

Nieuwsbrief

appetijt.eu

Nieuwsbrief 1 augustus 2024

Inhoud:

1. Iedere maand een nieuwsbrief?
2. Nieuwe inhoud van afgelopen maand.
3. Vormgeving website
4. De kwestie: recepten zonder hoeveelheden.
5. Voeding- en culinair nieuws uit de media

1. Iedere maand een nieuwsbrief?

Dat is het streven maar pin me er niet op vast. Ik weet nog niet of dat gaat lukken en bovendien, het moet de moeite waard zijn, geen nieuwsbrief bij te weinig nieuws.

2. Nieuwe inhoud

Er is een nieuwe rubriek toegevoegd: "Versnaperingen en dranken", terug te vinden in het hoofdmenu.

Recepten die de afgelopen maand zijn toegevoegd:

- Kumato, olijven en feta
- Tuinbonensalade
- Beef burger, Old Amsterdam Tasty grill en champignons op de teppanyaki
- Roerbak aardappelen, bimi, paprika, gele courgette, lente-ui en champignons - krokant gebakken spek
- Air fryer bereiding: pangasiusfilet, groene mini asperges, gele courgette, lente-ui en champignons

- Kleurrijke variatie met gebraden kip voor een warme zomeravond
- Spiraalsalade van wortel en courgette
- Salade mixte (bindsla, kerstomaatjes, basilicum, lente-ui, dressing)
- Gepofte aardappel
- Mango ijs bereid in de blender
- Spekkoek

Versnaperingen

Wat je voor de maaltijd of bij een drankje geeft, amuses. Of wat je na de maaltijd gebruikt, kleinigheden voor bij de koffie of thee.

Dranken

Het kan gaan over koffie, thee, tisane, recepten met koffie of thee, cocktails, mocktails, ...

Bijzonder: Cold brew tea; Tea & food pairing

3. Vormgeving website

Ben heel druk om zoveel mogelijk eenheid te brengen in de vormgeving van deze website maar mijn mogelijkheden zijn beperkt. De beperkingen hebben betrekking op mijn kennis en de faciliteiten om een mooie website te bouwen. Ik probeer er wat van te maken maar ben zelf nooit echt tevreden over die vormgeving.

4. De kwestie: recepten zonder hoeveelheden

Zo staat het in de rubriek "Mijn bevindingen en commentaar":

- Er zijn voldoende websites en kookboeken met uitgebreide receptuur die de onervaren of niet zelfverzekerde kok houvast bieden. Ben je echter wat meer bedreven in het bereiden van gerechten en maaltijden, dan worden die juiste hoeveelheden, temperaturen en bereidingstijden van minder belang. Let op, er zijn drie soorten gerechten waarbij het geven van de correcte informatie wel belangrijk is. Namelijk bij dessert en gebak kun je niet rekenen op ervaring en intuïtie, hier zijn de juiste hoeveelheden, temperaturen en tijden wel van groot belang. Ook bij het garen van vlees of vis op lage temperatuur zijn de gegevens van tijd en temperatuur niet te vermijden omwille van de voedselveiligheid (hygiëne) en het beoogde resultaat.
- De verhoudingen van ingrediënten die je in je gerechten gebruikt kun je beter door je smaak en voorkeur dan door opgegeven hoeveelheden laten bepalen.

Ik weet dat dit niet voor iedereen overtuigend klinkt of een bevredigend antwoord is maar hoe meer recepten ik zie, hoe vaker ik denk 'dit klopt niet, laat die hoeveelheden weg, tenzij je de recepten gebruikt voor opleidingsdoeleinden met de opmerking dat aanpassingen soms nodig zijn.

5. Voeding- en culinair nieuws uit de media

Ook de afgelopen maan was er veel nieuws te rapen maar ik houd het er even op dat het toch komkommertijd is.

Naar aanleiding van het toegevoegde recept 'Mango ijs bereid in de blender' verwijs ik toch wel graag naar : <https://www.heelhollandbakt.nl/artikelen/zo-maak-je-gezond-ijs/>