

5.1.3 (D)room lekker

Room 📖 bestaat hoofdzakelijk uit afgeroomd bovendrijvend melkvet 📖.

Om dat bovendrijven tegen te gaan en de vetbolletjes in oplossing in de melk verdeeld te houden wordt melk tegenwoordig gehomogeniseerd 📖: vetdeeltjes worden gelijkmatig verspreid. De melk wordt daartoe onder hoge druk door kleine gaatjes geperst.

Melk van koeien heeft een vetgehalte van 3% ('s winters, in de stal) tot 6% ('s zomers, in de wei). Volle melk wordt afgeroomd tot 3,5%, halfvolle melk tot 1,5% en magere melk tot 0,5%.

Verschillende roomsoorten worden meestal ingedeeld volgens hun vetgehalte, vb. dubbele room: 45%, volle room: 35% (o.a. slagroom), koffieroom: 15%, room: 20% vetgehalte (o.a. zure room).

Room smaakt luxueus en zacht en legt een film over de smaakpapillen en over het eten zelf. Het wordt daarom ook gebruikt om scherpe of onharmonische geuren en smaken te corrigeren (behalve zout en zoet). Wrange soep, scherpe saus, te veel mosterd...

Het wordt gebruikt bij het maken of garneren van toetjes en taarten, room, slagroom en roomijs, chocolademelk, speciale koffie, sausen, pastagerechten.

Miljoenen (7% van de) Amerikanen denkt dat chocolademelk van bruine koeien komt (2019).

Slagroom 📖 kloppen lukt enkel met gekoelde room (en materiaal!). Door het kloppen kan het vet lucht vasthouden. Als je te lang klopt wordt het (onomkeerbaar) boter. Crème fraîche 📖 wordt gemaakt door gepasteuriseerde (slag) room aan te zuren met melkzuurbacteriën. De room wordt daardoor dik.

Je kan **room** ook kloppen door de room in een potje met enkele knikkers een paar minuten flink heen en weer schudden.

Om boter te maken moet je dus gewoon nog wat langer schudden.

♪ *'Als je op de boterberg van de EU gaat staan, kan je zonder verrekijker heel Ethiopië zien sterven.'* Youp Van 't Hek