



KOBUNDER



KAASLUST
★ ★ ★
1823



it Fryske Hiem
BOERDERIJUITJE - VERGADERLOCATIE - WORKSHOPS

We hebben wat met KAAS! En dat verbindt. Zo hebben we de handen ineengeslagen om een heel bijzondere Masterclass voor u te organiseren. Binnenkort bij ons op de boerderij:

4 daagse Masterclass "Natuurlijk kaas maken"

Waar: Boerderij 'It Fryske Hiem', Jarig van der Wielenwei 1, 9243 SG Bakkeveen (grens Friesland, Groningen, Drenthe.)

Wanneer: 25, 26, 27 en 28 september 2017

Wat: Leer melk in kaas te veranderen met alleen natuurlijk stremsel en de van nature in rauwe melk voorkomende bacteriën. Raak geïnspireerd om op een traditionelere manier kaas te maken. Zuursel ontwikkeling, stremming en affinage, deze Masterclass behandelt alle aspecten en stijlen van de rauwmelkse natuurlijke kaasmakerij.

Op de eerste dag leren we om te zorgen voor de zuursels van onze kaas. We beginnen met een sessie van zuivel fermentatie zoals Kefir, Crème Fraîche, boter, yoghurt, Clabber (spontaan verzuurde melk) en kwark.

Op de tweede dag gebruiken we onze zuursels om verse lactisch gestremde kaas te maken zoals roomkaas & Chèvre, en Geotrichum-candidum gerijpte kazen zoals Crottin, Valencay en Saint Marcellin.

Op de derde dag beginnen we met het maken van gestremde wrongel waarvan vele verschillende stijlen kaas gemaakt kunnen worden. 's Middags is de wrongel zodanig verzuurd dat we er Mozzarella, de Burratta en de andere gekende kazen van kunnen maken.

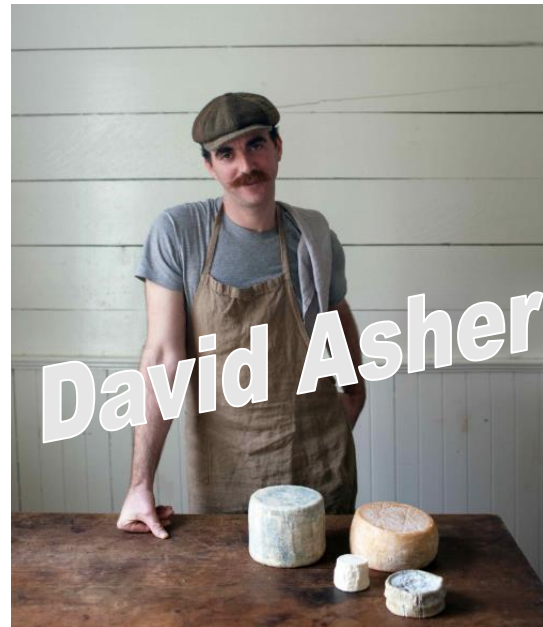
Op de vierde dag we maken een alpine kazen en een blauwe kaas, en verkennen de verschillende korst culturen met inbegrip van de witte schimmel van Camembert en de oranje korst van Limburger. En met de overgebleven wei bereiden we een partij van traditioneel gefermenteerde Ricotta.

Vier dagen Masterclass laat de studenten de vele stijlen van kaasmaken en de stadia van de ontwikkeling zien, en biedt inzicht in hoe alle kaas kan evolueren uit diezelfde melk, met dezelfde cultuur en hetzelfde stremsel. De cursus zal zich richten op natuurlijke methoden en een volledige proces, kleinschalige kaasmakerij zonder gebruik van gevriesdroogde culturen of synthetische enzymen.

Kosten: € 400,- (minimale deelname 15, maximale deelname 20 cursisten) voor vier dagen Masterclass incl. lunch, koffie / thee.

Wie: David Asher is biologisch boer, ambachtelijk kaasmaker en leraar. Hij woont op de Canadese Golf Eilanden. Als guerrilla kaasmaker breekt David met de gangbare manier van kaas maken. Hij verkent traditionele, niet-industriële manieren van kaas maken.

David geeft met zijn 'Black Sheep School of Cheesemaking' les aan gezelschappen wereldwijd. Via workshops in samenwerking met organisaties die zich bezig houden met voedsel-onafhankelijkheid deelt David zijn kennis. Zijn workshops behandelen een methode van kaasmaken die natuurlijk en 'doe-het-zelf' is, geschikt voor zowel de keuken thuis als de ambachtelijke productie. Hij is de auteur van het boek 'The Art of Natural Cheesemaking: Using Traditional, Non-Industrial Methods and Raw Ingredients to Make the World's Best Cheeses'.



Aanmelden via: klaartjevanwijk@hotmail.com of 06-83338294 (Vanwege beperkte groepsgrootte gaan we uit van het motto: Opgeven is betalen.) Bij overtekening, zullen we een reservelijst opstellen, waarbij moment van aanmelden bepalend is.

Meer informatie op <http://www.theblacksheepschool.com> of <http://www.itfryskehiem.nl> onder **Activiteiten**

Let op: de Masterclass wordt in het Engels gegeven.

Indien u wilt overnachten in de buurt, laat het bij uw aanmelding even weten, dan kunnen we u enkele tips geven voor goede locaties.

Graag tot ziens!

