


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 Trelliffaint 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.



Keuringsdienst van Waarde vond in september 2018 een verschil tussen witte en bruine eieren.

Bruin wordt meer geassocieerd met 'scharrel en gezond'. Witte kippen hebben echter minder voedsel nodig om hetzelfde ei te produceren, en gaan in de legindustrie enkele maanden langer mee als eiermachine. Ze zijn dus 'duurzamer', met kwalitatief dezelfde eieren.

De schaal wordt gevormd in ongeveer 14 uur, is ca. 0,3 mm dik, en poreus met 10.000 gaatjes die zuurstof in, en koolstofdioxide en water uit het ei laten. Zowat 4% van de schaal is eiwit, 95% is calciumcarbonaat.



De dooier is 1 cel, geel tot oranje, afhankelijk van de voeding. Het is de grootste bekende cel in de natuur. Het hagelsnoer (chalaza) houdt de dooier in het midden van het ei. De dooier bevat (18%) meer eiwit dan het waterige eiwit (10%).

De houdbaarheid

De **houdbaarheid** van een rauw ei bedraagt vier weken vanaf de legdatum. Bewaar het koel, donker, droog. Het kan gemakkelijk minstens dubbel zo lang, maar dat kan natuurlijk niemand je 'aanraden'.

Het beste is om eieren te bewaren met de punt naar beneden, zo blijft de dooier het best op zijn plaats en blijft het luchtzakje boven. Anders stijgt de lucht naar boven en maakt het vlies los. (Best geregeld keren.)

De schaal heeft van nature een waslaagje, dit is een beetje vetzig. De schaal zelf is zeer poreus. Het eivlies dat binnenin zit is een soort bio filter die de micro-organismen tegen moet houden. Deze combinatie van natuurlijke afweermiddelen werkt goed. Een proper ei kan langer worden bewaard dan een vuil ei. Borstel of veeg de eieren schoon met een droge doek. Vermijd vocht om het waslaagje intact te houden. De schaal is doorlaatbaar, dus als je die nat maakt, kunnen bacteriën binnendringen en het ei laten bederven. In de koelkast gaat het uitdroogproces sneller maar het bacteriologisch proces langzamer. De natuurlijke enzymen die in het ei zitten vreten de albumine eiwitten een beetje op. De membranen van het eiwit lossen (deels) op. De eidooier zal naar beneden zakken en uiteindelijk zal de dooier kapotgaan in het ei. Het is dan geen gezicht als je zo'n ei openbreekt. Het komt als een omelet uit de schaal. Zolang de inhoud niet stinkt naar 'rotte eieren' is er vrij weinig aan de hand. Regelmatig het ei keren voorkomt dat de dooier de schaal raakt en er bederf optreedt.

De schaal kan je breken op de rand van een pan, of door er met een mes op te slaan. Daarna breek je beide helften open. Om dooier en eiwit voor bereidingen te scheiden laat je rustig het wit uit de schaal in een kopje lopen. Het restant kan je voorzichtig enkele keren van de ene dop in de andere giet. Zo houd je de dooier in de dop.

Je kan eieren ook in een kom breken en daarna met een PET-fles als pipet, de dooier(s) opzuigen.

Iedere bakker die de oorlog meemaakte zal de lege doppen met zijn duimen als pannenkoekers schoonvegen om het laatste restje eiwit er uit te halen. Als je de doppen enige tijd laat staan zie je zelf wel hoeveel eiwit en snoer er nog in bleef zitten.


De schalen laat je goed drogen. Daarna kan je ze makkelijk verkrumelen en terug aan de kippen geven. Pure recyclage.



Gebruik alleen 'kakel'verse eieren voor rauwe bereidingen als mayonaise, mousses, bavaroise.

♪ *Wat is het toppunt van carrière maken? Eieren die advocaat willen worden.*


Versheid controleren

Bij de ontwikkeling ontstaat een luchtkamer tussen het buitenste en het binnenste schaalvlies. Die wordt groter naarmate het ei ouder wordt.

- ☼ Leg je een vers ei  in een glas water (met zout), dan zal het tot op de bodem zakken. Een ei dat niet meer vers is, komt bovendrijven door die grotere luchtkamer.
- ☼ Breek het ei op een plat bord: een vers ei heeft een mooie bolle dooier, netjes in het midden van het wit.
- ☼ Bij een vers ei is het eiwit stevig. Schud je een ei zachtjes heen en weer bij je oor, dan hoor je vrijwel niets. Doe je hetzelfde met een ouder ei, dan hoor je de inhoud bewegen.
- ☼ Het ei is niet meer vers als je een kuiken hoort piepen.

 De distributie verdeelt eieren in small (43 en 53 gr), medium (-63) en large (-73). Door een ei rond te tollen kan je testen of het **gekookt of rauw**  is. Een hardgekookt ei zal snel rondtollen, de inhoud is gefixeerd. Een rauw ei wiebelt.

Eieren en salmonella

Salmonella  zijn diverse bacteriën uit de natuurlijke flora van veel dieren.

Met speciale actieplannen heeft de eiersector de besmettingspercentages van eieren teruggebracht tot nagenoeg nul (0,3%).

Preventief moet iedere gebruiker alle hygiëneregels toe passen, en gezond verstand gebruiken. Best kan je geen rauwe eieren verwerken in gerechten. Gebruik ze gebakken of gekookt.

Besmetting zit vooral buiten op de schaal, dus laat de inhoud van het ei niet in aanraking komen met de schaal. Gebruik geen halve eierschaal decoratief op een rauwe tartaar.



Figuur 47 Ei en dop

Bij een tekort aan kalk wordt een windei gevormd, dat heeft wel een vlies, maar geen schaal. Je kan lege schalen drogen en verkrumeld teruggeven aan je kippen.

Het begrip scharrelei en scharrelkip is wat misleidend. De dieren hebben het iets beter dan een batterijkip met 9 i.p.v. 18,2 per m². Ze zitten in maximaal 3 etages, met minimum 1/3 grondoppervlak zonder rooster, met (wat) strooisel.

De snavels mogen geknipt of gebrand worden. Voeding is niet gereguleerd. Het zijn dus geen kippen met uitloop, en zeker geen biokippen.

♪ *Geduld is een mooie zaak, maar het heeft nooit een haan een ei helpen leggen.*

John W. Raper