

De Kaasmaakster



Schoolplaat 'De kaasbereiding' (Copyright Wolters-Noordhoff bv)



Misschien is het je wel eens opgevallen, als je over een landweg reed, of over de dijk. Langs de kant van de weg staat een bordje: Boerenkaas te koop. Bij die boerderij wordt nog zelf kaas gemaakt



Tegenwoordig gaat de meeste melk naar de melkfabriek maar vroeger was dat niet zo. Honderd jaar geleden waren er nog geen koeltanks en nog geen vrachtauto's om de melk weg te brengen. Toen ging de melk in melkbussen en per schuit of per kar naar de melkhandel of melkfabriek.



Koelbak voor de melkbussen

Vooral in de zomer was dat nog wel eens een probleem. Ook al had de boer de koeien heel vroeg gemolken, tegen de tijd dat de schuit bij de fabriek aankwam was het al aardig warm. Daarom werd er vaak boter of kaas gemaakt van de verse melk. Kazen kun je veel langer bewaren (wel meer dan een jaar!) en bovendien brengen kazen meer geld op.

Het kaasmaken



Uitdruprek voor melkbussen



Melkbus met zeef

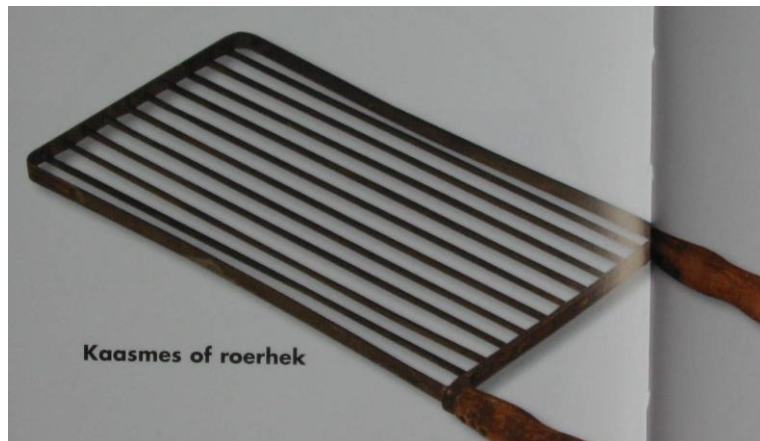
De rauwe (verse) melk wordt eerst **gezeefd**. Er mogen natuurlijk geen koeienharen of grassprietjes in de kaas terechtkomen.



Kaastobbe

Daarna wordt de melk in de kaastobbe gegoten en op een temperatuur van 29° C gebracht. Er wordt **stremsel** aan toegevoegd, een vloeistof waardoor de melk dik wordt.

Na het stremmen wordt de dik geworden massa een aantal keer doorgesneden met het **roerhek**. Zo kan het vocht dat er nog inzit eruit. Dit komt boven drijven, de dikke massa blijft onderin.



Kaames of roerhek

Het vocht (dit heet **wei**) wordt afgetapt en in een vat gegoten. In de wei zitten nog veel voedingsstoffen. Vroeger werd het aan de varkens en kalveren gegeven. Tegenwoordig wordt wei verwerkt in onder andere in Taksi en Rivella !



Kaasvat



kaaspers met kaasvaten



De kuipen voor het pekelbad

De **wrongel** (de dikke massa) wordt uitgeknepen en in een kaasvat gedaan. Deze vaten gaan in de kaaspers. Na een dag persen gaat de verse kaas in een **pekelbad** (zout water) voor de houdbaarheid en de smaak.



De kaas wordt op planken te drogen gelegd

Na een paar dagen wordt de **kaas** op houten latten **te drogen** gelegd. Om de dag worden alle **kazen gekeerd** en na een paar weken kun je ze eten. Hoe langer je de kaas laat liggen des te zouter hij wordt. Oude kaas is dan ook zouter dan jonge kaas.

In kaasfabrieken krijgt de kaas een **waslaag** aan de buitenkant. Dat beschermt de kaas bij het transport en helpt tegen schimmel.

In Frankrijk laten ze juist wel schimmel op de kaas groeien.

Het leven op de boerderij

Je begrijpt nu dat het heel wat werk is om kaas te maken. Zeker als je weet dat alles na elke keer gebruiken ook weer schoongemaakt moeten worden. Als er teveel bacteriën in de kaas komen kan het kaasmaken mislukken.



De taken op de boerderij waren duidelijk verdeeld. De boer zorgde voor de beesten, de boerin was bijna de hele dag bezig met kaasmaken. Vaak hielp een meid of een van de kinderen mee. Veel tijd voor het huishouden bleef er niet over. Daarom hadden sommige boerderijen een zomerhuis. Daar leefde de familie in de zomermaanden. De grote boerderij met de 'nette' kamers kon dan schoon blijven en het zomerhuis was klein genoeg om snel schoon te kunnen maken.

Boerderij met zomerhuis in Schuwacht

Kaasboeren

In sommige gebieden van Nederland wordt bijna geen kaas gemaakt en in de Krimpenerwaard juist heel veel. Hoe komt dat?

Ook vroeger bracht akkerland meer op dan weiland. Een boer zal dus eerder proberen om groenten of graan te laten groeien dan om koeien te laten rondlopen. In drogere delen van ons land (op kleigrond) zie je daarom vooral graan en groenten op het veld.

De veengrond in de Krimpenerwaard en in sommige andere polders is zo nat dat deze niet geschikt is voor akkerbouw. Alleen gras wil er groeien en dus lopen hier veel koeien rond. Omdat de grond, en daardoor de grassen die er op groeien, overal anders zijn, zal de kaas in elk gebied een iets andere smaak hebben.

De kaasmarkt

De boeren brachten hun kaas naar de kaasmarkt in de buurt. De beroemde Goudse Kaas komt eigenlijk uit de Krimpenerwaard. De kaasmarkt was echt een feestelijke gebeurtenis. De boeren kregen veel geld voor hun kazen. Ze gingen dan ook vaak in hun beste pak en op hun mooiste klompen. Er worden nog steeds traditionele kaasmarkten gehouden. In Gouda elke donderdag ochtend in juni, juli en augustus. Die van Alkmaar is helemaal wereldberoemd.

Bij de kaaswinkel op de markt in Gouda kun je ook nu nog kaas kopen uit bijvoorbeeld Stolwijk, het Beijersche of Bergambacht.

De moderne kaasboerin

Ook nu maken boerinnen nog zelf kaas. Door alle regelgeving over hygiëne en ingrediënten is het nu wel wat minder leuk dan vroeger. Er zijn machines voor de temperatuurinstelling, voor het roeren enz. Voor het inkomen is het ook niet meer zo nodig. Wel zijn er nu meer smaken te krijgen. De boerin kan tegenwoordig ook brandnetelkaas, mosterdkaas, peperkaas of paprikakaas maken.

Zelf kaas maken?

Bij de boerin aan de Noord in Krimpen aan de Lek kun je uitleg krijgen over hoe kaas wordt gemaakt.

Bij sommige boerinnen kun je ook zelf kaas maken, kijk op www.boerinn.nl. Voor recepten en andere informatie over kaasmaken kun je terecht op www.kaas.nl.

Bij kinderboerderij De Blijde Wei in Rotterdam kan de school een leskist lenen om zelf kaas te maken. Leuk? Ja, wel als je van kaas houdt !!

Kaastaal

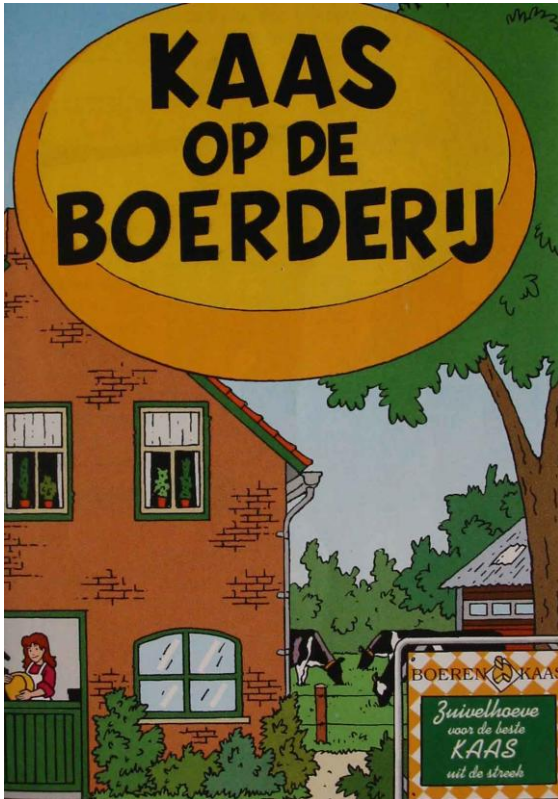
Wat betekent : "je hebt er geen kaas van gegeten" ?
En wanneer iemand je een kaaskop noemt, wat wil dat zeggen?

Weet je dat de kaasschaaf voor veel buitenlanders een typisch voorbeeld is van de Hollandse zuinigheid? In de meeste andere landen snijden ze kaas met een mes, lekker in dikke plakken.

Da's Kaassie.

Samenvatting

In een folder van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders wordt het allemaal nog eens samengevat. Wanneer je alles hierboven goed gelezen hebt zal je herkennen wat er op de plaatjes hieronder te zien is.



Boerenkaas wordt gemaakt van onverhitte koemelk. In de kaasmakerij staan een kaastobbe, kaasvaten en een kaaspers. Koeien worden twee maal daags gemolken. De avondmelk komt in de koeltank, de ochtendmelk, die nog warm is van de koe gaat direct in de tobbe.



Door bijmengen van koude melk van de vorige avond koelt de melk in de tobbe af tot 29 graden.



Toevoegen van zuursel aan de melk maakt de kaas langer houdbaar en smakelijk.



Na toevoegen van het stremsel ontstaan dikke wrongel en waterige wei.



Een rek van messen snijdt de wrongel in stukjes. De wei stroomt nu sneller uit de wrongel.



De wei wordt afgetapt. Met warm water wordt de laatste wei uit de wrongel gespoeld.



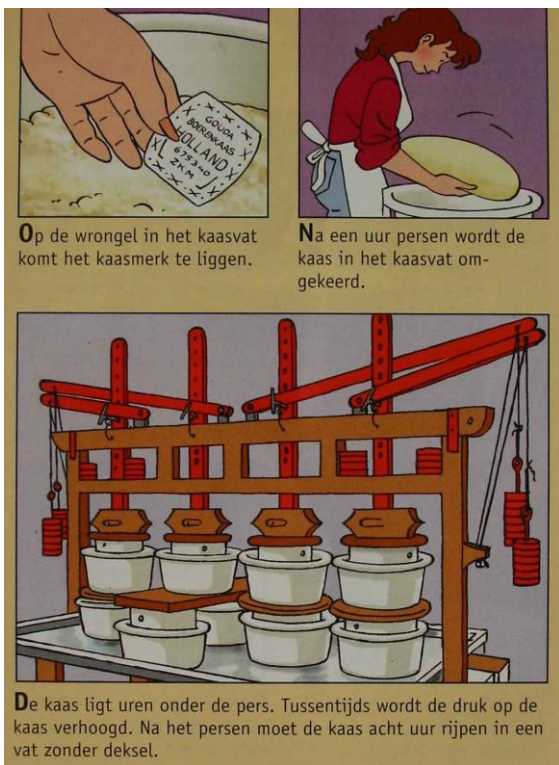
In de dichte warme tobbe moet de wrongel ruim en kwartier rijpen.



Met een aanhaalband maakt de boerin porties wrongel.



De wrongel wordt in een net geschept en in het kaasvat gelegd.



Wil je meer weten ?

Kijk dan ook eens op www.boerin.nl en www.kaas.nl
 Bezoek het Streekmuseum Crimpenerhof in Krimpen aan den IJssel
 'Krimpenwaardig' een boekje van het 'Streekmuseum Crimpenerhof'.
 F.J.Weijts Met beide handen Hilversum 1984
 Bond van Boerderij-Zuivelbereiders

Colofon

Tekst : Aart Westerduin

Illustraties :

Bond van Boerderij-Zuivelbereiders	nummers 15 t/m 18
Schoolplaat Wolters-Noordhoff	nummer 1
Streekmuseum Crimpenerhof	nummers 3 t/m 12
Aart Westerduin	nummers 2, 14

Redactie en samenvoeging illustraties en tekst : Johan Knoester

Uitgave : Erfgoedhuis Zuid-Holland