

Van de bestuurstafel:

Open dag: zaterdag 22 januari 2011 is een **OPEN DAG** georganiseerd. Zelf heb ik deze dag meegewerkt om aspirant-leden te ontvangen en gerechtjes klaar te maken, samen met andere enthousiaste kookleden. Het was in alle opzichten een overweldigende dag. Er was heel veel belangstelling van geïnteresseerde kokers. Het was werkelijk een komen en gaan van bezoekers, die het soms zo leuk vonden, dat ze wilden meekoken.



Dit heeft geresulteerd in heel veel nieuwe leden. Circa 35 nieuwe leden hebben zich daadwerkelijk al aangemeld.

Dit betekent dat er een nieuwe "daggroep" zal gaan starten onder leiding van een – eveneens nieuw aangemelde – chef. Daarnaast hebben veel kookgroepen er leden bij gekregen. Sommigen zelfs 5 of meer.

Lidmaatschap 2011: heeft iedereen de nota voor de contributie 2011 ontvangen? Indien niet ontvangen: graag contact opnemen met Elma van Winsen: elmavanwinsen@hotmail.com

Decanteren: hoe doe ik dit?

Welke wijnen moet je elke wijn decanteren?

Rode wijn dien je te decanteren om het bezinksel van de wijn te scheiden. Hiervoor schenk je de voorzichtig in een karaf.

Wanneer je de aroma's van een wijn wilt accentueren is het nog beter de wijn in een karaf (karafferen) te schenken.

Dit mag wat sneller gaan, zodat er ook zuurstof aan de wijn wordt toegevoegd, wat de smaak ten goede komt.

Karafferen pas je toe bij fruitige rode wijnen of witte wijnen met een mineraal of aromatisch karakter.



Word champagne wel eens gekaraffeerd?

Enkel zoete types van champagne, zoals Moscato d'Asti, dessertwijnen met andere woorden, worden in een karaf overgegoten, om de bruisvorming te verminderen en de aroma's te laten exploderen. Ook dit dient snel te gebeuren, door eenvoudigweg de fles in een karaf ondersteboven om te draaien.

Hoeveel uren voor je wijn wilt drinken, mag je decanteren?

Wat je zeker niet mag doen, is de wijn 's morgens in een karaf schenken en pas 's avonds uitdrinken, want hij komt in contact met zuurstof, waardoor hij oxideert en hij slechts beperkt houdbaar is.

Oude wijn mag je pas in een karaf gieten net voor je hem serveert, zodat er net voldoende tijd is om het bezinksel naar de bodem te laten zakken. Witte wijn mag je al wat vroeger overgieten.

Karaffen bestaan er in verschillende vormen en maten, met hellende wanden, lange halzen of uitlopende basissen, allemaal met het oog op de meest optimale beluchting.

