

PROBEER DIT THUIS

PUDDING

Benodigheden

- banaan
- 2 kiwi's
- 2 vorken
- 2 lepels
- 2 borden
- 2 limonadeglazen
- 4 blaadjes gelatine
- schaaltje
- koud water
- heet water uit de kraan
- maatbeker

Uitvoering

Pel de banaan en prak deze met een vork op een bord. Schil de kiwi's en prak ze met de andere vork op het andere bord. Doe de geprakte banaan in het ene glas en de geprakte kiwi's in het andere glas.

Laat de gelatineblaadjes 3 minuten in koud water weken in een schaaltje. Knijp de gelatineblaadjes uit en doe in ieder glas 2 gelatineblaadjes. Doe 100 mL heet water in het glas met de banaan en roer alles goed door elkaar met de lepel. Doe ook 100 mL heet water in het glas bij de kiwi's, roer ook dit goed door elkaar met de andere lepel. Zet de glazen in de koelkast. Wat is er gebeurd na een uur wachten?

Hoe kan dit?

Bij het afkoelen vormt gelatine met water een gel. In het glas met de banaan is daardoor een puddinkje ontstaan. In het glas met de kiwi's is het mengsel nog vloeibaar. In kiwi's zitten enzymen die ervoor zorgen dat de gelatine geen gel vormt. In bananen zitten deze enzymen niet, daarom kan de gelatine wel een gel vormen. Met bananen kun je dus lekkere taartjes en pudding maken, maar met kiwi's niet.

Wist je dat

- Verse ananas, papaja en vijgen ook deze enzymen bevatten waardoor gelatine geen gel kan vormen met water?
- Gelatine wordt gemaakt uit de botten en de huid van dieren?
- Gelatine ook gebruikt wordt voor het maken van snoepjes, medicijnen en make-up?

