



Culinaire Gilde Zeeland

Nieuwsflits

Februari 2009

Open Dag Culinaire Gilde Zeeland

Zaterdag 4 april 2009 van 13.00 – 17.00 uur



Het is weer zo ver. Een volgende open dag is gepland. Graag nodigen wij de leden uit vrienden, vriendinnen, familie etc. aan te moedigen deze middag een kijkje te komen nemen in de "keuken" van ons CG. Uiteraard is er gelegenheid tot het stellen van vragen aan de aanwezige kookclubleden.

Tevens worden er heerlijke gerechtjes gekookt. Iedereen mag proeven onder het genot van een glaasje. Meer informatie volgt spoedig van "de bestuurstafel".

Spermalie wil je je verder specialiseren in je hobby koken? Dan zijn de zogenaamde "**open-deur-dagen**" op de koksschool Spermalie in Brugge een uitstekend uitgangspunt.

Neem eens een kijkje tijdens deze dagen en geniet van al het lekkers op zaterdag 21 of zondag 22 maart '09 van 10.00 – 17.00 uur. Meer info:

www.spermalie.be

Misschien is het een idee om – wanneer je je aanmeldt dit even te melden, mogelijk kunnen er dan reisgenoten gezocht worden.



Van de bestuurstafel:

Drankenkoelkast: wil iedere dienstdoende maître de drankenkoelkast achter de bar *gevuld achterlaten*? Dit voorkomt lauwe drankjes voor de volgende groep.

Deze maand op het menu onder meer: Gentse Waterzooi

Een heerlijke variatie op dit van oorsprong Gents recept, gemaakt van kip of vis, groenten, room en aardappelen. Het wordt opgediend als een soort soep samen met brood.

Waarschijnlijk was het oorspronkelijk een middeleeuws gerecht op basis van zoetwatervis die in de Gentse rivieren, grachten, vesten en kanalen ruim voorhanden was. Wellicht werd de riviervis die oorspronkelijk werd gebruikt voor het gerecht schaarser of ongezond door vervuiling van het water.



Vandaar dat de standaardversie vandaag de dag met kip is. Maar ook vele andere variaties worden momenteel gemaakt. Waterzooi was het lievelingsgerecht van Keizer Karel, die geboren was te Gent. Hij at dit in het Sint-Jorishof als hij in Gent vertoefde.

Gène Bervoets maakte in 2004 een programma op de Vlaamse tv met de naam "Gentse Waterzooi". Hij reisde de hele wereld rond om daar waterzooi te maken. Hierbij gebruikte hij in elk land de producten van de traditionele keuken van dat land. Op dit moment wordt het programma herhaald bij de BRT.

Met dank aan Wikipedia

en Sushi

Hieronder wat informatie voor degenen die de sushi nog eens thuis wil maken.

Neem een kommetje water en maak je handen nat. Dit is om ervoor te zorgen dat je handen niet aan de rijst blijven plakken.



Leg een noriblad op een bamboemat en bedek deze gelijkmatig met een 1 cm dikke laag sushirijst. Beschadig de korrels niet. Laat aan beide kanten van de rol 1 cm onbedekt. Maak kleverige vingers schoon met azijnwater.



Druk in het midden een gleuf en leg hierin de vulling. *Let op: de ingrediënten moeten dezelfde, liefst lichaamstemperatuur hebben, anders valt de rol uiteen.*



Pak het matje op en rol dit voorzichtig met de vingers op. Houd daarbij de vulling met de vingers vast.

Het is zaak om snel en met vaste hand gelijkmatige druk te geven en te rollen.

Druk met beide handen de rol goed samen.



Druk de uiteinden goed aan.

Haal een in azijnwater gedrenkte doek over een mes om kleven te voorkomen.

Dunne rollen worden in zes en dikke rollen in acht plakken gesneden.



Leg de Sushi op een bord en eet het op.

Eet smakelijk.

Algemeen:

Het maken van een maki-sushi bevredigt als geen andere sushivorm uw speelse behoeften. Ze kunnen naar believen geperst worden, gestapeld of gerold worden. Daarbij spelen kleuren en patronen een grote rol.

De vulling is doorslaggevend: traditioneel domineren vegetarische ingrediënten als gekookte spinazie, omelet, komkommer, gedroogde pompoen, shiitake, bamboespruiten of lotuswortelen.

Restjes vis, die ongeschikt zijn voor nigiri-sushi, kunnen er ook in verpakt worden. De fantasie kent geen grenzen; in rijst en een blad nori (zeewier) kan alles, wat de sushifan lekker vindt, gewikkeld worden.

Sushi in een perfecte rolvorm brengen, is helaas geen kinderspel en vaak zelfs om te wanhopen. Dan ligt de vulling niet in het midden, dan weer is het noriblad te klein of ligt er te weinig rijst op.

Tegen alle ellende op uw snijplank – als de rol weer eens uit elkaar valt – helpt maar één ding: oefenen en nog eens oefenen met een bamboe rolmatje (makisu), sushirijst en vele bladen nori.

Kleine sushi rolletjes als kappa-maki worden uit een half noriblad en ongeveer 70 gram gekookte rijst gerold.

Een half noriblad is ook voldoende voor handgerolde sushi (te-maki). Hiervoor wordt 50-60 gram rijst gebruikt.

Dikke rollen (futo-maki) vragen heel veel noriblad en 180-200 gram rijst.

Sushivormen:

Als vormen van sushi worden onderscheiden: *maki*, *nigiri*, *oshi*, en *temaki*. Voor *maki* wordt rijst en een laagje andere ingrediënten op een velletje zeewier (nori) gelegd. Het geheel wordt stijf opgerold, en van de cilinder die zo ontstaat worden plakjes gesneden. *Nigiri* is een met de hand gevormd klompje rijst waar een stukje vis bovenop wordt geperst; soms vastgehouden door een dun strookje zeewier. Tegenwoordig wordt ook wel een vorm van hout of kunststof gebruikt om de rijst te persen. *Oshi* is een andere vorm van geperste sushi. Hierbij worden rijst en vis in laagjes in een vorm gelegd en geperst. Het resultaat wordt in kleine stukjes gesneden en opgediend. Deze techniek is afkomstig uit Osaka. Voor *temaki* tenslotte wordt de rijst met de overige ingrediënten in een piepklein puntzakje van zeewier gestopt.

Voor meer informatie over sushi en zijn vormen: zie het internet