

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 blijkt 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 **gecontroleerd** worden. Op welk 2 dingen?

6. Wat is **thermiseren**?

7. Wat is **standaardiseren**?

8 Wat is pasteuriseren?

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?