

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Logo's op koksbuizen: Het bestuur vraagt alle leden, die in de loop van dit jaar lid zijn geworden van ons Culinair Gilde *hun onbedrukte koksbus in het restaurant achter te laten met hieraan bevestigd een briefje met je naam. Dit kan zijn voor- en achternaam of alleen de voornaam- of de achternaam. Tevens M of V;* dit laatste voor het aan de linker of rechterzijde van de bus plaatsen van logo en naam.

Open dag 1 april: op 1 april organiseerden we een Open Dag. De Open Dag is aangekondigd in verschillende huis-aan-huis weekbladen. Helaas namen verschillende regionale kranten en de PZC onze aankondiging niet op. Tevens hebben wij de Open Dag op Facebook aangekondigd. Anders dan op eerdere georganiseerde Open Dagen, kon men zich nu als gast aanmelden voor het maken van een voor-, tussen-, hoofd- dan wel nagerecht. De belangstelling was overweldigend. Vrijwel alle workshops waren vooraf volgeboekt.



Daarnaast was het ook enorm gezellig, de resultaten meer dan fantastisch en . . . natuurlijk mocht men het eigen gemaakte gerecht ook zelf opeten, zodat men ook kon nagenieten van het gemaakte gerecht. Naast het feit dat de belangstelling groot was had deze open dag ook een doelstelling: de mogelijkheid lid te worden van ons Kookgilde. En dat is zeker gelukt. Inmiddels hebben zich minimaal vier personen aangemeld als kooklid in verschillende groepen.

ALV 28 maart 2017: De algemene ledenvergadering werd helaas door erg weinig leden bezocht. Het bestuur vraagt zich af wat men kan veranderen om hiervoor meer belangstelling te krijgen. Het is toch het moment dat leden zich kunnen melden met vragen, ideeën, wensen etc. om ons Culinair Gilde waar mogelijk te verrijken met nieuwe initiatieven. Belangrijk om te melden is in ieder geval dat het boekjaar is afgesloten met een positief saldo.

Tevens wil het bestuur ook via deze weg iedereen, die heeft meegewerkt afgelopen jaar aan activiteiten, opknapbeurt restaurant, crowdfunding etc. van harte dankzeggen voor hun betrokkenheid en inzet. Zonder inzet van leden is het runnen van een vereniging niet mogelijk.

Deze maand in het menu: asperges het zogenaamde "witte goud"



Ze zijn er weer "de witte asperges". Zelf vind ik het altijd een enorme rijkdom elk jaar weer te kunnen en mogen genieten van dit mooie ingrediënt.

In verschillende delen van Nederland wordt van oudsher de asperge geteeld. En de vraag: welke levert de lekkerste asperge is voor een ieder anders.

En dan de veelheid aan bereidingen . . . De mogelijkheden zijn legio.

Op de ouderwetse manier gekookt en bereid met ham en eieren. Koken alleen al doen veel mensen op een andere manier. Ik heb eens gezocht en vond: 15 minuten koken, 3 minuten koken en 20 minuten van het vuur af laten garen in het kookvocht, met koud water opzetten, 3 minuten laten koken en 20 minuten laten staan, 35 minuten pocheren in water van 90 °C.,

En dan zijn er nog andere vormen van bereiding: 30 minuten stomen; sous-vide garen: 15 minuten in kokend water of 20 minuten in water van 90 °C., konfijten: 35 minuten in (zonnebloem)olie bij 90 °C, etc. etc.

En dan zijn er nog de vele combinatiemogelijkheden: naast ei en ham ook onze zeekraal – (Oosterschelde) kreeft – vis – vlees etc. of combinaties met verschillende sauzen van de overheerlijke Hollandaisesaus tot bereidingen met een buitenlands tintje.

Te veel om op te noemen, maar ook te veel om allemaal een keer te proberen in één seizoen.

Gelukkig is het seizoen dit jaar vroeger begonnen en hopelijk kunnen we er lang gebruik van maken.

WORKSHOP WORST MAKEN in oktober 2017



Soms is het leven mooi!

Enige tijd geleden werd ik geïnformeerd over het volgende.

Slager Brouwer uit Middelburg, bij velen bekend om zijn kwaliteitsproducten, was gestopt. Mijn reactie was: wat jammer ontzettend jammer.

Maar . . . het positieve nieuws is, dat de heer Brouwer zijn vakmanschap inmiddels deelt met mensen door het organiseren van workshops worst maken. Snel was het contact gelegd.

En JA!! De heer Brouwer is bereid met ons één - of zo nodig meerdere – workshops “worst maken” te arrangeren. De gegevens: Duur workshop circa 3 uren;

Inhoud workshop: Door de heer Brouwer wordt de ham uitgebeend en uitleg gegeven over de delen van het varken. De deelnemers snijden het vlees – draaien het gehakt – binden op.

Er worden 3 verschillende soorten worsten gemaakt: peper, knoflook en venkel. Van elk 3 per persoon, dus 9 worsten totaal per persoon.

Na afloop van de workshop worden alle worsten door de heer Brouwer meegenomen om te drogen. Na het drogingproces krijgt iedere deelnemer 9 worsten.

Kosten: Euro 250,00 – 300,00 (afhankelijk van de vleesprijs)

Per workshop: 10 deelnemers wat betekent Euro 25,00 – 30,00 p.p.

Data: **zaterdagen 7, 14 of 21 oktober.**

Opgeven: via secretaris@culinairgildezeeland.nl tot 1 juli 2017.

Inschrijving op volgorde van binnenkomst. Na 1 juli zal ik iedereen informeren over de boekingen en welke datum/data er volgeboekt zijn en dus door kunnen gaan na overleg met de heer Brouwer.

Vanille



Vanille is familie van de orchidee.

Door fermentatie veranderen de groene peulen in glimmende zwarte stokjes.

De geur en de smaak van vanille zijn overweldigend.

Maar waarom smaakt niet alle vanille hetzelfde?

Oorspronkelijk groeide de vanilleplant alleen in Mexico en is van origine een inheemse plant. De natuurlijke bestuiving vindt plaats enkel en alleen door een inheems bijtje en de kolibrie. Dit zijn de enigen op onze aardbol die de trompetachtige bloemen van de vanilleplant konden bestuiven.

Pas in 1841 ontdekte een jonge slaaf van het eiland Réunion (voorheen Île Bourbon) per toeval een techniek om met behulp van een bamboestokje de plant te bevruchten.

Door toedoen van deze jongeman kan nu ook vanille worden verbouwd in Madagaskar, Tahiti en tal van andere landen. In Tahiti betreft het wel een andere vanille-orchidee-soort.

En . . . thans is men ook bij de Universiteit van Wageningen een heel eind met het kweken van vanille. Zie voor meer informatie aldaar.

Nog steeds worden alle vanillebloemen buiten Mexico met de hand bestoven. Zodra de bloemen opengaan, moeten de boeren ze binnen acht uur bevruchten. En om dat voor elkaar te krijgen, zit er niks anders op om met hun bamboestokje meerdere keren per dag alle planten af te gaan - de bloemen komen één voor één tot bloei, en bloeien maar een halve dag. Na de bestuiving duurt het nog gemiddeld zes maanden tot ze de peulen kunnen plukken.

Na de pluk stoppen de boeren meteen het groeiproces van de peulen door ze met heet water te overgieten. Daarna volgt het drogen en fermenteren – een proces dat nog eens een half jaar in beslag neemt. Elke dag leggen de boeren de peulen in de zon, en 's nachts verhuizen ze de peulen, verpakt in matten, naar houten kisten om daar uit te zweten.

Pas na dit proces is het hoofdbestanddeel vanilline vrijgekomen, en zijn de peulen heuse vanillestokjes geworden. Donker, kleverig, licht vochtig, soepel en buigzaam – dat zijn stokjes die goed behandeld zijn. De vanille uit Madagaskar wordt geprezen om zijn zachte, hooiachtige smaak. Die uit Mexico heeft kruidige en houtachtige noten, en is voller en aardser. En de vanille uit Tahiti is juist weer fruitig en bloemig. Het zal duidelijk zijn dat vanille een TOP-product is en dus duur. Gebruik het zorgvuldig.

Lia Septer, mei 2017
Met dank aan internet.