

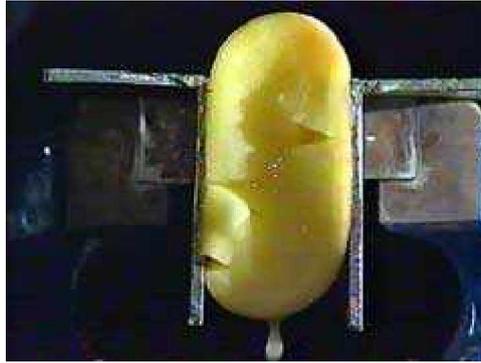
Die überprüften Kartoffelscheiben wandern über Fließbänder in das nächste Bad. Da werden sie noch einmal gewaschen.

Anschließend müssen sie alle schön nebeneinander und nicht übereinander liegen. Dafür sorgt diese Maschine, indem sie die Scheiben kräftig durchrüttelt.



Jetzt kommen die Kartoffelscheiben in eine riesige Friteuse(60 m lang). In der Friteuse ist heißes Fett. Die Kartoffelscheiben laufen über ein Fließband durch die Friteuse und werden frittiert. Dabei werden die glatten Kartoffelscheiben in verschiedene Richtungen ganz seltsam gebogen. Wieso eigentlich? (Darüber kannst du auf den Karteikarten 10a und 10b Genaueres lesen!)

10a



Wenn du eine Kartoffel aufschneidest, siehst du schon, dass sie sehr viel Wasser enthält.

Hier wurde eine Kartoffel in einen Schraubstock eingespannt. Auch da kannst du erkennen, wie die Flüssigkeit aus der Kartoffel tropft.

10b



Beim Frittieren - wie hier in der kleinen Friteuse - passiert Folgendes: Das Wasser der Kartoffel verdampft in dem heißen Fett. Dadurch schrumpfen die Kartoffelscheiben und verformen sich dabei, bis sie wie Chips aussehen.



In der Fabrik werden die frittierten Kartoffelscheiben jetzt noch gewürzt. Manchmal mit einer roten Paprika-Mischung, wie auf dem Foto.



In einer großen Trommel werden die Chips und das Gewürz durcheinander gewirbelt und gut vermischt.



Die fertig gewürzten Kartoffelchips laufen wieder über Fließbänder bis zu dieser Maschine. Hier werden sie in gleich große Portionen aufgeteilt und anschließend in Säckchen abgefüllt



Zum Schluss kommen die Säckchen in einen Karton,
und die Kartons werden dann zu den einzelnen
Geschäften gefahren.



Wenn du das nächste Mal Kartoffelchips isst, dann weißt du auch, was alles
passieren muss,
bis die großen, gewaschenen, geschälten, dünn geschnittenen, frittierten
und gewürzten Kartoffelchips in deiner Schüssel landen.

So entstehen

Kartoffelchips