

## Zijerveld Handelsdagen



**Fort Wierickerschans bleek een fijne plek voor de (jaarlijkse) presentatie van het Zijerveld-assortiment.**

Diverse assortimentsgroepen werden ondergebracht in de aparte ruimtes binnen het fort: boerenkazen, streekkazen, De Rotterdamsche Oude, combinatie-inspiraties met thee en wijn, en het nieuwe assortiment Lutjewinkel 1916. Het binnenplein was zelfs ingericht als Alkmaarse kaasmarkt (inclusief enkele Alkmaarse berries), gevuld met grote partijen Lutjewinkel-kazen. Deze nieuwe lijn is het pronkstuk binnen het aanbod (zie ook het artikel verderop in deze uitgave). Maar daarnaast was er genoeg ander nieuws. Mooi: de Maasdammer Geitenkaas.



# Persen van kaas

# Gea

**Bij de bereiding van Goudse kaas wordt de wrongel in het vat gedaan en dan geperst.**

In het verleden werd een pers gebruikt met gewichten: metalen schijven die via een hefboom druk op de kaasvaten brachten. Tegenwoordig wordt meestal een pers gebruikt die met luchtdruk werkt.

Persen gebeurt om meerdere redenen. Ten eerste zorgt het persen dat de kaas een korst krijgt, die de kaas beschermt tegen invloeden van buitenaf. De korst voorkomt beschadigen tijdens transport en verkleint de kans op groei van mijten en schimmel. Een ander doel van het persen is het maken van een goed model van de kaas. Voor Goudse kaas is bijvoorbeeld bepaald dat de kazen aan beide zijden een ronde vorm heeft. Deze ronding ontstaat door de vorm van het vat waarin de kazen worden geperst. Na het persen worden kazen soms ook nog een tijdje omgekeerd in het vat gelegd zodat de vorm van de ronding aan beide zijden hetzelfde is. Soms wordt er aan het einde van het persen ook nog een reliëf in de kazen geperst zoals bijvoorbeeld de Leidse sleutels in de Boeren Leidse kaas. Je zou denken dat tijdens het persen veel vocht wordt uitgeperst, maar dat valt mee. Circa 3 procent van het vocht blijft tijdens het persen nog verwijderd te worden. Het overgrote deel van het vocht wordt tijdens de wrongelbewerking al afgevoerd.

Soms gaat er wel eens iets fout bij het persen. Te lang persen of persen met te veel druk geeft bijvoorbeeld een zware korst. Een zware korst kan overigens ook ontstaan als de kaas wordt bewaard in een te droge omgeving, waardoor de korst gedurende de rijping te sterk indroogt. Daarnaast is het belangrijk dat er niet te snel persdruk op de kazen wordt aangebracht. Als dit gebeurt dan wordt er wei ingesloten in de kaas tijdens het persen. Dit veroorzaakt onregelmatige, wat grillige openingen in de kaas, de zogenaamde weinesten.

Tot slot is het belangrijk dat de kazen voldoende warm gehouden worden tijdens het persen. Bij het vormen van de korst is het belangrijk dat het stremsel nog goed haar werk kan doen en daarvoor is een iets hogere temperatuur nodig. De stremselenzymen zorgen ook in deze fase van de kaasbereiding nog voor het binden van eiwit, wat nodig is voor een goede korstvorming. Door te persen bij een lagere temperatuur blijft er meer vocht in de korst waardoor een bobbelige korst en witte, brosse kaas net onder de korst ontstaat.



*Gea van der Pijl*