

## Voor u gelezen

**Fluosushi**

Martin Byttebier, Aquatropica Kortrijk

*Soms maakt mijn zoon mij het verwijt dat ik niet meer mee ben met de tijd. Kan ik best geloven, ik ben tenslotte ook niet meer van de jongste, maar is dit wel zo?*

Blijkbaar is voor het jong geweld alles mogelijk en is de hemel de limiet. Zonder echt na te denken nemen ze alle vernieuwingen aan als ware het “de toekomst”. Als ik dan een opmerking maak in de trend van “Vroeger ...”, krijg ik naar mijn hoofd geslingerd dat we niet meer in de middeleeuwen leven, enz.: einde discussie dus.



Inderdaad we leven niet meer in de middeleeuwen en dingen zijn er heus wel op vooruitgegaan. Spijtig genoeg echter staat vooruitgang niet altijd garant voor verbetering. Neem nu internet. De jonge garde zal probleemloos via het internet een antwoord vinden op een of andere vraag, maar vraag ze niet om bijv. Duitsland aan te duiden op een wereldbol. Velen zullen dit doodgewoon niet meer kunnen. Internet maakt de huidige generatie dom en zonder internet is de huidige generatie plompverloren.

Nog zo'n vooruitgang is genetische manipulatie. In sommige gevallen kan dit inderdaad zijn nut bewijzen, ik denk hier bv. aan het voorkomen van erfelijke ziektes (maar ik zit dan wel met de vraag: moeten we per se voor God spelen?). Maar genetische manipulatie toepassen om dieren te creëren en dit enkel met het doel grof geld te verdienen, noem ik nu niet bepaald vooruitgang. Ik weet het, mochten er geen mensen bestaan die zo'n dergelijke dingen kopen, het zou vlug gedaan zijn met die platte handel. Spijtig genoeg echter is er blijkbaar een markt voor, dus blijven die wangedrochten komen.

Nu gaan ze nog een stapje verder. Doodgewoon stoofvles op grootmoeders wijze met friet is niet meer wel genoeg. Nee, het eten moet nu op een bord geschikt liggen als een kunstwerk: uren werk in een paar minuten opgegeten. En voor sommige mensen is dit ook al niet meer voldoende om hun drang naar iets nieuws te bevredigen.

Zo heeft het “Center for Genomic Gastronomy” <sup>(1)</sup> een aantal sushigerechten met genetisch gemanipuleerde zebrafish’s <sup>(2)</sup> (Glofish®) ontwikkeld onder de welluidende namen “Not in California Roll” <sup>(3)</sup>, “Stop and Glow Nigiri-zushi” en “Kryptonite <sup>(4)</sup> Roll”. Op hun website geven ze zelfs enkele tips en



tonen ze via een video hoe de sushi's te bereiden. Zo moet je erop letten de transgene vissen niet te koken. De proteïnen die de fluorescentie veroorzaken denatureren namelijk bij verhitten. Je kunt de Glofish® rauw invriezen en dan op het laatste toevoegen. Je moet eveneens oppassen met het toevoegen van azijn. Azijn kan namelijk eveneens de proteïnen denatureren. Voor het beste visueel resultaat raden ze aan het gerecht te gebruiken in complete duisternis met uv-lampen (de zogenaamde blacklights) als enige lichtbron. Op die manier lichten de fluovissen prachtig op.

Zit de mensheid te wachten op zoiets? Ik dacht van niet, maar ja, ik ben van de oude stempel hé! Ik ben niet meer mee met de tijd. Geef mij maar stoofvles met friet. Dit kan je nog tenminste opeten zonder dat je de lichten moet doven. Als dit de toekomst is dan ... De puntjes mag je zelf invullen.

**nvdr:**

1) Center for Genomic Gastronomy is een onafhankelijk onderzoeksinstituut dat zich bezighoudt met het verkennen, onderzoeken en begrijpen van de genomen en biotechnologie die deel uitmaken van de menselijke voedselketen.

2) Door het aanbrengen van genen van kwalen en koralen heeft men bekomen dat de transgene zebravis (*Danio rerio*) onder uv-licht een fluorescerend licht uitstraalt. Tegenwoordig zijn ze te krijgen in vijf verschillende kleuren.

3) Californië is bij mijn weten de enige Amerikaanse staat waar de verkoop en het bezit van Glofish bij wet verboden is.

4) Kryptoniet is een niet-bestaand, groen licht uitstralend mineraal uit de stripverhalen en films over Superman. Het zou afkomstig zijn van de eveneens niet-bestaande geboorteplaneet Krypton.




## Te koop

Uw vissen hebben zuurstof te kort? Meten is weten!  
**Complete zuurstofmeter** voor het meten van opgeloste zuurstof in open water of in aquarium. Bereik 0-20%. Aanduiding is analoog met nauwkeurige wijzeraanduiding (beter dan 1%).  
 Compleet met de nodige calibratieproducten, reservemembraan, handleiding en alles in stevige koffer.  
 Prijs 45 euro, meer info bij Donald 056/21 09 06



