

Van de bestuurstafel: Algemene Ledenvergadering donderdag 31 maart 2011



Noteert u de datum alvast in uw agenda? Eind deze maand – op de 5^e donderdag van de maand – wordt in het Meulwegje 3 te Heinkenszand een Algemene Ledenvergadering georganiseerd. Het bestuur zal hiertoe nog een aparte uitnodiging sturen aan alle leden.

Zelf bezoek ik al jaren deze Algemene Ledenvergaderingen. Wat mij opvalt, is dat er vrijwel geen "leden" deze vergadering bezoeken.

En dat terwijl we juist samen zorgen voor het inkomen van ons Culinair Gilde om ons alles hobby "KOKEN" te kunnen uitoefenen.

Daarom nodig ik u uit om deze ALV te bezoeken. Hoe meer ideeën er worden aangedragen, hoe meer meningen worden gehoord, hoe meer een bestuur kan inspelen op de wensen van de leden. Tot ziens op deze ALV?

Bittere Smaak door Pijnboompitten?

Afgelopen maand kookten we ons heerlijke februarimenu. Eén van de kookleden had op een gegeven moment bij alles wat ze at een bittere smaak in de mond. Niets smaakte meer. Werd ze ziek? Nee toch niet. Maar Het ging niet over. Dan maar eens kijken op het internet of er huismiddeltjes zijn om die bittere smaak te voorkomen. Ook de partner kreeg een bittere smaak in de mond. Wat was hiervan de oorzaak??



Een kleine zoektocht op het web leidde haar naar de oorzaak. Internet stond vol. Eigenlijk een bizarre ervaring. En wat blijkt?

Uit onderzoek blijkt dat de bittere smaak uitsluitend veroorzaakt door *Chinese* pijnboompitten. Het gaat hierbij echter niet om alle varianten.

In het onderzoek is aangetoond dat de bittere smaak niet wordt veroorzaakt door zware metalen of bestrijdingsmiddelen. De Nederlandse 'Voedsel en waren autoriteit' beschouwt deze pijnboompitten op basis van dit onderzoek dan ook (helaas) als onschadelijk voor de volksgezondheid.

Wel is de smaak ontzettend onaangenaam. Bovendien kan het problemen veroorzaken bij (kleine) kinderen. Kinderen hebben een natuurlijke afkeer van bitter. Wanneer plotseling al het eten bitter smaakt willen kinderen vaak niets meer eten.



Wat is de oorzaak van de bittere smaak?

Wetenschappers geloven dat de bittere smaak wordt veroorzaakt door de stof *triglyceride*. Dit is niet wetenschappelijk bewezen. Deze natuurlijke stof zorgt voor een verstoring van de smaakwaarneming. Zoet wordt minder sterk waargenomen, en bitter juist extra sterk. Op de verschillende forums wordt o.a. beweerd dat de bittere smaak ontstaat wanneer de pijnboompitten niet zijn geroosterd, hier wijst echter niets op.

Hoe lang houdt de bittere smaak aan?

De bittere smaak ontstaat doorgaans binnen 1 tot 5 dagen na het eten van de verkeerde pijnboompitten. Vervolgens kan het tot zo'n twee weken aanhouden. De bittere smaak neemt wel geleidelijk af. In de meeste gevallen lijkt de smaak binnen een week weg te zijn. Duurt het langer? Check of je geen pijnboompitten binnen krijgt zonder dat je het weet. Pesto bevat bijvoorbeeld ook pijnboompitten!

Hoe voorkom je de bittere smaak?

De oplossing is simpel: eet geen Chinese pijnboompitten, dan zit je veilig. Je kunt Chinese van Europese pitten onderscheiden door de vorm. Europese pitten zijn lang en slank, Chinese pitten kort en dik. Zie de afbeelding.



De bittere smaak verzachten

Dit is moeilijk. Sommigen noemen 'After Eight' maar ook mint kauwgum, tandpasta en mondwater helpen tijdelijk tegen de bittere smaak. Weer anderen bevelen zoute producten aan.

Houd het bij Europese pitjes!

Wie uitsluitend gaat voor Europese pijnboompitten hoeft vooralsnog geen problemen te verwachten. Roosteren kan bovendien nooit kwaad, het komt zelfs de smaak ten goede

maart 2011, Lia Septer
Met dank aan Kitty en het internet