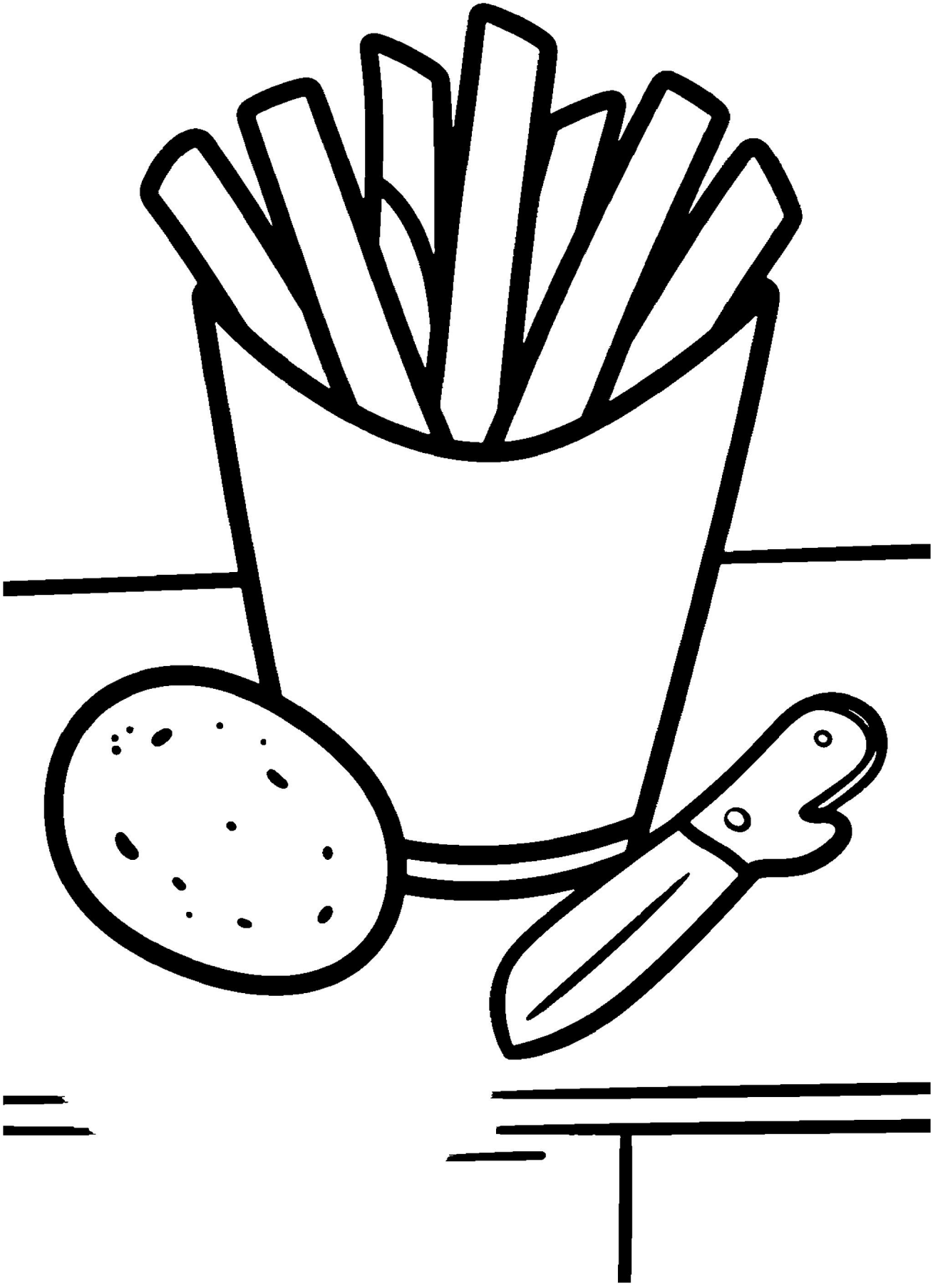


Wist je dat?

Hoe worden patat gemaakt?

Zo wordt het gemaakt: Patat begint als hele aardappels die door grote machines worden gewassen en geschild. De aardappels worden in lange, dunne staafjes gesneden. Daarna worden ze gespoeld om overtollig zetmeel te verwijderen, zodat ze knapperig worden. De staafjes worden twee keer in hete olie gebakken: de eerste keer om ze zacht te maken en de tweede keer om ze goudbruin en knapperig te maken. Na het bakken worden ze met zout bestrooid terwijl ze nog warm zijn.

Leuk weetje: In de stad Brugge, in België, staat een heel museum over patat en aardappels.

Probeer dit: Snijd met hulp van een volwassene een rauwe aardappel in staafjes en kijk hoeveel ze veranderen na het bakken.



Ontdek het hele boek:
Hoe wordt het gemaakt? 100 geweldige vragen die kinderen stellen
jessicabraidan.com/nl/books/how-is-it-made.html