

Handleiding bij Van koe tot kaas

Inleiding

De folder **Van koe tot kaas** gaat over de kaasproductie, vanaf de melk van de koe tot de verschillende Nederlandse kaassoorten in de winkel. Aan het eind van de les kennen de leerlingen de oorsprong van kaas en weten ze hoe kaas wordt gemaakt.

Op de website www.zuivelonline.nl/groep5-6 vindt u verschillende opdrachten die aansluiten bij deze folder. In deze handleiding staan er enkele genoemd uit werkblad 3 Kaas. De antwoorden vindt u ook op de site. U kunt de leerlingen zelf op de computer laten werken of de opdrachten uitprinten (of kopiëren uit deze folder) en uitdelen in de klas.

De les

U kunt de les beginnen met een kringgesprek over kaas. Wie eet er thuis wel eens kaas? Welke soort kaas is dat? Bij het ontbijt, de lunch of juist bij of na het avondeten? Wie weet hoe kaas gemaakt wordt?

Laat de leerlingen in de folder **Van koe tot kaas** of op de **website** lezen hoe het productieproces van kaas in zijn werk gaat. Vertel de leerlingen vervolgens iets over de leeftijd van kaas. Afsluiting: nodig één leerling (of een groepje leerlingen) uit om voor de klas te presenteren hoe kaas wordt gemaakt. Zij kunnen bijvoorbeeld de plaatjes uit de folder knippen voor een presentatie. U kunt de leerlingen ook een van de opdrachten uit het werkblad 3 **Kaas** laten maken.

Laat de leerlingen de **Kaas-quiz** maken achter de computer of deel hem uit in de klas. De volgende stellingen van de Kaas-quiz zijn waar: 2-3-4-6-7-9-10.

Voor meer informatie over de voedingswaarde van zuivelproducten kunt u op www.zuivelonline.nl/voedingswaarden raadplegen.

De leerlingen kunnen daarna het Voedingsstoffenspel spelen via www.zuivelonline.nl/voedingsstoffenspel.



Werkblad Kaas

Ga naar de website www.zuivelonline.nl/kaas.

Lees de informatie door en maak de volgende opdrachten.

Naam: _____

Groep: _____

Opdracht 1: kaassoorten

Klik op 'Soorten kaas' en beantwoord de onderstaande vragen.

1. Hoeveel kazen liggen er op de bovenste plank?

2. Welke kaas ligt als eerste op de tweede plank? (die grote witte)

3. Maak de zin af: Geitenkaas wordt gemaakt van geiten...

Opdracht 2: van jong tot oud

Kijk op 'Leeftijd van kaas'. Lees de informatie door en beantwoord de onderstaande vragen.

1. Hoeveel weken moeten de kazen minstens rijpen?

2. Hoeveel maanden heeft belegen kaas gerijpt?

3. En oude kaas?

Opdracht 3: goede, betere, beste kaas

Lees de informatie bij 'Kwaliteitscontrole' door.

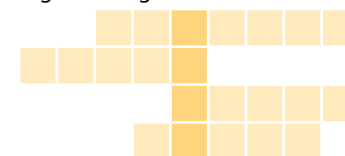
Welke woorden horen bij elkaar? Verbind ze met een lijn.

kaas	○	○	nummer
serie	○	○	gehalte
soort	○	○	maker
vet	○	○	naam

Opdracht 4: puzzelen maar

Maak gebruik van de zoekoptie op de site om de volgende vragen te beantwoorden.

- Sinds 1581 wordt hier kaas gewogen.
- Naar deze stad is een kaas vernoemd.
- Het kaasmeisje is beroemd als Frau ...
- Hoe zeg je 'onze moeder' in het Fries?



Van boven naar beneden (in de vetgedrukte kolom) lees je het woord:

Extra opdracht

Voor als je snel klaar bent!

Ga naar www.zuivelonline.nl/kaasmaken en lees de informatie.

Zet de volgende woorden in de goede volgorde in een kort verhaaltje:

Van wrongel tot kaas - plastic laagje – stremsel en zuursel – pekelbad – wrongel.



Kaas-quiz

Ga naar de website www.zuivelonline.nl/kaas.
Daar vind je het antwoord op de volgende vragen.

Naam _____

Groep _____

Wat weet jij van kaas? Kleur het rondje bij "waar" of "niet waar".

	Waar	Niet waar
1. Stremsel geeft melk een lekkere smaak.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Wrongel drijft in wei.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Kaas wordt in een vat geperst.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. In de kaasfabriek is een zwembad.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Goudse kaas heeft een bol- of kogelvorm.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Geitenkaas is witter van kleur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Friese Nagelkaas bevat komijn en kruidnagel.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Jong belegen kaas is 4 maanden oud.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Hoe langer de kaas rijpt, hoe droger en pittiger ze wordt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. Een kaasmonster is een stukje om te proeven.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

