

# DAAROM ETEN WE SCHAAP



## Awarma

Awarma is de traditionele manier van Libanezen om schapenvlees te conserveren. Mager vlees wordt hierbij in vet geconfijt. Goed klaar gemaakt kan het wel een jaar goed blijven. Schapen hebben in Libanon een aparte vetbult rond de staart, waar lekker en goed smeltbaar vet vandaan komt. In Nederland hebben de schapen dit vet niet. Het is dan ook aan te raden om de Awarma met ander vet te maken, zoals ganzenvet of varkensvet.

Het vleesmengsel kan worden gebruikt om Kibbeh of Kebbeh (gehaktballetjes met bulghur en uien) te maken, maar één eetlepel Awarma is ook goed om een soep, pilaf of stoofpot een beetje vleessmaak te geven. In Libanon ontbijt men met Awarma en gebakken eieren zoals de Britten dat met bacon and eggs doen. Een ander populair recept is Mana'queesh, een soort pizza met Awarma. De Awarma smaakt ook erg goed in combinatie met Hummus.

De Libanese culinaire auteur Barbara Abdeni Massaad schrijft in haar boek *Mouneh – Preserving Foods for the Libanese Pantry* het volgende over de traditie van Awarma:

“Sommige voedseltradities overstijgen het culinaire. Ze worden in plaats daarvan een weerspiegeling van de inspanningen om een gemeenschappelijk doel te bereiken – zoals het overleven van de komende winter. Eén voorbeeld van een dergelijke inspanning bleef cultureel belangrijk tot in de jaren zestig. In dorpen door het hele land werden schapen met vette staarten opgevet in voorjaar en zomer door plattelanders, ongeacht afkomst of religie.

“De schapen werden voornamelijk gevoerd met bladeren van wijnplanten en moerbeibomen. Gewoonlijk zou de vrouw van het huis het karwei op zich nemen om de dieren vijf keer per dag te voeden, en het daarnaast baden, masseren en zelfs ervoor zingen. Het schaap werd volledig afhankelijk van haar, en zo gedomesticeerd. Het werd gevoed totdat het twee tot drie keer zo dik was als normaal, compleet met een reusachtige, vette staart, ook wel leeyeh genoemd.

“Wanneer het weer koeler werd, rond half september, werden de schapen geslacht als onderdeel van een groot evenement in het dorp. Tafels werden gedekt voor het feest met rijkelijke hoeveelheid mezza, inclusief veel gerechten met vers vlees. Alle onderdelen van het schaap werden opgegeten, en awarma werd bereid als vleesgerecht voor in de winter.

“Het traditionele recept voor awarma bestaat uit 1/3de vlees en 2/3de vet. Het vet wordt gesmolten tot een vloeistof voordat het klein gesneden vlees wordt toegevoegd. Dan wordt het langzaam gekookt totdat het vlees mals wordt. Traditioneel werd de afgewerkte awarma in grote, geglazuurde, aardewerken potten gegoten. Als het was afgekoeld, werd het bedekt met grond en een doek om bederf van het vlees tegen te gaan. Deze potten werden in de mounehbewaard voor gebruik in de magere wintermaanden.

“Vandaag de dag wordt awarma eerder geproduceerd om zijn rijke smaak dan om honger af te wenden. Het wordt op velerlei manieren gebruikt, van soepen tot vulling van kebbeh, gebakken op mana'queesh of met gebakken eieren in een traditionele aardewerk kom.”

Bronnen:

- Barbara Abdeni Massaad, *Man'oushé – Inside the Street Corner Lebanese Bakery*, 2005

# DAAROM ETEN WE SCHAAP

Birkagulyás Dograma Dolma's Booya Shepherd's pie Shami kebab Brunswick stew Mafé Tikka Shoarma

- Barbara Abdeni Massaad, Mouneh – *Preserving Foods for the Lebanese Pantry, 2010* (foto hieronder uit boek)
- Taste of Beirut, [www.tasteofbeirut.com](http://www.tasteofbeirut.com)



**Awarma kan het best gemaakt worden van de nek, de buik of borst of van de rug.**

## Ingrediënten

- 1,5 kg schapenvet (wil je het minder vet, dan kan dat, een verhouding vet:vlees van 1:1 is ook mogelijk)
- 1 kg mager schapenvlees
- 2,5 tl zeezout
- 240 ml water
- 1 laurierblad
- 1 ui (optioneel)
- 0,5 tl zwarte peper (optioneel)
- 1 kaneelstok (optioneel)

## Bereiding

- Doe het water in de pan. Dit zorgt dat het vet niet aan de bodem plakt.
- Voeg het schapenvet toe. Breng dit langzaam aan de kook. Kook door tot het vet helemaal is gesmolten.
- Voeg het magere vlees toe, en de kruiden en specerijen. Laat dit langzaam op een laag vuur garen, tot het vlees uiteenvalt.
- Schep de stukken vlees in gesteriliseerde potten. Schenk daarover het vet om af te dekken.
- Maak de rand van de potten schoon met een schone, vochtige doek. Sluit goed af.
- Bewaar de potten op een koele, donkere plek. De Awarma is 1 jaar te bewaren.
- Bewaar de Awarma in de koelkast als de pot eenmaal is opengemaakt.