

Van: info@kookschoolcastricum.nl
Verzonden: dinsdag 24 december 2019 12:00
Aan: 'Kookschool Castricum'
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Jaaroverzicht - kerstkalkoen, hoe doe je dat?

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Voilà een nieuwsbrief van Kookschool Castricum!

En dat is alweer de tweede van dit jaar... en eerlijk gezegd, we schamen ons daar best wel voor want we sturen maar bar weinig nieuwsbrieven. Maar aan de andere kant zijn we er reuze trots op dat we gewoonweg geen tijd hebben om nieuwsbrieven samen te stellen want Kookschool Castricum is stevast volgeboekt en voortdurend bezig haar lange wachtlijsten te verkorten om zoveel mogelijk mensen culinair van dienst te zijn. Oftewel; geen nieuws / goed nieuws!

Maar alle gekheid op een stokje... natuurlijk zouden we je graag veel regelmatig op de hoogte willen houden van onze geweldige en drukke Kookschool. Maar inderdaad, dat lukt ons slechts sporadisch vanwege de geweldige belangstelling en daar komt voorlopig nog geen verandering in. Dus om het een beetje goed te maken tref je onderstaand een geweldig recept aan voor de Kerst-Kalkoen (al kan je die ook het gehele jaar door gebruiken voor het geweldige kippetje op de zondag).

Daarnaast zijn we iedereen dankbaar die Kookschool Castricum voor het 8^e jaar op rij tot toonaangevend hebben gemaakt. Dank cursisten voor al jullie inzet, passie, inspiratie, transpiratie, reizen, vragen, opmerkingen, enthousiasme en bereidheid om alle kookkennis te absorberen. Les geven aan zulke geweldige cursisten is een vreugd en dat gaan we in 2020 met onverminderde inzet weer doen.

Langs deze weg wensen wij iedereen geweldige Kerstdagen en een gezond en gelukkig 2020 toe!

Een beknopt jaaroverzicht

In 2019 gingen er 11 cursussen Koken op Koks niveau en de vervolgopleiding; Zelfstandig Koken op Chefsniveau van start.

108 mensen werden er opgeleid tot basis-kok of chef-kok, want ook de groepen die in september 2018 van start gingen werden in 2019 gecertificeerd. Maar Kookschool Castricum doet meer dan alleen koks en chefs opleiden, zo geven wij ook maandcursussen en eenmalige kookshops. Echter, die waren een beetje ondergesneeuwd geraakt door de enorme belangstelling voor de koksopleidingen. Maar gelukkig vonden we in 2019 ook de gelegenheid om de wachtenden hiervoor (want voor alle cursussen zijn er wachtlijsten) zoveel mogelijk van dienst te zijn.

De maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken begon in september, gevolgd door de kookshops: Zelf Krokotten Maken, Pizza & Pasta, Kip Totaal, Het Half Varken, Feestelijke Saladeschotels en Kerstvoorgerechten. Daarmee werden de wachtlijsten met 90 personen verminderd (en wat was het leuk om te geven!).

In januari as. starten we weer met de maandcursus Snij- en Basistechnieken Koken (deze is al sinds Pasen 2019 volgeboekt) en op 14 april as. geven we nog 1 maal de Kookshop Het Half Varken om daarna tot het laatste kwartaal van dit jaar uitsluitend de koksopleidingen te geven. Zodra bekend is welke Kookshops we weer gaan geven, ontvang je opnieuw een nieuwsbrief (al schrijven we eerste de wachtenden aan).

NIEUWS: Voor Kookshop: [Het Half Varken](#) op vrijdag 14 februari 2020, 19.00-22.00 uur – **zijn nog 4 plaatsen beschikbaar**. Mocht je daarvan gebruik willen maken klik dan [<<<HIER>>>](#) .

Mocht je jezelf willen inschrijven dan adviseren we je om dat snel te doen want meestal is het binnen enkele uren al volgeboekt. Wij verwerken de aanvragen in volgorde van binnenkomst. Mocht je net te laat zijn, dan zullen we je dan laten weten. Hou er bij inschrijven rekening mee dat wij niet eerder dan na de Kerstvakantie zullen kunnen reageren. Wel ontvang je alvast een automatische ontvangstbevestiging, zodat je weet dat e.e.a. goed door ons werd ontvangen.

Verder zijn wij onze keuken voortdurend aan het aanpassen aan de eisen van deze tijd. Zo werd in 2019 al onze verlichting omgezet naar led verlichting en werd er een klimaatsysteem geïnstalleerd.

In 2020 zal onze website gemoderniseerd en verder geautomatiseerd worden.

GEVULDE KERST-KALKOEN, how to do?

Laten we beginnen met de vulling. En om de vulling goed te maken moeten we eerst beginnen met het maken van soezenbeslag! Soezenbeslag? Ja, soezenbeslag! Soezenbeslag is namelijk reuloos en smaakloos maar heeft een geweldige eigenschap...het zet uit! En voorkomt dat jouw heerlijke vulling krimpt en dan los ligt te rammelen in de kalkoen.

Maar ja, we willen dan eerst wel de vulling maken en beginnen met het maken van soezenbeslag. Maar toch moet je eerst nog wat andere werkjes doen om alles in logische volgorde te laten veropen en dat is het volgende:

-Haal bij voorkeur de kalkoen ten minste 2 uur voor de bereiding uit de koelkast (voor een normale kip hoeft dat niet, die is niet zo groot) om op kamertemperatuur te laten komen (natuurlijk niet in de zon en alleen als de kalkoen kakelvers is). Haal gelijk ook een pakje (liefst geklaarde-)roomboter uit de koelkast om alvast wat zacht te laten worden. Gedaan? Mooi, want dan gaan we nu beginnen om de lekkerste kalkoen 'ever' te maken:

-Verwijder eerst eventuele veertjes en onregelmatigheden (lukt het niet zo, dan kan dat ook met een crème brûlée brander) van de kalkoen en spoel de kalkoen van binnen goed schoon met kraanwater en maak de binnen- en buitenkant goed droog met keukenpapier.

Bereken nu eerst hoeveel vulling je eigenlijk moet maken en dat doe je als volgt:

-Ga ervan uit dat 1/5e van het gewicht van de kalkoen aan vulling nodig is. Een kalkoen van 2,5 kg, heeft dus ca. 500 gram vulling nodig. Die vulling is niet alleen het gehakt, maar bestaat ook uit soezenbeslag en uit lekkernijen. 1/3^e van het gewicht van gehakt heb je nodig aan soezenbeslag. In dit voorbeeld zou je denken aan 300 gram gehakt, 100 gram soezenbeslag en 100 gram lekkernijen (welke dat kunnen zijn, leg ik straks uit). Maar maak nu eerst het soezenbeslag als volgt:

-doe 50 gram water in een kleine pan en doe er een klontje boter van 25 gram bij. Breng dit flink aan de kook, haal van het vuur en spatel er direct 25 gram bloem bij (snel werken!!!) en zodra dat een 'bal' is breek je er snel een heel ei bij. En nu maar snel spatelen tot je gezicht rood uitslaat, dan gaat het lukken. Dan wordt het een taai deeg. Is het te dun...ja, dan was je te langzaam, dus opnieuw! Laat het deeg buiten de pan afkoelen totdat je het bij het gehakt kan mengen en breng alles (goed mengen) op smaak met zout, peper en een beetje noot.

Kies nu jouw lekkernijen: Voeg dat vervolgens aan het mengsel toe (*bijvoorbeeld: geweekte tutti frutti, geroosterde pijnboompitten en/of hazelnoten (vele notensoorten zijn mogelijk), gefruite (kastanje-)champignons en/of ui, geblancheerde of gewokte prei, wortel of bleekselderij, in cognac geweekte paddenstoelen of fruit zoals druiven, mandarijn, appel en/of cranberries*). Gewoon dat wat jij nou lekker zou vinden maar doe er geen 'kleddernatte' ingrediënten in.- en zet het dan koud weg.

Rasp vervolgens de schil van een (gewassen) citroen en van een sinaasappel en meng dat samen met wat (gedroogde of verse) tijm door de boter. Smelt de helft van de boter zachtjes uit (dan kan je later met een kwastje de kalkoen aan de buitenkant insmeren) en bewaar de andere helft op kamertemperatuur. En verwarm ondertussen de oven voor op 170 graden (hete luchtstand).

Leg dan de kerstvogel op rugzijde neer en ga met de hand rustig bewegend tussen borstfilet en vel(huid) om het vel los te maken (zonder te scheuren).

Smeer nu (onder de huid) de filet geheel in met een laag citroen/sinas-tijmboter en vouw het vel weer terug en zet vast met cocktailprikkers.

Doe nu jouw topvulling in de buikholte van het gevogelte. Doe dit niet al te stevig en niet al te overvol, want het zet iets uit tijdens de bereiding! Zet eventueel ook vast met cocktailprikkers.

Zout en peper het gevogelte vervolgens rondom flink in.

Doe het gevogelte op rugzijde in een braadslee en bardeer (omwikkelen) de filet en de dikke delen van de poten met dunne plakken spek (liefst niet gezouten, is het toch gezouten, dan de kalkoen zelf niet echt meer inzouten, dan moet je zoveel wijn drinken...). Zet het spek vast (met touw of prikkers, anders krult het om).

Wikkel de dunne delen van de poten in met aluminiumfolie en bindt ze samen met keukengaren/touw.

Overgiet of bekwest de kalkoen met de gesmolten citroen/sinas/tijmboter en sluit de braadslee luchtig af met aluminiumfolie en plaats het in de oven. **Bedruip vervolgens om het half uur opnieuw.**

De **garingstijd** voor kalkoen is 45 minuten per 1000 gram.

De **garingstemperatuur** is 175 graden hete luchtoven (de kalkoen moet dan wél met luchtig gedrapeerd aluminiumfolie afgedekt zijn) en de laatste 30 minuten op 200 graden hete luchtoven (zonder folie).

Daarna uit de oven halen en de kalkoen goed in aluminiumfolie wikkelen en 15-30 minuten laten rusten alvorens aan tafel aan te snijden. (noot: je hoeft met het berekenen van de garingstijd GEEN rekening te houden met het gewicht van de vulling - die is rul, en gaart gemakkelijk mee).

Bereid een kalkoen altijd in een braadslee of ovenschotel want het vet moet worden opgevangen en telkenmale moet de kalkoen ermee bedropen worden (arroseren heet dat).

PS: Geklaarde boter is boter die ontdaan is van eiwitten. Die kan je zo kopen in de supermarkt of in een toko (ghee genaamd). Zelf rustig boter uitsmelten en het gele vet afgieten en gebruiken (de witte drap gooi je weg) kan ook.

EET SMAKELIJK!

Kookschool Castricum is gesloten tot 6 januari as.

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 ontleen. 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 Casticum 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