

De kaas expeditie,

Beste Lezer(es),

Vorige week (half juni 2014) zijn we weer teruggekeerd uit Roemenië. De belangrijkste reden dat we dit keer zouden gaan was natuurlijk om de mensen in Roemenië het kaas maken te leren. Al eerder hebben we geschreven, over de reacties, na dat wij weer bij vorige bezoeken Hollandse kazen hadden gebracht in het tehuis. Het verschil tussen Hollandse en wat ze in "Roemenië" kaas" noemen is eigenlijk niet te geven. Om het maar heel kort te zeggen het smaakt naar niets.

We hebben eerder verteld over onze cursus die we in januari hebben gevolgd, en het produceren thuis. We dachten toch behoorlijk ons te hebben voorbereid, maar er blijven natuurlijk heel veel vragen over. Bv. hoe is de melk, kunnen we rekenen op zuivere melk? Hoe is de ruimte waar de kaas gemaakt gaat worden. En de belangrijkste vraag was, wie hebben ze kunnen vinden om dit te gaan aanpakken.

Om met de eerste vraag te beginnen, we wisten, dat dit best eens voor grote problemen kon gaan zorgen. Maar enkele dagen voor dat we weg zouden gaan hebben we een gesprek gehad met een boerin, van de Nederlandse Gereformeerde kerk in Zeewolde. Zij had in een artikel over ons 50 jaar huwelijks jubileum gelezen dat wij gingen kaas maken in Roemenië. Van uit haar kerk verschillende keren in Roemenië geweest, en was goed op de hoogte over het werken op de boerderij in dit land. Nu, ze vond dat we ons goed hadden voorbereid, maar zo zei ze, voor dat je

begint eerst de melk gaan verwarmen naar 70 graden, zodat alle schadelijke bacteriën verdwenen zijn. Achteraf gezien een zeer waardevol advies. Het werd ook duidelijk dat je niet meer van boerenkaas mag spreken, want dat wordt gemaakt van melk rechtstreeks van de koe. U



zult begrijpen dat we heel dankbaar waren voor dit gesprek.

De ruimte waar de kaas gemaakt zou worden, was perfect, we mochten een gedeelte van de opnieuw gerenoveerde keuken gebruiken.



De vrouw Margit, die het kaas maken van ons zou gaan leren, kwam van een boerderij, en dit was onmiddellijk te merken. Na een tweede sessie werd het ons al snel duidelijk, dat zij het was om dit op te pakken. Na een week hebben we eerste

kaasje aangesneden, alleen om te proeven hoe de smaak zou kunnen zijn. Vele moesten natuurlijk even proeven, en het werd snel duidelijk, dat dit iets bijzonders zou gaan worden. Nu is het zo, dat na 6 weken je eigenlijk de eerste kaas kan gebruiken, dan begint de smaak pas goed op gang te komen. Maar we kregen het idee zodra wij onze hakken gelicht zouden hebben, er nu al regelmatig geproefd gaat worden.

Nu we hebben een heel leuke tijd gehad, en om de paar dagen waren we weer aan de gang, zodat de voorraad kaas al snel begon te groeien.

Nu is het zo dat kazen op een plank moeten liggen die onbehandeld zijn. Wij dachten nog, dat dit geen probleem hoefde te zijn. Maar ook daar hebben we ons in vergist.



Nergens in de plaats een houthandel waar je zo iets zou kunnen

kopen. Uiteindelijk werd er een meubelmaker gevonden die dit voor elkaar heeft gemaakt.

In de loop der jaren merk je toch dat Roemenië heel langzaam vooruit gaat, het wegennet zag er keurig uit, alhoewel pas altijd op vooral in het donker, want een groot gat in het wegdek kan maar zo. Wat ook heel vreemd is, dat dit niet wordt gerepareerd. Ben een keer met Katinka boodschappen gaan doen voor het tehuis. Er zijn verschillende hele grote zaken zoals Carrefour, en Obi. Zij zoekt die winkels uit die goedkope aanbiedingen hebben. Het formaat van deze immense ruimten is buiten alle proporties. In Nederland zijn ze dan ook niet te vinden. We liepen door een gang van 200 mrt. lang met winkeltjes links en rechts. In die lange gang was niemand, helemaal leeg.

Het schijnt een Europese regel te zijn, dat bedrijven enkele jaren Europees worden ondersteund, maar nu al hoorden wij dat verschillende zaken kleiner zijn geworden.

Wij waren heel blij, dat we na een vrij intensieve tijd weer op huis aan konden gaan, maar met een heel tevreden gevoel iets zeer nuttigs te hebben mogen doen. Natuurlijk zijn wij allen die ons geholpen hebben afgelopen periode heel dankbaar, en onze hoop is dat dit project een succes mag gaan worden.

Hartelijke groet,

Leida en Gert.