

KAAS-ACTIVITEITEN



RONDLEIDING KAASBOERDERIJ

(vanaf 10 personen)

Een rondleiding door de boerderij, waarbij het hele proces van kaasmaken tot in detail wordt uitgelegd. Gedurende de rondleiding krijg je verschillende soorten huisgemaakte kaas te proeven.

Duur: 1 - 1,5 uur

Prijs: € 95 tot 10 personen
(daarboven meerprijs € 9,50 p/p).

Groepgrootte: Tot 30 personen per rondleiding (daarboven in overleg mogelijk met meerdere gidsen).

Inclusief: Rondleiding proeverij van 3 huisgemaakte kazen met tafelwater in ons proeflokaal

WORKSHOP VERSE KAAS MAKEN

Tijdens deze workshop ga je samen een eigen verse kaas maken, die je lekker kunt verwerken in een salade of als vleesvervanger in een curry of pastasaus kunt verwerken. Om de kaas houdbaar te maken verpakken we de kaas in een potje met olie, waarbij je ook weer zelf de kruidenmengsels kunt kiezen. De workshop zit ook vol met tips om gerechten te bedenken met de kaas en handvaten om de kaas thuis te maken. Recepturen zijn beschikbaar om mee naar huis te nemen.

Duur: 2,5 uur

Prijs: € 35 per persoon

Groepgrootte: vanaf 8 tot 20 personen (startprijs 8 personen)

Inclusief: rondleiding en proeverij van 3 huisgemaakte kazen en de zelfgemaakte kaas (een potje verse kaas op olie) mee naar huis.

WORKSHOP GOUDSE KAAS MAKEN

(basis of gevorderd)

Tijdens deze workshop maak je samen een tobbe (kaasbak) Goudse kaas. Leer alles over de basisprincipes van een harde kaas maken. Wat is stremsel, zuursel, hoe werkt het en hoe kun je de smaak van de kaas beïnvloeden. De workshop kan op verschillende niveaus gegeven worden. De basis gaat uit van geen basiskennis, de gevorderde gaat dieper in op de recepturen voor oude, jonge of kruidenkaas. De verschillen in zuursels, stremmen en bereiding worden hier ook behandeld. De kaas wordt gemaakt tot aan het stadium pekelen, het pekelen kan thuis of op de kaasmakerij worden afge maakt. Indien op de kaasmakerij, dan kunnen de kaasjes 1-2 weken later opgehaald worden. Let op: deze workshop is alleen mogelijk in de ochtend i.v.m de verse rauwe melk die we gebruiken.

Duur: 3,5 uur

Prijs: € 45 per persoon

Groepgrootte: vanaf 8 tot 20 personen (startprijs 8 personen)

Inclusief: rondleiding en proeverij van 3 huisgemaakte kazen en de zelfgemaakte kaas (1 kilokaasje per persoon) mee naar huis.

KAASPROEVERIJ (vanaf 8 personen)

UITGEBREIDE KAASPROEVERIJ

Hollandse Glorie: 6 soorten kaas, 3 soorten huisgemaakt en 3 van ambachtelijke collega kaasmakers uit Nederland. Geserveerd met begeleidend brood, chutney en uitleg van de kazen.

Prijs: € 17,50 per persoon

MASTERCLASS KAASPROEVERIJ

Proeverij van 6 soorten kaas met uitgebreide toelichting van ca 1 uur waarbij je veel informatie over kaas kan verwachten.

Prijs: € 22,50 per persoon



ONMOET ELKAAR MIDDEN
IN DE POLDER, WEG VAN DE
DAGELIJKSE ROUTINE!

