



PROEF EEN STUKJE
KAASGESCHIEDENIS IN DE
OUDE KAASMAKERIJ

EDUCATIEF AANBOD
BASISONDERWIJS

_ VOORSTELLING

Ergens in Vlaamse velden – op een steenworp van Tyne Cot Cemetery, hét symbool van de onuitwisbare sporen die WO I in deze streek heeft getrokken – vind je Sint-Jozef, een kaasmakerij uit het interbellum. In dit prachtige stukje erfgoed brengen we de rijke traditie van het kaasmaken op een boeiende, interactieve manier opnieuw tot leven en leer je alles wat je altijd al wilde weten over kazen maar nooit durfde te vragen.

Via deze lesbrief willen we een houvast bieden aan de onderwijzer die met zijn of haar klas De Oude Kaasmakerij bezoekt. In dit document wordt toegelicht welke pakketten we aanbieden, welke zaken tijdens een bezoek aan bod komen, welke voorzieningen in het museum aanwezig zijn en met welke toeristische bezienswaardigheden een bezoek aan De Oude kaasmakerij gecombineerd kan worden teneinde een aantrekkelijk dagprogramma samen te stellen.

NL

Ergens in Vlaamse velden – op een steenworp van Tyne Cot Cemetery, hét symbool van de onuitwisbare sporen die WO I in deze streek heeft getrokken – vind je Sint-Jozef, een kaasmakerij uit het interbellum. In dit prachtige stukje erfgoed brengen we de rijke traditie van het kaasmaken op een boeiende, interactieve manier opnieuw tot leven en leer je alles wat je altijd al wilde weten over kazen maar nooit durfde te vragen.



NL

DEGUSTEREN DOET WAARDEREN

Tijdens een uitgebreide degustatie leer je de verschillende kaasfamilies van elkaar te onderscheiden en maak je kennis met enkele heerlijke kazen. Een must voor elke kaasliefhebber!



NL

Tussen de wereldoorlogen groeide het maken van kaas uit van een ambacht tot een deels industriële activiteit. De Oude Kaasmakerij laat je zien hoe kaas tot stand kwam én komt en neemt je mee voor een fascinerende tocht doorheen het productieproces. Ondertussen kunnen de kinderen op zoek naar een illustere kaasdiel via het kinderparcours.

EN

WHERE CRAFT MEETS INDUSTRY

In the period between the two world wars cheese making developed from a craft into a partially industrial activity. De Oude Kaasmakerij shows you how cheese was and is made and takes you on a fascinating journey through the production process. Meanwhile the children can search for the illustrious cheese thief via the children's track.

FR

À LA CROISÉE DE L'ARTISANAT ET DE L'INDUSTRIE

Entre les deux guerres, la fabrication de fromage connaît une transition de l'artisanat à une activité semi-industrielle. L'Ancienne Fromagerie vous dévoile comment naît et naissant le fromage, et vous guide à travers l'univers fascinant de son processus de production. Qui plus est, durant cette visite, les enfants peuvent partir à la recherche d'un célèbre voleur de fromage grâce au parcours qui leur est consacré.



EN

ENTER THE OLD CHEESE DAIRY SINT-JOZEF

In Flanders Fields – at a stone's throw from Tyne Cot Cemetery, the symbol of the indelible remains WWI left in this region, you find Sint-Jozef, a cheese dairy dating from the interwar period. In this beautiful piece of history we try to bring the rich tradition of cheese making back to life in an interactive way and you will learn everything you always wanted to know about cheeses, but never dared to ask.

FR

DÉCOUVREZ L'ANCIENNE FROMAGERIE SINT-JOZEF

Quelque part dans la campagne flamande – à quelques pas du Cimetière militaire de Tyne Cot, le symbole par excellence des marques indélébiles laissées par la Première Guerre mondiale dans la région – se trouve Sint-Jozef, une fromagerie datant de l'entre-deux-guerres. C'est dans ce remarquable monument historique que nous vous faisons découvrir la riche tradition de la fabrication du fromage, de manière à la fois captivante et interactive. Vous y apprendrez tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les fromages sans jamais oser le demander!



EN

GET TO KNOW CHEESE THROUGH AND THROUGH

Appreciating by tasting – During an intensive tasting you get to distinguish the different cheese families and you become acquainted with some delicious cheese. A must for each cheese lover!

FR

DEVENEZ INCOLLABLE SUR LE FROMAGE

L'apprentissage par le goût – Au cours d'une visite dégustation de fromages, vous apprendrez à se reconnaître les familles et faire avec l'assortiment gustatif de quelques délicieuses variétés. Un rendez-vous incontournable pour tous les amoureux du fromage!

_WAT

Het kaasmuseum De Oude Kaasmakerij biedt een divers programma op maat van de specifieke doelgroepen.

Voor kleuters hebben we een proefondervindelijke rondleiding.

Voor het lager onderwijs hebben we een begeleiding op maat gecombineerd met een educatieve zoektocht, de kids-kaas-quiz.

Voor het secundair & voedingsonderwijs hebben we een educatieve rondleiding op maat, eventueel gecombineerd met een begeleide degustatie.

Een extra mogelijkheid voor het basisonderwijs en secundair onderwijs is onze gloednieuwe workshop kaas maken. Sedert dit jaar bieden we deze doe-mogelijkheid aan. Verder in deze brochure komt dit pakket uitgebreid aan bod.

Onze gidsen zijn educatief onderlegd en leggen de nadruk op een aantal specifieke onderwerpen.

Naargelang de graad, het opleidingsniveau en de vragen vanuit de scholen komen deze elementen in meerdere of mindere mate aan bod.

Een greep uit de onderwerpen:

- De weg van koe naar supermarkt: hoe ziet het productieproces van kaas eruit? Hoe ging het eraan toe op een oud melkveebedrijf en hoe produceert men kaas in een moderne kaasmakerij?
- De evolutie van melk tot kaas. Ontdek stapsgewijs de verschillende (chemische) processen die plaatsvinden bij de productie van kaas
- De verschillende soorten kaas. Wat is het verschil tussen een blauwschimmelkaas en een verse kaas, waar ligt het onderscheid tussen een harde en halfharde kaas, ... Op een bevattelijke manier wordt getoond welke soorten kazen bestaan en wat hun onderscheidende kenmerken zijn (smaak, geur, uitzicht, textuur, ..)
- Hoe worden kazen versneden? Hierbij is aandacht voor de verschillende kaassoorten en hun eigen specifieke versnijdingwijze. Het antwoord op de waarom-vraag staat hier cruciaal.
- België en Frankrijk als kaaslanden. Als het kaasland bij uitstek komen Franse kazen uiteraard uitgebreid aan bod. Maar er is ook aandacht voor de Belgische Kazen. Tijdens de rondleiding leert men dat voor de vele Franse kazen bijna steeds een kwaliteitsvolle Belgische tegenhanger is.
- Foodpairing. Kaas wordt automatisch gelieerd aan bepaalde andere voedingsproducten. Tijdens de rondleiding komen we lekkere combinaties te weten en hoe dit komt.
- Het gebruik van kazen in gerechten. Op welke manier kan men koken met kaas en welke tips zijn er voor het gebruik van kaas in de keuken.
- Hoe wordt kaas het best bewaard. Tips voor het bewaren van kaas met aandacht voor de verschillende kazen.
- Plaats van zuivel en kaas in de voedingsdriehoek. Zijn zuivelproducten gezond of niet en wat is de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid zuivelproducten.

_ DIDACTISCH MATERIAAL

- Alle begeleidende leerkrachten krijgen de bezoekersgids “Waarom Kazen Verbazen?” waarin alle aangereikte informatie tijdens de rondleiding uitgebreid aan bod komt.
- Op onze website vindt u links naar educatieve programma’s.
- Voorafgaand op het bezoek bezorgen we u een bundel met alle opportune informatie over ‘kaas’ en ‘zuivel’, toegepast op het bezoek.

_ VOORZIENINGEN

- ruime parking met plaats voor bussen
- toiletten (ook voor andersvaliden)
- volledig toegankelijk voor andersvaliden
- cafetaria
- bereikbaar met belbus vanuit station Ieper
- uitgeruste workshopruimte

_ ARRANGEMENTEN

- Tyne Cot Cemetery: de grootste Britse militaire begraafplaats uit WOI (Passendale, op 1,5 km)
- In Flanders Fields Museum: hét museum over WOI (Ieper, op 7 km)
- Memorial Museum Passchendaele: museum volledig gewijd aan de Slag van Passendale, de grootste veldslag uit WOI (Zonnebeke, op 4 km)
- Boerderijbezoek: mogelijkheid tot het bezoeken van een melkveebedrijf, een vleesverwerkend bedrijf, groentenkweker, ...
- Nationaal Hopmuseum Poperinge: hét museum over de geschiedenis van de hop, één van de hoofdbestanddelen van bier (Poperinge, op 35 km)
- Doelbos Zonnebeke: een van de grootste groengebieden uit de Westhoek met binnenin een indrukwekkend monument uit WOI (Zonnebeke, op 5 km)
- Ieper: de (heropgebouwde) historische stad met haar vestingen, de vele chocolatiers en historische binnenstad (op 7 km)
- Bellewaerde: pretpark (Ieper, op 5 km)

Onze medewerkers staan steeds klaar om te helpen bij de samenstelling van een dagprogramma. Neem hiervoor contact met ons op via mail of per telefoon

_ PRAKTISCHE AFSPRAKEN

Het is aangewezen om een bezoek vooraf te reserveren. Neem hiervoor contact op met onze medewerkers en vergeet hierbij niet te vermelden om hoeveel leerlingen het gaat.

Contact/Boekingen

Kaasmuseum Passendale

De Oude Kaasmakerij

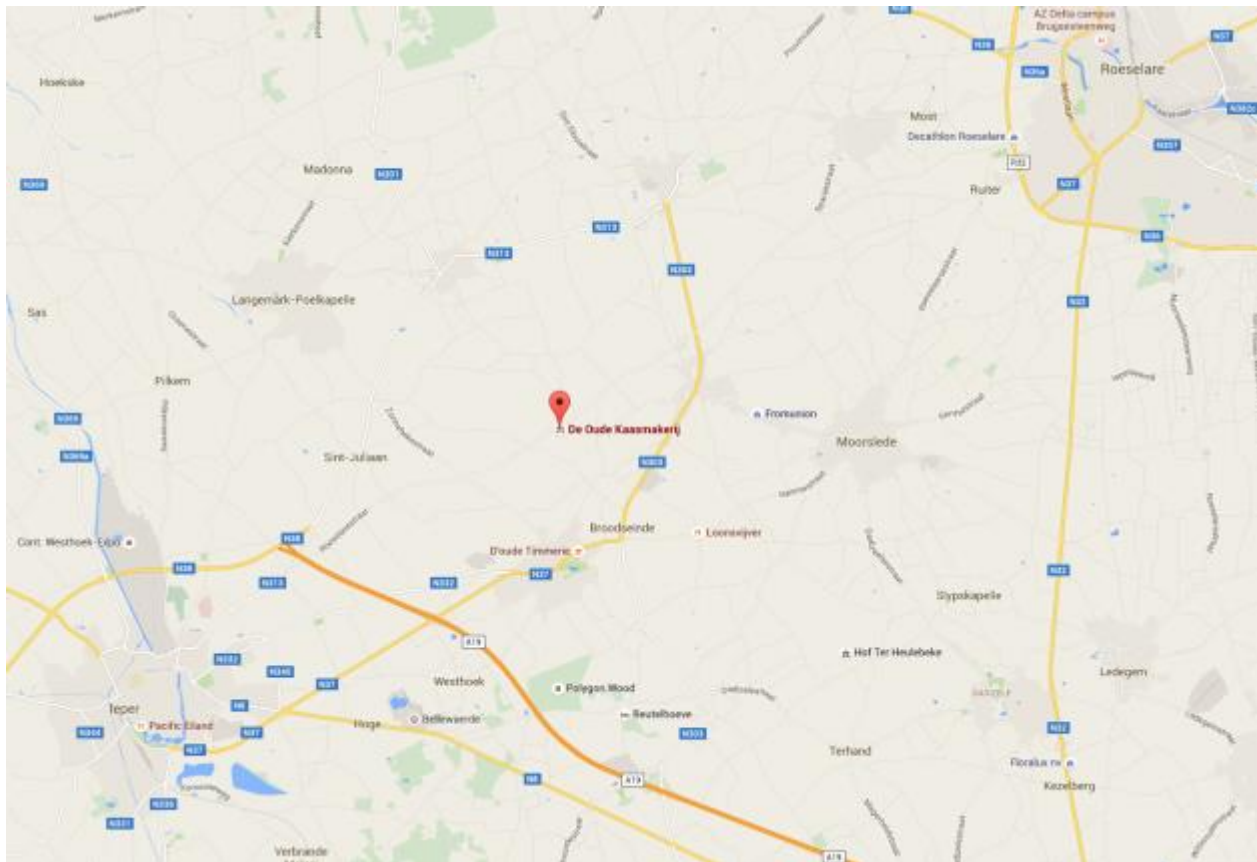
's Graventafelstraat 48a

8980 Passendale

+ 32 (0) 51 77 70 05

info@deoudekaasmakerij.be

www.deoudekaasmakerij.be



PAKKET 1: KOE TOT KOELKAST

Een bezoek aan De Oude Kaasmakerij is een interactieve ervaring zijn waarbij leerlingen zelf aan de slag gaan en op eigen houtje de belangrijkste aspecten van het kaasproductieproces leren kennen. Uiteraard blijft de rol van de gids hierin cruciaal. In onderstaande tekst wordt dieper ingegaan op de inhoud van het educatieve pakket.

Onthaal:

Zodra de kinderen binnenkomen, dossen ze zich uit in de melkwitte outfit van de moderne kaasmaker: kapje en schort. De leerlingen kunnen zich verkleden als melkvoerder, laborant, kaasmaker, kaasmeester of stoker. Voor ieder beroep is een witte schort voorzien met een bijpassende tekening. Enkel de stoker heeft een ietwat apart statuut. Per groep is er slechts 1 stoker die een zwarte schort heeft (door de stoker een zwarte schort te geven wordt aangetoond dat deze door een aparte ingang de kaasmakerij moest binnenkomen. Door slechts 1 stoker aan te duiden wordt echter ook gewezen op het belang van de stoker in het bedrijf. Zonder stoker immers geen energie om kaas te maken). Per groep is er ook slechts 1 kaasmeester. In een echte kaasmakerij is de kaasmeester immers de spil van alle activiteit, door zijn of haar zintuigen te gebruiken wordt gezorgd dat de kwaliteit van de kaas optimaal is.'

Rondleiding:

Na het verdelen van de taken loodst de gids de leerlingen door het museum en legt het proces van het kaasmaken van a tot z uit. Bedoeling is dat de gidsbeurt maximaal een uur duurt. We leggen de nadruk op een aantal onderwerpen: kaasproductieproces, belang van zuivel in een gezond voedingspatroon, melk als basisstof van kaas, vanwaar komt melk, ... Een belangrijk aspect van het pakket is dat kinderen actief betrokken worden bij de rondleiding. Dit gebeurt al door de leerlingen een functie te geven als kaasmaker, stoker, ... Op verschillende plaatsen in het museum worden de diverse beroeps categorieën aangesproken.

Zoektocht 'Het Geheim van de Kaaskoning' of 'Zoek de kaasdief':

Na de rondleiding van 1 uur, is het aan de leerlingen om in groepjes 'het geheim van de kaaskoning' te zoeken. Dit is een zintuigelijke zoektocht doorheen het museum. Er wordt geproefd, geroken, geluisterd, ... maar natuurlijk ook veel ontdekt!

Beroep	Activiteit	waar
melkvoerder	Draaien aan de ontromer	boerderij
Melkvoerder	Een melkkit opheffen en "leeggieten" in de melktank	loskade
Melkvoerder	Een melkkruik plaatsen op het "uitdruprek"	loskade
Laborant	Tonen van profbuisjes, werking van centrifuge,...	labo
Stoker	Vastnemen van een aantal blojes steenkool (om te tonen dat dit zwart is. Witte melk past niet bij zwarte kolen, vandaar een aparte ingang)	stookruimte
Kaasmaker	Kaasvorm opheffen	kaasbereidingslokaal
Kaasmaker	Draaien aan kaaspers	kaasbereidingslokaal
Kaasmaker	Wrongschop opheffen	kaasbereidingslokaal
Kaasmeester	Ruiken aan kazen (reukmodules)	kaasrijpingskelder
kaasmeester	Voelen aan de kazen	kaasrijpingskelder
Kaasmeester	Laten zien wat een kaasboor en een kaashamer is (wordt meegegeven)	kaasrijpingskelder
Leerlingen die nog niet aan bod zijn gekomen	Diverse activiteiten in interactieve ruimte (foto nemen, trekken aan kast met boerderijgeluiden,...)	

ZOEKTOCHT 1: 'zoek de kaasdief':

Na de rondleiding wordt de klas verdeeld in groepjes van 3 à 5 kinderen. Ieder groepje krijgt een kaasplankje met daarop een antwoordformulier. Gewapend met het kaasplankje, antwoordenblad en pen gaan de groepjes in het museum op zoek naar 15 melkkitten. Daarin vinden ze evenveel vragen en opdrachten. Deze vragen zijn allesbehalve moeilijk. Ze wijzen nog eens op de essentie van het kaasproductieproces en op enkele nuttige weetjes rond melk en kaas. De vragen zijn opgesteld voor kinderen van 7 tot en met 12 jaar. (Men herkent de melkkitten met vragen telkens aan de grote sticker die erop kleeft).



Een juist antwoord op een vraag komt overeen met een letter. Met de juiste antwoorden ontcijferen de kinderen de schuilplaats van een "kaasdief". Het betreft hier een muis die – zogezegd – alle kaas opeet die

zich in De Oude Kaasmakerij bevindt. De muis zit verstopt in de “doe-ruimte” van het museum (de interactieve ruimte). Tijdens de gidsbeurt wordt af en toe verwezen op deze kaasdief, maar zonder aan te geven dat het om een muis gaat. (bv. bij de wereldbol in de rotonde zijn er af en toe kaasblokjes die mensen afkraken. Met kinderen kan erop gewezen worden dat dit het werk is van een kaasdief).

Zoals gezegd zijn de vragen relatief eenvoudig en moet ieder groepje de antwoorden snel vinden. Het duurt ongeveer een half uur om alles op te lossen. Wanneer de kinderen de schuilplaats van de kaasdief hebben gevonden geven ze het antwoordformulier af aan de balie. Ze krijgen er als beloning een een button van de Kaasbrigade. Dit is een hedendaagse kaasclub, in navolging van de Melkbrigade die in de jaren 60 kinderen massaal melk moest leren drinken.



ZOEKTOCHT 2: ‘Het geheim van de Kaaskoning’

Deze zoektocht is een zintuigelijke speurtocht aan de hand van 8 doe-opdrachtjes, waarbij de leerlingen ontdekken, zien, horen, ruiken en natuurlijk proeven!

Na de rondleiding worden de kinderen ingedeeld in groepjes van 3. Gewapend met antwoordblaadje en potlood gaan ze op zoek naar het geheim van de kaaskoning.

De vragen zijn opgesteld voor kinderen van 7 tot en met 12 jaar.

Ieder antwoord op de vraag geeft een cijfer, waarmee twee codes ontdekt worden. Met die codes kan de kist met het geheim ontmaskerd worden.

Wanneer de kinderen het geheim ontdekt hebben, geven ze het antwoordformulier af aan de balie. Ze krijgen als beloning een koe-button!



Lang geleden leefde een koning, die supergraag kaas at. Zooo graag, dat hij het geheim recept voor zijn favoriete kaas in een kist verborg in zijn enorme rijk.

Deze kist hebben we kunnen bemachtigen, maar de code hebben we nog niet... Jij moet ons helpen de code te breken. Aan de hand van 8 doe-opdrachtjes kom je de code te weten. Help je mee?



Praktische informatie

Een begeleide rondleiding duurt ongeveer 1u15minuten.

Gecombineerd met een zoektocht of degustatie duurt dit om en bij de 2 uur.

3,00 euro per leerling lager onderwijs, - leraren en begeleiders gratis (incl. lesbrief en didactische handleiding)

30 euro per gids (max. 30 lln. per gids)

3,00 euro per kaasdegustatie (proefbordje met 4 streekkazen)

Reservaties en info via info@deoudekaasmakerij.be

YES!

KAAS

Maar hoe wordt
dat eigenlijk
gemaakt?



© EVA
MOUTON

DOE MEE AAN ONZE WORKSHOPS

KAASMAKEN

VAN VERSE MELK TOT KAAS

_ PAKKET 2: KAASMAAK WORKSHOP

Wat

In de kaasfabriek kunnen kinderen/ leerlingen al doende via 2 educatieve pakketten kennis maken met het product 'kaas'. Een pakket heet 'Kaas Maken', waarbij leerlingen van 6 tot ... jaar onder begeleiding kaas gaan maken. Al doende ontdekken we wat kaas betekent en hoe het gemaakt wordt.

Tijdens de workshop proeven we verschillende zuivelproducten.

DE OUDE KAASMAKERIJ

Ergens in Vlaamse velden - op een steenworp van Tyne Cot Cemetery, hét symbool van de onuitwisbare sporen die WO I in deze streek heeft getrokken - vind je Sint-Jozef, een kaasmakerij uit het interbellum. In dit prachtige stukje erfgoed brengen we de rijke traditie van het kaasmaken op een boeiende, interactieve manier opnieuw tot leven en leer je alles wat je altijd al wilde weten over kazen maar nooit durfde te vragen.





OVER DE WORKSHOP

Tja, hoe wordt kaas nu eigenlijk gemaakt? Tijdens deze leuke interactieve workshop leert een kaasmeester je alle geheimen van dit ambacht.

We maken kaas in groepjes. Verse melk wordt stapsgewijs in kaas getransformeerd. Ondertussen leren we het product 'kaas', haar herkomst en haar plaats in de voedselketen kennen. We werken samen en maken kennis met de specifieke terminologie van het proces.

Tijdens het kaasmaakproces zijn er twee pauzes: de strem- en perspauze. Die pauzes vullen we op naar wens. De mogelijkheden zijn talrijk: een interactieve zoektocht, het ontdekken van de oude kaasfabriek, de analyse van het kaasmaak proces aan de hand van de muurillustratie van Eva Mouton, het verhaal van De Vos & De Raaf, ...

Op het einde van de middag is onze kaas klaar, kunnen we onze eigen kaas proeven en krijgt iedereen zijn kaasmakers diploma!

Meer info: www.deoudekaasmakerij.be
info@deoudekaasmakerij.be

KAASMAKEN - VAN VERSE MELK TOT KAAS

Een workshop in De Oude Kaasmakerij
duur: 2 uur 30 minuten
voor: basisonderwijs & eerste graad secundair

Vooraf

Briefen leerkrachten/ begeleiders

Groepjes maken en uitdelen schortjes & hoofdnetjes – ter beschikking in De Oude Kaasmakerij

Voorstelling verschillende materialen en ingrediënten

Kaas maken in 10 stappen

Vervolgens starten we met kaasmaken. Verse melk van de landbouwer om de hoek transformeren we in verse kaas. Onderweg staan we stil bij de verschillende stappen en het belang van deze stappen voor het uiteindelijke resultaat. In groepjes van maximum 7 kinderen maken we kaas.

Mogelijke aanvullingen pauzes:

Tijdens het productieproces zijn er twee wachtmomenten. Deze besteden we nuttig, naargelang de vraag van de groep. Hieronder sommen we enkele mogelijkheden op:

#oudekaasmakerij #saycheese

Pauze 1: Mogelijkheid tot bezoek museum, productieproces, soorten melk, soorten kaas,... Muur Eva Mouton
Pauze 2: Kids Kaas Quiz en/of proefsessie: karnemelk, boter, margarine, yoghurt, ... Bezichtigen andere kaasjes tijdens rijping, duiding belang pekelen, ...

Educatieve meerwaarde: voedingsdriehoek, proefelementen, processen zuivelverwerking, belang soort melk en melkbehandelingen, duurzaamheid, ...

Praktische info:

Duurtijd: 2u00

Prijs: € 7 / leerling (workshop begeleiding, museumbezoek, proevertjes & eventuele zoektocht inbegrepen)

Enkel op reservatie via info@deoudekaasmakerij.be

Bij reservatie ontvangt u als leerkracht een dossiertje, waar u eventueel uit kunt putten ter voorbereiding op het bezoek.



Bijlage 1: Antwoordformulier Kids-kaas-quiz



Namen: _____

Klas: _____

KIDS-KAAS-QUIZ

Je grootouders en ouders waren misschien lid van **de Melkbrigade**. Die moedigde kinderen vroeger aan om meer melk te drinken, thuis en op school. De kinderen kregen een diploma en een embleem met een grote dikke M. De Melkbrigade bestaat al lang niet meer. Maar in de Oude Kaasmakerij richtten ze onlangs **de Kaasbrigade** op. Ben je al lid van deze club? Nog niet? Duik dan snel het museum in en ga op zoek naar 15 melkitten. Die bevatten geen melk, maar wel 15 opdrachten. Los ze op en vul de blokjes kaas op je kaasplankje in. Dan ontvang ook jij een button van **de coo(l)ste kaasclub**.

HOUD DE DIEF!

In de Oude Kaasmakerij smult een dief 's nachts van de verse kaas. Vul de letters van je antwoorden hier in. Dan weet je waar hij zich schuilhoudt.

Zin in pekelbad 1:
 Zin in pekelbad 2:



Namen: _____

Klas: _____

KIDS-KAAS-QUIZ

Je grootouders en ouders waren misschien lid van **de Melkbrigade**. Die moedigde kinderen vroeger aan om meer melk te drinken, thuis en op school. De kinderen kregen een diploma en een embleem met een grote dikke M. De Melkbrigade bestaat al lang niet meer. Maar in de Oude Kaasmakerij richtten ze onlangs **de Kaasbrigade** op. Ben je al lid van deze club? Nog niet? Duik dan snel het museum in en ga op zoek naar 15 melkitten. Die bevatten geen melk, maar wel 15 opdrachten. Los ze op en vul de blokjes kaas op je kaasplankje in. Dan ontvang ook jij een button van **de coo(l)ste kaasclub**.

HOUD DE DIEF!

In de Oude Kaasmakerij smult een dief 's nachts van de verse kaas. Vul de letters van je antwoorden hier in. Dan weet je waar hij zich schuilhoudt.

Zin in pekelbad 1:
 Zin in pekelbad 2:

Bijlage 2: Vragen zoektocht Kids Kaas Quiz

1. Alleen bij de zoogdieren krijgen de kleintjes vlak na de geboorte melk van hun mama. Welk dier geeft geen melk en hoort dus niet thuis in het rijtje?
schaap . paard . dolfijn . krokodil . wolf
2. In de Oude Kaasmakerij testten ze de melk die er werd geleverd. Eerst proefden ze haar. Dan werd ze ook nog eens in het laboratorium onderzocht. Alleen met verse melk konden ze immers kaas maken. Maar ... wat testten ze precies?
 - a. of de melk niet te groen was
 - b. of de melk niet te warm was
 - c. of de melk niet zuur was
3. De melk wordt gescheiden: in vette room en magere melk. De melkroom karnen ze tot boter. Van de melk maken ze kaas. Wat is juist?
 - a. Boter bevat meer vet dan kaas.
 - b. Kaas bevat meer vet dan boter.
4. Boven je hoofd zie je blauwe, witte en grijze buizen: voor stoom, water en melk. Stoom warmt de melk op. Hij loopt door de grijze leidingen. Maar waarvoor dienen de andere buizen? Als je ze volgt, dan vind je 't wel.
5. Om de ziektekiemen en bacteriën in de melk te doden, warmen ze de melk op. Dat heet pasteuriseren. Volg op de tekening de leidingen met warme stoom. Dan weet je tot hoeveel graden ze de melk opwarmen.
6. Met welke brandstof stookten ze vroeger in de kaasmakerij?
 - a. met steenkool
 - b. met benzine
 - c. met gedroogde koeienvlaaien
7. Melk wordt niet zomaar kaas. Ze voegen er enkele dingen aan toe. Twee ingrediënten heb je zeker nodig. Zonder hen kun je geen kaas maken. Welke? Dat vertellen ze je in het filmpje. De andere gebruiken ze alleen voor sommige kazen.
8. Aan de melk in de grote bakken voegen ze stremsel toe. Door het stremsel gaat de melk klonteren. De klonters heten wrongel, het vocht heet wei. Ze snijden de witte wrongel in stukken, leggen die in de kaasvormen en persen er nog zoveel mogelijk wei uit. Ziezo, het resultaat lijkt al op kaas.
Hier moet men een aantal tekeningen in de juiste volgorde leggen. Dit is de correcte volgorde .
9. Het museum is in de gebouwen van de oude kaasfabriek. Die zag er vroeger (van 1936 tot 1948) net zo uit. Alle toestellen staan nog op dezelfde plaats. De cafetaria is er pas later bijgebouwd. Kijk maar op het plan.
10. Stap de lengte en de breedte af van de oude fabriek. 1 stap is ongeveer 1 meter. Is de oude fabriek groter of kleiner dan de nieuwe kaasmakerij even verderop in het dorp Passendale. Die meet 100 m bij 58 m.

Ze leggen de kazen in een pekelbad. Dat is een bad met zout. Weet je waarom? [+tekeningen/cartoons die antwoord illustreren] Antwoord: In het pekelbad raakten de kazen door elkaar. Zet ze in de juiste volgorde en je kent het antwoord.

Tekeningen 2 pekelbaden. In de ene de woorden 'de kaas wordt stevig en krijgt smaak' door elkaar. In de andere 'hij blijft langer houdbaar'.

11. Voor ze helemaal goed is, ligt de kaas nog enkele weken (of zelfs maanden) op lange hoge rekken. Dat heet rijpen. Daarvoor moeten de temperatuur en de vochtigheid zoveel mogelijk gelijk blijven. Vroeger kon dat het beste in een frisse kelder, zoals hier in de Oude Kaasmakerij. Nu rijpen de kazen:
 - a. in een grote gekoelde ruimte, net een grote koelkast
 - b. in een bloedhete sauna
 - c. aan speciale waslijnen buiten

12. Aan emmentalerkaas voegen ze propionbacteriën toe en die veroorzaken veel gas. Door dat gas:
 - a. moet je veel winden laten als je emmentaler eet.
 - b. ontstaan gaten in de kaas.
 - c. kan het gebeuren dat de kaas plots ontploft.

13. Van melk word je sterk. Dat is een waarheid als een koe. Melk en melkproducten bevatten immers veel calcium. Welke delen van je lichaam worden er vooral sterk van? Het zijn er twee.

14. Het calcium (zeg: kalsiejum) uit de melk maakt je botten en je tanden sterk. Maar calcium zit nog in andere etenswaren. Wat bevat, naast melk en melkproducten, het meeste calcium? Draai het rad en lees het af.

15. Waarin bewaar je thuis het beste de melk, kaas en andere melkproducten? TIP: het is er best 4 °C. Brrr...

Bijlage 3: antwoordformulier 'Het Geheim van de Kaaskoning'



Lang geleden leefde een koning, die supergraag kaas at. Zoou graag, dat hij het geheim recept voor zijn favoriete kaas in een kist verborg in zijn enorme rijk. Deze kist hebben we kunnen bemachtigen, maar de code hebben we nog niet... Jij moet ons helpen de code te breken. Aan de hand van 8 doe-opdrachtes kom je de code te weten. Help je mee?



De Oude Kaasmakerij
+32 (51) 77.70.05
info@deoudekaasmakerij.be
www.deoudekaasmakerij.be



Bijlage 4: Vragen 'Het Geheim van de Kaaskoning'

A Wat zit er in deze fles?

- ① Karnemelk
- ② Volle melk
- ③ Geitenmelk

Neem een beker, schenk een beetje vloeistof uit en proef. Vergeet niet nadat je geproefd hebt, de beker in het vuilbakje te deponeren.

B Hoeveel milliliter vloeistof kan opgenomen worden in de pipet, aanwezig in de kijkkast van het labo?

- ④ De pipet bevat 16 ml
- ⑤ De pipet bevat 17 ml
- ⑥ De pipet bevat 11 ml

Een pipet is een hulpmiddel voor het uitvoeren van laboratoriumtests. Tests werden vroeger enkel uitgevoerd op de inkomende grondstof melk, zelden of nooit op het eindproduct kaas. Vroeger waren de belangrijkste tests het bepalen van het vetgehalte en zuurtegraad van de melk. Van zure melk kun je geen kaas maken!

C In de melkverwerkingsruimte zie je boven je hoofd blauwe, grijze en witte buizen voor stoom, water en melk. Stoom warmt de melk op en loopt door de grijze leidingen. Maar waarvoor dienen de andere buizen?

- ⑦ Witte buizen voor melk en blauw voor water.
- ⑧ Witte buizen voor water en blauw voor melk.

D Wie ontwierp de muurtekening in de kaasmaakruimte?

- ① Herr Seele
- ② Kamagurka
- ③ Eva Mouton

E Met welke ingrediënten maak je karnemelkpapsaus?

Tip: Volg het parcours naar onze doe-roek!

- ④ Koemelk, hesp, sjalotten, bloem, peper, zout
- ⑤ Karnemelk, gezouten spek, sjalotten, bloem, peper, zout
- ⑥ Karnemelk, pudding, ui, bloem, peper, zout

F Bij welke kast hoor je een dier hinniken? Ontdek ons landschapsorgel! Start met tellen vanaf de linkse kast en noteer het cijfer van de kast hier. ○

G Wat is de slogan van de Melkbrigade? Op het einde van deze zoektocht verklap je dit aan het onthaal en zo krijg je het cijfer.

In de jaren '60 dranken kinderen zoals jij massaal melk, sommigen werden uifverkaren tot melkbrigadiers! Wanneer je al deze vraagjes opgelost hebt, riddersen we jou tot kaasbrigadier!

Cijfer: ○

H Hoeveel kazen tel je op de houten planken in de pekelruimte?

- ④ Er zijn 60 kazen
- ⑤ Er zijn 72 kazen
- ⑥ Er zijn 105 kazen

