

# Honing en suiker

Suiker wordt gebruikt om eten en drinken zoet te maken. Het zit van nature in fruit, honing, suikerriet en sommige wortelgroenten.

Honingbij en verzamelen **nectar** uit bloemen en slaan dat op in honingraten in hun bijenkorven. Onze verre voorouders die nog jagers-verzamelaars waren verzamelden al wilde honing, en sommige volken, zoals de Egyptenaren, hielden in de oudheid al bijen. Meer dan 500 jaar geleden maakten monniken en nonnen van honing een drank die mede wordt genoemd. De was uit de bijenkorven werd gebruikt voor het maken van kerkkaarsen.



## Suikerriet

Suikerriet is een reusachtige, tropische grassoort die wel 17 meter hoog kan worden. De stengels worden afgesneden en gekneusd om de suikersiroop te produceren. Suikerriet is oorspronkelijk afkomstig van de eilanden in de Stille Oceaan. Arabische handelaren namen het mee naar Europa, en ongeveer 500 jaar geleden vonden Venetiaanse kooplieden uit hoe ze suiker konden **raffineren** om het fijn en wit te maken. Tegenwoordig wordt suikerriet verbouwd in Zuid-Amerika, het Caribische gebied, Azië en Australië.



## Suikerbiet

Suikerbiet is een witte bietwortel die suiker bevat. Het groeit in koele klimaten, vooral in het noorden van Europa.



### Eetweetjes

Voor een goede oogst heeft suikerriet jaarlijks 200-230 cm regen nodig.

Suiker voorziet ons lichaam snel van extra energie.

Suiker is slecht voor het gebit. Het veroorzaakt de vorming van een bepaald zuur dat de tanden aantast.

**Ahornsiroop** is het sap van de Amerikaanse suikerdoorn. Het wordt in Amerika meestal gebruikt op pannenkoeken die gegeten worden bij het ontbijt of op toetjes.



### Pepermuntsnoepjes maken

Je hebt nodig:

500 g poedersuiker

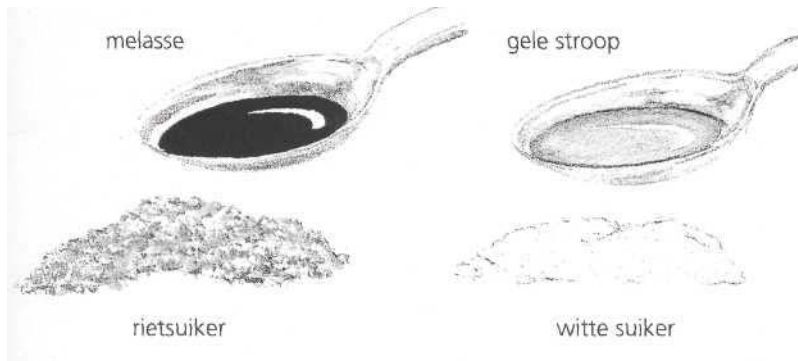
1 eiwit

75 ml gecondenseerde melk enkele druppels peppermint-essence

---

mengkom  
houten lepel  
bakplaat

**Melasse** is dikke, donkere bruine suikerstroop. Gele stroop en witte suiker worden gemaakt van geraffineerde melasse. Bruine suiker, bijvoorbeeld rietsuiker, is niet



geraffineerd.

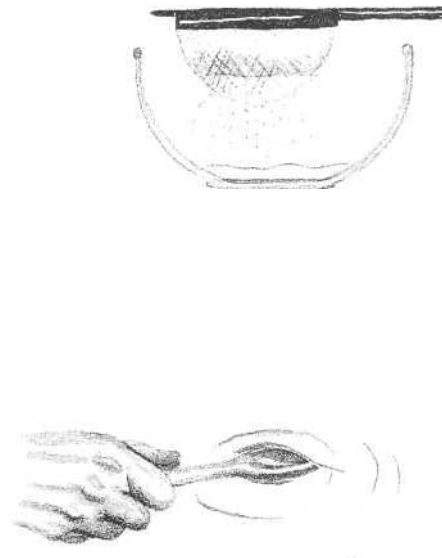
Denk groen

In sommige gebieden, bijvoorbeeld in Mauritius, wordt het tropisch regenwoud verwoest om plaats te maken voor enorme suikerrietplantages.

Vanuit Zuid-Amerika werden padden naar Australië gebracht die de kevers opaten die de suikerriet bedreigden. Maar deze padden eten ook veel andere dingen en zijn nu een bedreiging voor inheemse Australische dieren.

Probeer eens uit te vinden waar de suiker die jij eet vandaan komt.

1. Zeef de poedersuiker in een kom.



2. Voeg het eiwit, de gecondenseerde melk en de pepermint essence toe.

3. Meng alles goed dooreen tot een stijve pasta.

4. Bestuif je handen met wat poedersuiker. Neem dan kleine stukjes van de pasta en rol die tot balletjes die je iets afplat.



5. Leg de balletjes op een met poedersuiker bestoven bakblik en laat ze ongeveer 12 uur drogen.