

## Taste of Tavola

Eind september vindt de nieuwe vakbeurs Taste of Tavola plaats, een spin-off van de internationale vakbeurs Tavola.

Een honderdtal bedrijven presenteert er een selectie van heerlijke delicatessen, als een voorproefje van de twintigste editie van Tavola in maart 2022. Taste of Tavola: 26-29 september 2021 in Kortrijk Xpo, België.

## Polderkoeienkaas bij De Kaasmakerij



**Ardaan en Deirdre de Groot hebben een nieuwe kaas in hun winkel in Almere.**

Sinds vorige maand snijden zij in De Kaasmakerij ook Polderkoeienkaas uit. De nieuwe kaas is afkomstig van de familie Verduyn uit Zeewolde. Polderkoeienkaas is biologische kaas van Flevolandse bodem. De melk komt van de koeien van Familie Verduyn en wordt gemaakt met vegetarisch stremsel. De kaas is heerlijk romig.

# Bereiding Goudse kaas

**Hoe leuk is het om eens te kijken bij het maken van Goudse kaas of het eventueel zelf eens in de keuken te proberen. Dan merk je pas dat het maken van kaas uit vele stappen bestaat. En al deze stappen zijn van invloed op het eindresultaat.**

Een belangrijk onderdeel in het bereidingsproces is de zogenaamde wrongelbewerking. Deze fase bestaat uit een aantal onderdelen: snijden, roeren, wei aftappen en water toevoegen. Als de melk door het stremsel dik is geworden dan wordt deze eerst in stukjes gesneden. Hierdoor kan de wei makkelijker uit de wrongeldeeltes lopen. Honderd liter melk levert ongeveer tien kilo kaas op en er moet dus flink wat vocht worden verwijderd. Hoe groter de wrongeldeeltes, hoe meer vocht de wrongel en daarmee de kaas zal bevatten en dit heeft weer invloed op de eigenschappen van de kaas. Het is daarom belangrijk dat de kaasmaker dit proces van snijden goed in de gaten houdt.

Na het snijden wordt een deel van de wei uit de tobbe afgetapt. Dit is nodig omdat de volgende processtap bestaat uit water toevoegen. Dit kan alleen als er eerste ruimte wordt gemaakt in de tobbe. Het water dat toegevoegd wordt, wordt het waswater genoemd. Het wassen van de wrongel met waswater voorkomt dat de kaas te zuur wordt. Melk bevat lactose, ook wel melksuiker genoemd, die door de toegevoegde zuurselbacteriën wordt omgezet in melkzuur. De hoeveelheid lactose die in de kaas terecht komt bepaalt hoeveel melkzuur de kaas bevat en daarmee hoe zuur de kaas wordt. Voor het ontstaan van een juiste pH-waarde, de zuurgraad, is het belangrijk dat een deel van de lactose wordt verwijderd en niet in de kaas komt. Door het wassen wordt de melksuiker uit de wrongel door het waswater opgenomen en wordt er dus minder melkzuur in de wrongel gevormd.

Na het toevoegen van het waswater wordt de wei-/wringelmasa nog een tijdje geroerd. Door het roeren blijft de wrongel goed in beweging. Het is belangrijk om voldoende lang te roeren om de melksuiker de tijd te geven door het waswater te worden opgenomen. Door het roeren wordt de wrongel echter ook kleiner waardoor de kaas dus minder vochtig wordt. Het is een uitdaging voor een kaasmaker om al deze processen goed op elkaar af te stemmen, voor het beste resultaat!

Gea van der Puijl  
Adviseur voor de  
boerderijzuivelsector

