

VERWERKEN VAN EEN SCHAAP

Inhoud:

1.	Bloed	blz. 2
2.	Hoorns	blz. 2
3.	Bot of Been	blz. 3
4.	Kaak met tanden en kiezen	blz. 4
5.	Onderpoot	blz. 6
6.	Kop	blz. 8
7.	Darmen	blz. 8
8.	Nieren, Hart, Lever	blz. 9
9.	Longen	blz. 9
10.	Maag	blz. 9
11.	Gal	blz. 10
12.	Vet	blz. 11
13.	Staart	blz. 11
14.	Tong	blz. 11
15.	Hersenen	blz. 11
16.	Blaas	blz. 11
17.	Hoefjes	blz. 12
18.	Vlees	blz. 13
19.	Huid	blz. 13
20.	Pezerik	blz. 15
21.	Schedels	blz. 15
22.		

Soort cursussen

Hoe bewerk je koehoorn

Hoe maak je snorrebot

Hoe speel je bikkelen

Hoe knijp je dunne darm uit

Hoe kook je water

Hoe maak je `plastic` zakje

Hoe maak je foekepot

Hoe maak je rammelaar

Hoe bewaar je vlees

Hoe bewaar je de huid

Hoe maak je een trommel

Hoe gebruik je een pezerik

Slachtafval.

Slachtafval werd nooit weggegooid in de IJzertijd.

Dat kunnen we niet bewijzen, maar het is zo logisch als wat.

Het is slachtdag.

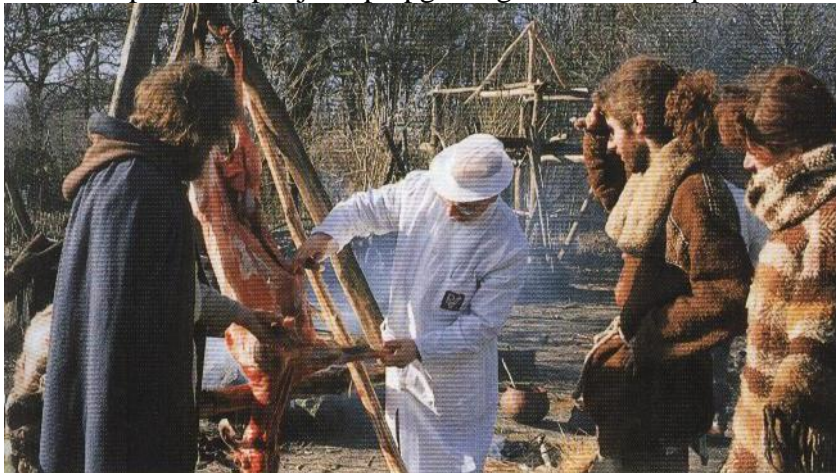
We slachten een schaap.

Het moet in ons geregelde landje gebeuren met een keurmeester.

Hij trekt een voor ons verblindend witte jas aan en zet een wit hoedje op.

Hij keurt het levende schaap en geeft het een verdovingsschot.

Het schaap wordt op zijn kop opgehangen aan de driepoot.



Een mes wordt in de halsslagader gestoken en het bloed wordt opgevangen in een pot.

Het beest wordt gevild.

Bijna alles van een beest wordt verwerkt of gebruikt:

1. **Bloed:** -warm opdrinken
-Laten stollen en de stolsels met zout en look opbakken
-of ietsje meel, zout en look erbij en dan opbakken.(voorloper van balkenbrei)
2. **Hoorns:** -als bijgeloof
-als signaalhoorn



- als ringeloor
- als rasp voor de imker
- als kruithoorn

Hoe bewerk je een koehoorn: (opgezet door Ans Nieuwenburg – Bron)

Hoorns van oude koeien zijn groot, dik en voor een groot deel massief.

Hoorns van jonge koeien zijn klein, dun en weinig massief.

Voorbereiding (3 maanden minstens)

- Een verse koehoorn krijg je bij
1. een slachthuis,
 2. bij de boer of je vindt hem
 3. in de wei.

De pit zit bij 1 en 2 nog vast aan de hoorn.

-Begraaf de hoorn 3 maanden in de grond (zet er voor de zekerheid een stok bij).

Na 3 maanden zit de pit los

-Tik de pit er uit. Dat is vies werk.

-Spoel de hoorns in een emmer koud water.

-Spoel ze nog eens in schoon water en roer goed met een stok

-Spoel ze nog eens in afwaswater.

-Spoel ze nog een keer na en laat ze drogen in een schuur. Buiten verkleurt het misschien

-Droog ze nooit te veel, anders worden ze te bros en gaan ze soms splijten.

Er wordt gezegd dat ze na een jaar uitgewerkt zijn.

Alternatieve voorbereiding (die minder tijd vergt)

-Sudder de verse hoorn met pit en al uit, om de pit los te maken. Ten eerste stinkt dit heel erg, het is een vies gedoe, maar ten tweede is het niet goed voor de hoorn.

Gekookte hoorn is heel breekbaar.

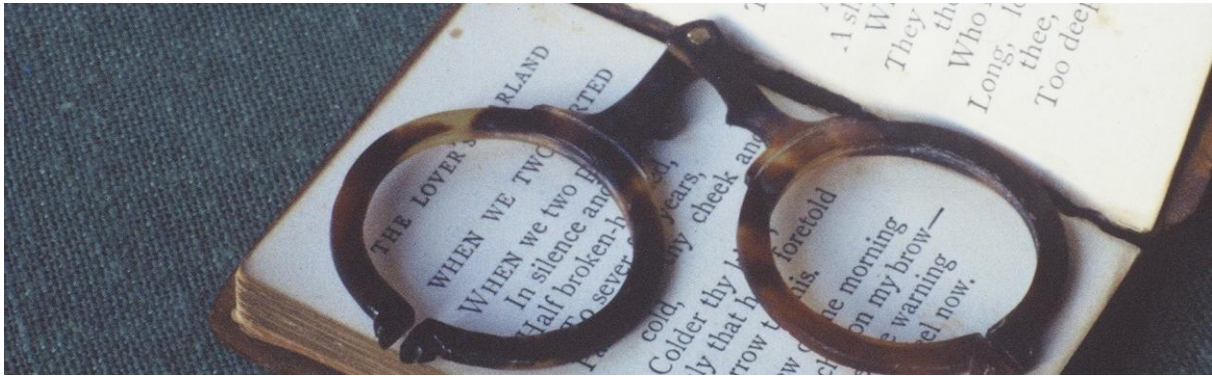
Gereedschap

Stuk glas, schrapstaal of plamuurmes om schoon te krabben.

Bankschroef met stuk bezemsteel. De hoorn in een bankschroef glipt eruit. Je kunt hem beter steunen op een rond stuk hout.

Vijlen.
Kleine en of grote ijzerzaag.
Schuurpapier of -linnen.
Koperpoets.

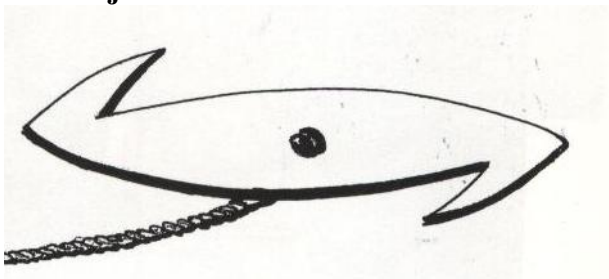
Times New Roman
-als bril



3. Bot of Been:
naald en priem



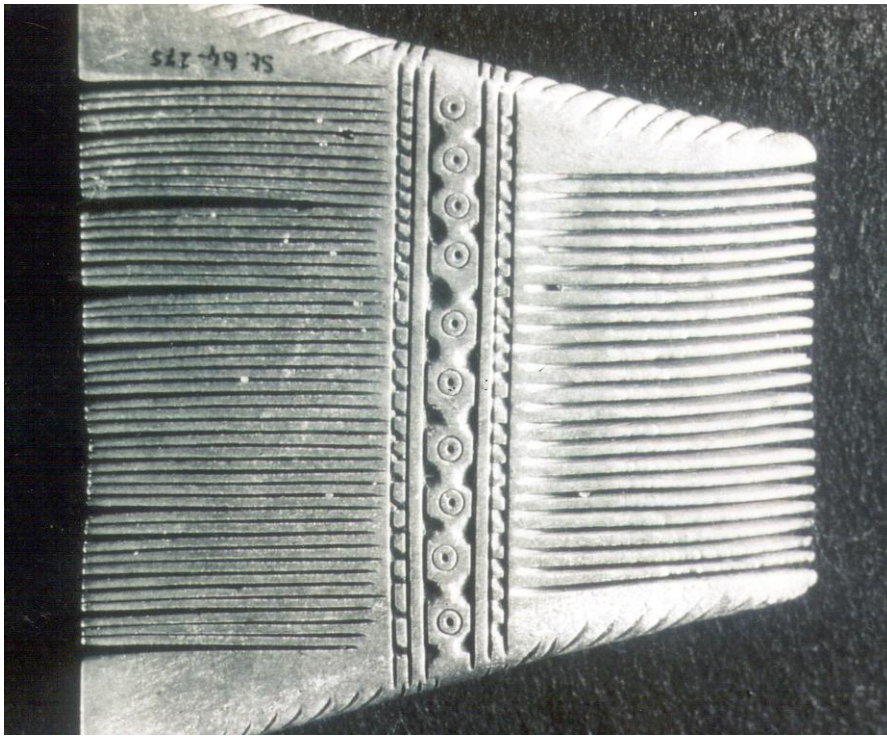
vishaakje



fluitje



kam



sieraad



4. Kaak met tanden en kiezen:

- Kun je gebruiken als houtzaag (eerst uitkoken dan).
- Kun je gebruiken als slaginstrument
- kun je gebruiken als arreslee

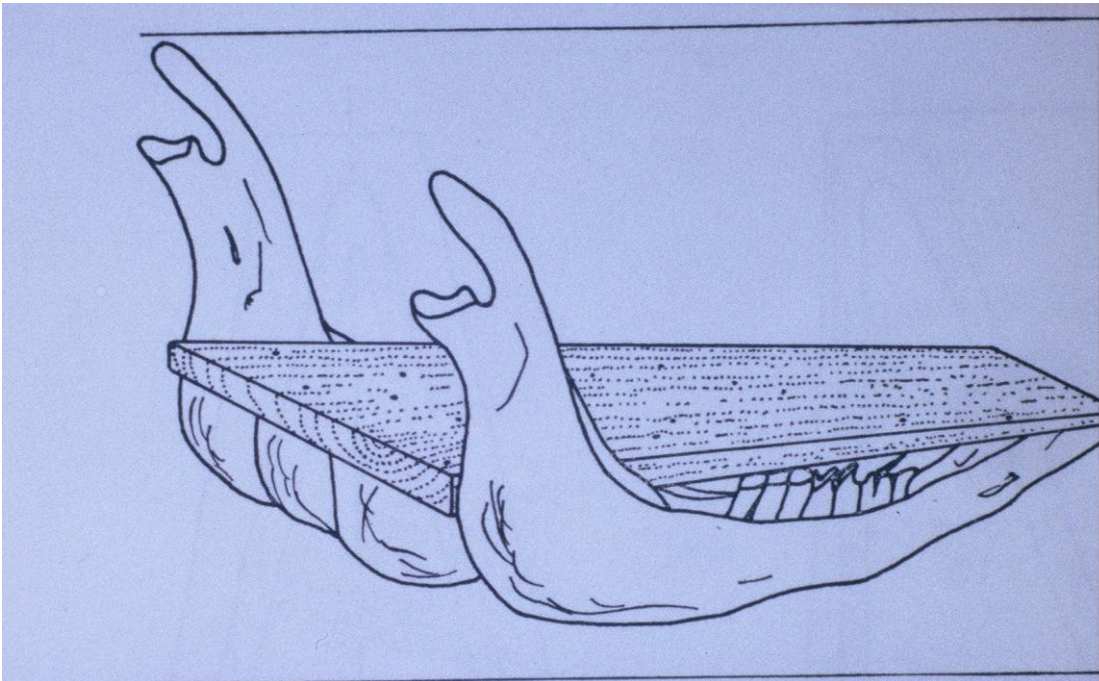
Middeleeuwse afbeelding



Een gevonden paardekaak



Reconstructie van een arreslee



Hoektanden: -Kun je vastzetten in het einde van een stokje en als priem gebruiken

Tanden en kiezen kun je gebruiken /als versiering.

-als speelgoed

/bij bezweringsrituelen

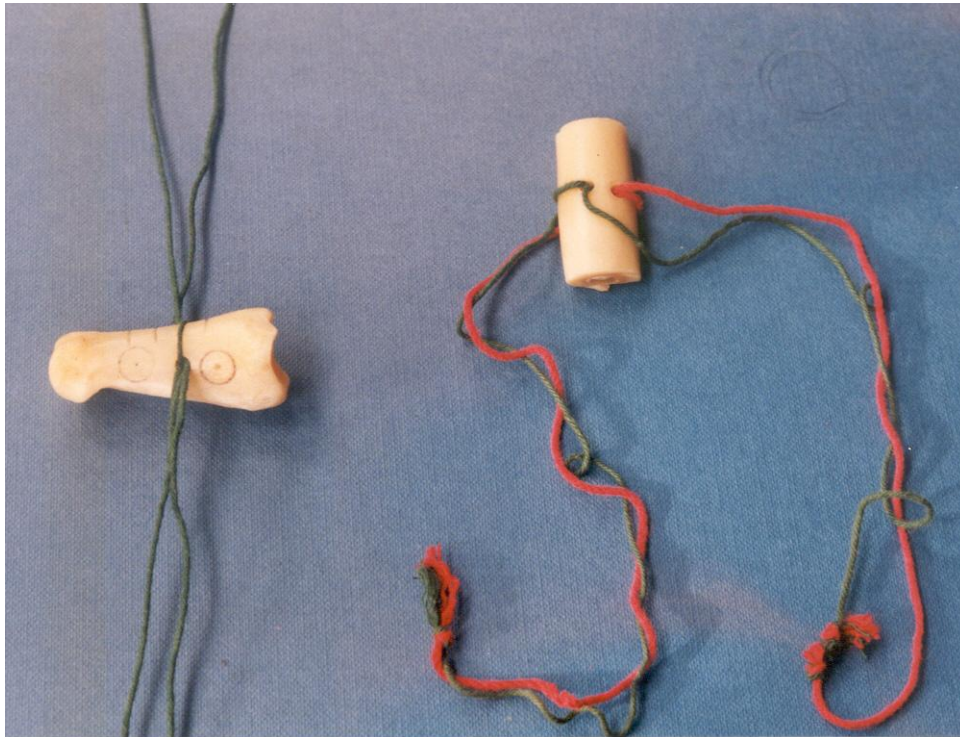
/De paardetand (bijgeloof) zorgde ervoor, als je hem tenminste bij je droeg, dat een baby eerder zijn tandjes kreeg. Het fungeerde tevens als bijtring. Ook verminderde het de pijn bij het wisselen. Volwassenen kregen er geen kiespijn van.

5. Onderpoot van rund of varken:

Glis

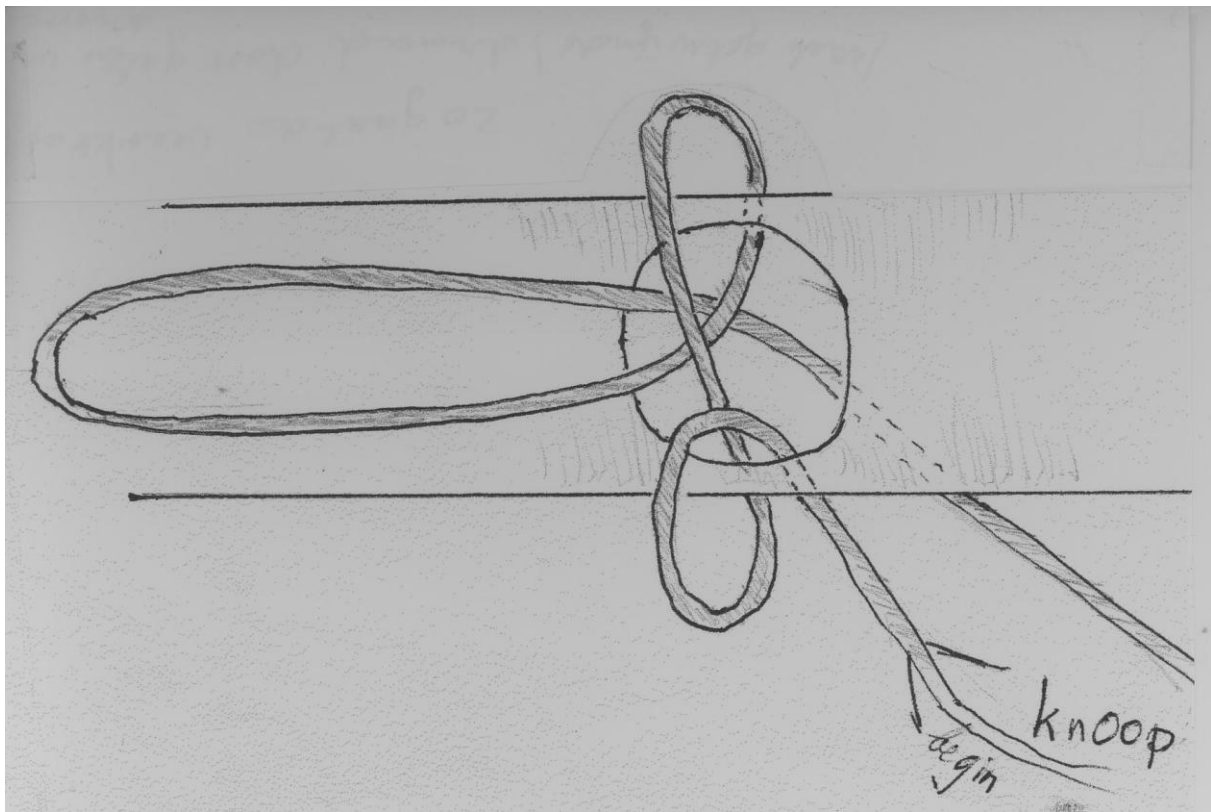


Snorrebot



Hoe maak je een snorrebot.

- Spaar kalkoenenbotjes van de poten, of varkenspootjes op
- Zaag de koppen eraf. Er blijft iets over van ongeveer 6 cm lang.
- Haal het merg er eventueel uit
- Boor een gat door en door, zodat de twee kanten even zwaar zijn. Als dat niet zo is, doet hij het niet.
- Doe er een getwijnde draad in (deze kan terug veren) op onderstaande manier. De draad moet ongeveer 70 cm lang zijn. Knoop de einden dicht.



f. Als je nu eraan trekt en terugveert, dan gaat het botje draaien en maakt een snorrend geluid.

Gebruik: Waarschijnlijk als ritueel iets.

Koot (Spel gespeeld als kruis of munt
 (werpspel om koten om te werpen)
 (werpspel zoals noten schieten)

Bikkel (behendigheids spel) en (gokspel)

De bikkel is een botje uit de achterpoot van een lammetje. Hij kent 4 zijden, die ieder een eigen naam hebben. De brede kanten worden brug en put genoemd. De smalle kanten worden glad en s genoemd. Ze zijn veel gevonden vanaf de steentijd.

Het is een **behendigheids spel**.



Er zijn verschillende regels bekend. Hieronder volgen er enkele.

Hoe speel je het bikkelen:

-Het spel wordt gespeeld met 4 witte en één ander kleurige bikkel.

-Je speelt het spel met één hand.

-Je begint met de 5 bikkels in je hand.

-Gooi de ene gekleurde bikkel omhoog en leg de 4 andere bikkels op de grond voordat je de gekleurde bikkel weer opvangt met dezelfde hand.

Nu komt het:

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, raap snel 1 bikkel op en vang de gekleurde bikkel weer op.

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, pak een tweede bikkel erbij en vang de gekleurde bikkel weer op.

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, pak de derde bikkel erbij en vang de gekleurde bikkel weer op.

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, pak de vierde bikkel erbij en vang de gekleurde bikkel weer op.

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, leg de vier witte bikkels weer op de grond.

2^{de} ronde:

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, pak **2 bikkels tegelijk** erbij en vang de gekleurde bikkel weer op. En nog een keer en weer terug leggen.

3^{de} ronde

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, pak **3 bikkels tegelijk** erbij en vang de gekleurde bikkel weer op. En nog een keer de laatste erbij en nog een keer terug leggen.

4^{de} ronde

-Gooi de gekleurde bikkel omhoog, pak **alle 4 de bikkels tegelijk** erbij en vang de gekleurde bikkel weer op en nog een keer alle 4 terug leggen.

Variaties: i.p.v. pakken kun je ze 1 voor 1 omleggen op brug of put

Is de een af dan mag de andere. Wie komt het verst.

- 6. Kop:** -Kun je ophangen bij een heilige plaats om de kwade geesten te verdrijven.
-Kun je verzwaard met stenen in het water leggen in de hoop paling te vangen.
-als strijkinstrument

- 7. Darmen:** -Knijp de dunne darm uit tussen een geknakt wilgetakje.
-Probeer er water doorheen te spoelen om ze volledig schoon te krijgen
-Als je hem droogt, kun je hem jaren bewaren.
-Je kunt hem gebruiken als touw b.v. bij het vastzetten van een pijlpunt aan een schacht. Je moet hem dan wel weer een paar uur weken.

Let op: schapendarm is niet zo sterk, maar je kunt hem sterker maken door, als hij vochtig is, de darm in de lengte te draaien, net zoals je wolvezels om elkaar heen draait (spinnen) om ze sterker te maken. Of zelfs 2 gesponnen stukken twijnen.

Uitknijpen van de **dunne darm**



Dikke darm:

Kun je in een fuik stoppen in de hoop, dat er paling op af komt



8. Nieren, Lever en hart:

Zo snel mogelijk roosteren en eten.



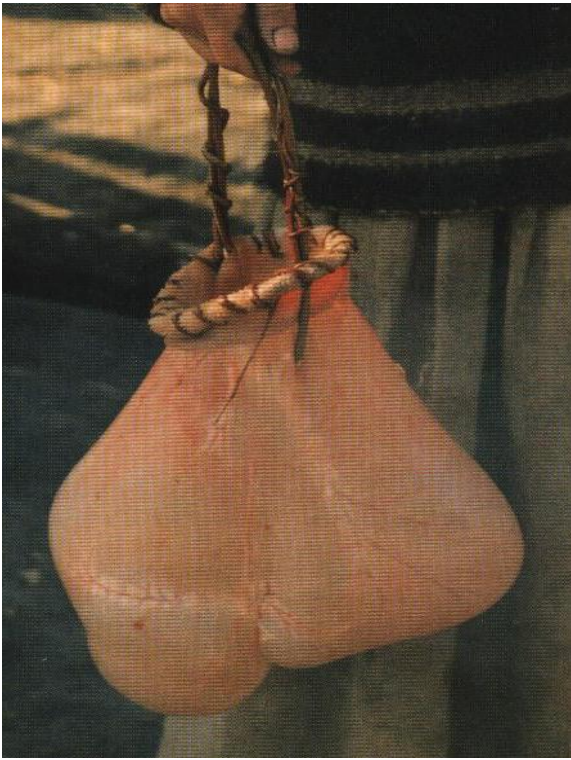
9. Longen:

Leg ze in een fuik om vissen te lokken.

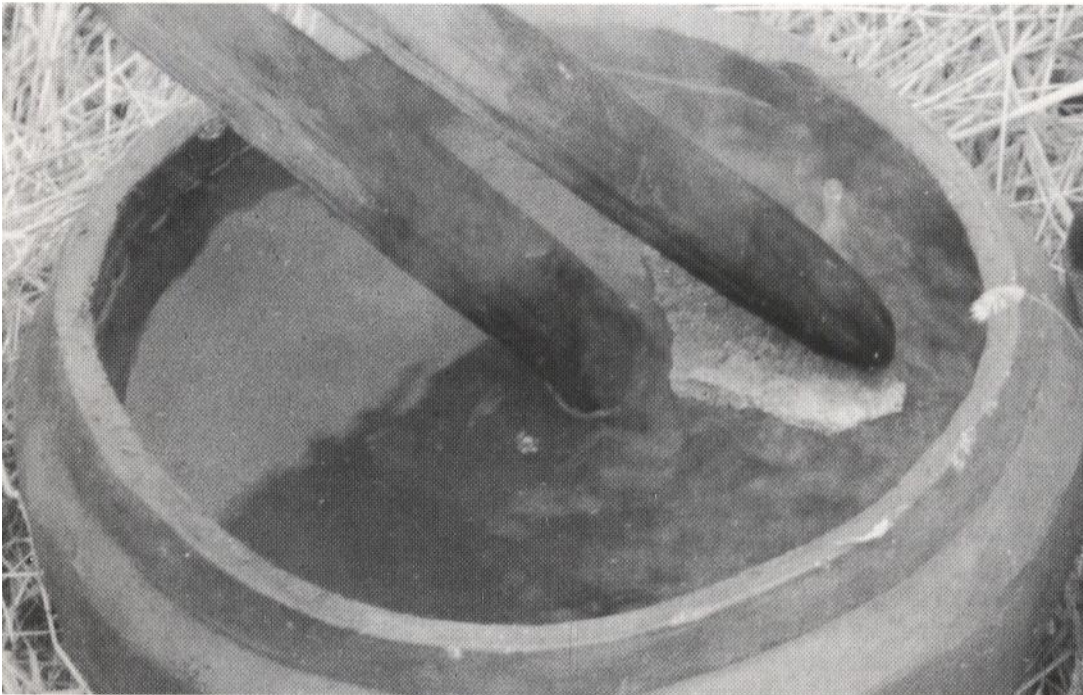
-Je kunt ze roosteren en eten.

10. Lebmaag of pens: -Verstevig de ingangsrand met b.v. een wilgentak (zie foto) en maak er ook nog een hengsel aan.

-Hang hem op als waterreservoir (= 3 maanden te gebruiken)



-Je kunt het water ook op gallische manier aan de kook brengen.



Techniek: WATER KOKEN OP DE GALLISCHE MANIER.

- verhit 5 vuistgrote stenen ongeveer een half uur in een vuur tot ze roodgloeiend zijn.
- Haal ze met een houten natgemaakte tang uit het vuur en stop ze in de verse pens-zak, die vol zit met water.
- Ga daarmee door tot het water kookt.

Soep maken:

- gooi er wat groentes in, wat zout, maggikruiden en look en laat het dan doorkoken, door zo nu en dan hete stenen erbij te gooien.
- Je hebt nu dunne soep, die je kunt verrijken met de in stukjes gesneden maagwand.

11. Gal: -Je kunt het sap onverdund gebruiken als gele verfstof voor leer. Het resultaat valt wel tegen.

12. Vet: -Lelijke stukken kun je: uitbakken- en als lampenvet gebruiken
-om zeep mee te maken
- om gereedschap te smeren
-om kloven in handen en voeten te behandelen
-Grotere stukken leg je 5 dagen in pekewater en laat je 7 dagen hangen in Een rookoven. Op een koele plek is het daarna maandenlang houdbaar, om te gebruiken bij het eten.

13. Staart: -Schoonmaken.
-Drogen en soepel maken.
-Schede voor mes maken.

14. Tong: -Klaarmaken en opeten.

15. Hersenen: -Koken
-Bakken in varkensvet
-gebruiken bij huidpreparatie (ieder dier heeft genoeg hersenen om zijn eigen huid te prepareren.)



16. Blaas: - als voetbal
-als ('plastic') voorraadzakje

Hoe maak je een "plastic" zakje:

1. haal hem vers bij het slachthuis
2. spoel hem schoon
3. laat hem 1 dag staan in (soda)water
4. blaas hem op
5. hang hem opgeblazen op en laat hem drogen in de buurt van rook
6. kneed hem dan om de vezels te breken in met
 - a. warme bijenwas
 - b. lijnolie (duurt langer maar is beter)
7. resultaat is een soort "'plastic'" zak om spullen (tondel, tabak) droog te bewaren, of om opgeblazen te gebruiken als voetbal of andere spelletjes



-als foekepot

Hoe maak je een foekepot (rommelpot):

1. Je hebt een verse blaas
2. spoel hem schoon
3. laat hem 1 dag staan in (soda)water
4. bind hem nat over een aardewerken pot of en ander hol iets, met of zonder bodem

LET WEL: met bodem wordt het geluid voller

5. Maak een gaatje middenin en
6. steek daar een stokje in
7. maak je hand een beetje vochtig en beweeg hem op en neer langs de stok

Er ontstaat een rommelend geluid. De volksnaam is rommelpot of foekepot. In Gelderland wordt hij nu nog gebruikt.



17. Hoefjes:

- Snijdt de pootjes af van een pas geslacht schaap.
- Kook ze uit in een pot.
- Peuter alle vleesrestjes van de 8 hoefjes en kook ze nog eens verder uit.
- Priem er, als het hoefje nog vochtig is een gaatje in, of brand er een gat

PEKELEN en ROKEN: -pekelen het vlees 5 dagen.

-hang het daarna 7 dagen boven een rookvuur of in een rookoven.

-bij gebruik wel weer ontzouten door het 1 of 2 dagen in vers water te leggen.

19. Huid bewaren: (op een eenvoudige manier)

- Spoel de huid schoon
- De verse huid leg je op een vleesbalk en je schraap) de vleesresten eraf met een vuurstenen of ijzeren mesje.
- Je spoelt hem goed af en laat hem uitdruipe
- Maak van de hersenen (= vet) een dikke smeūige pap. Als je te weinig hebt vul je dat aan met olie (= vet)
- Wrijf 1/3 van de hersens heel hard en goed in op de vleeskant van de huid.



- Rol de huid op en bewaar de huid 1 nacht op een koele plaats
- Spoel hem daarna goed schoon
- Doe dit nog eens met 1/3 van de hersens, oprollen en spoelen
- Doe dit nog eens met de rest van de hersens , oprollen en schoonspoelen
- Maak hem daarna soepel. Door met een bot voorwerp heel hard te duwen over de huid. In verschillende richtingen, breek je de lange vezels in kortere. Het is zwaar werk. Je kunt ook stevig trekken met 2 man. Ook zwaar werk. Je kunt ook de huid over een tamelijk spits stuk hout hard trekken. Ook zwaar werk.



TIP: de huid mag niet te nat zijn maar ook niet helemaal droog.

RESULTAAT: De huid is niet waterdicht.

Hij kan in droge toestand eeuwig meegaan

Hij blijft wel soepel als hij nat wordt.

20. Pezerik: De pezerik is het mannelijk geslachtsdeel van een varken, dat midden in het vel zit. Het wordt in zijn geheel eruit gesneden en in de stal gehangen. Men vette er zijn gereedschap mee in, zoals de zaag, zicht en zeis, en zelfs schoenen en laarzen.

21. Schedel van paarden, koeien en kalveren

-Opgehangen in de schuur of aan huis werden ze boze geesten af en werden veeziektes.

-Strijkinstrument Van de onderkant van een paardenschedel werd een Strijkinstrument gemaakt, door over de onderkaak kattendarmen te spannen en te bespelen met een strijkstok van paardenhaar

ANNEKE BOONSTRA