

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



LEDENPAS CGZ

CGZ-ledenpas

Zoals u heeft kunnen lezen moet de Sligro stoppen met het uitdelen van nieuwe klantenpassen aan particulieren. Dit bracht ons op het idee een pas te maken voor leden van het Culinair Gilde Zeeland.

Op het vertoon van deze pas kan bij aangesloten bedrijven een korting of attentie worden gekregen. Denk hierbij aan slijter, kookwinkel, slager, maar ook bedrijven die buiten het kookgebeuren vallen zijn welkom.

We willen onze leveranciers natuurlijk vragen om mee te doen en ook andere winkels benaderen.

Maar misschien zijn er ook leden binnen de vereniging die hun bedrijf of werkgever op deze manier in de schijnwerpers willen zetten. Via deze weg willen we dus inventariseren wat leden daarin kunnen betekenen.

Indien u ook een korting of een dienst wilt aanbieden op de CGZ-ledenpas dan verzoeken wij u een mailtje te sturen naar info@culinairgildezeeland.nl

Deze maand: Vadouvan. Maar wat is Vadouvan nu precies?

Vadouvan is een grof Indiaas mengsel van hele kruiden en gegrilde aromaten op basis van komijn, fenegriek, linzen, mosterdzaad, kerrieblad, knoflook, kurkuma en olie van de wonderboom (eng. Wondertree, lat. Ricinus communis).

Inmiddels zijn er veel gerechten gemaakt met dit "mooie" kruidenmengsel.

Maar er zijn ook heel veel verschillende soorten Vadouvan op de markt.

Zelf ben ik te rade gegaan bij Vanilla Venture.

Vanilla Venture ken ik al verschrikkelijk lang. Mijn eerste ontmoeting was op een kookbeurs in het MECC te Maastricht. Heel veel jaren geleden. Toen verkocht men ook nog aan particulieren. Dit is lang geleden gestopt, maar inmiddels in ere hersteld. HOERA!! Want oh, wat heeft men mooie producten, die men dus nu opnieuw aan particulieren verkoopt via de webshop.

Vorige maand informeerde ik u over Cavad'or. Hier levert men ook aan particulieren. En dus twee uitstekende adressen voor de particulier om prachtige kruiden, oliën, etc. etc. te kopen, zo men wil.

Zoals hierboven aangegeven is het een grof mengsel van Indiase kruiden.

Echter er zijn inmiddels ook vele gemalen varianten te koop, die men eigenlijk rangschikt onder de "kerrie's".



Waar komt Vadouvan vandaan?

Herkomst van dit mengsel is de oostkust van India, het land van de Tamil Nadu. Vadouvan heet in het Tamil vadagam, wij kennen het nu vooral onder de Franse naam, en dat heeft een koloniale oorzaak. Nog tot 1954 zijn de Fransen in delen van India aanwezig geweest. Via die French connection duikt de vadagam als vadouvan nu ook op in de Europese keuken. Als je in de boeken en op internet een beetje meer over vadagam te weten probeert te komen, dan is snel duidelijk: vadagam is een 'geheim' familie-recept en dat van oma is het lekkerst.

Waar smaakt Vadouvan naar?

Als je je neus boven de kruiden houdt, komt er een rijke, complexe geur op je af. Sommigen spreken van een echt kerriemengsel, waarin de geur van de kerriebladeren, de sjalotten en de knoflook goed te herkennen zijn. De ander proeft juist de kurkuma, fenegriek etc.

Dit komt ook, omdat er inmiddels verschillende leveranciers zijn en die hiermee min of meer verschillende smaken creëren. Zelf kies ik nog steeds voor het kruidenmengsel zoals afgebeeld.



Dus de grovere gedroogde, gerookte en/of gefermenteerde versie.

Waar gebruik je Vadouvan voor?

Er zijn inmiddels ongelooflijk veel toepassingen. Maak eens vadouvan olie door de (gedroogde kruiden versie) te laten trekken in een prachtige olijfolie. Wonderschoon van smaak.

Of gebruik het bij vis, worteltjes uit de oven; bij aardappelen is het ook erg lekker, etc. etc.

Maar . . . wij gebruiken het deze maand in poedervorm bij het hoofdgerecht. Veel kookplezier!

Lia Septer, mei 2015

Met dank aan het internet en de diverse sites.