

Van akker tot bakker

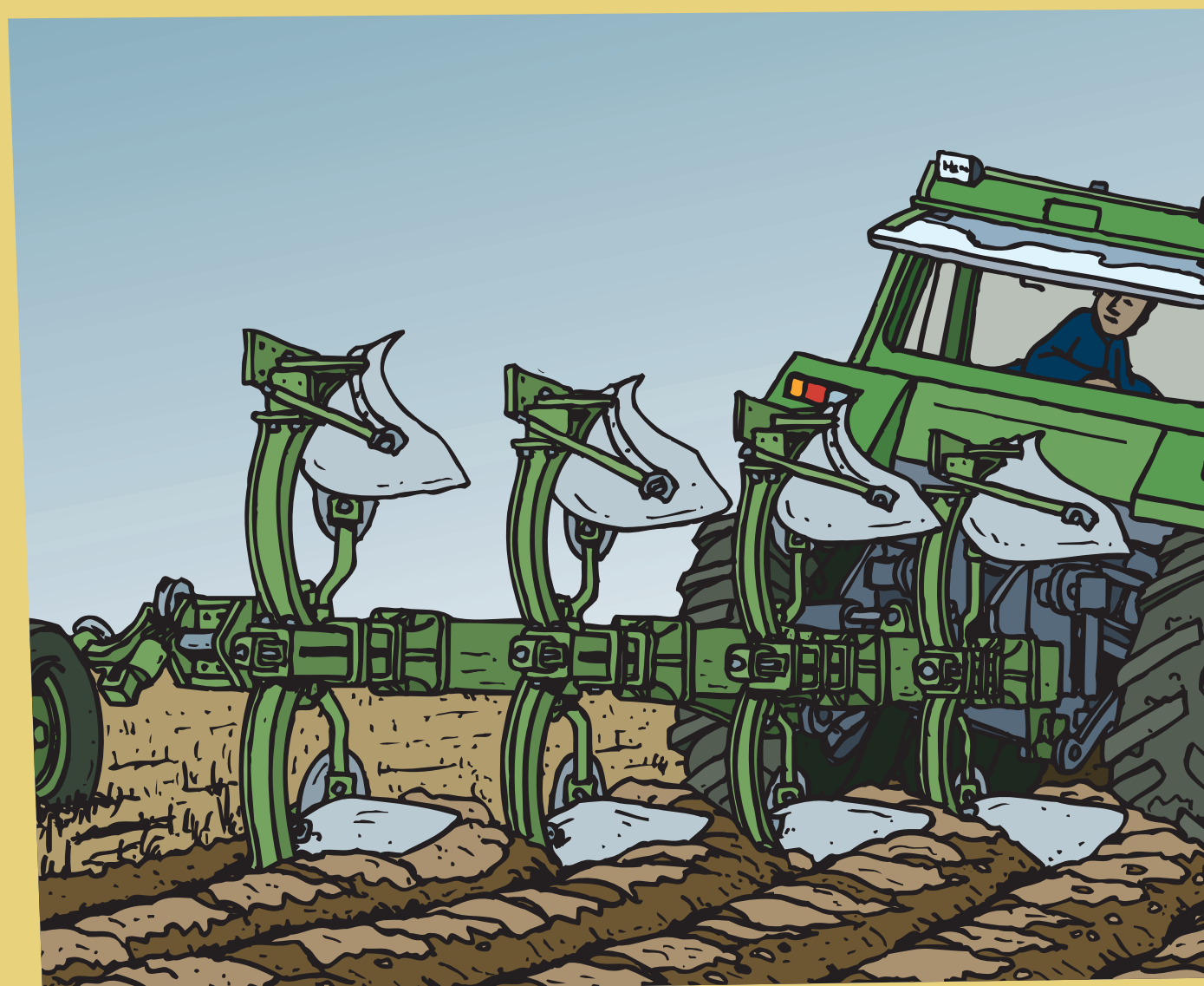
Over het telen van graan tot het bakken van brood

Een mooi bruin gebakken broodje dat nog net warm aanvoelt en nog geurt naar de oven. Bestaat er een heerlijker manier om je dag te beginnen? Maar welke weg heeft dat broodje al afgelegd vooraleer het op je ontbijttafel verschijnt? Een beknopt overzicht.

Akker

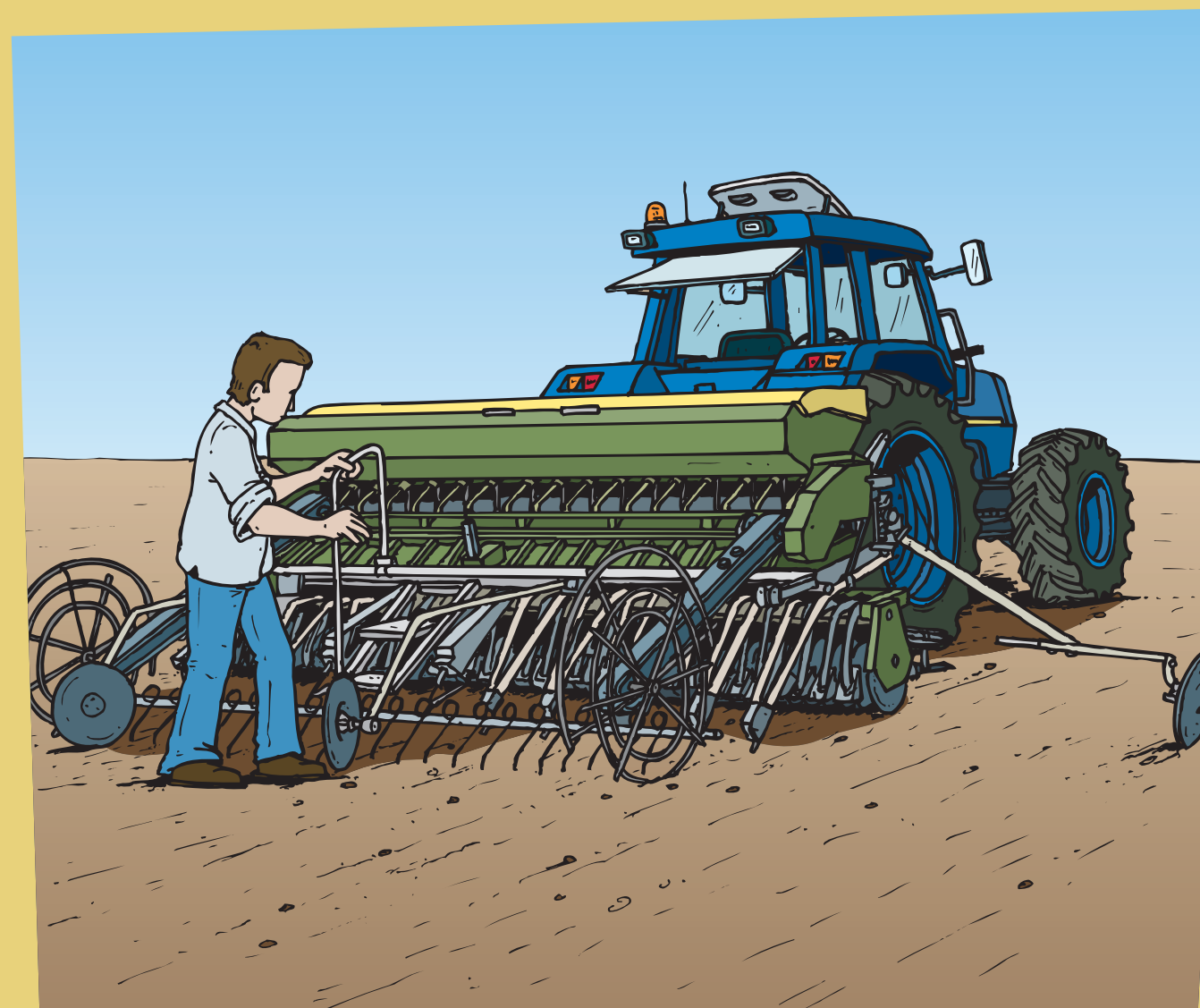
Voorbereiding

In het voorjaar wordt de bodem klaar-gemaakt (ploegen, eggen, bemesten).



Zaaien

Het zaaien gebeurt met een machine die eggen en zaaien combineert.



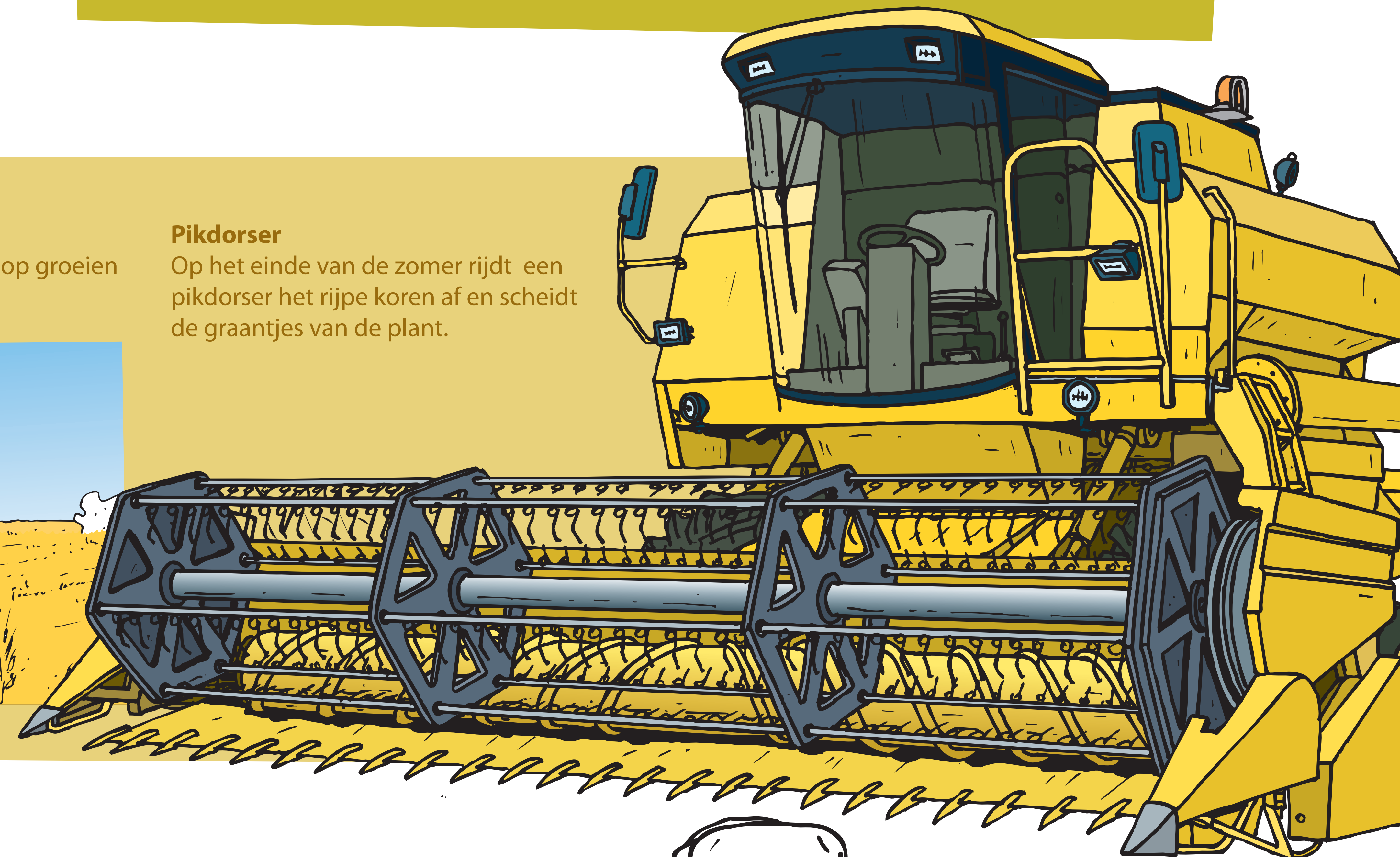
Graan

In de zomer kan het graan volop groeien en rijpen.



Pikdorser

Op het einde van de zomer rijdt een pikdorser het rijpe koren af en scheidt de graantjes van de plant.



Maalderij

Bloem

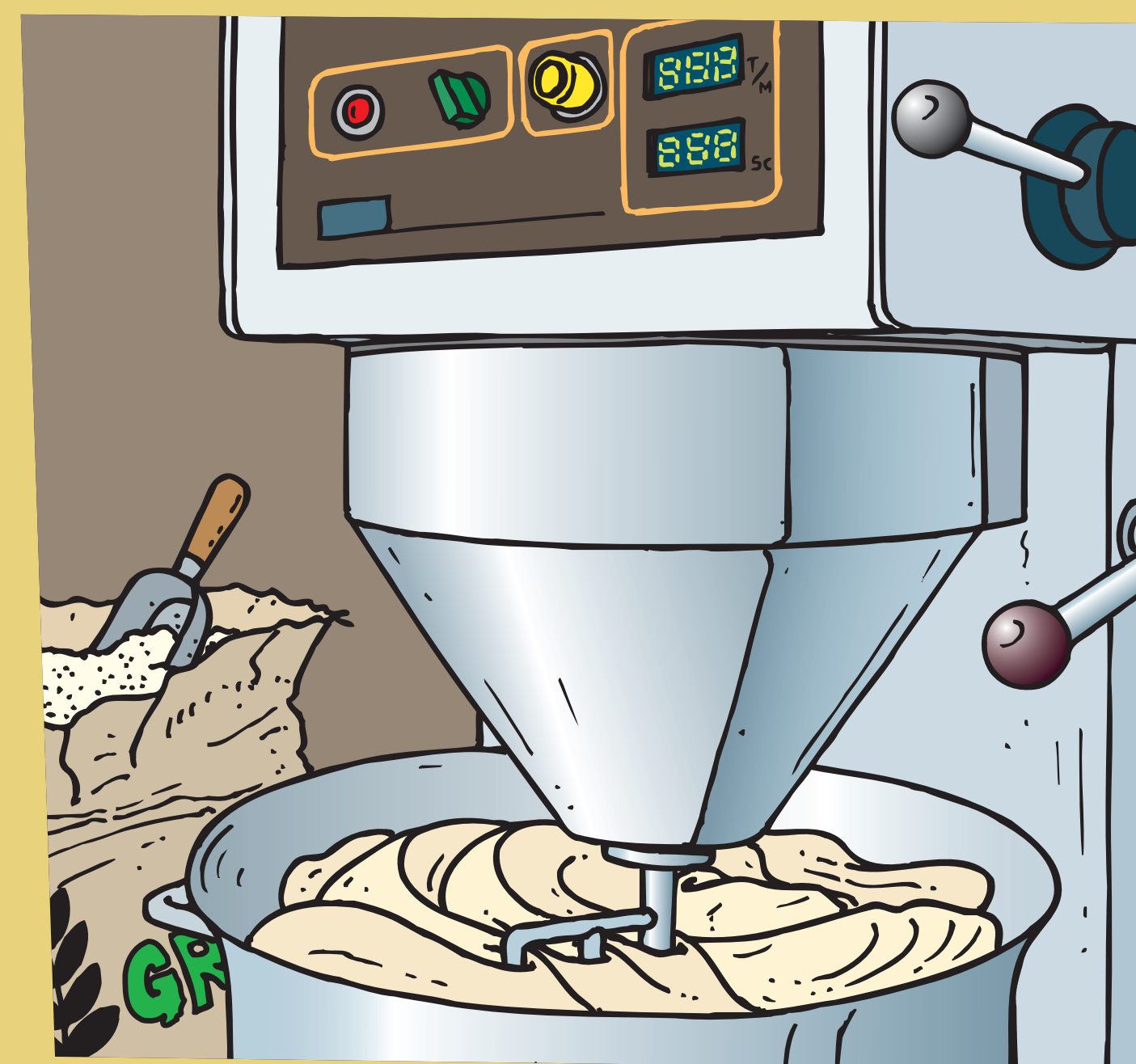
In een moderne graanmolen wordt het graan gemalen tot bloem.



Bakker

Deeg

De bloem komt bij de bakker die er deeg van maakt.



Oven

Het deeg gaat de oven in ...



... en komt er later uit als een heerlijk broodje.

