



To do:

1. Zorg dat je hygiënisch werkt, dat wil zeggen: labjas aan, haarnetje op en handen wassen.
2. Bespreek kort de hypothese.
(Wat verwachten de leerlingen denk aan: vorm van de kaas, smaak, moeilijkheidsgraad, enz.).
3. Voeg 800 ml melk toe.
4. Warm deze op tot minimaal 30 °C en maximaal 35 °C, meet onder het opwarmen de precieze temperatuur met de thermometer.
(Des te dichter de temperatuur bij de 35 °C zit, des te beter de melk za stremmen.)

Uitdaging (Niet verplicht wel erg leuk)

- Voeg een aantal ingrediënten toe die je leuk/lekker vindt.
(Denk aan voedingskleurstof, zout, peper, komijn, paprika, Italiaanse kruiden enz.)
- Roer een aantal keer door de melk.

5. Voeg 10 ml calcium toe.
6. Roer een aantal keer door de melk.
7. Voeg 30 ml stremsel toe.
8. Roer een aantal keer door de melk.
9. Wacht een paar minuten.
In de tussentijd kun je:
 - kijken wat er met de melk gebeurt.
 - bedenk wat er met de melk zou kunnen gebeuren.
10. Bekijk voorzichtig met het mespuntje of de melk al wat dikker is.
 - a. Zo ja: ga verder naar stap 11.
 - b. Zo nee: ga terug naar stap 9.
11. Snij nu rustig de dikke melk (wrongel) in kleinere stukjes.
12. Zet het vergiet in de kom en leg de theedoek over het vergiet.
13. Giet de wrongel in de theedoek.
14. Wanneer het meeste vocht (de wei) eruit is gelopen, knijp dan de wrongel in de theedoek uit.
15. Schep de wrongel in de kaasvaten.
16. Druk de pers erop en wacht minimaal 15 minuten.

