



Culinair Gilde Zeeland

Nieuwsflits

December 2009

Van de bestuurstafel / Algemene Ledenvergadering 30 november '09:

- **Nieuwe leden:** Culinaire Gilde ontvangt begin volgend jaar graag nieuwe leden. Weet u geïnteresseerden? Meld dit a.u.b. bij uw chef of het bestuur. De volgende kookgroepen hebben nog plaats: 3e dinsdag, 1e woensdag, 3e woensdag en 4e vrijdag. Kookgroepen, die voldoende leden hebben, dienen aspirant-leden door te verwijzen naar andere (kleine) groepen.
- **Kookwedstrijd CCN:** volgend jaar organiseert CCN weer haar landelijke kookwedstrijd voor teams uit alle afdelingen. Wilt u meedoen? Meldt u aan bij uw chef en/of het bestuur. De voorronden zijn 11 september 2010, gevolgd door de halve finale in oktober en de finale in november 2010. Meer info: website CCN!
- **CCN website:** CCN heeft een vernieuwde website (ontwerp Jurgen Wirtz bestuurslid van ons Gilde!). Alle receptuur uit den lande is hier binnenkort te vinden, o.a. ook op ingrediënt(en).
- **Nieuw logo:** helaas heeft het bestuur geen nieuwe ontwerpen ontvangen voor de promotie van ons Gilde. Zo kunnen we bijvoorbeeld ons profileren met allemaal eenzelfde logo op onze koksbus. Het bestuur beraad zich op ideeën, die uit de vergadering kwamen. U hoort nader.
- **Roken:** elke groep bepaalt zelf of er tijdens de kooksessie gerookt mag worden. In de gang staan hiervoor asbakken. Gelieve niet de peuken hierin te deponeren en niet buiten. Uiteraard mag in de keuken niet gerookt worden.
- **Oproep bestuur:**
 - Graag **de bar aanvullen** na gebruik en voor vertrek;
 - **Gebruikte kruiden:** pak ze altijd in in plastic en leg ze terug in de koelkast. Uitzondering is basilicum. Basilicum wordt buiten de koelkast bewaard.
 - **Receptuur:** graag laten hangen voor de volgende groep!
 - **Aangebroken fles wijn betalen.** De GEHELE fles wijn dient door de eerste gebruiker te worden betaald. Restanten kunnen worden meegenomen of in de koelkast worden gezet voor de volgende groep.
 - **Eigen wijnen:** Het meenemen van eigen wijnen schaadt de inkomsten van de club. Volg het advies van de menucommissie of kies een andere wijn uit de voorraad van de club. Breng dus geen eigen wijnen mee.
 - **Aangebroken voorraadverpakkingen:** kijk s.v.p. goed of er aangebroken verpakkingen zijn en gebruik deze eerst.
 - **Voorraad aanvullen:** de chef zorgt altijd voor aanvulling uit de voorraad.
 - **Zelf gemaakte (overgebleven) gerechten:** neem deze altijd mee naar huis. Denk hierbij aan sauzen, ijs, etc. Neem de bereidingen mee in wegwerpverpakking.
- **Ideeën voor uitstapjes?** Gaat u met uw groep wel eens op excursie? Meldt dit a.u.b. aan de redactie van Nieuwsflits: awsepter@planet.nl. Zo kan dit gepubliceerd worden en kunnen andere groepen mogelijk ook dit unieke uitstapje maken. Dank u wel.



GEKLAARDE BOTER

Het is boter waaruit het water verdampt is. Dankzij een zeer hoog gehalte aan vetten kan het, net als olie, worden gebruikt om te frituren en te bakken.

Zo maakt u het zelf:

1. Boter is niet geschikt voor koken met een temperatuur boven de 130 °C. omdat, hoewel de vetzuren waaruit het bestaat een aangename geur geven (bruin gesmolten boter), de vetzuren grotendeels verzadigd zijn en het "slechte" cholesterolgehalte in het bloed verhogen. Over het algemeen is het beter om net gesmolten boter te

gebruiken om iets smeüiger mee te maken en geklaarde boter om mee te frituren, te bakken of te braden.

2. Het klaren gebeurt door het smelten van de boter au bain-marie met een laagje keukenpapier tussen de bodem van een wijde kom (ook wel bekken genoemd) en de kookpan om het "contact" met de warmtebron te minimaliseren.
3. De boter wordt zeer langzaam gesmolten om te voorkomen dat hij oververhit raakt. Het duurt ca. 2 uur om 1 kg boter te klaren. Schep tijdens het smelten het schuim dat zich vormt van het oppervlak.
4. Tijdens deze fase verdampt het water dat zich in de boter bevindt en de caseïne zinkt naar de bodem. Roer daarom nooit door de gesmolten boter. Schep, wanneer hij geklaard is, de boter met een soeplepel uit de kom, zonder het bezinksel op de bodem mee te nemen.
5. Schenk het laatste beetje voorzichtig over, zonder dat het bezinksel mee geschonken wordt.
6. Sluit de bak met de afgekoelde boter hermetisch af en zet hem in de koelkast, waar hij een maand goed blijft. De geklaarde boter kan ook gesmolten gebruikt worden om iets op smaak te brengen of bij het maken van warme gebonden sauzen zoals hollandaise saus.

Martin Dekker

Deze maand onder meer op het menu fazant, haas, eend, hert, vélouté



Het wildseizoen is vol geopend. Gelukkig heeft onze menucommissie in het decembermenu hier volop rekening gehouden. Zo bereiden we deze maand: carpaccio van hert, fazantenvelouté met gerookte wilde eend en hazenrug. Een ware lust voor de liefhebber. En mogelijk geeft het ons ook ideeën voor het eigen kerstdiner?



Maar, hoe weten we dat we een goed stuk wild kopen? En waarop moeten we dan letten? Waar vragen we naar bij aankoop?

Zelf volgde ik een korte workshop bij Stephan Nijst uit Den Haag.

Een bevloggen kok, die de toehoorders – zij het in grove lijnen – het volgende meegaf.

De meesten kookliefhebbers onder ons kennen misschien al alle ins en outs. Sommigen misschien nog niet. Enkele tips:

- Fazant: vraag of het een mannetje of vrouwtje is (als de "jas" al is uitgetrokken).
 - Het mannetje is zwaarder / scherper van smaak.
 - Let op of de poelier de pezen al heeft verwijderd en doe het anders zelf voordat je de pootjes gaat verwerken. Vraag het je chef.



- Mannelijk wild: herken je aan de sporen aan de poot, Deze ontbreken bij het vrouwtje. Dit is slechts een knobbel.
- Vraag bij je poelier waar het wild vandaan komt. Je kan mogelijk je recept hierop aanpassen.



Wildsaus: deze chef gaf de tip de saus niet te zwaar te maken, zodat de saus de wildsmaak van het vlees niet overtreft.



Vélouté

Vélouté staat voor gebonden vloeistof. Dit kan, zoals in ons menu, door de bouillon te binden met een (blanke) roux. Ook vindt je véloutésoepen, die alleen zijn geboden met room en/of eigeel, of door een combinatie van deze bereidingen. Eigenlijk vindt je vélouté overal in soepen terug, daar waar je spreekt over een gebonden romige soep.

Wanneer je een roux gebruikt, zorg dan altijd dat je een koude vloeistof (in gedeelten) toevoegt aan een warme roux. Roer altijd tussen de toevoegingen tot een gladde massa is verkregen en alle klontjes weg zijn. Of .. voeg de koude roux bij de warme vloeistof. Zeef zo nodig nog door een fijne zeef.

Bij het gebruik van eigeel: voeg de geklopte eigelen (met room) altijd op het laatst toe. Uiteraard mag de soep niet meer koken.