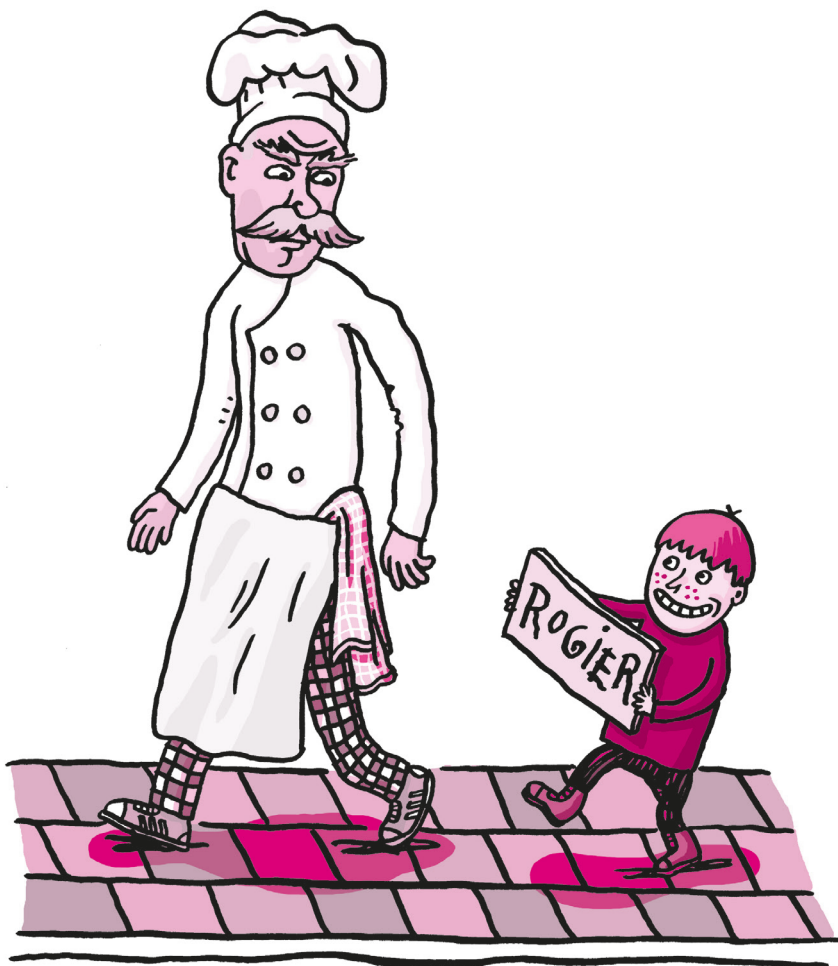


Beroemd

Eeuwige roem. Wereldwijde bekendheid. Een naam die eeuwen na je dood nog regelmatig uitgesproken wordt. Wie wil dat nou niet? Als jij dat ook wilt, dan kun je een beroemde schilder worden zoals Rembrandt. Of een wereldleider zoals Julius Caesar. Of een belangrijke wetenschapper zoals Albert Einstein. Als je te lui bent om wereldheerser of genie te worden, is er altijd nog een andere oplossing: zorg dat er een gerecht naar je wordt genoemd. Daar hoeft je niets voor te doen. Je moet er alleen voor zorgen dat er een goede kok in de buurt is.

Dat deed graaf Grigory Alexandrowitsch Stroganov. Zijn naam wordt dagelijks uitgesproken door duizenden mensen die een ‘Boeuf Stroganov’ bestellen. Als hij geen kok had die een waanzinnig populair gerecht had bedacht, was hij een stuk minder bekend geweest. Mocht je nou zelf geen kok hebben, dan kun je beter in het gezelschap van een beroemde keukenheld verblijven. De zangeres Nellie Melba ging bijvoorbeeld veel met de wereldberoemde kok Auguste Escoffier om en werd maar liefst in twee gerechten vernoemd: pêche melba en melba toast. Sommige koks zijn niet zo bescheiden. Die noemen hun gerecht gewoon naar zichzelf. Zoals Caesar Cardini. Die bedacht een lekkere salade en noemde die de ‘Caesar salad’.



Je kunt ook een nieuwe appel bedenken, zoals Granny Smith deed. Of een nieuwe mandarijn, zoals Clément Rodier; de meest gegeten mandarijnen ter wereld, de clementines, zijn naar hem vernoemd. Is dat toch te veel werk? Dan kun je altijd nog vragen of je juf of meester je wil helpen. Zo had Bintje Jansma ooit een onderwijzer die nieuwe aardappelrassen kweekte. En uitgerekend de populairste aardappel van Nederland is naar haar vernoemd. Want iedereen is gek op Bintje.

Armeluisvoedsel voor de koningin

Vergeet truffels, kaviaar en kreeft, want er gaat niets boven armeluisvoedsel. Waarom? Omdat er meer arme mensen zijn dan rijke, en ook al die arme mensen moeten eten. Er wordt dus vaker gekookt voor arme mensen. En hoe meer er gekookt wordt, hoe meer koks er zijn. En hoe meer koks er zijn, hoe meer goede koks er zijn. Volg je het nog? Dus er zijn heel veel goede koks die armeluisvoedsel maken. Arme mensen kunnen zich minder ingrediënten veroorloven dan rijke. Die koks weten dus precies wat met die beperkte hoeveelheid ingrediënten het lekkerst is. Geloof je het niet? Friet is armeluisvoedsel. Pannenkoeken zijn dat ook. Net als de pizza. Voor een pizza heb je alleen een beetje meel, wat tomaten, wat kaas en wat kruiden nodig; op een Italiaanse markt koop je dat allemaal voor nog geen euro. En lekker dat het is!

Dat ontdekte de Italiaanse koningin Margherita ook in 1889. Ze maakte een rondreis door haar land en kwam in Napels terecht. Overal zag ze de Napolitanen die verrukkelijk ruikende pizza's eten. Ze werd daardoor zo nieuwsgierig dat ze er zelf ook een wilde proeven. Daarom trommelden ze als de wieweerga de beste pizzabakker van de stad op om een pizza voor de koningin te maken. Hij besloot een pizza te maken in



de kleuren van de Italiaanse vlag: groen van het verse basilicum, wit van de mozzarella en rood van de tomaten. Wat de koningin ervan vond? Dat kun je wel raden: ze vond het een van de lekkerste gerechten die ze ooit had geproefd! En voortaan werd deze pizza als eerbetoon aan de koningin de ‘pizza Margherita’ genoemd.

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese. Italiaanser kan het niet, zou je denken. Maar een echte Italiaanse kok bijt nog liever zijn vingers af dan dat hij zoiets voorzet. Waarom? Omdat Italianen vinden dat die heerlijke tomatensaus het best bij een stevige lintmacaroni past en niet op die dunne spaghetti'sliertjes. De spaghetti Bolognese



komt dan ook niet uit Italië, maar uit Amerika. En daar draaien ze ook nog eens grote gehaktballen door de saus, wat de Italianen al helemaal vreselijk vinden.

Spaghetti Bolognese was een schande voor de Italiaanse koks, en helemaal toen die spaghetti ook nog eens ontzettend populair werd over de hele wereld. Daarom vond men het in 1982 tijd om de knapste koppen uit de Italiaanse keuken bij elkaar te roepen: de hoge heren van de *Accademia Italiana delle Cucina*, de Italiaanse keukenuniversiteit. Zij moesten bepalen wat nu de echte Italiaanse saus werd van het onechte Italiaanse gerecht. En zo staat nu voor eens en altijd vast hoe je de saus moet maken. Want tot die tijd was er nogal eens ruzie over. Volgens de ene kok moest je de saus met rode wijn maken, volgens andere met witte. Volgens de ene kok moest er wel knoflook in, volgens de ander juist niet. Ze vlogen elkaar nog net niet in de haren.

De hoge heren zijn er samen uit gekomen, al blijven de Italianen erbij dat de saus niet op de spaghetti hoort, maar op tagliatelle.

Proeven met je portemonnee

Hoe maak je een drank lekkerder zonder iets aan de ingrediënten te veranderen? Plak er een ander prijskaartje op. Maak de drank duurder, het werkt echt. Dat bewezen onderzoekers van een Amerikaanse universiteit. Ze lieten mensen wijn proeven en vertelden er meteen de prijs bij. Iedereen vond de duurdere wijn lekkerder. Daarna veranderden ze de prijskaartjes op de wijnflessen: de goedkope wijnen kregen ineens een hoge prijs en de dure wijnen werden goedkoop. Wat bleek? De mensen vonden de wijn waarvan ze dachten dat die het duurste was, het lekkerst. Soms kregen ze dezelfde wijn te drinken, maar met twee verschillende prijskaartjes. En weer vonden ze de duurste wijn lekkerder.

Het onderzoek was nog opmerkelijker omdat de proefpersonen niet alleen moesten zeggen welke wijn ze het lekkerst vonden, het



werd ook gemeten met een scanner, waarmee de onderzoekers in de hersenen konden kijken. Als je iets lekkers eet of drinkt, wordt een bepaald deel van je hersenen geactiveerd, en hoe lekkerder je iets vindt, hoe drukker die hersenkwab wordt. Wie van dure wijn houdt, kan dus beter ook zo nu en dan een glaasje kraanwater drinken. Anders raken de hersenkwabben overbelast...

Proefje

Je kunt de test heel eenvoudig zelf nadoen. Ook zonder wijn en scanner. Het enige wat je nodig hebt, is twee soorten cola. Een dure, zoals Coca-Cola of Pepsi en de goedkoopste cola die je maar kunt vinden.



Eerst schenk je voor je proefpersonen een glas dure en een glas goedkope cola in. Je vertelt er eerlijk bij welke cola in welk glas zit. Welke vinden ze het lekkerst?

Vervolgens herhaal je het experiment, maar dit keer wissel je het om: je giet de dure cola in het blikje van de goedkope en andersom (dat moet je natuurlijk al van tevoren hebben gedaan, anders krijgt de proefpersoon door dat je aan het rommelen bent).

Tot slot kun je nog een laatste grapje uithalen: je laat de proefpersoon als herkansing nog een keer kiezen tussen de twee cola's. Tenminste, dat zeg je. In werkelijkheid geef je twee keer precies dezelfde cola. Wat gebeurt er nu?

Toverdrank

De stripheld Asterix heeft een toverdrank waarmee hij ineens bruist van de energie en kracht. Tegenwoordig geloven we niet meer zo in dat soort drankjes, maar vroeger was dat anders. Eeuwenlang zijn onderzoekers op zoek geweest naar zo'n wondermiddelje. En een van hen slaagde er ook nog in zo'n drankje te maken. Dat was de apotheker Angelo Mariani. Hij komt net als Asterix uit Gallië – nou ja, Frankrijk. Zijn opwekkende drankje, de Marianiwijn, bestond uit wijn en cocabladeren. Precies: coca-bladeren. Dezelfde cocabladeren waar je cocaïne van maakt. Pure drugs dus. De Marianiwijn werkte niet zo spectaculair als de toverdrank van Asterix, maar had wel degelijk veel effect. Zo veel zelfs, dat beroemde schrijvers als Jules Verne, de Britse koningin Victoria, de Amerikaanse president McKinley en zelfs paus Leo XIII openlijk reclame maakten voor het drankje... Want niets hielp zo goed tegen hoofdpijn en vermoeidheid als deze wijn.

Iemand die zo'n drankje ook wel kon gebruiken was de Amerikaanse arts John Pemberton. Hij was in de oorlog gewond geraakt en gebruikte van alles tegen de pijn. Van al die middeljes kreeg hij weer hoofdpijn en hij was altijd moe. Het drankje van Mariani kwam dus uitstekend van pas. Pemberton had alleen één probleem: hij woonde in Atlanta, en daar was alcohol verboden.



Hij verving de wijn daarom door een frisdrank met veel suiker. En lekker dat dat was! Hij wilde het meteen op grote schaal verkopen. Zelf had hij geen groot zakelijk talent, maar zijn boekhouder Frank Robinson had dat wel. Die bedacht ook de naam: Coca-Cola. Hij schreef die naam in het zwierige handschrift van de boekhouders van toen op de flesjes. En zo zien die letters er vandaag de dag, meer dan honderdtwintig jaar later, nog steeds uit.

Een paar jaar na Pemberton en een paar honderd kilometer noordelijker, vond een apotheker een drankje uit tegen buikpijn. Er zat onder andere pepsine in, een middel dat je spijsvertering op gang brengt. Het pepte je op en zorgde ervoor dat je je snel weer fit voelde. Naast prik en suiker zat er vanille en kolanoot in. Vandaar dat hij de drank Pepsi/Cola noemde. En ook dit drankje werd al snel een grote hit.

Zo waren er meer dan honderd jaar geleden al twee soorten cola die nu nog steeds heel populair zijn. De ingrediënten van de dranken zijn wel veranderd: cocaïne zit er allang niet meer in. Wat er wél in zit? Tja, bij Coca-Cola is dat geheim. Het originele recept ligt goed bewaard in een kluis. Als je het toch wilt weten, moet je gewoon op het etiket van Pepsi kijken. De smaken lijken zo sterk op elkaar dat de ingrediënten ongetwijfeld voor het grootste deel dezelfde zullen zijn.