

Geur en kleur van etenswaar kunnen uitnodigend zijn. Zo is de geur van versgebakken brood onweerstaanbaar en zijn geglazuurde taartjes om op te vreten. Maar een blauwgekleurde tomatensoep maakt ons achterdochtig. Alleen snoepjes mogen blauw zijn.



Bitterzoet kindermenu

De smaakpapillen op de tong onderscheiden zoet, zout, bitter en zuur. Maar wat we voorgeschoteld krijgen, keuren we eerst met onze ogen en neus. Als je neus of ogen dicht doet is het moeilijk om verschillende smaken te onderscheiden. Zien en ruiken bepalen in hoge mate of je iets lekker of ronduit vies vindt, al heb je nog geen hap genomen. Soms krijgen ogen en neus een verschillend signaal: die franse kaasjes zien er wel mooi uit maar je neus zegt iets anders.

Als ogen en neus goedkeuring hebben gegeven wagen we ons aan het spannendste experiment: we nemen een hapje. Dat kan een onvergetelijke ervaring zijn. We worden vrolijk van gesuikerde poffertjes, maar kinderen huiveren vaak als ze voor het eerst een bitter spruitje of witlof proeven. Deze afkeer van de smaak "bitter" komt door ons ingebouwde alarmsysteem dat waarschuwt voor gifstoffen. In tropische gebieden denken kinderen hetzelfde over *sopropo*. Deze pokdalige, komkommerachtige vrucht kan je alleen met dichtgeknepen

ogen en een verwrongen gezicht eten. Sopropo is kampioen in bitterheid, ons stronkje witlof verbleekt hierbij tot een watje.

Waar je ook geboren bent, wie jong is heeft een voorkeur voor de smaak zoet. Dat is niet zo gek, want suikers zijn nodig voor de groei. Deze bouwstoffen haal je natuurlijk het liefst uit pannenkoeken en ijs, zelfs als je allang bent uitgegroeid. Iedereen smelt voor Italiaanse *gelato* en Nieuw-Zeelands hokey-pokeijs met karamel. En in Istanbul gaan we op zoek naar maraş dondurma, ijs gemaakt met meel van orchideeënwortels, geitenmelk en sinaasappelbloemen. Het is eigenlijk taaie, fruitige geitenkaaskauwgum en daarom eet je het met mes en vork.

Wereldwijd zijn we het aardig eens over wat lekker smaakt, zeker als we jong zijn. Soep is altijd goed als er maar geen "rare dingetjes" in drijven. Het oog is ook hier de keurmeester. Of we die vrolijke slierten nu spaghetti, miehoen of noodles noemen,

ze staan met stip in de maaltijd top tien van kiddo's. Als je ze luidruchtig opslurpt smaken ze zelfs extra lekker. Ook patat is grenzeloos populair. Gemaakt van Hollandse piepers, cassave of zoete bataat, als het maar knapperig is. En overal wordt met smaak kip gegeten. Hier knabbelen we graag op een gebraden pootje en in China liever aan de klauwen, de kip is overal een pechvogel.

Als we ouder worden ontwikkelen we onze smaak, een kwestie van cultuur en gewenning. Ogen, neus en tong raken op elkaar ingespeeld. Op een dag ruiken die franse kaasjes ineens lekker en is een ovenschotel met witlof je lievelingsgerecht geworden. En als je in Azië toch nog tranen in je ogen krijgt van dat scherpe gembersnoepje deel je gewoon een extra zout dropje uit. Wraak is zoet ;-).

Reis, proef en geniet!



Fingerchips (4 pers.)

Zuid-Afrikaanse vissticks
Leuk om te maken, lekker om te eten

- 1 pond witvis zonder graten (kabeljauw, koolvis of heek)
- 75 gram bloem
- 2 geklopte eieren
- 175 à 200 gram pittige tortillachips (of mildere maïschips)
- scheutje (olijf)olie

Voor de tartaarsaus:

- 4 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel peterselie
- 1 eetlepel bieslook
- 3 augurken
- 1 theelepel kappertjes
- 1 sjalotje

Maal de chips fijn tot grof paneermeel, met een keukenmachine of deegrol.

Snij de vis in vingerlange repen. Wentel de stukken vis door de bloem en de losgeklopte eieren. Bedek ze rondom met het meel van de chips. Rangschik de vissticks op een bakplaat bedekt met bakpapier. Besprenkel ze met de olie.

Bak de vis in een voorverwarmede oven totdat ze knapperig en goudbruin zijn. Bij ca. 180 graden duurt het ongeveer 15 tot 20 minuten.

Meng ondertussen de ingrediënten van de tartaarsaus om in te dippen. Smullen maar!