



Zo kun je een korst ook gebruiken.

het rijpen beginnen, maanden lang. Dan werd het belang van de korst pas echt merkbaar, want om de schimmel onder de knie te houden werd regelmatig gewassen, geboend of geschraapt. Soms werd de kaas ingesmeerd met lijnolie of weiboter, dat gaf voor een tijdje een beetje lucht. Paraffine kon pas aan het einde van de rijping worden aangebracht, dat gebeurde dus bij de kaashandelaar in het pakhuis.

Alles en iedereen...

Een kaaskorst was in mijn jeugd gemakkelijk een halve tot een hele centimeter dik. Dat was nu eenmaal zo. De buitenste laag van een paar millimeter sneden we weg. Dat at je niet. "Want", zei mijn moeder, "daar heeft alles en iedereen aangezetten, dat is vies!" De rest van de korst was voor de kinderen, niet het lekkerste van de kaas, maar heerlijk om op te kauwen, er was niks mis mee.

Daaronder kwam de echte kaas, de delicate waarvan moeders prijzenverzameling nog steeds, ver na haar dood getuigt.

Het einde van toen

Maar de tijd stond niet stil. In het midden van de vorige eeuw kwam er een nieuw product op de markt, kaasplastic. Dat werd na het pekelen op de korst gesmeerd, het gaf bescherming tegen schimmel. Er werd lichter geperst, kunststof vaten deden hun intrede en de korsten werden dunner en zwakker. De taai plastic laag gaf een goede, aanvullende bescherming.

En de buitenkant, de korst met een laagje plastic of coating? Die wordt nog steeds weg gesneden, omdat 'alles en iedereen...!'

Kaasplastic en de korst zijn oneetbaar en onrein. Kleurstoffen en schimmelwerende stoffen worden toegevoegd aan de kaaskorstbedekkingmiddelen. Onderzoekers ontdekken op de korst rare micro-organismen. Ook hun advies: kijk uit met kaaskorsten!

Voor sommige eters is de coating een schrikbeeld, zij zoeken hun heil in oud en vertrouwd. Terug naar kazen met natuurlijke korsten; insect of schimmeltje geen bezwaar. Of dat waar is? Bij mij zit de achterdocht blijkbaar te diep om daarvan te kunnen genieten. Ik wil een schone kaas. Die eet ik zonder korst.

En nu

Sinds kort is er weer iets nieuws: een eetbaar korstdekmiddel. Dan gooi je niets meer weg, goed voor je portemonnee en je geweten. Het lijkt te mooi om waar te zijn, een kaas die je met huid en haar kunt eten. Maar toch, als ik even nadenk zie ik in gedachten de tientallen handen die mijn kaas hebben gemaakt, verzorgd, getransporteerd, gesneden en ingepakt. Onbekende handen, daar zitten vast en zeker ook hoesters en proesters bij, en krabbers en neuspeuteraars. Het geeft me een onprettig gevoel als ik mijn ontbijt klaarmaak. Ik was de aardbeien en pel de schaal van mijn eitje. En de kaaskorst schil ik met vrolijke tegenzin af.

Mijn moeder had gelijk: die handen van 'alles en iedereen' aan mijn kaaskorst. Mij smaakt hij niet meer, zo eetbaar kan hij niet zijn en ook niet worden. De korst van mijn versgebakken brood eet ik overigens met smaak, maar de bakkersvrouw draagt dan ook een kraakhelder schort...!

Korst en kaas

Hoe groter de kaas, hoe kleiner het aandeel in verhouding tot het aandeel van de korst. Een korst van 1 centimeter dik bevat zomaar een kwart tot een derde van het gewicht van de kaas!

Gewicht van de kaas	16 kg	4 kg
Korst 1 cm dik	25 % = 4 kg	33% = 1,3 kg
Korst 1,5 cm dik	33% = 5 tot 6 kg	50 % = 2 kg

Mijten in de korst, zo blijft er van de kaas niet veel over.

Kaas of korst

Nederlandse kazen hebben een korst. Die beschermt tegen kwaad van buitenaf en hij houdt de inhoud bij elkaar. Maar lastig is die korst wel. Dagelijks vecht ik ermee. Met gevaar voor duim en vingers schil ik de buitenste laag voorzichtig af en gooi die weg. We zijn eraan gewend, maar moet het zo?

TINEKE VAN DER HAVEN

Een goede korst biedt bescherming. Dat is nodig, want ook voor een kaas zijn de bedreigingen vele. Schimmels in alle soorten en kleuren, mijten en vliegen, om van maden, muizen en ratten maar niet te spreken. Al dat gespuis heeft

het op de lekkere inhoud van de kaaskorst voorzien. Mijn kaasmakende moeder wist als geen ander dat een stevige korst moest. Alles werd daarom in het werk gesteld om een mooie korst te krijgen. Warme houten

vaten met een degelijke, gave, linnen kaasdoek, zorgvuldig persen, regelmatig keren en warm houden. Het waren de middelen om het doel te bereiken, een korst die tegen een stootje kan. Wanneer de kaas eenmaal klaar was kon

Hoe maak je een mooie kaaskorst

Kaasmakers hebben altijd al geworsteld met het maken van een kaas met een geschikte korst. Niet alleen in Nederland heeft men een oplossing daarvoor.

Persen, pekelen en poetsen

Vroeger legden de kaasmakers doeken in het vat. Doeken hebben een belangrijke functie, ze dienen als middel om de wei die uit de kaas komt af te voeren. Zo wordt de wei tussen de wrongeldeeltjes aan de buitenzijde van de kaas weggezogen en kan de wrongel vergroeiën tot een stevige korst. Wie een kaas zonder doek perst, zal merken dat de wrongel zichtbaar blijft en dat de korst zich niet sluit. Dan blijft de kaas gevoelig voor indringers als bacteriën, schimmels en mijten.

Hoe langer het persen duurt, des te meer vocht wordt er aan de korst onttrokken en des te droger en dikker wordt de korst. Maar ook... hoe beter de bescherming is die de korst biedt.

Zweten, oliën of invetten

Vooral toegepast in Midden- en Zuid-Europa, waar de kazen met meer warmte bij de rijping gekoesterd worden. Vaak gaat de korst dan zweten. Dan ontstaat daar een laagje vet dat de poriën afsluit en de kaas beschermt. Zo'n laagje kan ook door inwrijven met olie of vet tot stand komen. Nadeel van deze methode is dat veel vetten kunnen reageren met zuurstof dat mogelijk smaakafwijkingen kan teweegbrengen.

Gewassen korst, op zijn Duits 'Schmierer' genoemd

Wie tijdens de rijping de natuur zijn gang laat gaan, ziet dat er een weelderige begroeiing met gisten, schimmels en bacteriën op de korst ontstaat. Als zo'n kaaskorst dagelijks wordt gewassen met zout water, wordt de korst slijmerig en ontstaat er na enige tijd een roodbruine bacterielaag. Deze 'korstflora' levert een wezenlijke bijdrage aan de rijping en de smaakontwikkeling van de kaas.

