



1 Het keuringsteam, de hele dag druk met schapenkaas.

2 Zachte schapenkaas.



# Dag van het Schaap

Schape zijn bijzondere dieren. Ze begrazen onze dijken, lopen niet te mekkeren als er eens iets minder op het menu staat en nemen als het niet anders kan, zelfs genoeg met dorre heide.

TINEKE VAN DER HAVEN

**Z**e gedijen in hitte en in kou en doorstaan regen en wind. De wol gaat naar de Wolfederatie en het vlees op de barbecue. Nog meer? Ja, ze leveren melk. Niet in overvloed, maar wel melk met inhoud. Voor een vetgehalte van 6,0 procent en meer en eiwit boven 4,5 procent draait een schaap zijn poot niet om.

Schape doen in alle bescheidenheid hun werk en komen daardoor aandacht te kort. Het is daarom goed dat er iedere twee jaar een 'Dag van het Schaap' wordt georganiseerd. Ook dit jaar was er weer zo'n Dag en wel op 6 juni op het Hippisch Centrum bij Ermelo. Honderden schapehouders brengen in alle vroegte hun favorieten naar de keuringen. Ze zijn trots op hun dieren en leiden ze met liefde rond bij de rassenpresentaties.

Bordercolliers begeleiden de kuddes en drijven ze in rust en heel effectief binnen de afrasteringen. Op diverse verkooppunten zijn schapeproducten te koop. Duizenden bezoekers lopen daar tussen en genieten van het goede dat de schape leveren.

## Liefde en vakmanschap

Traditiegetrouw zijn er ook de schapekazen. In alle soorten en maten. De vanouds bekende Fryske skjippestiis, zachte varianten en harde kazen, ze zijn er allemaal. Gemaakt met liefde en met vakmanschap. We proeven kaasjes van hoogstaande kwaliteit. Ze doen niet onder voor bekende namen als Feta, Pecorino of Roquefort. Wereldnamen, overall geroemd, maar de Hollandse varianten mogen er eveneens zijn.

## De kaaskeuring

34 kazen en kaasjes komen aan ons voorbij in drie groepen ingedeeld. De grootste groep is die van de jong belegen en jonge kaas. Een bijna even grote groep is die van de oudere kaas. In de laatste groep komen de kruidenkazen en de bijzondere producten. Alle kazen zijn van goede kwaliteit en heel smakelijk. Bij de oude kazen blijkt dat te lange rijping (meer dan twee jaar) afbreuk kan doen aan de smaakontwikkeling. In een eerdere levensfase hebben sommige kaasjes ongetwijfeld beter gesmaakt.

Opvallend is de verse schapekaas, zowel in Friesland als Zeeland een gewild streekproduct. Kenners zijn er dol op, niet-kenners weten er niet goed raad mee en verbazen zich alleen maar.

Bij de kruidenkazen vallen de zeekraalkazen op, typische kenmerkende Waddenproducten. Ook in combinatie met fenegriek doet schapekaas het goed. De verse en zachte producten laten zich niet goed in een cijferwaardering vastleggen. Samen met de inzenders bespreken we ter plaatse het resultaat, voor beide partijen leerzaam en leuk. 🐑

## Resultaten van de keuring

Categorie	Naam	Punten
Jong en jong belegen	S. Haarsma, Tusken Bosk en Mar, Oudega (tevens winnaar van de dag)	96
	S. Haarsma	95
	Freek Atema, De Kooihoek, Laren (Gld.)	93
Belegen en ouder	J. Craens, Oudega	95
	Mts. Breeel, Veere	94
	Freek Atema, De Kooihoek, Laren (Gld.)	93
Kruidenkazen	G en J. Bakker, De Zeekraal, Oosterend, Terschelling	93
	S. Haarsma, Tusken Bosk en Mar, Oudega	92
	N.T.M. Verduin, Westfriesedijk, Andijk	92