



Kaasboerderij 'De Houdycker'

Matthijs en Maaïke de Wit - Kamerik



Op kaasboerderij 'De Houdycker' wonen en werken Matthijs en Maaïke. Samen met vader Leendert de Wit dragen zij in het Groene Hart van Holland zorg voor 100 roodbonte koeien. Matthijs en Maaïke zijn alweer de derde generatie de Wit die sinds 1957 de boerderij beheren.

De koeien zijn een kruising van MRIJ met Red Holstein en dit levert prima melkbestanddelen voor de bereiding van de blauwaderkaas.

Koeien horen in de wei is het motto en daarvoor is 40 ha frisgroen polderweiland beschikbaar. De vrije en ruime beweiding komt duidelijk tot uiting in dit bijzonder, heerlijk smakend en verfijnd

kaasproduct. De melk van de eigen koeien wordt een aantal dagen per week verwerkt tot Blauw Klaver, de zachte blauwaderkaas.



Blauw Klaver



Tot 5 jaar terug werd de Blauw Klaver gemaakt door Jos en Jacqueline van Egmond uit Harmelen. Omdat Nederland geen traditie heeft met het maken van schimmelkaas heeft Jacqueline uitgebreide ervaring opgedaan in Frankrijk, hét land van de zachte kazen. Met gebruikmaking van de specifieke technieken en ervaring is uit de vele soorten de Blauw Klaver, met zijn

karakteristieke en voortreffelijke smaak, als beste naar voren gekomen. De

ambachtelijke productiewijze en de ervaring hebben zij aan Maaïke en Matthijs overgedragen, zodat de Blauw Klaver van Nederlandse bodem behouden blijft.

De melk wordt eerst gepasteuriseerd, waarna het stremsel, zuursel en de schimmel toegevoegd worden. Wanneer de melk verandert in een dikke massa is de melk gestremd. De dikke massa wordt in kleine stukjes gesneden. Vervolgens wordt alles handmatig geroerd. Hierbij komt vocht vrij. Het vocht, een gele vloeistof, noemen we wei. De gestremde stukjes melk noemen we de wrongel. Van de wrongel wordt de kaas gemaakt. De wrongel wordt in de vormen gedaan.



Vroeger vond de rijping plaats in de koele Franse grotten.

Nu zijn deze met het gebruik van moderne technieken nagebootst, zodat een optimale rijping plaatsvindt.

Gedurende de rijping breidt de schimmel zich langzaam uit. Vanaf de buitenkant trekt het daar aangebrachte zout in een periode van een aantal weken naar binnen, de kaas in. Tenslotte volgt nog een langzame rijpingsperiode en wordt de kaas in folie verpakt en gecompleteerd met het huisetiket van "De Houdycker".



Het resultaat is de Blauw Klaver uit Kamerik: een ambachtelijk bereide Hollandse kaas met Franse invloed. Met zijn zachte, milde en intense smaak een specialiteit voor de kaasliefhebber.

Tip: Het lekkerst wordt het kaasje als het een uurtje op kamertemperatuur ligt.

Ingrediënten: blauw schimmel, calciumchloride, Gepasteuriseerde koemelk, Lebstremsel,

zout en plantaardig koolstof, zuursel

Allergenen: koemelk, lactose