



FOTO: ARCHIVIO SLOW FOOD

Roken van kaas

De laatste tijd is er in de culinaire pers regelmatig aandacht voor gerookte kaas. Consumenten waarderen de smaak en bij internationale kaaskeuringen vallen gerookte kaasvarianten regelmatig in de prijzen. Wat zijn de achtergronden van het rookproces?

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA

Van oudsher werden voedingsmiddelen geconserveerd en op smaak gebracht door ze te roken. Bekende voorbeelden zijn de gerookte vis (paling, makreel, zalm) en vlees (worst, ham). Tegenwoordig speelt conservering een minder

grote rol en worden producten vooral gerookt om ze de kenmerkende rooksmaak te geven.

Warm en koud roken

Het roken kan bij verschillende temperatu-

ren plaatsvinden. Er wordt vaak onderscheid gemaakt tussen koud en warm roken. Bij koud roken blijft de temperatuur in de rookkast onder de 28 graden Celsius en wordt alleen de rooksmaak overgebracht. Bij warm roken kan de temperatuur in de rookkast

oplopen tot 85 graden Celsius en wordt het product ook (gedeeltelijk) gegaard. In het algemeen wordt kaas koud gerookt. Bij hogere temperaturen wordt het melkvet vloeibaar en verandert de consistentie van de kaas sterk, wat meestal niet gewenst is.

Smaak

Bij het roken gaat het om het overbrengen van de smaak van rook. Deze rooksmaak wordt bepaald door het materiaal dat wordt verbrand. Meestal is dit rookmot (fijngemalen houtkrullen of houtsnippers). De rookmot wordt aangestoken en gaat smeulen, waarbij veel rook ontstaat. De grofheid van de rookmot beïnvloedt de temperatuur van de rook. Hoe fijner de rookmot, hoe meer die smeult en hoe lager de temperatuur blijft. Rookmot kan afkomstig zijn van allerlei houtsoorten, bijvoorbeeld beukenhout of fruitbomenhout. Houtsoorten met veel hars, zoals naaldhout, worden afgeraden omdat zich dan ook minder aangename aroma's ontwikkelen. De smaak die rookmot van eikenhout afgeeft is vrij sterk en wordt voor het roken van kaas afgeraden. Ook andere materialen kunnen gebruikt worden om rook te produceren of om te combineren met rookmot. Voorbeelden hiervan zijn thee, gedroogde kruiden en specerijen. Een bijkomende bepalende factor voor de smaak is de intensiteit van het rookproces. Hoe langer het rookproces duurt en hoe kleiner de kaas is, hoe meer rooksmaak in de kaas kan trekken. Ook de samenstelling en de structuur van het product spelen een rol. Zo neemt vet de rooksmaak snel op en dringt rook moeilijker in een product met een zeer compacte, stevige structuur. Dichtbij de korst is de rooksmaak natuurlijk het sterkst. Als de kaas verder rijpt, verspreidt de rooksmaak zich wat meer door de kaas. Meestal worden relatief kleine kaasjes (500 gram tot 1 kg) of stukken kaas gerookt. Voor halfharde en harde kazen wordt een rooktemperatuur van 15 tot 25 graden gedurende circa 10 uur aangehouden. Zachte kazen (bijvoorbeeld camembert of mozzarella) kunnen iets warmer en korter worden gerookt, bijvoorbeeld bij 25 tot 30 graden gedurende 1 uur.

Door het roken verandert niet alleen de smaak van de kaas, maar ook de kleur van de korst. Die wordt licht tot donkerbruin, afhankelijk van de rooktijd.

Opvallend uiterlijk

Als de gerookte kazen naast de bruine kleur ook nog een aparte vorm hebben, springen ze bijzonder in het oog. Zo is Italiaanse caciocavallo een blikvanger met zijn speciale vorm. Het is een kaas van het 'pasta filata'-type, net als mozzarella. Van oudsher worden de verse kazen opgebonden en te drogen gehangen. De caciocavallo affumicata is de gerookte variant van caciocavallo. De Poolse Oscypek (zie grote foto) is speciale gerookte kaas uit schapenmelk die wordt gemaakt in het Tatra gebergte. Deze kaas is 'spoeelvormig' met de herkenningstekens van de maker ingekerfd op het breedste deel van de 'spoeel', een mooie decoratie. Ook de San Simón da Costa uit Spanje ziet er bijzonder uit. Deze druppelvormige kaas van koemelk wordt gerookt boven berkenhout uit de regio. Met zijn kenmerkende puntige vorm en lichtbruine kleur is het een zeer herkenbaar product. Gebruikelijker gevormde kazen, zoals de Nederlandse platcilindrische wielen, krijgen door het roken ook een opvallende uitstraling.

Rookkaas

Een bijzonder geval van gerookte kaas is de zogenaamde 'rookkaas'. Dit is geen kaas, maar smeltkaas die wordt bereid uit kaas, boter en smeltzouten. De smeltkaas wordt in de vorm van een worst afgevuld en relatief warm gerookt. De smeltzouten zorgen ervoor dat het product homogeen van structuur blijft en bij wam gebruik mooi smelt. In de volksmond wordt gerookte kaas al snel 'rookkaas' genoemd, maar dat is dus niet helemaal correct.

Toepassing

Gerookte kaas en rookkaas passen prima op een kaasplankje en combineren goed met wat zwaardere bieren of met een houtgerijpte witte wijn. Ook in de keuken kunnen deze producten goed gebruikt worden. Bijvoorbeeld als vervanger van rookworst in stampotten, geraspt over de pasta, in hartige taarten of in blokjes door een salade. Zo biedt gerookte kaas smakelijke variatie uit het vuistje en in de keuken. Goed te begrijpen dus, de culinaire aandacht voor dit product.

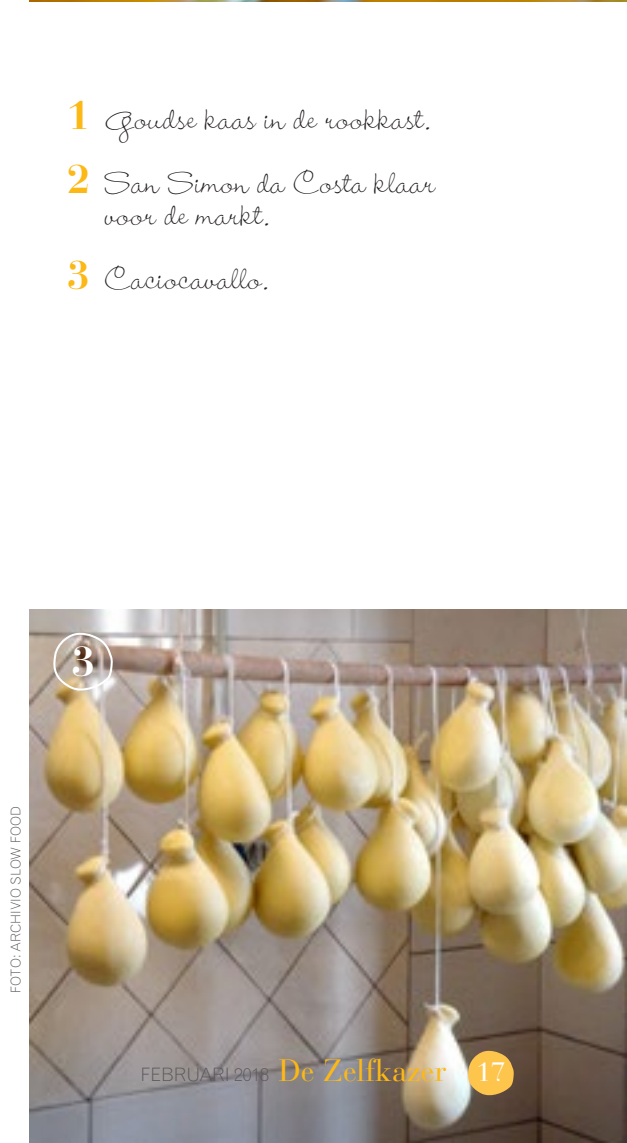
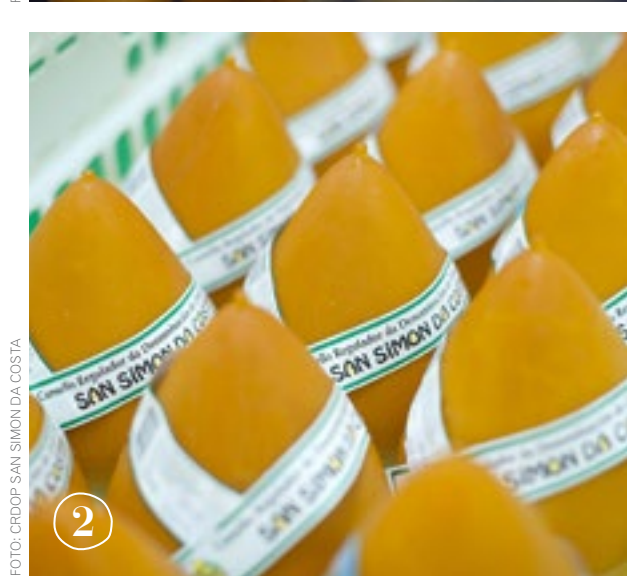


FOTO: LANDWINKEL DE KASTANLEEDOOM BUNSCHOTEN

FOTO: GROEP SAN SIMON DA COSTA

FOTO: ARCHIVIO SLOW FOOD

1

2

3

1 Goudse kaas in de rookkast.

2 San Simon da Costa klaar voor de markt.

3 Caciocavallo.