



<b>a A</b>	afromen	de room van de melk afhalen. Als men rauwe melk laat rusten komt er een laagje room op de melk drijven.
	allergie	verhoogde gevoeligheid van ons lichaam voor stoffen die ziekelijke reacties veroorzaken.
	antibioticum	geneesmiddel tegen een infectieziekte dat de microbe die de ziekte veroorzaakt direct aantast.
	aroma	fijne kenmerkende geur van spijzen, dranken, vruchten, enz.
<b>b B</b>	bacterie	een microscopisch klein eencellig levend wezen, niet groter dan 1/1000 van een millimeter.
	bacteriënstarter	een stof waarin de bacteriën voorkomen om het proces voor het maken van yoghurt of kaas op gang te brengen.
	boter	boter bekomt men doordat de vetdeeltjes uit de melk bij het karnen samenklonteren. Men heeft 22 tot 27 liter melk nodig om 1 kg boter te bereiden. Boter bevat ongeveer 82 % vet.
<b>c C</b>	calcium	stof die ons lichaam nodig heeft om beenderen te maken.
	conserveren	voor verderf bewaren; verduurzamen.
<b>d D</b>	darmflora	de in het darmkanaal levende bacteriën.
<b>e E</b>	enzym	stof die de snelheid van bepaalde organische reacties kan wijzigen, giststof, ferment.
<b>f F</b>	fermenteren	toevoegen van bepaalde fermenten. Fermenten zijn melkzuurbacteriën. Deze bacteriën zetten de melksuiker om in melkzuur. Zo ontstaan yoghurt, kwark en kaas. Deze melkzuurbacteriën zijn van nature in de melk aanwezig. Als je de natuur zijn gang laat gaan zullen die bacteriën na verloop van tijd de melk zuur doen worden.
<b>g G</b>	gecondenseerde melk	gecondenseerde melk vind je meestal in blik. Het is melk waaraan een deel van het water werd onttrokken.
<b>h H</b>	halfvolle melk	melk met een vetgehalte tussen 1,5 % en 1,8 %.
	homogeniseren	als men niet wil dat de room op de melk komt drijven moet men de vetdeeltjes uit de melk in kleinere stukjes slaan. Dit gebeurt onder zeer hoge druk.
<b>i I</b>	indampen	concentreren door het oplosmiddel te laten verdampen.
<b>k K</b>	kaasboor	smalle steekboor om de kwaliteit van kaas te onderzoeken door er een cilindervormig stukje kaas uit te boren.
	kalebas	vrucht van komkommerachtige plant waaraan een pompoenachtige vrucht groeit.
	karnemelk	als men de melk karnt gaat het vet samenklonteren. Zo ontstaat boter. De resterende vloeistof noemt men karnemelk. Karnemelk smaakt licht zuur, maar juist daardoor is het een zeer goede dorstlesser. Karnemelk is zeer licht verteerbaar en toch voedzaam.
	karnen	bij het karnen gaat men lucht in de melk slaan. In de karnton draait een schoepenrad met gaten door de melk. De luchtinslag zorgt ervoor dat de vetbolletjes uit de melk gaan samenklonteren tot boterkorrels. De melk wordt op die manier gescheiden in karnemelk en boter.

	kefir	kefir is melk waar een melkzuurbacterie (ferment) aan toegevoegd is die afgeleid is van het yoghurtplantje ( de kefirkorrels). Als je de yoghurtbloemetjes bij een liter melk toevoegt en dit 24 uur laat kweken verdikt de melk en krijg je verdikte melk. Door de gisting is kefir ook licht alcoholhoudend.
	kwark	ook wel verse kaas of platte kaas genoemd. Men laat de melk stremmen onder invloed van de melkzuurbacteriën en door toevoeging van stremsel. Hierdoor gaat de kaasstof in de melk stollen. Zo bekomt men een vaste massa (de wrongel) en een vloeistof (de wei). De verse kaas ondergaat geen verdere bewerkingen meer.
	kwartvolle melk	melk met een vetgehalte van maximum 0,78 %.
<b>l L</b>	lactase	enzym in het darmsap dat melksuiker splitst in glucose en galactose.
	lactose-intolerantie	het niet kunnen verteren van melk.
<b>m M</b>	magere melk	melk met een vetgehalte van maximum 0,3 %.
	melkpoeder	melk waaraan al het water werd onttrokken.
	melksuiker	lactose, een suikersoort die voorkomt in melk en door indamping uit de zoete wei verkregen wordt.
	melkzuurbacteriën	bacteriën die de melksuiker uit de melk omzetten in melkzuur.
	mineraal	benaming van voedingszouten en asbestanddelen.
<b>p P</b>	pasteuriseren	pasteuriseren doet men enkel om de ziektekiemen te doden. Men verhit de melk gedurende 15 tot 20 seconden aan een temperatuur van 72 °C tot 76 °C.
	pekelen	om kaas goed te kunnen bewaren wordt hij meestal gepekeld. Men dompelt de kaas onder in een pekelpad. Daarvoor lost men 250 g zout op in een liter water. Een stuk kaas van 1 kg steekt men ongeveer 12 uur in het pekelpad. Door het hoge zoutgehalte in het water blijven de kazen zelfs drijven.
	persen	men gaat de gerijpte wrongel persen om de laatste wei te verwijderen en zo een vaste kaas te bekomen.
<b>r R</b>	rauwe melk	melk die nog geen enkele behandeling ondergaan heeft.
	rijpen (wrongel)	de wrongel laat men rijpen door er heet water (70 °C) aan toe te voegen. Daarna laat men het mengsel bezinken en schept men de verdunde wei eraf. Daarna giet men er opnieuw heet water bij en laat men de wrongel een half uurtje rijpen.
	rijpen (kaas)	om de kaas op de juiste smaak te laten komen moet deze nog een tijd rusten. Jonge kaas moet minimaal vier weken rusten, belegen kaas laat men minimaal zestien weken rusten.
	rijpingskelder	rijpingslokaal; kaaspakhuis waarin de kaas rijpt.
	room	room wordt bekomen door rauwe melk te laten rusten, waardoor de vetbolletjes bovenaan drijven. Het vetgehalte van de room ligt tussen de 15% en de 40 %.
<b>s S</b>	schimmels	voor het bereiden van bepaalde kazen, zoals brie, roquefort en camembert voegt men nog schimmels aan de kaas toe. Elke kaassoort wordt gemaakt met een speciale schimmel. Schimmels zijn microscopisch kleine plantjes.
	smaakstoffen	allerlei stoffen die een specifieke smaak geven aan andere producten.



u U

smeerkaas

smeerkaas of smeltkaas wordt bekomen door het fijnmalen en smelten van harde kaassoorten. Soms wordt er nog ham of mosterd aan toegevoegd.

snijden

bij het kaas maken laat men de melk eerst stremmen. De gestremde melk moet men dan snijden om wrongel en de wei te scheiden. Men snijdt de gestremde melk in stukjes zo groot als een doperwt.

steriliseren

het doel van het steriliseren van melk is de melk langer houdbaar te maken. Steriliseren gebeurt in twee stappen. Eerst wordt de melk gedurende enkele seconden verhit tot ongeveer 135°C. Na de afkoeling wordt de melk in flessen gevuld. Daarna wordt ze opnieuw gesteriliseerd dit keer gedurende 10 tot 20 minuten bij een temperatuur van 155 °C.

stremmen

stremmen betekent de kaasdeeltjes ( caseïne-deeltjes) in de melk laten samenklonteren, zodat er wrongel ontstaat. Hiervoor moet men stremsel toevoegen aan de melk. Het stremsel wordt meestal bereid uit de magen van jonge runderen.

v V

U.H.T.

bij de Ultra Hoge Temperatuur behandeling gaat men de melk gedurende enkele seconden verwarmen tot 135-150 °C. Daarna gaat men de melk zeer vlug afkoelen. Het hele proces neemt slecht 1 minuut in beslag. Bij de UHT-behandeling blijven de natuurlijke eigenschappen van de melk, de voedingswaarde en de smaak beter bewaard. Verpakt in de drankkartons kan de melk gedurende enkele maanden bewaard worden.

verdampen

in damp opgaan

verpakken

de smeerkaas moet luchtdicht verpakt worden, want anders wordt hij terug hard.

vitamines

stoffen die in zeer geringe hoeveelheden in planten voorkomen en die onmisbaar zijn voor het leven.

voedingsdriehoek

schema waarin de voedingsmiddelen die het lichaam nodig heeft volgens benodigde hoeveelheden worden gerangschikt.

volle melk

melk met een vetgehalte van 3,5 %. De melk werd wel gedeeltelijk ontroomd.

w W

wassen van kaas

de korst van de kaas tijdens het rijpen reinigen met zout water om schimmels te voorkomen

wei

wei is het restproduct van het kaasmaken. De geel-groene vloeistof die men uit de wrongel perst noemt men wei. In wei zitten nog veel mineralen en vitaminen.

wrongel

de vaste stof die ontstaat door het samenklonteren van de kaasdeeltjes uit de melk na toevoeging van stremsel en zuursel. De wrongel vormt de basis voor de verschillende kazen.

y Y

yoghurt

yoghurt is melk die door toevoeging van de bacteriën lactobacillus bulgaris en streptococcus thermophilus verdikt is. Door de speciale zure gisting ondergaat de melk een voorvertering. Vandaar dat yoghurt zeer licht verteerbaar is.

z Z

zintuigen

elk van de organen waardoor prikkels uit de buitenwereld in gewaarwordingen worden omgezet en waardoor wij kennis van de wereld krijgen (de neus - de oren - de ogen - de huid - de tong).

zuivel

melk en melkproducten; inhoud van een rauw ei.

zuivelproduct

wat uit melk gemaakt wordt.