



Wist je dat ...

... de bobbeltjes op je tong je smaakpapillen zijn. Hiermee proef je of iets bitter, zuur, zout of zoet is.



... mensen vroeger dachten dat suiker geluk bracht. En nog steeds gebruiken we suiker en lekkere dingen bij allerlei feesten en bij onze verjaardagen. In sommige streken van Nederland maken kinderen op Sint Maarten, 11 november, lampionnen en gaan daarmee zingend langs huizen. Ze hopen dat ze van iedereen iets lekkers krijgen.



... de Ramadan is een maand vastentijd. Aan het eind van de vastentijd wordt het Suikerfeest gevierd. Het is dan drie dagen

lang feest met veel zoetheid als een soort beloning voor het vasten.

... men vroeger dacht dat anijs en suiker goed waren voor de moedermelk. Vandaar dat we nog steeds beschuit met muisjes eten bij de geboorte van een baby.

... in Nederland jaarlijks ongeveer 70.000 hectare suikerbieten verbouwd worden. Dit is goed voor 6 miljoen kilo suikerbieten.



... voor één hectare suikerbieten (twee voetbalvelden) een boer gemiddeld 110.000 suikerzaadjes nodig heeft. Dit levert ongeveer 70.000 kilo suikerbieten op.

... om één kilo suiker te maken zo'n 6 à 7 suikerbieten nodig zijn.



... suiker veel water opneemt. In één liter water van 18 graden (kamertemperatuur) kun je twee kilo suiker oplossen. Breng je water aan de kook dan lost er wel vijf kilo suiker in één liter water op.

... artsen in de zeventiende eeuw suiker in de vorm van kandij voorschreven als middeltje tegen keelpijn.

... suiker ook gebruikt wordt om te zorgen dat cement en lijm minder snel hard worden.



... de meeste dieren zoete dingen eten.

... je vroeger met suiker kon betalen. Tenminste in Algerije en Marokko.

... het in de achttiende eeuw heel gewoon was om een groot stuk suiker aan het plafond te hangen? Dan kon iedereen de klomp even in z'n thee dompelen.

... er ook suiker zit in zeep, aardewerk, glas en zelfs in autobanden.



Tips voor een spreekbeurt of werkstuk

- Kies uit waarover je wilt praten of schrijven.
- Kies een paar onderwerpen die je leuk vindt.
- Zet de onderwerpen waarover je wilt praten of schrijven in goede volgorde.
- Geef elk onderwerp een titel.
- Schrijf bij elke titel in een paar regels wat je wilt vertellen.

Bijvoorbeeld: *Waarom eet je suiker?*

Omdat het voedsel er lekkerder mee wordt.

Omdat je lichaam brandstof nodig heeft.

Welk traject legt de suikerbiet af voordat het in een pak kristalsuiker zit?

Oogsten, wassen, in reepjes snijden, verhitten, verdampen, kristalliseren, centrifugeren, verpakken.

- Laat je klasgenoten ook een proefje zien!
Het is altijd leuk om een proefje te doen met je klasgenootjes. Kies welk proefje (bijv. het oplossen van suiker, het proeven van aardbeien) je wilt doen.

- Neem producten die je kunt laten zien.
Bijvoorbeeld verschillende soorten suikers of een echte suikerbiet. Suikerbieten kun je alleen bij de boer krijgen tussen september en december.



Tips & proefjes



Proefjes

- Proef een aardbei met poedersuiker en een aardbei zonder poedersuiker. Welke aardbei smaakt zoeter?



- Neem drie lege jampotten: vul de eerste pot voor de helft met koud water, de tweede pot met lauw water en de derde jampot met warm water. Doe in iedere pot een schep suiker en roer met een lepel in elke pot even lang. In welke pot lost de suiker het eerste op? Kun je de suiker nog in de potten zien?

- Vul een glas tot de rand met warm water. Voeg voorzichtig een lepel suiker bij. Laat de suiker oplossen voordat je er een nieuwe lepel suiker bij doet. Het water loopt niet over de rand, ook al doe je er een paar lepels suiker bij.



- Zoek de verschillen: verzamel verschillende soorten suiker zoals bijvoorbeeld basterdsuiker, poedersuiker en geleisuiker. Doe van elke soort een beetje suiker op een schotel. Bekijk met een loep of vergrootglas de korrels. Zie je kristallen in elke soort? Hoe voelen de suikers aan? Hoe ruiken ze? Hoe smaken de soorten suikers? Schrijf op wat je opvalt.





Spreekbeurtpakket
Over suiker gesproken



- Vul vijf glazen met water. Doe in het eerste glas tien korrels kristalsuiker. Doen in elk volgend glas tien korrels kristalsuiker meer. Laat iemand, die niet heeft gezien wat je hebt gedaan, uit elk glas een slokje nemen. In welk glas proeft die persoon de suiker?



- Hoe zou het kunnen dat een ijsklontje keihard is, maar een waterijsje niet? Test het zelf met deze proef. Doe in drie plastic bekertjes water en een theelepel limonadesiroop. Doe in beker '1' verder niets. Doe in beker '2' ook nog twee theelepels suiker. En doe in beker '3' vier theelepels kristalsuiker. Zet de drie bekertjes in de vriezer. Kijk wat er gebeurd is na één uur en schrijf dat op. Kijk daarna wat er na twee uur gebeurd is. En wat is er na vier uur gebeurd?

- Zelf karamel maken: door suiker te verwarmen verandert de suiker van samenstelling en kleur. Doe wat suiker in een pan en verwarm dit op een laag vuur. Blijf wel roeren met een houten pollepel. Je zult merken dat de suiker langzaam bruin wordt en 'karameliseert'.





- Zelf suiker maken uit een biet: als je een echte suikerbiet (bijvoorbeeld via een boer) kunt bemachtigen, kun je je eigen suikerstroop maken.

1

Was de suikerbiet en snijd de kop eraf.

Snijd de schil eraf en verdeel de biet in grote stukken.

2

3

Rasp de stukken boven een pan.

Laat de snippers met een beetje water ongeveer vijftien minuten koken.

4

5

De meeste suiker uit de biet zit nu in het water.

6

Doe de inhoud van de pan in een zeef en vang het water op in een kom. Pers de pulp in de zeef goed uit.

7

Breng de inhoud van de kom aan de kook tot het water bijna verdampt is en er een stroop ontstaat.

8

Als de stroop afgekoeld is, kun je het proeven.

