

## Pizza Sebastiaan het spinnetje?... Of... Pizza Hansje Pansje Kevertje?

Pizza met Sebastiaan of met Hansje Pansje...

Zo zijn er vele andere namen te bedenken.



Een leuke lokker misschien voor kinderpizza's?

Een kindermenu met een plastic spin of kevertje erop als aandenken?

Zo zou je dat kunnen bedenken. Als vervanging van het overbekende 'Happy Meal' met het eeuwige cadeautje?

De omgeving kun je nog aanpassen met heksen, kabouters en andere sprookjesfiguren.

Een leuke gedachte misschien voor een kinderfeestje?

Tot zover denk je misschien... ach, een aardig idee! Je moet tenslotte wat doen om de jeugd erbij te houden als het om verwennerijtjes gaat, want er is zoveel dat als 'normaal' wordt aangenomen.

Een verjaardagspartijtje, compleet met insecten, verhalen, heksen en kabouters, helemaal in stijl.

### **Pizza Sebastiaan of pizza Hansje Pansje...**

De moraal van dit verhaal is dat we niet in sprookjes moeten denken, maar, als we de berichtgevingen mogen geloven, dit straks werkelijkheid is! Dan kun je pizza's met insecten eten...

Ach, zielig, die spinnetjes, kevertjes en ander 'gespuis'...

Uiteindelijk is het natuurlijk net zo zielig als een stuk ander vlees maar om nu insecten te nuttigen?

Het duurt nog ongeveer twee jaar en dan kunnen we insecten vinden in sauzen en op kant-en- klaarpizza's.

Dan zal er op de verpakking aangegeven staan: 'dierlijk eiwit'.

Volgens Hoogleraar Marcel Dicke van de universiteit Wageningen is het een lekkernij en eten we nu ongemerkt toch allemaal al insecten zonder dat we dit weten.

Fruit en groente met plekje gaat naar de industrie als grondstof voor andere producten. In de aangetaste producten komen regelmatig insecten voor. Deze gaan zo met huid en haar mee door de machines en worden verwerkt tot bijvoorbeeld tomatenpuree, chocola of pindakaas.

Zijn uitspraak is dat je bij tomatensoep uit blik geen balletjes hoeft te doen want daar zit al genoeg vlees in!

Zo eet men gemiddeld een pond insecten per jaar.

De stof E 120 is een stof die al langer bekend staat om het feit dat deze afkomstig is uit gemalen schildluizen.

Deze luizen komen voor op lidcactussen in Peru en op de Canarische eilanden.

Deze E 120 gebruikt men om een rode of diep donkerroze kleur aan voeding te geven.

Als je denkt dat je alleen aardbeien in je yoghurt hebt dan is dat een misvatting; in veel gevallen zorgt deze E 120 voor de mooie kleur!

Het is maar dat je het weet! Dus, als je dit product op tafel hebt staan kun je aan kinderen al vertellen dat Pietje, Wiesje en Karelkje Luis zomaar hun mondje inwandelen... Hap, daar gaat tante Wies, hup ome Piet holt er achteraan.

Misschien helpt het bij trage eters?



Maar ook de rode M&M's en Campari krijgen hun mooie kleur van deze kleine wezentjes. Wat te denken van die ronde glacé koeken? Als je ze alleen al ziet, gaat je gebit bijna als vanzelf op vakantie. Maar als je nu weet dat hele bevolkingsgroepen luizen hebben geholpen deze kleur tot stand te brengen, lust je ze dan nog? En dan hebben we het nog niet eens over de gevolgen gehad. Wat lezen we op het internet?

### **E120 : Karmijn En Karmijnzuur**

Rubriek Kleurstof (E100-E200)

Eigenschappen Rode kleurstof met dieprode kleur. In zuur milieu varieert de kleur van geel tot violet (coatings). Kalium maakt karmijnzuur goed water oplosbaar. Karmijnzuur is een dure kleurstof en wordt daarom meestal vervangen door cochenillerood (E124).

Producten Vruchtendessert, aardbeiensaus, vruchten op sap.

### **Meer informatie**

Herkomst:

Geëxtraheerd uit gedroogde vrouwelijke cochenille schildluizen (*Coccus cacti*), met behulp van methanol of ethanol.

ADI (Acceptabele dagelijkse inname) (JEFCA):

Tot 5 mg/kg lichaamsgewicht als ammoniumzout, calcium, kalium- en natriumzouten van karmijnzuur.

Voor chenille-extract is geen ADI toegekend.

E-nummers zijn hulpstoffen die door de EU zijn goedgekeurd. Als additieven onderzocht zijn op hun onschadelijkheid en in alle EU-landen zijn toegelaten krijgen deze hulpstoffen een E-nummer. Dit nummer bestaat steeds uit de hoofdletter E, gevolgd door een getal van drie cijfers. In de etiketteringregels is geregeld dat additieven met hun groepsnaam en daarnaast hun nummer of individuele naam op het etiket moeten worden vermeld. Er zijn ook additieven die al wel in één of meer EU-landen zijn toegelaten, maar waarvoor de toelatingsprocedure nog niet is afgerond.

Wat lezen we in het boekje: 'Wat zit er in uw eten?' (Corinne Gouget / Will Jansen)?

### **Cochenille, karmijnzuur, karmijn (C.I. 75470)**

Rode kleurstof

*Risico's: hyperactief, astma, eczeem, slapeloosheid.*

Vervaardigd uit fijn gemalen insecten of via chemisch proces.

De resultaten van het onderzoek naar de bijwerkingen op de lange termijn op het reproductieve systeem en de stofwisseling zijn tot nu toe nog niet beschikbaar. Mogelijk kankerverwekkende en mutagene stof.

**Zeker vermijden voor kinderen**

Dit nummer staat in het **rood** en **vermijden**...

Zal het uitmaken of we insecten vermalen als kleurstof op koek smeren of als compleet insect op de pizza doen?

Laatst zag ik bij ons in het dorp een puber staan voor de supermarkt met een heel pak glacé koeken. Zie je het voor je? Die knal roze kleur? En maar eten, koek na koek...

Hyperactiviteit kan een reactie zijn (als we het boekje erop naslaan waar de E nummers objectief in behandeld zijn).

Zie je ook hoe je misleid wordt, als je op het internet gaat kijken naar wat een dergelijke stof is?

Daar staat niets vermeld over deze mogelijke gevolgen.

Ik weet zeker dat, als dit kind 'stuiterend' thuis komt, zijn ouders zeker niet kunnen bedenken dat de oorzaak bij de koeken ligt.

Wederom een bewijs dat vele gedragingen voortkomen uit de voeding. Hoe kan men dan vanuit een universiteit vrijuit verkondigen dat dit de tendens gaat worden?

Dat men verwacht dat het prijsverschil van insecten met vlees in twee jaar zo groot zal zijn in het voordeel van de insecten dat het eigenlijk niet genegeerd kan worden.

Voor de industrie zal het aantrekkelijk worden om wormen, maden en sprinkhanen te verwerken.

### **Zijn wij vissen?**

Je gaat toch vissen vangen met wormen en maden?

Althans, ik heb mij dat altijd zo laten vertellen, want zelf beoefen ik die tak van 'sport' niet, maar zo zijn we toch net happende vissen?

Of andere dieren die als gewoonte insecten vangen?

Onze kat gaat ook weleens achter insecten aan en in bepaalde periodes van het jaar, als dit veelvuldig voorkomt, zie je dat ook aan zijn omvang. Dan hij is hij af en toe bij het magere af. Hé... ook weer een optie... vermageren met insecten! Als dit op de markt komt heb ik het nu bedacht, jullie zijn getuige!

We zeggen vaker dat we als ratten in de val zitten... als dieren in een kooi... klem tussen alle regels en wetten...

Maar... na het lezen over insecten als voeding begin ik dat beeld steeds beter te zien.

Wil je nog steeds een kinderfeestje met Sebastiaantjes, Hansje Pansjes en andere insecten om de feestvreugde te verhogen?

Overigens is het bekend dat vele soorten kaas ook '1 molecuul' verwijderd zijn van plastic!

Dit terzijde, maar in combinatie met insecten...!

Anneke Bleeker  
Bergen NH  
20 augustus 2010

[www.verontrustemoeders.nl](http://www.verontrustemoeders.nl)

**Foto's: © Anneke Bleeker**

Link naar artikel over insecten op pizza's.

<http://kassa.vara.nl/actueel/consumentennieuws/artikel/nieuws/binnen-twee-jaar-insecten-op-de-pizza/>