

Vanuit het Bestuur:



- **Algemene ledenvergadering (ALV):** graag nodigt het bestuur u uit voor het bijwonen van de ALV op **22 november 2012, aanvang 19.30 uur**, in de Cuizine – Meulwegje – Heinkenszand. Alleen samen met u kan een beleid worden bepaald, dat (ook) gedragen wordt door de leden. De agenda volgt nog.

Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinaire Nederland CCN: finale bereikt



Wil je meer foto's zien? Bezoek de site van CGZ of CCN

Inmiddels is 6 oktober 2012 achter de rug. Zoals in de vorige Nieuwsflits stond, wat dit de dag dat het Zeeuwse team (Elly Goetheer – Kitty Bezuijen – Elma van Winsen en Lia Septer) in de halve finale moest strijden voor een plaats in de finale op 10 november 2012 te Wijchen. Een finale datum, die bij het schrijven van dit verhaal al wel heel dichtbij komt.

Wat we niet hadden kunnen dromen, maar toch zo maar is gelukt, is het feit dat we ons in de finale hebben gekookt. En dat ook nog eens met onze vaste invalster voor Elma: Elly Goetheer.

Op dit moment bereiden we ons voor op wat komen gaat. Maar wel zonder informatie over de ingrediënten, die we twee uur voor de start van de wedstrijd zullen ontvangen.

Eén maal per week komen we (Elly – Kitty – Elma en Lia) samen en openen een dichte envelop. Een van onze partners, vriend of familielid heeft de belangrijkste 20 ingrediënten uit drie recepten door elkaar op een A-viertje gezet. Zo bereiden we ons voor op het samenstellen en in Word uitwerken van een driegangen menu binnen de gestelde 2 uur. Leuk om te doen en heel leerzaam. Daarnaast lezen we veel in kookboeken, waarvan we er drie mogen meenemen tijdens de wedstrijd, en bekijken filmpjes op internet. En .. we oefenen technieken. Dus we zitten niet stil. In de volgende Nieuwsflits volgen de belevenissen van de finale.

Deze maand: onder meer gravad lax



Gravad lax is ontstaan in de Middeleeuwen. Dit om de vis langer te kunnen bewaren. Hiervoor zoutten de vissers de zalm en lieten hem vervolgens licht "rijpen" door hem in het zand te begraven. Vaak werden er nog stenen op gelegd om er extra vocht uit te persen. Het Zweedse en Noorse woord *grav* betekent "gat in de grond" en *lax* (of *laks*) betekent uiteraard zalm. Gravad lax is dus feitelijk "in de grond begraven zalm".

Tegenwoordig wordt gravad lax op een andere manier bereid.

De zalm wordt nu een aantal dagen in een speciale marinade van zout, suiker en bepaalde kruiden (maar vooral dille) gelegd. De zalm droogt daarbij wat uit, en het vrijgekomen vocht maakt van de marinade een sterk geconcentreerde brij die voor de saus gebruikt kan worden. Gravad lax of gravlax is een typisch **Scandinavisch** gerecht dat vaak wordt geserveerd met een zoetig sausje op een plakje brood of met gekookte aardappelen.

Wil je zelf gravad lax maken?

- verse zalm filets (750 gram totaal ongeveer)
- 1-2 borrelglaasjes aquavit (of wodka)
- 1 eetlepel grof zeezout
- 1 eetlepel zwarte peper, grof gemalen of gestampt

1 eetlepel fijne kristalsuiker

1 bosje verse dille, grof gehakt

Spoel de zalmfilets af en dep ze droog. Controleer ze op graatjes. Leg 1 filet op de huid in een lage schaal en besprenkel met de helft van de aquavit. Meng zout, peper en suiker en strooi het gelijkmatig over het visvlees. Bedek met een dikke laag dille. Besprenkel de tweede zalmfilet met de rest van de aquavit en leg hem, met de huid boven, op de andere helft.

Dek af met vershoudfolie, maar doe dit losjes, zodat er wat speelruimte overblijft wanneer de vis inklinkt. Leg een plank op de zalm en zet hierop iets zwaars. Zet de vis op deze manier 2 tot 3 dagen in de koelkast. Haal de zalm er 2 x per dag uit, draai hem om en lepel er wat van het lekvocht over. Schraap vlak voor je de zalm wilt serveren het dillemengsel van de vis. Hier en daar mag wel een peperkorreltje of sprietje dille blijven zitten.

Met dank aan internet

Lia Septer, november 2012