



Culinair Gilde Zeeland
Nieuwsflits
april 2010

Van de bestuurstafel: ALV donderdag 22 april 2010 en landelijke Kookwedstrijd CCN



Algemene Ledenvergadering: op donderdag 22 april a.s. wordt de ALV gehouden in de Cuisine aan het Meulwegje. De vergadering begint om 19.30 uur. Het bestuur stelt uw bezoek zeer op prijs. Tot dan.

Kookwedstrijd CCN: Graag informeert het bestuur de leden over de door CCN te organiseren jaarlijkse landelijke kookwedstrijd voor de leden.

De data zijn bekend:

Vorronden: 11 september 2010

Halve finale: 9 oktober 2010 en de

Finale: 20 november 2010.

De plaats waar de wedstrijden gaan plaatsvinden is op dit moment nog niet bekend. Het zou heel erg fijn zijn als we Zeeland weer kunnen afvaardigen. Zin? Lees erover op de website van CCN en geef je op bij het bestuur. Elke afdeling mag twee teams afvaardigen.

Het bestuur

Vorige maand hadden we Italiaans menu .. in Rome heb ik **Puntarelle** gegeten



Puntarelle

Afgelopen maand genoten we van een Italiaan menu. Het toeval wil, dat ik half maart ook een weekend in Rome was. Een prachtige stad. En ... daar kregen we iets heel speciaals te eten. Heel speciaal volgens de kok: puntarelle. Het zou een specialiteit zijn van alleen Rome. Op kerstavond begint het "puntarelleseizoen" en dit loopt door t/m maart. We kregen de puntarelle als heerlijke salade,

aangemaakt met een vinaigrette, bestaande uit olie-citroensap-peper en zout. We proefden echter ook een vissmaak. Dit geheimpje verklapte de kok niet. Wel dat ze er iets "vissigs" aan toevoegden. Heerlijk. Knapperig, fris, niet onder te brengen bij mij bekende smaken.

Thuisgekomen snel het internet bezocht.

Hier vond ik, dat er (inderdaad) geen Romeinse ingrediënt bestaat dan puntarelle, een soort bittere Catalaanse witlof, die in witte (onze sla was overwegend groen) dunne krullende reepjes wordt gesneden. De Romeinen beschouwen de puntarelle als delicatessse.

Als je de ietwat bittere smaak wilt wegnemen, serveren de Romeinen de puntarelle met een ansjovis dressing met veel citroensap en olijfolie.

En inderdaad .. de puntarelle is buiten Rome moeilijk te bemachtigen. Heel goede Italiaanse delicatessenzaken willen de groenten soms uit Rome importeren. Als vervanging zou andijvie kunnen worden gebruikt. Maar onze ervaring zegt, dat dit voor ons geen goede optie is.

Lia Septer

Pannen in de Cuisine

Regelmatig worden er binnen ons Culinair Gilde nieuwe aanschaffingen verricht. Sinds enige tijd bezitten we twee nieuwe koekenpannen van het merk Silit. Bijzondere pannen die ook vele bijzondere kenmerken hebben en dus best enige aandacht mogen krijgen, zowel qua informatie als in de "omgang" met deze aanwinsten. De pannen zijn door de keramische laag zeer slijtvast.

De kenmerken op een rijtje:



- Onverwoestbaar, keramisch en vrijwel poriënvrije oppervlakte
- Harder dan staal, snij- en krasvast, extreem lange levensduur
- Duurzame glans, vaatwasmachinebestendig
- Neutraal van smaak
- Donker binnenmateriaal
- Optimale braadeigenschappen, ook bij hoge temperaturen
- Uitstekende warmtegeleiding
- Extra sterke uit een geheel gevormde ferromagnetische staalkern
- Gegarandeerd geschikt voor alle typen kookplaten
- Het optimale materiaal voor modern koken op inductie of kookplaten met infrarood-sensor
- Onderhoudsarm
- extreem gladde oppervlakte, bijzonder behoedzaam voor moderne glaskeramische kookplaten
- Zeer eenvoudig te reinigen
- Antibacterieel
- Verhindert de groei en verspreiding van bacteriën
- Hygiënisch - verminderd infectiegevaar

Houdt voedsel langer vers, ideaal voor het serveren en bewaren van voedsel

Jurgen Wirtz

Lia Septer, april 2010