

Samen lunchen Huizen

Lieve leden,

Wij hebben het vorig jaar al eens gehad over de ontwikkeling van Huizen naar een toonaangevende plaats in de kaasindustrie. En dan met name in de handel in kaas. Maar weet u dat het productieproces van kaas zo'n 6.000 jaar geleden bij toeval ontdekt werd door nomaden?



Melk werd bewaard in varkens- en rundermagen en als deze werden meegenomen tijdens verhuistochten, werd de melk natuurlijk voortdurend heen en weer geschud. Tijdens de tocht veranderde de melk in een vast (de kaas) en een vloeibaar gedeelte (de wei). Zo'n 1.000 jaar v.Chr. wordt er in Nederland al kaas gemaakt. Dat blijkt uit gevonden aardewerk potjes uit die tijd. Deze potjes hadden gaatjes, waardoor de wrongel (het eerste stadium van kaas) kon uitlekken. Vooral de provincies Noord- en

Zuid Holland en Friesland zijn door hun natte bodem het meest geschikt voor melkvee.

Al sinds de Gouden Eeuw (1600-1700) staat Nederland bekend als kaasland.

Vroeger werd de kaas natuurlijk door de boerinnen op de boerderij gemaakt. Tegenwoordig is het meestal een fabrieksmatig proces.

De bereiding gaat veel sneller en er worden, desgewenst, allerlei componenten aan de kaas in wording toegevoegd. Zoals schimmels, waardoor andere smaken of gaten in de kaas ontstaan. De kaas moet vervolgens nog wel rijpen. Om de rijpingstijd van kaas aan te geven bestaan er een groot aantal termen. Wij zetten ze even op een rijtje:

- Jonge kaas: rijpingstijd 4 weken
- Jong belegen kaas: 8 tot 10 weken
- Belegen kaas: 16-18 weken
- Extra belegen kaas: 7 tot 8 maanden
- Oude kaas: 10 tot 12 maanden
- Overjarige kaas: 12 maanden of meer.

Tijdens het rijpen moet de kaas, die dan wordt bewaard bij een temperatuur van 12 tot 20 graden, regelmatig worden gekeerd. Hoe ouder de kaas wordt, hoe minder vaak deze moet worden gekeerd. Als ik terugkom van vakantie in het buitenland verlang ik toch, als echte 'kaaskop', altijd weer naar een bruine boterham met oude kaas. Heerlijk!

Wij gaan weer Samen lunchen op woensdag 20 november. Natuurlijk bij Restaurant Aan de Kade, Zomerkade 176. De lunch vangt aan om 12.30 uur. U kunt zich tot zaterdag

16 november aanmelden bij:

Rita Kemink, 035-8889462

Nico de Vries, 035-5265517