

Vanuit het Bestuur:



Van het bestuur

Het nieuwe jaar is alweer een maand gevorderd en het kookseizoen met het nieuwe systeem van afwasbehandeling gaat zijn zesde maand in. Dat het nog niet optimaal gaat, is ons allemaal wel opgevallen. Uiteraard moet degene die nu aan de (afwas)bak staat wennen aan onze keuken maar ook het aantal uren dat hieraan besteed kan worden, is uit kostenoverweging ten opzichte van de oude situatie beperkt.

Inmiddels is dat aantal wat verruimd maar ook dat blijkt nog niet voldoende om binnen de gestelde tijd ook nog andere schoonmaakwerkzaamheden te kunnen uitvoeren. Om voor de toekomst de hygiëne in de keuken en het restaurant te borgen, is het nodig dat we hierin nog een stapje verder gaan. Dat kost geld. In de ledenvergadering van 27 mei 2010 hebben de leden het bestuur mandaat verleend om de contributie met jaarlijks 3% te indexeren. Hiervan wil het bestuur gedeeltelijk gebruik maken. Omdat de vereniging financieel goed draait en er voor ingrediënten, huur en energiekosten vooralsnog geen contributieverhoging nodig is, hebben we besloten de contributie met 2,5% te verhogen en dat bedrag geheel ten goede te laten komen aan de afwas c.q. schoonmaak. Die verhoging komt neer op € 10 per jaar of wel € 1,00 per kookavond.

Op **27 maart 2012** zal de jaarlijkse ledenvergadering weer plaatsvinden. Volgens het huishoudelijk reglement dienen er jaarlijks twee bestuursleden af te reden. Dit jaar is de beurt aan de secretaris Jürgen Wirtz. Hij heeft zich overigens weer wel herkiesbaar gesteld. Indien echter een van de leden die taak op zich wil nemen, kan hij of zij dat kenbaar maken door het indienen van een door vijf stemgerechtigde leden ondertekende kandidaatstelling. Die moet uiterlijk drie dagen voor de vergadering bij de secretaris worden ingediend.

Ook in de **receptuurcommissie** heeft zich een wijziging voorgedaan. Na een flink aantal jaren trouwe dienst heeft Martin Dekker aangegeven hiermee te willen stoppen. René Leenpoel, die vorig jaar op de ledenvergadering had aangegeven belangstelling te hebben, heeft zich bereid verklaard de taken van Martin per 1 maart over te nemen. Het bestuur wil Martin via dit medium en namens de leden bedanken voor zijn inzet en voor de kwaliteitsimpuls die hij aan de commissie heeft gegeven.

Namens het bestuur: Hans Everaars, voorzitter



Ons Chinese menu: Ve-tsin



Ve-tsin is een veelgebruikt poeder in de Chinese keuken. Ve-tsin is Mono Sodium Glutamaat (MSG). In Nederland bekend onder Mono Natrium Glutamaat. MSG is een smaakversterker.

Smaakversterkers zijn stoffen, die de natuurlijke smaak van een voedingsmiddel op kunstmatige wijze versterken. MSG werd ruim een eeuw geleden ontdekt in de Japanse keuken. Een Japanner isoleerde de stof uit zeewier.

Voedsel smaakte beter als het werd bereid met zeewier, laminaria Japonica. Ook wel de vijfde smaak genoemd – Umami – naast zout, zoet, zuur en bitter.

Mononatriumglutamaat werkt in op een of twee typen zenuwuiteinden in de smaakknoppen en drukreceptoren van de mond. Hierdoor wordt een vollere smaak(indruk) verkregen. Glutamaat komt van nature voor in eiwitrijk voedsel zoals vlees, sojasaus, marmite, walnoten, groenten, kip, melk en kaas. Met name gerijpte, oude kaas (Parmezaan), blauwader kaas (Roquefort); het menselijk lichaam produceert ook glutamaat. De spieren, hersenen en andere organen bevatten glutamaat. Moedermelk is ook rijk aan glutamaat.

Tegenwoordig wordt ve-stin op grote schaal geproduceerd uit granen en melasse. Het is een wit poeder, dat goed oplosbaar is in water. Ve-tsin zou een drugs effect hebben op de tong, verslavend zijn en het gevoel geven meer te willen.

Het zou een eetlustopwekkend karakter hebben, waardoor sommige voedingsmiddelen als "verslavend" werken. Denk aan chips.

In Europa is de stof bekend onder het E-nummer: E621.

Zoals aangegeven is ve-stin lang geleden ontdekt in de Oosterse keuken en wordt hier dan ook nog zeer regelmatig tot veel gebruikt. Ve-tsin vindt ook zijn toepassing in kant-en-klaarvoeding, zoals hartige snacks, bouillonblokjes, soepen en in veel voorbereid voedsel, vleesproducten etc. In vrij veel voedingswaren, behalve in biologische vorm.

Echter in Wageningen is men er weer zeer nuchter over. Zie hiervoor de leerzame website: www.food-info.net. Deze site is opgezet door Ralf Hartemink, levensmiddelen microbioloog aan de Universiteit van Wageningen. Ook hij geeft aan dat ve-stin in hoge concentraties voorkomt in moedermelk, oude kaas en sardines. De heer Hartemink geeft aan, dat je er niks van krijgt. Dit in tegenstelling tot anderen, die beweren dat het (neurale) risico's heeft.

De weerzin tegen Ve-tsin is inmiddels vrij groot. Derhalve omzeilen veel fabrikanten het E621-nummer en spreken over bijvoorbeeld "gistextract", aroma of gehydrolyseerd eiwit.

In onze kookboeken worden nooit smaakversterkers gebruikt. Op zout na, de bekendste smaakversterker. En ook niemand schijnt er mee te experimenteren.

Desalniettemin heeft de receptuurcommissie besloten de ve-tsin, waarvan niet meer dan 1 theelepel per gerecht werd gebruikt, niet op te nemen bij de ingrediënten. Reden hiervoor is ook dat nogal wat mensen aangeven overgevoelig te zijn voor ve-tsin en/of rare bijwerkingen krijgen.



Tot volgende maand, Lia Septer
2 februari 2012