

BILTONG - 'N EGTE, GESOGTE SUID-AFRIKAANSE PEUSELKOS



Die allerbeste biltong word gemaak van Angus®-vleis

Biltong is baie gewild in Suid-Afrika en Namibië asook in lande waar Suid-Afrikaners hervestig het oor die afgelope jare, soos in Nederland, Engeland, Australië, Nieu-Seeland en Duitsland.

Biltong word in dieselfde asem as boerewors, potjiekos, droëwors, melktert, koeksisters, afval, boerbeskuit en bobotie genoem as eg-tradisionele Afrikaanse geregte, en dit vorm 'n sosiale band tussen Suid-Afrikaners regoor die wêreld. Biltong is opgeneem as 'n verteenwoordigende Suid-Afrikaanse gereg in 'n internasionale resepteboek wat deur die Verenigde Nasies gepubliseer is.

Speseryhandel aan die Kaap na 1652 het 'n groot invloed gehad op die ontstaan en maak van biltong in Suid-Afrika. Daar kon nou geëksperimenteer word met verskillende speserye en geure tydens die maak van biltong - want die nodige geurmiddels was beskikbaar vanaf die skepe wat by Kaap die Goeie Hoop se verversingspos aangedoen het. Toe die grensboere dus in die 1830's besluit het om die binneland in te beweeg was biltong hulle primêre bron van proteïen. Die Voortrekkers was nie regtig jagters nie, hulle was boere op soek na 'n beter lewe vir hulle en hulle nageslag.



Hulle sou daarom eerder 'n koei slag en die vleis verwerk in biltong. Die biltong is dan in die ossewa gehang om droog te word. Dit is nie weer gehidreer of gekook nie, maar eenvoudig droog gekerf en geëet en so het hulle dan ook tyd gespaar terwyl hulle getrek het.

Vandag nog word hierdie lekkerny deur Suid-Afrikaners geniet, hier te lande en waar Suid-Afrikaners hulle in die buiteland mag bevind en dit in die hande kan kry - te danke aan die speseryhandel en die Voortrekkers!

Daar is ook tallose gewilde, tipies Suid-Afrikaanse resepte waarin biltong gebruik word en wat altyd treffers is – hetsy as 'n hoofmaaltyd, as 'n teetyd-lekkerny of as iets om jou vriende mee te onthaal by spesiale geleenthede. ■



*Met die volgende
game, eet 'n stukkie
vir Joost*



BILTONG TART

INGREDIENTS



Pastry

- 125g Flour (260 ml)
- 125g cream cheese or cottage cheese
- 125g Butter (135 ml) 1ml salt

METHOD



Sift the flour and salt together. Rub the butter into the flour mixture, using your fingertips. Mix the cream cheese in with a knife. Place the dough in the refrigerator to cool. Roll the dough out to about 3mm thickness. Place pastry in an un-greased pie tin about 200mm in diameter. Bake pastry shell for 15 minutes at 220 degrees C (450 degrees F.)

Filling

- 20g Flour (37,5 ml)
- 50g Mushrooms chopped (150 ml)
- 20g Butter (25 ml)
- 3 ml lemon juice

- 250ml milk
- 10g onion, chopped (10 ml)
- 50g finely grated biltong (200ml)
- 5 ml parsley, chopped
- 10g Butter (12,5ml)
- 2 eggs

METHOD



Add the milk gradually and keep stirring until the sauce boils. Boil it for 3 minutes. Chop the mushrooms and sprinkle with lemon juice. Sauté the mushrooms and chopped onion in the 10g butter until brown. Add to the white sauce. Separate the eggs, beat the egg yolks and add to the white sauce. Beat the egg whites until stiff and fold into mixture. Spoon into partially baked pastry shell and bake for 10 minutes at 200 degrees C (400 degrees F.) (8-10 servings)

FOREST GRAZING

By John Boule

Follow up – Part 2. January 2017

Following a successful visit (published in the 2016 Angus Journal, p41), I was able to re-visit Brenda Davidson of PG Bison, Cattle Division Manager in Ugie, Eastern Cape, late in January 2017.

Brenda is very satisfied with the use of registered Angus bulls on Nguni cows. "I intend mating all broken coloured cows to Black Angus bulls as this simplifies my management. I have many herds running in the watercourse areas of the PG Bison forests and such bulls produce a uniform, mostly black coloured polled calf which weans at an acceptable weight of 200kg. The weaner market favours such uniformly coloured Angus looking calves."

The Angus bulls were already at work in the herds we visited.

"Obviously we purchased cows of other breeds including Beefmaster and Bovelder. I am now mating all solid-coloured cows to Beefmaster bulls to produce a solid red herd."

Brenda finds that purchasing bulls raised in the Eastern Cape is of great value as they adapt more easily to her conditions than those bulls raised elsewhere under a totally different environment.

Angus Beef (Pty) Limited is planning to enter all the Angus-sired progeny into the local Angus Beef programme.

"I am most excited about this programme as it offers me (PG Bison) an additional marketing opportunity for value-adding to our final products," says a smiling Brenda. ■

**Nguni type
breeding herd in
the water course
area of the pine
plantations of PG
Bison, Ugie.**

Na verskeie mislukte pogings in die verlede om Angusbeef as nisprodukt in die handel volhoubaar te bemark, lyk dit asof dit uiteindelik 'n suksesvolle patroon begin aanneem. Glo my, dit gaan nie sonder 'n stroom van wantroue, geweldige harde werk en deursettingsvermoë gepaard nie. Behalwe vir 'n reeks voorbehoude is die twee hoofvereistes vir sukses dat beheer geneem word deur 'n geakkrediteerde organisasie, in dié geval die Angus Genootskap van SA by wyse van die maatskappy, Angus Beef (Pty) Ltd. Tweedens moet daar 'n beter as markverwante vergoeding vir die produsent aangebied word. Dus duidelik goeie beheer en aanloklike vergoeding.

Die grootste uitdaging is om mededingende aankooppryse aan te bied vir 'n produk wat aan streng protokolvereistes moet voldoen. Tans beweeg die beesmark op hoë vlakke wat geweldig streeksgebonde-variasie toon. Ten spyte van die feit dat die diere vir dié doel by verskeie abattoirs landwyd geslag word, moet goeie beheer steeds toegepas word. Volhoubaarheid bly 'n geweldige uitdaging in 'n land met 'n komplekse klimaatstelsel. In die somerreënvalstreke is winter-, en in die winterreënvalstreke is somerdroogte geweldige beperkings, veral op "free range"-diere wat op natuurlike weiding aangewese is.

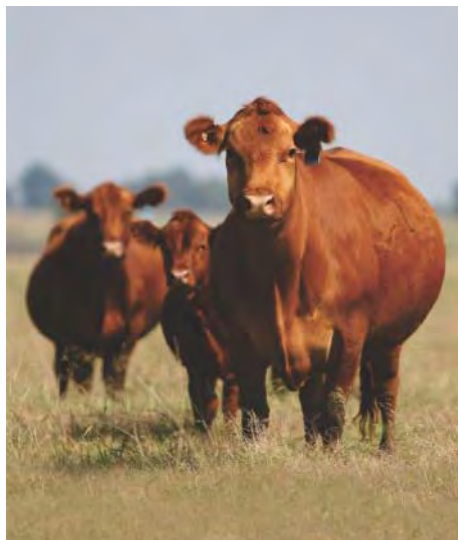


WOOLWORTHS "FREE RANGE" ANGUS

deur Klasie Loubser

Die protokol laat ruimte vir ondersteunende voeding in die droë seisoen van elke streek volgens normale boerderypraktyke. Addisionele voeding is dus toelaatbaar, maar met sekere logiese beperkings. Voeding van dierlike stowwe soos hoedermis en beenmeel is taboe. Geen groeihormone of Zilmax is toelaatbaar nie. Indien normale medikasie aangewend

word, moet die voorskriftelike onttrekkingsperiode verdubbel word. Woolworths betaal tans 'n markverwante A-graadprys en dié prys bly van toepassing op AB- en B-grade tot en met viertand.



Die rede vir die hoë pryse vir AB- en B-grade is om te vergoed vir marmering wat eers na die ouderdom van agtien maande ontwikkel en om daardie rede produsente te motiveer om dié grade beskikbaar te stel. Karkasse varieer vanaf 180kg tot 300kg en moet 2- en 3-vetgradering bevat. Diere wat nie aan die vereistes voldoen nie, word wel geslag, maar word volgens die normale markpryse vergoed.

Afhangende van die slagpersentasie wat normaalweg varieer vanaf omtrent 52% tot 55% vir "free range" sal die lewendige gewig so tussen 390kg tot 550kg lewendige gewig kwalifiseer. Die groot voordeel vir die produsent is dat in die normale mark val die AB- en B-grade se prys merkbaar, maar nie met die Woolworths-projek nie. Diere moet visueel fenotipies Angus wees, maar sluit ongeregistreerde diere in. Hulle moet dus 'n Angus voorkoms toon.

Onthou, ons slag diere vir dié projek landwyd (enige provinsie) by enige Woolworths-geakkrediteerde abattoirs. Indien u diere het wat kwalifiseer, skakel asb:

Klasie Loubser:

082 370 2337

John Boule:

076 604 4900

SA Angus Kantoor (Linette):

051 447 9849 ■

