Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: zondag 5 november 2017 14:34
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Kookschool Castricum op de radio - Koken op Koksniveau nu voor iedereen - Speculaas, maar dan lekker!

NIEUWSBRIEF

Beste kookliefhebber,

De R in de maand, korte donkere dagen, striemende regenbuien en de eerste nachtvorst.

Dus..... wordt het weer tijd voor de geur van zoetigheid, voor de vreugde van surprises en geschenken, voor bezinning en vooral weer tijd om te genieten van culinaire gezelligheid.

Kortom: tijd voor een nieuwsbrief van Kookschool Castricum!

Genieten van culinaire gezelligheid

Zondagavond 12 november as. is Ton Mulder van Kookschool Castricum te gast bij het radioprogramma Bekijk 't Maar verzorgd door radio Beverwijk en gepresenteerd door Maus Granaat.

Het programma Bekijk 't Maar is overal in Nederland digitaal te ontvangen (zie ook: http://bekijktmaar.com) en is zijn regionale status dan ook al lang voorbij en wordt steevast heel goed beluisterd.
En dat is logisch want de zondagavond is de sterrenavond van Radio Beverwijk. Wekelijks schuift een bekende Nederlander aan in de studio van Radio Beverwijk. De gast vertelt over zijn/haar carrière en muzikale voorkeuren. Verder de showbizzroddels, de theateragenda en de prijsvraag met kans op theaterkaarten en een diner voor twee.

Ton Mulder mag zelf de muziek uitkiezen en vooral veel vertellen over het allermooiste vak van de wereld, namelijk culinair docent. Wij zijn er trots op om in een illuster rijtje van onder anderen: Mathilde Santing, Jan Slagter, Ben Kramer, Sheila de Vries, Olga Commandeur, Anne-Marie Jung, Country Wilma, Lee Towers, Yvonne van Gennip, Simone Kleinsma, Robert Long, Corry Brokken, Imca Marina, Carry Tefsen, Ronnie Tober, Hennie Huisman, Jeltje van Nieuwenhoven, Gerdi Verbeet, Boris v/d Ham, Frits Huffnagel, Rita Verdonk en Antoine Bodar, te mogen komen vertellen over koken en alles wat daarmee samenhangt.

De vreugde van geschenken

Onze cursus Koken op Koksniveau mag al jarenlang rekenen op heel flinke belangstelling en we hebben inmiddels al honderden cursisten mogen begeleiden tot op Koksniveau. Velen doen het voor hun plezier, hun hobby maar even zovelen hebben hun weg gevonden binnen de horeca of een carrière switch gemaakt. **De cursus Koken op Koksniveau is werkelijk een geschenk aan jezelf** voor als koken jouw plezier is.

Maar omdat er zoveel belangstelling is, zijn er lange wachtlijsten ontstaan. En als je daar op genoteerd staat dan wordt als eerste uitgenodigd om jezelf in te schrijven. Inmiddels hebben wij dan ook iedereen op de wachtlijst aangeschreven voor de cursussen die in januari aanvangen maar er zijn toch nog een aantal cursusplaatsen vrij, dus wat let jou om je nu direct in te schrijven?

We starten in januari met de volgende cursussen:

Woensdagmiddag 10 januari as. van 12.30-16.30 uur

Woensdagavond 10 januari as. van 18.30-22.30 uur (deze avond is in principe volgeboekt, maar we zijn nog in afwachting van een aantal inschrijfformulieren, wil je als reserve staan, laat ons dat dan weten)
Donderdagmiddag 11 januari as. van 12.30-16.30 uur
Vrijdagmiddag 12 januari as. van 12.30-16.30 uur

Trakteer eens jezelf en begin 2018 goed!

Dus: Klik **<<<HIER>>>** voor alle informatie en **<<<HIER>>>** om in te schrijven (of desgewenst om je vrijblijvend op de wachtlijst voor een latere cursus te laten noteren).

De geur van zoetigheid

Omdat we zulke leuke reacties ontvingen op het recept (trio van stamppot) van de afgelopen nieuwsbrief doen we dat graag nog eens dunnetjes over maar ditmaal met een traditionele lekkernij, namelijk: **SPECULAASBROKKEN**!
Daar gaan we:

Nodig is:
1 ei 100 gram zelfrijzend bakmeel 100 gram bloem 150 gram boter (koud!) 100 gram bruine basterdsuiker
1 eetlepel speculaaskruiden 1 theelepel zout 4 eetlepels amandelen (hele, maar wel ontvelt)

Begin ermee om de oven op 150 a 160 graden voor te verwarmen (geen hete lucht, alleen onder en bovenwarmte) en vervolgens kluts je het ei even los (zet weg).

Doe nu in een flinke schaal/kom het bakmeel, de bloem, de basterdsuiker, de speculaaskruiden en het zout. Leg daarboven op de (koude!) boter en begin nu met twee boterhammessen (niet van die scherpe messen dus) de boter - door de ingrediënten heen - te snijden en doe dat net zolang totdat er een soort kruimeldeeg ontstaan. Vanaf dat moment kneed je het door met de handen tot een egaal deeg (doe dat zo kort mogelijk, maar je mag geen stukjes boter meer zien). Gedaan? Oké….dan nu eerst even een paar tips, om je handelingen beter te begrijpen.

TIP 1) onthoud dat als je een gerecht maakt dat knapperig moet zijn dat je zoveel mogelijk probeert om heftige glutenvorming tegen te gaan. Gluten zijn als elastiek (en dus niet knapperig) en worden geactiveerd door (kneed-)warmte van de hand en de omgevingstemperatuur (doorgaans de voor het deeg te warme kamertemperatuur). Vandaar dat je koude boter moet gebruikt, want dat remt de warmteontwikkeling enigszins maar dat je bovendien het deeg daarna voor minimaal 20 minuten (tussen plastic) ook nog even in de koelkast legt (dat heet rusten en is belangrijk want dat voorkomt scheuren in het eindproduct).

TIP 2) Zelfrijzend bakmeel is bloem + bakpoeder. Dit is kant en klaar te koop. Omdat speculaas niet al teveel moet rijzen komt er dus ook nog eenzelfde deel aan bloem bij. Met andere woorden: naast bakmeel ook 'kale' bloem gebruiken, dat verminderd het rijzen. En dat is nou net wat nodig is bij speculaas. Heb je de tips gelezen? Ja? Gaan we nu weer verder met het recept.

Pak een deegroller en strooi/bestuif nu vast wat bloem op je aanrecht. Haal daarna het deeg uit de koelkast en begin met je deegroller (gaat in het begin even een beetje lastig) het deeg uit te rollen tot ongeveer 1 cm dikke plak. Snij daaruit een aantal gelijke plakken/brokken en leg die op de gladde/vettige kant van het bakpapier (het mag ook rechtstreeks op een bakplaat maar die moet je dan wel invetten met boter!). Bestrijk vervolgens de brokken in met het losgeklopte ei en druk de gepelde amandelen in het deeg (dat kan je kunstig mooi of gewoon lekker rustiek doen).

Dan zit nu je taak erop, je hoeft alleen nog deze brokken voor 25 tot 30 minuten in de oven te doen, eruit te halen, tien minuten af te laten koelen en met een pannenkoekmes ze dan van het bakpapier te halen en dan opeten zodra ze geheel afgekoeld zijn (uitdelen mag ook natuurlijk ☺)

TIP 3) Maar…voor de diehards onder de lezers: Als je zelf je speculaaskruiden wil maken dan kan je die maken van:

30 gr kaneel 10 gr kruidnagelenpoeder 10 gr nootmuskaat 5 gr witte peper 5 gr anijszaad 5 gr korianderzaad
(je moet dan wel even met een vijzel of een keukenmachine met maalfunctie aan de slag, voordeel is: je kan een voorraadje aanleggen, dit blijft lang goed).

Eet smakelijk! En dank voor het lezen!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder
Kookschool Castricum

www.kookschoolcastricum.nl
www.facebook.com/KookschoolCastricum
info@kookschoolcastricum.nl

DISCLAIMER: Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontlenen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen.In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.

STEL JE DE ONTVANGST VAN ONZE NIEUWSBRIEF NIET MEER OP PRIJS? WIL JE DAN EEN REPLAY STUREN MET HET WOORD “AFMELDEN” DANK JE WEL