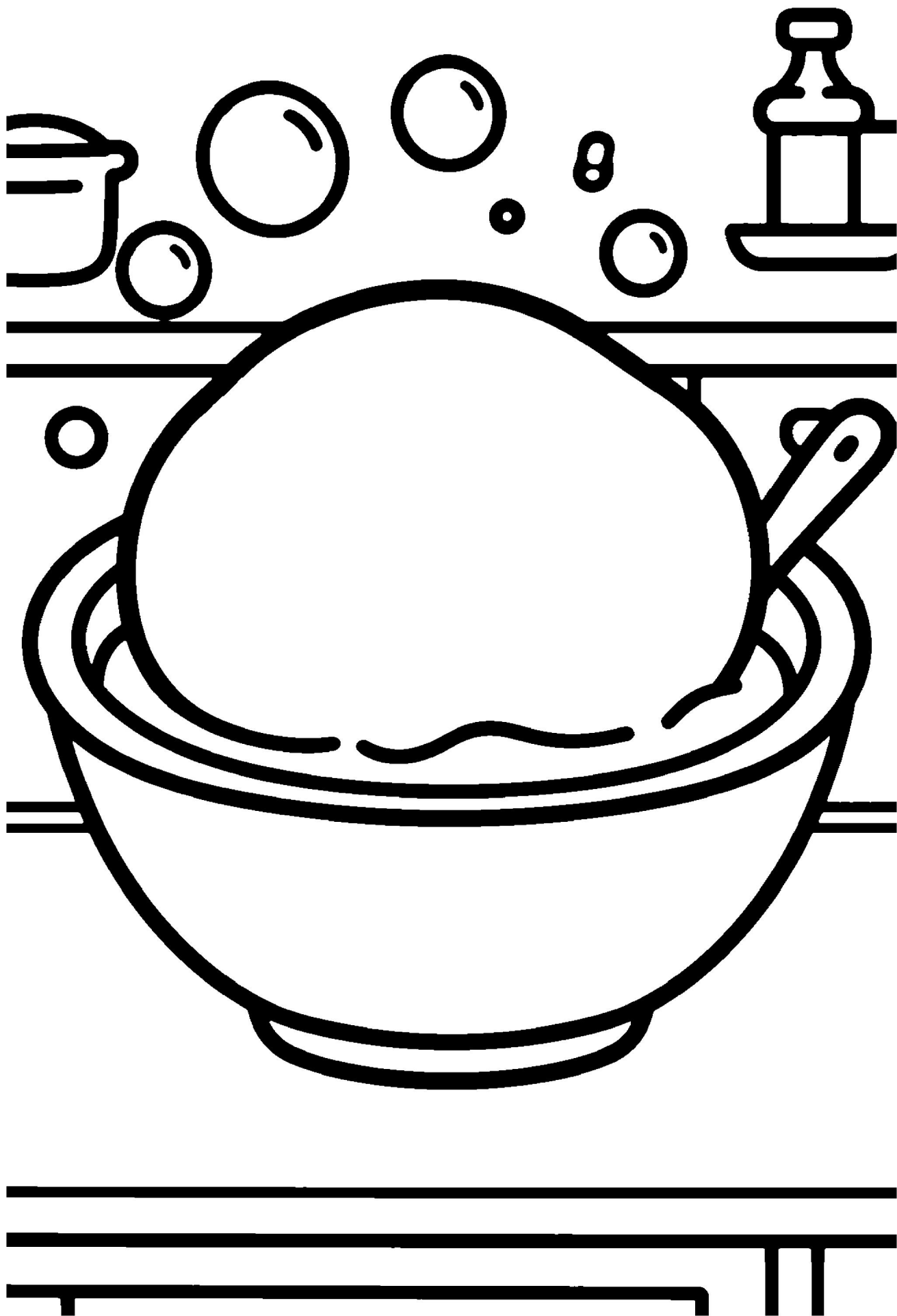




Wist je dat?

Waarom rijst brood?

De uitleg: Brood rijst door piepkleine levende wezentjes die gist heten. Als gist suiker eet, maakt het een gas dat koolstofdioxide heet. Dat gas vormt belletjes in het deeg. De belletjes blijven vastzitten en laten het deeg opzwellen als een ballon. Als je het brood bakt, maakt de hitte die belletjes vast, zodat het brood zacht en luchtig wordt.

Probeer dit: Meng een zakje gist met lauwwarm water en een snufje suiker in een doorzichtig glas. Kijk maar hoe het gaat bruisen en schuimen als de gist wakker wordt en gas gaat maken!

Leuk om te weten: Al meer dan 5000 jaar gebruiken mensen gist om brood te maken, al lang voordat iemand wist dat gist een levend wezen is.



Ontdek het hele boek:

Hoe werkt het? 60 eenvoudige en leuke uitleg voor nieuwsgierige kinderen

jessicabraidan.com/nl/books/how-does-it-work.html