

Vanuit het Bestuur:



Het bestuur wenst iedereen een goede start van het kookseizoen 2012 – 2013. De inkoop wordt de komende maanden verzorgd door Lia Septer. Sjaak de Fouw, die de altijd verzorgt is voor enkele maanden niet beschikbaar vanwege een operatie. Heel veel sterkte gewenst. Hopelijk lukt het mij ook om alles goed op tijd en voldoende beschikbaar te hebben voor elke kookgroep. Als je zo'n job overneemt realiseer je je pas hoeveel werk dit met zich meebrengt.

Gelukkig is op de achtergrond nog altijd Adrie Meijaard beschikbaar, die elke dag alles klaarzet voor de groepen en doorgeeft wat ontbreekt, op is of anderszins.

Er zijn ook weer nieuwe schilderijen in de Cuisine: Deze zijn van Jolien Kort uit 's-Heer Hendrikskinderen. Meer info op: <http://jwkunstatelier.nl/>

Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinair Nederland CCN en Superchef Zeeland 2012



Graag wil ik jullie nog bijpraten over de a.s. eerste ronde van de kookwedstrijden van CCN, die zaterdag 15 september zullen gaan plaatsvinden. Heel veel teams (totaal 22) hebben zich opgegeven. De teams zijn verdeeld over locaties in het land. De drie (team 3 heeft zich aangemeld nadat ik de laatste Nieuwsbrief had gemaakt) Zeeuwse teams worden uitgezonden naar Amsterdam, Almere en West-Brabant. Ook in onze Cuisine wordt gestreden voor een plaats in de volgende ronde. Vier teams komen hiervoor naar Zeeland.

We gaan koken met de volgende 20 verschillende ingrediënten. Deze ingrediënten variëren van 600 gram aardappels tot Bulgaarse yoghurt, houtduiven, gehakt, granaatappel, veel room, vijgen etc.

Van deze 15 ingrediënten moet elk team een drie-gangen-menu samenstellen en koken.

Hoe je de ingrediënten gaat gebruiken (in voor-, hoofd- of nagerecht) of hoe je de bereiding zal doen wordt overgelaten aan de teams. Zo kan het zijn, dat het ene team een ingrediënt in het voorgerecht zal gebruiken en de ander in het nagerecht. Het is bijzonder dit te mogen meemaken.

In de volgende Nieuwsbrief zal ik berichten welk team / welke teams naar de volgende ronde door mogen gaan. Alleen het beste team per plaats mag naar de tweede ronde.



Vakantie en de belevenissen / ervaringen:



Jammer, helaas krijgt dit item geen vervolg. In juni stelde ik voor vakantie-ervaringen op het gebied van koken eventueel te delen met onze kookleden. Echter ik heb geen informatie ontvangen.

Deze maand: Italië in het voetlicht

We krijgen deze maand een (hopelijk) heerlijk Italiaans menu. Uiteraard moeten we het eerst zelf maken, maar dan is het genieten des te meer aanwezig.

Italië en olijfolie kan je bijna in een woord zeggen. Veel heel goede oliën komen uit Italië.



De Extra vierge olijfolie is de beste kwaliteit. Deze olie is ongeraffineerd en onbewerkt.

De smaak kan enorm variëren. Soms fris, soms grassig, som heel vol van smaak en ook wel met een vleug karamel.

Uiteraard gebruiken we deze mooie extra vierge olijfolie alleen als

smaakmaker voor bijvoorbeeld dressings, maar ook in soepen, om stoofgerechten af te maken, of door de (Italiaanse) groente, in plaats van het klontje boter.

Maak je mayonaise zelf – en dat is toch zo lekker – dan is de smaak van extra vierge olijfolie TE sterk. Gebruik dan liever een zonnebloemolie of een combinatie van zonnebloemolie met een beetje neutrale olijfolie.

