

# Canard, Viking en overige huisdieren zoals kippen?

Het huis dat we in 2002 kochten was een *coup de cœur*<sup>1</sup>. Toen ik binnenkwam met de makelaar had ik direct het idee dat ik hier op mijn plaats was. We hadden drie dagen daarvoor bij een notaris een ander huis gekocht, vlak bij Oloron, maar in Frankrijk kan je binnen één week zonder opgave van reden van een koopcontract af. (Dat is dacht ik nu verlengd naar twee weken)...

## Wat te doen ?

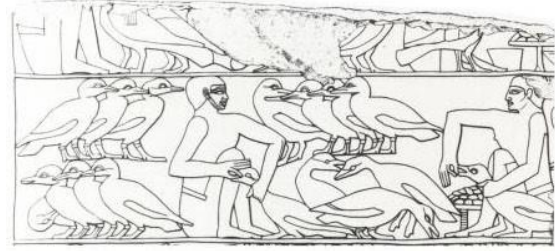
Eerst maar eens in een plaatsje gaan kijken wat de faciliteiten zijn. We vonden in Orthez (op 7 minuten afstand) een treinstation, een ziekenhuis, een postkantoor en wat voor ons het belangrijkste is: een leuke markt waar we biologische groenten en kaas, gegrilde boerenkippen, oesters, potten ganzen- en eendenpaté en entrecotes van de Chalosse koeien aantreffen.

Dat vonden we zeer bijzonder, want in 2001 zijn we op een speurtocht naar de plek waar de mensen het oudste worden in Frankrijk in de Gers terecht gekomen, vanwege - zo vertelde het verhaal - het feit dat de inwoners veel ganzen-en-eendenvet eten. Bovendien lasen we een artikel over de beste entrecote in Frankrijk in Montfort en Chalosse, wat tegen de Gers aan ligt.

Omdat wij biologisch eten gingen we op zoek naar boerderijen met biologische eenden of ganzen. Die waren er niet, want meestal worden deze dieren gekweekt voor de beroemde foie gras (ganzenleverpaté) en in een bepaalde periode met een trechter gedwongen gevoerd om de lever te vergroten.

Deze techniek werd reeds in 2500 BC in Egypte toegepast .

Dit is tegenstrijdig aan het biologische en zeker het biodynamische principe.



Gedwongen voeren van ganzen

Het kweken van eenden en ganzen is òf natuurlijk, kleinschalig en vaak een familiebedrijf, òf groot en industrieel.

Op zoek naar een biologische boerderij kwamen we bij een Duits echtpaar terecht, dat ons voor het ontbijt uitnodigden met verse eitjes van hun kippen.

Zij wisten een leuk adres waar je ook eend of gans kon eten. Het was even zoeken maar we vonden de boerderij.

Er was geen restaurant en ze deden alleen catering voor bruiloften en partijen en ze produceerden tamme eenden, waar van *confit de canard* gemaakt werd. (Dit is gekonfijte eend die zeer langzaam in het eigen vet op lage temperatuur gesmoord wordt, met toevoeging van wat peper en zout. Meestal wordt dat ingeblikt; er zijn in het zuidwesten van Frankrijk nog bedrijfjes, waar je de eigen productie kan laten inblikken.)

We konden in de woonkamer eten, de tafel werd gedekt, het menu was *confit de canard* met frites. Op onze vraag of er we ook groente konden eten, was het antwoord, nee die hebben we niet. Maar jullie hebben toch wel een groentetuin met sla en tomaten? Kortom we aten een heerlijke *confit de canard* met sla en tomaten.

De dochter van een jaar of tien vertelde ons dat ze gek op katten was en dat er een katje die ochtend uit het nest op zolder in een boom was gevallen en of we het wilde zien, want ze mocht het niet houden van haar ouders.

“Ja,” riep ik meteen, waarop Piet zei: “Als je hem maar niet meeneemt.”

Kortom: na mijn pleidooi om weer een kat te nemen vond hij dat ik de kat wel mee kon nemen, als de naam dan maar Canard (Eend) was.

Via Montfort en Chalosse (30 km van Orthez) waar we de beroemde biefstuk van de Chalosse koeien aten, gingen we

<sup>1</sup> Aankoop recht uit het hart

weer terug naar huis in België, met Canard.

Dus woont Canard nu bij ons, door toeval op ongeveer 40 km waar we hem in 2001 aantreffen van het droomhuis dat we kochten in 2002.



Canard in 2016

Om even terug te komen op ons bezoek aan de markt in Orthez in 2002: we kochten een gegrilde kip, wat oesters die gratis voor je worden geopend, wat fruit en wat tomaten en gingen terug naar het huis om in de tuin te picknicken met onze hond Ollie, een Belgische bouvier die we op reis hadden meegenomen (Canard logeerde bij mijn moeder).

En toen besloten we definitief om dit huis te kopen en het andere huis af te zeggen. Na het afscheid van Ollie in 2004 namen we een Franse herder, een Beauceron die we Viking noemden.



**Toen onze hond een hondje was: Viking, ongeveer 8 weken; hij kon door het kattenluik. Canard op de achtergrond**

Het huis, 'Maison Larressat' is een oude boerderij, gebouwd in 1826, met vroeger kleine boerderijtjes eromheen.

Na de tweede wereldoorlog is het in verval geraakt. Ik sprak enige tijd geleden een vrouw die als kind hier in 1946 één jaar gewoond heeft, zonder leidingwater en elektriciteit. Het is later als paardenstal gebruikt, er hebben koeien en schapen in het huis gewoond en in de 'mare' waren eenden.

Het bleek echter te groot en te bewerkelijk om het als vakantiehuis te houden. Dus besloten we om ons huurhuis in België op te zeggen en ons in Frankrijk te vestigen.

En op een boerderij horen natuurlijk kippen; het rustieke ras poules de Casgogne (Casgogne is een onderdeel van de Gers) hoort hier echt.

In een vorige column waren er al foto's van onze kippen en helaas heeft nu meneer de Vos toegeslagen.

De vos probeerde de haan die nu Kuuk heet op klaarlichte dag vlakbij het huis te vangen, maar Piet en Viking verhinderden dat.

Omdat hij alleen overbleef trok hij heel erg op het huis aan en raakte zo aan ons, Canard en Viking gewend, dat hij veel tijd met hen doorbracht .



'Huis'haan Kuuk en Viking, nu bijna 12 jaar oud

Nu hebben we weer drie dames voor hem, die afstammelingen zijn van onze vorige kippen en we leren we hem af of binnen te komen. De dames slapen af en toe al in zijn boom, hoewel ze af en toe ook een appelboom als slaappleeds hebben, vlakbij het hoederhok. Daar zet ik eten en drinken voor ze neer, in de hoop dat ze daar ook de eieren gaan leggen.



Onze huisdieren samen 2016

Omdat we sinds we hier wonen onze eetgewoonte drastisch gewijzigd hebben en flexitariërs zijn met als basis groente, wilde planten, kruiden en eieren, aangevuld met vis (voornamelijk makreel) en wild uit de streek, missen we de eieren van onze kippen vooral voor het maken van deze clafoutis, die afhankelijk van het seizoen kleine wilde pruimen, grote blauwe pruimen, frambozen of bramen bevat (of een mengsel daarvan).

## Pruimen en bijen



15 bijenkorven / Bijen eten ook pruimen!



Overigens vinden onze bijen (15 korven, die door Laurent, een buurman, bijgehouden worden) de pruimen ook heerlijk, zodra ze rijp op de grond vallen springt die open, het moment dat de bijen ook van deze heerlijke vruchten genieten, net als Viking die ze als ze laag hangen van de bomen eet, maar ook af en toe een duik neemt in mijn emmer als ik ze aan het plukken ben. Hij eet ook bramen van de struiken.

## *Recept gebaseerd op de 'Clafoutis di lamponi e more'*

uit het kookboek:

Antonio Carlucci Goes Wild:

Ongeveer 800 gram fruit

8 middelgrote eieren

150 gram ongeraffineerde rietsuiker  
(originele recept geeft 300 g. aan)

150 gram bloem

200 gram boter

½ theelepel bakpoeder

(natriumbicarbonaat)

Soms doe ik er wat extra palmbloesem-suiker op na het afbakken van de taart, als we gasten hebben.



Ook kunnen we veel eieren kwijt in dit recept - een ideale taart om mee te nemen voor een picknick of als we bij

vrienden gaan eten à l'auberge Espagnole, dat wil zeggen dat iedereen een liefst zelfgemaakt gerecht mee neemt.

[http://www.antonio-carluccio.com/Clafutis\\_do\\_Lamponi\\_e\\_More](http://www.antonio-carluccio.com/Clafutis_do_Lamponi_e_More)

### **Hartige potager taart:**

Het originele recept ben ik kwijt, maar naargelang de kruiden die ik vind zijn de ingrediënten iedere keer anders:



#### **Bodem:**

Genoeg bladerdeeg voor een taartvorm. Ik koop dat in Frankrijk, waarbij er heel veel merken te koop zijn die dat al in een ronde vorm verkopen.

Ontdooide diepvries bladerdeeg is ook goed.

4 eieren schuimig kloppen  
een stuk zachte geitenkaas toevoegen,  
wat zout en peper en eventueel wat crème fraîche.

#### **Groenten en kruiden:**

Afhankelijk van het seizoen, maar sowieso wat ui snipperen en twee minuten zachtjes bakken en even apart houden  
Ik bak alles in kokosvet.

Dan de wat hardere bladen zoals kool of eeuwig moes, brandneteltoppen, snijbiet ook twee minuten bakken en bij de uien voegen.

De kruiden ook weer apart bakken; de laatste taart bestond uit een mengsel van:

Salieblaadjes, peterselie, basilicum, venkelblad, melisse, wilde munt, bieslook, absint, tijm en wat zachte druivenbladeren.

Kortom: het is meer het op gevoel toevoegen van wilde en gecultiveerde kruiden, idem voor de bladeren etc.

Alle zacht-gebakken ingrediënten toevoegen aan het eiermengsel.

Als je het erg luxe wilt maken kan nog een handje pijnboompitten, al dan niet geroosterd, toegevoegd worden.

Het bladerdeeg met bakpapier aan de onderkant in de taartvorm doen, eiermengsel toevoegen en ongeveer 20-30 minuten op 180 graden in een voorverwarmde oven bakken

Kan warm en koud gegeten worden; voor de decoratie gebruik ik eetbare bloemen, zie de uitgebreide info van Anneke.

Ik gebruikte voor deze taart de bloemen van een prei perennial en de bloem van de venkel.

---