

Tip: zelf kaas maken en leren proeven

27 FEBRUARI 2017

Leuke tip voor kinderen en hun (groot)ouders tijdens de krokusvakantie: de Oude Kaasmakerij organiseert elke dag om 14:00 en 16:00 een kindvriendelijke workshop kaas maken. Later in maart vinden ook nog workshops en demo's voor volwassenen plaats.

Lees meer over: [tip kaas boerderij](#)



Leuke tip voor kinderen en hun (groot)ouders tijdens de krokusvakantie: de Oude Kaasmakerij organiseert elke dag om 14:00 en 16:00 een **kindvriendelijke workshop kaas maken**. Je begint daarbij helemaal van nul – zijnde een glas verse melk, en leert gaandeweg iets bij over de geschiedenis van het kaas maken, de verschillende soorten kaas, hun herkomst, enzovoort. Afsluiten kan met de **interactieve quiz** in het museum of de **zoektocht** 'Het geheim van de Kaaskoning', waarbij je een code moet kraken om het eeuwenoude recept van de kaaskoning te redden. Spannend!

Wie? Voor kinderen van 7 tot 12 jaar + hun ouders of grootouders

Prijs? 10 euro per persoon

Extra? Een pannenkoek, wafel, koffie, chocomelk of frisdrank!

Wanneer? 27 februari tot 5 maart 2017, 14:00 tot 16:00 en 16:00 tot 18:00

Waar? De Oude Kaasmakerij, 's Graventafelstraat 48 a, 8980 Passendale

Inschrijven? info@deoudekaasmakerij.be

 oude-kaasmakerij-2017-bis.jpg

Beeld: De Oude Kaasmakerij

Nog leuk in de Kaasmakerij: aanbod voor volwassenen in maart

Zelf kaas maken op de hoeve

Dinsdag 14 maart 2017 organiseert dezelfde Oude Kaasmakerij in samenwerking met Inagro een workshop kaas maken op de **Biezenhoeve**, een hedendaags melkveebedrijf in Watou. Een echte **kaasmeester** leert je alle geheimen van het maken van kaas en vertelt je meer over de geschiedenis van kaas en het bijbehorende ambacht. Nadien proef je het resultaat van je eigen werk, vergezeld door **drank uit de Westhoek**.

Wie? Voor iedereen

Prijs? 7 euro per persoon

Wanneer? 14 maart 2017, 19:00 tot 22:00

Waar? De Biezenhoeve, Stoppelweg 1, Watou (Poperinge)

Inschrijven? www.inagro.be/inschrijven (definitief na betaling op IBAN BE54 0680 3483 0097 met vermelding 'kaasworkshop 14 maart')

Demo kaas maken en degustatie

Zondag 19 maart 2017 vindt in de Oude Kaasmakerij een demonstratie kaas maken plaats. Er worden twee technieken getoond: type ricotta en type zachte kaas. Gaandeweg leer je meer over de herkomst, de geschiedenis, het productieproces en de kenmerken van beide types kazen. Afsluiten doe je met een **begeleide degustatie** van vier soorten kaas. Daarbij leer je kaas proeven.

Wie? Voor studenten en volwassenen

Prijs? 10 euro per persoon

Wanneer? 19 maart 2017, 14:00 tot 16:00

Waar? De Oude Kaasmakerij, 's Graventafelstraat 48 a, 8980 Passendale

Inschrijven? info@deoudekaasmakerij.be

Meer info: www.deoudekaasmakerij.be

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op:

-
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/velc](https://www.facebook.com/velc)

Veldverkenners is een project van

