Eindverslag

Chocoladekaas maken



 Gemaakt door: Joep Boelen,

 Caspar van Ruyven

 Elano Vaes

Het College Weert | A3F

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|   |  |  |
|  |  |  |

# **Inhoudsopgave**

[Samenvatting](#_Toc462862580)……………………………………………………………………………… 2

[Inleiding](#_Toc462862580)……………………………………………………………………………………… 3

[Hoofdstuk 1 Doel van de opdracht](#_Toc462862581)……………………………………………………….4

[§2.2 Doelgroep onderzoek](#_Toc462862586)………………………………………………………………4

[§2.3 Keuze basisrecept](#_Toc462862587)………………………………………………………………… 5

[§2.4 Onderzoek chocoladekaas maken](#_Toc462862588)………………………………………………. 5

[§2.5 Advies productie chocoladekaas](#_Toc462862589)………………………………………………… 5

[Hoofdstuk 2](#_Toc462862590) Stappenplan aan de hand van de 5 W's……………………………… 6/7

[Hoofdstuk 3](#_Toc462862591) Theoretische verkenning………………………………………………… 8/9

[Hoofdstuk 4](#_Toc462862591) Methode van onderzoek………………………………………………….

[Hoofdstuk 5](#_Toc462862591) Resultaten en conclusies…………………………………………………

[Hoofdstuk 6 Aanbevelingen](#_Toc462862591) ………………………………………………………..

Hoofdstuk 7 Discussie………………………………………………………………..

# **Samenvatting**

het onderwerp bij dit project was het produceren en testen van chocolade kaas. Dit was omdat er een heleboel mensen zijn die niet van kaas houden en dus vaak te weinig eiwitten en calcium binnen krijgen. Dit was een probleem. Wij werden gevraagd om een opdrachtgever te zoeken en hier een oplossing voor te bedenken, waardoor mensen weer kaas zouden gaan eten. Deze oplossing zou chocolade kaas moeten zijn.

Wij hebben om te beginnen enquêtes gehouden over welke kazen en soorten chocolade populair zijn onder jongeren. Verder hebben we onderzocht hoe en welke kazen er goed smelten en dus te mengen zijn met de chocolade. Wij hebben hieruit kunnen opmaken dat de witte chocolade en melk chocolade onder jongeren veruit het populairst zijn. Verder zijn de jonge kazen ook veruit het meest geliefd. Toen we de kazen zijn gaan maken kwamen we er al gouw achter dat gesmolten kaas, gemengd met vloeibare chocolade, geen groot succes was. We hadden het gemengd en laten afkoelen en geproefd. We hebben hierna moeite moeten doen om de smaak van onze tong te krijgen.

De tweede poging ging een stuk beter. Nog steeds niet lekker maar wel gewoon te eten. We hebben blokjes gesneden van een stuk jonge kaas en deze gedoopt in 2 soorten vloeibare chocolades. Dit waren melk en wit. We deden deze op een stokje en lieten ze afkoelen. Deze waren redelijk en we gebruiken deze poging als definitief eindresultaat.

Bij de laatste poging waren we al een beetje voorbereid en probeerden we het eerst voor we het gingen maken. Dit recept betreft smeerkaas met chocolade. Het was kortgezegd niet lekker. We hebben het hierna ook niet meer volledig gemaakt omdat de kleine proefsessie al genoeg vertelde.

Je kunt concluderen dat het geen succes was om chocolade kaas te maken en produceren. Elke mogelijke manier waarop je een tussendoortje kunt maken met chocolade en kaas gemixt is al snel vies. We zouden het dus niemand aanbevelen.

# **Inleiding**

Het is voor kinderen en volwassenen erg belangrijk om zuivel te consumeren als een essentieel onderdeel van een evenwichtige voeding. Vooral de eiwitten en calcium zijn erg belangrijk. Naast dat het gezond is, is de smaak ook erg belangrijk. Chocoladesmaak is bij veel mensen erg populair, daarom hebben wij de opdracht gekregen om een kaas met chocoladesmaak te maken.

De bedoeling bij dit project is dat we zelf een opdrachtgever zoeken die we vervolgens bekend maken met de situatie en dat hij dan eisen stelt waaraan wij ons moeten voldoen. Het is van belang dat we met deze opdracht aan de slag gaan, omdat in zuivel een aantal essentiële voedingsstoffen zitten. De smaak van kaas is helaas bij velen niet geliefd, daarom is het belangrijk dat we een kaas met chocoladesmaak gaan ontwikkelen. Verder is er ook een nieuwe markt op komst:

chocoladekaas, het is belangrijk om te blijven experimenteren totdat de chocoladekaas voldoet aan de eisen van de mensen.

# **Hoofdstuk 1 DOEL VAN DE OPDRACHT**

**§1.1 AANLEIDING VOOR DE OPDRACHT**

**Opdrachtgever**

Wij hebben als opdracht gever de HAS hogeschool maar we hebben nog niemand gecontacteerd.

Mensen houden minder van kaassmaak dan van chocoladesmaak, maar in kaas zitten belangrijke eiwitten en calcium en andere voedingstoffen, daarom moeten we het combineren. Het probleem doet zich voor als mensen honger krijgen/hebben, dit is ongeveer 2 a 3 keer per dag. Het is een experiment aangezien niemand ooit de moeite heeft genomen om het te produceren of mensen het hebben kunnen proeven. We weten dus niet of het een goede combinatie is. Het is een probleem dat zich alleen voordoet bij mensen die niet van kaas houden en op geen andere manier calcium of de goede eiwitten binnenkrijgen.

**§1.2 DEELVRAGEN**

**Deelopdracht 1 : Oriëntatie op kaas**

We moeten een schematisch overzicht maken minimaal 10 manieren waarop kaas gebruikt wordt. En hij wil weten welke factoren ervoor zorgen dat kaas voor elk van deze 10 specifieke toepassing geschikt is.

 **Deelvragen:**

1. Waarvoor wordt kaas gebruikt?
2. Eten kinderen of ouderen meer kaas?
3. Wordt kaas altijd in de vaste of ook in de vloeibare vorm gebruikt?
4. Zijn er bepaalde momenten waarop bepaalde kaas wordt gebruikt?
5. Welke factoren zijn belangrijk bij het produceren van een chocoladekaas?

**Deelopdracht 2 : Doelgroep onderzoek**

De opdrachtgever wil op basis van een doelgroeponderzoek weten wat er belangrijk is wat betreft smaak en structuur van de mogelijk te ontwikkelen kaas.

**Deelvragen:**

1. Houden kinderen meer van jonge of van oude kaas?
2. Wat voor kaas eten kinderen vaak op het brood?
3. Wordt kaas vaak gegeten als tussensnack of op feestjes. Zo ja, welke kaas?
4. Welke chocolade wordt onder jongeren vaak ingeslagen?
5. Is de structuur van de kaas belangrijk onder jongeren?

**Deelopdracht 3 : Keuze basisrecept**

De opdrachtgever wil onderzocht hebben welke bestaande kaas best als basis kan dienen voor de chocoladekaas, daarbij wil hij weten in hoeverre de wensen uit de doelgroeponderzoek technisch bereikbaar zijn en realiseerbaar.

**Deelvragen:**

1. Wat zijn de meest voorkomende wensen onder jongeren?
2. Welke van deze wensen zijn technisch bereikbaar en te realiseren?
3. Welke baas kan het beste dienen als basiskaas voor de chocoladekaas?
4. Wat zijn de eigenschappen en waarom is deze basiskaas het beste geschikt?
5. Verschillen de wensen per leeftijd? Zo ja, hoe komt dit?

**Deelopdracht 4 : Onderzoek chocoladekaas maken**

De opdrachtgever wil op basis van de bereidingswijze van 2 verschillende soorten verse kaas een chocoladevariant geproduceerd en getest zien op basis van de doelgroep. Daarnaast wil hij weten op welke wijze de smaak en de vorm gewaarborgd worden.

**Deelvragen:**

1. Welke van de 2 bereidingswijze is het beste en waarom?
2. Wordt door deze bereidingswijze de smaak en vorm gewaarborgd?
3. Voldoet de chocoladekaas aan de wensen van de doelgroep?
4. Wat is de doorlooptijd van het productieproces?
5. Wat is belangrijk naast de smaak en vorm van de chocoladekaas?

**Deelopdracht 5 : Advies productie chocoladekaas**

De opdrachtgever wil een adviesrapport over wat de beste bereidingswijze van chocoladekaas is en welke kaas zich hiervoor het beste leent. Hierbij wil hij weten welke aspecten eventueel nader onderzoek vragen en op welke wijze de smaak en consistentie van de kaas gewaarborgd zijn.

**Deelvragen:**

1. Moet de kaas nog rijpen nadat de chocola is toegevoegd?
2. Raakt de kaas sneller bedorven met chocolade of zonder?
3. Valt de smaak goed in alle doelgroepen?
4. Blijft de smaak apart of wordt het 1 nieuwe melange?
5. Is er een smaak die te erg overheerst of proef je echt de mix?

# **Hoofdstuk 2 stappenplan aan de hand van de 5 w’s**

**§ 2.1 ORIËNTATIE OP KAAS**

* **Wat:** de opdrachtgever wil een schematisch overzicht van tenminste 10 manieren waarop kaas gebruikt wordt en welke factoren er voor zorgen dat kaas voor elk van deze 10 specifieke toepassing geschikt is.
* **Waarom:** deze opdracht is belangrijk voor het eindresultaat, omdat we willen weten op wat voor manier onze chocoladekaas wordt gebruikt en welke factoren hier toepassing tot hebben.
* **Waarmee:** voor deze opdracht is het internet erg belangrijk, omdat we de informatie moeten opzoeken er verwerken in een overzicht.
* **Wie:** uitvoerder: Caspar van Ruyven

controleur: Elano Vaes

* **Wanneer:** deze opdracht wordt uitgevoerd op 15 april en neemt een half blok in beslag (40 minuten).

**§ 2.2 DOELGROEP ONDERZOEK**

* **Wat:** de opdrachtgever wil met behulp van een doelgroeponderzoek weten wat er belangrijk is wat betreft smaak en structuur van de mogelijke chocoladekaas.
* **Waarom:** het doelgroeponderzoek is van belang omdat we zo weten wat de beste smaak en structuur van de mogelijke chocoladekaas is voor onze doelgroep.
* **Waarmee:** we gaan dit doelgroeponderzoek doen met behulp van een enquête op lagere scholen.
* **Wie:** bij deze opdracht geen we met ons hele groepje naar een lagere school om een enquête af te nemen.
* **Wanneer:** deze opdracht wordt in de week van 8 mei (week 19) uitgevoerd en neemt 1 tot 2 blokken in beslag.

**§ 2.3 KEUZE BASISRECEPT**

* **Wat:** de opdrachtgever verwacht door onderzoek en het groepsonderzoek weten welke kaas het best kan dienen als basis voor de chocoladekaas. Uit het groepsonderzoek moet ook blijken tot hoeverre de wensen technisch realiseerbaar zijn.
* **Waarom:** door de kaas die als basis dient en de wensen (die uit het groepsonderzoek voort komen) worden er steeds meer eisen gelegd aan de chocoladekaas. Door deze eisen zal de chocoladekaas zo worden geproduceerd dat het aan de meeste eisen voldoet:
* **Waarmee:** voor het groepsonderzoek zal er een enquête plaatsvinden op een lagere school, hieruit zullen de eisen komen en welke kaas als beste als basis gebruikt kan worden.
* **Wie:** voor het groepsonderzoek gaan we met ons hele groepje naar een lagere school. De verwerking van de enquêtes zal worden uitgevoerd door: Elano Vaes en gecontroleerd door: Joep Boelen
* **Wanneer:** het groepsonderzoek zal in de week van 8 mei (week 19) plaatsvinden en neemt 1 tot 2 blokken in beslag.

**§ 2.4 ONDERZOEK CHOCOLADEKAAS MAKEN**

* **Wat:** de opdrachtgever verwacht een op basis van de bereidingswijze van 2 verschillende soorten verse kaas een chocoladevariant die voldoet aan de eisen. Hij wil ook inzage in het gevolgde proces bij het maken van de mogelijke kaas.
* **Waarom:** de kaas wordt zo bereidt dat het aan de eisen, die uit het groepsonderzoek blijken, voldoet.
* **Waarmee:** we maken foto’s van het bereiden van de chocoladekaas.
* **Wie:** de bereiding van de kaas zal met het hele groepje worden gedaan.
* **Wanneer:** na het doen van onderzoek om te kijken of alles aan de eisen voldoet

**§ 2.5 ADVIES PRODUCTIE CHOCOLADEKAAS**

* **Wat:** de opdrachtgever wil op het einde van het project een adviesrapport waar instaan welke bereidingswijze het beste is voor de chocoladekaas en welke kaas hier de basis voor legt. Ook wil hij een overzicht van de vragen die opkwamen en aspecten die eventueel fout zijn gegaan tijdens de bereiding van de kaas.
* **Waarom:** het adviesrapport laat zien hoe de eventuele chocoladekaas het beste bereid kan worden. door de vragen of aspecten misschien fout kunnen gaan, kan hier extra aandacht aan worden besteed als de kaas nog een keer wordt bereid.
* **Waarmee:** het adviesrapport zal worden opgesteld in wordt, hierin wordt alle informatie verwerkt die tijdens dit project aan bod is gekomen,
* **Wie:** het rapport wordt opgesteld door: Joep Boelen en gecontroleerd door: Caspar van Ruyven.
* **Wanneer:** na het afronden en produceren chocoladekaas.

# **Hoofdstuk 3 theoretische verkenning**

**Deelopdracht 1:**

Wikipedia, vrije encyclopedie (2006). Kaas, van het web gehaald op 13 april 2017: <https://nl.wikipedia.org/wiki/Kaas>

De bron verteld ons over hoe kaas is ontstaan, waar het vandaan komt, wat er in zit, de geschiedenis en de bereiding, ook verteld het ons verschillende soorten vormen van kaas. Dit laatste hebben we nodig voor deelopdracht 1, want voor deelopdracht 1 moeten we minimaal 10 soorten vormen van kaas hebben. Dit zijn er een paar van.

**Deelopdracht 2:**

Zuivelonline, Zuivelonline (2017). Smaak kaas, van het web gehaald op 13 april 2017:

<http://www.zuivelonline.nl/zuivel/kaas/leeftijd-van-kaas/>

De bron verteld ons over hoe kaas smaakt op jonge en latere leeftijd, ook verteld het hoe het ruikt en of het bitter of zachter wordt. Deze informatie hebben we nodig voor de deelopdracht omdat we onderzoek moeten doen naar smaak en structuur en de bron verteld ons hoe we iets zachter of bitterder moeten laten maken. Dit is relevant bij ons onderzoek want zo kunnen we de smaak bepalen en aan de wensen van de doelgroep voldoen.

**Deelopdracht 3:**

Bmedia, Bmedia(2005). Structuur van voedsel, van het web gehaald op 13 april 2017:

<http://www.bmedia.nl/index.php?option=com_multicategories&view=article&id=94:een-kijkje-in-de-keuken-van-de-voedselfysica&catid=9:2005&Itemid=72>

De bron gaat over het voedsel wat belangrijk is qua smaak, geur en structuur of iets nou hard of zacht is en wat dat uitmaakt. We hebben deze informatie nodig want het verteld ons iets over de structuur, hoe iets lekkerder gaat smaken en ook aantrekkelijker wordt. Dit is zeer handig als wij de chocoladekaas gaan produceren. Dus zo kunnen wij tot het beste eindresultaat komen.

**Deelopdracht 4:**

Kaasboerderij Bennesse, Kaasboerderij Bennesse (2017). Hoe maak je kaas, van het web gehaald op 13 april 2017:

<http://www.kaasboerderijbennesse.nl/boerenkaas/hoe-wordt-kaas-gemaakt/>

De bron gaat over het maken van kaas en de stappen die je daarbij volgt. Deze informatie is relevant omdat we anders geen kaas kunnen maken en er veel verschillende vormen zijn van kaas maken. Dit is er een van.

**Deelopdracht 5:**

Vara, Vara (2014). Wat is de duurzaamste en lekkerste Goudse belegen kaas?, van het web gehaald op 13 april 2017:

<https://kassa.vara.nl/nieuws/wat-is-de-duurzaamste-en-lekkerste-goudse-belegen-kaas>

De bron gaat over hoe duurzaam, dus of de koeien genoeg buiten komen en hoeveel koeien er op een oppervlakte zin etc. , en hoe lekker de kaas is en dit gingen ze testen door middel van een smaakpanel. Deze informatie is relevant want zo hebben we al een idee wat nou een lekkere kaas is en hoe we het zo duurzaam mogelijk kunnen produceren.

# **Hoofdstuk 4**

**§ 4.1**

We moesten een schematisch overzicht maken minimaal 10 manieren waarop kaas gebruikt werd. En hij wilde weten welke factoren ervoor zorgen dat kaas voor elk van deze 10 specifieke toepassing geschikt was. Dit hebben we gedaan door op internet research te doen naar verschillende kazen en we hebben gebruik gemaakt van onze eigen kennis, wat wij allemaal lekkere kazen vonden.

**§ 4.2**

De opdrachtgever wilde op basis van een doelgroeponderzoek weten wat er belangrijk is wat betreft smaak en structuur van de mogelijk te ontwikkelen kaas

 **§ 4.3**

De opdrachtgever wilde onderzocht hebben welke bestaande kaas best als basis kan dienen voor de chocoladekaas, daarbij wilde hij weten in hoeverre de wensen uit de doelgroeponderzoek technisch bereikbaar zijn en realiseerbaar. . Dit hebben we ook gedaan door een enquête te houden door kinderen van onze school. Daarna hebben we de resultaten in een grafiek gezet.

**§ 4.4**

De opdrachtgever wilde op basis van de bereidingswijze van 2 verschillende soorten verse kaas een chocoladevariant geproduceerd en getest zien op basis van de doelgroep. Daarnaast wilde hij weten op welke wijze de smaak en de vorm gewaarborgd worden. Voor deze deelopdracht hebben we eerst de beste kazen gekocht, die het beste uit de test kwam. Vervolgens hebben we de kaas bereidt en de chocolade ook. Toen gingen we combinatie maken. Aan het eind hebben we beslist welke het beste was.

**§ 4.5**

De opdrachtgever wilde een adviesrapport over wat de beste bereidingswijze van chocoladekaas is en welke kaas zich hiervoor het beste leent. Hierbij wilde hij weten welke aspecten eventueel nader onderzoek vragen en op welke wijze de smaak en consistentie van de kaas gewaarborgd zijn. Dit hebben we gedaan door middel van de enquête en door te proeven. Uiteindelijk kwamen we bij het definitieve resultaat.

# **Hoofdstuk 5**

 **§ 5.1 ORIËNTATIE OP KAAS**

In Nederland zijn veel verschillende gerechten met kaas, dit komt omdat kaas hier heel erg populair is. Wij hebben uitgezocht wat de 10 populairste gerechten zijn.



Geraspte kaas wordt vooral gebruikt om over gerechten te strooien



Kaasfondue wordt niet vaak gebruikt, maar als het gebruikt wordt er brood in gedoopt.



Pizza is niet alleen populair in Nederland, maar door heel Europa. Kaas wordt op veel pizza’s gebruikt.



In Nederland worden er gemiddeld 6 tot 8 boterhammen gegeten. Kaas wordt vaak gebruikt als beleg.



In Nederland wordt vooral kaas gegeten met een ander gerecht, maar soms ook gewoon alleen de kaas. Deze kaas wordt dan meestal op een plankje gelegd.

Kaas wordt soms ook gebruikt als dipsaus, dit gebeurt dat vooral bij chips. Als de kaas als dipsaus wordt gebruikt kan het ook als kaasfondue gezien worden.



Bij Italiaanse gerechten wordt vaak kaas gebruikt, lasagne is geen uitzondering en wordt dus ook uiteraard veel kaas bij gebruikt.



Kaasvlinders zijn vooral verkrijgbaar bij de bakker, kaasvlinders bevatten veel kaas en is erg krokant.



Ham-kaaskroketten worden vooral als avondeten gegeten. Ham-kaaskroketten worden vaak gefrituurd in een frituurpan.



Kaassoufflé wordt ook vooral gegeten tijdens het avondeten. Kaassoufflés worden gefrituurd in een frituurpan en vak gegeten bij frietjes.

**§ 5.2 DOELGROEP ONDERZOEK**

Uit het onderzoek is gebleken dat mensen vooral tijdens de lunch en ontbijt gerechten met kaas eten, hierbij wordt dan vooral gedacht aan een broodje of boterham met kaas.

Uit de grafiek blijkt dat tosti, boterham en pizza het populairste zijn, dit was te verwachten omdat dit gerechten zijn die veel mensen eten en waar vaak al kaas bij of op zit.

Jonge kaas, mozzarella en kruidenkaas wordt vaak gebruikt bij het bereiden van een boterham en andere gerechten.

Kinderen houden het meeste van melk en witte chocolade.

Uit de enquête is gebleken dat de structuur van de kaas niet erg van toepassing is, omdat

**§ 5.3 KEUZE BASISRECEPT**

Voordat wij chocoladekaas gingen maken, hebben wij 3 soorten chocoladekazen bedacht die wij wilden gaan maken. Wij hebben geprobeerd gesmolten chocolade te mengen met gesmolten chocolade, gesmolten chocolade gemengd met vaste kaas, en gesmolten chocolade gemengd met smeerkaas. Deze 3 soorten hebben wij getest. De chocoladekazen zijn alle 3 niet te eten en raden wij ook zeker niet aan om in de winkel te verkopen.

**§ 5.4 ONDERZOEK CHOCOLADEKAAS MAKEN**

Voor de eerste optie hebben we een roe gemaakt van melk, boter en bloem. Dit zorgde er voor dat we de geraspte kaas makkelijk konden smelten. Dit werd samen een soort kaassaus. Hier hebben we toen gesmolten chocolade doorheen gemengd. Dit was toen nog redelijk vloeibaar dus hebben we het eerst laten afkoelen en toen in de koelkast gezet om het af te laten koelen zodat het een soort snijdbaar blok werd.

Voor de 2e poging hebben we simpelweg chocolade gesmolten en dit over blokjes kaas heen gegoten. Zo kregen we blokjes kaas met een omhulsel van chocolade en dat op een stokje.

Voor de laatste creatie waren we van plan om chocolade te mengen met smeerkaas. Dit hebben we eerst kort geprobeerd. Hieruit konden we al concluderen dat dit zo smerig was dat we het niet verder geproduceerd hebben

**§ 5.5 ADVIES PRODUCTIE CHOCOLADEKAAS**

Wij hebben een aantal docenten en leerlingen gevraagd om onze chocoladekaas te proeven. Zij waren allemaal zeer negatief over het eindproduct, omdat deze te bitter is en een vieze nasmaak heeft. Wij advie

# **Hoofdstuk 6**

Wij zijn er aan de hand van proberen en onderzoeken achter gekomen dat deze 2 verschillende levensmiddelen niet geschikt zijn om samen in een gerecht of tussendoortje te eten. In deelopdracht 1 hebben we onderzoek gedaan naar welke gerechten kaas bevatte. Dit waren allemaal gerechten waarbij je er niet aan moet denken om ze met chocolade te eten, zoals lasagne en pizza. In deelopdracht 2 hebben we een enquête gehouden onder de kinderen in de eerste en tweede klas om te weten te komen welke voorkeuren deze hadden op het gebied van kaas en chocolade. Wij kunnen u adviseren dat als u ooit een keer iets gaat maken met chocolade, u het beste melk of witte chocolade kunt gebruiken. Verder is de jonge kaas onder jongeren ook het populairst. Toen zijn we een middag de kaas gaan maken en testen. Na deze middag kwamen we er al gauw achter dat het echt geen goede combinatie is. We hebben 3 verschillende recepten geprobeerd maar het was allemaal niet lekker. Als eindadvies kan ik dus simpelweg zeggen dat u het beste niets kunt maken waar chocolade en kaas samen als hoofdingrediënt gebruikt wordt. Er hoeft hier geen verder onderzoek aan besteed te worden.

# **Hoofdstuk 7**

Wij hebben bij dit project redelijk veel last gehad van tegenslagen. Dit waren allemaal dingen die ons veel tijd gekost hebben.

Om te beginnen hebben we aan het begin van het project een opdrachtgever moeten zoeken. We zijn begonnen met een mail. Hierop volgde een telefoongesprek. We werden doorgestuurd naar iemand van een speciale afdeling van dat bedrijf. Deze vertelde ons letterlijk dit: ‘’naast de wil ontbreekt ook de tijd’’. Hij stuurde ons wederom door naar iemand anders. Deze hebben we ook een nette mail gestuurd, maar deze heeft tot op de dag van vandaag nog niet gereageerd. We hebben het hierna nog meerdere malen geprobeerd maar er was niemand die ons wou helpen. We zijn hier ongeveer 2/3 weken mee bezig geweest. Dit hadden we kunnen voorzien door gewoon door te gaan in plaats van te blijven zoeken en er uit te komen zonder opdrachtgever.

Onze 2e fout kwam toen we bij deelopdracht 2 een enquête gingen houden om te onderzoek. We wouden graag een keer buiten onze bekende kringen onderzoeken dus besloten we om naar de basisschool te gaan. We contacteerde ze in week 4 via de infomail. We kregen 2 dagen geen antwoord dus belden we even want we hadden al veel tijd verdaan gedurende het zoeken van de opdrachtgever. We kregen een man aan de lijn die ons met een beetje tegenzin doorverbond. De directrice was er niet dus we moesten een dag wachten. We belde de volgende dag terug maar wederom was ze er niet. We hebben het een weekje afgewacht en toen weer terug gebeld. We konden eindelijk de directrice bereiken maar die vertelde ons dat ze het heel druk hadden en dat het niet mogelijk was. Wij vroegen haar waarom ze dat niet op de mail had kunnen vertellen. Ze vertelde ons dat ze maar eens in de 2 weken op die mail keek. We hebben ook hier weer 2 en een halve week aan verspild. We hadden het beter kunnen doen door meteen op onze eigen school door te gaan na de eerste week proberen.

We hebben dus redelijk wat tegenslagen gehad maar we hebben er wel van kunnen leren.

# **bronnenlijst**

<http://www.bmedia.nl/index.php?option=com_multicategories&view=article&id=94:een-kijkje-in-de-keuken-van-de-voedselfysica&catid=9:2005&Itemid=72>

<http://www.kaasboerderijbennesse.nl/boerenkaas/hoe-wordt-kaas-gemaakt/>

<https://kassa.vara.nl/nieuws/wat-is-de-duurzaamste-en-lekkerste-goudse-belegen-kaas>

<https://nl.wikipedia.org/wiki/Kaas>

<http://www.smulweb.nl/recepten/1149652/Verse-kaas-met-chocolade>

<http://www.zuivelonline.nl/zuivel/kaas/leeftijd-van-kaas/>