

LAFV legt Leiden als dé wetenschapsstad vast

LEIDEN - Of je nou aan Frankrijk, Italië of ons eigen koude kikkerlandje denkt bij kaas, één ding is zeker: Europa heeft van kaas wel kaas gegeten. Kaas is in vele culturen een begrip. Het wordt gegeten als ontbijt, lunch, diner en dessert. Geen wonder dus dat de gemiddelde Nederlander wel 17 kilo kaas per jaar eet. Denen en Fransen eten respectievelijk 28 en 26 kilo kaas per persoon per jaar.

Op 1 juni is 'kaas' het dagonderwerp van Leiden2022. Daarom fotografeerde Bojana Jokanovic van de Leidse Amateur Fotografen Vereniging kaasmaker Ina Versteegen van Zuivelboerderij De Leidse Kaas Koe in Zoeterwoude. De Boeren Leidse kaas wordt erkend als uniek streekproduct en beschermd door de Europese Unie. Het wordt geproduceerd door slechts elf erkende kaasbedrijven in de omgeving van Leiden. Boeren Leidse kaas wordt bereid uit afgeroomde magere melk, dat

Leiden viert de wetenschap

LEIDEN - Leiden is in 2022 European City of Science. 365 Dagen lang viert men wetenschap, kennis, kunst en kunde, vol activiteiten voor iedereen met een nieuwsgierige geest. Elke dag staat er een ander onderwerp centraal. En zo viert de LAFV in samenwerking met Leiden2022 haar 100-jarig bestaan in deze rubriek. Iedere week plaatst de LAFV op deze plek in het Leids Nieuwsblad een foto die gerelateerd is aan een dagonderwerp. ●



Ina Versteegen van De Leidse Kaas Koe in Zoeterwoude (Foto: pr/LAFV/Bojana Jokanovic).

overblijft na de boterbereiding. Dit maakt dat Leidse kaas een steviger kaas is, met een laag vetgehalte. De Leidse kaas (ook wel komijnkaas genoemd) is herkenbaar aan het keurmerk met de Leidse sleutels. De kaas werd al gemaakt en gegeten in de tijd van de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC, 1602-1800). De kaas ging mee aan boord en was een bron van eiwit voor de bemanning. De kaas was mager en kon erg lang bewaard worden. Ook smolt de kaas niet

bij tropische temperaturen. De komijn zorgde ervoor dat de kaas nóg langer goed bleef. Zo lang zelfs dat ook op de terugreis de bemanning nog Leidse kaas kon eten. Op het Youtube-kanaal laten Theo en Ina Versteegen van de Leidse Kaas Koe zien hoe zij kaas maken. Het veengraslandschap waar de koeien grazen geeft de kaas de karakteristieke smaak. Twee maal per dag worden de koeien gemolken. Om een kilo kaas te maken is ongeveer tien liter melk nodig.

Na het hele maakproces waar stremsel en zuursel wordt toegevoegd en wei wordt afgetapt van de zogenaamde wrongel blijft er uiteindelijk een kaas over die 6 weken (jonge kaas) tot meer dan een jaar kan rijpen (oude kaas). Woensdag 1 juni staat het thema kaas op de kalender van Leiden 2022. En dat betekent natuurlijk aandacht voor de Boeren Leidse

kaas met Sleutels. De boeren die deze traditionele kaas nog altijd maken, vertellen in Museum De Lakenhal aan de Oude Singel 32 over hun ambacht en over de historie van hun kaas. Tussen 12.00 en 15.00 uur kan men binnenlopen en kennismaken met het vakmanschap van de boeren. De toegang is gratis. ●