



Meters stof, liters koffie en nu een droomkeuken

Food Sensation is na twee maanden weer back on track. De verbouwing van onze nieuwe keuken bleek iets langer te duren dan de vooraf geplande drie weken, maar inmiddels is onze droomkeuken helemaal gerealiseerd.

Ons budget liet het helaas niet toe om gedurende de verbouwing dagelijks uit eten te gaan en onze liefde voor puur en natuurlijk voedsel heeft de magnetron maaltijden verbannen. Dus bleef er niks anders over dan heerlijk te kamperen in eigen huis en tuin. We leerden om een aantal dagen voorruit te koken op slechts een gaspitje in de kou, de afwas te reduceren door biologisch afbreekbare wegwerpbordjes te gebruiken en we vermaakten ons met hier en daar een workshopje stoomoven koken ter voorbereiding op onze nieuwe keuken. Des te meer genieten we nu van onze warmhoudlade, de combi stoomoven en van het samen ontbijten met openslaande deuren aan ons prachtige kookeiland.

Na deze noodzakelijke adempauze zijn we weer helemaal klaar om los te gaan met de culinaire en vooral gezonde barbecue, etentjes te geven op zwoele zomeravonden en heerlijke proeverijen van mediterrane kruiden en specerijen te organiseren.

Laat de zomer maar snel weer terugkomen, want wij zijn er weer helemaal klaar voor! Groeten Jessica & Marco



Barbecueën: mannen of vrouwenzaak?



Waarom zegt men eigenlijk dat de barbecue een echt manning is? Komt dat doordat vlees roosteren een oerinstinct van de man is? Samen om het vuur heen staan en de jacht van de dag bespreken.

De man achter de barbecue komt namelijk veel dichterbij het typische man-vrouw verschil dan menigeen denkt. Volgens Mark Gungor hebben mannen namelijk een soort "doosje" in hun hersenen, waarop NIKS staat. Dat betekent dat zij echt even nergens aan kunnen denken! (hiertoe zijn vrouwen jammer genoeg niet in staat)

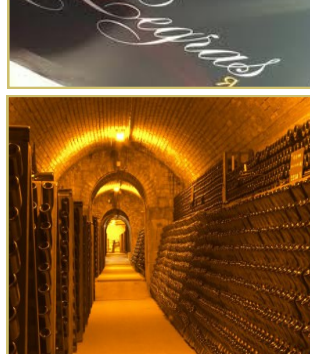
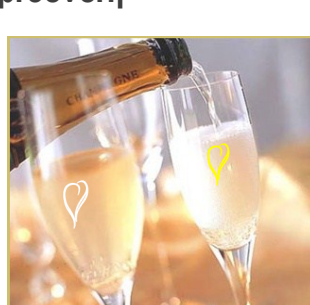
De universiteit van Pennsylvania heeft dit onderzocht en het blijkt dat het echt waar is, dat mannen een poosje vrijwel geen hersenactiviteit vertonen en toch gewoon blijven doorademen. Veel mannen vinden het namelijk heerlijk om, vooral als ze gestrest zijn, even niks te doen, gewoon even te zitten, te zappen of in het vuur te staren. Dus vrouwen, zodra de man zich achter de barbecue installeert, is dit voor hem een optimale manier om de stress van alledag van zich af te schudden en even helemaal niets te doen!

Midzomer champagne - amuse proeverij

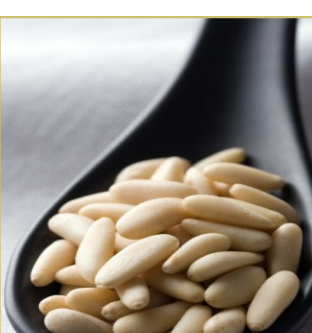
De afgelopen maanden hebben we een aantal bijzonder smakvolle grand cru champagnes weten te bemachtigen van kleinschalige en authentieke champagne huizen. We kennen allemaal de Moët & Chandon champagne, maar de standaard brut imperial is niets meer dan een glas vol bubbels. Om jullie kennis te laten maken met de echte smaak van champagne organiseren we op zondag 26 augustus a.s. een midzomer champagne - amuse proeverij. Wat is er nou lekkerder dan een goed glas, een lekker hapje, gezellige mensen en mooi zonnig weer.

Wat kan je verwachten? We nemen jullie mee in de ontwikkeling van champagne. Wat maakt het nou zo bijzonder en wat is het verschil met een goede prosecco? Daarnaast willen we jullie laten ervaren dat goede champagne niet alleen als aperitief genuttigd hoeft te worden. In ieder geval weten we een ding zeker...na deze middag drink je niet snel meer een standaard Moët & Chandon of Piper Heidsieck, want voor minder geld koop je iets veel mooiers. We serveren 4 soorten exclusieve champagnes en daarbij enkele bijpassende kleine hapjes. Daarbij rekenen we vooral af met combinaties die volgens de regels niet zouden kunnen en laten we gerechtjes proeven die de smaak van champagne verder kunnen versterken.

De prijs is slechts 35 euro en we starten 26 augustus om 15 uur. Heb je zin om gezellig mee te doen, stuur dan een mailtje voor 15 augustus naar info@foodsensation.nl Voor de echte liefhebber is er ook de mogelijkheid om ter plekke champagnes te kopen/te bestellen.



Pijnboompittensyndroom



Pijnboompitten worden veel gebruikt in salades en maaltijden. Velen vinden pijnboompitten erg lekker, maar er zijn mensen die een paar dagen na het eten van pijnboompitten een bittere smaak in de mond krijgen. Dit pijnboompittensyndroom, ook wel PNS (pine nut syndrome) genoemd, kan een paar dagen, maar soms ook wel een paar weken duren.

Pijnboompitten worden al jaren gegeten in Europa, maar toch stammen de eerste klachten over de bittere smaak pas uit 2001. Hier zou wel eens de oorzaak kunnen liggen. Door de toenemende vraag naar pijnboompitten in de wereld is de productie in onder meer China, Turkije en Pakistan namelijk verhoogd. De klachten lijken vooral te komen na het eten van Chinese pijnboompitten. Pijnboompitten uit Europa blijken geen invloed op de smaak te hebben.

Op de verpakkingen van de meeste pijnboompitten die in de winkel liggen, wordt het land van herkomst niet vermeld. Het is daarom erg lastig te bepalen welke je hebt gekocht. Maar er blijkt toch een manier te zijn. Als je goed kijkt, zie je dat de Chinese pijnboompit ovaal, kleiner en grijs is. De Europese is groter en ronder. Mensen met PNS kunnen deze variant zonder problemen eten.

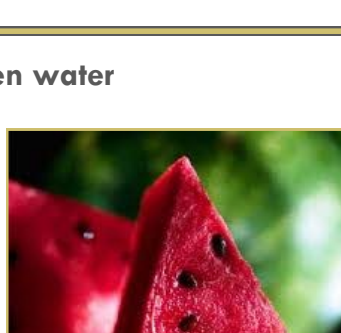
Watermeloen: meer dan alleen water

Tegenwoordig kun je watermeloenen bijna het hele jaar door kopen, maar het lekkerst blijven ze natuurlijk in de zomer. Maar wist je dat de meloen familie is van de komkommer? Meloen is dus geen fruit, maar een groente. Watermeloenen zijn niet alleen heel lekker, maar ook erg gezond.

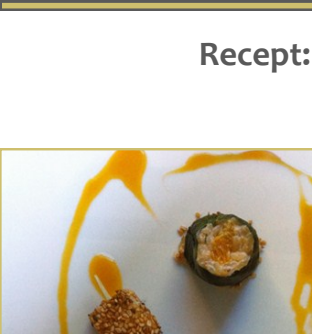
Behalve dat watermeloenen uit 95 procent water bestaat, zijn ze ook rijk aan ijzer, kalium en vitamine C. Mensen die een hoge bloeddruk hebben, doen er daarom goed aan om watermeloenen te eten. Kalium heeft namelijk een bloeddrukverlagend effect. En dat niet alleen...

Watermeloen kan namelijk ook hetzelfde effect hebben als viagra. Dit omdat het de productie van stikstofmonoxide bevordert, wat de bloedvaten in het lichaam ontspant. Viagra werkt op dezelfde manier. Daarnaast zit er ook bètacaroteen in. Deze provitamine A is een antioxidant: het beschermt de cellen in het lichaam tegen vrije radicalen en helpt de huid ook om cellen die beschadigd zijn door de zon te herstellen. Het wordt omgezet in vitamine A, dat zorgt voor een gezonde opbouw van de huid en ook nog goed is voor je haar en je ogen.

Kortom een lekkere dorstlesser die ook nog eens heel gezond is.



Recept: sushi van basilicum en ananas



Ingrediënten voor 4 personen

- 20 basilicum blaadjes
- 4 eetlepels sushirijs
- 4 vanillestokjes
- 80 cl melk
- 4 fijne schijfjes ananas
- 100 gr suiker en 120 gr water (mengen tot suikerwater)
- 12 gelijke blokjes ananas van 2 x 2 cm
- 20 gram sesamzaadjes lichtjes gekleurd in de pan
- 20 gram suiker voor de karamel
- Paar blaadjes basilicum in dunne reepjes gesneden
- 20 gram coulis van mango (1 mango, 1,5 dl water, sap van 0,5 citroen, 150 gr suiker)

Bereiding

- ◆ Blancheer de basilicumblaadjes enkele seconden in kokend water tot ze slap zijn. Koel af met ijswater
- ◆ Zet de rijst op met melk en de geschaapte vanillestokjes tot de rijst goed gaar is en compact is zoals sushirijs. Maak hier met twee lepels "quenelles" van
- ◆ Kook de ananas voor de 12 ananas blokjes in suikerwater
- ◆ Bereid de karamel: kleur de suiker met een klein beetje water op laag vuur totdat deze lichtbruin en stroperig wordt. Leg de karamel rond de ananas. Wentel vervolgens de gekarameliseerde ananas in de sesamzaadjes en rijg het per drie stukjes aan een spiesje.
- ◆ Vorm een sushi van de rijst rond een blaadje basilicum en garneer met een klein beetje mango coulis.
- ◆ Leg de quenelle van rijst op het bord met daaroverheen de schijfjes ananas. Garneer dit met heel fijn gesneden reepjes basilicum. Druppel de mango coulis op het bord en serveer meteen.

Culinaire agenda: wat is er allemaal te doen?

Juli 2012

- 6 t/m 8 juli – Pasar Malam Asia – Eindhoven
- 7 en 8 juli – Bourgondisch Buiten – Westbeemster
- 7 en 8 juli – Grand festival Thailand – Beursplein Amsterdam
- 20 t/m 22 juli – Pasar Malam Asia – Groningen
- 25 t/m 27 juli – Preuverie – Winterswijk
- 26 t/m 28 juli – De Krabbenfoor – Bergen op Zoom

Augustus 2012

- 2 t/m 5 augustus – Haarlem Culinair – Haarlem
- 5 augustus – Hapje Tapje – Leuven (België)
- 5 t/m 19 augustus – Maastricht Aan Tafel – Maastricht
- 8 t/m 10 augustus – Festival der Zoete Verleidingen – Sleen
- 14 augustus – Pasar Malam – Ede
- 16 t/m 19 augustus – Antwerpen Proeft – Antwerpen (België)
- 23 t/m 26 augustus – Preuvenemint – Maastricht
- 24 t/m 26 augustus – Pasar Malam Asia – Tilburg
- 26 augustus – Champagne amuse proeverij – Food Sensation
- 27 t/m 31 augustus – Restaurantweek Nederland

Voor meer informatie kijk op www.foodsensation.nl. Als u wilt dat we uw naam van onze verzendlijst verwijderen, stuur dan een e-mail naar nieuwsbrief@foodsensation.nl. Heeft u vragen of opmerkingen bel dan met 06 45750529 of stuur een mail naar info@foodsensation.nl