Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: maandag 23 juli 2018 15:00
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Alweer geen nieuws? - Afscheid en een nieuwe start - Vakantie en zomerrecepten - Vacature

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Bij de start van Kookschool Castricum in 2012 besloten wij om regelmatig nieuwsbrieven te gaan versturen en dat deden wij dan ook trouw want we hadden elke maand wel wat nieuws over onze kookshops, maandcursussen en koksopleidingen te melden. Maar wat we toen nog niet konden bevroeden is dat de vraag naar onze koksopleidingen; Koken op Koksniveau en Zelfstandig Koken op Chefsniveau zo'n enorme vlucht zouden nemen dat wij daarmee toonaangevend zouden worden in Nederland. En dat we door die prachtige ontwikkeling steevast volgeboekt zijn en we dus continue bezig zijn om de lange wachtlijsten te verkorten om steeds meer mensen op te leiden tot praktijk-kok. Daartoe geven wij jaarlijks 360 maal les! En dat doen we met enorm veel inzet & plezier. Een kleine keerzijde is dat we daarom momenteel iets minder nieuws te melden hebben dan vroeger.

Maar helemaal geen nieuws? Nee, dat natuurlijk ook weer niet. Lees verder....

Een geweldig afscheid, betekend een bruisend begin

Afgelopen week was het de beurt aan vijf groepen om hun opleiding af te sluiten met het eindmenu van hun opleiding (De proeve van bekwaamheid). Ditmaal echter in een vernieuwde opzet. Was het voorheen koken voor gasten, was het ditmaal koken voor elkaar om na afloop gezamenlijk een feestelijk en geweldig diner te verorberen. Deze nieuwe opzet beviel de koks goed. Eindelijk samen even rustig dineren i.p.v. de wekelijkse tijdsdruk waaronder gekookt moet worden. Dit is dus zeker voor herhaling vatbaar. Wil je de foto's zien? Klik dan <<<HIER>>> voor de foto's op onze website of <<<HIER>>> voor het fotoverslag op Facebook.

Alle vijf de groepen gaven een geweldig kook-performance en na afloop van elk eindmenu kwam het 'plechtige moment' waarop de certificaten werden uitgereikt. Er werden vele hartelijke woorden gesproken en afscheid van elkaar genomen. Het was een geweldige week! Dank jullie allemaal mensen van de WOMI, WOAV, DOMI, VRMI en VRAV!

In september, om precies te zijn; op woensdagmiddag 12 september as. starten er weer nieuwe groepen (inderdaad, de nieuwe WOMI, WOAV, DOMI, VRMI en VRAV) en dan is iedereen weer uitgerust van vakantie en dus vindt er bij Kookschool Castricum een bruisend begin plaats van het nieuwe schoolseizoen.

En wat ook heel leuk is, is dat we in september, oktober en november weer voor het eerst sinds een klein jaar (driemaal) de maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken geven (inschrijven is niet meer mogelijk. Volgeboekt).

Kookschool Castricum kan haast niet wachten om alweer van start te gaan maar eerst.....

Zomervakantie 2018

Vanaf vandaag t/m 2 september zijn wij gesloten (conform alle scholen in regio Noord. Dat betekend dat wij tijdens de vakantieperiode de e-mails, inschrijvingen ed. mogelijk vertraagd afwikkelen, waarvoor begrip gevraagd.

Om de vakantie door te komen…enkele zomerrecepten voor The BBQ

We kennen allemaal de kruidenboter bij de BBQ. Maar wist je dat een kruidenboter hoort tot de groep 'samengestelde boters'? En dat er heel veel meer lekkere samengestelde boters bestaan voor op vlees/vis voor bij de BBQ. En als je dat nou eens combineert met de enige echte originele hamburger (de Duitse biefstuk), dan doe je iedereen versteld staan. Ben je klaar voor een aantal smakelijke recepten?

Oké, dan gaan we van start maar laten we eerst afspreken dat alle opgegeven ingredienten van de hamburger voor 1 persoon zijn. Dus heb je twintig gasten, dan doe je het maal 20. En dat de samengestelde boters voor 100 gram boter zijn.

Duitse biefstuk
Nodig is: 200 gram verse biefstuk (gewone biefstuk, dus geen tournedos, geen kogel, geen diamanthaas, zonde van je geld)
30 gram boter
½ e kleine ui (of 1 hele sjalot)
Half eidooier
Inzicht/eigen smaak: peper en zout
Inzicht: zonnebloemolie (of andere neutraal smakende olie)

Snij de halve ui of hele sjalot ragfijn en zweet de ui/sjalot in de boter heel zachtjes tot glazig (duur: zo'n twintig minuten, echt zachtjes doen dus). Schep regelmatig om.
Ondertussen maal je de biefstuk door de keukenmachine of snij je het snel (moet steenkoud blijven) tot ragfijne tartaar. Leg in de koelkast.
Haal daarna de ui uit de pan (op papier uitlekken) en laat afkoelen.
Als alles koud is…Meng het gehakte biefstukvlees snel en stevig met het halve eidooier, de glazige ui/sjalot en voeg zout en peper toe naar jouw smaak (richtlijn: 2,5 gram zout en 0,4 gram peper) en vorm een afgeplatte bal/hamburgervorm.
Bestrijk deze geweldige en zelfgemaakte Duitse biefstuk met zonnebloem olie en leg op de BBQ op ca. 6 cm. afstand van de hitte.
3 minuten aan de ene kant, dan omdraaien en opnieuw bestrijken met olie en weer 3 minuten aan de andere kant.
Serveren met een samengestelde boter (en als je niet te vermurwen bent tot een andere smaak, dan doe je dat gewoon weer met de voor jou oh zo bekende kruidenboter ☺ alles mag, toch?)

Mosterdboter
Nodig is: 100 gram boter
1 el. mosterd
1 tl. Sherry
1 tl. Citroensap
Inzicht zout en peper

Klop de boter zacht tot een witte kleur verschijnt.
Voeg nu alle ingrediënten toe aan de boter en meng nu alle ingrediënten goed door de boter (spatel of keukenmachine).
Schep nu de boter op het plasticfolie en vorm er een rol van en vouw deze dicht als een toffee. Leg in de koelkast.
of:
Vul een boterpotje, afdekken en in de koelkast zetten.
Bij een rol:
Zodra de boter hard is geworden snij je er dunne plakken van en leg je op een serveerschaaltje. Eventueel nog wat peper uit de molen er over strooien (lust voor het oog).
Zowel het boterpotje als de boterplakjes haal je voor het eten weer uit de koelkast. Het smeert dan prettig en smaakt dan veel lekkerder.

Provençaal boter
Nodig is: 100 gram boter
0,5 tl. Gedroogde tijmblaadjes of 1 tl. verse tijmblaadjes
0,5 tl. Gedroogde oregano of 1 tl. verse oregano
1 kleine teen knoflook
Inzicht zout en peper

Klop de boter zacht tot een witte kleur verschijnt.
Pers de knoflook fijn en roer door de boter.
Doe alle overige ingrediënten bij de boter (als je verse kruiden gebruikt, dan natuurlijk wel eerst mooi fijn hakken)
Meng nu alle ingrediënten goed door de boter (spatel of keukenmachine).
Schep nu de boter op het plastic en vorm er een rol van en vouw deze dicht als een toffee. Leg in de koelkast.
of:
Vul een boterpotje, afdekken en in de koelkast zetten.
Bij een rol:
Zodra de boter hard is geworden snij je er dunne plakken van en leg je op een serveerschaaltje. Eventueel nog wat losse oregano er over strooien (lust voor het oog).
Zowel het boterpotje als de boterplakjes haal je ruim voor het eten weer uit de koelkast. Het smeert dan prettig en smaakt dan veel lekkerder.

Sesamboter
Nodig is: 100 gram boter
3 el. Sesamzaadjes
2 el. Pindakaas
Inzicht zout

Klop de boter zacht tot een witte kleur verschijnt.
Doe de sesamzaadjes in een droge koekenpan en zet die laag op, (niet weglopen, er bij blijven!) en af en toe roeren.
Zodra de sesamzaadjes wat kleur krijgen deze direct op een leeg bordje scheppen (nooit in de pan laten want de bodem is heet en dan gaart het maar door en worden de zaadjes zwart). Laat afkoelen!
Pak de pot pindakaas en neem er twee theelepels af (LET OP: je kan de pindakaas ook achterwege laten, het is geen must, maar wel een smakelijke variatie voor de satesaus liefhebbers)
Voeg nu alle ingrediënten toe aan de boter en meng alle deze goed door de boter (spatel of keukenmachine).
Schep nu de boter op het plastic en vorm er een rol van en vouw deze dicht als een toffee. Leg in de koelkast.
of:
Vul een boterpotje, afdekken en in de koelkast zetten.
Bij een rol:
Zodra de boter hard is geworden snij je er dunne plakken van en leg je op een serveerschaaltje. Eventueel nog wat sesamzaadjes er over strooien (lust voor het oog).
Zowel het boterpotje als de boterplakjes haal je voor het eten weer uit de koelkast. Het smeert dan prettig en smaakt dan veel lekkerder.

EET SMAKELIJK

Koken in Warmond

Wij ontvangen heel regelmatig verzoeken van restaurants of Kookschool Castricum haar medewerking wil geven aan het werven van keukenpersoneel. Wij doen dat echter zelden omdat wij geen uitzendbureau zijn. Maar zo af en toe verlenen wij wel onze medewerking omdat de vraag komt van een ex-cursist of omdat wij het restaurant duidelijk anders vinden dan standaard. Kortom een bedrijf waarbij een door Kookschool Castricum gecertificeerde kok of chef-kok goed aansluit.

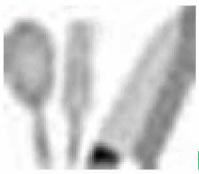
Ditmaal Bistro La Croute in Warmond (zie **www.lacroute.nl)** een sfeervol restaurant met als extra een grilspecialisatie en daardoor uitgeroepen tot restaurant met de beste steaks in de regio Leiden.

Arjan Kunkeler is daar de eigenaar en chef-kok en zoekt met spoed een chef-kok. Contact opnemen kan via de website.

Dank voor het lezen. Wij wensen je een heerlijke zomer (en voor geval je op vakantie gaat een geweldige vakantie) toe.

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