

### Fijne Feestdagen en een goede jaarwisseling

Het bestuur wenst u allen fijne feestdagen en een goede jaarwisseling. Hopelijk brengt het decembermenu voor u inspiratie voor de aankomende feestdagen.

Voor 2011 gaan we weer alles doen om het u zo veel als mogelijk is naar de (kook)zin te maken.

Heeft u ideeën? Het bestuur hoort het graag. Zo kunnen we samenwerken en ons aller hobby verder uitbouwen.



### Kookboeken te koop via CGZ

1. Eten in Zeeland: 26 Zeeuwse restaurants etaleren zich in dit mooie kookboek met zeer maakbare receptuur en mooie foto's. In Nederland worden / is van elke provincie een dergelijk kookboek uitgegeven.
2. Proefkoken voor de koningin: Een jubileumuitgave van Cuisine Culinaire Nederland (CCN). Een kookboek met receptuur vanuit de verschillende regio's met maakbare receptuur voor "semiprofessionals".
3. Koken als hobby in Bourgondisch Brabant: deel 2 is uitgegeven i.v.m. het 30-jarig bestaan van Cuisine Culinaire West-Brabant. Een prachtig boek met veel mooie recepten, voorzien van foto's van de gerechten.



Deze boeken zijn aangeschaft door het bestuur van CGZ en kunt u inkijken en uiteraard ook aanschaffen tijdens onze "open dag" die 22 januari 2011 in onze Cuisine in het Meulwegje wordt georganiseerd. Uiteraard kan je (een van) de kookboeken ook bestellen via je chef.

### Suikers



#### Algemeen

Als zoetstof heeft suiker een belangrijke betekenis. Behalve als energieleverancier en zoetstof kan suiker een rol spelen bij het tot stand komen van een aantal typische eigenschappen van bepaalde producten zoals:

- a. Aroma
- b. Kleur
- c. Consistentie en structuur
- d. Kristallisatie
- e. Vochtaantrekkend vermogen
- f. Houdbaarheid

a. **Aroma:** Suiker kan enerzijds bepaalde bittere en zure smaken afzwakken, anderzijds is suiker in staat om bepaalde aroma's te ondersteunen, bv vruchtenaroma's. Door de aanwezigheid van suiker kunnen nieuwe aroma's ontstaan (Maillardreactie 1), karamellisatie).

b. **Kleur:** Suikers hebben een kleurstabiliserend effect. Daarnaast kan bij bepaalde reacties bruinkleuring ontstaan.

c. **Consistentie en structuur:** In suikerwerk met een laag watergehalte dragen suikers in belangrijke mate bij in de kauweigenschappen.

d. **Kristallisatie:** Onder andere door de keuze van combinaties van verschillende suikers of de keuze van de combinatie met andere grondstoffen kan men een gewenste kristalstructuur in het product bereiken.

e. **Vochtaantrekkend vermogen:** Suiker is hygroscopisch (vochtaantrekkend). Hierdoor zal het product vocht opnemen, waardoor het zacht en kleverig wordt. Nu krijgt de suiker ook de kans om kristallen te vormen waardoor een helder product ondoorzichtig kan worden (vergreinen).

f. **Houdbaarheid:** Door de grote hoeveelheid suiker is de aw-waarde (% vrije water aanwezig in een product) van het product zo laag dat men niet bang hoeft te zijn voor microbiologisch bederf.

Wel kunnen er andere vormen van bederf optreden zoals uitdrogen, vochtopname en ranzig worden.

1) Maillardreactie = Het snel en hevig aankleuren van vis en vlees en daarna snel terugkoelen. Vervolgens kan vis of vlees gevacumeerd en gegaard worden.

Volgende Nieuwsflits: Soorten suikers

## **Deze maand op ons menu:**

---

Oktober 2010, Lia Septer