



Kemia-lehden pakinoitsija
Keemikko väittää katsovansa
maailman menoa erlenmeyerlasien läpi.
Valkoisen takin alla piilee kuitenkin
monitaitoinen maailmankansalainen,
jolle mikään inhimillinen ei ole vierasta.

Lisää ainetta

Lisäaine on, kuten jokainen tietää, jostain sellaista, mikä ei kuulu alkuperäiseen tuotteeseen. Lisäaine lisätään.

Esimerkiksi makkara on tuote, johon kuuluu sian nahkaa ja lehmän sorkkia. Niitä ei sellaisenaan kuitenkaan kukaan niele. Alkuperäisasuinen makkara olisi meille kauhistus, joten makkaramassaa täydennetään lisäaineilla. Yksi näistä kulinäärisistä aineista on natriumglutamaatti. Glutamaatin ja muiden arominvahventeiden avulla makkara saadaan kaupaksi ja ehkä jopa maistumaan hyvälle.

Kunnon keittiökemisti ei jätä asiaa makkaroitten ja elintarviketeollisuuden varaan. Paitsi tarkan budjetin kemistit myös asialleen vihkiytyneet perheenemännät ja marttakerholaiset voivat ottaa glutamaatin salaiseksi aseksi kotikeittiössään.

Sopivalla lisäainelisäyksellä lapset saadaan syömään kaurapuuroa, vihanneksia tai mereneläviä muissakin muodoissa kuin kalapuikkoina. Glutamaattijauksella jopa aviomiehet voi suostutella tutkimusretkelle salaattien kiehtovaan maailmaan. Glutamaattisuihkupullo onkin joka kemistikodin arsenaaliin kuuluva tarvekalu.

Jos kotona leivottu pulla alkaa maistua puolta, siitä voi tuki valmistaa korpua. Vielä nopeammin kättyistä saa suussa sulavia herkkuja pienellä lisäaineinjektioilla. Enää ei keittiössä menestymiseen tarvitakaan jauhopeuka-

loa – nyt riittää ruiskaus tai suihkaus.

Lisäaine sopii aivan erityisesti laihduttamiseen. Ruokapöydän vähäenergetiset ruokalajit kohenevat tilkalla glutamaattia, ja kilot putoavat kuin huomaamatta. Kunnon arominvahventeella makunystyröitä voidaan jumpata haluttuun suuntaan. Hampurilaisiin tottuneet teinitkin saadaan innostumaan pinaattikeitosta. Sisäfilefanaatikosta voidaan lisäaineilla kehittää kasvissyöjä.

Lisäaineilla voi tuki myös lisätä ruuan terveellisuutta. Tällöin puhutaan funktionaalista elintarvikkeista. Tosiasiasa ainoa varmuudella funktionaalinen elintarvike on alkoholi, joka saa taatusti kaikki funktiot loppumaan tai ainakin hii-pumaan. Muiden elintarvikkeiden funktioista ei ole näyttöä.

Lisäaineena alkoholi on mitä mainioin. Esimerkiksi rommitonta rommikakkua voi tuskin ajatella. Ilman funktioalkoholia kukaan ei varmaankaan nauttisi rommikakkua, vaan sille kävisi samalla tavoin kuin englantilaisille joulukakuille.

Markkinatutkimusten mukaan englantilaiset nimittäin ostavat hedelmäkakkuja toisilleen joululahjoiksi. Kukaan ei kuitenkaan niitä syö, minkä jokainen englantilaisista hedelmäkakkua maistanut hyvin ymmärtää.

Sen sijaan lahjaksi saatu kakku pannaan visusti talteen ja annetaan seuraavana jouluna lahjaksi seuraavalle onnelliselle. Juuri kakkujen kestävyysden pa-

rantamiseksi niihin lisätään lisäaineita. Lisäaineiden ansiosta joulukakut siirtyvät sukupolvelta toiselle lainkaan kärsimättä. Ilman lisäaineita hieno englantilainen perinne katkeaisi tyystin.

Englantilaisten joulukakkujen toinen tärkeä ominaisuus on väri. Ulkonäkö on sekin merkittävä asia lahjaa annettaessa. Kakin loisto ei saa vuosien saatossa himmentyä. Väripitävyys onkin otettu jo valmistusvaiheessa huomioon. Elintarvikevärit haalistuvat hitaammin kuin farkut tai automaalit. Kirsikan punahohde säilyy ikuisesti.

Ikuisesti säilyy myös amerikkalainen leipä. Amerikkalaiseen tapaan paahtoleipäpussi säilötään siten, että leipäpussi puristetaan hyllytilan säästämiseksi metrin normaalkoosta viiden sentin nysäksi. Sinkkuasunnon keittiökaappiin unohtetun paahtoleipäpaketin voi käydä avaamassa ensimmäisen lapsenlapsen syntymän kunniaksi.

Kuuluu vain zoooof, kun ilma virtaa pussiin ja leipä venyy vuosien takaiseen alkuperäismittaansa. Vuosikertapahtoleipä menee oikein hyvin alas marmeladin kanssa, onhan kummassakin lisäaineena arominvahventeita.

Enää ei tarvitse kysyä, että maistui-ko. Totta kai maistui, olihan ruoka lisäaineistettu. Moderneilla päivällisillä kuuluuikin toivottaa tyylikkäästi: ”Bon arominvahvenne!”

Keemikko