



## ***Van eetaardappel tot knapperige chips***

*Chips worden gemaakt van eetaardappelen. Dat zijn dezelfde aardappelen die tussen de middag of 's avonds op tafel staan: gekookt, gebakken of als puree. Weet je ook welke soort aardappel je dan eet? Er zijn soorten die vroeg, minder vroeg en laat worden geoost. Aardappelen worden ook ingedeeld in kooktype. Daar is een schema voor dat internationaal wordt gebruikt. Dan weet de handelaar of hij te maken heeft met bijvoorbeeld een bloemige aardappel of juist een vaste.*



## ***Elke soort een eigen naam***

*De aardappelsoorten – de vakman heeft het over rassen – hebben ook allemaal een naam. Bintje kent iedereen, maar er zijn nog tientallen andere. Van al die rassen zijn de eigenschappen uitgeplozen. De boer weet of ze vatbaar zijn voor bepaalde ziekten of juist niet.*

*Rassen die niet gauw last hebben van aardappelmoeheid om maar iets te noemen, kunnen milieuvriendelijker worden geteeld dan rassen die veel bescherming van chemische stoffen tegen ziekte nodig hebben. En er wordt op de aardappelakkers steeds milieuvriendelijker gewerkt. Zulke aardappelen worden in de winkel verpakt verkocht. Op de zak staat de naam van het ras en de woorden 'milieubewust geteeld'. Dergelijke aardappelen worden ook in de chipsfabriek al gebruikt.*

## Tijd om te bakken

Voor chips worden de eetaardappelen in fabrieken met machines geschild en in heel dunne plakjes gesneden. De plakjes worden gewassen en dan kan het bakken in hete olie beginnen.

Je weet vast wel dat patat ook van aardappelen wordt gemaakt. In fabrieken worden van grote eetaardappelen mooie lange slierten gesneden. Dan heeft een aardappel al de vorm van patat gekregen. Die slierten worden even gebakken, ingevroren en daarna verpakt. Die zakken met voorgebakken patat kun je in de winkel kopen. Het echte bruinbakken moet je thuis doen of het gebeurt in de snackbar.

