

Leren van de doorsnede (2)



Gea van der Puijl

Een kaas doorsnijden is altijd weer spannend. Via het uiterlijk van een doorgesneden kaas kunt u namelijk van alles leren over deze kaas.

Als de hygiëne tijdens de bereiding niet optimaal is kunnen er ongewenste bacteriën in de kaas komen, zogenaamde besmettingsbacteriën.

In rauwemelkse kaas is

de kans op aanwezigheid hiervan groter dan in kaas uit gepasteuriseerde kaas, bacteriën die in de melk kunnen komen bij de melkwinning worden namelijk niet gedood door pasteuriseren. Sommige besmettingsbacteriën geven geur- en smaakstoffen af, die de geur en smaak van de kaas flink beïnvloeden. Andere vormen ook gas, soms heel veel, wat vaak meerdere grotere ogen in de kaas oplevert. Een dergelijke kaas noemen we ook wel een tikker. Als je met een vlakke hand op de zijkant van een dergelijke kaas slaat of tikt dan hoor je een hol geluid, vandaar de naam tikker.

Afhankelijk van de soort besmettingsbacteriën ontstaan deze grotere ogen al na een paar weken, soms echter ook pas na een aantal maanden. Als de ogen op latere leeftijd komen en de structuur van de kaas niet meer zo soepel en smedig is, dan is er een kans dat de kaas aan de zijkant van de ogen gaat scheuren. De kaas is dan niet soepel genoeg meer om het gas tot een rond oog te vormen, waardoor de kaas inwendig vanuit de reeds gevormde ogen scheurt.

Ook de vorm van de ogen en de ontstane smaak kan sterk verschillen. Lactobacillen bijvoorbeeld zijn bacteriën die goed groeien in melk en onder andere aanwezig zijn in yoghurt. Soms komen deze ook in de kaas, waar ze soms ogen vormen met een framboos-achtig uiterlijk. De gasvorming ontstaat vaak pas na een paar maanden en de kaas smaakt naar de stal.

Ook boterzuurbacteriën kunnen veel narigheid in kaas veroorzaken. De geur- en smaak is kenmerkend (zweetvoetgeur, bittere smaak, wat zoete nasmaak) en er wordt ook veel gas gevormd met vaak ook grote scheuren tot gevolg. Een kaas met deze smaak en uiterlijk noemen we ook wel een knijper.

Er kan ook besmetting plaatsvinden met propionzuurbacteriën. Vaak zien we dan mooie ronde, grote ogen en de smaak van de kaas is wat zoeter. Propionzuurbacteriën worden ook wel opzettelijk toegevoegd bij de productie van de kaas. Denk hierbij aan de Emmentaler en de verschillende in Nederland gemaakte kazen met grote gaten. Een producent van de kaas zal er dan juist alles aan doen om deze bacterie goed te laten groeien door de kaas de eerste weken bijvoorbeeld te bewaren bij een hogere temperatuur.

Zesde Dag van het Schaaap



Dag van het Schaaap Jury Schapenkaas: Felix Wilbrink en Fromager van het Jaar Jasper de Jong

Op 9 juni is op het Hippisch Centrum Ermelo de zesde Dag van Het Schaaap gehouden. Het evenement was net als voorgaande edities ingericht

voor jong en oud. De bekende opzet met vele diverse activiteiten trok ook dit jaar veel bezoekers. De kinderen konden knutselen en er waren presentaties van verschillende schapenrassen. Op het gebied van schapen houden werden verschillende noviteiten getoond en natuurlijk was er veel te proeven aan schapenvlees en schapenkaas.

Op de Dag van het Schaaap werd ook de beste schapenkaas van Nederland gekozen door een jury van twee fijnproevers: Culinair journalist Felix Wilbrink en Fromager van het Jaar Jasper de Jong. De schapenkaas van biologische schapenboerderij De Zeekraal op Terschelling is gekozen tot de beste van Nederland.

Het succes van de Dag van het Schaaap is te danken aan de vele sponsors en standhouders. De organisatie hoopt dan ook over twee jaar op eenzelfde enthousiaste inbreng kunnen rekenen. www.dagvanhetschaap.nl

Nieuw gecertificeerde winkels

Het afgelopen kwartaal hebben de volgende nieuwe winkels hun certificaat van de Stichting

Foodspecialiteiten Nederland

ontvangen. Deze gecertificeerde winkels

onderscheiden zich op het gebied van kwaliteit, service, hygiëne en vakbekwaamheid. Informatie over de certificering vindt u op de website www.foodspecialiteitenwinkels.nl.



Baarle's Specialiteitenhuis
C'est Bon Heemstede
Alexanderhoeve Binnenhof
Choco & Zo
Gert-Jan de Kaasboer
Zuivelhoeve Amersfoort
Hof van Heusden
Renzo's Delicatessen

Baarle Nassau
Heemstede
Rotterdam
Barneveld
Dordrecht
Amersfoort
Heusden
Amsterdam