine kleur, wat duidt op een goede rijping en zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. De kleur is gelijkmatig verdeeld, zonder verkleuring of afwijkingen.
- **Textuur:** Bij visuele inspectie toont de salami een fijn verdeelde marmering van vet en vlees, wat bijdraagt aan een ambachtelijke uitstraling en een mooie doorsnede. Het oppervlak van de salami voelt droog aan, wat wijst op een goede rijping. De korst is naturel en heeft een licht glanzende uitstraling. De snijvlakken zijn glad en onbeschadigd.
- **Uiterlijk:** De salami heeft een authentieke, ambachtelijke look met een licht gekartelde buitenkant die bijdraagt aan het ambachtelijke karakter. De worst is gelijkmatig en heeft een goed bewaarde vorm, wat wijst op vakmanschap tijdens het droogproces, m.a.w. de salami heeft een karakteristieke vorm en is goed geproportioneerd.
- **Andere:** Het natuurlijke omhulsel is goed intact gebleven en heeft geen scheuren, wat het product mooi presenteerbaar maakt.

2. GEUR

- **Aroma:** De salami verspreidt een intens en karakteristiek aroma. Een uitgesproken en uitnodigende geur komt naar voren, gekenmerkt door een rijk en hartig aroma met een vleugje kruiden die goed in balans zijn. Er zijn duidelijke tonen van specifieke salamiaroma's waarneembaar, aangevuld met subtiele kruidige nuances. De geur is smakelijk en nodigt uit tot proeven.
- **Complexiteit:** De geur heeft een interessante diepgang waarin verschillende kruiden en lichte fermentatietonen mooi samenkomen. Deze complexiteit versterkt de ambachtelijke kwaliteit van de salami. Het aroma is gelaagd en ontwikkelt zich naarmate men dichterbij komt. Er zijn zowel zoete als hartige tonen aanwezig.

- **Andere:** Er is geen storende geur aanwezig, wat een goede beheersing van het fermentatieproces bevestigt.

3. SMAAK EN MONDGEVOEL

- **Smaak:** De smaak is vol en evenwichtig, met een perfecte harmonie tussen vlees- en kruidtonen, m.a.w. de smaak is rijk en complex, met een goed evenwicht tussen zout, zoet en umami. De salami smaakt puur, zonder overheersende accenten van specerijen, waardoor het natuurlijke karakter van de worst behouden blijft... een ware smaakvolle beleving.
- **Zoutgehalte:** Het zoutgehalte is optimaal en zorgt voor een aangename smaak zonder de andere smaken te overstemmen, m.a.w. het zoutgehalte is perfect in balans en accentueert de smaak van het vlees.
- **Kruiding:** De kruiden zijn subtiel aanwezig en ondersteunen de smaak van het vlees. Ze zijn goed in balans en bieden een lichte pittigheid die het product verfijnt, m.a.w. de gebruikte kruiden complementeren de smaak van het vlees zonder overheersend te zijn.
- **Mondgevoel:** De salami heeft een aangenaam mondgevoel met een lichte weerstand bij het bijten (smeuïge textuur). Het voelt sappig en zacht aan, zonder vettig te zijn.

4. STRUCTUUR EN RIJPING

- **Rijping:** De salami vertoont een uitstekende rijping, de textuur is gelijkmatig, en het droogproces is op een gecontroleerde manier uitgevoerd, waardoor een mooie consistentie is ontstaan.
- **Consistentie:** De worst voelt stevig aan zonder te hard te zijn, en de consistentie is precies zoals verwacht van een ambachtelijke droge worst. Dit wijst op een goed gecontroleerd rijpingsproces.



5. ALGEMEEN OORDEEL (CONCLUSIE)

Deze ambachtelijke salami is een uitzonderlijk product en scoort hoog op alle beoordelingscriteria. Het product straalt vakmanschap uit en biedt een visueel aantrekkelijke, geurige en smaakvolle ervaring. De combinatie van traditionele productie-methoden, hoogwaardige ingrediënten en vakmanschap resulteert in een salami met een unieke smaak en textuur. De balans tussen smaak, kruiden en zoutgehalte is uitstekend, en de structuur laat zien dat er zorgvuldig is gewerkt aan droog- en rijpingsproces. Deze salami weerspiegelt een hoge kwaliteit en vakmanschap, wat het een perfect voorbeeld maakt van een authentieke ambachtelijke droge worst. De salami is een waar genot voor de smaakpapillen en is perfect geschikt voor o.a. charcuterieplanken, belegde broodjes, of als onderdeel van een Breugelbuffet...



Fijnkostsalami



Salami Parma

Rubriek 4: Parijse worst met een diameter van minstens 75 mm of meer en met niet gemalen stukken vlees van minimum 1cm x 1cm. In kunst- of natuurdarm, vlees van alle diersoorten is toegestaan. VakwedstrijdSPECIFICATIES bij de producten die mogen ingediend worden:

- een kookworst met een samenstelling van fijne deeg en grote stukken.
- de korrel mag niet gemalen zijn
- de stukken moeten minimum 1 cm op 1 cm groot zijn
- darmkaliber moet minstens 75 mm zijn
- er mag een natuurdarm gebruikt worden zoals het runderzakeind maar ook hier geldt de 75 mm norm
- mag aan de buitenkant afgewerkt zijn
- er mag binnenin garnituur gebruikt worden vb mosterdzaad, groene peper, paprika enz.
- mag niet aangesneden of doorgesneden zijn!

Een kwaliteitsvolle ambachtelijke Parijse worst, ook bekend als kookworst, moet voldoen aan verschillende eisen op het gebied van ingrediënten, bereidingswijze, en smaak.

Hieronder enkele belangrijke criteria:

BEOORDELINGSRAPPORT : 'AMBACHTELIJKE PARIJSE KOOKWORST IN NATUURDARM'



1. VISUELE BEOORDELING

- **Kleur:** De Parijse kookworst heeft een prachtige, lichtroze kleur die consistent en fris oogt. Deze subtiele kleur geeft een natuurlijke, ambachtelijke uitstraling en nodigt direct uit om te proeven. De kleur is gelijkmatig verdeeld over het gehele product, zowel van basisdeeg en inlegstukken (korrel).
- **Textuur:** De textuur van het basisdeeg is fijn en homogeen, zonder zichtbare onregelmatigheden. Ook de inlegstukken (korrel) zijn mooi verdeeld en zitten niet los. De worst snijdt soepel, wat wijst op een goed gebonden structuur. Deze goede textuur van het basisdeeg en inlegstukken (korrel) draagt bij aan het eetgemak en maakt het product zeer aantrekkelijk. Het oppervlak is glad en glanzend, met een lichte korst. Het vlees voelt stevig aan, maar is tegelijkertijd ook sappig.
- **Uiterlijk:** De worst heeft een karakteristieke, ronde vorm in een natuurdarm en is goed geproportioneerd. De snijvlakken zijn glad en onbeschadigd. Het uiterlijk van de worst is strak en glad, met een lichte glans die de versheid en kwaliteit benadrukt. De vorm is goed behouden, wat getuigt van een uitstekende vaktechnische beheersing in het productieproces.
- **Andere:** De worst blijft stevig en behoudt zijn structuur, ook bij het snijden. Er is geen vet, gelei, vochtophoping zichtbaar, wat aangeeft dat de worst goed is samengesteld en gebalanceerd is in samenstelling.

2. GEUR

- **Aroma:** De geur van de kookworst is aangenaam, met een subtiele kruidigheid die het aroma ten goede komt. Het is een authentiek, uitnodigend aroma dat de kwaliteit van de ambachtelijke bereiding benadrukt. De worst verspreidt een heerlijk aroma van kruiden en specerijen, met een subtiele zoete ondertoon.
- **Complexiteit:** Het aroma is gelaagd en nodigt uit tot een eerste hap. De geur biedt een verfijnde complexiteit, met lichte kruidentonen die zich op subtiele wijze mengen met de vleessmaak. Deze complexiteit verrijkt de totale geurervaring en geeft het product een ambachtelijk karakter.
- **Andere:** De geur is smakelijk, verfrissend en blijft niet zwaar hangen... doet denken aan de ambachtelijke, traditionele charcuterie van weleer... wat het geschikt maakt voor verschillende toepassingen en momenten van consumptie.

3. SMAAK EN MONDGEVOEL

- **Smaak:** De smaak is vol en biedt een mooie balans tussen de natuurlijke vleessmaak en de lichte kruiding. Het is een verfijnde, ronde smaak die getuigt van de hoge kwaliteit van het vlees en de zorgvuldige bereiding. Deze smaak biedt een authentieke ervaring die men verwacht van een ambachtelijke kookworst, m.a.w. de smaak is rijk en vol, met een perfect evenwicht tussen zout, zoet en kruidig. De kruiden zijn zorgvuldig uitgebalanceerd en geven de worst een unieke smaak.
- **Zoutgehalte:** Het zoutgehalte is uitstekend afgemeten, waardoor het vlees goed tot zijn recht komt zonder te overheersen. Deze uitgebalanceerde zouttoevoeging draagt bij aan een aangename en langdurige smaakervaring., m.a.w. het zoutgehalte is perfect in balans en accentueert de smaak van het vlees.
- **Kruiding:** De kruiding is fijn gedoseerd en ondersteunt de smaak zonder dominant aanwezig te zijn, m.a.w. subtiel en verfijnd. De subtiele kruiden versterken de natuurlijke smaak van het vlees en geven de worst een verfijnde, traditionele toets, m.a.w. de gebruikte kruiden complementeren de smaak van het vlees zonder overheersend te zijn.
- **Mondgevoel:** Het mondgevoel is zacht en romig, zonder dat het vetgehalte overheerst, m.a.w. de worst heeft een stevige, maar toch sappige textuur. Het product heeft een vol en aangenaam mondgevoel dat prettig in de mond blijft hangen en een rijke eetervaring biedt.

4. ALGEMEEN OORDEEL (CONCLUSIE)



Parijse worst in natuurdarm



Parijse worst in kunstdarm

De ambachtelijke Parijse kookworst biedt een uitzonderlijke kwaliteit en een authentieke smaakervaring. Van de uitnodigende kleur en gladde textuur tot de verfijnde geur en smaak, deze kookworst laat zien dat hij met vakmanschap en zorg is bereid. Het uitgebalanceerde zoutgehalte en de subtiele kruiding dragen bij aan een harmonieuze smaakbeleving, en het mondgevoel is zacht en aangenaam. Deze kookworst is een topproduct dat zowel de kenner als de liefhebber zal weten te waarderen. Een aanrader voor wie de smaak van ambachtelijke kookworst wil proeven en waarderen.

“Ontdek in de volgende edities van het vakmagazine ‘De Belgische Beenuwerij’ hoe je jouw vleesproducten naar een hoger niveau tilt. We delen de meest recente trends, recepten en tips & tricks mee voor je deelname aan de Eurobeef vakwedstrijd en de Meesterschapwedstrijd.”

Bekijk de reeds verschenen recepten, bereidingen, instructiefilmpjes... op: www.bb-bb.be