

Koksjassen

Het is alweer enige tijd geleden, dat het bestuur een wedstrijd heeft uitgeschreven onder de leden voor het ontwerp van een logo op de koksjassen.

Helaas is hierop geen reactie ontvangen. Na wat problemen met de digitale versie is nu door het bestuur – na bespreking op de laatste Algemene Ledenvergadering - een logo gemaakt op basis van het Logo van CCN – Nederland.

Binnenkort zullen er voorbeeld koksjassen in de garderobe in Heinkenszand hangen, voorzien van het logo (zie hierboven).

De leden kunnen dan een koksjas bestellen. Meer informatie volgt later.



CCN-BOKAAL 2010

We hebben de finale niet gehaald! Beide Zeeuwse teams in de halve finale van de CCN-kookwedstrijd uitgeschakeld.



In de vorige Nieuwsflits berichtte ik vol enthousiasme over de ervaringen van de 1^e voorronde van de kookwedstrijd op 11 september. Inmiddels is op 9 oktober op vier plaatsen in Nederland de halve finale gekookt.

Nu kregen we alle ingrediënten een week voorafgaande aan de wedstrijd. Spannend om van deze ingrediënten weer een drie gangmenu te maken.

Ook nu weer kijk ik met plezier terug op de wedstrijd, de spanning tijdens de dag: gaat alles lukken, krijgen we alles op tijd af, de samenwerking, de contacten met de andere kookgroepen, etc. Alleen ... nu hebben we de volgende ronde niet gehaald. Van de drie teams, die op elke locatie kookten vielen er steeds twee af. De uitslag vinden jullie hieronder.

	Nijmegen	Enschede	Zeeland	Almere
1e	Ouderkerk a/d Amstel	Amsterdam 2	Amsterdam 3	Nijmegen 1
2e	Rijnmond	Nijmegen 2	Hilversum 2	Nijmegen 3
3e	Zeeland 2	Schiedam 1	Amsterdam 1	Zeeland 1

Een ervaring rijker, wat betreft het eigen team, hebben we deze twee gezellige wedstrijddagen afgesloten. 20 november a.s. zullen de vier 1^e team in Wijchen strijden om de hoofdprijs.

Wil je foto's bekijken of receptuur lezen: kijk dan op de site van CCN Nederland. Hier staat alle informatie over de twee wedstrijddagen. Op naar een volgende keer ...

Lia Septer

Deze maand op ons menu:

De cantharel



De cantharel is een van de vele paddenstoelensorten, die we inmiddels kunnen kopen en dus rijk zijn in Nederland.

Zo in de loop van het najaar, overgaand in de winter, is het een lust voor het oog al die verschillende soorten in de winkels of op de markt te zien liggen en te kunnen kopen. Zelf ben ik een enorme liefhebber van als dit lekkers.

De cantharel (ook wel 'hanenkam' genoemd vanwege de vorm) heeft een brede hoed van 3 – 10 cm, vaak met een wat trechtervormige ingerolde rand.

De kleur kan variëren. Van witachtig naar geel en zelf oranjekeurig.

De steel van de cantharel heft de kleur van zijn 'hoed' en wordt naar de onderkant smaller. De geur van abrikozen wordt vaak genoemd als eigenschap van deze cantharel.

Waarschijnlijk voor het overmatig plukken komt de cantharel tegenwoordig veel minder voor dan in het verleden. Hij gedijt goed op zure zandgrond en staat in Nederland inmiddels bekend en geregistreerd als "kwetsbare categorie".

De hanenkam komt tegenwoordig veel minder voor dan in het verleden, wellicht door overmatig Gebruik

Door de pepersmaak en lange houdbaarheid is de cantharel een geliefde paddenstoel in de (Nederlandse) keuken. In tegenstelling tot de meeste eetbare paddenstoelen kan de cantharel niet gedroogd bewaard worden.

Invriezen? Dat kan enige maanden als hij vers geplukt en gereinigd is.

Oktober 2010, Lia Septer