

Dit boek werd gemaakt  
in samenwerking met Beemster kaas.

In deze reeks zijn verschenen

*De archeoloog*  
*De astronaut*  
*De autocoureur*  
*De bakker*  
*De ballerina*  
*De boer*  
*De bouwvakker*  
*De brandweerman*  
*De dierendokter*  
*De dokter*  
*De imker*  
*De juf*  
*De kapper*  
*De kok*  
*De piloot*  
*De politieman*  
*De postbode*  
*De tandarts*  
*De verpleegster*  
*De voetballer*  
*De vuilnismen*  
*De wielrenner*

Liesbet Slegers  
De kaasmaker  
© 2017 Clavis Uitgeverij, Hasselt – Amsterdam – New York  
Trefw.: kaasmaker, kaas, beroepen  
NUR 223/273  
ISBN 978 90 448 3162 7 (consumenteneditie)  
ISBN 978 90 448 3170 2 (Beemster-editie)  
D/2017/4124/181  
Alle rechten voorbehouden.

[www.clavisbooks.com](http://www.clavisbooks.com)  
[www.liesbetslegers.be](http://www.liesbetslegers.be)  
[www.beemster.be](http://www.beemster.be)

# De kaasmaker

Liesbet Slegers





Lust jij soms een blokje kaas?  
Natuurlijk! Kaas is lekker en gezond.  
Er zijn heel veel soorten: jonge of oude kaas, in sneetjes of in blokjes,  
zachte of harde kaas, geel of oranje ... Er is kaas voor op de boterham,  
kaas om mee te koken en zelfs kaas waar taart van wordt gemaakt!  
En elke kaas smaakt weer anders.  
Al dat lekkers wordt gemaakt door de kaasmaker.







De kaasmaker heeft gemakkelijke lichte kleren aan.

Soms draagt hij een schort.

Handig wanneer hij de kazen moet optillen.

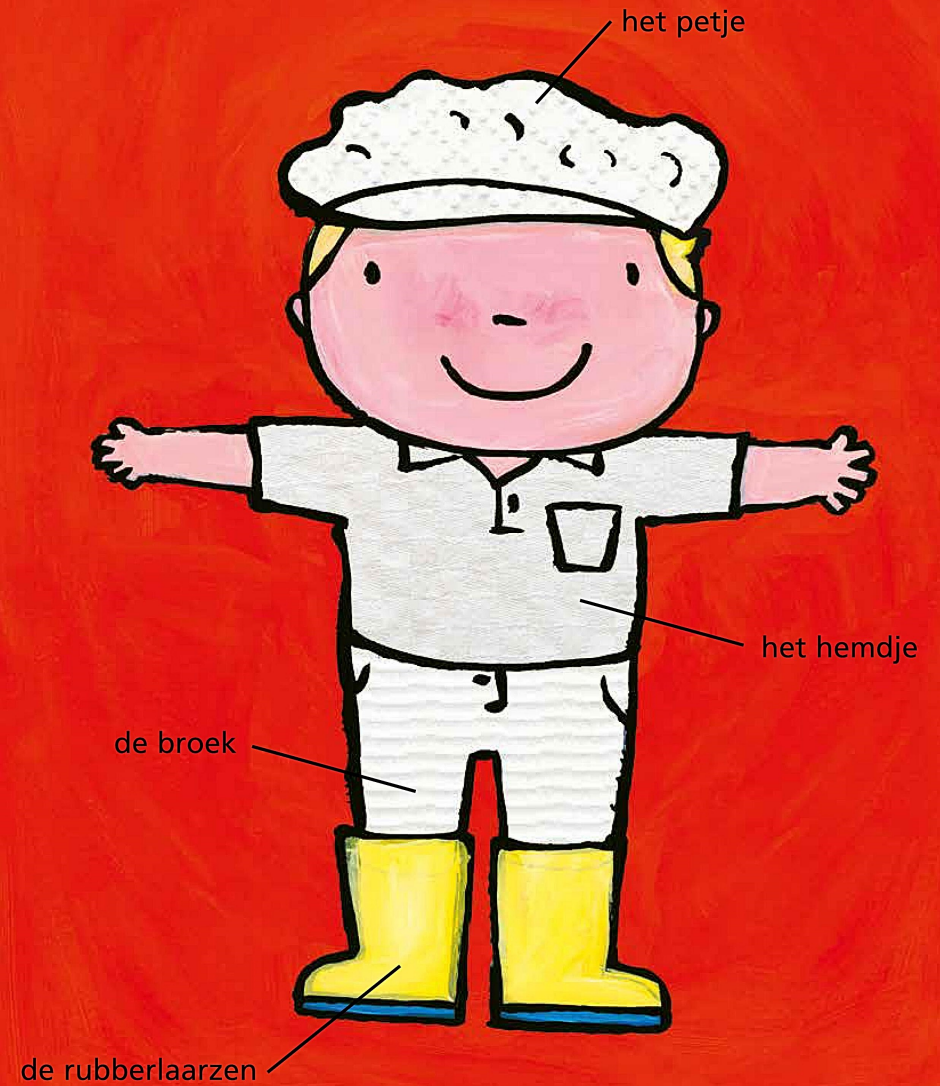
In een makkelijke broek en een hemdje

kan de kaasmaker goed bewegen.

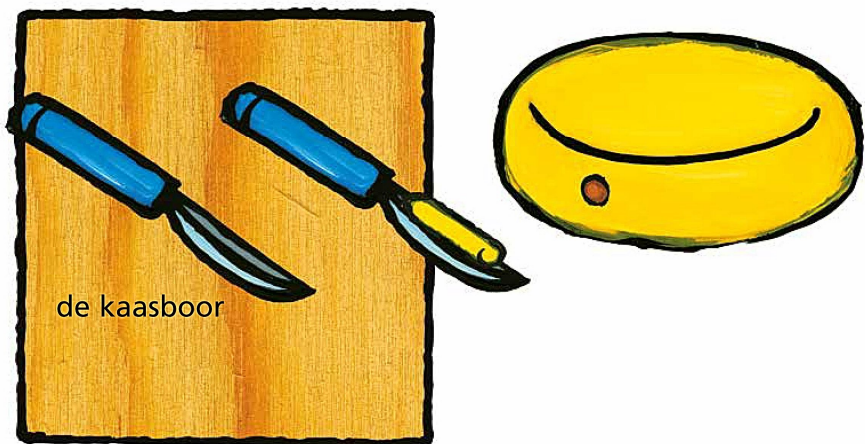
Door de rubberlaarzen glijdt hij niet uit op een natte vloer.

En met een leuk petje op zijn haren kan hij netjes werken.

Zo, aan de slag!







de kaasboor

De kaasmaker heeft heel veel spullen nodig. Kaas wordt gemaakt van melk. Die zit in de koeltank. Bij de melk wordt zuursel en stremsel gedaan, zodat de kaas stevig wordt. De messen mengen alles goed. Ook gebruikt de kaasmaker een soort hark. Een ronde vorm met een deksel en een zeefje zorgt straks voor een stevige en ronde kaasbol. Op houten planken kunnen de kazen dan drogen en rijpen. Langzaam krijgen ze een korstje. En wist je dat je met de kaasboor een stukje uit de kaas kunt proeven? Niet te veel snoepen, hoor!



de koeltank met de melk



de messen

het zuursel en het stremsel

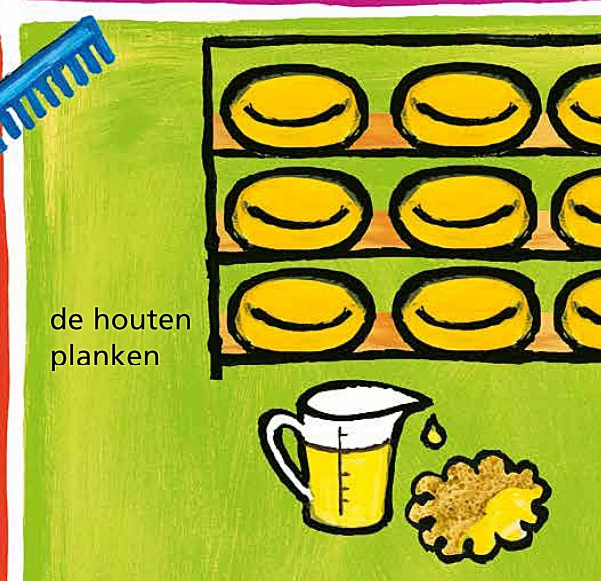


het deksel

een soort hark

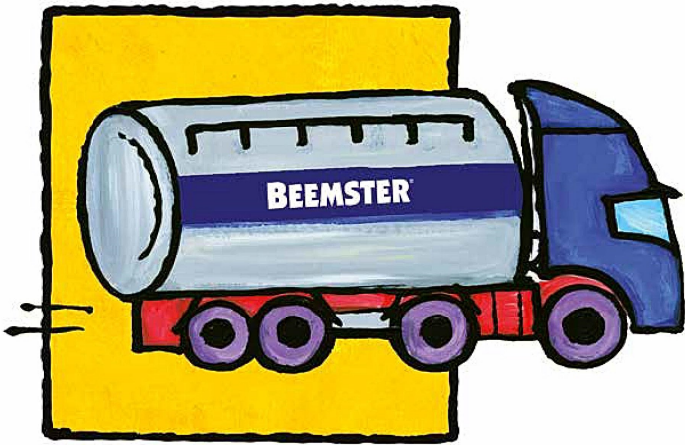
de zeef

de pot



de houten planken





*Tuuttuut!  
Een grote koelwagen  
vol verse melk.*

De koeien grazen in de wei.  
Ze eten vers, mals gras.  
De boer zorgt goed voor zijn dieren.  
En een gezonde, blije koe geeft lekkere melk!  
Een grote koelwagen komt de melk halen.  
Als hij helemaal vol is, rijdt hij verder naar de kaasmaker.

