

Stichting Beheer Historisch Erfgoed
't Heer en Feer
Schiermonnikoog

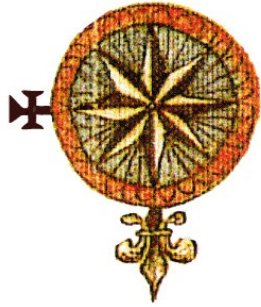
Titel: Van gras tot kaas door Jan Holwerda



Kenmerken:

Periode:	1999
Beschikbaar in archief:	't Heer en Feer K4137
Genre:	Documentaire
Decennia:	1999-2011
Lengte:	35'06
Medium:	Film
Locatie(s):	Boerderij Florida
Onderwerpen:	Gras maaien, schudden, rapen en inkuilen, kaas maken
Personen o.a:	Arie Holwerda, Bea Holwerda, Terry Holwerda, Ludy van der Bijl, Sietske van der Bijl-Holwerda,

Lijst is niet compleet. Aanvulling: graag naar info@theerenfeer.nl



Stichting Beheer Historisch Erfgoed
't Heer en Feer
Schiermonnikoog

87e film in het filmarchief – Van Gras tot Kaas door Jan Holwerda uit 1999

Tussen 1999 en 2011 werd de melk van boerderij Florida op Schiermonnikoog door de familie Holwerda verwerkt tot boerenkaas. Jan Holwerda heeft dit proces uitgebreid gefilmd. We zien eerst hoe het gras wordt gemaaid, geschud, geraapt en wordt ingekuuld en uiteindelijk wordt gevoerd aan de koeien.

Het gras verteert in de maag van de koe en wordt omgezet in melk, de koe is dus eigenlijk een wandelende melkfabriek! Twee keer per dag wordt de koe gemolken met de melkmachine en de melk stroomt dan naar een tank waar het wordt koel gehouden.

In de film zien we hoe de tank wordt overgebracht naar de kaasmakerij, tien liter melk levert één kilo kaas op. De melk wordt daar in een groot bassin gepompt, De melk wordt opgewarmd tot 28.2 graden celsius. Er wordt stremsel (een hulpstof die de melk dik maakt) en zuursel (een hulpstof die de suiker in de melk omzet in melkzuur) aan toegevoegd. Vervolgens wordt de dikke melk in kleine stukjes gesneden tot er kleine, witte korrels overblijven, de wrongel. Het vocht, de wei, wordt afgetapt, en de dikke wrongel wordt in vaatjes gepropt en onder een pers aangedrukt. Na het persen gaan de kazen naar een pekelbad, het zout trekt in de kazen en geeft stevigheid en smaak. Daarna krijgen ze nog een zegel en een beschermlaagje, om uitdrogen en schimmelen te voorkomen. Dan begint het rijpen, de kazen worden op planken gelegd waar ze minstens 6 weken blijven liggen. Hoe langer ze de tijd krijgen om te rijpen des te pittiger wordt de kaas. De kaas werd vervolgens in een winkel in boerderij Florida verkocht, samen met andere zuivelproducten. Momenteel is er een plan om weer tot zo'n kaasmakerij op het eiland te komen, de Kaas Van Schier wordt nu van eilander melk op de wal gemaakt.

Camera en montage: Jan Holwerda

