Selectie kazen (Kaas- en Bieravond 17 dec 2016)

1. Sein de nounou

Franse Geitenkaas (prov. Centre) in de vorm van een borst, gezouten en bestrooid met as van houtskool. Deze kaas is een echte blikvanger op een kaasschotel. (Bovenop afgewerkt met een kersje)
Ze worden in een vorm gedaan en afgerijpt in de kaasmakerij.
De smaak doet sterk denken aan Selles-sur-Cher, maar de vorm alleen is al een unicum!
Gemaakt van rauwe geitenmelk, met een gewicht van 250 gram, bevat ongeveer 25% vet.
De korst mag zeker niet verwijderd worden op straffe van verlies van zijn smaak.
Maten van 10 tot 12 cm diameter. Ze zijn verpakt in houten kisten met 5 of 8. Deze kazen hebben een koele grauwe kleur en veranderen in een grijs-blauwe kleur met een schimmelkorst.

2. Schneeflöckli

De productie vindt plaats in de bergen van Romandië (Franstalig deel van Zwitserland).
Deze kaas (rauwe koemelk) heeft zijn naam niet gestolen; de kaas wordt verkregen door de korrels van de wrongel te vermalen tot vergelijkbare grootte van sneeuwvlokjes.
Na 6 weken rijpen in de kelder van de kaasmakerij verplaatsen ze de kaas in een stenen kelder van zandsteen en het is hier dat zijn intense en eigenaardige geur zich ontwikkelt.
Hier wordt de rijping verfijnd, deze stap vereist 5 - 8 weken.
Goed om weten: NIET te vers gebruiken, ook niet direct uit de koelkast (smaken zijn dan niet optimaal). Gedurende de langere rijping kunnen andere schimmels en kleuren zich ontwikkelen. Heel lekker bij bvb gekonfijte gembersnippers...

3. Aarewasser

Zacht en romig... Deze Zwitserse kaas (rauwe koemelk) wordt gewassen met het water van de bron van de Aare, en dit iedere dag door de handen van de kaasmeester zelf. Na 2 maanden wordt de kaas nog 2 keer per week gewassen met dit bronwater. Zijn kleur en smaak neemt hij op in de grotten waar hij te rijpen gelegd wordt.
In de wintermaanden is hij grijzer van kleur en is de smaak meer uitgesproken.

4. Fior Di Pecura

Deze kleine tomme, gemaakt van schapenmelk en geproduceerd in het noordoosten van Corsica is een wonder! Zeer zacht en smelt in de mond.
Evenwichtig en vol van smaak, met een licht ziltige smaak dat aan hazelnoot-aroma's doet denken. De korst wordt tijdens het rijpen met karamel ingewreven waardoor het een aangename en bijzondere smaak geeft! Een traktatie voor de smaakpapillen....

5. Stilton Colson Basset

'The King of Cheeses' genoemd en niet zonder reden! Stilton wordt tegenwoordig gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, vanwege de heersende angst voor BSE in Engeland. Na een rijping van minimaal 4 maanden is de kaas op smaak, tenminste naar onze begrippen; de Engelsen eten hem het liefst op 6 maanden. Hoewel deze kaas in een fabriek geproduceerd wordt, is deze kaas ambachtelijker bereid dan menig Nederlandse boerenkaas. De wrongel wordt dadelijk met de hand in de kaascilinders geschept. Dit maakt deze Stilton zo smeuïig. Voorheen werd plantaardig stremsel gebruikt, tegenwoordig weer dierlijk stremsel wat de smaak ten goede komt. De kaas van Colston Basset wordt pas na 8 weken doorspiest i.p.v. na 4 weken, waarna de schimmel kan gaan groeien. De kaas heeft dan al een rijping ingezet en wordt dus romig en smaakvol.

PS: Alle kazen kunnen met korst worden gegeten (zeker de Stilton)!