










### 5.1.5.2 Plantaardig stremsel

Omdat je niet steeds een vers kalf beschikbaar hebt, zelfs geen lebmaag, zijn plantaardige alternatieven ook nuttig. Worden hiervoor onder meer gebruikt ≡ 

-  plantenextracten van kaasjeskruid, kardoembloemen en geel walstro, distel, de vruchtjes van kleefkruid, eikenschors en de bast van wilgen of elzen. Ook sap van zure vruchten kan gebruikt worden als stremsel. Of knikkende distel (*Carduus nutans*), koningskaars (*Verbascum thapsus*), ronde zonnedauw (*Drosera rotundifolia*), veldzuring (*Rumex acetosa*), wegdistel (*Onopordum acanthium*). Zelfs erwtenpeulen.
-  in Groot-Brittannië: boterkruiden, artisjok, kaardekruid en distel.
-  In Italië wordt ook wel gestremd met citroenzuur of met brandnetel.
-  in Portugal: distels, ook gedroogde bloemen van de wilde kardoentplant (*Cynara cardunculus*) die verwant is aan de artisjok (*Cynara scolymus*).
-  Het Duitse woord voor walstro is Labkraut en lab=leb betekent stremsel.
-  Lievevrouwebedstro (*Galium odoratum*; Griekse Gala = melk). Planten van de walstrofamilie zijn geschikt om melk voor de kaasbereiding te doen stremmen. Chesterkaas zou zijn smaak en kleur te danken hebben aan walstro.
-  Canarische eilanden: gedroogde bloemhoofdjes van de kardoenvariëteiten (artisjokachtige distelsoort) *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* en *Cynara scolymus* voor de „Queso de Media Flor de Guía”.

*♪ Kaaspers: in Nederland wonende Iranes. Guy Mortier*

**Appelkaas**  is een traditioneel Litouws en Pools dessert.

Was, ontpit (schillen mag, hoeft niet) en versnijdt (vb. 7 kg) appels, en kook ze met (1,5 kg) suiker (oorspronkelijk honing) tot de helft van het vocht weg is. Zeef het dik er uit. Kook het nat verder in tot 1/2<sup>de</sup>. Voeg 2/3<sup>de</sup> van het dik toe, stevig inkoken en weer 1/3<sup>de</sup> dik toevoegen. Suddereren, persen in een kaasdoek tussen 2 planken en/of 24u uitdruipen. Of de snelle versie: tot 48u koken en verdampen.

Dan 30 à 45 dagen laten drogen (dagelijks draaien). Optioneel: kaneel; gember, kruidnagel.