

Liedtekst “Snel aan de Kokkerel”

CHEF

O, dit is fantastisch! Helemaal niet vies
Meestal ben ik kritisch! Maar dit klopt precies!
Zo zie je dat proberen, vaak tot veel moois leidt
Fouten mag je maken, daar leer je van, altijd
Experimenteren, tot in de eeuwigheid!

ALLEMAAL

Als ik zelf ga koken, ontstaat er heel veel rook
Ik zorg voor wat explosies, en stomen gaat het ook
Ik meng veel gekke stofjes, mix er kruiden bij
't pruttelt en het borrelt, het is tovenarij
Aan tafel gaan we snoepen, van deze lekkernij

Dan ga ik in de keuken, zalig aan de slag
Met meel en melk en eitjes, maak ik een beslag
Ik roer er ook wat zeep door, ik giet er shampoo bij
Dat gaat dan in de oven, ik noem het schuimpastei
De afwas laat ik zitten, dat is een stom karwei!

Wat ik ook heel mooi vind, is de juiste kleur
Groene limonade, met een aardbeigeur
Pimpelparse spruitjes, met een notensmaak
Knaloranje uitjes, roze pastinaak
Regenboogdineetjes, eet ik graag en vaak



Zelf appelparels maken

Van sap of limonade kun je zelf parels maken. Hiervoor heb je twee poeders nodig uit de moleculaire keuken: Algin en Calcic. Het beroemde Spaanse restaurant 'El Bulli' heeft deze poeders op de markt gebracht onder de naam 'Texturas'. Deze zijn verkrijgbaar bij de groothandel. Verder heb je een injectiespuit en een schuimspaan nodig en een fijngevoelige weegschaal (bijv. een brievenweger).

3 dl appelsap
2 gram Algin (alginaat)
5 dl water
4 gram Calcic (calciumchloride)

Met een garde los je de Calcic op in een halve liter water. Dit laat je even staan.

Met een garde roer je de Algin door 1/3 van het appelsap. Als dit is opgelost voeg je al kloppend de rest van het sap toe.

Vul de injectiespuit met het sap en druppel dit in het calciummengsel.

Laat het een minuut hard worden en schep de parels op met een schuimspaan. Dompel ze nog even onder in een bak met gewoon water.

Klaar!

Op Youtube kun je bekijken hoe het eruit moet zien:
<http://www.youtube.com/watch?v=FUfA3W62PEk>