

Specialiteiten en Gastronomie

Hieronder laten wij in het kort enkele van de gastronomische specialiteiten van de Dordogne, ook wel Périgord genoemd, zien.

Wilt u uitgebreid deze producten ontdekken? Een goede reden om uw volgende vakantie bij ons door te brengen.

Canard - eend

De decembermaand is de maand van de eend en de gans. De foie gras kan kort gebakken gekonsumeerd worden, of verwerkt tot een pâté de foie gras de canard/d'oise (eendelever- of ganzelever paté). De vleugels, poten en eendeborst kunnen als confit worden bereid. Een bereidingswijze waarop de producten in hun vet worden gaargesudderd om vervolgens in wekpotten te worden gesteriliseerd. Voor consumptie hoeft de confit alleen maar opgewarmd te worden. Het vet wordt in gerechten gebruikt om die karakteristieke Périgord smaak te geven.

Idee: breng een bezoek aan *La maison d'oise et du canard* (museum) in Thiviers.

Oise - gans

Zie beschrijving bij Canard.

Foie Gras - eende- en ganzelever

De foie gras is één van de meest bekende gastronomische specialiteiten van de Périgord. De foie gras wordt verkregen door eenden of ganzen vet te mesten met grote hoeveelheden maïs vermengd met een beetje vet. Na 2 tot 3 weken is de lever tot enorme omvang gegroeid en klaar voor consumptie.

Tip: breng een bezoek aan één van de eendevetmesterijen (*gavage de canards*) in de omgeving.

Truffe - truffel

De truffel (*Tuber Mélanosporum*) wordt ook wel de "diamant noir" genoemd. Deze zwam groeit ondergronds aan de voet van speciale eiken, de truffeleiken (*truffiers*). Van de truffel is maar heel weinig nodig om aan gerechten een zeer speciale en delikate smaak en aroma te geven. De truffel kan op diverse manieren gebruikt worden. Een voorbeeld is in een omelet (*omelette au truffe*), of vermengd met de foie gras de canard of d'oise om een pâté de foie gras de canard/d'oise truffé te maken.

Een bezoek aan het *écomusée de la truffe* in Sorge mag bijna niet ontbreken.

Cèpes - eekhoortjesbrood - boleet

In het begin van de herfst, na enkele dagen regen en op een zonnige ochtend, schieten de *cèpes* de grond uit. Deze overheerlijke paddestoel kan op meerdere manieren worden bereid. Bekend is de *omelette aux cèpes* (omelet met eekhoortjesbrood). Vaak worden de *cèpes* in potten/conserven gedaan, om ook de rest van het jaar van deze delicatessen te kunnen genieten.

Châtaigne - Marron - kastanje

Samen met enkele andere departementen, verdiend de Périgord de naam "Pays de la Châtaigne" (land van de kastanje). Wanneer de kastanje erg groot is, wordt hij Marron genoemd. De kastanje heeft veel gastronomische mogelijkheden. Hij kan koud, warm, gesuikerd, gezout, als entree, als dessert, bij vlees of bij vis gebruikt worden. Een lekker idee voor bij een pâté de foie gras de canard/d'oise: een handvol ouderwets geroosterde kastanjes en enkele walnoten samen op sla die overgoten wordt met walnoten olie.

Wanneer u uw vakantie in het najaar hier in de omgeving doorbrengt, denk dan ook eens aan een bezoek aan de markten in Belvès of Villefranche-du-Périgord. Vergeet dan ook niet het écomusée de la châtaigne et du champignon (kastanje en paddestoelmuseum) in deze laatste plaats.

Fraise - aardbei

De "Fraise du Périgord" wordt alleen in de Dordogne geproduceerd en vertegenwoordigt een kwart van de totale aardbei productie in Frankrijk. Deze aardbei draagt het keurmerk "Label Rouge", wat staat voor strenge eisen, zoals een bepaald suikergehalte en zorgvuldig gekozen smaak kwaliteiten.

Als u hier in het voorjaar bent, is een bezoek aan "La Fête de la Fraise" in Vergt, gelegen tussen Périgueux en Bergerac, in het hart van de Périgord Blanc, misschien een leuk idee. Dit feest wordt ieder jaar in mei gehouden.

Noix - walnoten

Een andere specialiteit van de Périgord is de walnoot. In de herfst (ongeveer begin oktober), is het moment gekomen voor het walnoten rapen. Nadat de walnoten gedroogd en gekraakt zijn (hiervoor wordt een speciaal hamertje gebruikt), worden ze geselecteerd op kleur en kwaliteit. De hele vruchten worden gesuikerd of verwerkt in bonbons. De walnoten van mindere kwaliteit worden tot olie verwerkt. De huile de noix is een delicatesse op salades.

Heeft u zin in een uitstapje? Bezoek dan eens het Eco Musée de la Noix in Castelnau. Of rijdt eens de Route de la noix, die langs diverse walnootplantages leidt, o.a. bij Hautefort. De walnootproducten zijn ook in de omgeving te koop.

Pomme - appel

Lanouaille, 20 km. ten noorden van Tourtoirc, ligt op het kruispunt van de regio's waar de appels worden geproduceerd. De appelpluk begint doorgaans aan het eind van de zomer, begin september. Van de appels die zijn gevallen, wordt vaak in huiselijke kring cider gemaakt.

Wilt u meer weten over la pomme? Een bezoek aan "La Maison de la Pomme d'Or" in Lanouaille is wellicht een aanrader.

Vigne - wijnstreek

De wijnstreek in de Dordogne begint bij Bergerac. De totale wijnproductie van de Bergerac wijnen is 500.000 hectoliters. De helft hiervan zijn rode wijnen, de andere helft witte wijnen. Enkele bekende wijnen zijn: Bergerac, Côtes de Bergerac, Pécharmant (voor de rode wijnen), Bergerac rosé, Montbazillac, moelleux.

Verder kunt u overal in de Dordogne kleine privé wijngaarden aantreffen.