



Voor het oudjaar, maakt Axile een verrukkelijke maaltijd klaar. Het recept moet normaal geheim blijven, maar voor 2050 mag hij het wel zeggen. Voor het recept heb je lekkere sapige insecten nodig, poeder suiker, melk, in elk drie eieren, boter en lekker, zelfs heerlijke chocolade nodig. Je mag zelf weten hoe veel gram of liter je er in doet. Om te beginnen pak je een paar insecten die je in een kom zet. Dan doe je het meel in de kom met de drie hele eieren. Daarna roer je goed en terwijl dat je roert laat je de boter bevriegen. Als je klaar bent met roeren en dat de boter bevroren is zet je de boter in een aparte coma waar je poeder suiker in doet en de chocolade er ook in. Je roert het en dan zet je het in de grote kom. Dan zet je de rest van de insecten in de melk en zet je het in de kom. Om te eindigen zet je de kom in de frigo en wacht je een uur. Als dat uur volrij is, dan pak je een plateau en je heert de kom era. Als het goed is valt het deeg op het plateau en klaar is de kaart. Eet smakelijk! Dat was het recept en AUB niet doorvertellen. Ik hoop dat het lekker smaakt!



1 Hoe kwam de woestijn gaan bloeien?

Gezeten in de schaduw van een boom vertelt een oude man het volgende verhaal: "Vroeger was alles kaal. Deze velden en wieden hier waren vroeger een meindige woestijn, maar, op een dag was er jongen: hij hiet Rupini. Samen met zijn familie was hij lid van een nomaden stam. Daarmee leidde hij een rustig leven, hij trok rond met kamelen en huiste bij een oase. Maar op een dag, roepte het stamhoofd hem: "Rupini er is iets vreselijk gebeurd, deze nacht is de oase uitgedroogt; ik geef je de taak om water te gaan zoeken. Als je dat hebt gevonden, kom dan terug en leidt ons daar naartoe." Rupini was zo trots dat hij eindelijk een taak had gekregen waar hij zich nuttig zou bij voelen, dat hij de dag zelf al weg trok. Het was een lange rit, en nog steeds geen water. Toen gebeurde het ergste dat je ooit kon hebben in de woestijn: een zandstorm. Rupini schrok zo, dat hij bijna van zijn kameel viel. Hij was verblindt door al het zand dat in zijn gezicht vloog. Hij moest dan maar gaan lopen. Hij steeg af maar struikelde over een steen en moest daardoor de tuigels

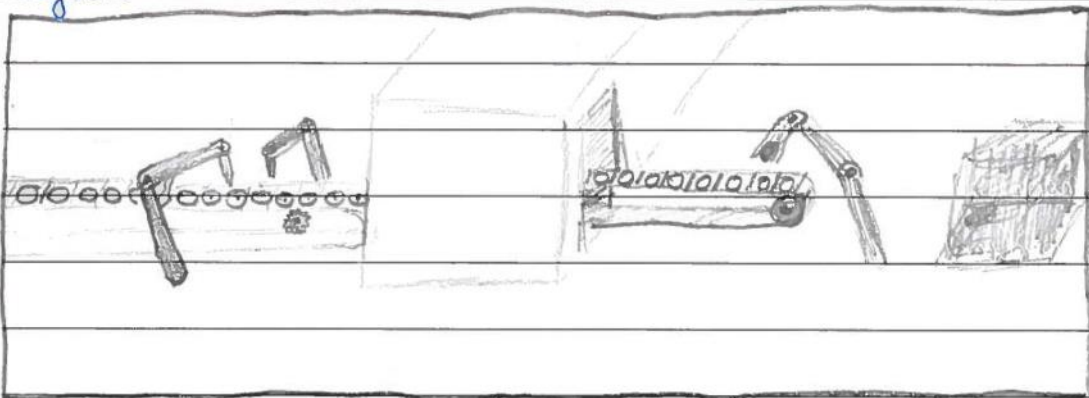


van de Kameel Pos te laten. Een paar seconden
 was genoeg voor het paniekerende beest om zich uit
 de benen te maken... Rupini was te moe van de storm
 om te beseffen dat zijn Kameel weg was. Hij dacht
 aan wat er zou gebeuren, hoe hij uit de zandstorm
 zou kunnen geraken. En toen, als bij toverslag, was
 de storm gedaan. Maar Rupini merkte het niet meer,
 hij was bewusteloos... Toen hij wakker werd lag
 hij in een tent, naast hem zat een vrouw, ze
 lachte hem vriendelijk toe. De vrouw vertelde hem
 over hoe ze hem had gevonden en wat ze toen had gedaan.
 Ze bracht hem naar buiten en hij zag daar alle
 soorten planten meer dan hij ooit bij elkaar had gezien.
 Hij vroeg hoe zij dat had gedaan. Maar het eerste
 wat ze zei was "Met liefde". Rupini begreep het
 niet. Later wist hij het wel: "de vrouw bedroefde:
 "Met liefde voor onze planeet kon je alles!" Een paar
 weken, bleef hij nog en hielp de vrouw met ^{de} planten.
 De weken waren vlug voorbij en Rupini moest afscheid
 nemen. Toen hij weer bij zijn stam was aangekomen,
 vertelde hij aan iedereen... zijn verhaal. Hij overtuigde
 iedereen om groen te laten ~~groen~~ groeien en vertelde
 hoe het moest. In heel de wereld gingen ze planten laten
 groeien en toen werd de wereld groen!"



De boerderijen in 2050

Onze reporter van het NRP journaal is een model boerderij van 2050 gaan bezoeken en is verbaasd teruggekomen van zijn bezoek.



De boerderijen van 2050 zijn heel verschillend dan de boerderijen waar we gewend aan zijn. De gewoonlijke grote kuddes bestaan niet meer. De koeien, kippen, varkens en paarden lopen vrij rond over de berookende weiden, geen enkele boer zorgt nog voor zijn land en akers. De boerderijen zijn geen traditionele stallen met houten, slecht opgeworpen deuren maar het zijn heel grote ijzeren constructies die me deden sidderen. De boeren kregen geen half-versteuten overal meer aan maar een witte blouse met groene gestructureerde handschoenen. Ik mocht mee in een van de "stalen" en raad eens waar ik daar zag: gestructureerde lange armen die moast een loopende band heen en weer bewegen. Alles ging zo snel dat ik moeite had met volgen. De loopende banden gingen dan in een ruimte die de "productie



ruimte" werd genoemd, en later bramen de voorheen lege
 schalen en als bij toverslag ~~er~~ weer uit gevuld met iets
 dat op vlees leek. De robot armen waren al weer bezig met
 de volgende porties en langs de andere kant werden de schaaltes
 op grote houten platen gezet door dezelfde meelalen armen.
 Er reeden constant vrachtwagens op en af. Ik heb dit geen
 naam geven: de productie ligt hier nog hoger dan onze masa-
 productie; ik zou het een ultra-productie noemen. De robot
 was wit en de sfeer die ~~er~~ hing leek op ^{die van} ~~een~~ ziekenhuis;
 het rook er naar alsof er chemische middeltjes.
 Later, in een interview ~~met~~ de baer kreeg ik te horen dat
 deze productie werd gemaakt met een stamcel die zich in de
 productie ~~ruimte~~ ^{ruimte} ontwikkelde en er een heuse steak ontstond na
 ongeveer een minuut. Ik vroeg hem naar de dieren die hier ~~aan~~ rondliepen
 en naar de verzwoerde velden maar hij begon alleen maar
 te lachen en zei:
 "De dieren hebben de mens al meer dan vierduizend jaar
 gediend. Diezelfde mens die bloogd omdat hij ^{macht} ~~de~~ ^{zijn} opzessenzestigste
 op pensioen mag: de dieren hebben hun pensioen wel dik
 verdiend!" de baer zou ons ook nog willen zeggen dat er hetzelfde
 met zijn vis gebeurd (ook met een stamcel) en stimuleert ons ze
 te kappen: "er zitten geen graten in!...".



Kerst 2050

Vandaag is het Kerst avond "heuk!" denkt iedereen, maar ik vindt van niet. Ik ben namelijk chef-kok in een luxe hotel! Ik koop graag, hoel graag zelfs, sommigen noemen dat passie, maar vandaag is dat vuur in ~~me verdwenen~~, zoals het altijd gebeurt op kerstavond. Dan komen de rijken der rijken eten, en die zijn het moeilijkste:

"Wat ziet er in deze macaron, zo worden ze niet in Parijs gemaakt":

"En deze donohot, in ethiopië is het wel beter".

Sinds een paar decenijs is het vlees op aarde op aan ^{razen} het dus kan ik dat bijna nooit koken, maar voor de rijken doen wij dat wel. Maar, mijn sous-chef heeft een leuke idee gekregen: Geen vlees, maar insecten, zoals de armen eten. Dus dat gaan wij koken, luxe maaltijden, ja, maar dan met insecten. Eerst serveren wij een champignonsoep met geroosterde kakelaken gemarineerd met citroensap.

Daarna wat foie gras, maar in plaats van ~~enden~~ vlees, **lekkere** zijdevoorren.

:Als tussen gerecht wat vliegen - worstjes en als



na gerecht een lychee taart van insecte mix.
Wat wij hiermee willen bereiken is wel duidelijk: iedereen is gelijk en het is niet heerlijk dat een bepaalde elite recht heeft op vlees terwijl de rest van de mensheid dat niet kan. Ze mogen het laatste klein beetje vlees op aarde niet opmaken. Vechten zullen wij niet, maar we zullen ze wel overtuigen met ons eten dat insecten lekker zijn. En dit geeft mij het beste gevoel een beetje terug.