



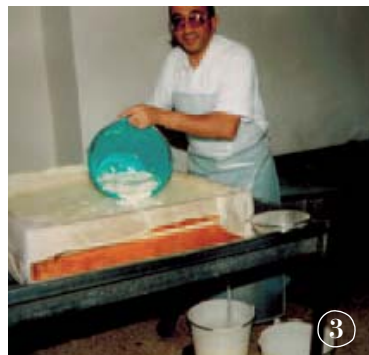
1

1 Pasteuriseren.



2

2 Breken van de wrongel.



3

3 Uitlekken.



4

4 Inpakken en vormen.



5

5 Stapelen om geperst te worden.

Nederland is in vele opzichten een begenadigd land. Geen wonder dat veel vluchtelingen ons land als toevluchtsoord kiezen. In Nederland krijgen ze te maken met andere gewoonten en een andere cultuur, maar ongetwijfeld gaan ze op zoek naar bekende en vertrouwde gerechten en tradities uit hun voormalig vaderland. Wat laten zij achter? Hoe ziet hun zuivelcultuur eruit? Hier een kleine eerste indruk.

TEKST EN FOTO'S: TINEKE VAN DER HAVEN

**I**n de landen ten oosten van de Middellandse zee is het warm en droog. Tenminste een groot deel van het jaar. Er groeit dan niet veel, het voedsel voor het vee is schaars. Met hun kuddes trekken nomaden van streek naar streek. Of hogerop de bergen in.

Water is beperkt aanwezig. Lastig in de landbouw, lastig ook als het om schoonmaken en hygiëne gaat. In de zuivel weet men dat maar al te goed. Het heeft consequenties voor de producten die men maakt.

Verse melk is niet lang vers. Die verzuurt

binnen enkele uren als er geen maatregelen worden genomen om dat te verhinderen. Grofweg kom je er dan ook twee soorten producten tegen.

In de eerste plaats de yoghurtproducten die vanwege de verzuring nog een tijdje goed te houden zijn en daarnaast kaas die na het melken snel een hittebehandeling heeft gehad, niet verzuurt en vrij snel geconsumeerd wordt. Gerijpte kazen, zoals onze harde kazen, kent men vrijwel niet. Best te begrijpen, want rijpen kost koelingstijd en dus geld. En als dat niet hoeft...

### Van melk naar kaas

In onze beleving verloopt de kaasbereiding in het Midden-Oosten vrij primitief. Stremsel is bekend, zuursel van oudsher niet. Kaas is in veel gevallen niet veel meer dan zoete, samengeperste, vergroeiende en gezouten wrongel.

De bereiding is eenvoudig: Na het stremmen van de vers gemolken melk lekt de grof gebroken wrongel een kwartiertje uit in een doek en gaat dan nog een klein uurtje onder de pers. De vergroeiende wrongelblokken gaan vervolgens direct in een slappe, koude pekeloplossing in de koeling en komen niet meer in de warmte. De kaasjes zijn direct na de bereiding geschikt voor consumptie. Ze smaken naar verse, licht gezouten wrongel. Toch hebben ze een bepaald aroma dat steeds weer maakt dat je het lekker vindt. Wel vaak in combinatie met verse kruiden erbij.

Er zijn twee werkwijzen om de kaas enigszins houdbaar te maken: of de melk wordt gepasteuriseerd voor het stremmen of de uitgelekte vergroeiende wrongel wordt verhit. In het eerste geval zou je de kaas een héél klein beetje kunnen vergelijken met onze Friese schapenkaas, in het laatste geval ontstaat er een kaas die verre familie is van

Italiaanse pasta filata kazen (kazen met dradentrekkend zuivel).

Deze kazen zijn lekker in combinatie met het platte oosterse brood met olijven, tomaten, augurken en als het kan een takje munt erbij. ➔

In deze aflevering de bereiding van de Akkaoui ook wel Akkawi, de kaas die misschien wel in de verte familie is van onze Witte Meikaas ofwel 'Jodenkaas'.

## Bereiding van de Akkaoui

1. Verse melk wordt gepasteuriseerd.
2. Na afkoeling tot stremtemperatuur gaat de melk in strem.
3. De gestremde melk wordt met de hand 'gebroken'.
4. Als de wrongeldeeltjes gaan bezinken, wordt de wei-wrongel overgebracht in een houten rek met daarin een grote doek. Hierin lekt de wei uit de wrongel.
5. De uitgelekte wrongel wordt op kleine doeken geschept en zorgvuldig in deze doeken ingevouwen.
6. De pakketjes worden op vierkante platen gelegd.
7. De platen worden gestapeld.
8. De stapels gaan onder pers gedurende 30 tot 60 minuten.
9. Na het persen worden ze uitgepakt.
10. Dan gaan de kaasjes in de pekel in de koelcel en blijven daarin een halve tot een hele dag. De verse kaas wordt bewaard in de koelcel tot aan de verkoop.

NB Uit de wei, die nog veel stofwongel en serummeiwit bevat, wordt weikaas gekookt. Vergelijkbaar met ricotta (zie in deze De Zelfkazer pagina 8 en 9).

### 6 Uitpakken.



6

# Zuivel in het Midden-Oosten