
LEKKER VAN BIJ ONS
Kaasmagazine
Een magazine van bij ons
BENTO: DE NIEUWE BROODDOOS
DE RIJKE GESCHIEDENIS VAN BELGISCHE KAAS
KAAS & BIER PERFECTE MATCH
KAZEN VAN BIJ ONS
KARAKTERS VAN BIJ ONS
KAZENVANBIJONS.BE

Karakters van bij ons

In België hebben we allemaal onze eigen smaak, ons eigen karakter en dat proef je in onze kazen.

Flandrien Grand Cru

Westmalle

Brugge Oud

Père Joseph

Met meer dan 300 verschillende kazen mag je ons land gerust een kaasland noemen. We hebben topkazen van internationaal niveau. Zoveel smaken en zoveel karakters. Voor elk wat wils.

In dit magazine ontdek je verschillende karakters. Enerzijds onze karaktervolle kazen. Anderzijds karaktervolle mensen die hun verhaal vertellen en hun passie voor de Belgische kazen delen. Zo laat Silvia Gunadi je enkele van haar bento-kaascreaties zien, heeft Yves Segers het over de geschiedenis van Belgische kazen en geven de vier vrienden van Spéciale Belge Taproom je handige tips voor geslaagde kaas & bierpairings.

Maak kennis met de Belgische kazen en laat je inspireren door onze heerlijke recepten.

Brooddoos 2.0 de bento-box

Silvia Gunadi heeft haar hart verloren aan Japan, en dat merk je. Als je haar winkeltje binnenstapt, vallen de kleurrijke, schattige 'kawaiispulletjes' meteen op.

De Japanse brooddozen of bento-boxen zijn de eyecatchers van de winkel en dat is niet toevallig. Silvia is specialiste in de bento-techniek, de Japanse kunst van de verfijnde lunchbox. In Japan voeren moeders een heuse competitie om het mooiste lunchpakket te voorzien voor zoon- of dochterlief. De lunchtrommel kent verschillende compartimenten en bestaat uit drie delen: koolhydraten, proteïnen en groenten en fruit. Een box kan er elke dag anders uitzien, maar is elke keer weer een kunstwerkje.



SILVIA GUNADI

UITBAATSTER VAN DE SCHATTIGE JAPANSE GESCHENKENWINKEL KUPUKU

ORGANISATRICE BENTO HIME WORKSHOPS

> **"Mijn bento's zijn altijd heel persoonlijk, ik steek er elke keer een stukje van mezelf in."**

Voor Silvia staat bento gelijk aan creativiteit. Elke dag bereidt ze dan ook een andere bento, altijd met een eigen uniek karakter.

MOEDER-DOCHTERMOMENT

Voor Silvia is bento niet alleen een creatieve uitlaatklep, maar ook een manier om tijd te spenderen met dochter Phoebe. Zo beslissen ze samen hoe de lunch er de volgende dag zal uitzien. Een tekening van haar dochter is vaak een inspiratiebron. Al heeft Phoebe niet op elk aspect evenveel inspraak. Zo moet een bento-box in de eerste plaats gezond zijn. Een gebalanceerde en voedzame lunch staat centraal.

GEEN TYPISCHE BOKES MET KAAS

Waar in Japan steevast rijst wordt gebruikt, wisselt Silvia ook af met brood. Haar bento's beschrijft ze dan ook als een fusie van culturen.

"Met een boterham met kaas kan je ook echt creatief zijn", vertelt ze. Zo wordt een plakje kaas gemakkelijk een contour. Denk bijvoorbeeld aan een gezicht, een ster of bloem. Een gewoon boke met kaas wordt met de bento-techniek een heerlijk kunstwerkje. Vandaag maakt ze drie verschillende bento's met Belgische kazen: Nazareth Classic, Passendale Classic en Brugge Jong.

Bento's voor het gezin



◀ BENTO MET NAZARETH CLASSIC

Voor haar man, een wetenschapper, maakt ze een bento met als thema Mars.

NAZARETH CLASSIC - PAPRIKAPOEDER - KURKUMA - BROCCOLI - SESAMZAAD - BROOD - NORI (ZEEWIER)



▲ BENTO MET PASSENDALE CLASSIC

Voor dochter Phoebe, een grote dierenvriend, maakt ze een bento waarin haar liefde voor de kat centraal staat.

PASSENDALE CLASSIC - BROOD - DRUIVEN - BLAUWE BESSEN - FRAMBOZEN - KOMKOMMER - WORTEL - NORI



▲ BENTO MET BRUGGE JONG

Omdat ze een muziekliefhebber is, maakt ze voor zichzelf een bento met prachtige pianotoetsen.

BRUGGE JONG - SLA - AARDBEIEN - BROOD - PAPRIKAPOEDER - NORI

Kaas bewaren als een pro doe je zo



Kaas is een levend product. Koel bewaren is dan ook nodig om bederf tegen te gaan. Je kaas bewaren in de koelkast is al een goed begin. Waar moet je 'm bewaren: in de groentelade of bovenaan? Hoe moet je de kaas verpakken? En kun je kaas invriezen? Geniet langer van je favoriete Belgische kazen dankzij deze tips.

HOE KAAS BEWAREN: 3 TIPS

Heel wat waardevolle smaakstoffen gaan verloren wanneer kaas bij een te lage temperatuur wordt bewaard. Daarom de volgende tips.

- Kaas bewaren doe je best **helemaal onderaan in de koelkast**. Liefst in de groentelade, waar de temperatuur iets hoger is. Uitzonderingen zijn verse kaas, blauwschimmelkaas en sterk gerijpte kaas: zij moeten hoger in de koelkast worden bewaard.

- Gooi de verpakkingen van je kazen niet weg als je hen op een plank of op een bord presenteert. Restjes kaas voelen zich het best in hun **originele verpakking**. Gooide je de verpakkingen weg? Niet erg, gebruik **bakpapier**. Daarin bewaart de kaas het beste. Kaas bewaren in aluminiumfolie of huishoudfolie doe je beter niet, want die verhinderen dat de kaas kan ademen. Bakpapier gaat overtollig vocht tegen en voorkomt zo schimmelvorming.

- Net als alle zuivelproducten neemt kaas gemakkelijk geurtjes op, bijvoorbeeld van andere producten in de koelkast. Bewaar kaas daarom **altijd goed verpakt**. Leg de overige groenten in je groentelade in een andere lade (als jouw koelkast die heeft) of op een andere plank.



YVES SEGERS

HISTORICUS VERBONDEN AAN HET CENTRUM AGRARISCHE GESCHIEDENIS EN KU LEUVEN

KAASKENNER

Het rijke verleden van *Belgische kazen*

ONS LAND KENT EEN RIJKE KAASGESCHIEDENIS, EN DAAR KAN YVES SEGERS OVER MEEPRATEN.

Als historicus voert hij studies naar de eetcultuur. In tegenstelling tot klassieke historici wil Segers met voedingsgeschiedenis het leven van de gewone mens achterhalen. “Armen eten anders dan rijken. Dat is vandaag zo en dat was vroeger zo”, stelt Segers. “Kaas had niet alleen een economische rol, maar ook een sociale. En de studie naar de productie en het gebruik van die kazen leert ons veel over hoe mensen toen leefden.”

> “Duiken in de geschiedenis van onze kazen leert ons veel over de maatschappij van toen, en dat is ongelooflijk boeiend.”

Kaas is wet

Kaas was vroeger verankerd in de wet. Zo verplichtte Karel de Grote, een groot kaasliefhebber, dat er in al z’n domeinen over heel Europa kaas aanwezig moest zijn. Doordat de heerser permanent op reis was, wou hij dat als hij ergens toekwam, er een rijkgevulde tafel klaarstond. Kaas mocht daar nooit op ontbreken. Dit toont aan hoe hoog kaas was aangeschreven, bij hem en de hele adel. Ook in de vastenperiode eiste Karel de Grote dat een maaltijd voor twee derde uit kaas zou bestaan.

Kaas als betaalmiddel



Een huis afbetalen met kaas? Vandaag onmogelijk maar in de pre-19e-eeuwse samenleving geen uitzondering. Toen werd er niet altijd met geld betaald, maar kon er ook worden geruild of betaalde men in natura. Vooral in kaasregio's zoals het land van Herve en het Pajottenland was betalen met kaas een vaak voorkomend fenomeen. Om te achterhalen waarom kaas überhaupt zo waardevol was, moet je volgens Segers kijken naar de Belgische landbouw. "Tot het einde van de 19e eeuw stond akkerbouw centraal. Granen en aardappelen waren basisvoedsel, en daarvoor was veel land nodig. Hierdoor bleef er weinig ruimte voor weiland waardoor de veestapel en dus ook de zuivelproductie beperkt bleven." Kaas was met andere woorden een waardevol product.

Armenkaas

De regio rond Brussel kent een rijke traditie van kaasproductie. Voor het kapitaalkrachtig, stedelijk publiek waren kazen een teken van rijkdom. Voor de minderbegoeden werd op lokale boerderijen de zachte "hette kees" gemaakt. Een kaas met een scherpe, pikante of harde (hette) smaak, ook wel de armenkaas genoemd. De term "armenkaas" kan als volgt verklaard worden: de kaas kwam vaak op de tafel van boeren en arbeiders terecht en men had van deze "hette" kaas slechts een klein beetje nodig om toch smaak op de boterham te brengen.

De perfecte kaasschotel



Niets zo gezellig als samen genieten van een kaasschotel. Een traditie die ook vandaag nog in trek is. Maar hoe begin je eraan? Welke kazen kies je? Hoeveel kaas heb je nodig? Met deze stappen serveer je in no-time een kaasschotel om u tegen te zeggen.

WELKE KAASSOORTEN KIEZEN?

Voor een lekkere kaasschotel is het vooral belangrijk om niet enkel heel pittige of net heel neutraal smakende kazen te serveren. Voor een boeiende smaakervaring kies je best een **verse**, een **zachte**, een **halfharde**, een **blauwgeaderde** en een **harde** kaas. Eén of twee kazen per soort is genoeg.





HOEVEEL KAAS HEB JE NODIG?

Klein hapje of grote hongerstiller? Als je je aan deze richtlijnen houdt, zit je sowieso goed:

- **Hapje bij het aperitief:** 50 tot 100 g per persoon
- **Broodbeleg:** 20 g per snee brood
- **Maaltijd:** 200 g per persoon
- **Dessert:** 100 g per persoon

HOE JE KAASSCHOTEL MOOI PRESENTEREN?

Kazen van bij ons zijn er in allerhande vormen en kleuren. **Door kazen in verschillende vormen te combineren, krijg je een interessant lijnenspel.**

- **Ronde en vierkante kazen** halveer je eerst (zoals een taart), daarna snijd je er spietjes van.
- **Cilindervormige kazen** snijd je in schijfjes. Daarna kan je ze eventueel in driehoekjes snijden.
- **Platte, lange kaasstukken** worden in een punt gesneden.
- **Halfharde en harde rechthoekige kazen** serveer je best in sneden of staafjes.

De kazen zien er overheerlijk uit als je ze serveert op een houten plank, leisteen of op aardewerk. Voorzie vlagjes met de namen van de kazen.



DAVY, UWE, BAVO & KOBE

EIGENAARS BIERSPECIALITEITENCAFÉ SPÉCIALE BELGE

TOEKOMSTPLANNEN: EIGEN BROUWERIJ MET RUIMTE VOOR WORKSHOPS & FOODPAIRING

Mannen met smaak en karakter

Achter de schermen bij Spéciale Belge

In het groen kwartier in Antwerpen openden vier vrienden in 2018 Spéciale Belge Taproom. Davy, Uwe, Bavo en Kobe bouwden een oude loods om tot een biercafé.

De naam van het café verwijst naar een biertype dat in het begin van de 20ste eeuw uit een wedstrijd is ontstaan. "In België wilde men het lokale, dorpse bier veredelen zodat het de concurrentie kon aangaan met Britse, Duitse en Tsjechische importbieren." Zo ontstond Spéciale Belge, een amberkleurig bier van hoge gisting dat vergelijkbaar is met de Britse Pale Ale. De Koninck en Palm zijn hiervan de meest bekende voorbeelden. "In ons café willen we iets anders bieden dan de bekende bieren die de meeste cafés schenken. Iets anders ook dan de voornamelijk buitenlandse bieren die gespecialiseerde cafés in Antwerpen op de kaart zetten", zegt Davy.

Authenticiteit is de basis van alles. "Wij willen geen eenheidsworst aanbieden, maar gaan op zoek naar kleine lokale pareltjes die minder vanzelfsprekend zijn", zegt Davy.

DE PERFECTE MATCH

Bij Spéciale Belge staat de smaak centraal. "We vragen aan onze klanten om zich open te stellen voor nieuwe smaken", stelt Kobe. "En dat geldt ook voor foodpairing. Kaas en bier zijn juweeltjes om te combineren: soms zoeken we contrast, soms harmonie. Belangrijk voor een lekkere combinatie is het vinden van de juiste balans."

> **"Smaken staan bij ons voorop. Onze klanten ontdekken hier nieuwe bieren én smaken."**

De perfecte match





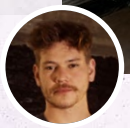
ORVAL & BRUXELLENSIS

"Orval-kaas combineren met Orval-bier is oké", zegt **Davy**. Hij gaat echter voor Bruxellensis, een bier van Brasserie de la Senne. "De kaas van Orval verzacht de bitterheid van het bier, waardoor de andere smaken in het bier ook meer naar voren komen."

FLANDRIEN GRAND CRU & OUD BRUIN

Bavo geeft de voorkeur aan een combinatie van Flandrien Grand Cru met Oud Bruin van 't Verzet. "Ik koos ervoor om een pittige kaas te combineren met een fris-zurig bier. Door de pittige smaak van de Flandrien wordt de zurige smaak wat gebroken en komen de andere smaken in het bier beter door. Hierdoor creëer je eigenlijk een nieuwe smaak."





PÈRE JOSEPH & GULDENBERG

Uwe koos voor de combinatie van een abdijkaas en een abdijbier. "Deze twee samen is echt een match made in heaven."



GREVENBROECKER & CUVÉE JEUN' HOMME

De uitgesproken smaak van deze blauwgeaderde kaas past perfect bij het frisse zurige van dit volmondige bier. Deze combinatie kunnen de **vier biersommeliers** zeker smaken.





BRUGGE APÉRO KRUIDEN & SCHUPPENBOER GRAND CRU

Kobe kiest voor de combinatie van een zachte, pittige kaas met een zoet bier. "Met deze combinatie proef je het ziltige van de kaas en het zoete van het bier, waardoor de kruidigheid meer opvalt. Ik kan het zeker aanraden als aperitief."

Kazen

tijdens het aperitief

Zin in aperitiefhapjes maar geen inspiratie? Deze receptjes met Belgische kazen maak je snel klaar en zijn overheerlijk.



NACHOS MET KAAS EN TOMATENSALSA

Maak de tomatensalsa. Snipper de ui, de chilipeper en de look fijn. Halveer de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd daarna in blokjes. Meng de ui, de chilipeper, de look en het limoensap onder de tomatenblokjes. Kruid met peper en zout.

Maak de nachos. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de tortillachips in een ovenschaal. Bestrooi met de paprikablokjes en maïskorrels.

Snijd de lente-uitjes in ringen. Schep de salsa over de tortillachips en verdeel er de geraspte kaas, de cayennepeper en de helft van de lente-uitjes over.

Zet het geheel 10 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is. Haal de nachos uit de oven, schep er de zure room op en werk af met de resterende lente-uitjes en koriander. Serveer meteen.

200G TORTILLACHIPS - 4 LENTE-UITJES - 100G OUDE KAAS, GERASPT (CHIMAY OUD) - 1 TL CAYENNEPEPER - 1 RODE PAPRIKA, IN BLOKJES - 150G ZOETE MAÏSKORRELS - 100G ZURE ROOM - BOSJE KORIANDER

Voor de salsa:

3 TOMATEN - 1 KLEINE RODE UI - 1/2 CHILIPEPER - 1 TEENTJE LOOK - SAP VAN 1/2 LIMOEN



BLADERDEEGWAFEL MET KAAS EN SAVOOIKOOLPESTO

Snijd de harde nerf van de savooikool weg en blancheer de bladeren 5 minuten in licht gezouten water.

Giet af en doe alles samen met de peterselie, het citroensap, de pijnboompitten, de gepelde look en een flinke scheut olijfolie in een blender. Mix glad en kruid met peper en zout.

Laat het wafelijzer warm worden. Snijd de korsten van de kaas weg en snijd de kaas in dunne plakjes.

Rol het bladerdeeg open en steek er 8 cirkels van 10 cm diameter uit. Bestrijk 4 bladerdeegrondjes met de savooikoolpesto en beleg met plakjes kaas. Laat een randje deeg van 1 cm vrij en bestrijk dat met water. Leg er een tweede deegrondje bovenop. Bak de wafeltjes goudbruin.

2 ROLLEN BLADERDEEG - 100G SAVOOIKOOLBLADEREN - HANDVOL PETERSELIE - 1 EL CITROENSAP - 40G PIJNBOOMPITTEN, GEROOSTERD - 1 TEENTJE KNOFLOOK - 120G NAZARETH CLASSIC - OLIJFOLIE - PEPER EN ZOUT



BLADERDEEGHAPJES MET KAAS

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol het bladerdeeg uit en steek er 8 gelijke cirkels (8 cm diameter) uit. Leg ze op de bakplaat.

Snijd de korst van de brie weg en snij in blokjes. Verdeel de kaas over het bladerdeeg.

Bevochtig de randen van het deeg met wat water en plooi ze dicht. Buig de uiteinden iets naar elkaar toe tot een halve maan ontstaat.

Bestrijk de bladerdeeghapjes met het ei en zet 20 minuten in de oven tot ze goudbruin zien.

Bedruppel de hapjes na het bakken met wat honing en bestrooi met de sesamzaadjes.

2 VELLEN BLADERDEEG - 150G BELGISCHE BRIE L'EXQUIS - 1 EI, LOSGEKLOPT - 2 EL HONING - 2 EL SESAMZAADJES



Ga je kaas grillen?

Deze Belgische kazen laten je smaakpapillen trillen!

Ook voor kaasliefhebbers komt de grillpan of de barbecue goed van pas. Gegrilde Berloumi, een warme smeuïge barbeclette of een slaatje met een lauw geitenkaasje? Het kan allemaal. Leer kaas grillen volgens de regels van de kunst met deze tips en recepten met kazen van bij ons.

VERBAAS MET BELGISCHE KAAS ▶

Met kaas kan je veel kanten uit. Als smeuïg aperitiefhapje, gesmolten tussen een burger en als fondue. Harde kazen kan je zelfs in dikke plakken snijden en kort grillen langs beide kanten...

Op **lekkervanbijons.be/kaas/soorten-kaas** vind je zeker de geknipte kazen.





BERLOUMI, EEN HALLOUMI-ALTERNATIEF UIT BERLARE ▶

Halloumi, de witte grillkaas uit Cyprus duikt steeds vaker op in recepten en op restaurant. Maar wist je dat Berloumi een superlekker lokaal alternatief is?

Deze kaas uit Berlare (Oost-Vlaanderen) bestaat nog maar vijf jaar, maar je vindt 'm intussen in heel wat speciaalzaken en supermarkten in heel België.





◀ KAAS OP DE BBQ + RACLETTE = BARBECLETTE

Ook fans van raclette kunnen hun hart ophalen tijdens een barbecue. Gebruik een Barbeclette, een pannetje speciaal om kaas te grillen en te smelten op de barbecue.

Onze suggesties voor barbeclette: Bouquet des Moines, Brigand, Brugge Abt, Brugge Oud, Grand Chimay, Délice des Moines, Pas de Bleu, Passendale Fruitig, Père Joseph Original...


LEKKER
VAN BIJ
ONS
KAZEN VAN BIJ ONS
KARAKTERS VAN BIJ ONS
KAZENVANBIJONS.BE
VU.: VLAM vzw – Koning Albert II-laan 35 bus 50 – 1030 Brussel