

Kaas maken

van koe tot supermarkt

Heel veel mensen nemen elke dag kaas op hun brood, zonder erbij na te denken waar de kaas vandaan komt. Maar daar gaat een lang proces aan vooraf.

Melk

Voor kaas is melk nodig, véél melk. In één kaas gaat namelijk wel honderd liter melk!

Melk komt natuurlijk van dieren, bijvoorbeeld van koeien, geiten of schapen. De dieren worden hier dagelijks voor gemolken.



In de kaasmakerij

Kaasmakers voegen stremsel en zuursel toe aan de melk om de kaas op smaak te krijgen en dik te maken. Daarna moet de melk precies lang genoeg geroerd worden, op de juiste temperatuur. Een heel nauwkeurig werkje dus.

Persen

Als er genoeg geroerd is, heb je nog geen kaas. Het zijn dan grote melkblokken. Die blokken worden in bakken gedaan en onder een pers gezet. Dat persen duurt wel vier uur! Tussendoor wordt de kaas een aantal keren omgedraaid.



Bijna klaar

Hebben we kaas als het persen klaar is? Nee, nog steeds niet. Al komen we al wel in de buurt. Na het persen gaan de kazen in een zoutbad, om de goede smaak te krijgen.

Daarna komt er nog een plastic beschermlaag om de kaas heen en dan hoeven de kazen alleen nog maar te rijpen en kunnen ze naar de winkels, maar dat rijpingsproces duurt voor iedere kaassoort weer een andere periode. Daar komen dus de namen jonge, belegen en oude kaas vandaan. De namen verwijzen naar hoe lang de kaas heeft liggen rijpen. Hoe rijper de kaas, hoe meer vocht eruit verdwenen is en hoe scherper de smaak. Oudere kaas wordt dus steeds minder smeug, brokkelt sneller en smaakt voller en zouter.

