

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Black Box september 2014:

Op de ledenvergadering van april kwam het idee naar voren om in het kader van het jubileumjaar van onze Cuisine (we bestaan 25 jaar!) een kookwedstrijd te houden tussen de diverse kookgroepen van onze club. We doen dat in de maand september. Elke kookgroep krijgt een "black-box" met ingrediënten.

De bedoeling is dat je met die ingrediënten een 3-gangenmenu samenstelt en ook kookt. De resultaten worden vastgelegd in uitgeschreven receptuur en in foto's van de gerechten. Een deskundige jury zal na afloop van de maand september de inzendingen beoordelen en de uitslag bekend maken. De ingrediënten in de black-box worden gekozen en ingekocht door de inkoper van onze club Sjaak de Fouw. Hij is dus de enige die de inhoud van de doos kent, ook de leden van het bestuur en de leden van de receptuurcommissie kennen de inhoud niet zodat elke chef met zijn of haar groep kan deelnemen.

Natuurlijk zijn er zoals bij elke wedstrijd ook spelregels:

1. Elke groep kookt drie gerechten: voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht.
2. Alle ingrediënten uit de black-box moeten ook werkelijk worden gebruikt, de hoeveelheid van de hoofdingrediënten zoals vis en vlees voor minimaal 80 %, de hoeveelheid van de overige ingrediënten naar keuze maar ze moeten wel een wezenlijk bestanddeel vormen van het gerecht.
3. Boven op de kist ligt een lijst met de hoofd ingrediënten in een afgesloten envelop.
4. Er mag, ter aanvulling, vrij gebruik gemaakt worden van de overige in de keuken aanwezige ingrediënten.
5. Maak van alle drie gerechten maximaal twee foto's per gerecht en schrijf de receptuur uit op de manier zoals bij onze club gebruikelijk is.
6. Mail receptuur en foto's naar: e.kole-vaneerten@hetnet.nl .Dit is het e-mailadres van de vertrouwenspersoon van buiten onze club, die alle inzendingen een nummer geeft. De vertrouwenspersoon is de enige die weet welke groep bij welk nummer hoort. Als de fotobestanden te groot zijn kun je gebruik maken van: www.wetransfer.nl om de bestanden te verzenden.
7. Houd de inhoud van de black-box geheim voor andere kookgroepen, dit geldt natuurlijk ook als je gastkookt bij een andere groep!
8. De jury ontvangt alle inzendingen, nadat alle groepen gekookt hebben, met het door de vertrouwenspersoon gegeven nummer, dat wil zeggen dat de jury bij de beoordeling niet weet van welke kookgroep de inzending is.
9. De uitslag wordt op de ledenvergadering van oktober bekend gemaakt.

Het nieuwe seizoen start dit jaar met nieuwe keukenapparatuur:

In onze Cuisine vind u een *nieuwe koelkast met een geforceerde koeling*, een *wijnkoelkast* welke twee zones heeft en 191 flessen kan bevatten en een *nieuwe ijsblokjesmachine*. Ook is de *warmhoudbank* vervangen door een nieuwe (gebruikte) versie. Let op: Het blad wordt behoorlijk warm!! Elke groep dient na gebruik uiteraard ook deze kast uit te zetten. En uiteraard is de laatste controle voor de chefs.

Belangrijk voor de chefs t.a.v. gebruikte wijn: laat de lege wijnflessen s.v.p. op de bar staan!! Onze inkoper, Sjaak de Fouw, zal elke dag voor de aanvulling in de wijnkoelkast zorgen!! Tevens ligt er op de bar een klapper waarin de voorraad wijnen is vermeld met de prijzen.

Te koop: Een houten wijnrek en de oude (warmhoud)tafel kunnen worden overgenomen door de leden. Neem hiervoor contact op met onze inkoper / bestuurslid S. de Fouw, 06 5288 6940, e-mail: sjdefouw1@zeelandnet.nl

Tevens starten we het nieuwe seizoen met een "propere" keuken!!

Begin augustus heeft een aantal vrijwilligers de keuken en het restaurant van top tot teen een goede beurt gegeven; de zomerschoonmaak dus. Alles is van zijn plaats geweest, gepoetst en geboend. Overtollige attributen zijn verwijderd. Het ziet er weer tip top uit. Laten we proberen dat met z'n allen zolang mogelijk zo houden.

Degene die hieraan één of meerdere dagen van hun vrije tijd hebben opgeofferd en waar onze dank naar uit gaat, waren: Lia Septer; René Leenpoel; Joke Flipse; Jan Kuiper; Jaap van Weele; Bas de Vries; Nando Nijssen; Frans van den Akker; Elma van Winsen en Hans Everaars. En een even groot woord van dank namens alle leden gaat uit naar de vrijwilligers, die belangeloos hebben meegehouden.

CCN Kookwedstrijd 2014 / de eerste wedstrijd is zaterdag 13 september:

Zeeland neemt opnieuw deel aan deze 2-jaarlijkse landelijke wedstrijd zijn:

Team 1: Kees Koens, Jan Willem de Voogd, Ronald v.d. Berge (reserve Lia Septer)

Team Zeeland 2: Frans van de Akker, Jolanda Bijleveld, Alice van

Hemert-Engelen

Wij wensen de deelnemers heel veel succes!! Iedereen kan de deelnemers en dus ook de resultaten volgen via de website van CCN Nederland.

Fleur de Sel de Guérande



Door vakanties in Frankrijk en het koken bij het Culinaire Gilde kwam ik in aanraking met Fleur de Sel. Een voor vrijwel dagelijkse aanvulling op de warme maaltijd.

Ook bezochten we zelf de zoutpannen en lieten ons informeren. Natuurlijk bezochten we ook de winkel met ook informatie over de "oogst" van dit bijzondere zout. Pardon . . . fleur de sel.



Met recht is het de grote trots van het schiereiland Guérande. Om de fleur de sel te oogsten laat men met springvloed zeewater uit de Atlantische Oceaan via een luik in een groot reservoir stromen. Met springvloed bevat het zeewater veel zout, zo'n 30 gram per liter.

Vervolgens wordt het water via een ingewikkeld kanalsysteem van diepe naar ondiepe bassins geleid. Dit duurt enkele weken. Door verdamping voor zon en wind wordt het water steeds zouter. Zo zout dat de concentratie in het laatste bassin wel 300 gram per liter bedraagt, dat er een vliesje zoutkristallen op het water gaat drijven. Dit vliesje is de Fleur de Sel.

En . . . dat is precies het moment om de Fleur de Sel te oogsten. Zij de lange stok (met aan het eind ervan een platte zeef met fijne gaatjes) wordt heel voorzichtig het dunne zoutlaagje van de zoutpan geschept. Alles is handwerk, zeer zwaar en tijdrovend werk. En de opbrengst is gering. Slechts 1 gram zout per vierkante meter. Zo levert 1 zoutpan ongeveer 1 kg Fleur de Sel per dag. En dan moeten de weergoden ook meewerken. Want een zuchtje wind doet deze heerlijkheid naar de bodem van de zoutpan zakken en mag en kan men de kristallen geen Fleur de Sel meer noemen. Een zeer oud ambacht dus.

Vervolgens legt de boer zijn gewonnen zout op speciale plekken tussen de bekkens om te drogen. Het behoudt altijd een vochtigheid van 5%, waardoor het zout wat kan klonteren. Men vocht echter nooit iets toe. Het blijft een natuurproduct met een erg goede smaak. Het zout is aromatisch en wordt dan ook "ambachtelijk" met de hand aan tafel over het eten gestrooid. Eet smakelijk.

Zie ook vervolgpagina met o.a. korting op toegangsprijs

Heeft u ook genoten van de nieuwe haring deze zomer?



Deze vrij kleine, slanke vis heeft maar 1 korte vin op de diepblauwe rug. De graten zijn zacht en ± een kwart van z'n lichaamsgewicht kan uit vet bestaan. De haringen leven in scholen van wel honderdduizenden tegelijk en voeden zich met plankton en de allerkleinste zeediertjes. Pas rond zijn 2^e of 3^e levensjaar wordt een haring volwassen en wordt dan ± 20 cm lang. *Wist u dat een haring 8 - 10 jaar leeft?*

Elk jaar doorloopt de haring dezelfde cyclus. 's Winters is hij mager, maar door de toename van plankton in het voorjaar begint de haring te groeien. Als de haring vet genoeg is (meestal vanaf mei), begint de jaarlijkse periode waarin op haring gevist mag worden. Normaal gesproken duurt dit tot juli. De haring die in deze periode is gevangen mag Hollandse Nieuwe heten wanneer deze vet genoeg (min. 16%) is en op de juiste wijze gekaakt, gezouten en gefileerd is.

En natuurlijk eten we geen rauwe haring. Voordat we de haring kunnen kopen wordt de haring gerijpt. Dit gebeurt door middel van enzymen en zout.

De TASTY 11 & 12 OKTOBER 2014

DE TASTY | HET CULINAIRE LIFESTYLE EVENEMENT VOOR IEDEREEN MET PASSIE VOOR KOKEN LEKKER ETEN EN DRINKEN WWW.DE-TASTY.NL

11 & 12 OKTOBER 2014 | JAARBEURS UTRECHT

Neem deel aan smaakvolle proeverijen in het **PROEFLOKAAL**

Zie kookdemonstraties van topchefs in het **KOOKTHEATER**

ONTMOET DE MAKER voor passie en inspiratie

PROEFMARKT Proef en koop delicatessen en ambachtelijke strookproducten

KOOP NU JE TOEGANGSKAARTEN VOOR SLECHTS € 20,- KLIK HIER

In de vorige editie van de Nieuwsbrief informeerden wij u al over de aankomende culinaire beurs TASTY.

TASTY biedt alle culinair geïnteresseerde personen een toegangskaart met korting aan.

Bezoek de website voor meer informatie over alle standhouders, proeverijen etc. etc. klik hiervoor op www.DE-TASTY.NL Klikte u onderop de grijze balk van de poster, dan vindt u direct de hyperlink.

Partners:



Vrienden van De Tasty:

Media Partners:



WWW.DE-TASTY.NL



Lia Septer, augustus 2014
Met dank aan internet / Kokswereld / Emmelien Smit