



(deverleiding)

Special
Eten uit de regio



(inhoud)



Oude groente

Emotie bij de Doorleeftde Spinazie

4

Slowfoodies

Fastfood kan ook slow zijn

8



Jenever

De Jonge blind geproefd

11



Regioproducten

Leidse sleutelkaas 3



Amsterdamse ossenworst 7



Limburgse stroop 15



Ambachtelijk

Echt mag niet te echt zijn

12



Regioboeren

Love babies van topkok Dick Soek

16



Boerenmarkten

Vers, gevarieerd, verantwoord en toch gezellig

20

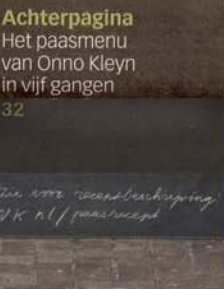


Vismarkt Zo uit het IJsselmeer in de pan

21

Streekgerechten Koekenbakkers voor kermisklanten en kraamvrouwen

25



Achterpagina Het paasmenu van Onno Kleyn in vijf gangen

32



Uitgeester palling 19

Schiedamsche jenever 23

Op de cover: Trees en Nell van Leeuwen. Van Leidse sleutelkaas tot Schiedamsche jenever: volg de regioproducten door de Eetspecial van de Verleiding. Illustratie Devon Res, Foto Najib Nafid, Beeld: Kaj van Ek. Opmaak: Janet van Toor.

Zwaar werk

Wat: Boeren-Leidsekaas met sleutels
Wie: Trees van Leeuwen en haar moeder Nell
Waar: boerderij De Keizershof in Zoeterwoude



Ik had nooit gedacht dat ik de boerderij zou voortzetten. Na mijn middelbare school ging ik naar de HEO in Amsterdam, ver weg van de boerderij en de kaas. Ik had een gewone kantoorbaan. Mijn broer was voorzitter van de boerderij over te nemen. Toen hij daarvan afzag, begon hij mij toch te boren. Een kantoorbaan is toch echt niets voor mij, dat zie ik nu wel in. Ik ben iemand die iets met haar handen moet doen.

Boeren-Leidsekaas maken is zwaar werk. Gelukkig heb ik mijn ouders erbij, alleen zou ik het niet kunnen. We beginnen elke morgen om vijf uur. Tervijl ik de koeien melk roomt mijn moeder de melk af. Daarvan maakt ze echte boerenboter, die we verkopen aan

restaurants in Amsterdam.

Dan ga ik verder met kaas maken: de melk opwarmen, stremmel toevoegen, roeren, komijn toevoegen, de wrongel in de vormen scheppen. Ondertussen voert mijn vader de koeien. 's Middags moet ik weer melken. En dan is er nog de administratie.

Dat is ook de reden waarom mijn grootouders ermee zijn gestopt. Zij maakten ook al Leidse kaas, hier op de boerderij. Je moet weten dat de boerderij toen niet bereikbaar was, behalve per boot of per fiets. De melk wegbrengen was een heel werk. Dan was het gemakkelijker om er kaas van te maken. Eind jaren 1930 zijn ze ermee gestopt. Het was te zwaar voor mijn oma.

Toen mijn ouders trouwden en

de boerderij overnamen, zochten ze iets om erbij te doen. Het was een kleinschalig bedrijf. Alleen melk verkopen aan de fabriek bracht niet genoeg op. Variëns houden of een schuur met kippen erbij, dat wilden mijn ouders niet. Maar kaas, dat vonden ze schoon werk.

Boeren-Leidse heeft een Europese BOB-erkenning, een Beschermde Oorsprongsbenaming, je moet in de streek rond Leiden zitten en aan tal van voorwaarden voldoen om je kaas Boeren-Leidse te mogen noemen. Alles is precies vastgelegd: het vet- en vochtgehalte, de vorm, de hoogte.

Er is een Vereniging voor Boeren-Leidse kaasmakers, die toeziet op de naleving van de regels. Die vereniging houdt kaaskeuringen.

Dan wijzen ze een paar kazen aan en controleren of die aan alle voorwaarden voldoen. Alleen dan mag je het indrukmerk - de gekrauste Leidse sleutels - in de kaas persen.

Ik vind het een mooi product. Als je melk aan een fabriek levert, gaat het met een tankwagen naar de fabriek. Met kaas heb je echt het oude, ambachtelijke gevoel dat je met een product bezig bent. Tegenwoordig zijn er ook kaasmakers die een volautomatische machine gebruiken. Je kliepert er melk in en de kaas komt er als het ware aan de andere kant uit. Dat willen wij niet!

Leen Vervaeke

www.boerenleidsekaas.nl

Het recht op genieten



SLOW FOOD

Slow Food werd in 1989 opgericht in Parijs als het 'revolutionaire antwoord' op de wereldwijd oprukkende fastfoodcultuur. 'We moeten ons verdedigen tegen de algehele waanzin van Fast Life door rustig te genieten van de dingen des levens', zo luidt de eerste zin van de oprichtingsverklaring.

De oprichters van het eerste uur kwamen voort uit kringen rond de linkse Italiaanse krant *Il Manifesto*. De grote man is Carlo Petrini, nog altijd de president van Slow Food International. Een van de vice-presidenten is de Amerikaanse Alice Waters van het wereldberoemde restaurant Chez Panisse in Berkeley.

Slow Food heeft volgens eigen opgave tachtigduizend leden, verspreid over de hele wereld. De leden zijn georganiseerd in lokale afdelingen, zogenoemde convivia. Daarvan zijn er we-

retduizend 850. Nederland telt ongeveer vijftien convivia (sommige zijn nog in oprichting), die bijna het hele land dekken.

Het voornaamste doel van een convivium is bij elkaar komen om samen te genieten van lekker eten en drinken. Daarnaast is de bedoeling dat conviviumleden in hun eigen omgeving op zoek gaan naar ambachtelijke en authentieke producten die bedreigd worden.

Convivia kunnen producten voordragen voor de Ark van de Smaak en producenten ondersteunen door proeven en andere activiteiten te organiseren.

De Nederlandse tak van Slow Food heeft 1500 leden. Een jaarlidmaatschap kost 55 euro (met partner 70).

Meer informatie op: www.slowfood.nl/ en www.slowfood.com

Rustig genieten van 'de dingen des levens' is het credo van Slow Food International. In Nederland verenigen zich de 'slowfoodies' rond frietkotexcursies, broodworkshops of experimentele alginaatballetjes. Door **Mac van Dinther**

ARK VAN DE SMAAK

Veel traditionele, regionale voedselproducten dreigen te verdwijnen als gevolg van onbekendheid, namaak of strenge, op de industrie geënte hygiënewetgeving. Om zulke producten voor uitsterven te behoeden is Slow Food in 1996 het project Ark van de Smaak begonnen, een soort monumentenzorg voor voedselproducten.

Het gaat om zaken zoals boerenkazen, ambachtelijke vleeswaren, traditionele broodsoorten, oude groenten- en fruitsoorten, zeldzame vee-rassen en bijzondere vissen en schaaldieren.

Slow Food beschouwt deze producten en dieren als waardevol cultureel erfgoed.

Voor opname in de Ark van de Smaak moet een product voldoen aan een aantal criteria. De belangrijkste daarvan zijn:

het moet ambachtelijk en op kleine schaal worden gemaakt, gastronomisch interessant zijn, historisch en cultureel gebonden zijn aan een bepaalde streek of stad en met uitstekende kwaliteit worden bedreigd.

Elf Nederlandse producten zijn inmiddels erkend door de internationale Ark Commissie of worden binnenkort erkend. Dat zijn: Boeren-Goudse Oplegkaas, Texelse Schapenkaas, Oosterscheldekreft, Chaams Pel (een kippenras), Boeren-Leidse kaas (en boter), Naegelholt (godroogd rundvlees)

Maastrichtse kalfspastel, Drechts heidelam, Amsterdamse osseworst, ambachtelijke Limburgse stroop, Friese droge worst, Leidse boter. Er staat ook nog een reeks producten en rassen op de nominatie voor een plaats in de Ark van de Smaak.