



1

- 1 Zonder karn geen karnemelk.
- 2 Verse karnemelk van de boerderij.
- 3 Boerenkarnemelk en moderne karnemelk samen in het zuivel-schap.

# Boerenkarnemelk en zure melk

In iedere zuivelvitriene staat karnemelk. Vaak onder de naam 'Boerenkarnemelk'. Soms is het échte karnemelk, soms gewoon karnemelk. Zijn er dan meer soorten karnemelk?

TINEKE VAN DER HAVEN



2

**D**e wet kent maar een soort karnemelk en schrijft dat het een vloeibaar, zuur zuivelproduct is met ten hoogste 1% vet, bereid uit koemelk en verzuurd door melkzuurbacteriën. Dat karnemelk van oudsher al het nevenproduct van boter is, laat de warenwet in het midden. Daarmee wordt ruimte gelaten voor het in veel grotere hoeveelheden gemaakte product dat eigenlijk 'zure ondermelk' zou moeten heten. Die naam is niet ingeburgerd, we kennen nu karnemelk en echte karnemelk.

## Bereiding

Traditionele karnemelk wordt gemaakt door zure melk of zure room te karnen. Tijdens het karnen worden deze vloeistoffen heftig geschud zodat er lucht ingeslagen wordt. Daardoor klontert het vet tot boterkorrels. Deze gaan op de karnemelk drijven en kunnen dan gemakkelijk worden afgezeefd en gekneet tot boter. De overgebleven karnemelk is een heerlijke frisdrank. Fris zuur en aromatisch! Klaar om te drinken. Moderne karnemelk heeft een eenvoudigere bereidingsweg. Daar komt geen karnen aan te pas. Volle melk wordt mechanisch ontroomd en de ondermelk of magere melk verzuurt met een cultuur van aromatische melkzuurbacteriën. Na een dag is ook deze niet-gekarnde karnemelk op smaak en gereed voor consumptie.

## Smaak

Kenners proeven direct het verschil tussen traditionele karnemelk en verzuurde onder-

melk. Direct na de bereiding smaakt gekarnde karnemelk ondanks het lage vetgehalte toch vol, zacht en aromatisch. Helaas, na enkele dagen gaat de romige smaak achteruit. Die wordt dan wat scherper en nog weer later lijkt het bijna alsof je een 'metaalachtige' smaak proeft. Dat is geen metaal natuurlijk! Het is een typische eigenschap van de 'boterkarnemelk'. De aanvankelijk bijzonder fijne smaak en de daarop volgende smaakvermindering zijn een gevolg van het karnproces. Door het klotsen van de room komen er restjes vet in de karnemelk. Deze zogeheten 'fosfatiden' zijn gevoelig voor luchtzuurstof. Dat beïnvloedt hun smaak. Eerst is dat extra lekker, na verloop van tijd als de oxidatie doorgaat, krijgt de karnemelk een metalige smaak. Gewone karnemelk, in feite verzuurde ondermelk, ondergaat deze smaakverandering niet. Hij is eenvoudig en gelijkmatig van smaak van het begin tot het einde. Natuurlijk zijn ook bij dit product de omstandigheden bij de verzuring en de duur van de bewaring wel van invloed.

## En verder...

Dankzij de vetrestjes van het karnen is echte karnemelk minder gevoelig voor schiften en daardoor meer geschikt voor het maken van zure gerechten en desserts. Boerenkarnemelk leent zich heel goed voor een smakelijke "hangop", gewoon uitgieten en laten uitlekken in een schone theedoek. ☺



3