



WITTE EN ZWARTE PENSEN MAKEN, EEN STREEKPRODUCT UIT GEEL

Gebakken pensen met appelmoes en goei brood, of een rauwe pens met kriekenconfituur, ...bij menig gezin staat wel een variant met pensen op het menu. Ook het verenigingsleven kent de pens. Pensenkermissen spijzen menig verenigingskas, al valt er vaak meer te eten dan pensen alleen. Zelfs toprestaurants toveren ermee op hun menukaart. De ambachtelijke pensenproductie van weleer heeft plaats gemaakt voor nieuwe productiemethoden, maar toch zijn ze er nog, de **klassieke pensen**, zoals die vroeger in de plaatselijke boerderijen gemaakt werden van bloed, brood, varkensvlees, pigment, zout, peper en een kruidenmengeling.

Het **basisingrediënt** is varkenskopvlees en spek. Het varkensvlees wordt afgekookt, gemengd met brood en bloed, vervolgens fijn gemalen, afgevuld in varkensdarmen en gekookt.

Vroeger werden er één maal per week pensen gemaakt, 200 kg, op maandag. Waren deze op, dan was het gewoon wachten tot de week erna. En vaak waren deze de dag erna, op dinsdag, al op... (Ter vergelijking: vandaag wordt er 4000 kg per week geproduceerd... reken daarvoor op maar liefst vier kilometer darmen!)

Het verschil met vroeger is dat de pensen toen met een '**handmatige vulbus**' werden gedraaid (dit wil zeggen dat er iemand gedurende vijf uren aan één stuk aan de zwengel moest draaien eer de pensen gemaakt waren). Met de verbeterde technieken worden ze nu met een volautomatische vulbus afgevuld.

De **kwaliteit** van de pensen zit in de **goede verhouding** en de **versheid** van de verschillende producten. Vers bloed, vers en voldoende vlees maakt een goede pens en uiteraard de juiste kruidensamenstelling is heel belangrijk! Voldoende vlees zorgt ervoor dat de pens minder 'melig' wordt, want als je te veel brood/bloed gebruikt krijg je een heel andere samenstelling.

Alle stappen die doorlopen worden tijdens het productieproces zijn dezelfde als vroeger. Dat is uiterst belangrijk, omdat elke stap in het proces tijd nodig heeft. Het resultaat van deze hele procedure maakt dat je kan genieten van het pure ambacht van vroeger!

Het maken van de pensen leerde ik van mijn voormalig schoonvader, Walter Vandecruys. Hij vertrouwde mij 'het recept' toe op zijn sterfbed. Tot op vandaag bleef het ongewijzigd. Zo maken wij bij Vandecruys, sinds 1900, **al vier generaties** pensen volgens een recept dat van vader op schoonzoon werd doorgegeven.

De witte pensen van Vandecruys uit Geel zijn erkend als Antwerps Streekproduct (VLAM). De zwarte pensen zijn dan weer een Kempisch Streekproduct.

Beeld: zwarte en witte pensen van Slagerij Vandecruys | © Nathalie Muyltermans - [Nathli Photography](#)

**INZENDER**

<http://www.slagerijvandecruys.be/>

**LOCATIE**

Vaartstraat 44
2440 GEEL

**THEMA**

Eten en drinken

**TREFWOORD**

#ritueel #eten #ambacht #vakmanschap