

De Oude Kaasmakerij

Workshop: pakket kaas maken



Een workshop
voor kinderen en
volwassenen.



Tijdens deze leuke interactieve workshop leert een kaasmeester je alle geheimen van dit ambacht. We maken kaas in groepjes. Verse melk wordt stapsgewijs in kaas getransformeerd.

Ondertussen leren we het product 'kaas', haar herkomst en haar plaats in de voedselketen kennen. We werken samen en maken kennis met de specifieke terminologie van het proces.

Tijdens het kaasmaakproces zijn er twee pauzes: de strem- en perspauze.

Die pauzes vullen we op naar wens. De mogelijkheden zijn talrijk: kort museumbezoek, voedselveiligheid, kaaslandschap, interactieve zoektocht, voeding en gezondheid, het ontdekken van de authentieke kaasfabriek, de analyse van het productieproces aan de hand van de muurillustratie van Eva Mouton, het verhaal van de Vos & de Raaf, ...

Op het einde van de middag is de kaas klaar en krijgt iedereen zijn kaasmakersdiploma!

- € 10 / volwassene (begeleiding en proevertjes inclusief)
- € 7 / studenten/ kinderen
- Gratis voor kinderen jonger dan 6 jaar
- Locatie: 's Graventafelstraat 48A, 8980 ZONNEBEKE