

STAP VOOR STAP

Van
aardappel
naar
frietjes



Van het land naar de fabriek

In de zomer en herfst worden de aardappels **gerooid**. De boer haalt ze uit de grond met een rooimachine. Daarna gaan ze in een vrachtwagen naar de fabriek.



6

Goede aardappels voor frietjes



Russet



Maris Piper



aardappels rooien

7



De gefrituurde frietjes gaan op de lopende band naar de vriezer. Ze moeten flink afkoelen, tot 20 graden onder nul!



De frietjes worden gebakken in hete olie. Dat noem je **frituren**.



lopende band

STAP VOOR STAP

Van aardappel naar frietjes

Weet jij hoe frietjes worden gemaakt?
Het begint met een aardappelveld.
Stap voor stap worden de aardappels verwerkt tot friet.

Ontdek in dit boek:

- hoe een aardappelplant groeit
- hoe ze in de fabriek de schil van de aardappels halen
- waarom frietjes twee keer moeten worden gebakken



In de serie *Stap voor stap* volg je een maakproces.
Soms maakt de natuur zelf iets, meestal zijn er machines voor nodig.
Kijk je mee?

corona



www.schoolsupport.nl