

Saucijzenbroodje

Telefoontje van Carin Leenders de Vries, van Passion for Food. Ze komt oorspronkelijk uit de harde sector. Jarenlang maakte ze eten voor Unilever. Ze doet een zeer opmerkelijke uitspraak, misschien een beetje onder ons bedoeld, maar zo sterk dat ik het maar even herhaal: „Met het verdwijnen van de huishoudscholen, verdween in de zwakkere laag van onze samenleving alle zo nodige kennis over eten. En niet alleen over eten. De industrie heeft daar handig op ingespeeld met kant-en-klare

maaltijden en gemaksvoodsel. Nog meer zelfs. Men weet niet eens meer hoe je een huis moet schoonmaken. Vroeger was schoonmaakazijn, bleek en zeep toch voldoende? Maar de kennis om daarmee om te gaan, is verloren. Van-

daar dat we voor ieder vlekje een ander middel gebruiken. En we eten maar raak, zonder te beseffen wat we naar binnen werken.”

Ze mocht weer aan de gang. Voor Smilde Bakery. Ze heeft voor dat bedrijf een saucijzenbroodje ontwikkeld dat 25% minder vet be-

vat. En flink minder zout. Wij eten in Nederland 200 miljoen saucijzenbroodjes per jaar. De reductie scheelt 8 gram vet per broodje. Dat is 1,6 miljoen kilo vet per jaar minder wanneer we allemaal op dat broodje zou-

den overgaan. Hoho, dat betekent ook dat we nu nog 4,8 miljoen kilo vet per jaar via een saucijzenbroodje naar binnen krijgen. Denk daar maar eens over na. Om het een en ander kracht bij

te zetten wordt dit weekein-

de in Wageningen, tijdens het Food for you-festival een saucijzenbrood van maar liefst dertig meter gepresenteerd. Deze wordt geveild ten bate van een Kinderkookcafé voor kinderen met een voedselintolerantie. Die leren daar samen met hun ouders weer koken, zoals het hoort. Want ze wil de cirkel rond hebben, die Carin.

Slik, 4,8 miljoen kilo vet. Wil je nog weten hoeveel kroketten we per jaar eten, en hoeveel frikadellen? En hoeveel vet daarin zit? Na alle paniek over vet, voor vet zelf hoeven we waarschijnlijk helemaal niet zo bang te zijn. Al dat gezeur over trans en verzadigd en oververzadigd. Gewoon zo-

als het uit de natuur komt, is het goed, wat ze bij Unilever ook zeggen met hun duizend margarines. Maar de hoeveelheid doet er wel toe. 1,6 miljoen kilo minder. Goed gedaan, Carin, en ze zijn nog lekker ook.

