



# Culinaire Gilde Zeeland

## *Nieuwsflits*

Mei 2009

### Van de bestuurstaafel herhaalde informatie:



#### **Algemene ledenvergadering C.G.Z. september '09**

De jaarlijkse ledenvergadering wordt dit jaar in september georganiseerd. De exacte datum hoort u nog. Een officiële uitnodiging volgt.



**Ontwerpwedstrijd:** U wordt uitgenodigd om mee te denken / een ontwerp te maken voor een niet CGZ-logo. Een logo betekent uniformiteit binnen de club en bij deelname aan wedstrijden, etc. Het wordt gebruikt voor nieuw briefpapier, folders en de website maar ook op kleding. Daarom is het erg belangrijk rekening te houden met een goede leesbaarheid. Het logo wordt 5 cm hoog op de koksbus geborduurd.

Het bestuur ziet met veel belangstelling jullie creatieve inzendingen tegemoet. **[Graag voor half juli digitaal aanleveren bij info@culinairgildezeeland.nl](mailto:info@culinairgildezeeland.nl)**

Als digitaal niet lukt dan graag op papier in het bestuurspostvak in hal van de cuisine. Tijdens de algemene ledenvergadering wordt de winnaar bekend gemaakt. De winnaar wint uiteraard het eerste koksbus.

Het bestuur

## UMAMI

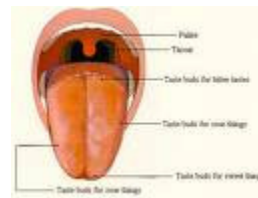
Wat is Umami? Umami is een Japans woord dat "heerlijkheid" of "hartig" betekent. Het is één van de 5 smaken, naast zout, zoet, zuur en bitter. Uit recent onderzoek is gebleken dat we een vijfde smaak hebben die gevoelig is voor glutamaat, een van de twintig aminozuren. Glutamaat wordt ook als smaakversterker gebruikt in de vorm van de additieve mononatriumglutamaat, tegenwoordig in veel kant-en-klare etenswaren, zoals zoute snacks en bouillonblokjes, te vinden.

De Japanners noemen deze smaak Umami, een woord dat van umai is afgeleid en lekker betekent. Over het effect ervan op de andere smaken is weinig bekend.

Umami verhoogt de speekselafscheiding en versterkt de hartig zoute en zoete smaken.

Umami komt van nature in veel etenswaren voor die vrij glutamaat bevatten, zoals erwten, belegen kaas en zeewier.

Het zijn vooral aminozuren, bouwstoffen van eiwitten, en smaakstoffen zoals natriumglutamaat die deze smaakgevoel geven.



Hierbij alvast een klein voorproefje.

### **Dashi-bouillon met enoki-paddestoelen en Bonitovlokken**

#### Ingrediënten:

½ liter	water
15 gram	kombu (gedroogd breedbladig zeewier)
10 gram	bonitovlokken (vlokken van gestoomde, gerookte en vervolgens gedroogde bonito tonijn)
4 eetl.	Gehakte lente ui
1 doosje	enoki paddestoelen

### Bereiding:

Verwarm het water met de kombu op een laag vuur. Verwijder het zeewier net voordat het water begint te koken. Zo ontstaat er geen schuim op de bouillon.

Voeg de bonitovlokken toe en neem de pan van het vuur. Wacht tot de vlokken naar beneden zijn gezakt en giet de dashi door een fijne zeef.

Werk de bouillon af met fijngehakte lente ui en enoki-paddestoelen.

Heel smakelijk met een aparte smaak. Dat is Umami!

Volgende Nieuwsbrief meer over Umami en de toepassingen in de keuken.

Martin Dekker



### **Start van eerste Nederlandse Academie Culinaire Historie**

Stichting Centrum Culinair Erfgoed start vanuit het Kookmuseum 2 mei 2009 de eerste Nederlandse Academie Culinaire Historie. Het wordt een opleiding voor studenten met een groot hart voor culinaire traditie en oog voor het culinair historisch erfgoed.

Kijk voor meer informatie [www.academieculinairehistorie.nl](http://www.academieculinairehistorie.nl)

Jurgen Wirtz

### **Deze maand op het menu twee zogenaamde "vergeten groenten":**

De **Pastinaak** komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied.

De plant was al bekend bij de oude Grieken en Romeinen en oorspronkelijk zo groot als een gewone wortel. De pastinaak kwam in de Middeleeuwen West-Europa en was vóór de aardappel een belangrijk volksvoedsel. De pastinaak kan zowel rauw, gekookt, gestoofd, gebakken, als puree of ook gefrituurd worden gegeten.

De pastinaak wordt vooral aangeboden en gegeten van november tot april



De **Schorseneer** of winterasperge is een ouderwetse groente.

Langzamerhand wordt de schorseneer weer ietsjes meer bekend. De groente is winterhard en dus een typische wintergroente. In de lente loopt de kwaliteit achteruit omdat ze dan alle energie (aromatische sappen) omzetten in bladvorming. Schoonmaken is, door de melkachtige witte sappen, een vervelend karwei. Daarom noemde men de schorseneer vroeger ook wel keukenmeidenverdriet.

Borstel de Schorseneren onder water eerst goed schoon. Doe handschoenen aan. Schil de schorseneer met een dunschiller; verwijder bruine puntjes. Nu lijkt de schorseneer wel wat op een asperge; vandaar ook wel de naam armelui's asperges.

Leg de schorseneer direct na het schillen in water waaraan wat citroensap of een scheutje azijn is toegevoegd.

De bereiding is divers: rauw smaakt de schorseneer heel lekker, maar ook gekookt, gekookt en gebakken, gekookt en gefrituurd en deze maand een bereiding met ganzenvet ..... Ook lekker?

Heeft u interessante informatie, weetjes, ideetjes etc.? Wij vernemen het graag voor opname in een volgende Nieuwsbrief.

Lia Septer, 2 mei 2009