

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Borduren (nieuwe) koksbuizen met logo en/of naam:

Het bestuur maakt de leden erop attent, dat in de zomermaanden koksbuizen kunnen worden ingeleverd om te laten borduren.

De werkwijze is als volgt:

- Buis in het restaurant achterlaten **voor 1 juli**.
- Naam vermelden op het label en inschrijven op het formulier wat op de tafel ligt; s.v.p. heel duidelijk schrijven;
- De buizen worden dan geborduurd in de vakantie;
- De buizen liggen geborduurd klaar per 1 september a.s. in de Cuisine.

Nota bene:

- Voor nieuwe leden is het borduren van naam en logo voor één buis inbegrepen bij het entreegeld.
- Voor wie nog een extra buis wil laten borduren kost het borduren 17,50 euro. Graag dit bedrag overmaken op de bankrekening van het gilde (staat vermeld op het formulier).

Juni-menu: Korenaar asperges & . .



Deze maand staan er – evenals vorige maand – heerlijke seizoenproducten op het menu. Waaronder de korenaarasperges. Op de chefsavond heb ik ze geproefd. Ik ervoer een nieuwe lekkere smaak. Dus ben ik op zoek gegaan naar meer informatie. Asperges zijn sowieso voor mij de groente om de winter achter me te laten. Alhoewel, we hadden niet te klagen over mooi weer.



Tevens zijn asperges ook nog eens gezond. Ze bevorderen o.a. de stofwisseling, zijn vocht afdrijvend etc.

Asperges kennen een lange geschiedenis. De oude Egyptenaren gebruikten rauwe asperges als lustopwekkend middel. De Romeinen begonnen de asperge te waarderen als groenten. Het eerste aspergegerecht is beschreven door Apicius (249-149 v. Chr.).

Er zijn vele soorten, rassen en kwaliteiten asperges: waaronder witte, groene, Pertuis, paarse, wilde groene (duin asperges), violette (wit met een paars kopje). En de Korenaar Asperge! Ik heb van verschillende nog niet eerder gehoord. De Korenaar Asperge is de bloemstengel van een bolgewas en lijkt het meest op een zuidenwindlelie. De stengels van de Korenaar asperges hebben een mooie licht groene kleur. De smaak is opvallend; wat nootachtig.

Ze zijn wel erg gevoelig voor weersinvloeden. Zo kan een koude periode zomaar zorgen voor een heel kort seizoen. Afhankelijk van het weer, zijn Korenaar Asperges rond mei, zo'n 6 tot 8 weken verkrijgbaar. Hopelijk kunnen we nog de hele maand blijven genieten.

De meeste Korenaar asperges worden in Frankrijk gekweekt, maar nog steeds komen er wilde Korenaar asperges voor in Italië, Frankrijk en België.

& truc om (metalen) ringen te voorzien van "glad" plasticfolie.



Deze maand maken we cilinders met lentegroenten. Maar . . ringen zijn altijd open aan de onderzijde. Zelf stoei ik vaak met plasticfolie wat ik aan de onderzijde om de ring bevestig. Altijd zitten er ribbels in het plastic en . . dat is niet mooi.

De truc: zet ze ongeveer 1 minuutje in een warme oven van 100 °C en . . . het plastic heeft zich mooi glad getrokken om de ring!

DE TASTY

'Thuis-koks' en 'kookgekken' willen producten bekijken, voelen, beleven en/of het verhaal horen achter het merk. De Tasty brengt dit alles samen op za. 11 & zo. 12 oktober 2014 tijdens een interactief tweedaags evenement in de Jaarbeurs Utrecht. Uniek voor Nederland!

In het kort is De Tasty een evenement waar zo'n 8.000 consumenten komen proeven, voelen, bekijken en ruiken wat er op culinair gebied allemaal in Nederland te verkrijgen is. Er zijn demonstraties van (top)koks in het kooktheater, interactieve workshops, een proefmarkt met delicatessen en streek producten, een wijnplein, proeflokalen, educatieve 'learnshops' en een beurs vol leveranciers van keukenapparatuur, kookgerei, boeken, biologische dranken en spijzen, kookcursussen etc. etc. Kortom: twee dagen vol inspiratie en genieten.

Inmiddels is er al een mooie line-up bekend gemaakt:

- Eerste driesterrenchef Cees Helder geeft een kookdemonstratie in het kooktheater
- Kersverse driesterren Michelin Chef Jacob Jan Boerma
- Niven Kunz, Chef en Auteur 80/20
- Harold Hamersma, NRC-Wijnschrijver en Auteur
- Janneke Vreugdenhil, Journalist, NRC-Columnist en auteur I love groente
- Nina en Elise, Bloggers van Chicklovefood
- Edwin Klaasen, Eigenaar DesemenZo

Kijk voor meer informatie of voor de nieuwsbrief met beursaanbiedingen op: www.de-tasty.nl.

