

Artikel 1.2: Karnemelk

Bron: <http://nl.wikipedia.org/wiki/Karnemelk>

Let op: Wikipedia is geen wetenschappelijk onderbouwde site. Iedereen kan informatie toevoegen. De weergegeven informatie hoeft niet waar te zijn. Blijf kritisch lezen!

Karnemelk of **botermelk** is een vetarm, zuur en drinkbaar [zuivelproduct](#) (melkproduct). Van oudsher wordt het gemaakt door het [karnen](#) van verzuurde [room](#). Hierbij wordt bijvoorbeeld met een stok in een hoge kuip, de [karnton](#), met verzuurde room op en neer gestoten. Tijdens dit proces klontert het melkvet samen, doordat de vetmembraantjes breken, en komt het als boter bovenop de karnemelk drijven. De [boter](#) wordt afgeschept. De overgebleven zure vloeistof wordt gedronken als karnemelk.

Tegenwoordig wordt bijna alle karnemelk gemaakt in [zuivelfabrieken](#). Aan [magere melk](#) worden melkzuurbacteriën toegevoegd, waardoor de melksuiker ([lactose](#)) wordt omgezet in [melkzuur](#). [Biologisch-dynamische](#) karnemelk (te koop in Natuurvoedingswinkels) wordt nog op de ouderwetse manier gemaakt.

Door veel Nederlanders wordt deze drank zeer gewaardeerd, vooral in de zomer. Ook [Duitsers](#) waarderen karnemelk, die ze kennen onder de naam *Buttermilch*. Veel anderen verafschuwen het echter of verwerken het in [pannenkoeken](#), zoals in de [Verenigde Staten](#). Een ouderwets Nederlands nagerecht is [karnemelkse pap](#): gekookte karnemelk met [bloem](#) (of een ander ingrediënt) en vaak gezoet met [stroop](#). In Vlaanderen wordt het ook wel gegeten voor het hoofdgerecht, ter vervanging van soep. Het komt er ook voor in een hoofdgerecht: aardappelen met karnemelk en zachtgekookte eieren met in boter gestoofde uien. Ook [hangop](#) wordt vaak van karnemelk gemaakt. In [Frankrijk](#) wordt het gedronken met vruchtenstroop. In [Iran](#) wordt karnemelk ook wel gemengd met kruiden, en geserveerd als bijgerecht, genaamd *doegh*.

Vragen bij 'Karnemelk'

1. Hoe komt karnemelk aan zijn zure smaak?

2. Waarom kun je zowel uit room als uit magere melk karnemelk maken?

3. Waarom hoef je geen melkzuurbacteriën toe te voegen als je op de 'ouderwetse manier' karnemelk maakt?

4. Wat gebeurt er met de pH van de melk tijdens het karnen?