



### **Wat zijn de voordelen van gerookte knoflook?**

Koudgerookte voorjaarsknoflook is zeer lang houdbaar (tot wel een jaar na de oogst), heeft een delicaat rookaroma, is beschikbaar in grote, harde bollen met gemakkelijk te pellen, royale tenen, heeft geen bittere nasmaak, is laag in calorieën, vet-vrij, zuinig in gebruik, is ideaal voor vegetariërs (eindelijk ook voor hen een manier om een rookaroma aan gerechten toe te voegen) en heeft een aanzienlijk rijkere knoflooksmak dan de snel bedervende knoflook van Spaanse en Chinese afkomst zoals die vaak te koop ligt bij supermarkten en groentewinkels.

### **Welk type knoflook vormt de basis voor het gerookte Smokey AI product?**

Smokey AI Garlic wordt voornamelijk gemaakt van knoflook die aan het begin van het jaar (januari-maart, afhankelijk van het klimaat) wordt geplant en in juli wordt geoogst. Deze variëteit wordt de zogeheten 'voorjaarsknoflook' genoemd oftewel *allium sativum sativum*. (Het Latijnse woord 'allium' vormt tevens de basis van onze bedrijfsnaam.)

Omdat het tot stand brengen van de gerookte strengen sowieso een zeer arbeidsintensief proces is werken wij uitsluitend met zeer hoogwaardige knoflookrassen als uitgangspunt. Planten in het vroege voorjaar levert weliswaar gemiddeld kleinere bollen op dan de reeds in het najaar te planten 'najaarsknoflook' (*allium sativum ophioscorodon*) maar deze voorjaarsknoflook laat zich wél veel beter conserveren middels het rookproces. Hoewel zeer grote bollen op velen een bijzondere aantrekkingskracht hebben is de in het najaar geplante variëteit in gerookte vorm dus minder lang houdbaar dan de door ons wat later geoogste, iets kleinere variant. De voorjaarsknoflook is tot circa 12 maanden na de oogst houdbaar.

### **Hoe ontstaat zo'n streng knoflook?**

Na de oogst laat men de knoflook met zijn lange groen een dag of zeven-acht op het land drogen. Tijdens deze periode worden de uit de grond gehaalde knoflookplanten elke dag met de hand gekeerd zodat beide zijden van de plant goed kunnen drogen. Hierna verzamelt men de knoflook in bossen die men in de buitenlucht onder afdakjes aan de lucht laat drogen, in afwachting van hun behandeling in de rookruimte. De knoflook wordt daarna onderverdeeld in een vier- à vijftal formaatsklassen ten behoeve van de verschillende typen strengen die men tot stand wil brengen. Hoe meer bollen een streng bevat, hoe kleiner de bollen over het algemeen zullen zijn. De verschillende typen strengen worden allen met de hand gevlochten. Bij strengen die uit grotere aantallen bollen bestaan (bijv. de 45-bol streng) maakt men met behulp van een stukje raffia eerst setjes van drie bollen om het geheel stevigheid te geven; bij bijvoorbeeld een 12-bol streng van twee rijen van zes bollen is dat niet nodig. Na het vlechten worden de strengen opnieuw goed-geventileerd opgehangen. Tussen het moment van oogsten en het moment waarop de strengen gereed

zijn voor verkoop en consumptie zit zodoende minimaal zo'n twintig dagen. De productie van gerookte knoflook is een arbeidsintensief proces.

### **Hoe verloopt het rookproces?**

De kant-en-klare strengen worden aan haken gehangen in de rookruimte, die plaats biedt aan enkele honderden strengen. Gedurende tien dagen worden de strengen koudgerookt boven een mild vuur. Hierbij is controle op de juiste temperatuur zeer belangrijk, aangezien een te hoge temperatuur de knoflook zal garen en daarmee de houdbaarheid zeer wordt beperkt. Als brandstof wordt een mengsel van lokaal-gewonnen turf gebruikt, gemixt met biologisch geteeld graan en zuiver hardhoutzaagsel. Driemaal per dag, elke acht uur wordt het vuur gecontroleerd op temperatuur en intensiteit.

### **Kan ik te allen tijde een perfect product verwachten?**

In principe wel, anders zou ons bedrijf geen lang leven beschoren zijn. Het komt slechts zelden voor dat klanten iets aantreffen dat niet voor de volle 100% overeenkomt met wat wij claimen in ons foldermateriaal en op onze website. Het is dan ook niet voor niets dat een reeks van klanten én culinair journalisten uitermate lovend is over onze producten en onze service.

Het gaat hier om een ambachtelijk en handgemaakt natuurproduct; niet om een onder optimale beheersing tot stand gekomen industrieel product uit een machine. Dit betekent dat er zo nu en dan wel eens iets mis kan gaan. Een bol die of een groepje bollen dat tijdens het drogen op het land of reeds in de grond door iets is aangetast of 'mechanisch' beschadigd is geraakt tijdens het oogsten of tijdens het transport van het land naar de droogruimte zal er door het rookproces van tien dagen niet beter op worden. Een enkele keer komt dat voor.

Ook gebeurt het wel eens dat door een ongunstige positie binnen onze rookruimtes één of een paar strengen in een partij niet voldoende gerookt raken waardoor deze onvoldoende geconserveerd worden, of door een soortgelijke ongunstige positie juist net iets te warm zijn geworden. Dan kunnen er groene uitlopers ontstaan, wat absoluut niet de bedoeling is. Het rookproces luistert nu eenmaal zeer nauw, en in een groep van honderden strengen per rooksessie kan een enkele streng wel eens niet de behandeling ondervinden die hij nodig heeft. Direct na afloop van het roken kan dat niet aan de buitenkant van een bol of streng worden waargenomen, maar leert slechts de tijd ons of het roken goed is gebeurd. Treft u onverhoopt wat bollen aan die naar uw mening niet optimaal zijn, maak dan gebruik van onze 100% tevredenheidsgarantie en neem contact op. Wij garanderen u dat wij elke klacht zeer serieus nemen en zullen streven naar een voor u passende oplossing.

### **Hoe verhoudt warmgerookte knoflook zich tot de koudgerookte Smokey AI producten?**

Wat men hier en daar op markten wel eens kan kopen in Nederland is meestal warmgerookte knoflook. Bij warm roken werkt men met veel hogere temperaturen die in het algemeen veel minder kritisch zijn dan bij koud roken. Het productieproces is dan ook aanzienlijk eenvoudiger. Door de hogere temperatuur worden de bollen vrijwel geheel gegaard. Bij openpellen is het verschil direct zichtbaar; men treft een zachte, glazige massa aan. Ook warmgerookte knoflook bezit een rookaroma, maar de houdbaarheid is onvergelykbaar: slechts een week of drie maximaal. Als u bij aankoop merkt dat de bol zacht aanvoelt als u er zachtjes in knijpt dan hebt u te maken met warmgerookte knoflook.

### **Hoe kun je de Smokey AI Garlic het best bereiden?**

Om te beginnen, snijd het 'kontje' van elke teen. Hoe fijner je de gepelde teen hakt, hoe scherper de smaak. Uitgeperste of gekneusde knoflook geeft de meest krachtige smaak, en

hoe langer je de tenen laat meestoven in een gerecht, hoe fijner en zoeter de smaak. Door de rijke knoflooksmaak is over het algemeen per gerecht minder knoflook nodig dan wanneer men gerechten bereidt met doorsnee supermarktknoflook.

### **Hoe bewaar je de Smokey AI Garlic het best?**

Net zoals bananen en brood dient knoflook nooit in de koelkast bewaard te worden! Bewaar de knoflook op een goed geventileerde plaats. Een te hoge luchtvochtigheid zal leiden tot het ontstaan van schimmels. Een luchtvochtigheid tussen de 30%-50% is ideaal, bij een temperatuur van 10 tot 15 graden Celsius. Desalniettemin kun je er bij de zorgvuldig gerookte Smokey AI Garlic vanuit gaan dat bij kamertemperatuur de bewaarperiode minimaal zo'n twaalf maanden na de oogst zal zijn; bij optimale ventilatie en lagere temperatuur zal de knoflook ruim langer dan een jaar goed blijven.

Mocht u vlak na aankoop de rookgeur te sterk vinden maar de streng toch graag in de keuken ophangen dan raden wij u aan de streng eerst een week of twee-drie op een goed geventileerde plaats in bijvoorbeeld een schuur of garage te hangen. Ook buiten hangen onder een afdakje is een goed idee mits de luchtvochtigheid niet te hoog is en de streng niet nat kan worden door een regenbui. Na deze periode zult u merken dat de streng minder sterk geurt. Het rookaroma in de bollen zelf blijft echter volop aanwezig.

### **Is er iets dat je niet kunt doen met de Smokey AI Garlic?**

Bijna niet, maar één ding raden wij u af: het zelf inmaken van knoflook in olie.

Het volgende bericht troffen wij aan op :

Knoflook kan bewaard worden in olie, maar....probeer dit niet zelf te doen!

Ongeacht de potentiële smaak, is knoflook een licht zure groente.

De pH van knoflook varieert tussen de 5.3 en de 6.3. Zoals bij alle licht zure groenten, kan in knoflook groei plaatsvinden van *Clostridium botulinum*, onder gunstige omstandigheden.

Deze omstandigheden doen zich voor tijdens het thuis inmaken en bij de onjuiste bereiding van verse kruiden en knoflook in oliemengsels.

Vocht, kamertemperatuur, afwezigheid van zuurstof en een licht zure omgeving bevorderen de groei van *Clostridium botulinum*. Wanneer dit organisme groeit, produceert het een potentieel toxine dat bij zuigelingen botulisme veroorzaakt. Knoflook in olie die bewaard wordt bij kamertemperatuur vormt de ideale omstandigheden voor de productie van het botulisme toxine (licht zuur, geen zuurstof en hoge temperatuur).

Hetzelfde gevaar geldt voor geroosterde knoflook in olie. Sinds 1980 zijn er tenminste drie uitbraken van botulisme gerapporteerd die in verband gebracht werden met zelf ingemaakte knoflook. Bron:

Voor alle duidelijkheid, dit verschijnsel kan zich voordoen bij alle typen knoflook, of deze nu ongerookt of gerookt is. Dit bericht is uiteraard niet specifiek gericht op de gerookte knoflook van Smokey AI, maar geldt voor ALLE soorten knoflook, waar dan ook gekocht. Wij raden u dan ook aan geen enkel type knoflook (of andere kruiden) zelf in te maken op oliebasis.

### **Hoe houdt je het fijn voor je omgeving?**

Als je bezorgd bent om het effect op je omgeving als het gaat om het eten van knoflook, denk dan aan het volgende:

- o Zolang iedereen in je gezelschap knoflook eet is er geen probleem;
- o Een paar takjes verse peterselie eten helpt daadwerkelijk om de geur te reduceren;
- o Voor de meeste knoflook geldt in dit geval dat je er goed aan doet de kern uit elk teentje weg te snijden om het geuraspect te beperken; de Smokey AI knoflook is echter over het algemeen vrij van groene of gele kernen.

o De Fransen beweren dat het drinken van rode wijn de knoflookgeur kan elimineren. Daar zijn wij niet zo zeker van, maar evengoed doen we ons best op dit terrein te experimenteren...

### **Kunnen de Smokey AI producten ook worden afgehaald?**

Bij Smokey AI zelf in principe niet, wij leveren uitsluitend via postorder. Mocht u nou erg om hand zitten of een fantastisch origineel last-minute cadeau nodig hebben voor een bevriende kookliefhebber, bel ons dan even. Wellicht kunnen wij zorgen voor extra snelle levering of persoonlijke aflevering.

Afhalen kan uiteraard wel bij een van onze wederverkooppunten. Zie daarvoor het overzicht op onze pagina .

### **Hoe worden de Smokey AI producten aangeleverd?**

Wij leveren al onze producten aan u aan via TNT Post. Mocht u niet thuis zijn, dan probeert de postbode de doos bij één van uw bureaus af te leveren. Is dat niet mogelijk, dan zal het pakket de dag daarna opnieuw worden aangeboden. Is er dan opnieuw niemand thuis, dan treft u een briefje in uw bus waarop staat aangegeven op welk postkantoor u uw zending kunt ophalen. Neemt u voor de zekerheid even een legitimatiebewijs mee.

Al onze zendingen zijn voorzien van een zogeheten track & trace nummer. Dit nummer wordt u automatisch gemaild zodra het pakket ter verzending is aangeboden, zodat u kunt zien waar in het vervoersproces uw zending zich bevindt.

Onze producten worden u aangeleverd in stevige dozen, waar nodig voorzien van natuurlijk, biologisch afbreekbaar opvulmateriaal. Aan elke streng treft u een kaartje aan met daarop bewaar- en gebruikstips, het lot-nummer en de 'tenminste houdbaar tot' (T.H.T.)-datum.