



# Culinaire Gilde Zeeland

## Nieuwsflits

### mei 2010

Van de bestuurstafel: ALV donderdag 27 mei 2010 en landelijke Kookwedstrijd CCN Algemene Ledenvergadering: Zoals eerder vermeld is de Algemene Ledenvergadering van Cuisine Culinaire Nederland afdeling Zeeland door een dubbele boeking gewijzigd qua datum.



De ALV wordt nu georganiseerd op **donderdag 27 mei** om 19:30 uur in de cuisine te Heinkenszand. U bent hiervoor van harte uitgenodigd.

Kookwedstrijd CCN: Ons bestuur en Cuisine Culinaire Nederland willende leden nog eens informeren over de te organiseren jaarlijkse landelijke kookwedstrijd voor de leden. Het is heel inspirerend om een keer mee te doen met een aantal enthousiaste mede clubleden. Vraag ernaar binnen uw groep als u mee wilt doen, of benader het bestuur voor eventuele andere gegadigden. Heb je vragen, neem contact op met je chef of het bestuur. Misschien zijn er nog meer enthousiaste clubleden, die nog op een collega wachten. Inmiddels hebben zich leden aangemeld.

De datums zijn bekend: de voorronden vinden plaats op zaterdag 11 september 2010. Gevolgd door de halve finale op zaterdag 9 oktober en de finale op zaterdag 20 november.

Het bestuur

Deze maand op het menu (hoe kan het ook anders) "**asperges**" en **morieljes**.



**Asperges** en wist u dat:

- Bij het schillen van de asperges zowel de geschilde asperge als de schillen en de 'kontjes' in gescheiden bakken in water bewaard dienen te worden?
- De schillen en 'kontjes' binnen de 10 minuten hun smaak afgeven aan een bouillon voor het bereiden van een overheerlijke aspergesoep?

Gelukkig kiest het bestuur en de menucommissie zo veel als mogelijk is ook voor de kookavonden de producten van het seizoen.

Hierbij is de combinatie van asperge en morielje een heerlijke combinatie.

De smaken 'puur' houden is voor veel chefs de juiste bereidingswijze, of te wel 'less is more'. Het hoeft ons niet meer verteld te worden dat alles vers gekocht en verwerkt de beste resultaten geeft.

**Morieljes** zijn zogenaamde lentepaddenstoelen. Hun hoedjes vol holtes lijkt erom te smeken vol saus of boter te worden gevuld. Daar waar gewonen paddenstoelen boomwortels nodig hebben om te groeien, kunnen morieljes overal groeien. Mits de grond maar zandleem- of kalkachtig is en er voldoende vocht aanwezig is.



Wist u dat u morieljes

- Het liefst vers bereid?
- Je morieljes altijd moet verwarmen?
- In rauwe morieljes blauwzuur zit, dat door verwarming verdwijnt?
- Dat je morieljes kan bakken, braden, stoven en blancheren?
- Dat de lekkerste bereiding is om ze even te smoren in boter en vervolgens binden met room of blussen met Madeira?
- Morieljes perfect samengaan met wit vlees, zoals kalfsvlees of met gevogelte, zoals kip en parelhoen, maar ook met zwezerik en in soepen en sauzen?
- Een simpele omelet met verse morieljes hemels smaakt door ze 10 minuten voor het einde van de bereiding toe te voegen? Dat ze zo hun smaak het best ontwikkelen?
- Dat de holle steeltjes ideaal zijn om te vullen met een vleesfarce en zo te gratineren en te bakken?

Lia Septer (mede dank zij Ambiance)