

Luizenglazuur

Je kent ze wel: die platte, ronde cakejes met zo'n suikerzoet roze laagje er bovenop. Geschikt voor iedereen die van zoet houdt, zou je denken. Maar weet je waarmee ze dat suikerlaagje zo mooi roze krijgen? Met uitgeperste dode woestijnluizen!

In landen als Peru, Guatemala en Mexico zijn grote plantages met cactussen. Op die cactussen leven luizen. De vrouwelijke luizen maken een rode kleurstof aan die karmijn heet. Die kleur beschermt hen tegen roofdieren. De volwassen vrouwtjesluizen worden gevangen en geplet. Van het sap dat overblijft wordt de rode kleurstof gemaakt die het glazuur van roze koeken, tompoezen en donuts zo mooi roze maakt.

Vegetarische en veganistische zoetekauwen kunnen dus beter geen roze koeken eten.

Of is dit misschien een broodje-aapverhaal?

In *Er vloog een vliegje in de vla* kun je het antwoord vinden