

Kaas maken

100 liter melk voor 1 kaas

Kaas op je brood. Heel gewoon. Maar daar gaat wel een aantal activiteiten aan vooraf. Waar worden bij voorbeeld zuursel en stremsel voor gebruikt? Kijk maar!

In Nederland zijn veel koeien. Heel veel koeien. Die hebben we nodig voor de melk, de boter en de kaas. In een stal worden de koeien met een melkmachine gemolken.

De melk van de koeien gaat op deze boerderij door naar een kaasmakerij. Er is 100 liter melk nodig om één kaas te maken. Het maken van kaas is een nauwkeurig werk. Er moet zuursel en stremsel aan de melk worden toegevoegd om te zorgen dat de kaas op smaak komt en dikker wordt.

Dan moet de melk precies lang genoeg geroerd worden op de juiste temperatuur. Hier zie je dat de melk al op kaas gaat lijken. De blokken worden in bakken gedaan en dan onder een pers gezet. Het persen duurt ongeveer vier uur.

Tussendoor worden de kazen enkele keren gekeerd. Nadat er lang genoeg is geperst, gaan de kazen om de juiste smaak te krijgen, in een zoutbad. Daarna is het kaas maken bijna klaar. Er moet alleen nog een plastic beschermlaag op worden gesmeerd. En dan kan de kaas rijpen en naar de winkel.