

Boerenboter is boter met smaak

Boerenboter komt van de boerderij, net als Boerenkaas en overige boerderijzuivel. Bereid uit de melk van de koeien van het eigen boerenbedrijf. Boerenboter is een product met een lange geschiedenis. Bijna even lang als de geschiedenis van de melk. Wie met melk te maken heeft, weet dat.

TINEKE VAN DER HAVEN



Boter komt van room, het vette deel van de melk. In verse melk is de room niet zichtbaar omdat die dan nog in de vorm van heel kleine vetbolletjes gelijkmatig door de melk verdeeld is. Maar op melk die een dag koel heeft gestaan, drijft een gele roomlaag. Deze is gevormd door de vetbolletjes die zijn opgestegen naar het oppervlak van de melk. De roomlaag kan vrij gemakkelijk van de melk worden geschept. Om boter met smaak te krijgen, laat men de room verzuren met karnemelk. Dit is een culture van melkzuurbacteriën die de room en de boter het aantrekkelijke, kenmerkende aroma geven. De verzuring van de room duurt ongeveer een dag. Na de verzuring wordt de room gekarnd. Dit houdt in dat er met kracht lucht in de room wordt geslagen. Door de luchtinslag verzamelen de vetbolletjes zich tot boterklontjes en scheidt de karnemelk zich af. De boterklontjes worden afgezeefd en vervolgens samengekneet tot boter. De karnemelk is direct geschikt voor consumptie of voor toepassing in bijvoorbeeld karnemelkse pap.

Meer smaak

Boter is een mengsel van 80 tot 90 procent vet, waarin het water heel fijn is verdeeld. Deze samenstelling is van toepassing voor alle boter- en margarinesoorten. Ze bevatten alle ongeveer dezelfde gehalten aan vet en water. Het vet van (room)boter komt altijd van melk; margarines daarentegen bevatten óf dierlijk (lichaams)vet óf plantaardig vet óf een mengsel van beide. Boerenboter onderscheidt zich gewoonlijk van industrieel bereide roomboter door het hebben van meer smaak. De verklaring voor de smakelijkheid is vrij eenvoudig. Boerenboter wordt meestal in de karn gekneet en niet in een speciale kneedmachine. Daardoor zijn de vochtdruppeltjes wat minder fijn verdeeld, waardoor de in het water opgeloste aromastoffen beter te proeven zijn.

Gerennommeerd

In vroegere jaren was boter in veel streken in Nederland het hoofdproduct van de zuivelbereiding. Op de boerderijen liet men de melk een dag in een koele kelder opromen,

voordat men de room van de melk schepte en vervolgens karnde tot boter. De onderstaande melk, de ondermelk, gebruikte men voor de bereiding van magere kaas, zoals de Boeren Leidse kaas of de Friese Nagelkaas. Op de zandgronden in het oosten en zuiden van Nederland werd de overblijvende ondermelk rechtstreeks gebruikt voor de voeding van mens of dier. Tegenwoordig is boter niet meer het hoofdproduct van de zuivelbereiding. Nu gaat het in de eerste plaats om de kaas. Toch is in enkele streken boerenboter nog steeds een heel belangrijk en smakelijk nevenproduct van de kaasbereiding. De boter van de 'Leidse kaasboeren' is gerennommeerd. Naast deze boter produceren ze een vrij kleine hoeveelheid karnemelk. Natuurlijk wordt in andere delen van Nederland ook boerenboter gemaakt. Dan gaat het echter niet zozeer om de boter maar vooral om de karnemelk. Boerenkarnemelk onderscheidt zich van de industrieel bereide karnemelk door de vollere smaak.

Waard om te weten

- Veel mensen noemen margarine ook boter. Maar dat is natuurlijk niet juist. Om toch duidelijk onderscheid te maken spreekt men vaak van roomboter of van 'echte boter'.
- Goede boerenboter heeft een fris zure en aromatische smaak. Je ruikt het aroma van verse karnemelk.
- Zet de botervloot niet in de koelkast maar laat hem in de keuken of in de kelder staan, dan laat de boter zich prima smeren. Niets is erger voor boter dan het in-en-uit de koelkast zetten. Juist door sterke temperatuurwisselingen wordt boter hard en slecht smeerbaar.
- Boter heeft een goede houdbaarheid, ook bij kamertemperatuur. Maak desnoods de porties wat kleiner. Boter is een product dat niet zo gevoelig is voor voedselvergiftiging. Bacteriën houden niet zo van vet, ze groeien liever in het vocht. Maar in het vocht van de kleine druppeltjes hebben ze niet veel groeimogelijkheden. Gewoonlijk vinden ze daar onvoldoende water, dat bovendien voor hen te zuur is en te arm van samenstelling. 2

Zelf boter en karnemelk maken

Om te laten zien hoe boter tot stand komt, kan eenvoudig en op heel kleine schaal boter worden bereid. Hieronder staat een werkwijze voor een eenvoudige demonstratie.

1. Neem slagroom*) en verse karnemelk (bijvoorbeeld van beide een kwart liter) en meng deze 1 op 1.
2. Schenk dit mengsel in schone jampotten en vul die voor ongeveer een derde deel.
3. Laat de potten met room een dag in de kelder verzuren (temperatuur 14 tot 16 graden Celsius).
4. Karn dan de room in de jampot door de pot krachtig te schudden (let op dat het deksel goed sluit!).
5. Als de vloeistof tegen de glazen wand dun wegvloeit (dit is meestal na ongeveer 5 minuten schudden), hebben zich boter en karnemelk gevormd uit de room.
6. Schud de pot dan nog enkele keren wat minder krachtig zodat de boterkorrels nog wat kunnen samengroeien.
7. Giet de karnemelk in een beker, zeef zo nodig de boterkorrels af. Proef de verse karnemelk.
8. Breng alle boterkorrels terug in de pot en druk ze samen tot een kluitje. Smeer de verse boter op een verse krentenbol of op een plak koek.

Eet smakelijk.

*) Wie verse melk van de boerderij laat opromen, moet de afgeschapte room koken en vervolgens goed koud laten worden in de koelkast. Na een dag kan de room vermengd worden met karnemelk. Vervolgens verzuurt het mengsel een dag bij keldertemperatuur. Volg dan de bovenstaande werkwijze vanaf punt 4.

