

HET •  
HINKEL  
COOPERATIEVE  
KAASMAKERIJ SPEL



HERFST 2014

# ONZE NIEUWSTE CREATIES

## TOINE

Onze Toine is stilletjes aan een vaste waarde geworden in de winkel, en bovendien erg geliefd. Toine is een spin-off van onze Pas de Rouge, die iets anders rijpt en ten gepaste tijde een laagje roze peper en knoflook krijgt, dat doordringt in de korst en in de kaas zelf. Van de Toine eet je alles op. Probeer hem ook in een sla of leg eens een sneetje op je raclette-pannetje: heerlijk!

## PAS DE BLEU VAN GEITENMELK een Belgische primeur!

Deze Bleu wordt op dezelfde manier geproduceerd als onze Pas de Bleu. We hebben echter minder geitenmelk ter beschikking dan koemelk, wat deze Bleu van geitenmelk een exclusief product maakt. Vooralsnog enkel verkrijgbaar bij Het Hinkelspel.

## KOOIHOEK NIET LANGER BESCHIKBAAR

Minder goed nieuws voor wie van de schapenkaas van Kooihoek houdt (jong, licht belegen en belegen). Kooihoek beschikt nu over ongeveer de helft minder schapen en kan niet meer instaan voor onze kaaslevering. We hebben evenwel een alternatief gevonden! Voortaan liggen de kazen van bioboerderij De Schaapskooi voor u op onze planken. Proef ondertussen ook de Roux des Carmes uit de Ardennen, de Spaanse Campos Goticos én onze Siciliaanse schapenkazen.

## COLLEGA'S KOMEN EN GAAN

We zullen Hilde missen. Ze kon vlot kaas verkopen en mooie creaties maken, zowel met kazen in de winkel, als met layout op papier en op de computer. Ze zit helemaal in het Hinkelspelboek en in de layout van de nieuwsbrieven die ook op onze site staan. Maar toen wou Hilde een nieuwe uitdaging aangaan, plots openden andere horizonten en mogelijkheden en weg was Hilde.

We wensen haar het beste, dat klinkt niet zo creatief, maar wel gemeend.

Op 1 september startte Filip in de winkel. Filip werkte voor Connections en Oxfam en wou graag het klantencontact en de uitdagingen van het Hinkelspel aangaan. Sinds enkele weken werkt hij zich met plezier in en leert hij elke dag bij. We heten hem hartelijk welkom.

Ester is onze jongste kaasmaker en de enige vrouw die bij ons kaas maakt. Ze studeerde agro-industrie. Via keuzevakken en een stage in het Hinkelspel specialiseerde ze zich in het kaasmaken.

Ester vertelt: “De stage in het Hinkelspel vond ik super; het feit dat alles ambachtelijk is, dat je nog echt met je product verbonden bent. Mijn eerst stage was in een groot vleesverwerkend bedrijf, waar je voelt dat er steeds minder respect is voor de voeding en waar ze vandaan komt. Hier in Het Hinkelspel werk je met je handen in de wrongel, in de kaas. Je merkt het ambachtelijke aspect in kwaliteit en smaak. Het is hier ook erg leuk werken.

Iedereen staat op gelijke voet, er is veel respect voor elkaar. Problemen worden gemakkelijk opgelost omdat iedereen heel enthousiast en gemotiveerd is. Als er iets moet gebeuren zal niemand zagen, we doen de dingen gewoon. Ook als het dak wegwaait tijdens een storm lossen we dat wel even op!”

Stoffel is onze melkchauffeur. Hij moet elke dag erg vroeg uit de veren. We zien Stoffel graag de oprit naar de kaasmakerij oprijden. Met de grootste toewijding en liefde voor het product sluit hij de pompen aan en lost hij de melk, die onmiddellijk gecontroleerd wordt door de kaasmakers. Als de melktank van de camion leeg is, zien we Stoffel kuisen en nog eens kuisen. Daarna ontbijt hij en gaat hij weer op weg, naar de Westhoek.

## HET EINDE VAN EEN TIJDPERK de schuif is niet meer

Tegenwoordig staan we vrijwel altijd met zijn tweetjes in de winkel. Het aantal klanten, bestellingen, mails en telefoons stijgt alsmaar, en we willen onze klanten vlot kunnen blijven bedienen. Ook de bedrijfsadministratie willen we echter zo vlekkeloos mogelijk laten verlopen. Hiertoe er zijn nog enkele maatregelen noodzakelijk. Het verdwijnen van "de schuif" is er eentje van.

Tot nu toe konden mensen die hun kaaskaart vergeten waren hun kasticketje laten bewaren in onze schuif. Ze vroegen dan later zelf hun kasticket of wij moesten ze bellen. Dat laatste vraagt steeds meer van onze tijd, met steeds minder resultaat. Die tickets blijven gewoon in de schuif.

We hebben dan ook beslist deze service te stoppen. We rekenen op jullie begrip voor deze situatie. Wie de kaaskaart vergeet, moet voor die ene keer gewoon betalen aan de gewone prijs.

## RECEPT

### met Pas de Bleu van geitenmelk

Taart van broccoli en prei met Pas de Bleu van geitenmelk: (6 pers.)

## INGREDIËNTEN

- › (kant-en-klaar) bladerdeeg
- › 700gr broccoli in roosjes
- › boter
- › 3 à 4 preien, gewassen en in dunne ringen
- › 1,5dl slagroom
- › ruim 3/4dl water
- › bieslook, geknipt
- › dragon, fijngehakt
- › 3el grove mosterd
- › 1tl zout
- › zwarte peper
- › +/-150gr Pas de Bleu van geitenmelk, in kleine blokjes

## BEREIDING

Verhit de oven tot 200°C. Rol het deeg uit, met het bakpapier, en leg in een vorm van ongeveer 23cm diameter, doorprik het deeg met een vork en bak de bodem blind gedurende 15 à 20 min.

Maak ondertussen de vulling. Blancheer de broccoliroosjes in 2 minuten in een pan kokend gezouten water beetgaar. Giet ze af in een vergiet, spoel ze onder koud water en laat uitlekken.

Smelt wat boter in een pan en smoor de prei op halfhoog vuur 10 à 15 minuten tot hij gaar is. Voeg de room, het water, bieslook, dragon, mosterd, zout en wat zwarte peper toe en roer alles door elkaar. Neem de pan van het vuur.

Verdeel het preimengsel over de deegbodem en strooi de broccoliroosjes erover, druk ze een beetje in de roomlaag. Verdeel de blokjes Pas de Bleu er overheen. Bak de taart in ongeveer 30 minuten goudbruin. Laat iets afkoelen voor u hem versnijdt.



# SLUITINGSDAGEN WINKELS

Onze winkels zijn dicht op feestdagen, maar “bruggen” maken we nooit.

Wat de komende maanden betreft zijn we dicht op volgende feestdagen:

Zaterdag 1 november

Dinsdag 11 november

F. Lousbergskaaï 33, Gent      09/224.20.96

open ma tem za van 10:00u -13:00u

en van 14:00u -18:00u

Weststraat 134a, Sleidinge      09/377.58.68

open vr & za van 09:00u -12:00u

en van 13:00u -17:00u

[www.hethinkelspel.be](http://www.hethinkelspel.be) • [info@hethinkelspel.be](mailto:info@hethinkelspel.be)