

# Das Tagebuch von mArtin...

05. Juli 2016 19:30 Uhr

Wieder zwei kleine Experimente aus dem Bereich: »Spaß mit/durch abgelaufene Lebensmittel...!«

Experiment Nr. 1): Brot. Zwei Scheiben Pumpernickel, eingeschweißt. Da kann jetzt aber echt nix sein. Brot, dass 15 Stunden und mehr gebacken wird, nur um extra lange haltbar zu sein, das wird wohl ein Jahr länger halten, als das Mindesthaltbarkeitsdatum verspricht, oder? Da ich es schon vor ein paar Tagen gegessen habe, kann ich Dir bereits auf meine eigene Frage antworten: Ja!

Experiment Nr. 2): Zitronensäure, kristallisiert. Ein Lebensmittel, das dazu verwendet wird, andere Lebensmittel haltbar zu machen. OK, das sollte schon ziemlich lange haltbar sein. Es hat sich aber derart kunstvoll in meinem Lebensmittelschrank versteckt, dass ich es 18 Jahre lang nicht zu Gesicht bekommen habe. Es ist also inzwischen erwachsen geworden und volljährig - und dürfte eigentlich bei der Neuaustragung der BP-Wahl mitmachen, so es ins Wahllokal gehen könnte. Kurz überlegt, ob Zitronensäure ohne Feuchtigkeit chemisch irgendwie reagieren könnte...? Nein. Ziemlich sicher nicht. Also habe ich es verwendet. Im Rahmen einer kleinen Testserie konnte ich bereits mehrere Proben des somit neu entstandenen Lebensmittels verkosten und antesten - und: Ja, auch die Zitronensäure hat sich gut gehalten. Glaube ich.

PS: Wenn Du *n i c h t* Teil der Probandenschar für die abgelaufene Zitronensäure werden möchtest, dann sag' das nächste Mal, wenn ich Dir ein Brot mit der *Kirschenmarmelade mit Rum aus Juni 2016* anbiete, einfach: Nein, danke...

(C) mArtin 2024



