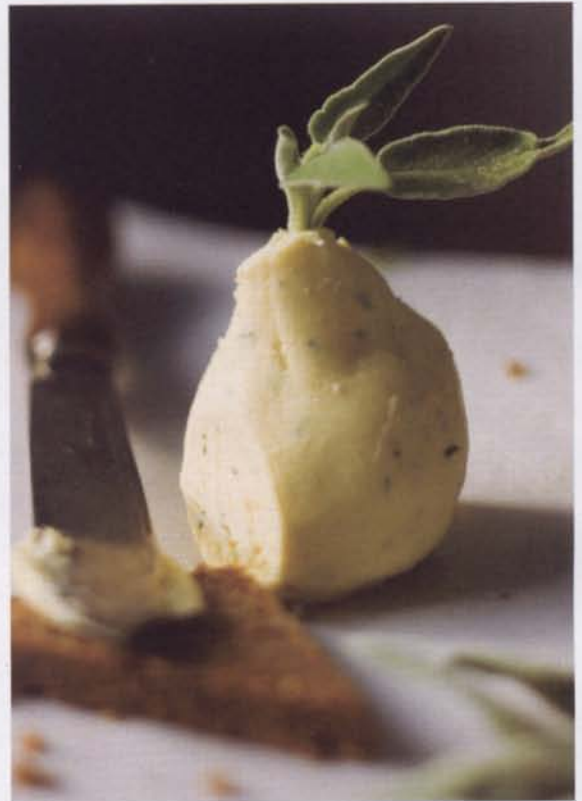


*Recepten van de boerderij*

# ZUIVEL

## VAN DE KAAG



Als de oude koebel rinkelt, weten Afra en Martien van Ruiten dat er klanten zijn voor hun verse boerenroomboter, karnemelk of Leidse kaas. Maar de meeste producten van hun zuivelboerderij op het Zuid-Hollandse Kaageiland gaan naar restaurants en kaasspecialzaken. Afra: "Wij romen nog met de hand af. De boter wordt er veel lekkerder door, omdat de roombolletjes intact blijven."



Om op Kaageiland te komen, moet je nog altijd met een pontje over. Als je wilt, kun je met de auto het eiland op, maar nodig is het eigenlijk niet. Eenmaal aangekomen, ligt de zuivelboerderij van de familie Van Ruiten op loopafstand. Met uitzicht over de stille plas aan de rand van de weilanden, waar de koeien rustig staan te grazen. Zij zijn vanmorgen door Martien om 6.00 uur gemolken. Daarvoor roomt Afra al de melk van de vorige dag af. Afra: "Het met de hand afromen is een kwestie van ritme en traditie. Deze boerderij is al meer dan 125 jaar in de familie van Martien en er is altijd zo gewerkt. Wij gebruiken de melk van de vorige dag om kaas van te maken. De room heeft dus de tijd gehad om naar boven te komen."

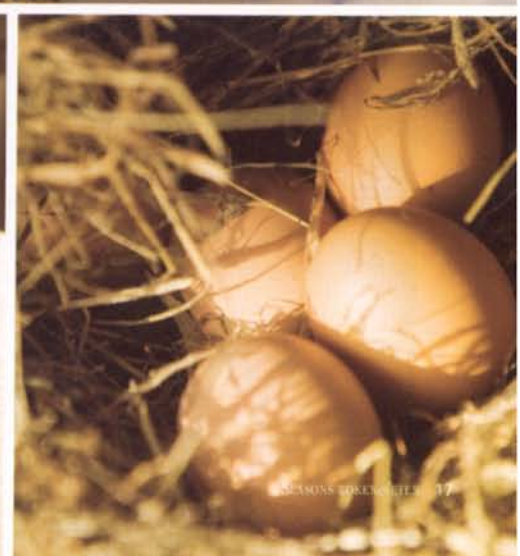
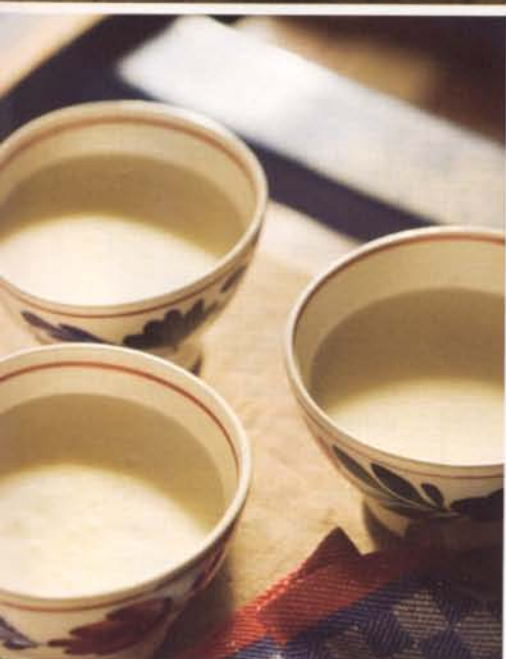
Na het melken doen Afra en Martien samen de wrongel in de vaten, die onder de pers gaan. Pas dan is er tijd voor ontbijt. Vervolgens worden de koeien verzorgd, moet er gemaaid worden of is het tijd voor andere klussen. Om 11.00 uur is het weer tijd om de kaas te keren. Na het warme middageten wordt er door-gewerkt. In de zomer staat dan vaak hooien of inkuilen op het programma. Om 16.00 uur wordt de kaas weer gekeerd en om 17.00 uur is de tweede melkronde van de dag. Afra: Martiens vader haalt altijd de koeien naar de melkstal. Hij vindt het fijn om nog betrokken te zijn." Om een uur of 19.00 zit de werkdag erop.

### *Mei tot november*

Martien en Afra hebben ongeveer 45 koeien. Van mei tot november wordt elke druppel melk gebruikt voor het maken van de ambachtelijke Leidse Boerenkaas, de boerenroomboter en de boerenkarnemelk. In de andere maanden staan de koeien deels droog. De rest van de melk wordt met de pont naar de overkant gebracht en opgehaald door de melkfabriek. Afra: "In de winter moet er natuurlijk nog steeds gemolken worden, maar dan gaat alles wat rustiger aan. Wij kunnen dan ook eens op verjaardagsbezoek. Al heb je 's winters natuurlijk wel het onderhoud aan de boerderij en de machines. In de zomermaanden is het hard doorwerken, maar ik vind het niet zwaar. Ik hou van het werk. Ik werk ook prima met Martien. Wij hebben het goed samen."

**Zuivelboerderij Van Ruiten**  
**Julianalaan 29, De Kaag.**  
**Telefoon: 0252 545796.**

**Voor een rondleiding graag eerst even bellen.**





EMALLEN EMMER: LEURS ANTIK-SCHORT BOERIN; VAN CLEEF

## Hollandse kruidenboters

### Peterselie-citroenboter

200 gram (boeren)  
roomboter  
1 teen knoflook, uitgeperst  
4 eetlepels verse platte  
peterselie, fijngenhakt  
rasp van een halve citroen  
zout en peper  
extra: platte peterselie om  
de boter door te rollen

Laat de boter buiten de koelkast iets zachter worden. Meng er de rest van de ingrediënten door en laat in een rolletje opstijven. Rol dat vlak voor het serveren door de rest van de peterselie.

### Peer-salieboter

200 gram (boeren)  
roomboter  
6 blaadjes salie, fijngenhakt  
1 peer, geraspt  
1 eetlepel citroensap  
zout en peper  
extra: salie om te garneren

Laat de boter buiten de koelkast iets zachter worden. Meng er de rest van de ingrediënten door en vorm er een peertje van. Laat in de koelkast helemaal stijf worden. Steek vlak voor het serveren een paar salieblaadjes in het topje.

### Leidse kruidenboter

200 gram (boeren)  
roomboter  
1 theelepel grof gemalen  
zwarte peper  
zout  
4 eetlepels komijnzaadjes

Rooster de komijnzaadjes even in een droge koekenpan. Laat de boter buiten de koelkast iets zachter worden. Meng er 2 theelepels komijnzaadjes en de rest van de ingrediënten door en laat in de vorm van een kaaspuntje opstijven. Rol de boter vlak voor het serveren door de rest van de komijnzaadjes.

*Lekker met grof roggebrood.*

*Deze drie bijzondere boters smaken heerlijk bij grof roggebrood of een flinke Hollandse biefstuk.*



## Boeren-Leidsekaas

Vroeger werd de Boeren-Leidse wel door vierhonderd kleine boeren in de buurt van Leiden gemaakt. Nu zijn er nog maar vijftien zuivelboerderijen die deze kaas op de oude ambachtelijke manier maken. Alleen zij mogen de naam Boeren-Leidse Sleutelkaas gebruiken. De kaas heeft een stevige en wat kruimelige structuur. Dat komt omdat Boeren-Leidse van oudsher wordt gemaakt van afgeroomde melk, met een vetgehalte tussen de 30 en 40 procent.

Tegenwoordig is Leidse kaas het belangrijkste product van de zuivelboerderijen. Maar vroeger was dat anders. Boter was het hoofdproduct en bracht het meeste geld op. Van de overgebleven melk werden karnemelk en kaas gemaakt.

Omdat boter ongekoeld slecht houdbaar is, was het vroeger voor boter- en kaasmakers belangrijk om dicht bij hun afzetgebied, de stad, te zitten. Daarom werd boter vroeger voornamelijk in het westen gemaakt, waar dan ook de meeste Boeren-Leidsekaasmakers zitten.





HOUTEN KRUUJE: LIJURS ANTIJK. AARDEWERKEN KON (MET VLEES), BROODPLANK GROOT EN HOUTEN BAK. KARI TEN HAGE.



## De oorsprong van Boeren-Leidse

Toen in de zeventiende eeuw veel schepen naar het Oosten voeren om specerijen te halen, bleek dat volvette kaas niet lang genoeg houdbaar was om de oversteek te maken.

Magere kaas bleef veel langer goed aan boord en kon beter tegen de hoge tropentemperaturen. Voor de smaak werd toen komijn toegevoegd.

De Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers werd opgericht in 1927. De voornaamste doelstelling is het beschermen en behouden van de karakteristieke eigenschappen van de Boeren-Leidsekaas: magere zuivel (30 tot 40% vetgehalte in droge stof), komijnzaad, hoekige zijcanten en het roodbruine jasje.

Leidse kaas heeft sinds 1997, net als bijvoorbeeld champagne in Frankrijk, als een van de weinige Hollandse producten een Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB). Dat betekent dat alleen kaas die gemaakt wordt binnen een bepaald gebied en volgens specifieke normen, de naam Boeren-Leidsekaas mag dragen.



PRODUCTIE EN RECEPTUUR: DOSIA BREWER. FOTOGRAFIE: JEROEN VAN DER SPEK. STYLING: ANNELIES MORRIS. BEREIDING: COEN BEUTE.

## Oude Boeren-Leidse met vijgengelei

Voor 2 potten vijgengelei

1 sinaasappel  
500 gram verse vijgen  
5 kruidnagels  
500 gram geleisuiker  
eventueel: zestetrekker

Boen de sinaasappel schoon en maak – met een zestetrekker – mooie reepjes oranje schil. Pers de sinaasappel uit. Verwijder het steeltje van de vijgen en snijd de vijgen in stukjes. Doe de vijgen met de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap, de kruidnagels en de geleisuiker in een pan en breng alles aan de kook. Laat de vijgen 2 minuten flink koken en zet het vuur uit. Vis eventueel de kruidnagels eruit. Vul goed schoongemaakte potten met de gelei, sluit de deksels en zet ze op hun kop. Zet de potten na 5 minuten weer rechtop en laat helemaal afkoelen. De gelei is ongeveer 3 maanden houdbaar. Serveer deze gelei met heel oude Leidse kaas.

*De uitgesproken smaak van de vijgengelei past goed bij de pittige smaak van de oude Boeren-Leidse kaas*

## Varkensvlees in karnemelk

Hoofdgerecht, voor 4-6 personen

1 kilo varkensfricandeau  
zout en versgemalen peper  
30 milliliter olijfolie  
25 gram boter  
3 knoflooktenen, gepeld  
4 takjes salie  
extra salie om te garneren  
8 deciliter karnemelk

Dit recept is oorspronkelijk Italiaans. Daar wordt het varkensvlees in melk gaar gesudderd. Met deze variant met Hollandse karnemelk wordt de smaak van de saus iets rinsder. Het vlees wordt door deze langzame manier van koken met veel vocht heerlijk mals.

Wrijf het vlees in met zout en peper. Verwarm de olie en de boter in een braadpan en bak het vlees rondom snel bruin. Doe er de knoflook en de salie bij. Giet de karnemelk in de pan en laat alles met het deksel schuin op de pan circa 2 uur langzaam sudderen. Neem het vlees uit de pan en laat het op een warme plaats 10 minuten rusten. Schep het vet en de salie uit de pan, maar laat de gestolde karnemelkresten achter. Schraap het aankoeksel van de bodem en voeg een scheutje water toe. Mix het met een staafmixer tot een saus. Serveer het vlees met de saus en garner met verse salie. Lekker met pasta en verse spinazie.