

# Gebakken lucht

Pak je het liefst altijd het grootste snoepje? Dan is dit proefje echt iets voor jou

*Nodig*

*3 dezelfde spekjes, liniaal, bord dat in de magnetron mag, magnetron*



## Hoe kan dat?

Een siroop van suiker en water is de basis van de meeste snoepjes. Om spekjes te maken worden er kleine luchtbelletjes in de suikersiroop geklopt. Lucht zet uit als het warm wordt, en daardoor zet het spekje uit als je het verwarmt.

In de meeste spekjes zit gelatine. Gelatine bestaat uit lange, onzichtbaar dunne draden. Deze draden gaan om de luchtbelletjes heen zitten en hechten aan elkaar. Hierdoor kunnen de luchtbelletjes niet in elkaar klappen of samengaan. De combinatie van de luchtbelletjes met het gelatinedradennetwerk maakt dat een spekje elastisch is. Trek ter vergelijking maar aan een gummibeertje, dat ook van gelatine gemaakt is.