

Kaas

Kinderen maken van melk kaas

Van melk wordt kaas gemaakt. Wil je weten hoe? Kijk dan naar het filmpje.

Eerst melk je een koe. Dat gaat zo: Je knijpt en trekt voorzichtig aan de speen. Dan komt de melk er vanzelf uit. Oh, je hebt geen koe? Je kan ook gewoon een pak melk in de winkel kopen.

Dit zijn onze kaasmakers. Zij weten precies hoe het moet. Meisje: Hij is dertig graden. Dat is goed. De melk is dus warm genoeg. Dan komt nu de karnemelk erbij en een beetje uit dit flesje. Stremsel heet dat. Het zorgt ervoor dat de melk dik wordt. Na een half uur is het al een dikke pap geworden. Met een mes snij je die in kleine stukjes. Het vocht schep je er zo uit. Nu komt er weer schoon water bij en moet je weer goed roeren. Hé, dat is een leuk werkje. Zie je dat het al een dikke kaasbrij is geworden?

In dat kommetje zitten allemaal gaatjes. Daar kan het vocht uit weglopen. Dan gaan de kommetjes onder de pers. Dat zware gewicht eraan zorgt ervoor dat het vocht er goed uitgedrukt wordt. Kijk, het is een stevige vorm geworden. Nu moeten de kaasjes nog zes uur in een zout badje. Dat is voor een lekkere smaak. Nog een glimlaagje erop en drie tot vijf weken wachten tot de kaasjes geel en rijp zijn geworden. En kaasmakers moeten natuurlijk de kaas ook keuren. Hoe smaakt eigen gemaakte kaas?

Jongen: Smaakt toch wel lekker. Meisje: Ja.