

Beste leerkracht,

U heeft zich met uw groep ingeschreven voor de les "**Van koe tot kaas**" op Boerderij Zorgvrij. In de bevestigings- / herinneringsmail kunt u de juiste datum en tijdstip vinden. In deze brief vindt u informatie over deze les.

U kunt zich op het aangegeven tijdstip bij de receptie van Informatieboerderij Zorgvrij melden. De educatief medewerker neemt de klas mee naar het leslokaal. Direct wordt gestart met het kaasmaakproces. De ingrediënten worden toegevoegd aan de rauwe melk van de koeien van Zorgvrij en tijdens het stremmen van de melk vindt de uitleg plaats. De leerlingen worden gestimuleerd om zoveel mogelijk mee te helpen met het kaasmaken. In de pauze maken de kinderen boter om hun plak ontbijtkoek mee te besmeren en nemen ze nog een kijkje in de stal. Uiteindelijk wordt het kaasje onder de pers geplaatst.

De kaas kan na een dag, als het uit het pekelbad wordt gehaald, opgehaald worden en op school nog twee weken rijpen. Dan kan eindelijk de kaas geproefd worden.

Duur van de les	: 1½ uur
Tijd en datum	: zie bevestigings- / herinneringsmail
Routebeschrijving	: <u>Vanuit Alkmaar:</u> Na de Velsertunnel (A22) neemt u de afslag Spaarnwoude (N202). Op de N202 (Amsterdamseweg) neemt u afslag R101 (Laaglandersluisweg). Volg route R101 tot aan de routeaanwijzing 'Informatieboerderij Zorgvrij'. <u>Vanuit Utrecht/Haarlem:</u> Voor de Velsertunnel (A22) neemt u de afslag Spaarnwoude (N202). Op de N202 (Amsterdamseweg) neemt u afslag R101 (Laaglandersluisweg). Volg route R101 tot aan de routeaanwijzing 'Informatieboerderij Zorgvrij'.

Voor meer informatie over deze les kunt u contact opnemen met Karin Drijver of Marjo Haarsma via telefoonnummer 023 5202828 of 06 23175065. We zijn bereikbaar op maandag, dinsdag, donderdag en vrijdag tussen 11:00 en 16:00 uur of via zorgvrij@spaanwoude.nl. We nemen zo spoedig mogelijk contact met u op.

We verheugen ons op uw komst.
Tot op Zorgvrij!

Met vriendelijke groet,
Karin Drijver
Educatief medewerker Boerderij Zorgvrij

