

Tweede Oegstgeester Dictee, specialistendeel

Auteur: dr. Harry M. Theuns

Culinaire uitpattingen met gevolgen

De bijdetijdse cuisinier van Zijne Eminentie stelde zich als de wiedeweerga op de hoogte van de geüpdatete stand van zaken van de wetenschap ten aanzien van de mise-en-place. Hij had bij het licht van een eicosaanrijke kaars, candlelight dus, al met zijn compagnon dienaangaande ge-e-mailed. Alle ingrediënten voor de bouillabaisse, maar dan niet met blei, maar met bouilli en croutons had hij al klaarstaan.

Bij het garen van de grote barracuda in de sous-vide uitte hij zich in een onomatopée. Alhoewel een ghee een mirepoix zo deliciaus maakt, had hij de triglyceriden zonder dubbele bindingen geëlimineerd, daarbij erop lettend, de smaak en de kleur niet aan te tasten. De roux, aangemaakt met capsäicine en een beetje carboxymethylcellulose zag er in een barquette miraculeus gevermiljoend uit.

Een clafoutis, overdekt met een mousse van pure chocolade, au bain-marie gesmolten en vermengd met gekaramelliseerde pistache- en pecannoten completeerden de maaltijd. Doordat hij er bovendien een crème brûlée en een karamelcrème aan toevoegde, en er eau de vie, drambuie of een ander elixir [ook: elixer] bij serveerde, werd deze copieuze maaltijd – hemeltjelijf – toch weer ongezonder afgesloten.

Men moet niet verbaasd zijn dat dergelijke maaltijden leiden tot obesitas en cardiovasculair malheur. De intra-abdominale hemostase wordt desastreus beïnvloed door dergelijke Romeins aandoende schranspartijen.

Bradycardie en cardiomegalie maar ook nefrolithiase en vele vormen van carcinomen zijn op gevorderde leeftijd mogelijk het gevolg van ad libitum eten. Alleen calorische restrictie met vitamine- en mineralensuppletie kan hier wat tegen beginnen. Na een asystolie is veelal geen resuscitatie meer mogelijk.