

Nieuwsbulletin

Verzorgt door Niek, Jerommeke, Sjoerd en Geert ©

Headliner – Broodje Kernafval

ARGELES-SUR-MER: De nieuwste ontdekking op culinair gebied, is enkele dagen geleden gedaan tijdens de lunch op camping “Les Acasias”. Terwijl de koks van plaatsnummer 8 enigszins katerig en hongerig op zoek waren naar een stevig katerontbijt, ontstond een gerecht wat voldoet als de reinste vorm van de haute cuisine.

Hoofdgerecht voor 3 personen:

Men neemt overgebleven Merguez worsten van de vorige avond. Deze worsten worden vervaardigd in Catalaanse contreien en bestaan uit dierlijk afval afkomstig van destructorfabrieken en roadkills.

Deze worsten zullen uit deze streek geïmporteerd moeten worden, aangezien de Nederlandse wet het vervaardigen hiervan ten strengste verbied. Dit in verband met het hoge ontbrandingsgevaar, de chemische dampen, de radioactieve straling en de bestempeling als “bio-hazard”.

Echter valt geenszins te ontkennen dat deze worsten, mits goed bereid, door menig Franse kok als “tres magnifiek” gegradeerd worden!

Het geheim van de kok is de Merguez in toestand van aankoop, dus niet besneden, in braadpan voor te garen. De worst wordt als gaar gekwalificeerd wanneer deze geheel rondom egaal koolstofzwart, danwel zeer donker rood is. Hierna worden

de worsten in partities tussen 3 en 7mm gedeeld en in 3 porties verdeeld volgens het zwarte gedeelte van onderstaande figuur.

Hier voegt men dan 3 tot 6 eieren van de kip aan toe en breekt, snijdt of scheurt de dooier. Het eigeel uit de dooier dient vervolgens verspreid te worden door de pan zodat de bodem op de Merguez na volledig geel gekleurd is. Hierdoor worden dus de gele gedeeltes in onderstaande figuur geoccupeerd door een eimengsel waarvan het eigeel aan de oppervlakte overheerst. Vervolgens wordt de gebruikelijke baktijd van eieren aangehouden om het baksel te voltooien. Deze tijd kan benut worden een rijkelijk belegd broodje voor te bereiden.

Wilt u het authentieke broodje kernafval bereiden dient u voor het broodje gebruik te maken van een Pain de Mie van het merk Belle France. Dit ogenschijnlijk normale brood, waarvan het koren op Mexicaanse bodem geproduceerd wordt, kan onder mensen met een verminderde lichamelijke weerstand ernstige problemen veroorzaken. Wat hiervan de exacte oorzaak is konden onze wetenschappers echter niet achterhalen. Verder bestaat de gebruikelijke belegging uit sla, tomaat en komkommer, deze groente zijn gekocht van de goedkoopste

aanbieder, een uitzonderlijk klein boertje met elf vingers met een akkerbouwbedrijfje in het idyllische plaatse Tsjernobyl. Verder wordt het er ook nog ham en kaas met een speciale zwavelachtige nasmaak aan het broodje toegevoegd. Wederom verkregen bij een enigszins bijzondere aanbieder. Ditmaal betrof het een vrouwtje met pikzwart haar en een kraai als huisdier. Ze huisde op de berg Vesuvius en liet haar koeien aldaar in de weide rondom haar huisje grazen. Heeft u al deze ingrediënten kunnen bemachtigen en uw Pain de Mie ermee belegd kunt u vervolgens overgaan op het moment suprême der bereiding, het magische moment dat het broodje en het kernafval samen komen om een smaaksensatie, het alles vervuilende, uw

smaakpapillen in extase brengende, het verdorven maar heerlijke “Broodje Kernafval” te vormen; het toevoegen van het ei-Mequez baksel!

Hiermee is uw broodje voltooid en rest ons alleen nog te zeggen; Bon Appétit!



Een overzicht van hoe uw pan met het ei-Mequez-mensel eruit dient te zien. Pas op, de giftige rook, alleen zichtbaar boven het ei, is overal!

Waarschuwing! Waarschuwing! Waarschuwing!

Mocht u dit recept zelf uit willen proberen, wordt ten zeerste aanbevolen om bedacht te zijn op de extreme rookontwikkeling tijdens het bakproces van de Merguez worsten. Mocht uw afzuiging niet in orde zijn (motorvermogen onder de 600 Watt) is het raadzaam een nieuwe Merguez gecertificeerde afzuigkap te laten installeren door de zuigspecialist.

Niet de schrijvers van dit artikel noch de koks die de ontwikkeling van dit magistrale culinaire meesterwerk mogelijk gemaakt hebben zijn aansprakelijk voor welke vorm van schade dan ook. De bereiding van dit gerecht, en alle slachtoffers die bij bereiding of consumptie vallen, valt dan ook te allen tijde onder uw eigen verantwoordelijkheid!

U doet er mogelijk verstandig aan het medicijn, CBLB502, dat het lichaam beschermt tegen stralingsziekte, preventief in te nemen.

Lijdt u na bereiding van dit product aan stralingsziekte, adviseren wij u contact op te nemen met uw ioniserende stralingsspecialist of begrafenisondernemer. De eerste symptomen zijn misselijkheid, diarree en zwakte, soms gevolgd door haarverlies. Om de misselijkheid en pijn te verminderen kunnen medicijnen worden voorgeschreven. Maar voor het bestrijden van dodelijke infecties en het geleidelijk herstel van de stralingsziekte kunnen uitsluitend antibiotica en bloedtransfusies worden ingezet.

Dit artikel is mede mogelijk gemaakt door YWDA, de enige producent van het gepatenteerde CBLB502.