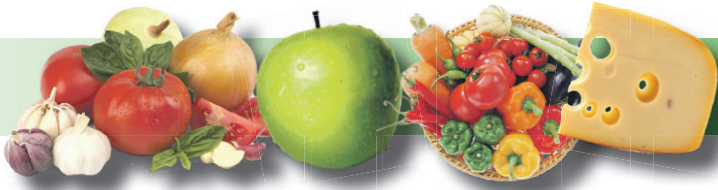


NEUS IN DE BOTER

Vertaling: Esther van de Poll www.demobielesecretaresse.com



Tekst David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Cheese cake

Ik denk niet dat iedereen zich realiseert hoe lang kaas al bestaat. Er wordt aangenomen dat de nomaden, die over de vlakten van Oost-Europa en door het Mid-den-Oosten reisden, de eersten waren die het proces ontdekten om van rauwe melk kaas te maken. Deze mensen, die hun schaap of buffel melkten en de melk vervolgens bewaarden in een drinkzak gemaakt van de maag van een schaap, waren de eersten die kaas maakten en waarschijnlijk was dit per ongeluk. Er wordt aangenomen dat doordat hun leren drinkzakken tegen de zijkant van hun warme paard aan duwden, de kostbare melk die ze bewaarden in een simpele kwark deed veranderen. Omdat ze de zure massa niet weg konden of wilden gooien, dronken ze het dunne waterige spul op en openden later het leer om de bal met kaas eruit te halen. Waarschijnlijk heeft dit fenomeen de interesse van onze voorvaders gewekt.

Uit archieven weten we dat tegen de tijd dat de Romeinen kwamen, er zeker 13 verschillende kaassoorten waren en een aantal simpele recepten, waarin kaas als ingrediënt genoemd werd. Het is duidelijk dat de Romeinen van kaas hielden en alhoewel zij niet degenen zijn die het ontdekten, waren zij wel verantwoordelijk voor het verfijnen van kaas als delicatessen. Het lijkt erop dat het combineren van de hartige smaak van kaas met de zoetheid van fruit of honing in lijn was met de nogal exotische smaak van die tijd. Deze combinatie ontwikkelde zich tot een gerecht wat Savillum heet. Dat is de oude versie van de cheese cake en hier komt het cheese cake recept vandaan wat ik nu voor u heb onderzocht en uitgeprobeerd. Savillum is een alles in één taart, die ricotta kaas of simpele kwark combineert met honing, ei, citrusvrucht en bloem. U kunt zich misschien wel voorstellen hoe het zou zijn om na een warme dag van deze cheese cake te genieten met een zoete witte wijn, terwijl u tegelijkertijd kijkt naar het voeren van de leeuwen...

Renaissance

In de 17e eeuw kreeg de cheese cake een soort renaissance in populariteit en in die tijd werd het erg populair in Oost-Europese landen en Rusland. Landen waar yoghurt en kafir ook vandaan kwamen. Door immigranten

uit deze landen werd de cheese cake naar Frankrijk en Engeland gebracht en tenslotte ook naar Noord-Amerika en Canada. Cheese cake is nog steeds erg populair in Rusland en Polen, waar het vaak rond 10.00 uur 's ochtends geserveerd wordt met een kopje citroentheet of in de avond met een klein glas witte wijn of misschien citroenwodka. Citroen past erg goed bij jonge kaas, net zoals bittere kersen of sinaasappelschil, maar ik heb ook recepten gezien waarin laurierblaadjes of zelfs salie verwerkt zijn. Of de meest gebruikte toevoeging: rozijnen, die wel altijd eerst geweld moeten worden voor je ze gebruikt.

David Hague



Recept voor cheese cake

Benodigheden

Voor het deeg:

225 gram witte bloem
100 gram zachte boter
snufje zout
2 eetlepels koud water
1 eigeel
een taartvorm van 25 cm doorsnee

Voor de vulling:

450 gram roomkaas
150 gram basterdsuiker
4 eieren
geraspte citroenschil
100 gram boter
50 gram witte bloem
snufje zout
1 eetlepel limoncello
75 gram rozijnen (week de rozijnen in de limoncello)
50 gram glazuursuiker

Begin met het maken van het deeg. Dit is een meditatie. Zorg dat je handen schoon en koud zijn. Zeef alle droge ingrediënten in een grote kom. Snijd de boter in kleine vierkantjes. Meng met de toppen van je vingers de boter door de bloem heen, zodanig dat er lucht bij komt. Dit is belangrijk voor het proces. Mix het eigeel en het ijskoude water samen in een glas en voeg het toe aan de broodkruimachtige mix. Maak door zacht te kneden een bal van het deeg. Doe de deegbal in ieder geval een half uur in de koelkast, voordat je het uitrolt en

over de rand van de vorm uitlegt. Bak de bodem in je oven op 160C in 15 minuten. Laat het afkoelen.

Voor de vulling: Gebruik een elektrische mixer en mix de roomkaas met de kloppers. Smelt de boter in een kleine pan, neem een lepel en haal het schuim eraf dat bovenop verschijnt: heldere boterolie is wat we nodig hebben. Voeg de helft van de suiker en het eigeel toe en meng het tot een romige massa. Rasp nu de citroenschil in de kom met de rozijnen en voeg de gesmolten boter toe, die niet te heet moet zijn, en klop flink. Meng in een aparte kom de eiwitten samen met de overgebleven 75 gram suiker tot het een stijf mengsel is geworden. Voeg dit samen met uw romige ingrediënten met een metalen lepel. Doe alles in het voorgebakken deeg en maak de bovenkant glad met een mes. Bak de cheese cake op een lage ovenstand, cheese cake moet langzaam gaar worden op 160C of gasovenstand 3. Als de oven te heet is zal de taart teveel rijzen en open splijten. Wat we willen is een cheese cake die na de baktijd plat is en lichtgeel van kleur. Laat uw cheese cake ongeveer 45 minuten bakken in de oven. Haal de cheese cake daarna uit de oven en laat het afkoelen. Besprenkel nu met glazuursuiker en serveer.



Vorbereidingen derde editie Bouwdorp in volle gang

BouwdorpDRV was vorig jaar wederom een succes voor de deelnemende kinderen. Ook dit jaar moet het weer een onvergetelijke week worden voor de kinderen in De Ronde Venen. De derde editie van BouwdorpDRV wordt de laatste week van de vakantie (17 t/m 21 augustus 2015) georganiseerd op het terrein voor het Immitsj-gebouw aan de windmolen te Mijdrecht. Dit jaar in samenwerking met Ouders Lokaal, waarbij ouders participeren om deze week mogelijk te maken.

Een week lang kunnen jongeren in de leeftijd van 7 t/m 12 jaar van har-



tenlust hutten bouwen. Er wordt niet alleen getimmerd en gezaagd, dagelijks is er een gevarieerd programma met spelletjes, knutselen en sporten. De hele dag worden de kinderen ook inwendig verzorgd. Ook dit jaar kent Bouwdorp weer een educatief en sociaal-maatschappelijk tintje. Vrijdagmiddag wordt de week afgesloten en wordt het Bouwdorp opengesteld voor publiek. Er is die middag een vrijmarkt in het dorp en u kunt de hutten zelf komen bewonderen.

Educatief

De kinderen van Bouwdorp DRV zullen naast dat ze hun creativiteit kunnen ontplooiën ook met hun budgettaire talenten aan de slag gaan. Aan het begin van de Bouwdorpweek worden er teams ingedeeld. Elk team krijgt een startkapitaal waarmee ze 'bouwkwavels' en 'bouwmaterialen' kunnen kopen. Gedurende week kun-

nen ze met de sport- en spelactiviteiten geld verdienen waarmee ze bijvoorbeeld luxer materialen voor de hut kunnen kopen, zoals verf, tapijt, dekzeil, behang, en zelfs gordijntjes! Wij kunnen uit ervaring nu vertellen dat de kinderen in de loop van de week steeds slimmer omgaan met geld. Er is vorig jaar heel wat onderhandeld en er ontstonden ook briljante ideeën om geld te verdienen!

Aanmelden

Kaarten € 25 euro zijn vanaf 20 mei online te bestellen via www.ouderslokaal.nl (kies voor De Ronde Venen). Er is plek voor maximaal 150 kinderen. Wees er snel bij, want vol=vol! Je kunt BouwdorpDRV ook volgen op Facebook 'BouwdorpDRV'. Voor vragen en/of meer informatie kun je mailen naar info@ouderslokaal.nl. Vind je het leuk om te helpen tijdens deze week, stuur dan ook even een mailtje!

Een winkel vol lekkers!

kaas - noten - delicatessen - gedestilleerd - wijnen - bieren - olie & azijn - streekproducten - cadeau's



Zaterdag 9 mei DOLLE DOZEN DAG met live muziek



📍 Herenweg 35
3648 CA Wilnis
📞 +31 29 72 81 242
🌐 www.dezwartdranken.nl

Zaterdag 9 mei van 11.00 tot 17.00 uur