

Knallend over de culinaire drempel



We hebben alweer een jaar achter de rug. Een jaar, dat voor iedereen anders is geweest. Hopelijk ook een jaar met veel goede herinneringen. 2012 staat bijna voor de deur als ik deze Nieuwsbrief aan het voorbereiden ben.

In 2011 hebben zich binnen het Culinaire Gilde Zeeland enige veranderingen voltrokken. We zijn in 2011 wel zes chefs rijker geworden. Naar ik me heb laten vertellen heeft Zeeland het hoogst gescoord met nieuwe chefs binnen Cuisine Culinaire Nederland. Laat Zeeland dus maar "schuiven".

Daarnaast hebben zich in de keuken veranderingen voorgedaan op het gebied van de afwas. Onze twee trouwe afwasdames zijn niet meer 's avonds aanwezig. Nu komt 's morgens een mevrouw onze vuile potten en pannen inclusief de cuisine schoonmaken.

Hopelijk brengt 2012 ons veel goede dingen. Laten we hopen op een tolerant en gezond 2012. Graag wil ik iedereen, mede namens het bestuur veel kookplezier wensen.

Aardappelen:



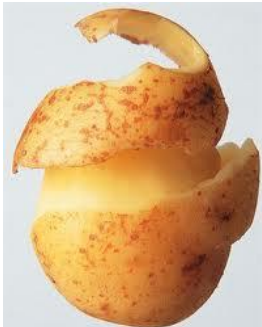
Graag wil ik wat vertellen over onze aardappelen. Ik put hierbij uit informatie van het internet e.a. informatiebronnen. Wat een ander heeft onderzocht, is beschikbaar voor de "aardappelconsument" zullen we maar denken.

We spreken, startend bij de verschillende soorten aardappelen van: vastkokers en afkokers. Vastkokers zijn veelal steviger en gladder en blijven langer heel als we de aardappel koken. Afkokers, ook wel kruimige of bloemige aardappel genoemd, zijn na het koken losser van structuur.

De stevigheid van de aardappel wordt echter bepaald door de kooktijd. Langere kooktijd: de aardappel zal meer uit elkaar vallen. Wel blijven aardappelen steviger wanneer men ze in de schil kookt of stoomt. Of ... en dat was voor mij nieuw, als je de aardappels opzet met koud water.

Wil je er zeker van zijn dat je aardappel niet uit elkaar valt, bijvoorbeeld voor het maken van een salade, voeg dan een scheutje azijn toe aan het kookwater

Truc voor een smakelijker aardappel: Zet de aardappel op met koud water en laat ze niet geheel gaar koken. Draai het vuur uit en laat de aardappel nog 5 – 10 minuten in het kookvocht staan. Giet daarna af. Resultaat: een smakelijker aardappel en fijner van structuur.



Koken met of zonder jasje?

De kooktijd is iets langer in de schil. Maar de aardappel behoudt zijn voedingsstoffen en smaak veel beter. Uiteraard eerst goed borstelen. Maar dan. Dan moet de schil eraf. Het gemakkelijkst gaat dit door de aardappel aan een vork te prikken en dan het velletje eraf trekken. Let op: warm gaat dit het best.

Uiteraard kunnen de aardappels ook in de schil geserveerd worden. Of gebakken. Alleen in het laatste geval kan dit alleen met nieuwe aardappelen en/of biologische aardappelen. Anders kan de schil niet worden verorberd i.v.m. de bespuiting etc.

Koken van aardappelen kan in water. Maar lekkerder is in bouillon, of met wat verse kruiden. Bijkomend voordeel is dat je dan minder zout hoeft te gebruiken.



Tot slot van dit 1^e deel:
Stampen van de aardappel doe je altijd als de aardappel nog warm is.

Lia Septer, 2 januari 2012