

Vertelbingo – Slagerij

Graag neem ik jullie mee naar de ruimte achter de slagerij, waar de koeien en varkens geslacht worden en waar het vlees in gereed gereedheid wordt gemaakt voor consumptie. Heb dit verhaal dan ook van horen zeggen en kan de waarde van waarheid hierin dan ook moeilijk inschatten. Vooral als dit ooit in een café is vertelt onder genot van alcoholische middelen en daarbij er een stier met een jachtgeweer tegenover de slager heeft gestaan, dan kan je mij iets beter begrijpen.

Nu neem ik je mee naar de slagerij Bouwhuis, waar dit alles begon. Het zal zo tussen **19** honderd **73** en **75** zijn geweest, dat ze samen van de woensdag, gehaktdag hebben gemaakt. Naast het snijden van runder- en varkensvlees voor de winkel, wordt er van alle afvalstukken gehakt gemaakt. Daar kan je heel veel nieuwe producten van maken. **8** tot **10** grote stapelbakken vlees worden er wekelijks tot gehakt gedraaid. Vrijdag worden de koeien geslacht en zaterdag verwerkt voor de diversen soorten vlees. Maandag worden de varkens geslacht en dinsdag verwerkt. Zo worden er per week wel **15** tot **20** dieren geslacht, ook voor de particulier zelf, die zelf wel de dieren over heeft, maar dit niet zelf mag slachten volgens de wettelijke regels van de overheid.

Het vlees wordt bewaard in een grote koelcel met aan de buitenwand schappen die tevens kunnen dienen als een diepvries. Dinsdagmiddag worden de bakken vol runder- en varkensvlees apart tot gehakt fijn gemalen en in de koeling gezet. Daarnaast wordt er poulet gesneden voor de soep. Het worden brokstukjes van ongeveer **36** of **38** gram per stuk.

Kant en klare schaalpjes met ongeveer **53** of **74** stukjes erop, zijn voor de thuiszoekers handig om mee te nemen. De rest wordt als varkenssaté aan saté prikkers gedaan. **13** of **14** stukjes per prikker. Shaslicks volgen hierna. Met schaalpje van **27** stuks, heb je voor meerdere keren wat voor de barbecue. Shoarmareepjes worden fijn gesneden en gekruid. De kosten hiervan zijn **9** cent per gram en er komt honderd gram op een schaalpje.

Woensdagmorgen worden er **4** bakken uit de koeling gehaald. **2** rundergehakt en twee varkensgehakt. Deze worden in een grote mengkom gedaan en de machine mengt dit alles tot een half om half gehakt tot een **50** procent verhouding.

De grote elektrische worstmachine is al klaargezet. De gespoelde en gewassen darmen van de varkens, worden aan het uiteinde over een tuitje geschoven. De darmen van wel **12** meter lang, kunnen door het opstropen wel uitgerekt worden tot **16** meter lang. Eerst komt de bak met half om half op tafel en het gemalen vlees worden bovenin de machine gedrukt. De vaardige slagershanden vormen de nieuwe verse worsten en uit één darm kunnen wel **6** tot **8** worsten gedraaid worden en deze worden op meerdere schaalpjes gelegd. Daarna zijn de saucijzenworstjes aan de beurt. Hier kunnen wel **24** stuks uit een darm worden gedraaid. Dit keer zijn er nu **48** saucijzenworstjes gedraaid en in ingepakt.

Van de overgebleven gehakt worden soepballetjes gemaakt. **11** soepballetjes per schaal. Elk soepballetje weegt tussen de **26** en **28** gram. **40** schaaltjes worden er gemaakt.

Met de volgend bak gehakt, worden er gehaktballen gedraaid. **3** of **7** op één schaal. Dit om de méérverkoop hiervan te bevorderen. **30** schaaltjes in totaal zijn voorlopig wel genoeg.

Nu zijn de hamburgers aan de beurt. Bolletjes van tussen de **60** en **70** gram, worden stevig in een mal gedrukt en de hamburger is dan al klaar. Er komen **18** stuks op een schaal te liggen voor in de winkel, maar je kan ook een pakket kopen voor in diepvries, waar maar liefst **32** hamburgers in zitten. Met een paar andere kruiden volgt de Gelderse schijf en gaan maar liefst **21** op één schaal, omdat deze per stuk verkocht worden. Om ze te kunnen paneren, worden er liefst **17** stuks eieren voor kapot geslagen en opgeklopt. Met een hand worden de schijven **1** voor één door het beslag gehaald. Met **42** schijven in totaal is dit voorlopig wel weer genoeg.

Dan zijn de boomstammetjes aan de beurt. Deze kennen een handeling van **57** stappen in totaal. Meerdere verse kruiden worden samengevoegd en in een vijzel fijn gemalen. Het hakken en vijzelen duurt al snel **45** minuten bij elkaar. Daarna worden de boomstammetjes ook door het beslag gehaald en gepaneerd. De randen aan de uiteinden krijgen nog een groen randje van peterselie. Als alle boomstammetjes klaar zijn, ben je al weer **72** minuten verder.

Nu wordt het gehakt gekruid voor de zigeunerschijven. **66** schijven worden er uit de mallen gedrukt en op de klaargezette schaaltjes gelegd. Van de rest van de gehakt worden gehaktstaven gemaakt. **62** gehaktstaven op meerdere schalen gelegd. De laatste bak half om half gehakt is voor de stroganoff gehakt en de half om half gehakt. **71** schaaltjes worden er gemaakt van een pond. **43** grootverpakkingen van een kilo volgen.

De slavinken worden ook handgemaakt. **68** stukje half om half gehakt vormen de basis, maar er blijken maar voor **63** slavinken reepjes doorregen spek te zijn. Dan maar **59** snackballetjes erbij gedraaid, niks wordt weggegooid.

Uit de laatst bak gemalen rundvlees worden **34** bakjes runder gehakt van een pond worden gemaakt. **22** kilopakketten volgen hierna.

52 runder vinken worden er nu gemaakt. Totaal zijn er **55** reepjes rundvlees om er omheen te rollen. De laatste overgebleven drie reepjes, worden licht gekruid en netjes verdeeld onder de makers zelf.

Tataartjes vinden ook steeds meer hun aftrek, dus ook hier worden er **33** stuks van gemaakt.

Als laatste zijn de blinde vinken aan de beurt. **54** stuks maken ze er liefst.

Tegenwoordig vindt filet americain ook gretig aftrek. **56** bakjes worden er liefst gevuld met deze lekkernij.

De verschillende kruiden zijn tegenwoordig ook in handige zakjes te koop. De Mexicaanse kruiden lopen nog niet zo hard, dus met **23** zakjes op voorraad is dan ook voorlopig nog wel genoeg. Even kijken, van de gehaktkruiden zijn er nog **69** stuks, van de gehaktkruiden met gedroogde gesnipperde uitje zijn er nog **67** zakjes van. De stroganoff gehaktkruiden zijn er nog **65** zakjes van. Kipkruiden zijn er nog maar **29** van, dus die moeten bijbesteld worden. Strooiptjes zout, daar zijn er nog **64** van. Van de losse pepermolens zijn er **37** van op voorraad. Strooiptjes met kaneel moeten nog wel

aangevuld worden, daar zijn er nog **31** van. Nog maar **5** flessen olijfolie meer, dat moeten er ook nog wat van bijbesteld worden.

Zakjes mix voor de nasi en bami, daar zijn het aantal nog **39** en **46** van. **25** knijpflessen ketjup en **41** knijpflessen mayonaise kan nog wel.

49 pakjes met tien stuks een kilo schalen, **47** pakjes met tien stuks vijfhonderd gram schalen, dus ook maar even bijbestellen. **35** bakjes met dekseltjes voor de filet american daar zijn er ook niet genoeg van.

61 stickervellen voor de aanbiedingen, **58** rollen papier voor de kassa, **51** rollen folie en als laatste **44** rollen inpakpapier. Zo de bestelling is weer gecontroleerd en is klaar om verstuurd te worden naar de leverancier. De winkel kan nu wel open voor woensdag gehaktdag.

19, 73, 75, 8, 10, 15, 20, 36, 38, 53. 74, 13, 14, 27, 9, 4, 2, 50, 12, 16, 6, 8, 24, 48, 11, 26,

28, 40, 3, 7, 30, 60, 70, 18, 32, 21, 17, 1, 42, 57, 45, 72, 66, 62, 71, 43, 68, 63, 34, 22, 52,

55, 33, 54, 56, 23, 69, 67, 65, 29, 64, 37, 31, 5, 39, 46, 25, 41, 49, 47, 35, 61, 58, 51, 44