



VAN VARKENVET NAAR SMOUT EN KAANTJESWORST



Remi Van de Veire - Op de achtergrond is men bezig met varkensvet te smelten en vooraan liggen de kaantjes te koelen.

Bij het smelten van varkensvet ontstaan twee producten, smout en kaantjes.

Smout is algemeen gekend als de voorloper van de boter bij de gewone bevolking omdat het vroeger gebruikt werd als smeersel op de boterham en als bakmiddel. Vlees, frieten of smoutebollen werden er in gebakken. Het werd onder andere ook gemengd in het brooddeeg voor de smaak en de malsheid van het brood.

Door het **varkensvet** op een vuur al roerend aan de kook te brengen ontbindt het vet zich in vloeibare smout en in gefrituurd bindweefsel. Eens het bindweefsel, de kaantjes dus, voldoende zijn afgesmolten wordt de vloeistof door een doek gegoten en opgevangen in een stenen pot. De kunst bestaat erin dat het bindweefsel voldoende is afgesmolten maar toch niet verbrand.

Het smout komt zo in de pot terecht en in de doek blijven de **kaantjes** achter. Op die manier worden smout en kaantjes van elkaar gescheiden.

Het smout wordt dan al roerend met een smoutroerder verder kapotgeslagen en daardoor ook gekoeld. Soms wordt de stenen pot in een kuip gevuld met water gezet om de afkoeling te versnellen. De kaantjes worden open gespreid om af te koelen. Eens het smout is opgesteven, krijgt het een witte kleur en is het klaar voor gebruik. De kaantjes kunnen gebruikt worden om kaantjessaus of kaantjespap mee te maken en soms worden ze gewoon als beleg op de boterham gelegd en bestrooid met bruine suiker.

Het ontstaan van de kaantjesworst is een ander verhaal.

Van kaantjes naar kaantjesworst

Kaantjesworst werd vooral in en na de oorlogsjaren gemaakt door de thuisslachter in gemeenten gelegen in het noorden van het Meetjesland en grenzend aan de Nederlandse grens. Men verkrijgt kaantjesworst door het gehakt voor de worst te halveren en deze te vervangen door kaantjes. Deze mengeling wordt verder gekruid met zout peper en nootmuskaat volgens de smaak

Door deze werkwijze verkrijgt men dubbel zoveel worsten, wat natuurlijk in tijden van schaarste welkom was. Tot op de dag van vandaag wordt smout nog te koop aangeboden bij de slager en wordt het ook in restaurants soms aangeboden. De kaantjesworst wordt niet meer gemaakt, tenzij je naar de jaarmarkt in Oosteklo komt, half september. Want jaarlijks wordt ter gelegenheid van de jaarmarkt er door de Orde van de Smoutpot varkensvet gesmolten en smout en kaantjesworst te koop aangeboden. Dit is wel uniek in Vlaanderen.

De Orde van de Smoutpot heeft dan ook gezorgd dat de kaantjesworst werd erkend als streekproduct. Om die erkenning te krijgen werkt men samen met Slagerij Foodfam uit Ertvelde die zorgt dat de kaantjesworst permanent verkrijgbaar is.

Orde van de Smoutpot

De "Orde van de Smoutpot" is de Oosteklose afdeling van de "ERFGOED VERBINDT VZW". De afdeling heeft tot doel om het varken te

cultiveren door allerlei eigen activiteiten in te richten en andere heemkundige of culturele evenementen te organiseren of er aan deel te nemen. Zo heeft elk lid van de Orde van de Smoutpot vet leren smelten en kaantjesworst maken. Op hun vraag zijn we onlangs een demonstratie gaan geven in de Huysmanshoeve te Eeklo.



INZENDER

Remi Van de Veire
Orde van de Smoutpot
<http://ordevandesmoutpot.be/>



LOCATIE

9968, Oosteeklo



PERIODE

Jaarmarkt Oosteeklo, half september.



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#ambacht](#)