

KAAS* MAKEN DOE JE ZO

*en andere zuivelproducten



Kaas maken is een kunst en die kun je leren. Om kaas te maken heb je melk nodig. Tien liter melk is genoeg voor één kilo kaas. Een koe geeft gemiddeld 25 liter per dag. Dat is dus goed voor 2,5 kilo kaas per dag.

Met **verse melk** alleen ben je er nog niet, want kaas ontstaat niet vanzelf. Om van melk kaas te maken moet je zuursel en stremsel aan de melk toevoegen.



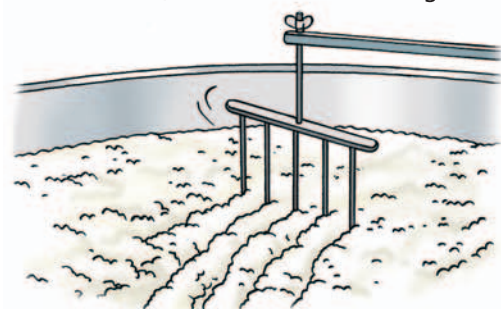
Zuursel bevat melkzuurbacteriën. Die eten de suiker op die van nature in melk zit, en laten de melk 'verzuren'. Dat geeft de kaas een lekkere smaak.



Stremsel laat de melk 'stremmen' (dik worden). Het stremsel zorgt ervoor dat de melk scheidt in een vast, puddingachtig gedeelte (**wrongel**) en een vloeibaar deel (**wei**).

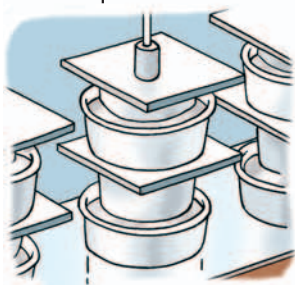


De **wrongel** wordt verwarmd tot een temperatuur van 35 graden, daarna in stukken gesneden en in een kaasdoek in een kaasvorm gelegd. Als het een kruidenkaasje moet worden, worden door de wrongel eerst nog kruiden gemengd.

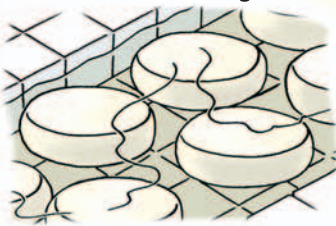


De **wei** is erg voedzaam en wordt onder andere aan dieren gevoerd, maar hij wordt ook verwerkt in koekjes, snoep en frisdrank.

Vervolgens gaat de kaas enkele uren onder een grote **pers** om het vocht eruit te persen.



Daarna volgt het **pekkelbad** (bad met zout water), zodat de kaas voldoende zout kan opnemen. Hij wordt dan langer houdbaar, smaakt beter en is ook steviger.



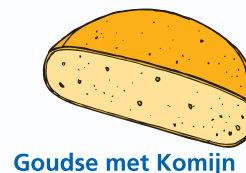
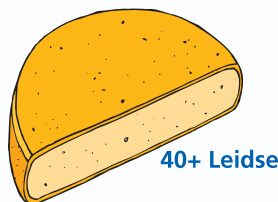
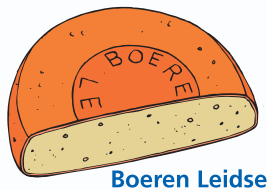
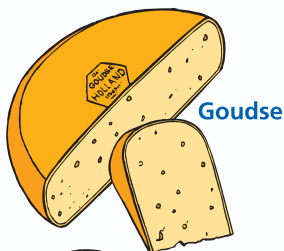
Nu krijgt de kaas nog een **beschermend laagje** tegen het uitdrogen en om te voorkomen dat hij kan beschimmelen.



De kaas moet minimaal 4 weken **rijpen**. Door het rijpen verandert de kleur. Die gaat langzaam van lichtgeel (jonge kaas, 4 weken oud) naar lichtbruin (oude kaas, 10 maanden). Naarmate de kaas langer rijpt, wordt hij droger en harder en wordt de smaak 'voller' en pittiger.

Smaak

De smaak van kaas wordt onder andere bepaald door de leeftijd van de kaas. Jonge kaas smaakt anders dan belegen of oude. Kaasmakers geven ook zelf allerlei smaken aan hun kazen mee. Ze voegen er kruiden aan toe, zoals komijn, kruidnagel, brandnetel en groenten als ui en paprika. Een heel beroemde Nederlandse kruidenkaas is de Boeren Leidse. In deze kaas zitten komijnzaadjes. Een andere is de Friese Nagelkaas. Die bevat naast komijn ook kruidnagel. Veel van deze kaassoorten worden niet alleen op de boerderij, maar ook in de kaasfabriek gemaakt.





Zelfkazers in de klas

Kaas kun je ook in de klas maken. Wat je nodig hebt is een kaasvorm, een wrongelsnijder, een kaaspers, zuursel, stremsel (en het boekje 'Kaas je kaasje').

Zo'n doe-het-zelf-kaasmaakpakket is te koop bij:

Gebr. Rademaker, Oostzij 30, 1426 AE De Hoef

Tel. 0297-593213

Het kost € 75,50, exclusief verzendkosten.

In plaats van zuursel kun je ook karnemelk gebruiken om zelf kaas te maken. Kijk voor deze methode op www.boerenkaas.nl bij 'Vragen en tips': 'Ik moet kaas maken voor school. Hoe doe ik dat?'

Met de klas naar de zelfkazer

Bij sommige zelfkazers kun je een rondleiding krijgen of kaas leren maken. Ze zijn te vinden op www.boerenkaas.nl onder het kopje 'Boerderijen'.



Kefir is al vele eeuwen een populair yoghurt drankje bij de Tataren, een volksstam in Centraal-Azië. Wie kefir wil maken: een 'starterspakket Kefir' is te bestellen via www.kefir.nl. Met een liter melk en een zakje kefir-poeder in een glazen pot, heb je na een dag een lekker zuivel drankje.

Graskaas

Graskaas wordt niet gemaakt van gras, maar van voorjaarsmelk: de melk van koeien die in de lente voor het eerst weer vers, mals gras uit de wei te eten. En dat kun je proeven en zien. Graskaas is zacht van smaak en geel van kleur. Ook bij grasboter zie je dat. Die is goudgeel van kleur en gemakkelijk smeerbaar. 'Gras' in zuivelproducten betekent dus zoiets als 'gemaakt van lekkere melk uit het voorjaar'.



Zelfkazers

Boeren die zelf van melk kaas maken, worden 'zelfkazers' genoemd. Vroeger werd dat op bijna elke boerderij gedaan. Nu zijn er nog zo'n driehonderdvijftig boerderijen over, waar dit gebeurt. Er wordt vooral Goudse kaas gemaakt. De meeste kaasboerderijen liggen in Zuid-Holland en Utrecht. De zelfkazers maken op dezelfde wijze kaas als in de fabriek gebeurt. Alleen, in een fabriek gebeurt dat op een veel grotere schaal.

Yoghurt

Het aanzuren van de melk door melkzuurbacteriën is ook nodig bij de bereiding van yoghurt. Yoghurt is er in vele soorten en (vruchten)smaken. Het is goed voor de werking van je darmen. Er zitten stoffen in die het lichaam helpen beschermen tegen ziektekiemen. Net als kaas kun je dus ook yoghurt zelf maken. Yoghurtferment zit in het kaasmaakpakket van de Gebr. Rademaker.



Hangop

Van yoghurt (of karnemelk) kun je hangop maken. Het recept is eenvoudig: Leg een schone theedoek in een zeef of vergiet. Giet de yoghurt (of karnemelk) in de doek en zet het vergiet een hele nacht op een donkere niet al te warme plaats. De volgende dag de hangop uit de doek in een kom scheppen en opkloppen met bruine suiker en een beetje kaneel. Een tof toetje!

