


5 Basisbereidingen

5.1 Zuivel

Boter, kaas en eieren is een spel waarbij twee spelers om beurt hun symbool (x of o) in 1 van de 9 vakjes in een vierkant zetten. Wie er eerst drie op een rij (ook diagonaal) heeft, die wint. Het vat ook samen wat zuivel  is: van rauwe melk bereide producten. Met een (schouder)juk werden de melkemers gedragen. Op de melk werd een drijvend deksel gelegd. Gecombineerd met het juiste stapritme kon je zonder morsen 2 emmers dragen.

Enkele kippen houden kan makkelijk. Zo heb je steeds verse eieren. Voor melk heb je veel meer ruimte nodig. Een geit valt nog mee. En de melk is lekker en romig, dus ook geschikt voor room en kaas (en vla of pudding, roomijs...)

En het vlees –heb ik al horen beweren- kan als ree geserveerd worden. Maar ook als geit smaakt het prima.



Kippen en een geit: een must voor de zelfvoorzieners.



Op aardewerk uit 3.100 v.Chr. in Trelyffaint in Wales is zuivelvet van boter, kaas of waarschijnlijker yoghurt aangetroffen. Zuivel, en dus ook veehouden, is ouder dan verwacht.

Is je partner bioloog, eet dan niet alles wat uit de koelkast komt. Fainth Hines

5.1.1 Elk ei eetbaar


Alle eieren  zijn eetbaar. Ook die van slangen of schildpadden en amfibieën. Maar die zullen we hier niet vinden. Meeuweneieren schijnen een delicatessen te zijn. Kwarteleieren zijn ook gegeerd. De schalen  zijn in principe ook eetbaar. Of een ei bevrucht is merk je niet aan uitzicht, kleur of smaak, zolang het niet enkele dagen bebroed is. Het is perfect eetbaar, en je weet dus niet of het ei dat je eet wel of niet bevrucht was.




Een ei van een struisvogel kan tot 2 kilogram wegen. Het kleinste ei is dat van de kolibrie. Het weegt slechts 0,5 gram.

Men zegt wel eens dat zelfs visseneieren eetbaar zijn...



Een hoen met een witte oorlel  legt witte eieren, een donkere oorlel geeft bruine eieren. Er is géén invloed op de smaak! De (enige) Belgische fabrikant van gekookte eieren beweert dat witte makkelijker te pellen zijn dan bruine (omdat ze een minder taai vlies zouden hebben).

Door andere voeding kunnen eierdooiers  een andere kleur krijgen en bleker of roder (vb. door pepers) worden. Eenden die eikels eten zouden zelfs groene **dooiers** hebben.