Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: maandag 5 juni 2017 14:49
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - Kookschool Castricum op de radio - Erkende school d.m.v. CRKBO registratie - Kok gezocht - Koken op Koksniveau - Pinkstersnack

NIEUWSBRIEF

Beste kookliefhebber

Op de valreep van het Pinksterweekend ontvang je een korte nieuwsbrief met vrolijk en smakelijk nieuws!

Kookschool Castricum op de radio

Op zondag 12 november as. (van 19.00-21.00 uur) geeft Radio Beverwijk in het succesvolle en veel beluisterde programma “Bekijk ’t Maar” (gepresenteerd door Maus Granaat) maar liefst twee uur aandacht aan Kookschool Castricum door middel van een interview afgewisseld door muziek. Ton Mulder van Kookschool Castricum mag zelf de muziek uitkiezen en vooral veel vertellen over het mooiste 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.

Bekijk ’t Maar, de sterrenavond van Radio Beverwijk, is via internet in heel Nederland te beluisteren en uiteraard regionaal via de kabel.

Erkende Kookschool (CRKBO - Centraal Register Kort Beroeps Onderwijs)

Kookschool Castricum is sinds 1 mei jl. CRKBO geregistreerd!
Doordat Kookschool Castricum voldoet aan de kwaliteitscode en dus CRKBO geregistreerd is, weet je zeker dat je met Kookschool Castricum een goede keuze maakt voor het volgen van kookonderwijs! (of je nou hobbyist bent of wilt slagen in de horeca. Kwaliteit voor iedereen).
In het CRKBO register (Centraal Register Kort Beroeps Onderwijs) voor instellingen staan onderwijsinstellingen ingeschreven die voldoen aan de Kwaliteitscode voor Opleidingsinstellingen voor Kort Beroepsonderwijs.
Kookschool Castricum is opgenomen in dit register. Deze erkenning geldt alleen voor onderwijsinstellingen die aantoonbaar kwaliteit (“de kwaliteitscode”) leveren. Middels intensieve audits, uitgevoerd door CPION, wordt vierjaarlijks uitgebreid getoetst of Kookschool Castricum voldoet (en blijft voldoen) aan de kwaliteitscode voor het beroepsonderwijs.

Aan de hand van de procedurebeschrijvingen en het werkproces wordt in de audit nagegaan of Kookschool Castricum aan alle 60 gestelde eisen voldoet. Daarbij wordt o.a. getoetst op de volgende onderdelen: betrouwbaarheidsbeginsel, zorgvuldigheidsbeginsel, rechtszekerheidsbeginsel, redelijkheidbeginsel en het kenbaarheidbeginsel.

Tja...en ook hier zijn wij trots op!

Kok gezocht

Als kookschool krijgen wij wekelijks vele vragen van o.a. bedrijven (“wij zoeken met spoed een kok” of “Kunnen jullie een catering verzorgen voor 1000 man?”) van media (”Hebben jullie cursisten die mee willen doen aan dit of dat programma?”) enzovoorts. Maar wij zijn een kookschool en dus geen vacaturebank en evenmin een kok-modellenbureau. Maar zo soms willen wij best een handje helpen en als wij weten dat een cursist bijvoorbeeld een baan zoekt dan maken we hem/haar daar dan wel attent op. Maar altijd op de achtergrond, want het is ‘ons ding’ niet.

Vandaag maken wij een keer een uitzondering omdat wij weten dat wij vele avontuurlijke cursisten hebben, dus ditmaal in het openbaar. We ontvingen het volgende bericht:

Zomerbaantje in Slovenië
Ik kom al 30 jaar met onze wildwater kajakvakanties op een camping in Slovenië. De campingbaas Bostjan Komac zoekt voor dit seizoen een kok die in het restaurant van zijn camping wil koken en daarnaast overdag af en toe nog wat bij de algemene klusjes wil helpen. Het betaald niet heel veel maar het is een super mooie vakantiebesteding voor iemand die er tijd voor heeft. Een favoriete maaltijd is bijvoorbeeld forel bereid op Sloveense wijze. Als er iemand is die interesse heeft kan diegene zelf contact met hem opnemen. Bostjan spreekt goed Duits en Engels en is bereikbaar op kamp.soca@siol.net of +386-0-53889318.

Dus als je wil koken en zonnen tegelijk.....doen!

Koken op Koksniveau vanaf 12 september as.

Momenteel zijn wij bezig om alle mensen die op de wachtlijst staan voor de cursus Koken op Koksniveau te benaderen. Vanaf volgende week kan iedereen inschrijven (mits er dan nog plek vrij is). Dus volg je culinair hart en trakteer jezelf op deze geweldige cursus. We gaan starten op de dinsdagmiddag, de dinsdagavond en de donderdagavond.

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

De Pinkstersnack

Heb jij dat nou ook, zo omstreeks 16.00 uur trek in wat lekkers? Als je nou deze e-mail bijtijds leest dan red je het nog net om voor 16.00 op 2e Pinksterdag iets lekkers op tafel te zetten, namelijk “Het originele saucijzenbroodje”

Maak eerste een soezenbeslag als volgt:
Doe 50 gram water en 25 gram boter in een pannetje en laat het flink koken (alle boter moet gesmolten) maar laat het niet verdampen. Haal de pan van het vuur, pak een spatel (geen garde) in je hand en roer er direct 25 gram bloem bij (snel spatelen), dan ontstaat er een soortement van bal. Breek dan direct een heel ei en doe die erbij en nu ga je spatelen ofdat je leven ervan afhangt, het lijkt eerst niet te lukken maar uiteindelijk ontstaat er een homogene massa, oftewel soezenbeslag. Laat het afkoelen en pak er later 50 gram vanaf (de rest gooi je weg of maak je soesjes van).

Meng nu 150 gram gehakt (tja, moet je wel in huis hebben, maar als je het hebt dan het liefste half om half) met het afgekoelde soezenbeslag en verrijk dat met 3 gram zout, een beetje peper (poeder, geen molenpeper) naar eigen smaak en inzicht en een beetje nootmuskaat. Heb je nou ook nog wat van die (oh zo in professionele keukens verboden, maar overal staat het) maggi, doe er daarvan dan ook nog wat bij (hoeft niemand te weten toch?). Zie zo, dan is je deeg nu klaar!

Waarom soezenbeslag? Nou, dat is nou een professionele truck. Soezenbeslag zet in volume uit, is smakeloos en zorgt ervoor dat het vlees zich volledig hecht in het bladerdeeg. Je krijgt daardoor dus nooit een rammelend worstje in een broodje, maar een goed gevulde snack.

Pak nu 4 plakken bladerdeeg, verdeel het deeg in vier gelijke delen, rol daar met een natte hand worstjes van en leg die op het bladerdeeg zodanig dat het niet uitsteekt. Vouw dan het bladerdeeg dicht, druk het goed aan en bestrijk het met (naar keuze) eigeel, melk, room of een mengsel van eigeel en room. Let op dat je de zijkant van het plakje bladerdeeg niet insmeert, want dan bladert het niet.

Ondertussen had je de oven al op 200 graden gezet (zonder hete lucht, gewoon onder en bovenwarmte) en daar doe je de broodjes nu in voor ca. 20 minuten. Maar loop eerst even naar de tuin, pak een plantenspuit en spray de broodjes even licht nat. En doe dat ook om de vijf minuten als het in de oven staat, dan bladert het deeg beter.

Je hebt nog een uur! Succes ☺

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