

## 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. Alle leden van Culinair Gilde Zeeland zijn dan welkom in de cuisine. *Noteer dit alvast in de agenda.*

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

### Bijvullen van de koelkast!!

Vriendelijk doch dringend verzoek voor alle chefs: willen alle chefs erop letten dat de koelkast wordt bijgevuld met bier en limonade?

En de oude flesjes naar voren halen in de krat zodat deze eerst gebruikt worden: **First in > first out!!**

### Graag aandacht voor het volgende:

- \* nogmaals het verzoek: geen gebaksvormen en bakplaten in de afwas / wel goed schoonmaken s.v.p.
- \* laat geen gerechten in de koelkast of op de werkbanken staan, en
- \* maak spuitflessen leeg, was ze daarna af en maak ze droog en zet terug op de plaats.

### Vuilniszakken in "afgesloten" container:

De vuilcontainer is vanaf september voorzien van een slot. *De verzekering verplicht ons de vuilcontainer af te sluiten i.v.m. (mogelijke) brandstichting. Graag de vuilniszakken in de container plaatsen en afsluiten!* De sleutel van de container hangt naast de buitendeur!!



### **BELANGRIJK voor alle groepen: Afwaskosten bij afhuren Cuisine**

**Weekend gebruik:** Sinds augustus wordt de cuisine schoongehouden door Asito. In principe kan bij gebruik maken van de cuisine in het weekend (vrijdag, zaterdag, zondag) door Asito op maandag daarna de afwas en schoonmaak worden gedaan mits de gebruikers borden etc. zelf afwassen zoals we ook op de normale kookavonden doen. Daar zijn dan geen extra kosten aan verbonden d.w.z. dan geldt gewoon het normale tarief van € 100,— .

**Partneravond i.p.v. eigen avond:** Als groepen een partneravond houden en daarbij hun eigen kookavond laten vervallen worden de kosten van de afwas van deze partneravond ingeruild tegen de vervallen kosten van de eigen kookavond, er zijn dan geen extra kosten.

Er ontstaat een probleem als er twee maal in een weekend wordt gekookt want dan zal Asito tussendoor moeten schoonmaken, daarbij geldt dan een weekend tarief van € 150,— op zaterdag of € 200,— op zondag. Gebleken is dat er niet of nauwelijks gebruik wordt gemaakt van de cuisine op zondag. Vrijdag en zaterdag in één weekend komt wel regelmatig voor, waarbij partneravonden bijna altijd op de zaterdag worden gehouden. Hoe lossen we dubbel gebruik in het weekend op?

### Bestuursbesluit afwas:

1. Het bestuur heeft besloten dat als groepen hun *partneravond* op zaterdag houden dat altijd zal worden verrekend met het normale tarief van € 100,— dan wel zonder kosten als de eigen kookavond wordt ingeruild.
2. De afwas voor activiteiten waarbij de *keuken op vrijdag wordt afgehuurd* (veelal "privé-verhuur" aan leden en/of workshops) worden altijd verrekend tegen het weekendtarief van € 150,—, ongeacht of er op de zaterdag daarna wel of niet wordt gekookt. Dit geldt uiteraard niet voor het vegetarisch koken omdat de afwas al in de contributie is verrekend.
3. Het *zelf regelen van afwashulp* dan wel het volledig zelf schoonmaken *is niet langer toegestaan*. Het bestuur heeft gekozen voor deze regeling omdat die eenduidig is en onafhankelijk van het gegeven of er één of twee kookactiviteiten in het weekend plaatsvinden.



## 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. Meer info hangt op het mededelingenbord in de gang van de cuisine. Er zijn nog enkele plaatsen vrij. Opgegeven kan via [penningmeester@culinairgildezeeland.nl](mailto:penningmeester@culinairgildezeeland.nl)

## Vegetarische kookavonden

Zoals in vorige nieuwsbrief aangegeven organiseert Anneke van Hootegem dit jaar nog 3 vegetarische workshops. Er zijn nog plaatsen beschikbaar. Deze vrijdagavonden gepland op: 9 okt., 13 nov. en 11 dec. U kunt zich opgeven via [penningmeester@culinairgildezeeland.nl](mailto:penningmeester@culinairgildezeeland.nl)



## De keuken is uitgebreid met een Sous-vide apparaat.

Voor een goede start hieronder de gebruiksaanwijzing. Zo is iedereen op de hoogte van de werkwijze voordat we deze maand gaan werken met deze nieuwe aanwinst. Een wens uitgesproken d.m.v. de enquête door verschillende leden

### Aanzetten en vullen Sous-vide:

1. Leg – indien niet gedaan – de bodemplaat in de Sous-vide.
2. Vul het apparaat met voldoende water.
  - a. Neem hiervoor water dat al behoorlijk op "gaartemperatuur" is –zie receptuur– uit de kraan; scheelt veel energie!
3. Hoeveelheid water: Blijf binnen de aanduiding op de binnenwand: er staat een minimum en maximum hoeveelheid water aangegeven.
  - a. Doe niet te veel water (boven maximum) in het apparaat: er dient nog vlees/vis/groente in de Sous-vide te worden geplaatst!!
4. Zodra de Sous-vide met voldoende water is gevuld: stekker in stopcontact.
5. Het rekje wordt nog niet in het water geplaatst!

### Instellen Sous-vide: geeft altijd bij start een temperatuur aan van $\pm 60$ °C.

1. Houd de 'Aan-/uitknop 3 seconden ingedrukt; na 3 seconden hoor je een toon.
2. Het display geeft informatie: je ziet een temperatuur op het scherm. (*dit is niet de actuele watertemperatuur!! Zie hierboven*)
3. Druk nu op > of < om de temperatuur in te stellen.
4. DRUK NU OP DE GROENE STARTKNOP.
5. Deksel en neopreen afdekmat uiteraard weer op Sous-vide plaatsen.
6. Zodra de juiste temperatuur is bereikt zal de Sous-vide dit aangeven: je hoort piepjes.
7. Verwijder deksel van Sous-vide en wees voorzichtig bij het verwijderen hiervan i.v.m. warmte en afdruiwend water!
8. Zet het in het rekje geplaatste voedsel in de Sous-vide en sluit deze met deksel en de neopreen afdekmat.
9. Zet wekker voor de juiste gaartijd( zie menu).

### Uitzetten Sous-vide:

1. Druk 3 seconden op de Off-knop en verwijder dan de stekker uit het stopcontact!
2. Laat de Sous-vide afkoelen.
3. Leeg dan pas de Sous-vide en droog direct af. Bij kalk: binnenwand schoonmaken met azijn.
4. Zet alle onderdelen weer op zijn plaats.

## Deze maand: ons menu is vrijwel volledig gewijd aan Noma

Zoals gebruikelijk kiezen we 1x per jaar voor een thema, een land of ander "speerpunt" uit de wereld van de gastronomie. Op het moment – juni 2015 – dat we het nieuwe menu voor oktober samenstelden kozen we voor Noma. Noma: al 4x tot het beste restaurant van de wereld uitgeroepen. Konden wij dit wel doen? Kunnen wij de receptuur van René Redzepi wel koken? Een sterrenkok die carrière op het hoogste niveau wilde maken maar besloot eerst bij goede restaurants te gaan koken zoals daar zijn El Bulli, Thomas Keller, bij de French Laundry in Californië, etc. etc. We hebben het als menu-commissie toch opgepakt. En . . . net op tijd. Want via bijgaande link, kunt u lezen dat René Redzepi zijn kwaliteiten gaat verleggen.

Hopelijk zult u kunnen genieten van de toch wat "andere receptuur" dan u gewend bent. Heel veel succes en misschien kunt u als koker eens laten weten, wat u ervan vond of misschien heeft u voor de menucommissie een tip voor de aankomende maanden?

<http://www.missethoreca.nl/restaurant/nieuws/2015/9/rene-redzepi-sluit-deuren-toprestaurant-noma-voor-stadsboerderij-101224602>



## Deze maand eveneens: Zeeuwse oesters in ons menu



Bij het schrijven van de Nieuwsbrief ontving ik per mail een groot artikel over "De Zeeuwse Oester". Ik maak van dit artikel graag een samenvatting. Zoals menigeen weet worden de oesterpercelen gemarkeerd met lange houten stokken. In de Oosterschelde en het Grevelingenmeer kweekt men 2 soorten oesters: de ovale, grillige Zeeuwse creuse en de ronde, gladde Zeeuwse platte oester.

Oesterkenners gebruiken graag de overtreffende trap om de smaak van de bijna verdreven inheemse platte oester te classificeren - lekkerst (vooral rauw) bijvoorbeeld: het neusje van de zalm, Rolls Royce onder de oesters, etc. Als klein vergelijkend warenonderzoek proeven we eerst een platte en dan een creuse. Welke oester is lekkerder? Het vlees van de platte oester is beigegekleurig en stevig, en heeft een romige en nootachtige smaak. Helemaal op het laatst proeven we ook een klein zoetje - zo typerend voor de Grevelingen. Het oestervlees van de creuse is grijsachtig en heeft een zachte structuur, en de smaak is wat zouter en wateriger. Een scala van factoren bepaalt de smaak van beide oestersoorten. Kenners hebben vaak een voorkeur.

**Melkmeisjes:** In de zomermaanden planten Zeeuwse oesters zich voort, wat "melken" genoemd wordt: de vrouwtjesoester spuugt een grote hoeveelheid kleine larfjes als witte wolkslierten in het water uit, waarna haar pasgeborenen zich op de stroom laten meedrijven, op zoek naar een voorwerp op de bodem waaraan ze zich kunnen vastklampen. Vindt een larfje geen geschikt object, dan is het ten dode opgeschreven of een makkelijke prooi voor mosselen, wulken, krabben, roggen, en/of zeesterren. Melkende oesters zijn in deze periode *niet lekker*.

Daarom leggen de oesterkwekers - om de larven niet te verliezen - een gespreid bed van lege mosselschelpen op hun percelen aan, net voordat het jonge broed aankomt. Wanneer de larven zich hebben vastgehecht kunnen ze zich in ieder geval niet meer bedenken - de oester verliest op dat moment haar zwemmechanisme en kan zich nooit meer verplaatsen. Vroeger gebruikten Zeeuwse oesterkwekers met kalk ingesmeerde holle dakpannen als de zogenoemde collecteurs, maar dat kostte het nodige geld en de nodige tijd. Lege mosselschelpen uit de mosselafabrieken waren een voordeliger en minder arbeidsintensief alternatief.



**Vervolgens moet er een jaar worden gewacht om de oesters in de "breedte" te laten groeien:** de oesterkwekers vissen de lege mosselschelpen met kleine oesters op, en zaaien ze terug op een ander perceel. Hierdoor breekt de mosselschelp en heeft de oester meer groeiruimte. Vervolgens worden de oesters nog een paar keer van perceel gewisseld om de tere randen van de schelp af te breken, zodat de oesterschelpen in de breedte groeien en geen langwerpige vorm krijgen. Creuses zijn na drie jaar consumptiegeschikt, de platte oesters na 5-6 jaar. En dan is het tijd om te oogsten. Een zeer heuglijk moment.



Met twee korren (soort sleepnetten) haalt men de volgroeide oesters van de bodem. Na sorteren worden de kleine oesters weer terug in het water gezet. Aan het eind van de dag wordt de nieuwe oogst aan de Havendijk in het water gezet. De oester heeft in het water de schelp open staan en filtert zo voedsel: plankton en algen. Als hun rust abrupt verstoord wordt, klappen ze hun schelp dicht - waardoor er zand inkomt - en blijven ze een paar dagen in deze stand. Daarom blijven de oesters in de oesterputten om tot rust komen en zuiveren we ze zandvrij. Bij eb worden de schuiven van de ommuurde waterbassins open gezet. Zo stroomt het water dat uit de oesters is gekomen, hup, weer terug de Oosterschelde in. Bij vloed stromen de oesterputten weer vol.'

Na een week rusten wordt met een mes aangroei van de schelpen geklopt. Een tijdrovende klus, want elke schelp wordt afzonderlijk en handmatig aangepakt. De schoongeklopte oesters wordt op een sorteerband gelegd en op gewicht gesorteerd. Daarna komen de oesters opnieuw tot rust. Vervolgens worden ze - wanneer er kopers zijn - een voor een schoon gemaakt, verpakt en met zeewier in een houten mandje gedaan. Met de bolle kant naar beneden, zodat het water niet uit de oesters stroomt en ze hierdoor in leven blijven. Dan pas is de weg naar de "liefhebber" vrijgegeven.

Oesters kweken is bijna KUNST. Echter de oester wordt bedreigd door de Japanse oesterboorder! Dit is een slak die gaatjes boort in jonge creuses en ze dan opeet. Dat kan problemen geven voor de toekomst. Met nieuwe kweektechnieken probeert men ook hieraan het hoofd te bieden.

Lia Septer, september 2015

Met dank aan het bestuur, internet en Kokswereld