



Super WA van Buuren

Dat is voor mij niet weggelegd. Daar kan ik toch niet overheen, de Liflaf is voor mij niet weggelegd. Bonbon Ribeye¹, Beurre blanc, fijn wel als je je talen spreekt ja mijn leven is sowieso een groot feest. Ik snap nog geeneens hoe een haas een kabeljauw is. Mijn pan op zijn beurt snapt niet wat vier stuks vis met 25 gram boter op hun huidje moeten beginnen. Een staafmixer heb ik niet. En ingrediënten met een hogere kiloprijs dan stolwijkse kaas komen er alleen in als ik ze proef, wat ik me in 300 gram biet en 250 ml slagroom niet kan voorstellen. 't Is wat 't is, je moet het vanaf het papier proeven wat het is nu eenmaal geen proeverij.

Toch, ook ik ben voor rede vatbaar. [Hier](#) bereken ik de ui in de receptuur op de cent nauwkeurig en al dat spek en met die bonen; da's proza waar je geen meisjes mee vangt. De Allerhande, Jelka Molenaar verslaan op d'r eigen turf, dat moet ik misschien niet willen.

'n Kaasproeverij waarbij ik het u probeer te laten beleven. Hoe klinkt dat? Watch and learn.

Bovenstaand beeld overigens, is een poging van moi het zo Nederlandse publiek van de Ap neer te zetten, zodoende de Friese Elfstedentitel. Een Nedervolvo. Een golfer. Net te goedkoop voor waarlijk hogelijk en machtelijk levend, dus. Tussen het goedkoopste lichtmetaal faked till het maked hij duo-tone, maar dat was gewoon dat grindpad. En (dus) is het hier geen komen en gaan van de wilde partijen en knallende fuiven, beachclubbasten en ontketende deernes. Wat mij betreft tenminste, zijn het wel gezellige Marjolijntjes, die nog verantwoordelijk zijn ook en kleurt die handtas niet bevallig bij de kinderwagen?

¹ Frans/Engelse crossover? Uh, minuutje .. Boeuf bubblicious?

Proeverij, kent u dit gegeven binnen het genietgebeuren? Niet alleen inhoud, ook verpakking. weet wat je eet. Kauwen om te proeven, en de nasmaak, die doet er ook toe. Ik stort mij op een Emmenthaler-achtige met dank aan slimme bacteriën, mikkend op het zoete deel der smaakpapillen, en op lokale helden Stolwijker en Friese Nagelkaas.

Zet u even Pilots op van Alison Goldfrapp, dan kan ik ook weer verder. Fijn hoor. Wiegend begin. Shirley Bassey. U denkt al snel aan Bond, James Bond. Sluipend door oerwoud/verlaten pakhuis/duikbril die door de waterspiegel prikt. Qua toon, timbre. Hare Goldfrapp doet Frans zuchtvrouwtje, maar u wéét gewoon dat de operakeel ook in de misthoornmodus kan zingen. Wanneer ze wordt geïnterviewd, is ze zeer Brits, trouwens.

Tinten en tonen, vleugjes en hinten. Cassis, hout, rook, noten en vanille. Ik doe een greep. De rode wijn kent dat soort sensaties op de vierkante centimeter en de Emmenthaalse die me door de blozende Hesseplaatse werd aanbevolen is mooi subtiel zoals zij dat in haar hinten en tonen, winkelmeisjesmethoden, niet was (wel mooi en over onsubtiel komen we nog te spreken).

Om met het zachte en romige te contrasteren zetten we een broodsoort in met veel kraakkorst en een wat minder uitgesproken eigen smaak en mondgevoel. Wit, Bart. Om de gebruikte boter nu ook in de beraadslagingen mee te nemen voert wat ver voor dit werkje, maar bij zulke romigheden is het belang groot.

De Stolwijker is een *Merk Met Een Geschiedenis*. Zippo: als vervelingverdrijvend houtsnijwerk in de oorlog. Automerk, vernoemd naar Polgargekapte pronkdochter. U kent dat wel. Over naar onze correspondent in Stolwijk. Zoals zalm vroeger gehakt was en nu tournedos, zo was die bacterie de reden dat men de kaassoort meed als de hoofdpersoon van Het Parfum. Voor de beleving, zoals men dat uitdrukt, gelieve potige niet in plakjes aan te schaffen, maar te schaven op het presentatiemoment. En zoals de eerstgenoemde exportkaas door mij met mondain werd geassocieerd, is de z.g. stallucht natuurlijk zo landelijk als een Rien Poortvlietapijt. Bij de Groene Passage regelden wij een zuurdesem, en dat is een brood dat veel meer te kauwen geeft en ook veel eigen smaak aanlevert. In de boerensfeer waarin ik nu verkeer, komt me dat allemaal heel thematisch voor.

Kijk eens aan, daar heb je Yvon Jaspers al aangewieberd en is dat niet Marit van Bohemen met haar kleine?



"Don't be tender," zingt zij wel 10 keer en heb je me een beetje gemist haal ik er ook uit. Intro? Een startshot trapt het hydraulische nummer² van Kate Ryan af, die Haar Overgave met verve bewierookt. Een zweep had ook gekund, wil ik vanaf wezen. Ik denk dan aan een long blond animal, idealiter de 22 jarige juffrouw Jansen uit het achterhoekse Terborg die als ze hem leuk vindt ervoor gaat, hem veroverd en dat doet elke vrouw toch zo? Schattig oortje, witte diadeem, Wiske-wenkrouw geflankeerd door zachte oogkes en getrouw de kaskoe van uitgeverij Kluitman lispelt ze tegen Hielke dat we moeten wachten. Is dat je antwoord? (op de priemende blik op je sappige edammertjes). 56 positions in a onenightstand kortom: vieze nagelkaas is een smaakexplosie³ serveersuggestie: hooizolder en staarten. Hoe zinloos en onbestendig is het leven. Ongecoördineerde brokken witbrood, in Annemarie Osterstijl met het multifunctionelle zakmes afgescheurd (schoft!); thematisch lijkt me bakkerij het Stoepje, hoe Veronica deze winter naar je toekomt. In de wijncursus is de gedoodverfde metafoor voor de knalsmaak zonder nuances Chocomel.

² Een productie uit de koker van Mylène Farmer of was dat Alizée.

³ Over hydraulische ritmesecties gesproken. Lijkt me een geinig duo, ook. Kate, Nelleke, Marleentje: Kus, maar dan losgegaan.





Caseïne (v. Lat. *caseus* = kaas), of **kaasstof**, een fosforproteïde dat als calciumverbinding in melk van zoogdieren voorkomt (in colloïdale toestand); deze verbinding wordt *kaasstof* genoemd; door aanzuren van de melk is daaruit caseïne te winnen.

Caseïne komt gemiddeld voor 2,6% in koemelk voor en vormt het hoofdbestanddeel (83%) van melkeiwit. Caseïne is onoplosbaar in water, maar oplosbaar in alkaliën. Door sterke zuren wordt het ontleed in aminozuren: glutaminezuur, proline, hydroxyproline, leucine, lysine, valine, asparaginezuur, serinefosforzuur. Het bevat dus vele essentiële aminozuren en is derhalve een zeer waardevolle voedingsstof. Caseïne bestaat uit ten minste drie fracties met uiteenlopende eigenschappen (α -, β - en γ -caseïne).

Als melk zuur wordt, ten gevolge van verzuring door melkzuurbacteriën, of door kunstmatige toevoeging van een zwak zuur, zullen de caseïnedeeftjes, die als colloïdale suspensie aanwezig zijn, bij het iso-elektrisch punt (pH = 4,6) uitvlokken (zuurstremming). De uitgevlokte caseïne heet zuurcaseïne. Met hydrolyserende enzymen, zoals het rennine (lebferment, verkregen uit kalvermagen) wordt uit caseïne paracaseïne (lebcaseïne) gevormd, die met het in melk tevens aanwezige calcium een aaneengesloten gel vormt, waarin de overige melkbestanddelen worden vastgehouden (de wrongel). Deze lebstremming vormt de grondslag voor de bereiding van kaas. De *zuurcaseïne* bevat weinig calcium en vindt o.a. afzet als grondstof voor caseïnelijm (hout- en papierindustrie); de *lebcaseïne* bevat veel calcium en fosfaten en wordt gebruikt als bestanddeel van geconcentreerde voedingsmiddelen.⁴

⁴"caseïne," Encarta® - Encyclopedie® 2000 - Winkler Prins

