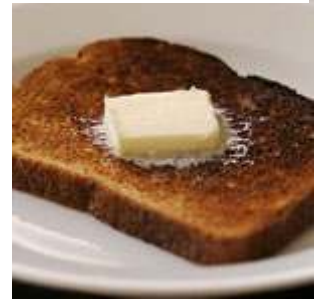


Naam:

Punt:

Margarine

We smeren het elke dag op ons brood: margarine! Wat is het verschil tussen dit broodsmeesel en boter? In margarine zitten plantaardige vetten, terwijl boter een zuivelproduct is. Dit en nog veel meer weetjes ontdekt Dolores in de margarinefabriek. Belangrijkste vraag is: hoe maak je goede smeerbare margarine?



1. Wat is het verschil tussen halvarine, margarine en roomboter?

2. Waarvan wordt halvarine gemaakt?

3. Waarom is de halvarine uitgevonden?

4. Waarom had Napoleon margarine nodig?

5. De dierlijke vetten raakten op. Wat werd er toen ontdekt?

6. Noem 3 soorten olie:

7. Waar wordt de olie op gecontroleerd voordat hij de fabriek in mag?

8. Waarom is vet en water een rare combinatie?

9. Welke 2 stoffen zijn aan de margarine toegevoegd?
(Ze zaten daar niet in, maar wel in de boter.)

10. Hoe wordt de margarine afgekoeld?

11. In welke boterfabriek wordt het filmpje opgenomen? (goed kijken)

12. Waarop wordt de boter getest? (3 dingen)

13. Smeer jij zelf boter op je brood? Welke boter? Wat is je lievelingsbeleg?

14. Zoek op internet 4 merken / soorten boter op!