

## Vanuit het Bestuur:



Vanuit het bestuur is er deze maand geen informatie

## Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinair Nederland CCN en Superchef Zeeland 2012



Vanuit Zeeland gaan twee ploegen deelnemen aan de kookwedstrijd van CCN. Er hebben zich twee teams ingeschreven.  
Team 1: Martin Dekker, Frans van den Akker en Wim de Pundert en  
Team 2: Elma van Winsen, Kitty Bezuijen en Lia Septer.  
De eerste wedstrijd is gepland half september. Dus in de Nieuwsbrief van oktober a.s. hoort u meer over de resultaten.

### **SUPERCHEF ZEELAND 2012:**

Vorige week vrijdag werd in Vlissingen, in het kader van het Amuse Me weekend een amusewedstrijd gehouden die moet uiteindelijk leiden naar de titel van SuperChef 2012.

Zondag 3 juni was de uitslag van de wedstrijd. Winnaar is geworden Nando Nijssen, lid van ons Culinair Gilde c.q. kookgroep 4e woensdag.

Onze hartelijke gelukwensen en veel succes bij het vervolg van de wedstrijden in september van dit jaar bij Hof Welgelegen te Middelburg. Vijf kandidaten gaan dan koken met de zogeheten "black box".



## Vakantie en de belevenissen / ervaringen:



Vorige maand schreef ik over het mogelijk opstarten van een rubriek met vakantie-ervaringen.

Helaas heb ik tot heden nog geen reacties ontvangen. Hopelijk komen die nog wel. Mijn e-mail: [awsept@planet.nl](mailto:awsept@planet.nl)

Zelf ben ik afgelopen maand enkele weken in Italië geweest. We hebben er volop kunnen genieten van de heerlijkheden, die men daar verkoopt.

Wij deden onze boodschappen zo veel als mogelijk was via kleine lokale markten, zodat we de groenten, kaas vlees en natuurlijk de wijnen zo vers en biologisch mogelijk konden aanschaffen. Dat was in de Piemonte (in de buurt van Barolo) geen enkel probleem.

We kregen veel goede tips van onze verhuurders en zo kwamen we ook in aanraking met onder meer de Cuore di Bue. Een prachtige maar vooral overheerlijke vleestomaat. Het rijpingsproces van deze tomaat geschiedt van binnenuit. Dit betekent dat de tomaat niet eens dieprood van kleur hoeft te zijn om heerlijk van smaak te zijn.

Sterker nog: hij is het best van smaak als de buitenkant nog wat groen ziet. Hoe rijper de tomaat wordt hoe meer oranje de buitenkant wordt. Overheerlijk is deze tomaat in een salade en is uiteraard ook goed te combineren met (buffel)mozzarella. Probeert u de mozzarella eens even te grillen en dan samen met de tomaat en basilicum te eten, samen met (eigen gebakken?) vers (stok)brood. Hm!

Helaas kon ik de tomaat hier nog niet kopen. Ik hoor graag als u een adres weet in Zeeland. Gelukkig brachten we wat tomatenplantjes mee. Nog even geduld dus, voordat we van deze delicatessen kunnen genieten.

Lia Septer



## Vanille en GIVRE. Wat is givre op vanille?



Vanille is er in verschillende vormen.

De bij ons allen bekende vanillestokjes zijn gedroogd en gefermenteerd.

Een van de beste vanillesoorten komt uit Madagascarië.

Als je vanille koopt probeer dan altijd te kijken of je de vanille als het ware om je vinger kunt wonden .. zo buigbaar moet de vanille zijn.

Vanille-essence is uiteraard ook te koop. De "echte" essence is behoorlijk duur.

Dit komt doordat de grondstof duur is, maar ook het procedé om de essence uit de vanillepeulen vrij te maken.

Vanillesuiker is suiker vermengd met vanilline.

Heel eenvoudig maak je zelf vanillesuiker, die veel lekkerder is dan de gekochte zakjes vanillesuiker.

Methode 1: Laat een leeggehaald vanillestokje drogen. Doe circa 50 tot 100 gram suiker met het – in stukjes gesneden - gedroogde vanillestokje in een goed afsluitbare pot. Na 2-3 weken is een prima vanillesuiker ontstaan.

Methode 2: Doe stukjes van een (leeg geschraapt) vanillestokje met suiker in een beker en mix met je bamix net zo lang tot het stokje volledig is verpulverd. Bewaar de nu ontstane vanille poedersuiker in een gesloten potje in een kast (dus donker). Hm!

**GIVRE!** Afgelopen week kwam ik vanillestokjes tegen in de keuken van het Gilde met – zo zag het er voor mij uit – schimmel op de nog mooie buigzame vanillestokjes. Gelukkig was er een kenner in de buurt, die ons het volgende vertelde:

Soms vormen zich tijdens het bewaren vanillinekristallen op de buitenkant van de vanille. Het ziet er uit als fijn wit dons en wordt **givre** genoemd. Givre is het Franse woord voor 'rijp' (bevroren dauw). Dit is geen schimmel maar juist een teken van goede kwaliteit.

Echter: vanille kan wel schimmelen. Meestal ruikt de vanille dan muff.

Houdt bij twijfel de vanille tegen het licht: Givre schittert net als kristal, schimmel is dof.

**De aanwezige vanillestokjes zijn dus perfect bruikbaar en moeten zeker niet worden weggegooid. Sterker nog: de kristallen dienen niet verwijderd te worden.**



Rijp op hulst. Ik kon helaas geen foto's vinden van givre op vanille. Kijk in de Cuisine.

Graag wil ik iedereen een heel prettige, zonnige en culinair heerlijke zomer wensen. Tot september wanneer we weer opnieuw bij elkaar komen om onze hobby een nieuwe start te geven.

Tot september, Lia Septer  
juni 2012