|  |
| --- |
| Vragen bij DVD : Zuurkool |

1. Welke vitamine zit er veel in zuurkool?

………………………………………………………………………………………….

1. Van welke groente wordt zuurkool gemaakt?

………………………………………………………………………………………….

1. Hoeveel zuurkool houd je over van 4 kg witte kool?

………………………………………………………………………………………….

1. Wat is de oogsttijd van witte kool?

………………………………………………………………………………………….

1. Welk ingrediënt gebruik je bij de bereiding van zuurkool?

………………………………………………………………………………………….

1. Welke micro-organismen verzuren de kool en waar komen die vandaan?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Wat is de functie van zout?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. En wat doen de melkzuurbacteriën?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

**Sketch in DVD**

1. Waarom mag er geen lucht bij de kool komen tijdens het bereidingsproces?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Geef een andere naam voor zuurtegraad: ………………………………………..
2. Wat is de zuurtegraad van zuurkool als het bereidingsproces voltooid is:

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe lang duurt het bereidingsproces van zuurkool

Verzuring: ……………………………………………weken

Nagisting: ……………………………………………weken

1. Welk gas ontstaat er bij de nagisting?

………………………………………………………………………………………….

**Sketch in DVD**

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |