

<http://www.fanlogradio1journaal.nl/?p=10517#more-10517>

Brood, kreeftenkoppen, 1 aubergine en 1 ei

23 juni 2008 · 1 reactie

Wat een fantastisch idee: een openluchtlunch (moet kunnen op 22 juni) van restjes die restaurants en winkels de dag ervoor óver hadden.

Het is een idee van kunstenaar Martijn Engelbrecht en chefkok Miguel Brugman.

Alleen wat jammer nou: Wageningen was 1 van die plaatsen waar het gisteren duiveneieren hagelde. Dat was dus wachten voordat de gasten konden plaatsnemen aan de 45 als piramide opgestapelde picknicktafels.

Wat is er aan voedsel opgehaald vraagt Karin Alberts. Vooral veel brood. En kreeftenkoppen. En 1 aubergine en 1 ei. O ja - en chips, wat fruit en groente die, zegt de kok, "op het randje" was.

Dat werd dus: "ready, steady cook met restjes".

Een lasagne van brood bv, en kreeftensoep.

De achterliggende gedachte is, vertelt Engelbrecht, "een speels commentaar op duurzaamheid en recyclen en wat gooi je allemaal weg".

"Is het voor u een reden om anders te gaan koken" wil Karin Alberts weten van een gast.

De vrouw zal erover nadenken.

Raar, hoor.

Alleen al luisterend naar deze leuke reportage ging ik me erg schuldig voelen over wat ik gisteren als 'vergeten dat ik het had gekocht en nu bedorven' in de groene bak heb gemikt.

Tags: **Algemeen**

Er is 1 reactie.

1

Theo // Jun 24, 2008 at 12:06 am

Hier gaat al wat over de datum of verlept of niet meer oogt via de

kippenrecycling. Die kippen krijgen daarnaast natuurlijk ook nog gewoon voer. De extratjes hebben altijd de eerste belangstelling!