



Culinaire Gilde Zeeland

Nieuwsflits

maart 2010

Van de bestuurstafel:



Contributie: Afgelopen maand is de nota voor de contributie 2010 verzonden aan alle leden. Mogelijk heb je de nota niet ontvangen. Als dit zo is, stuur dan een e-mail met het juiste adres aan de penningmeester: elmavanwinsen@hotmail.com. Tevens het verzoek bij adreswijziging of e-mailwijziging dit eveneens te melden aan de penningmeester.
Hartelijk dank.

Elma van Winsen

Deze maand kunnen we genieten van een Italiaans menu.



Italië heeft enorm veel fantastische producten. Iedereen weet wel een heel mooi verhaal over Italië, het land, de wijn, een product te vertellen.

Dan is het moeilijk om nog met iets nieuws te komen. Dat hoeft natuurlijk ook niet altijd. Graag wil ik jullie meenemen naar San Mauro en iets vertellen over de olijfolie van San Mauro.

In de Romeinse tijd droeg de beste olijfolie de classificatie "Oleum Ex Albis Ulivas". Deze olijfolie werd gemaakt van olijven, die in de maand november werden geplukt. Vroegrijpe olijven leveren olijfolie met een zeer lage zuurgraad en een frisse fruitige smaak. San Mauro is gemaakt op basis van deze oude tradities. De druiven worden tussen half oktober en half november geplukt en binnen 24 uur na de oogst geperst. De olijfolie wordt ongefilterd opgeslagen in tanks en na minimaal een maand gebotteld. Waar vind je San Mauro?

In de Sabijnse heuvels bij Rome. De 180 olijfbomen op het terrein staan op de zuidhelling van een heuvel op 350 – 400 meter hoogte. De olijfsorten leccino en frantoio groeien hier in perfecte harmonie met hun natuurlijke omgeving. Het samenspel met de bodemgesteldheid, de beplantingswijze en de verzorging van de bomen bepalen de hoge kwaliteit, en de heerlijk verfijnde smaak van deze geweldige olijfolie. Als je in de gelegenheid bent ze te proeven en/of te kopen: deze olie is een zaligheid in de mond en uiteraard ook op gerechten, salades, maar ook bij witte vis. Vaak is deze heerlijke olijfolie te proeven bij "de Lindenhof" in Baambrugge. Eveneens een waar lustoord om eens een kijkje te nemen en te genieten van de ongelooflijk mooie producten en uiteraard kan je ze ook kopen.

Schorseneer, een van de "vergeten groenten"



Schorseneren "hemels en aards" tegelijk.

De schorseneer wordt met vele andere groenten gerekend tot de vergeten groenten.

Maar ook de schorseneer is op de weg terug. En dat mag ook wel. Niet voor niets wordt de schorseneer vergeleken met de asperge.

De schorseneer heeft vele bijnamen: asperge van de armen, huisvrouwenleed, slangenwortel of zelfs zwarte adder (in Italië).

En dat verdient de schorseneer eigenlijk niet.

De schorseneer is al heel lang bekend. Al wel 800 jaar. De herkomst is niet helemaal duidelijk. Sommigen menen dat de schorseneer uit Azië komt. In ieder geval beschouwen de Japanners de schorseneer als een delicatessen.

Het zaad wordt in het voorjaar gezaaid. Dan is het wachten op de oogst vanaf september tot/met maart. De schorseneer eet je uiteraard het lekkerst vers. Op een koele plaats kan de schorseneer zeker nog een week bewaard blijven.

Inmiddels zijn er vele bereidingen van schorseneer. Van koken tot stomen, van bakken tot frituren. Ook een mousse van schorseneer is niet te versmaden.

De schorseneer is ook goed te combineren met andere (aardse) smaken. Wat denkt u van een combi met truffel? Hemels!

Lia Septer, maart 2010