

Les a: Van geitenmelk tot geitenkaas!

Over de productie van geitenmelk en geitenkaas.

Doelen:

De leerlingen:

- kennen de verschillende soorten melkgeiten die wij in Nederland houden.
- weten welke producten er gemaakt worden van geitenmelk en wat de verschillen zijn met producten gemaakt van de koemelk.
- kunnen vertellen hoe geitenkaas gemaakt wordt en wat de verschillende stappen zijn in het proces.

Duur:

Introductie : 5 minuten
Aan de slag : 30 minuten
Afsluiting : 5 minuten

Benodigdheden:

- Werkblad & Antwoordenblad
- Computers met internetverbinding
- Geitenkaas (suggestie)

Werkvormen:

Klassikaal, individueel, samenwerken, filmpje, proeverij (suggestie).

Introductie – Producten van de geit.

Vraag aan de leerlingen wat ze weten over geiten. Zijn ze wel eens geiten tegen gekomen en waar ergens? Hebben ze wel eens een product van de geit geproefd, bijvoorbeeld geitenmelk, geitenkaas? Vonden ze het lekker? Smaakt het anders dan hetzelfde product van een koe? Heb het hier kort met de leerlingen over.

Aan de slag – De melkgeit in Nederland.

In Nederland zijn er verschillende soorten geiten die voor verschillende doeleinden worden gehouden, vooral voor de productie van melk. Laat de leerlingen opdracht 1 en 2 maken. Op deze manier komen zij meer te weten over de soorten melkgeiten in Nederland en de hoeveelheid melk die zij produceren. De informatie kunnen ze vinden op <http://dierenwelzijnslessen.groenkennisnet.nl>. Klik op de geit en kijk dan onder het kopje 'Spreekbeurt'.

Aan de slag – Geitenkaas maken.

Geitenkaas wordt op verschillende boerderijen gemaakt. Bekijk met de leerlingen het filmpje 'Geitenboerderij de Mekkerstee: 'kaas maken''. Deze is te vinden op www.youtube.com. In dit filmpje kunnen de leerlingen zien hoe kaas wordt gemaakt. Er wordt niet gepraat in het filmpje, daarom is in bijlage 1 uitgelegd aan de hand van plaatjes hoe kaas wordt gemaakt. Zo kan tijdens het filmpje kort gezegd worden wat er op dat moment gedaan wordt.

Laat de leerlingen na het bekijken van het filmpje opdracht 3 maken. Laat de leerlingen dit kopieerblad individueel of in groepjes invullen.



Afsluiting.

Bespreek tot slot de opdrachten samen met de leerlingen. Wat voor kaas eten zij thuis? Hoe oud is die kaas? Welke andere soorten kaas kennen ze nog meer?

Suggestie: Laat de leerlingen als afsluiting een stukje geitenkaas proeven. Wat vinden ze ervan?

Extra activiteiten – Verschillende soorten kaas.

Kaas verschilt niet alleen qua leeftijd. Je hebt bijvoorbeeld ook komijnkaas, kaas met nootjes, schimmelkaas, brandnetelkaas et cetera. Laat de leerlingen zelf op internet zoeken naar verschillende soorten kaas.

Suggestie: Laat de leerlingen verschillende kaassoorten proeven. Hebben zij één van de kaassoorten wel eens eerder gegeten? Vinden ze het lekker?

Extra activiteiten – Uitstapje.

Neem de leerlingen mee naar een kaasmakerij of geitenhouderij in de buurt. Zo kunnen met eigen ogen een huisvestingsysteem zien. Dit geeft ze een beter beeld van wat ze geleerd hebben. U kunt adressen vinden op <http://dierenwelzijnslessen.groenkennisnet.nl> onder het kopje 'Excursies' bij het onderdeel Leerkrachten.

Het antwoordblad is te vinden via de volgende link: <http://edepot.wur.nl/250286>



