



terug naar het begin van deze beroemde kaassoorten

Engelse monniken van de cisterciënzerorde die na de verovering van de noormannen in 1066 naar de dalen van Yorkshire waren getrokken, zijn de grondleggers van de Engelse kaastraditie. Ze begonnen bescheiden, maar inmiddels is er een rijke kaascultuur ontstaan. Veel soorten en varianten hebben echter alleen regionaal betekenis. In tegenstelling tot de Franse kazen zijn de Engelse kazen niet wereldwijd verspreid-afgezien van de Stilton. Stilton, de enkele Engelse kaas die de wereld heeft veroverd, wordt uitsluitend in Leicestershire, Nottinghamshire en Derbyshire gemaakt. Blue Stilton, een blauwe schimmelkaas in de vorm van een grote cilinder wordt door een merkzegel beschermd. Hij is cremig, heeft een gele kleur en is doortrokken met blauwgroene aders van de penicilium roquefortii. De witte stilton is brokkelig en mild, heeft geen blauwe schimmeladers, maar wel een onnavolgbare smaak. Van de Stilton-kaas-meestervereniging zokm 7 producenten lid, waarvan een, Colston Bassett, de enige gepasteuriseerde Stilton produceert.

De meest gemaakte kaas in Engeland is de Cheddar. De uit het Cheddar-ravijn (in het graafschap Somerset) stammende harde kaas met een sterke, karakteristieke smaak heeft 1-2 jaar nodig om goed te rijpen. Milde Cheddar wordt al na 3 maanden verkocht. Hoe ouder de kaas, hoe intensiever de smaak en kleur. Het vervaardigingsproces van Cheddar is net zo ongewoon als de smaak: de wrongel wordt als een soort koeken opgestapeld om na te zuren. het proces wordt het duidelijkst bij de "sage derby", waarbij verse saliesap, waarmee men de wrongel kruidt, voor een opvallend marmereffect zorgt. men eet deze kaas vaak met Kerstmis. hoewel tegenwoordig het grootste gedeelte van de kaas commercieel wordt vervaardigd, zijn er in Engeland mph 24 boerderijen waar cheddar op de traditionele manier wordt geproduceerd, soms zelfs met ongepasteuriseerde melk. Het assortiment aan Engelse kaassoorten varieert van de zachte ongeperste Crowdie, die van zure melk of room wordt gemaakt, tot de halfzachte soorten- waartoe de meeste blauwe-schimmel kaasvarianten behoren- en halfvaste kaassoorten als Wenslydale of caerphilly (die tegenwoordig niet alleen in Wales, maar in vele delen van West Engeland wordt geproduceerd), en tot de harde soorten, waarvan behalve de Cheddar de Cheshire (op het moment vaak ten onrechte Chester genoemd), de Leicester en Double Gloucester erg bekend zijn. De meeste van deze kazen worden van koemelk gemaakt, maar er bestaan intussen ook veel regionale varianten die van geiten- of schapenmelk worden gemaakt. Op het platteland is de kaastraditie van de cisterciënzers bewaard gebleven. De boeren zetten na de opheffing van de kloosters de traditie voort: er zijn nog veel landbouwbedrijven die de methoden van de monniken bij de kaasbereiding gebruiken en zo zeldzame soorten als Swaledale of Danbydale maken. Het Engelse kaasmenu kent echter ook nog andere specialiteiten, zoals kruidenkaas, gerookte kaas, kaas met aders van vlierbessenwijn (red windsor) kazen met knoflook, paprika of zelfs zoete pickles, kaas die men in haverschroot heeft gewenteld (scottish Caboc), of kazen die in as zijn gerold.