

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Alweer is er een jaar voorbij. Een jaar met veel gebeurtenissen op verschillend gebied. Toename van geweld, dat dichterbij komt. Een prachtig "zomers" jaar. Maar ook grote natuurrampen. En helaas ook dichtbij trieste gebeurtenissen. Van onze twee ereleden Jaap van Weele en Adrie Meijaard moesten we helaas afscheid nemen. Maar 2015 was ook een jaar van gezellig koken met elkaar. We konden een nieuwe kookgroep en nieuwe leden welkom heten. Hopelijk brengt 2016 voor u persoonlijk als ook binnen ons kookgilde veel goeds, gezondheid en natuurlijk kookplezier. Op een mooi 2016. Lia Septer

Gebruik van messen!!!



Jaarlijks gebeuren er alleen al in de horeca 12 duizend bedrijfsongevallen. De helft hiervan zijn snij-incidenten, te wijten aan botte messen, zo blijkt uit de Nationale Enquête Arbeidsongevallen.

Naast dat een bot mes ongelukken veroorzaakt, scheurt en kneust het ook de producten waardoor de structuur beschadigt en sappen verloren gaan. Dit gaat ten koste van smaak, houdbaarheid en kwaliteit.

Natuurlijk is ook een scherp mes niet zonder gevaar. Maar doordat je meer controle hebt, is het risico op ongelukken veel kleiner.

Uitschieten: "Bij botte messen moeten je veel meer kracht gebruiken om door producten heen te komen", aldus Jeffrey Passieux van de Hollandse Slijpservice. Juist dan is ook het gevaar van uitschieten het grootst. Een scherp mes glijdt daarentegen vloeiend door je producten."

Interessante website: <http://www.koksmessen.org/>

Bindmiddelen: informatie uit "Kokswereld"

Men maakt bij bindmiddelen een onderscheid tussen roux en andere bindmiddelen.

De roux

De roux zijn de voornaamste bindmiddelen voor sausen en soepen.

Roux zijn dus steeds in voorraad in de keuken.

Roux zijn samenstellingen van "vetstof" en bloem en er bestaan drie types : blanke roux, blonde roux en bruine roux.

Blanke roux: De vetstof, meestal boter, margarine etc. smelten zonder te sterk te verhitten.

Dan voegen we de bloem toe en mengen met een spatel (niet met een klopper deze kan hierdoor stuk gaan.) Voor kleine hoeveelheden verwarmen we de massa onder voortdurend roeren om te "drogen" en te garen. Dit (droog)proces dient om de "bloemsmaak" weg te werken. De blanke roux wordt vooral gebruikt bij blanke sausen en voor soepen.

Blonde roux: Dit is hetzelfde als blanke roux maar de droogtijd is langer zodat de roux een blonde kleur krijgt. Blonde roux wordt weinig gebruikt, voornamelijk bij tomatensaus.

Bruine Roux: Ook hier geldt dezelfde bereiding als de blonde roux; echter nu laat men het mengsel kleuren tot lichtbruine kleur. Bruine roux dient voornamelijk om bruine sausen te binden.

Beurre manié: Dit is geen echte roux maar moet hier wel vernoemd worden als bindmiddel. Het is een mengsel van gelijke delen bloem en boter die met de hand gemengd worden; vandaar het woord "manier". Beurre manié wordt gebruikt om bereidingen te binden waarin liever niet geroerd wordt. De binding geschiedt door met de bereiding te schudden, klontvorming is bijna uitgesloten doch een sterke bloemsmaak kan het gevolg zijn.

Maar . . . we zijn bij het Culinair Gilde eigenwijs . . . en hanteren wij ook hier de garde en blijven voortdurend roeren in de saus die zacht "pruttelt" om ook nu de bloem te laten garen. We hoeven



dan geen saus op te dienen met een sterke bloemsmak. Ook "Le Cordon Blue" vermeldt dat er juist wel voortdurend geroerd moet worden i.v.m. het voorkomen van de bloemsmak. Hoe ingewikkeld kan koken zijn . . .

Andere bindmiddelen: Er bestaan diverse andere bindmiddelen:

- zetmeel
- gommen
- van dierlijke oorsprong

Zetmeelsoorten:

Het meest bekend is aardappel- of maïszetmeel. Maar er bestaat ook zetmeel van rijst, tarwe, sago, taro, arrowroot enz. Verwerking: Deze zetmeelsoorten worden aangeroid met wat koud water en al roerend in kokende vloeistof gegoten. De binding gebeurt dan bijna onmiddellijk. Afhankelijk van de soort zetmeel is de binding helder of troebel. Arrowroot geeft een zeer heldere binding, maïszetmeel geeft een troebel eindproduct.

Gommen:

Pectine is het meest gekende. Deze stof komt voor in niet al te rijpe vruchten, voornamelijk appels. Het komt in de handel voor onder diverse merknamen. Bv PEC.

Agar-agar is een extract van een tropische zeeiersoort en wordt vooral in de industrie gebruikt voor bijvoorbeeld koude puddinkjes, nagerechten etc. De stolling gebeurt reeds bij een temperatuur van ongeveer 40 ° C, daardoor blijft het eindproduct bij warm weer beter in vorm dan wanneer je gelatine gebruikt. Het product wordt opgelost in vloeistof die aan de kook is gebracht.

Bindmiddelen van dierlijke oorsprong :

Liaison : De liaison wordt zeer veel gebruikt in de keuken. Het is een mengsel van ongeveer 2 eierdooiers voor 1 deciliter room. De liaison wordt bijvoorbeeld toegevoegd aan zeer warme soepen of sausen waardoor een lichte binding ontstaat.

De liaison heeft echter ook een sterk emulgerende werking en zorgt ervoor dat vetstoffen beter gebonden blijven in soepen en sausen.

Een liaison mag NOOIT koken omdat de eierdooiers dan stollen en al hun bindkracht verliezen, het uitzicht van de soep of saus wordt er zeker ook niet beter door!!!

Gelatine: Is een lijmstof die getrokken wordt uit dierlijke producten zoals pezen, koppen, huiden, poten enz. Het product komt in de handel als poeder of blaadjes, kleurloos of ((zeldzaam) in rode kleur. Voor een stevige binding heeft men 30 g gelatine nodig voor 1 liter vocht ofwel 15 à 16 blaadjes afhankelijk van hun gewicht.

Eén gelatineblaadje weegt ong. 2 gram maar sommige ook 1 g, of 1,5 gram. Dus opletten.

Deze hoeveelheden zijn slechts gegeven als indicatie. De bindkracht wordt aangegeven in 'Bloom'. Gelatineblaadjes worden eerst minimaal 10 minuten geweekt in koud water, daarna worden ze opgelost in vloeistof tot 90 °C. Poedergelatine kan zo toegevoegd worden maar wordt liever ook eerst aangemaakt met koud water.

Lia Septer, december 2015

Met dank aan Kokswereld & Koksgilde, Guus van Bebbber.