

# Spreekbeurt over kaas

*Door Joyca, 10 jaar  
KBS "De Driezwing" te Breda  
Groep 6a 2006*

Kaas is een voedingsmiddel, gemaakt van melk. In de meeste gevallen wordt het gemaakt van koemelk, maar er bestaat ook geitenkaas en schapenkaas. Mijn spreekbeurt gaat over de kaas gemaakt van koemelk. Om precies te weten te komen hoe dat in zijn werk gaat, ben een dagje gaan kijken op een kaasboerderij. Een familiebedrijf in Sprundel.



**van koe**

**tot kaas**

**10 liter melk**

**levert**

**1 kilo kaas**

We beginnen op de boerderij van Jack en Rosita, daar hebben ze koeien.

Hun melkcoöperatie gaat naar haar ouders, Toon en Anny. Die hebben een zuivelwinkel, met allemaal verse koemelkproducten. Verschillende soorten kaas en ook yoghurt, kwark, pap, bavarois, karnemelk en niet te vergeten verse melk. Behalve deze zuivelproducten verkopen ze ook de geslachte koe, vers rundvlees dus.

Na de melkwinning bij Jack, wordt de melkcoöperatie vervoerd naar Toon. Daar laten ze de melk in een kaastobbe stromen. Dit is een kaastobbe, maar wordt ook wel wring- of wrongelbak genoemd.



Deze kaastobbe heeft een dubbele wand. Door deze dubbele wand wordt warm water gepompt, zodat de melk een temperatuur krijgt van 29 graden. **Dit noemen ze de stremtemperatuur.**

De hoeveelheid melk wordt gemeten. Dan wordt er zuursel aan toegevoegd, dit is noodzakelijk voor het rijpen van de kaas.

Daarna gebruiken ze stremsel om de kaasmelk dikker te laten worden. Als dit alles op de juiste temperatuur is (29 graden) dan kan de kaasbereiding beginnen.

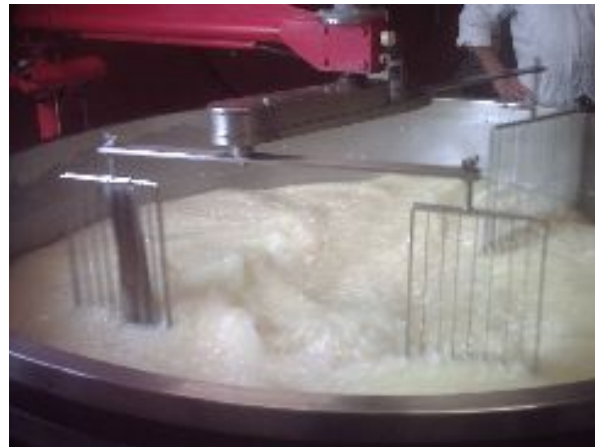
Als de melk dik genoeg is geworden, moet het vocht eruit. Op dit moment scheidt het in:

- **vloeibaar gedeelte**, dit noemen ze de **wei**.
- **vast gedeelte**, dit noemen ze de **wrongel**

De wei is niet meer nodig voor maken van kaas, en wordt afgetapt.



Er wordt warm water (tussen 70 en 80 graden) in de tobbe toegevoegd, om de melksuiker te verdunnen en het vaste gedeelte (wringeldeeltes) te laten opkrimpen. Deze hele massa wordt geroerd en opgewarmd tot 33 graden. **Dit noemen ze uitwassen.** Want teveel achtergebleven wei of melksuiker kan een zure of zachte kaas geven.



**Wat nu overblijft noemen ze wringel, de vaste massa dus.**



Voor een kruidenkaas, moeten nu de kruiden worden doorgemengd. De wringel wordt in stukken verdeeld, en in kaasvormen afgevuld.



Het afvullen van de kaasvaten, wordt gelijk gemaakt **“gerecht”**



De kaasvaten worden genummerd en op hun kop gezet



daarna worden ze onder een pers geplaatst



De wrongel krijgt nu al vorm de van kaas. Als het laatste vocht uit de kaas is geperst, en een keer gekeerd, blijft ie nog 10 uur in het vat. om door te rijpen.



Daarna gaat de kaas in een **pekelpad**.

In een pekelpad zit zout, dat opgenomen wordt door de kaas. Hierdoor is de kaas langer houdbaar. Grote kazen blijven langer in de pekelpad dan de kleine. Daarna worden ze op een **pekelpad** gelegd, en kan de kaas drogen. De korstvorming zet door.



Na een paar dagen brengen ze een laagje op de kaas, tegen uitdroging en schimmelvorming. Dit noemen ze een **coatinglaagje**.

**Dit is het rijpingslokaal.**



Hier ligt een simpel stukje kaas te wachten. Dit noemen ze het

## **Rijpingsproces**

<b>Jonge kaas</b>	<b>4 weken</b>
<b>Jong belegen</b>	<b>8 weken</b>
<b>Belegen</b>	<b>4 maanden</b>
<b>Extra belegen</b>	<b>7 maanden</b>
<b>Oude kaas</b>	<b>10 maanden</b>
<b>Overjarige kaas</b>	<b>12 maanden of meer</b>

Het rijpingsproces is dus de tijd die de kaas moet liggen, voordat ie verkocht kan worden.



Dit was mijn spreekbeurt, en ik hoop dat jullie hem interessant hebben gevonden.

***(Voor deze spreekbeurt had ik een 8 1/2)***