

# Kauwgom

## Hoe maak je dat eigenlijk?

Kauwgom bestaat al heel erg lang. Zelfs de oude Grieken hadden al een soort kauwgom, wat ze maakten van hars uit een boom. De eerste echte kauwgom is in 1869 uitgevonden, door een tandarts nog wel! De echte roze bellenblazende bubblegum werd bedacht door een Amerikaan, in 1928.

Kauwgom is er in alle soorten en maten. Maar voor de echte klapkauwgom moet je die grote stukken zoete roze kauwgom hebben. Het begint allemaal met de gom. Dat is het spul dat kauwgom taai maakt. Vroeger werd daar boomhars voor gebruikt. Maar nu is het synthetisch. Je kauwt dus eigenlijk op een stukje schuimrubber!

De gom gaat in een mengmachine. Er gaat kleurstof en smaakstof bij. Terwijl het mengsel draait, wordt er vloeibare glucose bij gegoten. Dat is een soort suiker. De vloeibare glucose houdt de gom zacht. Dan gaat er dextrose bij, nog een zoetstof. In twintig minuten wordt alles goed door elkaar gemengd. Door het mengen wordt de pasta ook warm, zodat alle ingrediënten samensmelten.

Het mengsel is klaar als het eruitziet als roze brooddeeg. Het gaat in een bak naar de volgende bewerking. Deze machine perst het mengsel door een smalle tuit. Het lijkt een beetje alsof je een tube tandpasta leeg knijpt. Zo wordt de dikke homp deeg uitgerold tot dunne repen, die dan door de pers gehaald kunnen worden. De pers geeft de sliert en een leuke vorm. Deze slierten worden later in hapklare stukjes gesneden.

Door het persen wordt de kauwgom warm. Als het nu verpakt zou worden, zou de kauwgom aan het papiertje vastplakken. Daarom gaat het eerst naar een koelmachine. Daar blijft de kauwgom een kwartier in liggen, bij 3 tot 7 graden Celsius. Als de kauwgom uit de koelmachine komt, is hij klaar voor de volgende bewerking: snijden en verpakken. Dat gebeurt in één machine, in een fractie van een seconde. Zo ziet het er in slowmotion uit.

De kauwgom gaat er als één lange sliert in, en wordt in stukjes gesneden. Om elk stukje gaat een wikkel, die met een paar slagen wordt dichtgedraaid. Hier zie je het nog eens. De machine maakt 900 stukjes kauwgom... per minuut!

De laatste stap: het inpakken. Automatisch wordt de juiste hoeveelheid kauwgompjes per emmer afgewogen. De emmer wordt luchtdicht verpakt. Zo blijft de kauwgom vers. Weet je eigenlijk waarom klapkauwgom roze is? Kauwgom is in 1928 uitgevonden. Roze was gewoon de enige kleurstof was die de uitvinder kon krijgen!