

Variatie in verse kaas

Verse kaas is kaas die vrijwel direct na de bereiding gegeten kan worden. Er komt geen rijping aan te pas. Kwark en verse geitenkaas zijn de bekendste voorbeelden van dit type kaas in ons land. Maar er zijn ook andere mogelijkheden. In dit artikel meer over de bereiding van verse kaas en voorbeelden van deze kaassoort uit binnen- en buitenland.

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA



Bij de productie van verse kaas wordt gebruik gemaakt van verschillende stremprocessen zoals zuurstremming, lebstremming maar ook stremming onder invloed van zuur in combinatie met verhitting. Ook zijn verschillende wrongelbewerkingen aan de orde, bijvoorbeeld persen, pekelen en kneden.

Stremmen

Veel zachte verse kaassoorten zijn zuuregestremd. Dit wil zeggen dat de stremming vooral het gevolg is van het verzuren van de melk. Bij de bereiding wordt maar heel weinig stremsel toegevoegd. De verzuring en stremming vinden plaats bij zo'n 20 °C en nemen ongeveer 24 uur in beslag. De wrongel wordt gesneden of voorzichtig uitgeschept en vervolgens uitgelekt in zakken of vormen. Na het uitlekken wordt de wrongel losgeroerd en eventueel gemengd met zout. De verse kaas of kwark kan meteen gegeten worden. Variatie ontstaat door diversiteit in de uitgangsmelk (vet%, melksoort) en door toevoeging van kruiden, groenten, fruit of honing. Voor stevigere verse kaassoorten wordt lebgestremde wrongel gebruikt. Die is wat vaster en beter bestand tegen persen en andere bewerkingen. Een voorbeeld van een iets steviger verse kaas is 'cottage cheese' of 'Hüttenkäse'. Volgens de overlevering dankt 'cottage cheese' zijn naam aan het feit dat dit soort kaas werd gemaakt van de karnemelk die over was na de kleinschalige boterproductie door de bewoners van 'cottages' (huisjes of hutjes, vandaar ook 'Hüttenkäse'). Tegenwoordig is de grondstof voor 'cottage cheese' gedeeltelijk afgeroemde melk of ondermelk. De wrongeldeeltjes worden klein gesneden, een deel van de lactose wordt uitgewassen en er wordt relatief warm nage-warmd zodat er stevige, enigszins droge deeltjes ontstaan. De wrongeldeeltjes worden gemengd met verzuurde room. 'Cottage cheese' bevat relatief veel eiwit (circa 11%) en het totale vetgehalte is laag (circa 4%). Daarom is 'cottage cheese' een geliefd product onder mensen die proberen gewicht te verliezen. De toepassingsmogelijkheden zijn zeer divers: op de boterham met tomaat of komkommer, in salades, hartige taarten en pastasauzen.

Zonder zuurselbacteriën

De vaste stoffen uit melk kunnen nog op een andere manier geconcentreerd worden: door verhitting onder zure omstandigheden. Zo wordt bij de productie van de Mexicaanse 'queso fresco' en Indiase 'paneer' een snelle bereidingsmethode gehanteerd zonder gebruik te maken van zuurselbacteriën. In dit geval is het niet de activiteit van bacteriën die

zorgt voor een pH-daling, maar wordt de verse melk gemengd met zuur (bijvoorbeeld citroensap of azijn). Deze zure melk wordt verwarmd tot 80 à 90 °C. Het gevolg is dat de melk shift: de vaste stoffen (caseïne, vet) scheiden zich van de vloeistof. De vaste delen kunnen worden afgeschept en uitgelekt. Mascarpone (Italiaanse roomkaas) wordt op een vergelijkbare manier geproduceerd uit room. Voor de bereiding van ricotta wordt niet de melk of room verhit, maar kaaswei. Daarover meer in een volgende editie van De Zelfkazer.

Persen en pekelen

De wrongel van verse kaas kan geperst en gepekeld worden. Bij witte meikaas, die vroeger veel gemaakt werd in de omgeving van Amsterdam, is dit het geval. Ook feta, van oorsprong gemaakt van schapenmelk, wordt geperst. Bij de bereiding van feta komt wel enige rijping in de pekel aan de orde. Na een week of zes is feta goed op smaak en wordt de feta lang houdbaar. Een ander voorbeeld van geperste verse kaas is de Italiaanse schapenkaas 'primo sale', die direct uit het pekelbad verkocht en gegeten wordt in combinatie met honing, fruit of tomaat.

Kneden

Voor de bereiding van mozzarella wordt de verse wrongel intensief geknead en uitgerekt bij hoge temperatuur (circa 90 °C). Belangrijk bij dit proces is dat de pH van de wrongel tussen 5,2 en 5,5 is. Als de pH te hoog is, laat de wrongel zich niet goed uittrekken. Als de pH te laag is (de wrongel is dan al te ver doorgezuurd) valt de wrongel uiteen in kleine deeltjes die zich niet meer laten samenvoegen. Mozzarella wordt meestal bewaard en verkocht in pekel.

Houdbaarheid

Een speciale verse kaas die onlangs in De Zelfkazer (nr. 4 2015) aan de orde kwam, is Friese schapenkaas. Bijzonder aan deze kaas is dat de melk alleen stremt en niet verzuurt. Door de hoge pH is de smaak van deze kaas zeer mild, maar de houdbaarheid kort: slechts een week. Voor bijna alle verse kazen geldt dat de houdbaarheid relatief kort is in vergelijking met gerijpte kazen. Het hoge vochtgehalte en relatief lage zoutgehalte van verse kaas zorgen ervoor dat bederfveroorzakende micro-organismen, vooral schimmels, gemakkelijk kunnen uitgroeien. Vacumeren, bewaren in pekel of inleggen in olie verlengen de houdbaarheid van verse kaas aanmerkelijk. Toch geldt meestal: verse kaas, snel van genieten! 🍴



FOTO: SLOW FOOD



FOTO: LA FERME DUCHÊNE

- 1 Mozzarella.
- 2 Verse Franse geitenkaas.
- 3 Verse kaas staat uit te lekken.



FOTO: BARBARA HART