

Inmaak: vroeger



EN NU

Je hebt allemaal wel eens gezien dat je moeder in de keuken een blik openmaakte. Wat er dan uit dat blik kwam weet ik natuurlijk niet, misschien was het wel groente of soep, misschien vlees of boter, vruchten of wat dan ook;

goed, je weet in ieder geval dat je allerlei lekkers in blik kunt kopen. Maar niet altijd hoeft dat inmaken in blik te gebeuren, ook in glazen potten die na het vullen op een bepaalde manier luchtdicht worden afgesloten, kan men levensmiddelen bewaren, denk maar aan de jampot en het weckglas. Heeft jouw moeder nog een heleboel weckflessen vol met boontjes en appelmoes in de kelder staan? Nou, zie je wel, daar heb je het al, en die flessen hoeft ze echt niet dadelijk te gebruiken, die kan ze heel lang bewaren, tot ze ze nodig heeft.

Meestal worden de groenten en de vruchten wel gekookt. Als je moeder weckt doet ze de boontjes of de kersen in de weckfles, dan zet ze die fles in een grote ketel en het water, dat ook in die ketel zit, laat ze wel een uur koken. De lucht die in de fles zat, is er nu uit verdwenen en de inhoud is gaar en . . . steriel, dat betekent dat er geen stoffen meer inzitten die bederf kunnen veroorzaken. Ook in de fabrieken waar men de groenten inblijkt, of in glazen potten doet, wordt alles steriel gemaakt al gaat het dan op een wat andere manier.

Vóórdat de mensen levensmiddelen in blik of glas goed hielden, maakten ze ze in 't zout in. Dat heeft je oma vroeger vast en zeker nog wel gedaan, en anders kan ze je nog wel vertellen hoe haar moeder het deed. In een grote stenen pot werd de groente of 't vlees „ingelegd” met een heleboel zout (pekkel) en dan bleef het ook een hele poos goed, maar het was toch lang niet zo lekker als wij tegenwoordig gewend zijn van de blikgroenten. Ook kon je het niet zolang bewaren. Bovendien was het helemaal niet zo gezond om lang achter elkaar van die ingepekelde groenten te eten, want de vitaminen, je weet wel, vitamine C, daar heb je wel eens van gehoord hè, waren er uit, en als je een hele winter lang geen vitamine C krijgt, word je ziek. Er zijn toch tegenwoordig nog wel een paar dingen die in 't zout worden ingemaakt, niet thuis maar . . . op schepen! Denk maar eens aan de zoute haringen! O ja, dat weet je allemaal wel! Nou, dat zijn dus haringen die na 't vangen schoongemaakt worden en daarna . . . in 't vat met zout gaan!



Nog niet zo lang geleden heeft men iets anders uitgevonden om voedings-

middelen te bewaren. Het lijkt een beetje geheimzinnig, je kunt eigenlijk niet duidelijk zien dat er iets mee gebeurt, want ze worden nl. *bestraald*. Niet met een lamp of zoiets, maar met de stralen die uitgaan van een klein stukje *kobalt*. Die stralen kun je niet zien, het is geen licht of warmte. Het zijn radio-actieve stralen.

Kobalt is heel duur. Weet je wat één gram ervan kost? Nee, dat kun je niet raden: f 400,—. Maar . . . dat kleine stukje kan jaren achter elkaar stralen uitzenden, dus al is het duur, je hebt er ook wel heel lang wat aan.



Toch zal je moeder niet gauw zo'n stukje kobalt in huis krijgen om er de appelmoes en de boontjes mee in te maken, want daarvoor is het niet geschikt; bestralen met radio-actief kobalt is niets voor in een gewoon huis, dat moet in een speciale fabriek gebeuren.

Die stralen kun je dus niet zien, maar toch zijn ze er wel. En ze doen een heleboel, ze doden b.v. bedervende stoffen die op groente, vlees, fruit, vis of noem maar op, voorkomen. Ik zei al: je kunt eigenlijk niet zien dat er wat mee gebeurd is, met die voedingsmiddelen, het is allemaal een beetje geheimzinnig. Maar nadat de stralen hun geheimzinnige werk hebben gedaan treedt er geen bederf meer op. De appels en de peren zien er nog even fris uit als tevoren, (ze hoeven echt niet eerst gekookt te worden!) de kippetjes en de erwten, ze bederven voorlopig niet. Misschien zullen over een paar jaar de blikken en de glazen potten wel uit de winkels verdwenen zijn en kopen we alles „net alsof het vers is”. Wie weet!

Nog één ding heb ik niet genoemd en dat is *de diepvries*. Je weet wel dat 's zomers, als het buiten heel warm is, alles, heel snel bederven kan; daarvoor zijn de mensen op het idee gekomen ijskasten te bouwen; ijskasten, waar het nog veel harder vriest dan in een gewone ijskast. In die kast werden de levensmiddelen stijf bevroren, werkelijk zo ver tot ze klompen ijs geworden waren. Diepgevroren komen ze dan uit de fabriek in de winkel terecht, waar de winkelier ze bewaart in een „diepvriesvak” dat is een mooie witte bak, diep, en heel koud.

In die bak vriest het dat het kraakt, en de winkelier kan zijn kippetjes, zijn pakken met groente en vis er als 't moet wel een paar weken in bewaren. Moet je straks een boodschap voor je moeder doen bij de kruidenier? Nou kijk dan maar eens goed rond, dan zie je in zijn winkel vast wel zo'n diepvries-vitrine staan. En heeft de kruidenier er nog geen, dan moet je maar even doorlopen naar de groenteman, want die heeft hem vast wel! Je mag er best eens in kijken, als je maar nergens aankomt natuurlijk. Enne . . . stel je nou eens voor dat de kruidenier zegt dat je er een ijsje uit mag halen! Daar zou je vast geen „nee” op zeggen!



Joke Hoytink.