

Vanuit het Bestuur:



Vanuit het bestuur zijn er geen meldingen en/of informatie.

Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinaire Nederland CCN en Superchef Zeeland 2012



Zoals ik in de Nieuwsbrief van april aangaf start in september de tweejaarlijkse kookwedstrijd uitgaande van **CCN**. En tevens wordt in Zeeland gestreden voor de titel Superchef Zeeland 2012. U bent uitgenodigd u als kandidaat aan te melden. Graag wil ik u in de volgende Nieuwsbrieven op de hoogte houden van de ontwikkelingen.

Tot heden hebben zich twee groepen aangemeld voor deelname. Wordt vervolgd.

Lia Septer



SUPERCHEF ZEELAND 2012:

De inschrijving is inmiddels opengesteld en er hebben zich tot 26 april slechts 8 amateurkoks ingeschreven. Dus er is nog volop gelegenheid om mee te doen.

Eén van de meest groeiende hobby's van dit moment moet toch **meer** dan 8 deelnemers kunnen opleveren.

De voordelen op een rijtje:

1. U hebt 4 leuke dagdelen;
2. U ontmoet mede hobbykoks;
3. U krijgt advies van bekende beroepskoks;
4. U gaat zelf beter koken en leert van anderen;
5. U krijgt positieve kritiek;
6. U kunt een bekende "Zeeuw" worden;
7. U kunt mooie prijzen winnen.

Nadelen:

1. Er bestaat een kans dat u niet wint!

De organisatie is "IJzersterk in Events" is nog druk bezig om de puntjes op de **i** te zetten. Er sluiten zich steeds meer bedrijven en restaurants aan om mee te doen. Dus al met al, wat let u om mee te doen met de grootste Zeeuwse culinaire festiviteiten.

Schrijf u dus in voor SUPERCHEF 2012 via www.proeflokaalzeeland.nl (hier staan ook alle data en gegevens) en doe mee om de eerste SUPERCHEF van Zeeland tot een succes te maken en wie weet bent u dat zelf.

Groeten en hopelijk tot ziens bij SUPERCHEF,
Koos Haeck

Vakantie en de belevenissen / ervaringen:



De vakantie staat al weer bijna voor de deur. In juni koken we voor het laatst voor de vakantie. De scholen sluiten medio juni of iets later hun deuren. Veel van ons zullen met vakantie gaan en genieten van alle goeds, lekker eten, luieren in de zon, mooie plekjes bezoeken en/of fantastische ervaringen opdoen.

Het lijkt mij heel erg leuk ervaringen over eten en koken met elkaar te delen en elkaar te informeren over ervaringen, die u graag met anderen wilt delen.

Zullen we proberen een start te maken met onze volgende Nieuwsbrief van mei? Ik stel uw medewerking heel erg op prijs. Denk hierbij aan bijzondere restaurants, eetcafés, leuke markten, bijzondere plaatsen om te bezoeken, etc. Met heel veel belangstelling zie ik uw informatie tegemoet. Mijn e-mailadres is: awsepter@planet.nl Hopelijk lukt het zo een informatiekanaal te starten.

Lia Septer

Mei menu en rabarber

Wat is rabarber? Rabarber vind zijn oorsprong in de familie van de duizendknoop en bestaat al heel erg lang, zo'n 5000 jaar of meer. De Chinezen hebben rabarber voor het eerst – voor zover men kan nagaan – in cultuur gebracht. Het gewas vindt zijn oorsprong op de Aziatische steppen. In de beginperiode alleen als geneesmiddel. Uit de wortel werd een purgeermiddel (om te laxeren) gewonnen.



Later ontdekte John Gerard, hij was hofbotanicus bij de Engelse koning Charles 1 (hij leefde in 1600), dat de stelen van de rabarber ook gegeten konden worden. Het duurde echter tot ver in de achttiende eeuw, voordat rabarber als groente een grotere bekendheid kreeg. In Nederland en België start de teelt pas vanaf 1900.

Oorspronkelijk was de rabarber alleen in de zomer te koop. Maar door nieuwe technieken en "geforceerde" groei wordt nu ook – soms al in november – rabarber aangeboden. Bij de echte zogenaamde buitenteelt is het belangrijk pas na de langste dag te oogsten, zodat de plant ook voldoende reservestoffen voor het volgende jaar kan aanleggen. De smaak van deze rabarber is ook anders (intensier).

Bij de geforceerde teelt worden 1 -3 jaar oude in de winter in donker gemaakte schuren of kassen opgezet. Voordat de pollen kunnen worden geforceerd, moeten zij voldoende koude hebben gehad om de knoprust te doorbreken. Dit kan via natuurlijke maar ook via kunstmatige weg – men gebruikt hiervoor koelcellen – worden gerealiseerd. Voor de vroege teelt worden de pollen buiten afgedekt met plastic folie.

De plant heeft dikke bladstelen en grote bladeren. Er zijn planten met rode stelen en met groene stelen. Voor de versmarkt worden alleen rassen met rode stelen (Frambozen Rood) geteeld. Hiervan worden alleen de stelen gegeten. Deze hoeven bij de bereiding niet geschild te worden. Zo blijft ook de rode kleur bewaard. Rabarber kan warm en koud worden gegeten. Warm wordt het veelal als bijgerecht geserveerd. Laatst kwam ik een pittig rabarber recept tegen met gember en rode peper. Erg lekker. Koud dienen bereidingen van rabarber vaak als nagerecht: zoals nu ons nagerecht voor mei.



Voor de conservenindustrie wordt rabarber met groene stelen geteeld (het ras Goliath), omdat de industrie geen gekleurde moes wil produceren.

Door de zure smaak (oxaalzuur) van rabarber moet er veel suiker worden toegevoegd aan de groenten.

Soms wordt ook wel kalk toegevoegd om de smaak te verzachten. Echter, dit gaat – wordt door sommigen gezegd – ten koste van de smaak.

Geniet u van het nagerecht van deze veelzijdige "groente".

Tot volgende maand, Lia Septer
mei 2012