

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Algemene ledenvergadering: deze vindt plaats op dinsdag 25 november a.s. Tijdens deze vergadering wordt ook de uitslag van de Black box - kookwedstrijd bekend gemaakt.

Wie de schoen past trekt hem aan: Als voorbereiding op het novembermenu moest deze week runderbouillon gemaakt worden. Wat schetst onze verbazing? **De grote bouillonpan is uit de keuken verdwenen!!** Nu hebben we (bestuurslid Sjaak de Fouw en Adri Meijaard) ons moeten behelpen. Een gouden regel: **NIEMAND MAG SPULLEN UIT DE KEUKEN MEENEMEN ZONDER TOESTEMMING VAN DE BEHEERDER!!!**

## Menu deze maand:



Gravad lax: In het eerste gerecht deze maand treffen we gravad lax aan.

Een van oorsprong Scandinavische bereiding van rauwe zalm. Deze vorm van zalmbereiding wordt vaak als Amuse of voorgerecht geserveerd.

Wij gebruiken deze bereiding als mooie combinatie bij de tong en de ham.

Vroeger: De vissers maakten de gravad lax om de zalm langer te kunnen bewaren. Nadat de vis met zout was bestrooid werd de zalm onder zand begraven. Als verzwaring gebruikte men ook stenen om zo het vocht eruit te persen.

Nu: Inmiddels zijn er meerdere bereidingen om gravad lax te maken. Helaas kunnen we dit niet zelf doen, omdat de "wachtijd" minimaal 24 uur is.

De verse zalm wordt "ingesmeerd" met bijvoorbeeld een mengsel van zout-suiker-dille en vervolgens strak in plastic gerold om daarna 24 uur in de koelkast te marinieren. De zalm droogt hierbij wat uit en het vrijgekomen vocht kan dan dienen als smaakmaker voor een bij te serveren saus.

Er zijn meerdere bereidingen te vinden op het internet.

Grav betekent: "gat in de grond" en lax natuurlijk zalm. Dus eigenlijk "begraven zalm".

## CCN Kookwedstrijd Finale 8 november!!



Het is zover: op 8 november a.s. koken de 4 finalisten van de CCN kookwedstrijd in het Inspiratiehuis 2020 in Hoofddorp hun finale 2014. De teams: Enschede, Limburg1, Barendrecht 1 en Barendrecht 3.

Voor deze finale zijn alle belangstellenden van harte welkom. Naast de finale van de kookwedstrijd worden in het Inspiratiehuis kookdemonstraties gehouden.

Er worden twee colleges gegeven:

1. door Claudia de Vos over geuren ([www.zeszintuigen.nl](http://www.zeszintuigen.nl)),
2. Will Jansen, geeft zijn visie over de gastronomische trends ([www.bouillonmagazine.nl](http://www.bouillonmagazine.nl)) en

Er zullen proeverijen zijn van biologische vleeswaren (Henk van Oers, [www.sthendrick.nl](http://www.sthendrick.nl)) en van delicatessen en wijnen (verzorgd door de Hocras).

Het Inspiratiehuis stelt de locatie beschikbaar en de Sligro de ingrediënten.



Mogelijk een leuke en inspirerende uitstap. Een pdf-file van de finale staat op de website van ons Culinair Gilde bij Nieuws of [klik op deze link hier](#).