**Week 1, Dag 5, Proef 5b, “Zetmeel verhitten”**

**Conclusies:**

Wat na verhitting is ontstaan, is stijfsel. Het is een harde, stijve substantie, maar nog wel steeds zetmeel. In de keuken wordt het gebruik om sausen en soep dikker te maken.

Het werd vroeger gebruikt om na de was kragen mee te stijven. Ook werd er lijm van gemaakt. Bij proef 7 zullen we onderzoeken of het ook echt plakt als lijm.

Maar nu eerst proef 6, waar we over zetmeel nog iets nieuws leren!

**0-0-0-0-0**