

# Van emmer melk tot beker boerderij-ijs

Zelf meerwaarde geven aan de melk waar je zo hard voor werkt. Dat is wat Rianne van der Helm (28) graag op haar ouderlijk bedrijf in Niehove wilde doen. Inmiddels maakt ze bijna viereneenhalf jaar boerderij-ijs, met hulp van haar zus Mariët (31). Van emmer melk tot gevulde ijsbekers: Rianne laat stap voor stap zien hoe je ijs maakt.

**TEKST** GRIETJE DE VRIES



- 1 Het begint allemaal met de melk van de 135 koeien, die in emmers van de melktank naar de ijsmakerij wordt gebracht. 'De helft van het roomijsrecept is melk, dus het is zeker het hoofdbestanddeel. Toch telt het niet heel snel op. Op jaarbasis zou ik genoeg hebben aan twee of drie koeien', vertelt Rianne.
- 2 De melk giet Rianne in een schone en ontsmette pasteurisatieketel. Hierin wordt de melk tot 85°C verhit om de bacteriën in de melk te doden. Omdat ze door de jaren heen steeds meer ijs is gaan maken, heeft Rianne inmiddels twee ketels, waar in totaal 120 liter melk in gaat.
- 3 Zodra de melk 40°C heeft bereikt, voegt Rianne suikers, melkpoeder en een bindmiddel toe. 'Suiker is heel belangrijk voor ijs, er gaan zelfs drie verschillende soorten in. Suiker zorgt in ijs voor de structuur, maar ook voor vriespuntverlaging en de zoetheid', aldus Rianne. 'Er zit een hele berekening achter een ijsrecept.'
- 4 In de pasteurisatieketel zit nu het basisrecept voor roomijs. Meestal begint Rianne met pasteuriseren in de avond, zodat de ijsmix de hele nacht kan rijpen. Zo kan het bindmiddel goed zijn werk doen en komt ook de smaak van de ijsmix goed tot zijn recht. In totaal kan de ijsmix drie dagen bewaard blijven in de ketels.
- 5 Poetsen, poetsen, poetsen. Om aan alle ijskwaliteitseisen te voldoen wordt de ijsmachine na gebruik volledig uit elkaar gehaald en schoongemaakt. Vlak voordat ze ijs gaat draaien, zet Rianne de machine weer in elkaar en ontsmet ze de machine.
- 6 Vandaag maken Rianne en Mariët bananenroomijs en yoghurtkersenijs. De ingrediënten houdt Rianne het liefst zo puur mogelijk. 'Als het kan, gebruiken we fruit uit de buurt. De kersen die we gebruiken, worden bijvoorbeeld geteeld bij de vriend van Mariët. Toch leuk dat we dat zo kunnen combineren met onze melk.'
- 7 De ijsmix uit de pasteurisatieketel wordt samen met andere ingrediënten voor het ijs, bijvoorbeeld bananen, gemixt tot een glad mengsel. Dit is nu klaar voor de ijsmachine. Soms worden ingrediënten ook na het ijsdraaien nog toegevoegd, zoals de kersen bij het yoghurtkersenijs.





**8** In de machine wordt het mengsel langs een ijskoude buitenkant gedraaid. Binnen drie minuten is de ijsmix in zacht ijs veranderd. Het ijs vangt Rianne op in een bak die vooraf in de vriezer heeft gestaan, zodat het ijs niet meteen smelt.

**9** Nu het ijs klaar is, wordt het afhankelijk van de bestellingen die Rianne heeft gekregen, overgeschepd in eenpersoonsbakjes, halveliter- of literbakjes. Van deze bakken gaan er van allerlei smaken verschillende hoeveelheden naar boerderijwinkels, zelfzuivelaars, bakkers en zelfs naar groenteboeren. Voor de horeca verkoopt ze bakken schepijs waar vijf liter ijs in past. 'Die werken natuurlijk het meest efficiënt', geeft Rianne aan. Elk bekertje wordt voor het vullen voorzien van een sticker met de ingrediënten en de houdbaarheidsdatum.

**10** Niet al het ijs wordt verkocht aan horeca en boerderijwinkels. Soms staat Rianne met een omgebouwde paarden-trailer op evenementen of regiomarkten ijs te verkopen. Het aantal smaken is in vijf jaar uitgegroeid tot een ruim assortiment aan roomijs en sorbetijs, waar Rianne af en toe een nieuwe smaak aan toevoegt. Yoghurt-kersenijs is een van de klantfavorieten.

**11** Nadat al het ijs dat is besteld, klaar is, halen Rianne en Mariët de machines weer uit elkaar en maken ze alles nog een keer goed schoon. Als alles klaar is, genieten ze zelf af en toe ook nog van een ijsje. 'Het is ontzettend leuk om zelf een product te maken, maar het mooiste zijn de reacties van mensen die ons ijs lekker vinden. Daar doen we het uiteindelijk voor', aldus Rianne.

