

MEDEDELINGEN van het Bestuur:

Info namens het bestuur:



Crowdfunding voor tafels en tafellinnen

De crowdfunding heeft dankzij de vele gulle gevers het prachtige bedrag van € 2100,00 opgeleverd. Heel veel leden hebben een bijdrage gegeven en mede dankzij een aantal grotere bedragen van leden die wat via hun bedrijf konden doen zijn we uitgekomen op dit mooie geldbedrag dat ons de mogelijkheid geeft om nieuwe tafels met bijbehorend tafellinnen aan te schaffen. Iedereen zeer bedankt!

Begrotingsvergadering 25 oktober j.l.

Op de begrotingsvergadering presenteerde de penningmeester de begroting van 2017, deze werd met algemene stemmen goedgekeurd. Ook gaf de penningmeester een overzicht van de baten en lasten over 2016 tot nu toe. Dat overzicht laat zien dat we, zo verwachten we, uitkomen op een nagenoeg sluitend resultaat. Dit in tegenstelling tot het voorgaande jaar toen we met een stevig tekort kampten. Door goed beleid met betrekking tot de receptuur van de club (waarvoor hulde aan de receptuurcommissie), een scherpe inkoop (hulde aan de inkoper), lagere schoonmaakkosten door strikte afspraken met de schoonmaker en door een betere afrekening van dranken hebben we op al deze posten beter gescoord van vorig jaar.

Wat betreft de wijn willen we nogmaals benadrukken dat alle geopende flessen afgerekend dienen te worden, ook al wordt er maar een klein beetje uit de fles gebruikt.

Wisseling secretaris

Door drukke bezigheden lukt het Wim de Pundert niet meer om e.e.a. te combineren met de functie van secretaris. Tijdens de afgelopen begrotingsvergadering heeft Wim afscheid genomen als secretaris. We bedanken Wim voor de vele jaren waarin hij als bestuurslid zich heeft ingespannen voor onze club.

Lia Septer heeft zich bereid verklaard om de secretarisfunctie ad interim over te nemen. In de voorjaarsvergadering 2017 kiest de vergadering een nieuw bestuurslid voor de post van secretaris. Lia Septer houdt nog in beraad of zij zich dan als kandidaat beschikbaar wil stellen. Daarom verzoeken we leden die zich beschikbaar willen stellen voor de functie van secretaris zich via de mail of per post te melden bij het bestuur.

Foto's wissellijsten in het restaurant

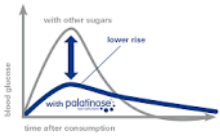
Sinds ruim een jaar hangen er in het restaurant een aantal wissellijsten met "culinaire" foto's. In het voorjaar hebben we aangegeven dat leden na de vakantieperiode foto's konden inzenden ter vervanging van de foto's in de lijsten. Na een jaar krijgen de uitgekozen inzenders de uitvergroting van hun foto in bezit.

Er kwamen slechts twee reacties op deze oproep. Mede door de hectiek van de verbouwing van het restaurant is daar toen niets mee gedaan. We hebben besloten de foto wissel een jaar op te schorten tot september 2017 waarbij de reeds ingezonden foto's gewoon meedoen. Mochten er mensen nu al foto's willen inzenden dan kan dat natuurlijk ook!

Wijnproeverij

In samenwerking met Sligro Vlissingen willen we een wijnproeverij organiseren. Afhankelijk van het aantal deelnemers kunnen we daar op verschillende wijze vorm aan geven. Bij een gering aantal deelnemers organiseren we een proeverij in onze cuisine, bij grote belangstelling doen we dat in de Sligro-vestiging te Vlissingen eventueel gecombineerd met kleine gerechtjes zodat de combinaties wijn/spijs onderzocht kunnen worden. Heb je belangstelling, meldt dit dan aan de secretaris (secretaris@culinairgildezeeland.nl) onder vermelding van: **wijnproeverij**.

DEZE MAAND IN HET MENU: Palatinose en waarom gebruiken we dit bij het koken?



Wat is palatinose? Waarvoor wordt het gebruikt? Waar kan je het kopen?

Palatinose is een andere naam voor isomaltulose. Dit laatste is een koolhydraat dat wordt afgeleid uit een natuurlijke bron van sucrose. Hierdoor ontstaat een enzymatische herschikking van de alfa- 1,2-binding tussen glucose en fructose. Je kunt over de verdere moleculaire structuur meer lezen op internet.

Genoeg over het ontstaan, de moleculaire structuur etc. Maar . . . het heeft naast een mindere toename van de bloedglucose t.o.v. andere suikers ook een meerwaarde voor het gebruik in de keuken.

En wel de volgende: het is minder zoet. En dit betekent weer, dat het bruikbaar is in gerechten, zoals in ons menu de cake in het voorgerecht. Als we hierin gewone suiker zouden gebruiken is de smaak veel zoeter en zou het niet combineren met de andere smaken van dit gerecht. Om die reden zijn we dan ook op zoek gegaan naar Palatinose. Je kan het kopen via internet, maar ook bij horecagroothandels zoals Hanos/ISPC in Breda.

Vaak is het niet op voorraad omdat het in Nederland niet zo veel in restaurants wordt gebruikt, maar wel langzaam doordringt in de keukens, vooral in het zuiden van Nederland. En dit komt weer omdat de Belgische en Zuid-Nederlandse keuken toch ietsjes meer met elkaar overeenkomen van bijvoorbeeld in het noorden.

Workshop BORDOPMAAK in onze keuken met de leden van de kookgroep 1^e donderdag

Graag wil ik jullie even informeren over bovengenoemde workshop.

Afgelopen voorjaar is er door CCN voor de chefs en maîtres van CCN een workshop bordopmaak georganiseerd. Een workshop, waarin je van een andere kant leert kijken en nadenken over “hoe een bord op te maken”: de keuze van het bord (rond, vierkant, langwerpig, groot, klein, gekleurd of juist gewoon wit etc.).

Maar ook: heb ik voldoende ingrediënten om de opmaak te verfijnen en zo nee: wat voor (eenvoudige) ingrediënten – passend bij wat ik al heb – kan ik toevoegen.

Om ook de leden van mijn groep hiermee bekend te maken, heb ik geïnformeerd of dit ook voor mijn groep gold. En JA ZEKER! Zaterdag 29 oktober was het zo ver. De heer Boeren, bestuurslid van CCN Nederland heeft de workshop gegeven voor mijn groep. En wat hebben we genoten en ontzettend veel geleerd.

Via een PowerPoint-presentatie werden we geïnformeerd waarom bordopmaak zo belangrijk is, waarom wij het minder goed kunnen dan de chef in een restaurant, maar ook dat we op een andere manier moeten gaan denken en aan de slag gaan met onze gerechten. Eerst nadenken over de opmaak en het aantal ingrediënten, een voorbeeld zoeken en oefenen als het kan, etc. etc.

Daarna zijn we aan de slag gegaan met allemaal dezelfde producten. We kozen ieder een eigen bord en maakten een keuze uit de ingrediënten.

En dan dus – na alle informatie via de presentatie – aan de slag! En wat waren de borden verschillend van opmaak. Dat kan je je haast niet voorstellen. Maar is ons allemaal gelukt een andere bordopmaak te maken dat we tot dan gewend waren. En . . . verrassend anders en verrassend mooi van opmaak. Een paar foto's van onze creaties wil ik jullie niet onthouden.



Gezien het enthousiasme in onze groep kan ik me voorstellen, dat er meerdere leden een dergelijke workshop willen volgen. Dat kan. De heer Boeren is bereid nog eens naar Zeeland af te reizen.

Is er binnen jouw groep niet voldoende belangstelling (12 personen is ideaal) dan ben ik bereid de organisatie op me te nemen van nog een workshop.

Meld je hiervoor dan aan bij mij: Lia Septer mailadres awsepter@planet.nl. Bij voldoende belangstelling zal ik dan in overleg een datum prikken voor één of mogelijk wel twee workshops. De kosten voor de workshop bedragen in totaal Euro 180,00. Dit is het totaalbedrag en niet p.p. Daarbij komen enkel nog de kosten voor drankjes, wijn etc. Tevens dient de keuken geheel schoon en gedweild te worden achtergelaten. Duur van de workshop circa 4 uren en is een ongelooflijk mooie en leerzame ervaring.



KEUKENMESSEN: hoe en welke messen gebruikt men in de keuken

Ik las kort geleden een artikel over “messen” waarin ik toch weer nieuwe dingen las. Deze informatie wil ik graag met iedereen delen.

Er zijn globaal 2 soorten messen: Europese en Aziatische. En hierbij is het niet zo, dat een Duits klinkende naam ook garant staat voor een Europees mes. Voorbeelden hiervan zijn: Rosenbaum, Henckelbach of Breitenbach. Dit is rommel, zo schrijft de heer Van der Kolk. Hij startte als messenslijper, vervolgens startte hij een winkel met koks- en kappersgereedschappen en nu is hij de eigenaar van Kookpunt Rotterdam en gekend om zijn grote kennis over messen!

Duitse messen staan bekend als zeer degelijk / werkpaard onder de messen / zijn zwaarder en dienen het best voor grovere handelingen zoals snijden van knollen, kopen, winterpenen.

Japanse messen zijn daarentegen lichter en daardoor meer geschikt voor het fijnere snijwerk. En . . . ze zijn scherper, doordat het snijvlak onder een kleinere hoek is gesneden. Maar dus ook kwetsbaarder.

Door het hardere staal wat voor de Japanse messen wordt gebruikt zijn ze lastiger “aan te zetten”.

De basis van een messenset bestaat voor koks tenminste uit: groentemes, office mes en het kartelmes (voor brood snijden maar ook harde groenten!; zie getoonde afbeeldingen. Daarnaast zijn er natuurlijk het vleesmes, fileermes, tourneermes etc. etc.

Laat u vooral goed voorlichten door een kenner zegt de heer Van der Kolk en . . . houd het mes dat u koopt altijd in de hand. Grote handen vragen een ander mes dan kleine (vrouwen)handen.

Onderhoud: maak ze direct schoon en droog. Langer nat laten liggen kan – door zuren zout en/of water toch roestplekjes gaan geven.

Snijplank: voorkeur heeft de dikke hardhouten plank. Voor de HACCP gelden andere regels. Glas en keramiek veroorzaken bothed door de hardheid van deze planken. Kunststof en plastic zijn vaak te zacht. Er ontstaan groeven waarin vuil kan blijven zitten en dus zijn deze niet echt hygiënisch.

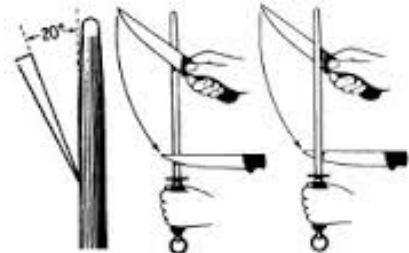
Scherp houden: Een mes is bot als je er geen tomaat mee kunt doorsnijden.

Gebruik een aanzetstaal dat is gemaakt van staal, dat harder is dan het koksmes.

Let op!! Een Japans mes verdient een *keramisch* aanzetstaal of een aanzetstaal dat met diamant is bekleed.

Scherpen: telkens voor gebruik, bijvoorbeeld 3x aan elke zijde.

Slijpen: minimaal 1x per jaar door een erkend messenslijper! Want aanzetten is geen slijpen. Het slijpen kan horizontaal en verticaal.



CUISINE CULINAIRE NEDERLAND FINALE KOOKWEDSTRIJD 2016

Zaterdag 12 november strijden 4 teams om de bokaal. Deze teams, van diverse afdelingen, hebben de voorrondes doorstaan en koken nu voor een jury een menu van 3 gangen. Dit jaar 1 team uit Limburg, 1 uit Den Haag en 2 teams uit Barendrecht. Deze middag is spannend voor de deelnemers, maar bezoekers wordt – naast zicht op de verrichtingen – ontspanning geboden in de vorm van lezingen en een soort foodmarket. En het inspiratiehuis 20|20 alleen al is voor de kookliefhebber de moeite waard om te bezoeken.

Dagprogramma activiteiten

14:00 Er zijn kraampjes van Verbunt, Koppert Cress, uitgeverij Edu Actief en Les Amis de Cuisine en onze Haagse afdeling laat zien hoe je een tafel dekt.

13:45 - 14:30 Lezing Verbunt Wijnkopers

14:45 - 15:30 Interactieve workshop “Geur versus Smaak” van Claudia de Vos

15:45 - 16:30 Lezing over paddenstoelen van Gaston Dolmans

Kookprogramma wedstrijd

09:00 Ontvangst teams en vanaf 09:30 uur uitreiking ingrediëntenlijst

13:00 uur Aanvang bereiding teams groep 1 (teams groep 2 13:20 uur)

15:30 – 17.10-uur Start uitserveren voor-, hoofd en nagerechten (met steeds 20 minuten tussenpauze)

17:00 uur Sprekers Marcel Moerbeek en Inspiratie huis 20|20: dankwoord aan organisatie, afzwaaiers, sponsors en jury

17:45 uur Uitslag jury en prijsuitreiking met aansluitend receptie en borrel

Locatie: **Inspiratie huis 20|20, Taurusavenue 36 (Park 20|20), 2132 LS Hoofddorp** toegang & parkeren gratis

Zie ook: cuisine-culinaire.nl/competitie | www.inspiratiehuis2020.nl



Cuisine Culinaire Nederland
www.cuisine-culinaire.nl



Lia Septer, november 2016

Met dank aan internet en “nog beter koken”