

Het verhaal van Dick:

Hoi, ik ben Dick de kaasboer. Ik wil je graag meenemen terug in de tijd, door je te vertellen over hoe Nederand is ontstaan. Nu denk je misschien, maar wat heeft dat dan met kaas te maken? Wacht maar af, dan vertel ik het je allemaal.

Nederland staat bekend om zijn groene weilanden waar koeien grazen en om de heerlijke kazen zoals Goudse kaas. Maar dat is niet altijd zo geweest...

Lang geleden, tot en met de riddertijd in de middeleeuwen, bestond een groot deel van Nederland uit moerassen, meren, en ondiepe zeeën. Het was door al dat water moeilijk om daar te wonen of voedsel te verbouwen. Dus, om meer land te krijgen, bedachten de Nederlanders iets heel slims: ze gingen het water wegpompen en de grond droogleggen. Dit noemen we “inpolderen”.

Hoe werkt inpolderen?

Om land droog te maken, bouwden de mensen dijken rondom een stuk water. Daarna bouwden ze windmolens van hout en steen om het water weg te pompen. Dit water werd naar rivieren of gegraven kanalen geleid, die het naar zee brachten. De grond die overbleef, noemen we een polder. Een polder is dus een stuk land dat vroeger water was, maar nu droog is.

Van polder naar weiland

Als een polder droog genoeg was, konden mensen er op gaan wonen en het land gebruiken om aardappelen en groenten te verbouwen of vee te houden. In sommige polders, zoals de beroemde Noord-Hollandse polders, veranderde de grond langzaam in vruchtbare weilanden. Weilanden zijn grasvelden waar koeien graag op grazen. Deze weilanden werden erg belangrijk voor Nederland, omdat koeien daar voedsel vonden om melk van te maken.

Koeien en melk

De koeien aten het gras in de weilanden en gaven daarna melk. Boeren melkten de koeien elke dag, en van die melk maakten ze allerlei producten, zoals boter, yoghurt, en kaas. Vooral kaas werd erg populair,

omdat het lang goed blijft en makkelijk te bewaren is. Een van de bekendste kazen die in Nederland wordt gemaakt, is Goudse kaas.

Goudse kaas

De naam “Goudse kaas” komt van de stad Gouda. Vroeger brachten boeren hun kazen naar de markt in Gouda om ze daar te verkopen. Deze kazen waren zo lekker en beroemd, dat mensen ze “Goudse kaas” gingen noemen. Hoewel Goudse kaas in veel plaatsen in Nederland wordt gemaakt, is de naam altijd blijven hangen.

Het maken van Goudse kaas begint met het stremmen van de melk, een proces waarbij de melk dik wordt. De dikke massa wordt gesneden en verwarmd in ronde vormen, zodat kaaswielen ontstaan. Daarna moeten de kazen rijpen. Dit kan weken, maanden of zelfs jaren duren, afhankelijk van hoe sterk de smaak moet zijn. Hoe langer de kaas rijpt, hoe harder en pittiger hij wordt.

Waarom is dit belangrijk?

Dankzij het inpolderen kregen de Nederlanders meer land om te gebruiken. Hierdoor konden ze meer koeien houden, die zorgden voor veel melk. En met die melk maakten ze heerlijke kaas, zoals de beroemde Goudse kaas. In Nederland zie je nog steeds overal polders en weilanden. Als je langs deze weilanden rijdt en de koeien ziet grazen of je ziet een oude molen op een dijk, dan weet jij vanaf nu dat dit allemaal begon met het slim wegpompen van water, zodat er meer land ontstond voor mensen om op te wonen en werken. Dankzij dit geweldige idee is Nederland nu wereldberoemd om zijn kaas.

Zo zie je dat de Nederlandse geschiedenis, de koeien en de Goudse kaas allemaal met elkaar verbonden zijn. Bedenk je dat maar eens als je straks een lekkere boterham met kaas eet.