

Lente-evenement

Culinair Genootschap Dow
Een introductie



Culinair

Alles wat te maken heeft met koken en lekker eten en drinken.

Fijn proeverij.

De kookkunst betreffend.





Genootschap

Gezelschap, vereniging, club, gilde, orde, sociëteit, verbond.

Leden worden genoten genoemd en willen vooral “GENIETEN”.

Kennis, kunsten en technieken op het gebied van eten en drinken delen en trachten te verbeteren en/of ontdekken.



DOW

- 1 Werkgever
- 2 Oud werkgever
- 3 Personeelsvereniging Dow onderafdeling
Lidmaatschap van de PV is verplicht.



Organisatie

- **Dagelijks bestuur**
 - **Kookcommissie**
 - **Wijncommissie**
 - **Reiscommissie**
 - **Website**
- 



Evenementen 2024

- **ALV**
- **Technisch koken en koken op zondag voorjaar**
- **Lente-evenement**
- **Familie barbecue**
- **Culinaire reis, dit jaar naar Marcourt en Durbuy**
- **Technisch koken en koken op zondag najaar**
- **Event wijncommissie, dit jaar Portugees getint**
- **Kerstdiner**



Lidmaatschap

- **Contributie is 80,- euro/ jaar. Wordt na de ALV geïnd en aangepast bij later instapmoment, voor nu zou dat 40 euro zijn.**
- **Bijdrage per evenement, waarbij een verschil gemaakt wordt voor gebruikers van alcoholhoudende dranken en alcoholvrije (arme) varianten. Bob-arrangement.**
- **Introducees kunnen aangemeld worden als daar ruimte voor is en betalen 25 euro meer dan leden voor alleen de standaard evenementen.**
- **Alle bijdragen worden in 2 termijnen doorberekend. Voor de zomer en na het kerstdiner. Wanneer een ieder prompt betaalt kan de penningmeester zijn boeken op tijd sluiten.**
- **Van alle leden wordt verwacht dat ze de hand en spandiensten tijdens een evenement onder elkaar verdelen en uitvoeren.**



Kookevenementen

- De kookcommissie verzorgt de recepten van de door hen gekozen gerechten. Zij maken ook een indeling om de aangemelde leden aan de gerechten te laten werken. Voorkeuren kunnen vooraf aangegeven worden.
- Er wordt een tafelindeling gemaakt, waarbij rekening wordt gehouden met het uitserveren van de gerechten en het warm opdienen.
- Van alle leden wordt verwacht dat ze de hand en spandiensten tijdens een evenement onder elkaar verdelen en uitvoeren. Voor afwassers wordt gezorgd.



Bijpassende dranken

- **Aan de hand van de gerechten en de daarbij behorende recepten gaat de wijncommissie op zoek naar passende dranken. Tevens wordt een toelichting gegeven.**



Culinaire reis

- **Aanmelden voor de reis, dit jaar naar Durbuy, is al vroeg in het jaar gepland, daar er gereserveerd moest worden. Mocht er nog interesse zijn, is meegaan afhankelijk van de beschikbaarheid. Er wordt een voorschot op de reiskosten gevraagd**

Hygiene in de keuken

- ▶ We hanteren zoveel mogelijk de regels van de **Hazard Analysis Critical Control Points**

Een voedselveiligheidssysteem en risico-inventarisatie.

- ▶ Houdbaarheid, bewaartemperatuur, koken, koelen, op de juiste manier opslaan.
- ▶ Handen wassen, schoon werken, gebruik van keukenpapier.
- ▶ Dragen van schort en hoofddeksel in de keuken.
- ▶ Gebruik van de verschillende gekleurde snijplanken, die na gebruik goed schoongemaakt moeten worden.



Sociale hygiëne

- Tijdens het bereiden van de gerechten is er gelegenheid om een drankje te gebruiken. De wijncommissie verzorgt dit.
- De gerechten kunnen worden gecompleteerd met diverse dranken.
- Alleen leden met een certificaat sociale hygiëne mogen achter de bar .
- Alle leden worden geacht rekening met elkaar te houden en respect te hebben voor elkaars lichamelijke en geestelijke gezondheid.
- Een evenement mag pas geslaagd worden genoemd als iedereen weer voldaan en tevreden veilig thuis is gekomen.

Vandaag eens iets anders



- Kennismaken en proeven van sfeer en kleine gerechtjes is het motto.
- We gaan werken aan een dinch ipv aan een diner.
- Dan kunnen we er nog over twisten of het dinchen of dunchen is.
- De gerechten worden niet uitgeserveerd, maar in buffetvorm aangeboden.



Gerechtjes voor vandaag

- Zalmtartaar met zeewierchips.
- Cupjes met marsalagelei en Philadelphia kaas.
- Aspergesoep.
- Mini quiches met gerookte kip en asperges.
- Japanse krabsalade.
- Visschotel.
- Huzarensalade.
- Gevulde eieren.
- Momo Yakitori
- Pittige meloensalade.
- Toblerone mousse.
- Etonmess met rood fruit en meringue.
- Tiramisu.
- Koffiekoeken met rozijnen.

Zalmtartaar met zeewierchips

- · 1kg gram kraakverse zalmfilet
- · 2 verse rode peper
- · 18 cm verse gember
- · 4 witte uien
- · 18 eetl. dunne sojasaus
- · 4 pakjes verse koriander
- · 1 pot Japanse mayonaise
- · 4 potjes verse bieslook
- · 2 zakken zeewierchips
- · 9 theel. sesamzaad
- · 10 stengels bieslook
- 1. Snijd zeer fijne tartaar van de zalmfilet en breng op smaak met een klein beetje sesamololie, sojasaus en mayonaise
- 2. Meng de tartaar met de koriander, de peper en de bieslook
- Strooi er wat de sesamzaadjes over een garneer met de fijngesneden bosui.
- 3. Serveer het geheel met de zeewierchips.



Cupjes met marsalagelei en Philadelphia kaas



- 36 cupjes
- 300 gr Philadelphia kaas
- 1 potje Marsala gelei
- Bereiding:
- Meng de Philadelphia kaas met enkele eetl Marsala gelei en vul de cupjes met dit mengsel.

Romige aspergesoep



- ▶ 1500 gram asperges 6 liter water foelieblad 3 sjalot, grofgesneden Zout Suiker
- ▶ 3dl kippenbouillon van een blokje 180 gr boter 210 gr bloem 6 eierdooiers (kamertemperatuur) 150 ml room (kamertemperatuur)
- ▶ 3 eieren hard koken 2 ons ham fijnsnijden 40 gram peterselie fijnhakken
- ▶ Asperges schillen (het dikke onderste deel twee maal) en apart zetten.
- ▶ Doe de schillen en onderkanten in een pan met water en breng aan de kook. Roer een sjalot door de bouillon en laat 60 minuten pruttelen. Zeef de bouillon en gebruik deze om de asperges in te koken.
- ▶ Zet een grote pan op waar de asperges plat in kunnen liggen. Vul met de gezeefde bouillon, voeg een flinke snuf zout toe, foeliekruul en een schepje suiker toe en breng aan de kook.
- ▶ Asperges erin, deksel op de pan en breng opnieuw aan de kook, zacht anders koken de kopjes kapot, ongeveer 4 minuten al naar gelang de dikte van de asperges.
- ▶ Zet dan het vuur uit en 15 minuten laten staan.
- ▶ Asperges uit de pan halen, kopjes eraf snijden en apart houden.
- ▶ Asperges in stukken van 4 cm snijden en pureren met een schep van de aspergebouillon.
- ▶ Smelt 3x60 gram boter in een pan en voeg 3x70 gram bloem toe. Op laag vuur garen tot de roux naar koekjes ruikt.
- ▶ Langzaam al roerende de aspergebouillon toevoegen. Breng op smaak met zout en eventueel witte peper.
- ▶ Voeg de gepureerde asperges toe evenals 3dl kippenbouillon
- ▶ Klop in de tussentijd de eierdooiers los met de room (liaison), schep hier een klein beetje van de hete soep bij in een kommetje en roer daarna het hele mengsel door de aspergesoep.
- ▶ Kopjes halveren, toevoegen.
- ▶ Serveren met gehakte peterselie, blokjes ham, mimosa van ei.

Mini quiche met gerookte kip en asperges



- 4 pakjes á 10 plakjes roomboter bladerdeeg.
- 5 potjes asperges zeer klein/fijn netto 185 gr uitlek 110 gr.
- Ongeveer 400 gr gerookte kip blokjes. (ligt beetje aan verpakking, niet minder)
- 10 eieren.
- 600 ml kookroom.
- 400 gr geraspte kaas jong belegen
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Vet een muffinvorm in met boter of olie, leg een plakje bladerdeeg in de vorm en druk aan.
- Prik het deeg in met een vork en bak het even voor, ongeveer 10 minuten.
- Snijd ondertussen de asperges in kleine stukjes en verdeel deze met de klein gesneden kipfiletblokjes over de vormpjes.
- Klop het ei los met de room en breng op smaak met peper en zout. Schenk dit mengsel over de vulling.
- Verdeel de geraspte kaas over de quiches en bak deze 20 tot 25 minuten af in de voorverwarmde oven.
- Kunnen warm geserveerd, maar lauw ook erg lekker.

Japanse krabsalade



- 600 gr surimi.
- 3 zakjes wortel julienne á 150 gr.
- 500 gr mais (blikjes)
- 6 komkommers.
- 2 tubes Japanse mayonaise /eventueel gewone mayonaise.
- 6 eetlepels ketjap manis. (voorraad).
- Klein flesje mirin.
- 2 citroenen en rasp van 1 citroen.
- Zwart sesamzaad (voorraad)
- Snijd de surimi in dunne smalle reepjes. Giet de mais af, spoel af onder de kraan en laat uitlekken.
- Snijd de komkommer doormidden en verwijder de zaadlijsten, snijd beide helften in erg fijne reepjes.
- Doe de surimi, mais, komkommer en wortel in een kom en meng dit goed door elkaar.
- Maak de dressing door de mayonaise, sojasaus, mirin, citroensap en citroenrasp in een kommetje te mengen.
- Proef en pas zonodig aan.
- Giet de dressing over de salade en schep deze even door, garneer met sesamzaad en serveer.

Huzarensalade

- **INGREDIËNTEN VOOR DIT RECEPT**
- 1 kilo vastkokende aardappels
- 150 gram wortel
- 200 gram verse doperwt(en eventueel diepvries)
- 300 gram gaar rundvlees
- 2 appels, Jonagold, Elstar o.i.d.
- 1 eetlepel vers geperst citroensap
- 100 gram augurk, zoetzuur
- 100 gram kleine zilveruitjes, zoetzuur
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 6 eetlepels mayonaise
- 4 eetlepels vocht van de zilveruitjes
- zout en peper
- mosterd
- slabladeren, hard gekookte eieren, tomaat, komkommer, zilveruitjes en augurkjes etc om te garneren



Gevulde eieren



- 10 grote eieren; 3 el goede mayonaise;
- 1 el kerrie; 1 el mosterd, liefst Dijon;
- 1 el verse bieslook, gehakt; Zout en peper.
- Hoelang moet je eieren koken voor gevulde eieren? 12 minuten, kook ze flink hard. Prik voordat je ze kookt, een klein gaatje in de eieren. Zet het vuur niet al te hard, want de eieren moeten heel blijven. Zijn de eieren gekookt, laat ze dan goed schrikken onder een straal koud water en pel ze.
- Neem een scherp mes en halveer de eieren – overlans, niet dwars. Doe dit zo netjes mogelijk, zodat je straks mooie, nette gevuld eieren kan maken. Schep met een klein lepeltje de eidooiers uit de eieren en doe ze in een kom. Leg de gekookte halve eiwitten alvast op een schaal. Tip: als je een klein plakje van de onderkant afsnijdt, blijven ze veel beter liggen.
- Voeg de mayonaise, kerrie, mosterd, het grootste deel van de bieslook en een klein snufje paprikapoeder toe aan de eidooiers en prak alles door elkaar heen met een vork. Meng de kruiden goed door het mengsel.
- De laatste stap is het vullen van de eieren. Wil je dit heel netjes doen – en dat is wel feestelijk! – dan kun je dit het beste doen met een spuitzak. Gebruik een spuitmond in de vorm van een ster voor de klassieke look. Deze zijn ideaal. Heb je geen spuitzak bij de hand, of vind je dit wat te veel gedoe? Je kunt de eieren uiteraard ook vullen met een lepel. Strijk de vulling in ieder geval niet glad, maar vul het ei ruim met de vulling.

Zo: je gevulde eieren zijn klaar. Bestrooi ze, voor je ze op tafel zet, met de rest van de bieslook en een beetje peper.

Momo Yakitori



- 2 kg kippendijen, in stukken van 3x3 cm Olie om de grillpan mee in te smeren
- **YAKITORISAUS/MARINADE**
- 500 ml sojasaus 250 gram bruine suiker 130 ml Aziatische zoete chilisaus 800 ml kippenfond 9 eetlepels Mirin
- 9 eetlepels appelciderazijn 9 theelepels knoflookpoeder 9 theelepels gemberpoeder 9 theelepels Wasabi
- 20 theelepels sesamololie 9 theelepels peper 100 ml olie 4 bosjes bosuitjes (voor garnering)
- 2 zakjes sesamzaad even gebakken in droge koekepan (voor garnering) Krulspiesjes en bamboeschuitjes

- - Meng alle ingrediënten voor de marinade
- - Neem ongeveer 150 ml van de saus en meng dit met de olie
- - Voeg dit toe aan de in stukken gesneden kip en laat minimaal 60 minuten marineren
- - Rijg de kip aan de spiesjes, en vouw dunne stukken dubbel
- - Doe de overgebleven saus in een steelpan en breng aan de kook op een middelhoog vuur en dik de saus in
- **GRILLEN**
- - Vet de grillpan in met een keukenpapiertje en wat olie
- - Grill de kip spiesjes en kwast wat van de marinade over de spiesjes. En leg ze in de bamboeschuitjes, 1 per schuitje
- - Lepel wat van de ingedikte saus over de spiesjes en versier ze met wat sesamzaad en fijngesneden bosui

Pittige meloensalade



- 4 Gallia meloen.
- 36 plakjes Parma ham.
- 4 zakjes rucola á 75/100 gram.
- 6 bakjes Mini Mozzarella bolletjes.
- Graanmosterd (voorraad) Honing (voorraad) Olijfolie (voorraad)
- 1 citroen.
- Peper en zout (voorraad)
- Schep met een parisiennelepeltje bolletjes uit de meloen.
- Snijd of scheur de ham in kleine stukjes of reepjes.
- Snijd de mozzarella in stukjes.
- Verdeel de meloen, de mozzarella en de ham over de borden of schaaltes.
- Meng de olie met het citroensap, de honing, mosterd, peper en zout. Proef af en pas aan indien nodig.
- Schenk de dressing bij de salade en serveer meteen.

Koffiekoeken met rozijnen



- 3 rollen koelvers bladerdeeg
- 2 zakjes mix voor gele room bv Dr Oetker
- 250/300 gr rozijnen
- Pot abrikozenjam (zo glad mogelijk, weinig stukjes)
- Week de rozijnen in drank naar keuze ong 15 minuten.
- Rol het bladerdeeg uit met de lange kant voor je.
- Maak de gele room klaar volgens recept en laat even opstijven. Besmeer het deeg dun met de room, laat een centimeter aan de bovenkant vrij.
- Bestrooi met de uitgeknepen rozijnen en rol het deeg voorzichtig op.
- Snijd met een nat scherp mes reepjes van ongeveer 1 cm van de rol en leg ze op een met bakpapier bedekt bakblik.
- Druk de rolletjes voorzichtig beetje plat.
- Laat voldoende ruimte tussen de rolletjes!
- Bak ongeveer 20 á 25 minuten tot ze mooi bruin zijn.
- Laat afkoelen en bestrijk met wat opgewarmde abrikozenjam.

Tobleronemousse met frambozen, blauwe bessen en roomijs

- 200 ml slagroom
- 200 g Toblerone
- 2 eiwitten
- 60 g frambozen 50g blauwebessen roomijs
- 4 bastognekoekjes
- Smelt de chocolade in een pannetje, au bain-marie.
- Laat de chocolade eventueel enkele minuutjes afkoelen.
- Klop slagroom tot yoghurtdikte.
- Klop het eiwit met een snufje zout tot zachte piek.
- Roer wat room onder de licht afgekoelde, nog vloeibare chocolade.
- Voeg de rest van de room toe en schep het geheel luchtig door elkaar met een spatel.
- Schep er daarna het eiwit luchtig door.
- Giet de mousse in 4 glaasjes en zet de Tobleronemousse vervolgens voor een paar uur in de koelkast.
- Werk de glaasjes net voor het serveren af met rood fruit en nog wat verkruimelde koekjes.



Eton mess met rood fruit en merengue



- 250 g diepvries blauwe bes – framboos
- 50 g kristalsuiker
- 6 kandijkoeken
- 250 ml verse slagroom)(100 ml voor de pudding en 150 ml voor het gepureerde fruit)
- 1 zakje klopvast
- 12 AH Excellent merenguekransjes. Vanille karamelsmaak
- 200 ml vanillevla (Vanille puddingpoeder van imperial)
- 100 ml volle melk (10 g suiker)
- 1. Breng 150 g van het fruit (per 6 personen) in een steelpan aan de kook met de helft van de suiker. Zet het vuur laag en laat 5 min. zachtjes koken. Zet het vuur uit en laat iets afkoelen.
- 2. Kook de vanillepudding volgens de gebruiksaanwijzing van de verpakking
- 3. Laat de pudding afkoelen en neem 100ml pudding voor 6 glaasjes.

Tiramisu



- 2 eidooiers 50 g griessuiker, fijne suiker lost beter op 1/2 dl Marsala of Amaretto
- 250 g mascarpone 2 eiwitten 1 pak savoiardi of boudoirs• = 400g 1 dl sterke espresso
- Afwerking: 1 el cacaoeder 6 aardbeien
- Klop de eidooiers met de suiker in een warm waterbad tot en ruban en werk af met een paar eetlepels Marsala of amaretto.
- Koud kloppen.
- Meng de mascarpone door het eiermengsel.
- Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig door het mengsel.
- Dompel de koekjes kort in een mengsel van koffie en Marsala en schik ze naast elkaar in een schaal.
- Bedek de koekjes met de helft van het mengsel en herhaal. Zet de tiramisu +/- 4 à 6 u in de koelkast.
- Net voor het opdienen bestrooien met cacaoeder. (Bij voorkeur met een zeefje zodat je een gelijkmatige verdeling krijgt).
- Plaats er een aardbei bij.
- Weetjes
- Kan ook in individuele porties, in een dessertcoupe of inoxring.

Wat gaan we er bij drinken?



- **Op de tafels worden karaffen met gekoeld water gezet.**
- **Er kan ook Spa bruis worden geschonken.**
- **Eventuele andere voorkeuren even voorleggen bij de wijncommissie, deze drankjes moet namelijk geregistreerd worden.**
- **Koffie en thee na afloop.**

Aperitief



Italiaanse mousserende rosé gemaakt van de prosecco-druif Glera met toevoeging van een klein deel Pinot noir. Delicaat met een zachte bubbel, rood fruit en een hint van amandelen.

Nog een alcoholvrij drankje



**Mocktail Ginger mule met
blauwe bessen en munt**

Witte wijn



De Italiaanse pinot grigio is inmiddels al een flink stuk populairder dan de originele Pinot gris uit de Elzas. In Trentino levert de druif kruidige wijnen op met tonen van peer en appel.

Rosé of roséwijn



Fris en barstensvol licht rood zomerfruit, zoals aardbeien en frambozen. Drink Les Hautes Pentes (letterlijk: 'de hoge hellingen') bij een zomerse picknick of op het strand. Ook heerlijk bij tapas.

Rode wijn



Extra lang op hout gerijpte pinot noir uit de Chileense Maule Valley. Met tonen van licht rood fruit zoals aardbei, framboos en kers. Daarnaast vanille, bosgrond en paddenstoelen.

Voor de Bobbers: Virgin Mojito



Dessertwijn



Zoete Spaanse dessertwijn gemaakt van moscato met 15% alcohol. Met de smaak van toffee, druiven en krenten. Heerlijk in combinatie met nagerechten met karamel of bij appeltaart.

Dessertwijn



Deze zoete wijn gemaakt van Pedro Ximenez-druiven ziet eruit als motorolie, maar smaakt geweldig. Je proeft rozijnen, vijgen en dadels. Heerlijk na een goede maaltijd.



Tafelindeling:

- **Tafel 1: Fred, Hennie, Al, Caroline, Frans, Carmelina, Rens Peter, Bella en Paul**
- **Tafel 2: Nel, Gerard, Adrie, Marjan, Els, Arjan, Annelies en Eric.**
- **Tafel 3: Ellen, Ab, Ineke, Jan, Johan, Sabine, Ella, Nancy en Wim.**
- **Tafel 4: Marga, Hans, Rianne, Frank, Greetje, Theo, Rini, Ilse, Philippe.**
- **Tafel 5: 2 afwassers.**

Vragen??

Opmerkingen!!





Indeling Kookgroepen

- **Groep Fred: Zalmtartaar, cupjes, kleine koffiekoekjes.**
- **Helpers: Al, Sabine, Carmelina en Paul.**

- **Groep Hennie: Mousse, Tiramisu, Eton Mess.**
- **Helpers: Caroline, Frans, Rens Peter en Bella.**

- **Groep Ellen: Huzarensalade, gevulde eieren.**
- **Helpers: Marjan, Johan, Nancy en Gerard.**

- **Groep Marga: Aspergesoep, Momo Yakitori.**
- **Helpers: Frank, Ilse, Philippe en Theo.**

- **Groep Nel: Quiche, Pittige meloensalade, Japanse krabsalade.**
- **Helpers: Adri, Rini, Arjan en Ab.**

Genoeg gezeten en besproken!

AAN DE SLAG

