

| | |
|-------|-------|
| Naam: | Punt: |
|-------|-------|

Onderwerp

KAAS

Hoe maak je van **vloeibare** witte melk **keiharde** gele kaas? Ernst volgt het hele proces: van de **voor**fabriek tot de **kaas**makerij. Van harken en poetsen blijk je goede kazen te krijgen.



1. Schrijf hier 4 soorten kaas op.

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

2. Hoeveel liter melk heb je nodig voor 1 kilo kaas?

3. Hoeveel soorten kaas bestaan er in Nederland? En in de wereld?

4. Hoeveel kilo kaas eten wij per persoon per jaar?

5. De melk, waarvan kaas gemaakt wordt, moet **ge**controleerd worden. Op welk 2 dingen?

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

6. Wat is **ther**miseren?

7. Wat is **standaard**iseren?

8. Wat is **pasteur**iseren?

9. Om de kaas te maken, gaan er in de kaasmakerij nog **ingrediënten** bij. Schrijf hieronder de 4 **ingrediënten** op.

| | |
|--|--|
| | |
| | |

10. Waarom gaan de messen door het **kaasmengsel** heen?

11. Noem 3 dingen die er van 'wei' worden gemaakt.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

12. Wat gebeurt er met de kaas in het 'pekelbad'?

13. Waarom wordt de kaas tijdens het rijpen **omgedraaid**?

14. Wat is het verschil tussen jonge kaas en **overjarige** kaas?
(Noem 2 van de 4 dingen.)

15. Waarom krijgt de kaas een plastic laagje? (2 antwoorden)

16. Waar let men op, als de kaas **gecontroleerd** wordt?