

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Een nieuw seizoen, een nieuwe start. Hopelijk heeft u na een mooie zomer ook weer zin om aan de slag te gaan met ons aller hobby: koken. Onderstaand vind u belangrijke informatie vanuit het bestuur.

**Begrotingsvergadering:** Op **24 november om 19.30 uur** zal er een Begrotingsvergadering worden gehouden. *Noteer dit alvast in de agenda.*

**Nieuw telefoonnummer Sjaak de Fouw: 06 23505608**

### Koksbuizen voor bestaande leden:

Met de start van het nieuwe seizoen wordt ook weer de mogelijkheid geboden uw koksbuis te laten borduren. Wilt u hiervan gebruik maken? Hieronder volgt de informatie:

1. Uw koksbuis dient uiterlijk 25 oktober 2015 te worden neergelegd op de tafel achterin het restaurant.
2. Maak er een notitie aan vast met uw naam en of u man/vrouw bent (i.v.m. bedrukken links/rechts)

Vanaf 1 november kunt uw bedrukte koksbuis weer meenemen.

**Kosten: Euro 17,50 te voldoen bij chef**, die voor verrekening zorgt!

**Black Box koken:** Net als vorig jaar starten we in het september weer met Black Box koken. In augustus wordt de keuken en het restaurant grondig schoongemaakt door ons nieuwe schoonmaakbedrijf Asito, daarom kan er geen chefsavond plaatsvinden. Derhalve bedenkt iedere groep zelf zijn receptuur (3 gangen) passend bij de ingrediënten uit de Black Box die wederom wordt samengesteld door onze inkoper Sjaak de Fouw. Een echte uitdaging voor elke kok!

De chefs sturen foto's van de gerechten en de receptuur voor 10 oktober naar Jürgen Wirtz: [wirtz@zeelandnet.nl](mailto:wirtz@zeelandnet.nl). Jürgen geeft elke inzending een nummer en stuurt de inzendingen naar de chefs, zij jureren (uiteraard m.u.v. hun eigen inzending) de ingezonden receptuur en geven per gang de beste vijf gerechten uit de inzendingen aan (5 punten voor het beste gerecht en aflopend naar 1 punt voor het vijfde gerecht). De chefs sturen hun punten terug aan Jürgen en op de Algemene Leden Vergadering van 24 november zal de uitslag bekend worden gemaakt.

**Huiswijnen:** Op verzoek van het bestuur heeft onze wijnkoper Hans Everaars een tweetal witte en rode huiswijnen geselecteerd. De prijs van de huiswijnen ligt tussen € 7,50 en € 10,00 per fles. Hans heeft bij zijn selectie er rekening mee gehouden dat de wijnen qua karakter bij veel gerechten passen. Deze wijnen zullen altijd op voorraad liggen in de cuisine. Daarnaast zal, zoals we gewend zijn, bij elk maandmenu een passende wijnarrangement worden voorgesteld. Als groepen daarvan willen afwijken kunnen ze zelf een keuze moeten maken uit de aanwezige huiswijnen.

Wij stellen de huiswijnen gaarne aan jullie voor:

**Wit:** Beranger Languedoc Picpoul de Pinet: Peer, citrusvrucht, hint van zuidvruchten. Zalig bij zeevruchten en visgerechten.

Chapoutier Cotes de Rhône Blanc: Neus van meidoorn, groene peer en exotisch fruit. Fris en fruitig met een lange afdronk. Grenache, Clairette en Bourboulenc.

**Rood:** Lergenmüller Spätburgunder Trocken Pfalz: Pinot-noir met bouquet van rijpe kersen en pruimen. Aangenaam in de mond met kruidige aanzet, vlezig kersen en bessen, opgezweept door een frisse zuurgraad.

Exmoor Drive Cabernet Sauvignon: West Australië, een stevige wijn met veel rood fruit, een hint van vanille en zacht tannine, mooie lange afdronk. Cabernet sauvignon (88%), Merlot (8%), Malbec, Petit Verdot.



"huiswijnen"

## Nieuw schoonmaakbedrijf:

Vanaf 1 september 2015 wordt gestart met een nieuw schoonmaakbedrijf Asito. Dit bedrijf heeft in de laatste week van augustus de gehele keuken schoongemaakt, zodat men hun schoonmaakstandaard kan handhaven.



### De voorwaarden zijn identiek gebleven.

- Dit betekent dat elke groep de volgende handelingen minimaal zelf dient uit te voeren: het reinigen van het eigen werkblad, de fornuizen (roosters kunnen in de vaatwasser) en alle werktafels, alle gebruikte keukenapparatuur/hulpmiddelen (ijsmachine – ovens – (staaf)mixers, etc.), alsmede de eigen koksmessen en gebruikte borden.

### **Meer nieuws en informatie uit onze keukens: Nieuwe aankopen!!**

**Frituurpannen:** er zijn twee nieuwe frituurpannen gekocht: een grotere en een kleine. *U mag vanaf heden alleen nog in deze pannen frituren en niet meer in de gewone (steel)pannen.* Deze gaan stuk en het levert brandgevaar op: "vlam in de pan"!!

Tevens zijn de *stekkerdozen* en de *bakvormen* vernieuwd.

De bakvormen zijn in de loop der tijd nat en/of vies opgeborgen en hierdoor is roestvorming ontstaan. *Bakvormen mogen nooit in de vaatwasser of in water worden gelegd!!*

### **Kookworkshop Job van Oossanen**

Op vrijdag 23 oktober is er een kookworkshop door Job van Oossanen met als thema moleculair koken. Het accent ligt op vis (fileertechniek van rondvis/platvis) en de toepassing van de moleculaire kooktechnieken. Het menu hangt op het mededelingenbord in de gang van de cuisine.

Opgeven voor de workshop van Job van Oossanen kunt u via de mail bij de penningmeester, [penningmeester@culinairgildezeeland.nl](mailto:penningmeester@culinairgildezeeland.nl). Kosten voor de workshop bedragen € 50,00, over te maken op de rekening van het gilde voor *aanvang van de workshop* op rekening NL68RABO0365209457.

### **Vegetarische kookgroep gaat echt van start!!**

Van april tot en met juni is er proefgedraaid met een vegetarische kookgroep. Deze avonden waren zeer succesvol geweest. Vanaf september gaan we definitief van start met een eerste groep op de 2e vrijdag van de maand onder leiding van Anneke van Hootegem. Het menu is volledig vegetarisch en er zal zo veel mogelijk met biologische producten worden gekookt.

*Leden die een 2e lidmaatschap willen voor deze groep krijgen een korting van 100 euro per jaar en betalen derhalve dan 300 euro per jaar voor een extra lidmaatschap. Het is ook mogelijk om als gast mee te koken, dan betaalt u 40 euro per avond. Opgeven voor deze groep kunt u bij de penningmeester via de mail: [penningmeester@culinairgildezeeland.nl](mailto:penningmeester@culinairgildezeeland.nl).*



## **Deze maand: geen specifiek ingrediënt maar een interessant verhaal over VANILLE**

Vanille is een zogenaamde klimorchidee waarvan de groene peulen door een fermentatieproces veranderen in zwarte, glimmende stokjes. De stof vanilline zorgt voor de overweldigende smaak en geur van vanille. Toch smaakt niet ieder stokje hetzelfde. Lees over het waarom, de smaakverschillen etc.

**Het bijtje en de kolibrie:** De vanilleplant is inheems in Mexico, en groeide lange tijd nergens anders. De grote spelbrekers waren een klein Mexicaans bijtje en kolibrietje - de enigen op heel de aardbol die de trompetachtige bloemen natuurlijk konden bestuiven.

Maar dan in 1841 ontdekte een jonge slaaf van het eiland Réunion (voorheen Île Bourbon) per toeval een techniek om met behulp van een bamboestokje de plant te bevruchten. Halleluja! Hij zou eens moeten weten dat mede door zijn toedoen tegenwoordig ook vanille komt uit o.a. Madagaskar, Tahiti en tal van andere landen. In Tahiti verbouwen ze alleen wel een ander plantje, een gekruiste vanille-orchideesoort.

**Bamboestokje:** Nog steeds worden alle vanillebloemen buiten Mexico met de hand bestoven, wat een zeer arbeidsintensief proces is. Dit moet binnen 8 uren, nadat de bloemen opgaan gebeuren. Dus gaat men meerdere malen per dag met bamboestokjes alle planten langs. Het is nauwkeurig werk omdat elke



bloem slechts een halve dag bloeit. En dan moeten de boeren gemiddeld zes maanden wachten tot ze de peulen kunnen plukken. De uiteinden zijn dan nog wat gelig.

**Zonnen en uitzweten:** de peulen worden direct met heet water overgoten om het groeiproces te stoppen. Dan volgt het drogen en fermenteren. Dit duurt *een half jaar!* Elke dag opnieuw worden de peulen in de zon gelegd. En 's avonds – verpakt in matten – verhuizen ze naar houten kisten om uit te zweten.

Na dit proces van een half jaar is het hoofdbestanddeel vanilline vrijgekomen. En zijn de heuse vanillestokjes "geboren". *Donker, kleverig, licht vochtig, soepel en buigzaam:* dat zijn de goed behandelde stokjes!!

De smaken zijn verschillend:

De vanille uit Madagaskar wordt geprezen om zijn zachte, hooi-achtige smaak. Die uit Mexico heeft kruidige en houtachtige noten, en is voller en aardser.

En de vanille uit Tahiti is juist weer fruitig en bloemig.

Lia Septer, augustus 2015  
Met dank aan het internet en Kokswereld