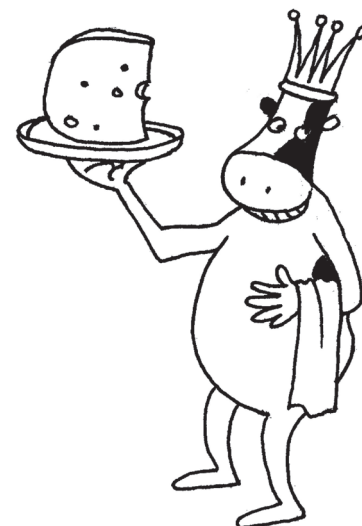
**Doelstellingen**

- ⊙ De leerlingen leren dat er veel verschillende soorten kaas bestaan.
- ⊙ De leerlingen kunnen aan de hand van een overzichtstabel van verschillende soorten kaas info geven bij kazen die in de klas worden voorgesteld.
- ⊙ De leerlingen kunnen stukjes kaas zodanig presenteren dat het uitnodigend is om te proeven.
- ⊙ De leerlingen zijn bereid om van verschillende soorten kaas te proeven en hun bevindingen hierover mee te delen aan hun klasgenoten.

Wie in de kaaswinkel komt, ziet meteen dat er zeer veel verschillende soorten kaas zijn, ook Belgische kazen. Elke kaas heeft een eigen productieproces en een eigen smaak. Kaas kan van verschillende soorten melk worden gemaakt (bv. koemelk, geitenmelk, schapenmelk, buffelmelk). Kaas kan vers of gerijpt zijn, zacht, halfhard of hard. Er is jonge kaas die meestal zacht en smeuïg is van smaak. Belegen of oude kaas smaakt sterker door en is meestal droger en brokkelig. Er is ten slotte ook kaas met kruiden, noten of bijvoorbeeld peperkorrels. Kortom, te veel om allemaal op te noemen. Wie zegt dat hij geen kaas lust, heeft ze nog niet allemaal geproefd.

Kaas is een goede bron van eiwitten, calcium en verschillende vitaminen die we nodig hebben om gezond te blijven. Kaas kan echter ook veel vet bevatten. Overdrijf daarom niet met kaas of probeer eens een light- of magere kaas. Het vetgehalte kan je aflezen van het etiket. De actieve voedingsdriehoek geeft aan dat het een gezonde gewoonte is om elke dag 1 tot 2 sneetjes kaas te eten.





■ Materiaal

- **Per leerling een overzichtstabel van verschillende soorten kaas**
(zie kopieerblad bij infofiche 2)
- **Verschiede soorten kaas om te proeven (bij voorkeur minstens één per categorie uit de overzichtstabel)**
- **Pen en papier, prikkers, een kaasmes, servetten, bordjes of kaasplankjes**

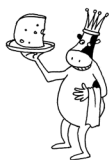
■ Hoe gaan we te werk?

Alle leerlingen krijgen een exemplaar van de overzichtstabel van verschillende soorten kaas. De leerkracht heeft een aantal kazen in de klas uitgesteld.

De leerlingen krijgen de volgende opdracht.

1. Bekijk de overzichtstabel van de verschillende soorten kaas.
2. Kies er een soort uit die jou het meeste aanspreekt.
3. Ga na of deze soort (of een uit dezelfde categorie) aanwezig is in de klas.
4. Lees aandachtig de informatie over deze kaas en tracht dan met je eigen woorden iets over deze kaas neer te pennen om het nadien in de klas te vertellen.
5. Maak met de stukjes kaas een mooie presentatie die je medeleerlingen uitnodigt om van de kaas te proeven.
 - Maak een vlagje met de naam van de kaas.
 - Versnijd de kaas in kleine blokjes.
 - Presenteer de blokjes op een bordje (of kaasplankje) samen met wat prikkers.
 - Geef er eventueel nog andere producten bij zoals een stukje brood (handig voor verse kaas of smeerkaas), fruit zoals druiven of stukjes peer, noten.
6. Wanneer alle leerlingen klaar zijn met de voorbereiding van hun presentatie kan de grote info- en proefbeurs beginnen.

Alle leerlingen komen om de beurt aan bod om iets te vertellen over de kaas die zij hebben gekozen. Na de presentatie van alle kazen mag er (vrij) worden geproefd.

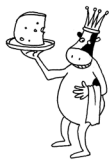


■ *Waar kunnen we ook aan denken?*

- De kinderen kunnen bijkomende informatie over de gekozen kaas gaan opzoeken, bijvoorbeeld in de lokale kaaswinkel of via het internet. Zo wordt hun presentatie nog boeiender.
- De kaaspresentatie kan plaatsvinden ter gelegenheid van een openklasmoment. Zo kunnen de kinderen hun ouders of grootouders alles vertellen over de verschillende soorten kaas en ze hen tevens laten proeven.

■ *Klasbespreking*

- Vertel aan elkaar welke soort kaas jij het liefst eet. Waarom?
- Zijn er kazen waar je liever niet van proeft? Waarom niet?



Kopieerblad bij infofiche 2

Overzichtstabel van verschillende soorten kaas

Verse kaas	Men laat de wrongel uitlekken op een doek zodat de wei erdoor kan sijpelen. De kaas heeft een hoog vochtgehalte.	
Gerijpte kaas	Zachte kaas Er wordt meer vocht uit de wrongel verwijderd. De kaas wordt geperst en vervolgens gerijpt.	Met gewassen korst bv. Herve, Trou d'Sottai, Bou d'Fagne, Schepkaas Met schimmelkorst bv. Bouquet des Moines, Paillardin Met rode korst bv. Wijnendale, Brigand zonder korst bv. Brusselse kaas
	Halfharde kaas Abdij- of paterskazen. Zij zijn licht gezouten, de wei wordt in een kaasvorm uit de wrongel geperst, het vochtgehalte bedraagt ongeveer 50%.	bv. Passendaele, Echte Loo, Rubens, Damme, Père Joseph, Affligem, Corsendonk, Westmalle, Postel, Chimay, Floreffe, Orval, Maredsous
	Harde kaas De wrongel wordt opgewarmd. Het zijn stevige kazen met een harde droge korst en een laag vochtgehalte. Zij kunnen beter worden bewaard.	bv. Breugelkaas, Fagnar, Beauvoorde, Cheddar, Nazareth, Oud Brugge
Blauwschimmelkaas	In deze kazen worden eetbare schimmelculturen ingebracht die tijdens het rijpen ongeveer een maand nodig hebben om de kaas volledig te doorgroeien. Zij geven de blauwe aders in de kaas.	bv. Chateau d'Arville, Bleu de Franchimont, Pas de Bleu
Geiten- en schapenkaas	Harde of zachte kazen, gemaakt in een 10-tal Belgische kaasmakerijen.	bv. Fetakaas
Smeltkaas	Wordt gemaakt van normaal gerijpte kaas die wordt vermalen en fijngeplet, opgewarmd tot ongeveer 100°C en vermengd met onder meer smeltzout tot een smeerbare kaas.	bv. smeerkaas, smeltkaas voor pizza