



Culinair Gilde Zeeland

# **Nieuwsflits**

September 2009

De zomermaanden zijn weer voorbij en we staan weer voor een nieuw seizoen. Hopelijk heeft iedereen kunnen genieten van de mooie zomer. De eerste chefsavond is alweer achter de rug.

Ons "menuteam" heeft weer een verrassende combinatie van gerechten gekozen. Ik heb begrepen, dat de tafel bij de opstelling van de menu's vol ligt met kookboeken, tijdschriften, bereidingen van de kokopleiding Spermalie en ook het internet wordt geraadpleegd. En zo ontstaat dan een combinatie van gerechten, die voor onze maandelijkse menu's zorgen.

Graag willen we van deze eerste Flits in het nieuwe seizoen gebruik maken om een paar aandachtspunten met u te delen.

Gebruikte dranken uit de koelkasten bij de bar graag aanvullen. Zo heeft de volgende groep ook koude drankjes, bieren en wijnen.

Slagroom, melk, boter: graag eerst de aangebroken pakken opmaken.

Gebruikte pannen, schalen etc.: graag allemaal voorspoelen voor het wegzetten.

Tafelkleden, servetten: na gebruik graag *opgevouwen* in de krat in de gang zetten.

Heel veel succes en kookplezier in het voor ons liggende seizoen.

## **Smaeck van Zeêland.**

Ons Culinair Gilde Zeeland werkte voor het tiende jaar mee aan de Smaeck van Zeêland. Mochten we het eerste jaar alleen behulpzaam zijn bij het uitserveren van de gerechten van de professionele koks, langzamerhand zijn we een onmisbaar deel van dit culinair festijn geworden.

Op vrijdag, zaterdag en zondag waren een aantal van onze leden hard aan het werk. Bram Josiasse coördineerde op alle dagen de bijdrage van een aantal van onze leden

(Henny Theijse, Martin van Gilst, Henk Dobbelaar, Nando Nijssen, Lia Septer, Wim de Pundert, Bas de Vries, Gert de Bruin en Kees Koens).

Met dit team was hij behulpzaam bij het opmaken en uitserveren van de gerechten die gemaakt waren door diverse restaurants.

Martin Dekker en Henk Dobbelaar presenteerden op zaterdag hun eigen voorgerecht.

Daar was behoorlijk wat voorbereiding aan, want er moesten 150 stuks gemaakt worden.

Als eerste was zaterdag hun gerecht al om 19.30 uur uitverkocht. Een leuk resultaat.

Al met al waren het voor de organisatie van "de Smaeck" en onze deelnemende leden hele leuke dagen. Voor ons komt zeker volgend jaar een 11<sup>e</sup> "Smaeck".

Martin Dekker



## Deze maand onder meer op het menu mayonaise en mierikswortel.



### MAYONAISE

Wie overkomt het nooit dat je mayonaise maakt en dat je tot de ontdekking komt die ze schift. (Ja, alleen degenen die een potje mayonaise kopen).

Daarom hier wat achtergronden over het maken van een goeie mayonaise.

Mayonaise is een olie/wateremulsie (1) met een hoog oliegehalte. In verband met de vele olie die gebonden moet worden, is er veel emulgator (2) nodig in de vorm van eierdooiers.

Indien te weinig eierdooiers genomen worden, of als de eierdooiers te klein zijn, zal het risico van schiften van de mayonaise toenemen.

Behalve lecithine zit er ook cholesterol in de eierdooier. Cholesterol is een lipofiele ((3) emulgator.

De werking van lecithine in een olie/wateremulsie neemt af als er cholesterol aanwezig is.

Bovendien heeft lecithine in mayonaise met hoge vetconcentraties onvoldoende emulgeringscapaciteit.

Daarom moet mosterdzaad als tweede emulgator worden toegevoegd. Indien er te weinig mosterdzaad wordt gebruikt (minder dan 2%) of indien het mosterdzaad niet fijn genoeg vermalen is, zal het risico op schiften toenemen.

De eerste stap in het bereidingsproces is het mengen van eierdooiers, fijngewreven mosterd en kruiden. Vervolgens moet een kleine hoeveelheid water met azijn toegevoegd worden. Dit is nodig om de emulgatoren (lecithine en mosterdzaad) in de waterfase te krijgen. Bij een o/w-emulsie moet de emulgator in de waterfase zitten.

Indien de emulgatoren niet in voldoende mate in de waterfase zitten, gaat de mayonaise schiften. Zorg ervoor dat de eierdooiers op kamertemperatuur zijn en dat na toevoegen van een beetje water goed en grondig gemengd wordt.

De tweede stap in het bereidingsproces is de olie in kleine porties onder snel en stevig roeren aan het watermengsel toevoegen. Snel en stevig roeren is nodig om de olie in kleine deeltjes te verdelen. Vooral in het begin verloopt de emulgering traag. Naarmate er meer olie toegevoegd wordt en de emulgering op gang komt, moet er voorzichtiger geroerd worden. Bij teveel energie kunnen in dit stadium de oliedeeltjes weer met elkaar in contact komen en gaan vervloeien.

#### *Let op*

Bij het roeren van de olie moet in het begin snel geroerd worden, naarmate de emulgering beter verloopt moet voorzichtiger geroerd worden.

De derde stap is het toevoegen van het resterende water en de azijn.

De mayonaise dient koel bewaard worden, bij hoge temperatuur komen de oliedruppels sneller met elkaar in contact en gaat de emulsie schiften.

Indien de mayonaise gaat schiften, heeft roeren meestal weinig zin. In dat geval is het beter de mayonaise in kleine porties, onder snel roeren, in een pannetje over te brengen waar wat lauw water met een beetje mosterdzaad in zit. Veel succes, Martin Dekker

- 1) Olie/water-emulsie (o/w-emulsie): Een mengsel van vet en water noemt men een emulsie. Tijdens het mengproces wordt het water met het vet in kleine deeltjes verdeeld. Bij de o/w-emulsie is er sprake van oliedeeltjes die omgeven zijn door deeltjes water.
- 2) Emulgatoren: Om te voorkomen dat een emulsie gaat schiften, worden emulgatoren toegevoegd. Een emulgator is een stof die zowel polaire als apolaire eigenschappen heeft.
- 3) Lipofiele emulgator: Een lipofiele emulgator is een emulgator die zich goed met vet bindt (eierdooier).

### **Mierikswortel (verwant aan wasabi en mosterdzaad)**

Mierikswortel is de eetbare wortel van een plant uit de koolfamilie. Het scherpe karakter vormt een sensatie in de neus en keel.

Mierikswortel zou afkomstig zijn uit Noord Europa en was in de middeleeuwen populair in Engeland.

De wortelen en bladeren werden gebruikt als (uitwendig) medicijn. De plant kan 30 cm. lang worden en wordt geoogst in de late herfst.

Mierikswortel met gladde schil is zoet van smaak terwijl de mierikswortel met ruwe schil zeer scherp is.

Bij het raspen van de wortel komt er een scherpe mosterdolie vrij waardoor net als met ui de tranen over je wangen rollen.



#### **Gebruik:**

Mierikswortel is goed voor de stofwisseling en de combinatie met rundvlees werkt zo goed, omdat de enzymen in mierikswortel de spijsvertering bevorderen.

De jonge blaadjes zijn geschikt voor in de soep of salades. De wortel zelf kan fijn gehakt worden en is geschikt voor vele vormen van bereiding.

Mierikswortel wordt meestal koud geserveerd. Bij verhitting worden nl. de smaakmoleculen afgebroken.

Traditioneel wordt mierikswortel gemengd met roomkaas bij gerookte zalm.

Tegenwoordig zijn ook heel veel andere bereidingen bekend. Onze amuse is er een van.

Is rijk aan vitaminen en heeft een speciale smaak.

Met dank aan Martin Dekker voor de artikelen: Smaeck van Zeêland en Mayonaise.

Lia Septer, 27 augustus 2009