

## Zout en peper



We gebruiken zout en peper bijna dagelijks om ons voedsel te kruiden. Weet je waar het zout en peper vandaan komen of hoe ze worden gewonnen?

### Zout

Zout is een chemische verbinding bij welke metalen en niet-metalen ionen verbonden zijn. Ons „zout“ (tafelzout, NaCl) wordt gebruikt voor menselijke voeding en bestaat voornamelijk uit natriumchloride.

#### Winning:

**Zeezout** - zeewater wordt in bekkens of zoutpannen geleid en verdampt door zonnestraling. Er ontstaan verschillende lagen - afhankelijk van de oplosbaarheid van de ionen. Ca. 20% van de wereldwijde consumptie wordt uit zeewater verkregen (bijv. Algarve, Bretagne).



**Steenzout** - in steenzoutafzettingen wordt gesteente ondergronds gedolven. Het wordt door oplossen verwijderd of afgegraven. In de zoutmijn wordt het tafelzout van de bijbehorende materialen gescheiden.



**Uitwasproces** - er wordt door het uitwassen van plantaardige as (Zuid-Amerika, West- en Centraal-Afrika) een zoutbevattend product gewonnen.

Zouthoudende grond wordt gespoeld, gefilterd en ingekookt (West-Afrika, Zuid-Amerika, Thailand en Nieuw-Guinea).

#### Geschiedenis

Zout was altijd zeer gevraagd en er was een levendige handel in zout. Door deze handel, werden veel steden tot rijke metropolen. Zout werd zelfs omschreven als het „witte goud“. Steden die gerelateerd zijn aan zout, hebben vaak een dienovereenkomstige naam - bijvoorbeeld Salzburg of Halle an der Saale (Midden-Hoog-Duits woord Hall). (Gebruik hiervoor bijvoorbeeld een atlas).

Probeer 8 steden met zout of Hall in de naam uit te vinden:

---

---

---

Zout en peper

## Peper

Onze peper is afkomstig van de peperplant. Dit is een klimplant die tot 10 meter hoog kan groeien. Als ze in jonge aanplanting worden geteeld, houdt men ze op een hoogte van 3-4 meter. Er kan tweemaal per jaar peper worden geoogst, en de plant blijft tot 30 jaar productief. Oorspronkelijk kwam de plant uit India. Intussen is de teelt van peper veel voorkomend. Grote producerende landen zijn Vietnam, Indonesië, India, Brazilië en Maleisië. Er zijn groene, zwarte, rode en witte peper.

Oogsten:

**Groene peper** wordt vroeg geoogst, de vrucht is nog onrijp. Dan wordt hij vers in zout water ingelegd of snel bij hoge temperaturen gedroogd. Hiermee behoudt het de groene kleur.

**Zwarte peper** wordt ook onrijp geoogst. Hier zijn de vruchten nog groen tot geeloranje. Door het drogen, worden ze zwart en gerimpeld.



**Witte peper** wordt rijp geoogst. De rode bessen worden ca. 8-14 dagen in stromend water geweekt. Daardoor vergaat de schil en laat los. Daarna wordt de peper geschild, gedroogd en gedeeltelijk gebleekt.

**Rode peper** wordt rijp geoogst behoudt de schil. Hij wordt als de groene peper in een pekkelbad gelegd.

Geschiedenis

Ook de peper was lange tijd een kostbaar handelswaar. Veel handelaren dankten hem hun rijkdom. Vroeger werd de peper over land van het productiegebied in India naar Europa getransporteerd. Handig was hier de goede houdbaarheid en zijn overvloedigheid. Peper was een van de redenen waarom verschillende zeevaarders naar een zeeroute naar India zochten. Peper was belangrijk voor de mensen, omdat hij levensmiddelen langer houdbaarheid kon maken. Deels gold het ook als geneesmiddel.



Zout en peper

## Werkblad

Je bent nu veel feiten over zout en peper te weten gekomen. Probeer de vragen te beantwoorden en bepaal of onze uitspraken juist zijn!

1. Is zout een chemische verbinding?

2. Noem een soort van zout winnen en leg deze kort uit.

3. We betrekken ons tafelzout uitsluitend uit de zee.

4. Peper wordt uit de peperplant gewonnen.

5. Oorspronkelijk was de peperplant er alleen in India.

6. Kun je alle vier de pepersoorten opnoemen?

7. Peper kan een levensmiddel houdbaar maken.

8. Peper wordt ook wel het „witte goud“ genoemd.

9. Er zijn zogenaamde „zoutpannen“. Waarvoor worden ze gebruikt?

10. Peper is niet houdbaar.

Voor wel voedsel gebruiken we meestal zout en peper?