

## **Van suikerbiet tot...**

### **Bijna al onze suiker wordt gemaakt van suikerbieten**

**In de fabriek worden suikerbieten in een grote machine verwerkt tot suiker.**

Het is herfst, tijd om de suikerbieten uit de grond te halen. Deze machine snijdt de bladeren van de suikerbieten af en gooit ze opzij. Maar de zelfde machine haalt ook de bieten uit de grond.

Daar liggen de bieten netjes op een rij, zo kunnen ze makkelijk opgeslokt worden door de machine. De bladeren van de bieten worden in stukjes gesneden en over de klei grond uit gestrooid. Prima mest. Dan gaan de bieten nog verder op reis. Naar de boerderij waar al duizenden suikerbieten wachten op de vrachtauto want die bieten gaan naar de suikerfabriek.

In deze grote machine worden ze in reepjes gesneden. Daar gaan de reepjes suikerbiet naar een ketel met warm water. En hier worden ze lekker gekookt, het suikersap loopt uit de bieten reepjes. Daarna worden de reepjes suikerbiet gezeefd. Het zoete suikersap zit nu in deze grote pannen.

Lijkt het al echt op suiker? Nee ik zie alleen dun suikersap.

D'r moet nog heel wat gebeuren voordat het suiker wordt. Door het sap te koken gaat het water er uit. Het sap wordt zo dikker en dikker totdat het suikerstroop geworden is. Dikke bruine suikerstroop. En als je goed kijkt zie je in die warme stroop al korreltjes zitten.

Suikerkorreltje!

Die korrelstroop gaat in grote centrifuges. Die draaien hard rond net als bij de wasautomaat. Het stroopwater loopt er uit en de korreltjes blijven over. Echte kristalsuiker.