

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Secretaris: het bestuur deelt u mee, dat met ingang van 1 januari 2018 het secretariaat van ons Culinair Gilde Zeeland overgenomen wordt door de heer Adrie Wisse. Adrie kookt in de vegetarische groep en het bestuur is blij een opvolger te hebben kunnen vinden voor de huidige secretaris Lia Septer. Het bestuur bedankt Lia voor de uitstekende wijze waarop zij ons secretariaat heeft gevoerd. Voor contact met de secretaris gebruikt u het bekende mailadres:

secretaris@culinairgildezeeland.nl

Afwas: graag willen de leden nog eens wijzen op het schoonmaken van de keuken tijdens of aan het einde van de maandelijkse kookavond. Een goede schoonmaak betekent behoud materialen! Dit ook omdat we de laatste tijd worden als bestuur helaas regelmatig geconfronteerd worden met op- en aanmerkingen vanuit de leden, dat onderdelen niet goed schoon zijn. Dit kan en mag niet de bedoeling zijn. Wat dienen de groepen zelf schoon te maken?



1. Alle gebruikte serviesgoed en de gebruikte koksmessen.
2. De werkbanken: groene planken na schoonmaak rechtop zetten, zodat u ook onder deze planken kan schoonmaken.
3. Fornoizen (uitgezonderd roosters die moeten bij de afwas worden gezet) en alle gebruikte apparatuur: keukenmachine (Magimix – Kitchenaid – snijmachine – ijsmachine – Sous-vide – salamander – en uiteraard de ovens etc.

Gebruikt bestek (behalve de koksmessen, die u zelf afwast) dient u in een bak met water en (desinfecterend) wasmiddel te worden gelegd.

De tafels worden na afloop van het koken voorzien van schone tafelkleden. De gebruikte kleden worden "opgevouwen" in de blauwe bak in de gang gelegd.

Mocht u klachten hebben over de schoonmaak, over kapot materiaal en/of andere zaken: laat het weten aan uw chef, die het bestuur dan zal informeren. Dank u wel voor de medewerking.

Kookgroepen: In december moeten we als bestuur helaas afscheid nemen van vier chefs die het Gilde gaan verlaten. Om verschillende persoonlijke redenen is het voor hen niet meer mogelijk te blijven koken. Dit is voor ons Gilde heel erg jammer. Het bestuur heeft inmiddels op de chefsavond van november officieel afscheid genomen van Koos Haeck en René Leenpoel. Op de komende chefsavond hebben we gelegenheid om afscheid te nemen van Ronald Jonkman en Kees Koens die op de chefsavond van november waren verhinderd. Anneke van Hootegem stopt per 1 januari als chef van de vegetarische groep maar blijft wel bij de groep koken, Adrie Wisse neemt haar taak als chef over. Graag willen wij hen langs deze weg nogmaals bedanken voor alle goede, inspirerende momenten. Hierbij denkend aan onder meer hulp bij workshops, ledenwerfacties, opendagen, en uiteraard het vele jaren begeleiden van hun groep. DANK! Gelukkig zijn er ook oplossingen voor de diverse groepen, waarvan de chef vertrekt per 1.1.2018. De groep van Kees Koens zal verder gaan met een nieuwe adspirant chef, die in de eerste periode wordt bijgestaan door ervaren chefs. De groep van Koos Haeck zal samengaan met de groep van Patrick Fiers en de groep van René Leenpoel zal vanaf 1.1.2018 verder gaan met Sjaak de Fouw als chef. Chefs, nogmaals heel veel dank voor alle goede momenten in de afgelopen jaren.

Nieuwe leden zijn van harte welkom: In het afgelopen jaar hebben verschillende leden – om zeer diverse redenen (verhuizing – drukke baan – etc.) hun lidmaatschap opgezegd. Gelukkig hebben zich ook weer meerdere nieuwe leden aangemeld, maar er zijn verschillende groepen die nog wat nieuwe leden kunnen gebruiken. Daarom vraagt het bestuur de leden mee te denken over het aantrekken van nieuwe leden. Weet je zelf mensen, die graag willen koken? Gastkoken is altijd gezellig en leert de sfeer in een groep zien, maar ook hoe er gewerkt wordt, etc. etc. Het bestuur stelt mondelinge reclame onder familie, vrienden en kennissen zeer op prijs. Wilt u meer informatie: wendt u dan tot onze secretaris secretaris@culinairgildezeeland.nl Dank u wel voor uw meedenken en reclame maken.

Ingrediënten:



Het is een goede zaak om stil te staan bij de ingrediënten, die dagelijks worden aangeleverd door de verschillende bedrijven. De menucommissie en de in koper doen hun uiterste best de producten zo veel als mogelijk is af te stemmen op het actuele maandmenu. Hierbij rekening houdend met kwaliteit, versheid en maanbudget. De ingrediënten zijn hiermee “eigendom” van ons Gilde.

Veelal worden alle ingrediënten die klaarstaan gebruikt, maar vaak kan de hoeveelheid niet worden aangepast of afgemeten en dus dienen restanten te worden teruggelegd in koelkast etc. Zoals u zult begrijpen mogen – anders dan in goed overleg met de chef - geen niet gebruikte ingrediënten mee naar huis worden genomen. Wij rekenen op uw medewerking.

Kookwedstrijden CCN staan weer voor de deur in 2018!!



Kookwedstrijd 2018
Cuisine Culinaire Nederland

Via de e-mail heeft u inmiddels ook informatie ontvangen over de aanstaande landelijke kookwedstrijden georganiseerd door CCN. Gezien het feit, dat op het moment van verzending van deze Nieuwsbrief er nog geen inschrijvingen zijn ontvangen, willen wij u als bestuur nogmaals attenderen op deze wedstrijd. Organisatorische informatie:

Voor 11 december a.s. aanmelden bij CCN : zie info op de site.

17 maart 2018 vinden de voorrondes plaats. Verdere informatie:

1. Twee weken voor de wedstrijddatum worden de “verplicht” te gebruiken ingrediënten bekend gemaakt aan de deelnemers.
2. 21 april 2017: halve finales. Nu worden de ingrediënten 1 week vooraf bekend gemaakt.
3. 2 juni 2017: Finale!!
4. Meer informatie over de kookwedstrijden zie: cuisine-culinaire.nl/competitie/ en info over reglement staat hier: cuisine-culinaire.nl/wedstrijdinfo-ccn-bokaal-2018/

Graag wil ik als schrijver van deze Nieuwsbrief reclame maken voor deze wedstrijden. Zelf heb ik verschillende keren deelgenomen aan de 2-jaarlijkse CCN-kookwedstrijd. Het is werkelijk een fantastische ervaring. Je leert veel van de wijze van samenstellen van een menu met vaststaande ingrediënten, het koken met elkaar vooraf is inspirerend, maar zeker ook het koken in een andere keuken met verschillende andere deelnemende groepen is een geweldige ervaring. Dan blijkt maar weer eens de grote verscheidenheid in gebruik van ingrediënten, bordopmaak, etc. etc. Mij heeft het heel veel geleerd en geïnspireerd. Twijfel je nog? Zet dit om in meedoen! Je zult er geen spijt van hebben. Lia

Techniek eieren koken:



Hoe kook je het perfecte ei?

Vraag twintig verschillende soorten chefs en je zult ook twintig verschillende antwoorden krijgen. Wat voor de één een perfect gekookt ei is, kan voor de ander niet lekker zijn. Onderzoek door Gastronomixs maakt één ding duidelijk: stop met het focussen op de kooktijd en concentreer je op de temperatuur. Het is onnodig om kokend water te gebruiken. Dit is simpelweg te heet waardoor het de schalen vernielt, de proteïnen taai maakt, de kooksmaak versterkt en de groene kleur aan het oppervlak van de dooier bevordert.

De ontdekking van een nieuwe kooktechniek

Japanse koks ontdekten jaren geleden dat het langzaam koken van eieren in natuurlijke warmtebronnen resulteerde in een perfecte consistentie. Het zorgde ook voor een rijke en romige smaak. Deze eeuwenoude

techniek is vertaald naar de moderne keuken van nu door vooruitstrevende chefs. Tegenwoordig kunnen we eieren in een meer gecontroleerde omgeving garen dan vroeger, bijvoorbeeld door gebruik te maken van een warmwaterbad of een combisteamer etc.

De temperatuur

Bij temperaturen onder de 55°C zullen de ei-eiwitten niet veranderen in een gel-vormend netwerk, ook niet als ze uren op deze temperatuur worden verwarmd. Dit is goed zichtbaar bij het gebruik van gepasteuriseerde eieren, de ziekteverwerkers zijn gedood, maar de eieren zien er hetzelfde uit als rauwe eieren en hebben dezelfde fysische eigenschappen. Bij temperaturen boven de 55°C zullen de ei-eiwitten worden omgezet tot onomkeerbare gels. Rond de 60°C wordt het eiwit ondoorzichtig, maar de dooier krijgt pas een stevige en vaste structuur bij een temperatuur rond de 74°C. Het is dus belangrijk om te onthouden dat het eiwit sneller van structuur verandert dan het eigeel.

Het koken van het ei

De uitdaging van het koken van een ei is het vinden van een balans tussen de garing van het eiwit en de eidooier. We weten nu dat een beheersing van de temperatuur belangrijk is voor de uiteindelijke structuur van het ei. Het garen van eieren op lage temperatuur rond de 62-65°C is geliefd door de ongekende en half gestolde structuur. Voor een hard gekookt ei plaats je de eieren in een warmwaterbad op 74-78°C voor 35 minuten. De individuele voorkeuren voor het perfecte eitje variëren enorm, maar met de moderne kookapparatuur kun we een kerntemperatuur instellen en consequent de gewenste structuur krijgen. De bovenstaande afbeelding laat de invloed van verschillende temperaturen zien en geeft je een startpunt om je perfecte ei te koken. Op Gastronomixs.com laat men zien hoe je eieren op verschillende manier kunt garen.

Lia Septer, 1 december 2017
Met dank aan Internet / Gastronomixs