

OMSCHRIJVING

Kaaspraet is voor internationale begrippen een bijzonder boek. Nooit was er een boek waarin de geschiedenis van kaas en het ontstaan van het kaasmaken in de historie, zo kleurrijk aan de orde komt. Zo wel de liefhebber van kaas als de liefhebber van geschiedenis en de maker van kaas zowel prof en amateur zal lezend meemaken hoe de auteur verteld over de wonderlijke en interessante geschiedenis van het kaasmaken. De schrijver neemt de lezer mee naar de landen rond de Middellandse zee en het westen midden en noorden van Europa om daarna via Groot Brittannië over te steken naar het Amerikaanse continent waar Columbus vanaf de Canarische eilanden de eerste koeien mee naar toe nam en waardoor ook op het nieuwe ontdekte continent begonnen worden met het maken van kaas. Kaaspraet: Niet alleen in het uit het hart van Jos van Riet maar ook uit liefde geschreven voor iedereen die van kaas houdt en er graag meer van wil weten. Kaaspraet is ook een praktijkboek. Alle stapjes om kaas te maken worden helder en duidelijk beschreven: de melkvorming, het kaasmaken, het pekelen en rijpen van kaas. Maar ook keuren, opslag en verkoop van kaas komen aan de orde. Het boek bevat een 26 tal recepten van de meest bekende Europese soorten die ook als basis en model gediend hebben voor kazen in alle nu populaire landen waar veel kaas gemaakt wordt. De auteur geeft ook aan wanneer het mis kan gaan. Wel eens gehoord van een tik in de kaas? Van nesterige kaas of een tintje bitter.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Woerden is kaasstad. „Kaas leeft, kaas beweegt. Kaas kan zulke mooie oogjes hebben", zegt de kenner. Maar Woerden en zijn omgeving hebben meer in petto ...

Welke voorgesneden jong belegen kaas is het lekkerst? De leest het in onze test.

Hij is een echte kaasdeskundige en schreef het boek Kaaspraet. We gaan terug naar het allereerste begin: de wrongel. Die mogen we zelfs proeven.

KAASPRAET

[Lees verder...](#)