Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: maandag 5 maart 2018 09:56
Aan: 'info@kookschoolcastricum.nl'
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Ahhh wat lekker! Eindelijk weg dat koude weer! Misschien kom je net terug van wintersport en wat een verrassing…het wordt warmer, het wordt voorjaar, het wordt zelfs tijd voor een culinair voorjaar. Dus het wordt onder hand ook weer hoog tijd voor een nieuwsbrief van Kookschool Castricum.

De reden dat je de afgelopen twee maanden weinig nieuws van ons vernam zit 'm natuurlijk niet in het koude weer maar in het feit dat Kookschool Castricum maar liefst negen cursussen/opleidingen per week geeft, steevast volgeboekt is en dat er lange wachtlijsten zijn voor al onze kookshops, maandcursussen en opleidingen. Oftewel…gewoon druk….dus: business as usual.

Maar is het eigenlijk wel 'usual' dat een particuliere school zich inmiddels zo heeft ontwikkeld, dat veel onze cursisten (van de cursussen Koken op Koksniveau en Zelfstandig Werkend Kok) zo graag ontvangen worden binnen de professionele horeca, dat vele hobbykoks de weg naar ons weten te vinden om zich sterk te verbeteren, dat er wachtlijsten zijn ontstaan? We denken van niet maar we zijn er oh zo trot op!

We hebben dus allerlei voorjaarsnieuws voor je, alvast dank voor het lezen!

Uitdelen van cadeaus

Verleden jaar bestond Kookschool Castricum 5 jaar en dat wilde we niet 'zomaar' voorbij laten gaan. Daarvoor hebben we alle (ex-) cursisten van de cursussen Koken op koksniveau en Zelfstandig Werkend Kok middels een specifieke e-mail uitgenodigd om een mooi en bruikbaar cadeau bij ons op te komen halen. Daaraan werd heel veel gehoor gegeven (dank!) Maar toch missen we nog een aantal mensen die we graag willen bedanken en mocht het nou zou zijn dat je onze eerdere e-mail niet had ontvangen, laat dat ons dan even weten.

De maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken

Voor onze maandcursussen bestaan er wachtlijsten. Maar de langste wachtlijst is die van de cursus Snij- en Basistechnieken Koken dus hoog tijd om die te verkorten. Inmiddels hebben alle wachtenden een bericht ontvangen om in te schrijven en daarvan werd druk gebruik gemaakt maar gelukkig zijn er ook nog wat plaatsjes vrij, zodat jij jezelf nu ook kan trakteren op deze geweldige cursus.

We gaan deze top-cursus drie maal houden dit jaar wel op:
Cursus 1) De vrijdagavonden: 14, 21, 28 sept. en 5 okt. (VOL)
Cursus 2) De vrijdagavonden: 12, 19 okt. en 2, 9 nov. (nog beperkt plaats)
Cursus 3) De vrijdagavonden: 16, 23, 30 nov. en 7 dec. (nog voldoende plaats)

Wil je meedoen? Wacht dan s.v.p. niet te lang met inschrijven, onze ervaring is dat na een nieuwsbrief e.e.a. vlot is volgeboekt.
Klik <<<HIER>>>. om je in te schrijven en klik <<<HIER>>> voor alle informatie over onze cursus.

April: Koken op Koksniveau gaat van start!

In de eerste week van as. april nemen wij op feestelijke wijze afscheid van vier cursusgroepen en gaan we vanaf 16 april as. direct van start met vier nieuwe groepen vol gemotiveerde cursisten om te leren Koken op Koksniveau. En om eerlijk te zijn is starten in april o.i. wel de fijnste tijd van het jaar. Want kom je van ver, dan kent deze cursus voor jou geen bevroren wegen, is het niet donker, wordt de cursus prettig onderbroken (en heb jij dus tijd om te oefenen) door de meivakantie, de zomervakantie, de herfstvakantie en ben je begin december volwaardig kok die klaar staat voor het maken van het allerlekkerste kerstdiner ooit! Dus wat let je nog?

De wachtenden zijn allen benaderd, er zijn nog enkele plaatsen vrij, wacht dus niet te lang met inschrijven!

De cursussen die vanaf april gehouden gaan worden zijn op:

-Op de maandagavond vanaf 16 april van 18.30-22.30 uur. (groep MAAV) (nog beperkt plaats)
-Op de dinsdagmiddag vanaf 17 april van 12.30-16.30 uur. (groep DIMI) (nog 1 plaats vrij)
-Op de dinsdagavond vanaf 17 april van 18.30-22.30 uur. (groep DIAV) (nog beperkt plaats)
-Op de donderdagavond vanaf 19 april van 18.30-22.30 uur. (groep DOAV) (nog beperkt plaats)

Wil je ook net zo kunnen koken als een kok? Klik dan **<<<HIER>>>** voor informatie en **<<<HIER>>>** om je in te schrijven.

Maar je kan je ook vrijblijvend inschrijven op onze wachtlijsten. We starten in september met drie groepen (woensdagmiddag, woensdagavond en donderdagmiddag) en vanaf januari met vijf groepen.
Klik **<<<HIER>>>** om je vrijblijvend in te schrijven op een wachtlijst.

Koken aan Zee

Ben je een strandmens? En ben je een gepassioneerde kok en ben je bovendien opgeleid door Kookschool Castricum? Dan is het goed om te weten dat wij regelmatig benaderd worden door horecabedrijven aan de kust en dit maal door Strandsexploitatie Sint Maartenzee B.V. die voor hun 2 strandpaviljoens, te weten; paviljoen Noord (open tussen april en september) en Paviljoen New Zuid (het hele jaar geopend) op zoek zijn naar Koks! Men biedt een bijzondere werkomgeving, een salaris conform horeca CAO en, belangrijk, een prettige werksfeer. Je kunt contact opnemen met Tom Kuiper op 06-52012041 of een e-mail sturen naar info@stmzee.nl en dan kan je daarin gelijk je motivatie en CV kwijt. Overigens zoekt men ook nog medewerkers bediening en spoelkeuken, dus ken je mensen….

De cursus Zelfstandig Werkend Kok

De cursus Zelfstandig Werkend Kok is de vervolgopleiding van de cursus Koken op Koksniveau. Een flink deel van onze cursisten willen namelijk tot een heel hoog kookniveau reiken en gelijk hebben ze! Maar zo nu en dan moeten we keuze's maken uit ons repetoire aan opleidingen. En daarbij maken we ook gebruik van de wensen van de (wachtlijst-)cursisten m.b.t. dagen en dagdelen. En laat het ditmaal nou net eens zo uitkomen dat we in combinatie tot andere cursussen en opleidingen versus de geuite wensen, geen eensluidende cursusdatum kunnen vaststellen waarmee we de meeste cursisten kunnen bereiken, dus moesten we een keuze maken en dat hebben we gedaan, mede in het licht gezien dat er momenteel al wekelijks twee van deze absolute top-cursussen lopen. En onze keuze is daarom geworden dat we in april **GEEN** nieuwe cursus Zelfstandig Werkend Kok opstarten, doch die verzetten naar september maar dan wel voor de eerste keer als middagcursus.

De eerstvolgende keer dat de cursus Zelfstandig Werkend Kok weer start is op vrijdagmiddag 14 september as. van 11.30-16.00 uur.

Kookshops

Zoals je ziet zijn we in het vaststellen van cursusdatums al verder dan ooit want voor dit jaar staan de dagen/dagdelen en datums al vast voor de cursussen met de meeste belangstelling. Dat neemt niet weg dat we ook nog een groot aantal wachtenden kennen voor onze eenmalig kookshops en natuurlijk willen wij daaraan ook graag voldoen. We hebben echter geen andere opties dan die op zaterdagen te houden. Zodra we daarvoor geschikte dagen hebben vastgesteld zullen de wachtenden als eerste geinformeerd worden en is er daarna nog een plaatsje vrij, dan zullen we je dat middels een nieuwsbrief bekendmaken.

Lente recept: Triffle met choco-clafoutis: Is het nou een toetje, een dessert of een nagerecht? Of allebei?

Zullen we gelijk maar eens een misverstand uit de wereld helpen? Toetje…bah wat een vervelend woord voor een kok die de ganse middag in de keuken staat, een top-dessert bereid en dan als dank hoort “lekker toetje”. Een toetje is iets makkelijks zoals bijvoorbeeld een pak vanille-vla. Maar het zelfgemaakte nagerecht is het woord dessert meer dan waard! Maar omdat wij geen ruzie willen tussen de toetjes- en de dessertroepers ditmaal een recept met iets van beiden werelden, zelfmaak en zelfkoop. Daar gaat ie:

Nodig is voor acht personen:
2 sinaasappels, 100 gram pure chocolade (70%), 80 gram boter, 115 gram zelfrijzend bakmeel, 1 snuf zout (tussen duim en wijsvinger), 115 gram gemaalde amandelen (kan je ook zelf malen in de snelle keukenmachine), 60 gram suiker, 2 eieren en 3 eidooiers (dus in totaal 5 eieren nodig), 180 gram melk en ten slotte 1 lekkere reep witte chocolade. Tot zover het dessert gedeelte.
Dan nu het toetjes gedeelte: 1 pak vla en 1 pak yoghurt.

Verwarm een oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte, geen hete lucht c.q. confectiewarmte).
Rasp de schil van de twee sinaasappels (wel even wassen!)het wit mee te nemen en probeer daarna de sinaasappel netjes uit te parten (dus partjes sinaasappel zonder velletjes maken), hou de partjes even apart voor straks.

Pak een ovenschaal of bakblik van ca 20 cm. Doorsnee en wrijf deze in met wat boter.

Neem een kom (handwerk) of de kom van de keukenmachine (machinaal werk) en zeef daarin het bakmeel met daarna een snuf zout, de gemalen amandelen, de suiker, de 2 eieren, de 3 dooiers, de sinaasappelschil en de melk. Roer dit met de hand of met de machine (voorzichtig, denk aan je plafond) tot een glad beslag. Laat dit nu zo’n 20 minuten op het aanrecht (dus niet in de koelkast) rusten om de elasticiteit op gang te brengen. En besteed die tijd ondertussen goed door jouw pure chocolade te smelten (au bain-marie, maar pas op…nooit heter dan maximaal 50 graden, liever iets kouder, het hoeft alleen maar voorzichtig te smelten, dus roer af en toe en laat niet steeds boven het vuur stilstaan. Zodra het gesmoten is, voeg je de boter erbij en spatel het om totdat het gesmolten is.

Spatel nu de chocolade-boter door het beslag tot 1 geheel, giet het in de ovenschaal/bakblik en steek tenslotte stukjes gebroken witte chocolade er willekeurig in.

Dan zit je taak er nu bijna op, alleen nog even in de oven zetten voor 16-20 minuten (moet aan de buitenkant stevig worden en van binnen lekker sticky). Laat iets afkoelen.

Pak nu 8 glazen of kommen, steek uit de clafoutis lekkere stukken en leg die op de bodem van glas/kom. Vervolgens de sinaaspartjes en als je hebt een beetje (matig! Overheerst anders teveel) Gran Marnier of Cointreau (of iets anders dat je lekker vind). Dan nu een combi van vla en yoghurt erop gieten. Misschien heb je nog wat fruit over of heb je nog wat koekjes die je kunt verkruimelen, doe dat er dan gezellig bij en als je nou ook nog slagroom in huis hebt…dan wordt het helemaal een feestje.

Geniet van je toetjes-dessert!

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