



VAN HET GRAS TOT HET GLAS: OVER BOTER EN KARNEMELK MAKEN IN DE VLAAMSE POLDERS

Sinds oudsher wordt in de Vlaamse Polders op de hoeves **boter** gemaakt en naar de markt gebracht. Een bijproduct van deze boterbereiding is de **karnemelk**. Die is rijk aan calcium en is een goede dorstlesser.

Traditioneel bereidt men karnemelk in een grote karnton. De room wordt gedurende enkele dagen verzameld en warm gehouden. Ofwel treedt dan een spontane verzuring op, ofwel zal men een specifieke zuurselcultuur toevoegen. Door schudden of draaien worden de vetbolletjes in de verzuurde room kapotgeslagen en gaan de boterkorrels aan elkaar klitten. In tegenstelling tot deze traditionele bereiding, wordt bij industriële bereidingen kunstmatig aangezuurde melk gebruikt.

Baliehof (Jabbeke) knoopt terug aan bij traditie van onze voorouders. De recepten voor boter en karnemelk zijn dezelfde gebleven binnen ons boerenbedrijf. De basis is nog steeds de verse melk en room van onze koeien die dagelijks gevoederd worden met voeders van eigen bodem*. De houten stamper of karn is echter vervangen door modernere en meer voedselveilige machines.

Om het proces beter onder controle te houden wordt een voorbereide zuurselcultuur met gunstige bacteriën gebruikt. Zo is de boter langer houdbaar. Het wassen en het kneden van de verse boter gebeurt nauwgezet om ingesloten waterbolletjes te vermijden en een aangename smaakervaring na te streven.

De dagelijkse ervaring met de melk en de oude recepten leren ons hoe wij moeten omgaan met onze melk en room en hoe wij mogelijks het recept of de werkwijze moeten aanpassen.

**Wist je dat de smaak en de kwaliteit van de boter zeer afhankelijk is van de voeding van de koeien? Hun voeding beïnvloedt de vorming van de vetbolletjes. Zo is de boter in het voorjaar geler van kleur door de natuurlijke aanwezigheid van bèta-caroteen in het gras van de koeien.*

Overtuigd van het belang van het directe contact met de consument, vormt onze aanwezigheid op de wekelijkse markten een belevenis die wij niet willen missen.

De hoeveboter en hoevekarnemelk van Baliehof zijn door de VLAM erkend als streekproduct.

Foto: Jurgen de Witte - 2019 | Karnemelk



INZENDER

Luc Callemeyn
Baliehof Kaas- en Zuivelboerderij te Jabbeke
<http://www.baliehof.be>



LOCATIE

Gistelsteenweg 577
8490 Jabbeke



THEMA

Natuur en landbouw
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#eten](#) [#ambacht](#) [#vakmanschap](#)