

BOUILLON, DE HEKSENKETEL IN DE KEUKEN.

Een heksenketel of een groot vat met toverdrank, zoals bij Panoramix, onze welbekende druïde zijn beelden van een realiteit van alle tijden.

Men warmt water op boven een vuur en voegt er gaandeweg allerlei ingrediënten aan toe. Ondertussen wordt men geacht te roeren, zodat men op het einde van het proces een brouwsel bekomt, dat bijzondere krachten heeft. Zo is dat met bouillon net zo. Men roert in het water, mengt allerlei aromatische groenten en kruiden toe en laat sudderen.

Bouillon komt van bouillir. De warmte, het koken zelf is van essentieel belang.. Het water heeft de kracht om al die smaken, door het kookproces in zich op te slaan..

De vastheid van de ingrediënten valt uit mekaar.

De mineralen blijven in het water.

De smaken zetten zich vast in de schichten van het water, bevorderd door het roeren.

Rijke geuren verbinden zich met het luchtelement.

Door te roeren of het water te laten bewegen, voegt de mens, de bedienaar zijn energie en intenties toe.

Uiteindelijk heeft men een schitterende, rijke bouillon aan smaak en kracht,,...een basis bij het koken.

Men zou bijna kunnen zeggen een toverdrank bij het bereiden van voedsel..