

MOUNTAIN FOOD

Lekker

Tot nu toe was lekker geen criterium bij het samenstellen van de voeding voor expedities naar hoge bergen. Wanneer we spreken over "tot nu toe" vergeten we echter de prestaties die honderd jaar geleden met primitieve middelen werden geleverd veelal met een worst, een brood en een fles wijn gebeurden.

Onze moderne tijden hebben met de wetenschappelijke benadering het voedsel van zijn psychologisch belang ontdaan, en herleid tot een puur fysiologische behoefte van het lichaam. Smaak is tot een onbelangrijk onderdeel herleid. Wat voor een nut heeft het meest uitgebalanceerde zakje brandstof voor het menselijk lichaam wanneer men het niet of te weinig gebruikt omdat het niet smaakt. Is een flinke boterham met pindakaas die men wel eet niet beter dan een perfect pakje voeding dat dicht blijft?

De menselijke geest verzet zich tegen het eten van iets wat niet smaakt. Dit is het gevolg van het aloude oerinstinct dat ons moet beschermen. Om hier tegen in te gaan en toch te eten is veelal moeilijker dat fysiek afzien. Daarom willen wij zoeken naar een manier om er voor te zorgen dat, zelfs op grote hoogte, het eten aangenaam blijft, en in meer dan een opzicht versterking geeft. We willen door gebruik te maken van alle moderne wetenschappelijk onderbouwde kennis ten aanzien van voeding een optimaal evenwicht vinden tussen psychische en fysische voedingswaarde. Ik denk dat deze zaken geen op zich staande eigenschappen van de voeding zijn, maar dat ook hier een plus een drie is.



HOME