

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Papierautomaat: het bestuur onderzoekt mogelijkheden de huidige automaten te vervangen en/of alleen met de bekende keukenrollen te werken. Wij houden u op de hoogte.

Kaarsvet: Het komt regelmatig voor dat er kaarsvet op het restauranttapijt gemorst wordt!!!! *Loopt niet met kaarsen, laat ze eerst afkoelen.*

Gebruik restaurant en keuken: Gebruik deze zoals u het in u eigen huis zou doen, het culinair gilde is van ons allemaal.

Schoonmaak voor vertrek: Het komt regelmatig voor dat diverse apparatuur (ijsmachine, snijmachine, Koksmessen) niet door de groep schoongemaakt zijn!

Deze maand: Basilicum



Algemene informatie over Basilicum

De naam "basilicum" stamt waarschijnlijk van het Griekse woord basileus af, wat "koning of koninklijk" betekent. Basilicum wordt ook koningskruid genoemd. Hij komt van oorsprong uit India. In India is het een heilig kruid. Hij wordt aangeplant bij tempels en is gewijd aan de Hindoegoden. De Egyptenaren zagen basilicum als geneeskrachtig kruid en gebruikten het kruid in de grafkamers. Het kruid wordt in het zuiden van Frankrijk al sinds de 12e eeuw verbouwd.

Basilicum kent vele tradities en gebruiken.

Er zijn meer dan 150 verschillende soorten basilicum. Er zijn soorten met hele kleine blaadjes en soorten met bladeren zo groot als slabladeren. De Rode of Opaalbasilicum heeft donkerrode zwartachtige bladeren. Deze basilicum heeft een pittige smaak met een vleugje munt en kruidnagel. De Vietnamese keuken en de Thaise keuken maken graag gebruik van de Anijsbasilicum, ook wel Thaise basilicum genoemd. De naam verraadt het al, deze basilicum heeft een anijsachtige smaak. Mexicaanse Kaneelbasilicum heeft groene bladeren en rode steeltjes. Deze soort smaakt zoet, kaneelachtig en heeft een vleugje munt als nasmaak. Citroenbasilicum is een smaakmaker voor vlees, vis en groentegerechten in de Indonesische keuken.

Verse basilicum heeft een uitgesproken unieke pittige smaak. Gedroogd smaakt basilicum zwakker dan vers. Gedroogde basilicum is in alle supermarkten tussen de gedroogde kruiden te vinden. Soms wordt verse basilicum aangeboden.

U vindt ze ook in het vriesvak en als kruidenpasta in de koeling. Soms wordt ze in pot verkocht. Als veel gebruik maakt van basilicum en u hebt er de ruimte voor is een pot basilicum een echte aanrader. Het is een makkelijke plant en als leuke bijkomstigheid houdt hij de vliegen ook nog eens weg. U bewaart basilicum op een koele donkere plaats. Niet in de koelkast.

Was ze kort voor gebruik of vries ze in. U kunt de blaadjes ook in olijfolie bewaren.



Meel/bloem, hun benaming met be- en verwerking



Soorten bloem / meel: hun bewerking en benaming

Er zijn verschillende soorten meel / bloem. Zoveel, dat je vaak niet goed weet welk bloem of melk meel je dient te gebruiken voor brood (bruin, wit, etc.), voor pasta, etc. Zeker wanneer je dan ook nog hoort dat je voor patisserie (taarten/cakes enz.) weer andere bloemsoorten moet/kan gebruiken.

Graag wil ik proberen een kort overzicht te geven van de soorten bloem en meel met hun mogelijkheden.

Daarbij moet je niet vergeten, dat elk land zijn eigen typering (benamingen / nummers) geeft aan de verschillende graansoorten.

Soorten:

1. volkoren *meel*: hier wordt de gehele korrel gebruikt. Dus inclusief zemelen.
2. Bruin tarwemeel: dit is ook volkoren meel, maar dan zijn de zemels eruit gehaald.
3. Tarwebloem: dit is gezeefd tarwemeel; ook wel genoemd "gebuid".
4. Semola of griesmeel: geelachtig gekleurde griesbloem van extra harde tarwe.
 - a. En dan heb je weer grove en fijne semola.
5. En dan is er uiteraard molensteen gemalen meel. Dit wordt langzaam gemalen waardoor de natuurlijke rijkdom van de korrel bewaard blijft. Door langzaam te malen wordt het bijna niet verwarmd en blijven smaken en voedingsstoffen beter bewaard.

Dan enkele verschillen per land en bij ons voor het dagelijkse gebruik het meest voorkomend:

Italië: Men verdeelt hier de bloem in 2 groepen: Grano Tenero en Grano Duro respectievelijk zachte tarwe en harde tarwe.

Grano Duro: hiervoor wordt alleen harde tarwe gebruikt.

Grano Tenero: deze omvat alle andere tarwesoorten, dus ook tarwesoorten, die we in Nederland harde tarwe noemen.

Vervolgens hebben we nog Tipo 00 en Tipo 0.

Tipo 00: is de fijnst gemalen witte bloem en lijkt op witte patisseriebloem.

Tipo 0 is minder uitgemalen en dus minder wit van kleur.

Echter . . . de "nullen" zeggen dus niets over het glutengehalte en dus is niet alle 00 geschikt voor het bereiden van pasta!!!! Koop voor het maken van pasta dus bloem waar duidelijk op het pak vermeld staat, dat het bestemd is voor het bereiden van pasta of pizza.

In België of Frankrijk gelden weer andere normen voor de benaming van alle verschillende soorten bloem.

Zelf koop ik mijn meel (dus met zemelen) altijd bij een molenaar. In mijn geval in 's Gravenpolder. Ik weet dat men zelf maalt. Dus heeft het meel de eerder genoemde voordelen qua smaak. Tevens let ik op, waarvoor ik de verschillende meelsoorten gebruik. Voor mijn taarten en cakes gebruik is de bloem "fijn molenwit", waarin geen zemelen meer zitten.

Lia Septer, februari 2016

Met dank aan internet, Sjaak de Fouw e.a.