

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Het bestuur wenst alle leden
een zeer gezond
en
“creatief” kokend
2018



Zijn er wensen – vragen: laat het ons weten.

En dan zijn er natuurlijk ook andere zaken. Nieuwe chefs vervangen vertrekkende chefs!

Zoals eerder aangegeven zijn er enkele chefs – om verschillende redenen – per 31.12.2017 gestopt. Gelukkig hebben zich ook nieuwe (adspirant) chefs aangediend. In december hebben zij al deelgenomen aan de chefsavond ter voorbereiding van het menu van januari 2018. **Welkom Helene Looije, en Hans Krijger.**

Adrie Wisse wordt de nieuwe chef van de vegetarische kookgroep.

De keuken: Graag jullie aandacht voor het volgende. Het komt nog te vaak voor, dat de schoonmaak van de keuken niet volgens de daarvoor geldende regels is opgepakt door de kokende groep. Dit betekent, dat de medewerker van Asito te veel tijd nodig heeft om alles spic en span achter te laten voor de volgende groep. Het bestuur wil iedereen nogmaals wijzen op **de onderdelen van de afwas, die voor rekening komen van de kokers. Dit zijn:** Alle gebruikte borden, alle koksmessen, de werkbladen (groene planken rechtop plaatsen na schoonmaak, de fornuizen (de roosters kunnen bij de afwas worden gezet). Alle gebruikte apparatuur (machinerieën: Kitchen-aids, Bamix inclusief opzetstukken die apart dienen te worden teruggeplaatst en mogen dus niet op de Bamix blijven zitten i.v.m. roestvorming etc., alsmede mixers, keukenmachine, snij- en ijsmachine, Sous-Vide en natuurlijk de gebruikte ovens.

Gebuurde apparatuur dient op de juiste plaats teruggezet/gehangen te worden. Heel erg bedankt voor ieders medewerking. Een schone keuken met perfecte apparatuur is nu eenmaal heel fijn om in te werken.

Mocht onverhoopt blijken dat de groep voor je zaken niet goed heeft schoongemaakt meldt dat dan bij je chef. Deze kan dan de chef van de betreffende groep er op aanspreken en wel persoonlijk en uitdrukkelijk niet door een bericht rond te sturen via de Whatsapp-groep van de chefs. Gaat het om een kleinigheidje, bijvoorbeeld een vies mes o.i.d. los het dan zelf op, we maken allemaal weleens een foutje.

Gebruik van keukenapparatuur: sommige keukenapparatuur is al lang in bedrijf en onderhevig aan slijtage, deze zal worden vervangen. Let bij gebruik van de apparatuur er goed op dat je de apparatuur op correcte wijze gebruikt. Vraag bij twijfel je chef hoe het moet. Nog te vaak sneuvelen er bijvoorbeeld kommen van de Magimix omdat deze verkeerd op het apparaat worden geplaatst of omdat het deksel op verkeerde wijze erop wordt gezet. Als je weerstand voelt doe je waarschijnlijk iets fout, ga dan de boel niet forceren. Bij goed gebruik hebben we jarenlang plezier van onze apparatuur en worden er niet onnodig hoge kosten gemaakt om spullen telkens te vervangen.

CCN-kookwedstrijd 2018: We hebben een team!



Kookwedstrijd 2018
Cuisine Culinaire Nederland

Het is gelukt! Afdeling Zeeland van CCN Nederland heeft een team, dat gaat deelnemen aan de 2-jaarlijkse kookwedstrijd welke in het voorjaar 2018 plaats vindt. Fijn dat het gelukt is. En aan de andere kant ook heel spannend voor de deelnemers! Gelukkig is er bij de voorrondes twee weken vooraf bekend welke ingrediënten gebruikt dienen te worden en dus ook mogelijkheid om receptuur te zoeken, te oefenen etc.

Het Zeeuwse team dat zich heeft aangemeld bestaat uit de volgende personen: Jolanda Bijleveld, Marianne de Haas en Gert Vriezokolk. De eerste wedstrijd (voorrunde) vindt plaats op zaterdag 17 maart 2018. Via de Nieuwsbrief houden we jullie op de hoogte. En uiteraard geeft de site van CCN alle informatie.



Wanneer je met roomboter (verder boter genoemd) aan de slag gaat loop je over het algemeen in bakrecepten niet tegen problemen aan. Het verschil tussen koude boter, boter met zout en zachte boter is een duidelijk omschreven begrip en de boter kan zonder grote problemen verwerkt worden.

Bakken van vlees: daarbij kun je wel tegen een groot probleem aanlopen als je met boter gaat werken, zeker voor de gemiddelde hobby kok. Dit zit hem in de temperatuur en de samenstelling van de boter: vetstof en melkbestanddelen. Het probleem komt om de hoek kijken bij hoge temperaturen, die vaak nodig zijn om een stuk vlees meteen dicht te schroeien om zo het lekken van kostbare sappen te voorkomen.

Het zijn voornamelijk de melkbestanddelen die problemen veroorzaken, met name het **zwart** worden van deze deeltjes waardoor er een minder mooi resultaat ontstaat, qua smaak en aanzien.

Het klaren van de boter: Om melkbestanddelen te scheiden van de vetstof kun je de boter klaren. Hiervoor zijn twee methoden:

Lage temperatuur, dat blanke lichte vetstof en een wit residu van de melkbestanddelen oplevert.

Hoge temperatuur, dat een lichtgekleurde vetstof oplevert – een beetje honingkleur – met bruine melkbestanddeeltjes. Deze laatste variant heet beurre noisette omdat bij het kleuren van de melkbestanddelen op hogere temperatuur een prettige bijkomende smaak ontstaat: hazelnootachtig. Vandaar de naam.

Let op! Het klaren van boter doet men alleen met zoutloze boter.

Je klaart liefst met blokjes van een pakje boter van 250 gram; voor de geoefende “klaarder” kan het ook met meer. Gebruik altijd een kleine steelpan, snijd de boter in stukjes, doe deze in de pan en zet voor de **lage temperatuurvariant** op een laag vuurtje. Laat smelten **zonder** te roeren. Blijf erbij en let op dat de boter niet gaat borrelen: dit werpt melkbestanddelen omhoog en dat klaart een stuk lastiger.

Als de boter bijna helemaal gesmolten is pak je hem van het vuur en laat hem even rusten.

Neem een bewaarbakje en giet nu heel voorzichtig de vetstof erin en laat de melkbestanddelen achter in de pan. Schep eventueel ontstaan schuim eraf met een eetlepel en houd de melkbestanddelen tegen met een lepel. De melkbestanddelen kun je in een aardappelpuree doen of bij je groenten.

Voor de **hoge temperatuurvariant** doe je ook blokjes boter in de steelpan maar je moet van tevoren een bodem ijskoud water in je aanrechtbak zetten. Of zet een kom met ijswater naast je warmtebron waarin de bodem van de steelpan past. Leg een garde en een eetlepel klaar. Deze variant verdient extra aandacht omdat de boter in één klap verknoeit kan zijn door verbrande melkbestanddelen. De kunst zit hem in het op tijd van het vuur nemen van de boter en het direct terug koelen van de pan.



Zet het vuur half hoog en doe de klontjes boter in de pan. Van het begin af aan ga je de boter bewegen met de garde en zorgen dat wanneer de boter gesmolten is hij in beweging blijft:

niet kloppen maar ronddraaien! Wissel met temperatuur, van hoog vuur tot half hoog vuur totdat het schuim verdwenen is, de vetstof licht karamelkleur krijgt en er uiteindelijk de nootgeur vrijkomt.

Nu moet je snel handelen: bruine melkbestanddelen slaan snel om tot zwart!

Dus hazelnootgeur, bruine deeltjes van de melkbestanddelen en dan de pan van het vuur en de bodem afkoelen in het koude water.

Zet de pan op je werkblad en laat twintig minuutjes rusten. Giet zoals eerder omschreven de vetstof af in een bewaarbakje. De bruine deeltjes kun je nergens voor gebruiken dus die gooi je weg.

Wat kun je met beurre noisette?

Met beurre noisette verfijn je veel gerechten zoals een eenvoudige ravioli: deze wordt hemels met een enkele eetlepel eroverheen.

Bak je coquilles eens in beurre noisette: je wilt ze nooit meer anders!

Diverse bakrecepten van koekjes tot karamel verrijk je qua smaak wanneer je deze boter gebruikt.

Veel succes en geniet!! Monique Moreau