



Van melk tot ...

Zelf kaas maken

Lesduur: 50 minuten | **Lesvorm:** onderzoek

Werkwijze: groepjes van drie

Wat heb je nodig?

- glazen schaal
- houten lepel
- een paar pannen en/of kommen
- schone theedoeken
- grote elastieken
- volle melk
- citroen, uitgeperst
- zout en kruiden
- honing



Leerdoelen

- De kinderen kunnen vertellen waarvan kaas gemaakt wordt.
- De kinderen kunnen een stap van het kaasmaakproces uitvoeren.

Uitvoering

- 1 Vertel: *We gaan vandaag verse kaas maken.*
Vraag: *Wat hebben we nodig? Waarvan wordt kaas gemaakt?*
Laat de kinderen zelf op ideeën komen. Kaas wordt gemaakt van melk.
- 2 Schenk een pak melk in de glazen schaal. Laat een kind roeren. Vraag naar de verschillen tussen melk en verse kaas. Het een kun je bijvoorbeeld schenken, het andere niet.
Vertel: *We moeten de melk dikker maken. Hoe zou dat kunnen?*
- 3 Laat een kind wat citroensap bij de melk druppelen. Een ander kind roert in de schaal melk.
Wat gebeurt er nu? De melk splitst in vloeistof (de wei) en witte vlokken (de wrongel).
Vraag: *Waar gaan we nu kaas van maken? Hoe kunnen we de vloeistof kwijtraken?*
Laat de kinderen zelf denken.
- 4 Leg een schone theedoek op een pan.
Vraag: *Wat gebeurt er als we de geschifte melk hierop schenken?* De vloeistof loopt door de doek, de rest niet. Zet de theedoek vast op de pan met een elastiek en schenk de melk uit de schaal voorzichtig op de theedoek. Dit moet nu uitlekken.

- 5 Laat de kinderen dit proces nu zelf in kleine groepjes uitvoeren. Als alle kaas staat uit te lekken, haal je de theedoek van de demonstratiepan. Duw nog wat overtollig vocht uit de wrongel en maak er twee porties van. Vraag waar kaas naar smaakt (zout), voeg wat zout toe en eventueel kruiden (bijv. komijn of verse bieslook). Meng door de andere portie een beetje honing.
Vraag: *Wie durft te proeven?*
- 6 Laat de kinderen hun eigen kaas op smaak maken. Houd een proeverij met de verse kaas op stukjes brood.
- 7 Eventueel kun je hüttenkäse, een zachte witte kaas en gewone kaas laten zien en proeven.
Vraag: *Wat lijkt het meeste op gewone kaas?* Vertel dat de andere kazen veel langer liggen, zodat ze steeds steviger worden.