

# HOE WORDT HET GEMAAKT?

101 reuzeleuke kindervragen  
eenvoudig uitgelegd



**DELTA**



# INHOUD



## Hoe wordt eten gemaakt? 6-37

Bloem en brood	8-9
Koekjes, cornflakes en deegwaren	10-11
Suiker	12-13
Snoepjes	14-15
Chocolade	16-17
Vruchten	18-19
Groenten en fruit	20-21
Zout	22-23
Rijst	24-25
Ham, eieren en diepgevroren vis	26-27
Melk	28-29
Kaas	30-31
Olie, azijn en kruiden	32-33
Wijn	34-35
Water	36-37



## Hoe worden kleren gemaakt? 38-49

Een wollen trui	40-41
Een katoenen T-shirt	42-43
Leren schoenen	44-45
Een zijden sjaal	46-47
Synthetische stoffen	48-49



## Hoe worden de dingen in huis gemaakt? 50-67

Flessen	52-53
Servies en bestek	54-55
Lucifers en kaarsen	56-57
Ballen en speelgoed	58-59
Papier	60-61
Verf, penselen en potloden	62-63
Medicijnen	64-65
Parfum	66-67



## Hoe wordt een huis gebouwd?

68-81

Een huis bouwen	70-71
Op de bouwplaats	72-73
Planken en balken	74-75
Bakstenen	76-77
Ramen	78-79
Zuiver water	80-81



## Hoe worden energie en transport gemaakt?

82-101

De auto	84-85
Het vliegtuig	86-87
De trein	88-89
Boten	90-91
Wegen, tunnels en bruggen	92-93
Raketten en ruimteschepen	94-95
Energie	96-97
Elektriciteit	98-99
Benzine	100-101



## Hoe worden alledaagse dingen gemaakt?

102-127

Een boek	104-105
Een schilderij	106-107
Beeldhouwwerken	108-109
Muziekinstrumenten	110-111
De opnamestudio	112-113
Een tekenfilm	114-115
De televisiestudio	116-117
Het nieuws	118-119
Het weerbericht	120-121
De brandweer	122-123
Het ziekenhuis	124-125



## Hoe zijn de aarde en het leven gemaakt?

126-143

De zon en de aarde	128-129
Water	130-131
De bergen	132-133
Stenen, fossielen en metalen	134-135
Bomen	136-137
Van bloem tot vrucht	138-139
Babydieren	140-141
Mensen, een soort apart!	142-143



Waar komt zout vandaan?

Hoe worden cornflakes gemaakt?



Geven koeien elke dag melk?



Wat is een clementine?



Is het waar dat groenten gezond zijn?



Waar komen eieren vandaan?



Hoe worden snoepjes gemaakt?



# Hoe wordt eten gemaakt?

Vragen 1 tot 57



## Bloem en brood

Om de bloem voor brood te maken, wordt er tarwe geteeld.

1



### In het veld...

① De landbouwer zaait aan het begin van de winter graan. De tarwe ontkiemt.



② De plant groeit en er wordt een aar gevormd. In augustus is de tarwe rijp; de aren worden geel.



③ De landbouwer oogst de tarwe. De dorsmachine snijdt de tarwe af en scheidt de aren van het stro.



2



### In de meelfabriek

④ In de meelfabriek gaan de tarwekorrels tussen de tanden van grote rollen door, waardoor de velletjes verwijderd worden.



⑤ De tarwe wordt gemalen om bloem te krijgen. Daarna gaat de bloem door een aantal steeds fijnere zeven.







## Bij de bakker

6 In zijn kneedtrog vermengt de bakker de bloem met water, zout en gist om deeg te maken. Daarna laat hij het deeg rusten.

7 Als het deeg goed gerezen is, verdeelt de bakker het in kleine deegbolletjes. Die geeft hij een vorm: lang voor stokbrood, rond, rechthoekig... en die laat hij dan nog eens rusten.

8 Na een paar uur zijn de deegbolletjes drie keer zo groot geworden. De bakker schuift het deeg in de oven en bakt ze. Er ontstaat een mooie, goudbruine korst.

9 Als het brood gaar is, haalt de bakker het uit de oven. Als het nog warm is, is het heel kwetsbaar. Als het afgekoeld is, wordt het brood in de winkel gelegd.



3

### Wist je dit al?

De Griekse godin Demeter is de godin van de tarwe. Op een dag ontvoert de god van de onderwereld haar dochter Persephone. Demeter is wanhopig en zorgt dat het zaad niet meer ontkiemt. Dan ontstaat er hongersnood! Gelukkig geeft Zeus, de oppergod, Demeter haar dochter terug. Dan zet ze de velden vol met tarwe.

ETEN





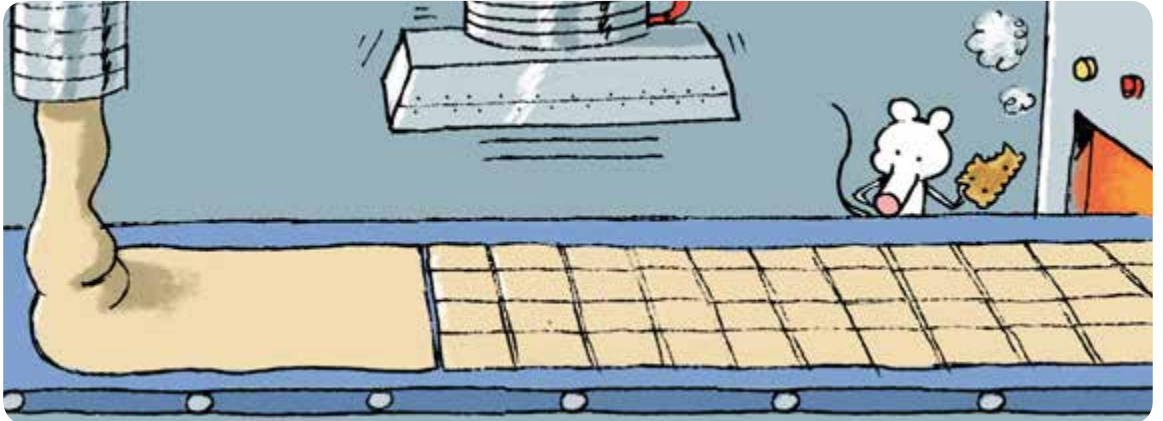
## Koekjes, cornflakes en deegwaren

4



### Hoe worden koekjes gemaakt?

➔ Om koekjes te maken worden er verschillende ingrediënten vermengd: bloem, vetstoffen (boter; olie), suiker en eieren. In de fabriek wordt het deeg op een lopende band gelegd en dan automatisch uitgesneden om de koekjes een vorm te geven. Daarna gaan de koekjes in een gigantische oven die eruitziet als een tunnel. Daar worden ze in een paar minuten gebakken.

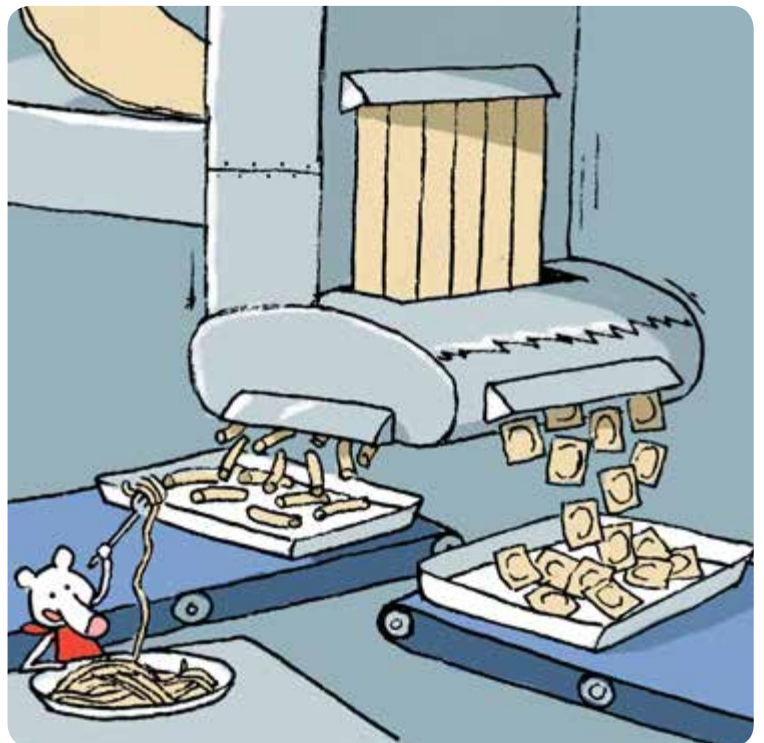


5



### Hoe worden deegwaren gemaakt?

➔ Deegwaren worden met een speciaal soort graan gemaakt, harde tarwe. Als dat gemalen wordt, ontstaat er geen bloem, maar griesmeel. Dat griesmeel wordt vermengd met water. Dat deeg wordt geplet en gesneden om er tagliatelle of lasagne van te maken. Het deeg kan ook door een plaat met gaatjes geperst worden om spaghetti of macaroni te maken.







### En couscous?

➔➔ Het griesmeel voor couscous wordt ook van harde tarwe gemaakt. Dat griesmeel wordt vermengd met water en er worden kleine bolletjes van gemaakt. Die worden op grootte gesorteerd en gaar gestoomd. In sommige Noord-Afrikaanse dorpen is het een traditie dat de vrouwen een paar dagen samenkomen om couscous te maken. De bolletjes worden met de hand gemaakt en in de zon gedroogd.



6



### Hoe worden cornflakes gemaakt?

➔➔ Cornflakes worden gemaakt van maïskorrels. De maïskorrels worden gekookt en geplet door grote rollen, waardoor de typische vorm ontstaat. Dan worden ze op hoge temperatuur geroosterd in enorme ovens. Daarna worden ze bedekt met suiker, chocolade, honing... De cornflakes worden in zakken gedaan en ten slotte in grote dozen voor het transport.



7

### **Wist je dit al?**

De eerste koekjes werden per ongeluk twee keer gebakken! Daar komt het woord biscuit vandaan (*bi*: twee, *cuit*: gebakken). Zeelui hadden op hun lange reizen voedsel nodig dat ze lang konden bewaren en dat niet te veel plaats in beslag nam. Zeekoeken waren grote, platte koeken die een maand voor vertrek twee keer gebakken werden.





## Suiker

8



### **Waar komt suiker vandaan?**

➡➡ Bijna alle planten maken zelf suiker aan om te groeien. Er zit suiker in vruchten, stengels, wortels en bladeren. Suiker wordt trouwens niet geproduceerd zoals brood. De rol van suikerfabrieken is eigenlijk alleen maar om de suiker te scheiden van de andere elementen van de plant.



9



### **Hoe wordt suiker verkregen?**

➡➡ Er zijn hoofdzakelijk twee planten die daarvoor gebruikt worden: suikerbieten, die in Europa groeien, en suikerriet, dat in tropische streken voorkomt. Van de suikerbiet wordt de wortel gebruikt en van het suikerriet de stengel. Door die delen in stukken te snijden en te persen, ontstaat er een zoete stroop. Die wordt gekookt tot er kristallen ontstaan.