

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Werkgroep Ledenwerving:

8 leden hebben zich aangemeld voor deze werkgroep.

Dank allen namens het voltallige Bestuur. SUPER!

De eerste bijeenkomst is inmiddels gehouden. Er is breed gesproken over veel zaken die mogelijk kunnen leiden tot interesse om lid te worden van ons kookgilde.

De ideeën worden uitgewerkt op verschillende niveaus: publiciteit in de media: wie zijn wij, wat doen wij etc. En uiteraard voor de open dag met workshops, die op 1 april wordt gehouden. Er zijn verschillende groepen gevormd: uitwerking workshop(s), media, website etc. etc. U hoort in de volgende Nieuwsbrief de resultaten van de 1^e open dag en voortgang van de werkgroep.

Een van de resultaten willen we u alvast melden. Om nieuwe mensen te vinden moet je in ieder geval zorgen dat je club bekendheid krijgt. Een belangrijk instrument daarvoor zijn de **sociale media**. Daarom gaan we regelmatig nieuwe items plaatsen op Facebook.

Ook onze website is inmiddels volledig vernieuwd. Ga even kijken (op pc, tablet of smartphone) want hij ziet er dankzij de inzet van ons bestuurslid Jurgen Wirtz prachtig uit. Er is een koppeling tussen de website en onze Facebookpagina. Als je Facebook hebt, like ons dan en deel onze site met zoveel mogelijk vrienden, dat helpt onze bekendheid enorm vooruit!

Onze website: www.culinairgildezeeland.nl

Facebook: facebook.com/culinairgildezeeland/

Als je leuke foto's hebt van je kookavond, mail ze dan door aan secretariaat@culinairgildezeeland.nl dan plaatsen we ze op onze Facebookpagina!

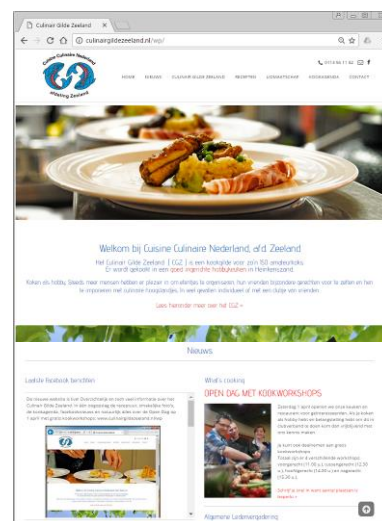
Algemene ledenvergadering: de jaarlijkse Algemene Ledenvergadering wordt gehouden op **dinsdag 28 maart 2017** in onze Cuisine, Meulwegje te Heinkenszand. Starttijd vergadering **19.30 uur**. **U bent van harte uitgenodigd de vergadering bij te wonen**. Zo kan het bestuur uw ideeën, wensen horen en waar mogelijk uitvoeren.

Huishoudelijke mededelingen:

Afwas: graag jullie attentie voor het volgende. Regelmatig worden de stalen ringen (gebruik patisserie etc.) na gebruik niet afgewassen, maar in de bakken met water gelegd. Dit betekent dat de ringen gaan roesten, door het lange contact met het water. Tevens vindt "roestoverdracht" plaats met lepels en vorken omdat deze ook in contact komen met de ringen. **Dringend verzoek:** *de stalen ringen na gebruik altijd zelf afwassen en drogen!*

Open Dag:

Open Dag met kookworkshops: Op 1 april (geen grap!) houden we in het kader van de ledenwerfactie een Open Dag van 10.30 uur tot 17.00 uur. Tijdens de Open Dag worden er vier verschillende **gratis** kookworkshops gehouden van telkens één uur. Belangstellenden kunnen zich aanmelden via onze website www.culinairgildezeeland.nl. Geef dit zoveel mogelijk door aan vrienden, kennissen, burens etc. Het bericht staat ook op onze facebookpagina facebook.com/culinairgildezeeland/. Als je Facebook hebt, ga dan naar onze facebookpagina en like dan alstublieft dit bericht, deel het dan vervolgens met je vriendengroep. Hoe meer mensen er "delen" hoe groter bereik we hebben! **Doen!!**



Workshop bordopmaak: Opnieuw hebben 24 enthousiaste leden verdeeld over 2 workshops zich met veel enthousiasme “gestort” op en mogelijk- en moeilijkheden van de bordopmaak. Dit gebeurde onder de bezielende leiding van de heer Jan Boeren, lid van het bestuur van CCN Nederland. Het waren weer twee fantastisch gezellige en leerzame zaterdagen. Dank je wel leden voor het enthousiasme en dank ook aan Jan Boeren voor de uitgebreide informatie, mooie PP-presentatie en zeker niet onbelangrijk – nee, het belangrijkste – waarom we anders kunnen/moeten leren denken over de bordopmaak. Dit vergt een totaal nieuwe benadering: men leest de receptuur / hoeveel ingrediënten bevat dit gerecht / zijn dit er voldoende om een mooie presentatie te kunnen bewerkstelligen. Zo ja: welk bord kies ik om vervolgens aan de slag te gaan. Heb je niet voldoende ingrediënten: Wat kan of moet er nog bij: een krokantje, een extra bereiding, etc. etc. Bekijk onze Facebookpagina voor een mooie impressie van de bijeenkomst(en): facebook.com/culinairgildezeeland/photos/



De schaal van Scoville: klinkt als . . . maar is



De schaal van Scoville:

Enige weken geleden kocht ik – zo vind ik zelf – het fantastische boek “Bon Appetit”. Een boek, een encyclopedie maar dan anders, over heel veel culinaire weetjes en bijzonderheden. Voor mij een nieuwe wereld in veel opzichten. Allemaal even bijzonder; soms bekend, vaak helemaal nieuw qua informatie voor mij. Er staan fantastisch veel items in. Een van de onderwerpen heeft bijvoorbeeld als titel “de schaal van Scoville”.

Deze schaal van Scoville is ontwikkeld door de Amerikaanse apotheker Wilbur Scoville. En hiermee is de naam in ieder geval duidelijk. Wat de schaal van Richter betekent voor aardbevingen, is dit eenzelfde schaal maar dan voor pepers. Gerangschikt van een zachte smaak tot explosief heet!!

Verschillende pepersoorten waren mij al wel bekend, maar veel ook niet. Wat denkt u van de Anaheimpeper of de Carolina Reaper. Naast de verschillende soorten worden ze ook gerangschikt in “hitte” of zoals de schrijver aangeeft “hun duivelse substantie”.

De heetheid van pepers wordt uitgedrukt in eenheden van 0 tot meer dan 2 miljoen. Het aantal eenheden staat voor het aantal capsaïcine moleculen in de peper. Zuivere capsaïcine bevat 16 miljoen moleculen (één molecuul capsaïcine bestaat al uit 100% capsaïcine!).

En voor mij nog een bijkomende informatie: Capsaïcine lost op in vet (gekookte rijst, brood en yoghurt) maar niet in water!! Dat heeft me duidelijk gemaakt, dat ik soms aan het koken ben, proef en denk “oeps wat heet” maar dan aan tafel zit en ineens in combinatie met de andere ingrediënten minder heet proefde.

Voor mij die geweldige informatie, die mij weer een en ander duidelijk maakt over smaken etc.

De heetheid wordt gemeten door de extracten van pepers te verdunnen. De hoeveelheid keer dat er verdund moet worden tot het moment dat er geen scherpte meer werd waargenomen geeft de hoeveelheid Scoville Units aan. De Jalapeno moet dus (zie schaal) maximaal 8000 keer verdund worden om niet meer waargenomen te worden. Eén druppel extract van de heetste peper ter wereld moet maar liefst meer dan een miljoen keer verdund worden om niet meer waargenomen te worden. Een paprika of tomaat heeft een Scovillewaarde van 0. Een gerecht wordt over het algemeen als heet ervaren bij een Scovillewaarde van 500-1000. Pepperspray van de politie heeft een waarde van 5,300,000 SHU. Sinds 2013 is een speciaal gekweekte peper (Carolina Reaper) de heetste peper ter wereld.

Lia Septer, maart 2017
Met dank aan internet en Bon Appetit