

# Chips

## Hoe wordt het eigenlijk gemaakt?

Ze zeggen dat chips is uitgevonden toen iemand in een restaurant zijn gebakken aardappelen terugstuurde naar de kok. De klant vond ze te dik. De kok was zó beledigd dat hij de aardappelen flinterdun sneed en er chips van bakte. Hij wist niet dat we het zo lekker zouden vinden!

Chips wordt gemaakt van aardappelen. Maar dan wel van aardappelen die niet langer liggen dan 24 uur, want anders komen er zwarte vlekjes op de chips. Eerst worden de aardappelen schoongeborsteld en gaan ze naar de schilmachine. In deze schiltrommel vallen ze net zo lang tegen de schaafrollers aan tot de schil eraf is. De machine schilt wel 6000 kilo aardappelen per uur!

Nu worden de aardappelen op grootte gesorteerd. De kleintjes vallen meteen naar beneden en worden gespoeld. De grotere worden eerst nog doorgesneden. Maar dan moeten zij er toch ook aan geloven. De aardappelen worden in schijfjes gesneden. De machine heeft verstelbare messen, waardoor je de schijfjes dunner of dikker kan maken. Maar ook de vorm kan je regelen, bijvoorbeeld voor ribbelchips. De centrifuge slingert de aardappelen tegen de scherpe messen aan. Voor gewone chips moeten de schijfjes 1½ mm dik zijn. Van een gemiddelde aardappel maak je wel 36 chipjes!

Nu moeten de schijfjes worden gewassen. Een minuut lang draaien ze rond in een enorme trommel met koud water. Daarna worden ze gedroogd door er lucht overheen te blazen, net als in een wasstraat voor de auto. Het bakken van de schijfjes gebeurt in canola-olie op een temperatuur van 190 graden. Na drie minuten bakken zijn de schijfjes chips geworden. Ze gaan dan op een transportband en de overtollige olie druipt eraf. Nu krijgen ze nog zout over zich heen.

Ze gaan naar de sorteermachine. Een camera houdt in de gaten of er chips tussen zit met vlekjes. Als er een gevonden is, wordt hij van de band geblazen. Op een andere plek in de fabriek worden kaasflips gemaakt. Daarvoor wordt maïsmeel vermengd met water, en door ronde gaatjes geperst. Een mes knipt het deeg in kleine stukjes. Door de hitte in de machine zetten die stukjes uit, en krijgen zo hun opgeblazen, kromme vorm. Dan krijgen ze nog een douche, van olie met poederkaas en kleurstof.

In een draaitrommel wordt alles goed gemixt. Even terug naar de chips. Er wordt een smaakje bijgedaan in de vorm van een poeder, bijvoorbeeld 'cheese onion' of 'paprika'. In deze machine wordt de chips gewogen en in porties verdeeld. Ze vallen in zakken, en die worden afgesloten door de rand te verhitten. Om een rauwe aardappel om te toveren tot chips kost 15 minuten. Het opeten van chips gaat stukken sneller!