



Culinair Gilde Zeeland

Nieuwsflits

januari 2010

Van de bestuurstafel:



Het bestuur wenst alle leden een knallend, fantastisch, gezond en "kokend" 2010 toe.

Graag sluit ik me hierbij aan. Het lijkt me fijn om in 2010 wat meer interactie te ontwikkelen rondom de nieuwsflits. Heeft u iets gezien, wat het vermelden waard is, (tijdens een vakantie) ergens lekker gegeten, een nieuwe kookwinkel ontdekt? Laat het weten, dan kunnen we ervaringen met elkaar delen. Alvast bedankt. Lia

Deze maand onder meer op het menu zoete aardappel, duif ..



Zoete aardappel

De **zoete aardappel** of bataat is een plant uit de windefamilie. Zie de foto hiernaast. De knol bevat veel zetmeel. Deze zoete aardappel wordt voornamelijk gebruikt in de Surinaamse keuken. Veelal worden de aardappels geschild gekookt en geserveerd als bijgerecht, voorzien van kruiden.

De in de aardappel aanwezige suikers (raffinose) kunnen winderigheid veroorzaken. ER zijn verschillende rassen, die ook allemaal hun eigen suikergehalte hebben. Door de aanwezige suikers is de voedingswaarde iets hoger dan die van de gewone aardappel: 92 kcal tegen 77 kcal voor de gewone aardappel. Maar smaak en kleur doen in een gerecht ook wat, moet je maar denken.

Duif

De duif is een weinig "beschreven" vogel. Wel veel (heerlijke) recepten, zowel van de wilde als de Anjou duif. In veel variaties en combinaties. Spannend hoe iedereen die recepten toch weet te bedenken. De jonge (wilde) duif leent zich goed voor het snel bakken vanwege zijn malse vlees.

De wat "overjarige" duiven kunnen beter gestoofd worden. Alleen – met de jas uit – is dat wat moeilijk te zien.

Weet je dat Lodewijk de XIV ook al duif at, vaak geserveerd met doperwtjes.

Onze duif deze maand is – mede door het vacuüm garen – een lekkere bereiding. Met dank aan de menucommissie.



Weet u dat:

De tijd dat de kaviaar alleen uit Rusland of Iran kwam, tot het verleden behoort? Sinds enkele jaren komt er ook kaviaar uit Turnhout, België. Jarenlang hebben topwetenschappers en -biologen samengewerkt. Het resultaat is een lekkere kaviaar met een "constante" kwaliteit. Al in 2002 kwam de 1^e kaviaar op de markt.

De vrouwelijke Russische steur wordt in Turnhout gekweekt. Er zijn wel 27 verschillende soorten. Naast bevruchting en een juiste (uitgekiende) voeding is hygiëne van groot belang. Na de eerste groei in Turnhout worden de vissen overgebracht naar vijvers elders in het land. Terug in Turnhout worden de eitjes uit de buik verwijderd. 10-15% van het gewicht van de steur kan uit eitjes bestaan! Proberen?

Momenteel onderzoekt men de mogelijkheden ook het vlees van de steur te roken in België om zo nog een product te kunnen gaan verkopen. Gerookte steur schijnt eveneens een delicatessen te zijn. Als eens geproefd?

Met dank Ambiance.

Lia Septer, 1 januari 2010