



Culinair Gilde Zeeland

Nieuwsflits

November 2009

Van de bestuurstafel:

Algemene ledenvergadering. De algemene ledenvergadering is NU gepland op **maandag 30 november 2009 om 19.30 uur** in onze 'CUISINE' Meulwegje 3, te Heinkenszand. De uitnodiging heeft iedereen inmiddels via de e-mail ontvangen. Excuses voor de verschillende wijzigingen qua datum.

Het bestuur stelt een grote opkomst erg op prijs. Belangstelling van de leden, ideeën, opmerkingen, tips, etc.: zij zijn welkom. Een avond als deze leent zich hiervoor uitstekend. Graag tot ziens 30 november!

Gaan we ook kennismaken met het **nieuwe logo** voor onze club? Ik ben erg benieuwd naar de inzendingen. We zullen het weten op de ALV.

Receptuur in de Cuisine: willen alle groepen de receptuur, die boven de werkplek hangt, niet verwijderen? Zo kan de volgende dag een volgende groep weer gebruik maken van de receptuur.

Koelkast bar: herhaalde oproep aan chefs en maîtres! Vul a.u.b. de koelkasten aan na een avond heerlijk koken. Zo pakt de volgende groep niet mis. Dank!

Deze maand onder meer op het menu Pastinaak, taboul  en patrijs.



Pastinaak: al eerder (voorjaar 2009) aten we een zogenaamde 'vergeten groente': de peterseliawortel. Deze maand maken we drie bereidingen van de pastinaak. Een groente met een specifieke smaak. De wortel van deze schermbloemige plant wordt



gegeten en is zacht en zoet van smaak. Een goede combinatie met de patrijs. De Grieken en Romeinen bereidden al pastinaak als groente. De pastinaak kwam in de Middeleeuwen naar West-Europa en was v or de introductie van de aardappel een belangrijk volksvoedsel. Het is een echte herfst- en wintergroente en bevat vrij veel calorieën; maar is ook rijk aan kalium en vitamine C.

Taboul  (schrijf tabouleh): Eigenlijk is de receptuur niet juist geschreven. Tabouleh als ingrediënt bestaat niet. Tabouleh is namelijk een bereiding van (ondermeer) couscous met groenten. Er zijn zeer vele bereidingen in verschillende landen. Van Griekenland, Noord-Afrika tot Frankrijk enz. enz. Ook de gebruikte ingrediënten zijn zeer divers en worden afgestemd om het te maken gerecht. Wij gaan de tabouleh maken met sushirijst. De combinatie met de groenten (wortel, sjalot en bleekselderij) is een lekkere combinatie met de gerookte (zwaard)vis. Eet smakelijk.



De Patrijs: Er zijn vier soorten patrijzen. Op twee ervan wordt gejaagd van oktober tot en met december: de gewone, de rode patrijs. De andere zijn de steenpatrijs en de Amerikaanse patrijs. Wat is het verschil? De rode patrijs is doorgaans zwaarder dan de gewone patrijs en heeft ondermeer rode poten en een rode snavel. De jonge patrijzen hebben aan een korte bereidingstijd voldoende. De oudere worden meer verwerkt in ragout, paté, casseroles. Patrijzen zijn standvogels van open agrarisch gebied, heidevelden en hoogvenen. Oorspronkelijk waren het steppebewoners, maar de soort heeft zich erg goed aangepast aan het leven in kleinschalig agrarisch landschap. In Nederland komt de soort verspreid voor. Akkerland is het meest in trek, vooral als dit wordt afgewisseld met ruige dijken, slootranden, wegbermen en houtwallen. De patrijs was altijd een favoriet

doelwit voor jagers. De aantallen patrijzen nemen, door schaalvergroting in de landbouw, dramatisch af.

De patrijs is familie van de fazant en komt voor in geheel Europa, maar minder in het noorden en zuiden. Frankrijk en Polen zijn belangrijke landen voor de patrijs; meer dan drie kwart van de totale Europese populatie broedt in deze landen.

Met dank aan Larousse, internet en eigen weetjes.

Lia Septer, 2 november 2009