Iets **bijzonders** *voorschotelen*

"Als chef vind ik dat diabetes geen belemmering mag zijn"

Investeren in fundamenteel onderzoek is noodzakelijk, want diabetes is al lang geen uitzondering meer. Het is een groeiend probleem waar we met ons allen wat aan moeten doen. De vraag is alleen: hoe?

In mijn restaurant ontvang ik steeds vaker diabetici en gasten die voorzichtig zijn met zoete producten. Als chef vind ik dat diabetes tijdens een avondje dineren nooit een belemmering mag zijn. Ik doe er dan ook alles aan om mijn gasten met deze ziekte geen enkele beperking op te leggen. Het inspireert me om suikervrij te koken, maar confronteert me tegelijkertijd met het feit hoe makkelijk we suikers verwerken in gerechten. Vooral bij de bereiding van desserts sta ik regelmatig voor een uitdaging. Ontkomen aan het gebruik van suiker is bijna onmogelijk. Toch zet ik me er altijd voor in om mijn gasten met een allergie, dieet of ziekte, iets bijzonders voor te schotelen. Want, hoe je het ook wendt of keert: het zou zomaar kunnen dat je er ooit zelf mee wordt geconfronteerd. Als jij opeens diabetes zou hebben, wil je er toch ook zo goed mogelijk mee kunnen leven? Of nog liever: dat men zich inzet om jouw ziekte te genezen? Het is dan ook noodzakelijk dat we onderzoek blijven ondersteunen. Want alleen door onderzoek kunnen we de kennis die we nu over deze ziekte hebben, verder verbeteren. Door stichting DON te steunen, help je waarschijnlijk, al dan niet zonder het te weten, iemand in je directe omgeving. Ik doe daar graag aan mee. Laat het een werkelijkheid worden dat diabetes in de toekomst tot het verleden behoort!

Jacob Jan Boerma
Chef-kok, mede-eigenaar van restaurant De Leest in Vaassen (drie Michelinsterren), geeft samen met Sacha de Boer kookboeken uit.

Met dank aan: Famous Flavours