

Van graan tot brood

Niets lekkerder dan de geur van versgebakken brood

Voor velen van ons is het dagelijkse kost. En lust je de ene soort niet graag, dan zijn er nog tientallen andere soorten. De bakker heeft altijd wel een broodje naar je smaak. Maar hoe maken bakkers ons dagelijks brood?

De boer

Eigenlijk begint ons broodje bij de boer. Er zijn natuurlijk veel verschillende soorten boeren. Wij hebben het over akkerbouwers die graansoorten verbouwen. Brood wordt namelijk gemaakt van graansoorten.



De boeren gebruiken graankorrels uit eerdere oogsten om hun velden weer mee vol te zaaien. Vervolgens krijgt het graan de tijd om te groeien en te rijpen. Eerst is het veld vol met groene plantjes.

Alle graansoorten zijn namelijk eerst gewoon groen, net als andere grassen. Als ze rijpen verkleuren de planten naar goudgeel. Tijd om te oogsten.





Oogsten

Als de aren geel zijn en de graankorrels klaar om te oogsten, rijdt de boer met een combine over de velden. Een combine noemen we ook wel een maaidorser.



Dat komt omdat deze machine én maait én dorst. Hij maait de lange halmen van het veld en schudt binnen in de machine de graankorrels los uit de aren (dorsen).

Deze graankorrels gaan vervolgens naar een opslagtank. De leeggeschudde halmen worden bijeen geperst en als stroballen op het veld gedropt of een hakselaar hakt het stro fijn en verspreidt de snippers over het veld.



Vervoer en verwerking

De opslagtanks vol graankorrels worden gelegeed in vrachtwagens. Deze wagens brengen het graan naar molens of fabrieken, waar het gemalen wordt. Graan dat gemalen is in een molen, moet vervolgens naar bakkers gebracht worden. Bakkers kunnen er dan hun broden mee bakken. In fabrieken wordt aan het meel meteen zout, gist en water toegevoegd om deeg te maken. Van dit deeg wordt ook in de fabriek brood gebakken in enorme ovens.



Links

[Het voorlichtingsbureau brood](#)

[Het grote ontbijtspel](#)

[Het broodmaakspel](#)