

# Pielen op een sferische olijf

Janneke Vreugdenhil 'kookt' met calciumchloride en natriumalgiinaat een *signature dish* van Ferran Adrià. „Help, doe ik nu al iets fout?”

illustratie Veronique de Jong

EIk creatief idee heeft een geschiedenis maar niet noodzakelijkerwijs een bestaansreden." Het is maar een van de vele wijsheden die Ferran Adrià deelt in zijn boek *Een dag bij elBulli*.

Het zinnetje zingt door mijn hoofd wanneer ik, met aan ergernis grenzende verwijfeling, dikke slierten groen snot sta op te vissen uit een bak behanglijm. Een venijnig stemmetje in datzelfde hoofd dient de meest creatieve chef ter wereld van relik: „Fuck die geschiedenis, Ferran. Wat is hier in godsnaam het nut van?”

Ik maak Adrià's 'aceitunas verdes sfericas', een van zijn *signature dishes* en exemplarisch voor wat, min of meer sinds hij ermee begon, 'de moleculaire keuken' wordt genoemd. Groene olijven die zijn gepureerd en uitgeperst en met behulp van een aantal chemische stoffen opnieuw tot olijven gevormd. Aangemoedigd door een andere uitspraak van de beroemde chef - „Een creatief persoon probeert dingen te doen die hij niet be-

heerst." - besluit ik een poging te wagen.

Het wordt een culinaire opera in vier bedrijven. Vijf als je de online queeste naar de benodigde keukenuitrusting en ingrediënten meetelt. Want naar calciumchloride en natriumalgiinaat is het vergeefs zoeken bij de supermarkt om de hoek. En wie heeft er standaard een weegschaaltje in de keukenla liggen dat twee decimalen achter de komma geeft, en een Superbag?

Adrià schrijft die Superbag - een flexibebe, fijnmazige zeef - voor om de olijvenprut te filteren, maar daar heb ik geen 24 Engelse pond plus verzendkosten voor over. Mijn oude neteldoek zal moeten volstaan. Een microweegschaaltje is snel gevonden bij bol.com en na een paar muisklikken op spanjewinkel.nl is er een doosje Spaanse verdial olijven onderweg. Heerlijke olijven trouwens.

Dan de magische poedertjes. Op het hoogtepunt van de moleculaire rage bracht Adrià onder de naam Texturas een eigen productlijn op de markt, waaronder ook calciumchloride (het calciumzout van zoutzuur) en natriumalgiinaat (het natriumzout van alginezuur). Dat spul is nog steeds verkrijgbaar, maar zit in grote bussen. Voor professionele chefs vast heel fijn, maar wat moet je thuis met 500

Fuck die geschiedenis, Ferran. Wat is hier in godsnaam het nut van?

gram calciumchloride (à 51,24 euro) als er maar 7,5 gram nodig is?

Uiteindelijk bestel ik 30 gram natriumalgiinaat (2,50 euro) bij jojoli.nl en 100 gram calciumchloride bij deonlinezeepwinkel.nl (2,75 euro). Beide zijn webshops voor cosmetica-doe-het-zelvers, maar bij de calciumchloride staat keurig vermeld dat het om *food grade* materiaal gaat en het natriumalgiinaat is volgens de omschrijving geschikt voor tandpasta, dus daar zou ook niemand dood van hoeven neervallen. Xanthaangom, een bindmiddel dat veel gebruikt wordt in glutenvrije baksels, blijkt eenvoudiger te betrekken. Bijvoorbeeld bij Albert Heijn (4,99 euro voor 200 gram).

Wanneer na een kleine week alles binnen is, kan het tweede bedrijf beginnen. Natriumalgiinaat afwegen. Water afwegen - moleculair koken vereist uiterste precisie en 1,5 liter water is net iets meer dan 1,5 liter. De staafmixer erin. „Zet het mengsel 48 uur in de koelkast tot de luchtbelletjes verdwenen zijn”, zegt het recept. Bij mij zijn de belletjes al na een halve minuut verdwenen. Help, doe ik nu al iets fout?

Derde bedrijf. „Ontpit de olijven.” Het is zo'n klein zinnetje, maar wat een pokkenwerk. Gelukkig gaat het pureren in de keukenmachine vlekkeloos. In plaats van door de Superbag wring ik de puree uit in de neteldoek. Werkt prima, alleen kom ik zelfs met grofgeweld niet verder dan 175 ml olijvensap. Dat wordt rekenen.  $7/8 \times 1,25 = 1,09$  gram calciumchloride. En  $7/8 \times 0,75 = 0,66$  gram xanthaangom. Na ruim een uur staat er een kannetje troebele, grauwgroene olijvenbasis in de koelkast en maak ik nog even snel de aromatische olijfolie, wat een makkie blijkt en erg smakelijk.

Het vierde bedrijf. Nu gaat het gebeuren. De algiinaatoplossing - die er dus verdund veel uitziet als behanglijm - gaat in

