# 

*- Science Edition -*

*Hoe Gummibeertjes ontstaan*

Het hier beschreven recept is een eenvoudige variant, maar je moet het toch alleen proberen in het bijzijn van een ouder! Als je direct op het fornuis werkt, kan de suikeroplossing gemakkelijk verbranden (stinkt vreselijk!) en erg heet worden (kans op brandwonden!).   
Zoek eerst iets dat je kunt gebruiken als mal voor de gummibeertjes, bijvoorbeeld de plastic binnenkant van een chocolade adventskalender. Je kunt de massa ook gewoon op een plastic ondergrond gieten en dan snijden.  
  
Ingrediënten: 15 g eetbare gelatine (poeder), 35 ml water, 30 ml vruchtensiroop (met suiker, niet voor frisdrank fizzers), 20 g suiker, 10 g honing (vloeibaar indien mogelijk), 3 g citroenzuur.  
  
Meng 25 ml water met de gelatine en laat deze 15 minuten opzwellen. Meng de suiker en het citroenzuur met de resterende 10 ml water en verwarm het mengsel in een waterbad tot de suiker en het zuur zijn opgelost. Verwarm nu de gezwollen gelatine tot deze gesmolten is. De suikeroplossing, de vruchtensiroop en de honing worden door de gelatine geroerd; het recept laat men enkele minuten afkoelen, het schuim op het oppervlak kan met een lepel worden afgeschuimd. Vul vervolgens de oplossing in de vormpjes, b.v. met een spuit of een pipet, en laat deze enkele uren uitharden. De resulterende fruitgums kunnen kleverig zijn. Als u "zure" gummies wilt, kunt u ze nu besprenkelen met een mengsel van suiker en citroenzuur. Let op: Puur citroenzuur is veel te zuur. Als je de fruitgummies in zakjes of potjes wilt verpakken, kun je ze in maïzena draaien, dit vermindert het aan elkaar plakken.  
  
Smakelijk!  
  
Tips: Gelatine kan ook vervangen worden door plantaardige geleermiddelen. Volg hiervoor de aanwijzingen op de betreffende producten. Alle stappen kunnen ook rechtstreeks op het fornuis worden gedaan in plaats van in een waterbad. Hier moet u echter goed opletten dat er niets verbrandt.    
  
  
  
  
  
  
  
  
[Translated with DeepL](https://www.deepl.com/translator?utm_source=macos&utm_medium=app&utm_campaign=macos-share)

described here is a simple variant but you should still only try it in the presence of a parent! If you work directly on the stove, the sugar solution can easily burn (stinks terribly!) and become very hot (risk of burns!).

First, look for something you can use as a mold for the gummy bears, for example the plastic inside of a chocolate advent calendar. You can also simply pour the mass on a plastic base and then cut.

Ingredients: 15 g edible gelatine (powder), 35 ml water, 30 ml fruit syrup (containing sugar, not for soda fizzers), 20 g sugar, 10 g honey (liquid if possible), 3 g citric acid

Mix 25 ml of water with the gelatine and let it swell for 15 minutes. Mix the sugar and citric acid with the remaining 10 ml of water and heat the mixture in a water bath until the sugar and acid are dissolved. Now heat the swollen gelatine until it has melted. The sugar solution, fruit syrup and honey are stirred into the gelatin; the recipe is left to cool for a few minutes, the foam on the surface can be skimmed off with a spoon. Then fill the solution into the molds, e.g. with a syringe or a pipette, and let it harden for several hours. The resulting fruit gums may be sticky. If you want "sour" gummies, you can now sprinkle them with a mixture of sugar and citric acid. Caution: Pure citric acid is much too acidic. If you want to pack the fruit gums in bags or jars, you can turn them in cornstarch, this reduces sticking together.

Bon appetit!

Tips: Gelatin can also be replaced by vegetable gelling agents. For this, follow the instructions on the respective products. All steps can also be done directly on the stove instead of in a water bath. Here, however, you must be very careful that nothing burns.

**→**

En bild som visar regn, natur, full av färg

Automatiskt genererad beskrivning



© Dr. Peter Steurer/International Centre for STEM Education (ICSE), 2022

CC-BY-NC-SA 4.0 License granted

Picture Source: Hans on Pixabay

Extra:

Dit recept is een zeer eenvoudige versie. Voor gevorderde experimentele koks zijn er recepten waarbij eerst een invertsuikeroplossing wordt gemaakt. Waarom?