

Pindakaas

Hoe wordt dat eigenlijk gemaakt?

Pindakaas is in 1890 uitgevonden en weet je door wie? Door een dokter! Hij maakte het voor patiënten die zulke slechte tanden hadden dat ze geen vlees konden eten. Nu is er gelukkig pindakaas voor iedereen. In deze clip zie je hoe het wordt gemaakt.

Pindakaas wordt gemaakt van speciale pinda's, die allemaal ongeveer even groot zijn. Zo kunnen ze namelijk egaler gebrand worden. Ze komen gepeld en al aan in de pindakaasfabriek. Voor een pot pindakaas van 500 gram heb ongeveer 1100 pinda's nodig.

Eerst worden de pinda's gebrand, in een heteluchtbrander van 204 graden Celsius. Ze worden door elkaar geschud zodat ze mooi rondom gebrand worden. Er gaat ruim 3600 kilo pinda's per uur door deze brander heen. Als de pinda's eruit komen zijn ze lichtbruin geworden. In een andere machine worden ze gekoeld tot kamertemperatuur, met speciale, snelle ventilatoren. Het is heel belangrijk om de pinda's snel te koelen, want anders worden ze te gaar en verliezen ze teveel olie.

Daarna gaan de pinda's door een machine die de vliesjes eraf haalt. De twee helften worden gesplitst, en de bittere kern van de pinda wordt eruit gehaald. De afvalproducten worden opnieuw gebruikt. Van de vliesjes wordt varkensvoer gemaakt en van de kernen vogelvoer. De pinda's komen terecht in een enorme roestvrijstalen trechter. Daarna vallen ze in de machine waar ze tot een pasta worden vermalen.

Dan gaan ook de andere ingrediënten erbij: zout en suiker of een andere zoetstof. En een klein beetje plantaardige olie. Die zorgt ervoor dat de pindaolie niet gaat schiften en bovenop de pindakaas komt te drijven. In pindakaas zitten geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen. Ook geen conserveringsmiddelen, om het goed te houden. En tóch hoeft het niet gekoeld bewaard te worden. Nu is de pindakaas klaar.

Door al het vermengen is het tot wel 60 graden verhit. In een speciaal koelsysteem wordt het weer afgekoeld tot 38 graden. Nu kan de pindakaas in potten. Pindakaas is gezond, want het zit vol met eiwitten, vitaminen, mineralen en vezels. Er zit geen cholesterol in, maar wel vetten. Gelukkig zijn dat vooral onverzadigde, oftewel goede vetten, die de cholesterol in ons bloed juist helpen verlagen. Maar helaas zit er in pindakaas ook transvet, oftewel slecht vet. Dat zit niet in de pinda's zelf, maar in de plantaardige olie, die ervoor zorgt dat de pindaolie niet gaat schiften.

Je kan ook biologische pindakaas eten, waar die slechte olie niet in zit. Dan moet je wel steeds de pindaolie bovenin de pot erdoor roeren. Als de potten gevuld zijn, worden er in een machine deksels opgedaan. Binnenin het deksel zit een aluminium laagje. In een verwarmingsmachine valt het aluminium naar beneden en sluit het de bovenkant van de pot luchtdicht af. De productiedatum en houdbaarheidsdatum worden op de pot geprint. Een ongeopende pot pindakaas blijft wel een jaar lang vers.