



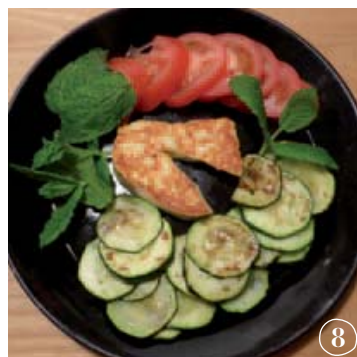
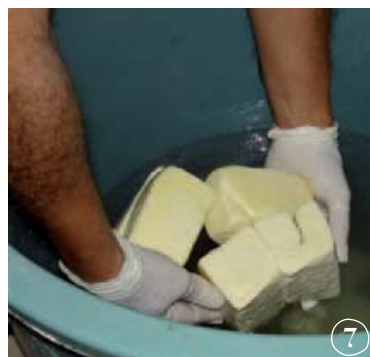
1 Uitlekken van de wringel.

2 Wringel overbrengen in de kleine vorm.

3 Kaas in model vouwen.

4 Voor het persen.

5 Persen.



6 Na verhitting vormen en modelleren.

7 Pekelen.

8 Na verhitting in de koekenpan behoudt de kaas zijn model.

Vorig jaar besliste de Europese Unie om in te gaan op het verzoek van de kaasmakers van Cyprus om hun specialiteit, Halloumi, een Europese bescherming te geven. Deze bijzondere kaas ontleent zijn faam aan het verschijnsel dat hij bij het verhittingsproces in de keuken zijn vorm zou behouden. Een interessant product dat in het moderne Europa heel goed als vleesvervanger kan dienen. Nieuw? Of nieuw opgepoetst?

TEKST EN FOTO'S: TINEKE VAN DER HAVEN

Vee houden, melken en melk conserveren zijn eeuwen oud. Hun oorsprong ligt nog voorbij Cyprus in het Nabije en Midden-Oosten. Daar waar vroeger de oudste beschaving tot ontwikkeling kwam ontdekte men de kunst van kaas maken en kaas conserveren. Ondanks de zomerse hitte wist men vooral met verse en ongerijpte kaas veel voedzame variaties te bereiden. Het geheim? Iedere dag de verse melk verwerken, goed verhitten of direct laten verzuren, zo nodig zouten en geen voorraden maken om lang te bewaren. Hun producten? Zuivel, vers en onverzuurd of goed gefermenteerd en friszuur, smakelijk en gezond. In die reeks past ook de Halloum-kaas.

Het bijzondere van Halloum

Halloum of Halloumi is de kaas van de Bedoeïenen die veeteelt bedrijven met hun rondtrekkende kudden in de landen oostelijk van de Middellandse Zee, Libanon, Israël, Jordanië en ook Cyprus. In de groeizame perioden worden de dieren gemolken en de melk verwerkt tot kaas. De verse, onverzuurde en ongerijpte Halloum kan worden bereid uit schapenmelk, geitenmelk en koemelk. Vaak van een mengsel van de melk van deze dieren. Hoewel de bereiding begint met rauwe melk is het product geen rauwemelkse kaas, want de wringel wordt na het persen, en dat is

hoogstens twee uur na het stremsel toevoegen, heel intensief verhit. Hierdoor inactieve het ingesloten stremsel en is er totaal geen rijping of bacteriegroei meer mogelijk. Daardoor blijft het gestremde melkeiwit helemaal onafgebroken. Het gevolg daarvan is dat de kaas niet wil vervloeien, smelten of draden trekken. Ook bij verhitting vrijwel niet. Meestal wordt de kaas in blokjes of plakken gegrild of gebakken. Op het vuur of in de koekenpan houden de blokjes hun stevigheid en hun vorm. Het krokante korstje dat bij het verhitten wordt gevormd geeft smaak. Besprenkeld met olijfolie van goede kwaliteit en munt of koriander een voedzame en smakelijke delicatessa. 2

Met de komst van de vele migranten komt een eeuwenoude kaascultuur van het Nabije en Midden-Oosten naar West-Europa. In een voorgaand nummer van De Zelfkazer kon u lezen over de Akkaoui, een verse, onverzuurde en ongerijpte halfharde kaas verwant aan de Witte Meikaas. Uiteraard bereid uit gepasteuriseerde melk. In dit nummer de meer bekende Halloum, ook wel Halloumi geheten. Deze is een ver familielid van de Zuid- en Oost-Europese 'kneedaas' met dradentrekkend zuivel (pasta filata) en de Mozzarella.

Bereiding van Halloum

1. Rauwe verse melk.
2. Ca. 30 tot 45 minuten vrij stevig stremmen (geen zuursel gebruiken).
3. Grof breken en snijden met de handen of met een grote schuimspaan.
4. Na ca. een half uur wringel en wei overbrengen in een grove doek die op een groot houten frame ligt op een uitlektafel; daarin een kwartiertje laten uitlekken. De doek regelmatig 'omhusselen' en de wringel los schrapen.
5. De uitgelekte wringel vervolgens op een kleinere doek (ook weer in een passend kleiner frame) scheppen, de doek vierkant (ongeveer 40 bij 40 cm) om de wringel vouwen en de vierkante pakketjes stapelen en onder een pers zetten.
6. Intussen de uitgelekte wei in een grote dubbelwandige bak overgieten, met stoom heet stoken en licht aanzuren en wat zout toevoegen om de daarin nog aanwezige eiwitten, vergelijk 'ricotta', te laten uitvlokken en eraf te scheppen.
7. Na een klein uurtje flink persen de vierkante blokken uitpakken en in negen kleine blokjes snijden.
8. De blokjes in een geperforeerde bak in de kokende, nu heldere wei laten glijden, daarin 15 tot 20 minuten verhitten tot ze gaan drijven. Dan zijn ze zacht en door en door heet.
9. Vervolgens de blokjes snel uit de wei scheppen en op een roestvrijstaal tafel leggen, zodanig dat ze half tegen de opstaande wand staan. Het is namelijk de bedoeling dat ze tijdens het afkoelen vervormen en dubbel vouwen.
10. Met behulp van plankjes tussen rijen dubbel gevouwen blokjes, persen de blokjes in model gebracht. Dit gaat niet zomaar, ze worden verschillende malen gedraaid en gekanteld.
11. Als ze zijn afgekoeld en hun model hebben, gaan ze naar de koelcel en de volgende dag in een pekelplossing met 7% zout.
12. Daarin blijven ze een tot meer dagen tot dat ze verkocht worden.

Halloum, kaas van de Bedoeïenen