

Een varken zonder staart, is het mes van de slager echt niet waard

DEN HELDER - Slagerij Hans Halman aan de Spoorstraat 14 is begonnen met het voeren van bewuster varkensvlees. Naast het assortiment biologisch vlees, heeft de slager besloten om het overige reguliere varkensvlees te vervangen door het Nederlandse krullvarken, (het zogenaamde pietrain-varken).

Nederlandse krullvarkens leven in een wroetstal, daar hebben zij veel ruimte	om (het woord zegt het al) te wroeten in het zaagsel. Dit zorgt tevens voor een zacht
--	---



en comfortabel ligbed. De varkens krijgen geen onnodige medicijnen en worden niet gecastreerd. Omdat de varkens voldoende ruimte en afleiding hebben, bijten ze elkaar niet dus is het niet nodig om de staarten eraf te halen. Door deze positieve omstandigheden is het vlees van het Nederlands krullvarken beduidend minder vet en heeft het een fijnere structuur.

Om de klant ook wat bewuster te maken van het krullvarkensvlees, organiseert de 'Beste Keurslager van Noord Holland' een workshop getiteld: 'Hoe verwerkt de slager een half varken?' En zoals wij in de Spoorstraat altijd zeggen... een varken zonder staart, is het mes van de slager echt niet waard.



Wat houdt de workshop in?

- Inleiding over het Nederlandse krullvarken en de slagerij
- Hoe verwerkt de ambachtelijke slager een half varken?
- Uitleg over welke delen van het varken waar precies zit.
- Deelnemers gaan zelf aan de gang (zonder messen te hanteren)

De avond (op **dinsdag of donderdag**, tijdstip in overleg) willen wij starten om **19.00 uur** en eindigen rond **21.30 uur**. Uiteraard beginnen we met een kopje koffie of thee en vanzelfsprekend is er ook een hapje en een drankje aanwezig.

Kosten:

van deze workshop bedragen **€ 39,95 p.p.** (inclusief een tasje vol lekkers om mee naar huis te nemen)

Opgave:

Voor één van deze gezellige avonden kan bij **Hans of Miranda** te bereiken op **0223- 627840**.

HANS HALMAN, keurslager
Spoorstraat 14, Den Helder
Tel. 0223-62 78 40
www.halman.keurslager.nl