

MCM Culinair uitje 2004 wijnproeven

door Jan van Beek

Het MCM uitje van dit jaar werd gehouden in het restaurant De Lantaarn in Maasluis. Voor het actieve deel van het programma had men van te voren kunnen kiezen tussen zelf koken of wijn proeven. Na een welkomst drankje werd het kaf van het koren gescheiden, ongeveer de helft van het gezelschap verdween naar de keuken. De wijnproevers groep bestond voornamelijk uit mannen, wat niet verwonderlijk is gezien het feit dat ongeveer de helft van vrouwelijk MCM zwanger is, maar wellicht trok het aanrecht ook wel aan ze.

Het was duidelijk dat een aantal MCM'ers al ervaren wijnproevers waren, die knabbelde van te voren op een stukje brood terwijl anderen nog snel hun pilsje wegsloegen voordat zij aan de wijn te begonnen. Het wijn proeven werd begeleid door Ton, een wijn-importeur die van zijn liefhebberij zijn werk gemaakt had. Van iedere wijn werd een kwart tot een derde glas na elkaar geserveerd wat optelt tot ongeveer twee tot drie glazen wijn in totaal. Er waren goed opgevoede mensen die het geserveerde geheel opdronken maar er waren er ook die de overtolige wijn in het glas weggooiden of zelfs de beproefde wijn weer uitspuugden, er waren dan ook chauffeurs in het gezelschap.

Begonnen werd met de witte wijn. Twee makkelijke chardonnay wijnen uit verschillende streken van Frankrijk, de ene uit d'Oc en de andere de bekende Chablis wijn. Les één, verschillend klimaat en grondsoort levert een verschillende wijn op. Daarna volgde twee wat complexere wijnen van de sauvignon druif, eentje uit de Zuid-Afrikaanse Kaap en een Pouilly Fumé uit de Loire. Hoewel de Zuid-Afrikaan best in de smaak viel werd de Franse wijn toch beter gewaardeerd.

De eerste rode wijn die op het programma stond was een typische moderne Zuid Afrikaanse slobber, een makkelijk te drinken rode wijn die niet veel kwaad kan doen. Daarna volgde een Franse Cabernet-Sauvignon uit d'Oc, wel een harmonische wijn maar die verder misschien een iets te platte smaak had. Het hoogtepunt was de laatste rode wijn, een Crozes-Hermitage uit de bedreigde familie van traditioneel gemaakte Franse wijnen met



karakter. Jammer dat steeds meer van deze fabrikanten het loodje leggen of zich bekeren tot moderne wijnen, het zal wel iets met de prijs te maken hebben.

Het rijtje wijnen werd afgesloten met een verrassende dessert wijn, een zoete Moscato D'Asti uit Italië die dankzij een laag alcohol percentage een heerlijk licht karakter had. Op deze (Amerikaanse-) verkiezings nacht werd nog een kleine poll gehouden, namelijk voor de favoriete rode en witte wijn. Bij de rode wijnen won met overmacht de Crozes-Hermitage en bij de witte de Pouilly Fumé. De grote verliezer was de Franse Chablis die geen enkele stem wist te trekken.

Na de proeverij togen we naar beneden waar het kook gezelschap al met smacht op ons zat te wachten. Het is wel aardig dat binnen de tijd dat wij 8 bodempjes wijn naar binnen gewerkt hadden zij een hoogst professionele vijf gangen maaltijd in elkaar gedraaid hadden. De wijnen die het eten begeleiden waren de Zuid Afrikaanse wijnen die eerder in de proeverij nog op de één na laatste (de witte) en laatste (de rode) plaats in het lijstje der favorieten beland waren. Het is dan ook wellicht niet opmerkelijk dat de niet-wijn proevers de wijn beter beoordeelden dan de nieuwbakken kenners. Ach, men liet het zich toch goed smaken, licht beschonken werd het pand verlaten.

pret met amuses

door Anouk Blauw

Met het MCM-uitje van dit jaar had ik gekozen voor de optie koken, culinair koken wel te verstaan. We gingen met 24 man een veel-gangen menu koken voor onszelf en de andere helft van MCM die, ook heel culinair verantwoord, aan het wijnproeven was. Erik de Goede en ik werden ingedeeld in het team amuses: lekkere hapjes om de wachttijd tot het echte diner te overbruggen.

Onze eerste uitdaging was “Crostini met tomaat, mozzarella en basilicum”. Als je weet dat crostini plakjes belegd stokbrood uit de oven zijn heb je met de naam van deze amuse tevens het recept: alles in plakjes snijden, stapelen (met de mozzarella bovenop) en in de oven zetten tot de kaas is gesmolten. Toen konden we ze gaan rondelen aan de kokende en proevende collega's. Succes verzekerd natuurlijk, zeker onder de proevende collega's die met al die alcohol op de lege maag best een hapje konden gebruiken..... Voor de volgende amuse moesten we harder werken: milanese maantjes gevuld met kruidig gehakt. Paprika, augurk en ui ragfijn snijden en door het gehakt mengen met wat ei en kruiden. Plakken deeg lagen al klaar om rondjes uit te steken, die dan weer gevuld werden met het gehaktmengsel. Gelukkig waren de deegplakken niet groot genoeg voor zoveel



rondjes en kon ik lekker aan de slag om van de restjes deeg weer nieuwe plakken deeg te kleien. Toen de milanese maantjes in de oven stonden konden wij fijn bij de andere teams gaan buurten om te kijken waar zij mee bezig waren. Sommigen waren palmboompjes aan het tekenen met soezendeeg, anderen maakten soepstengels met sesamzaadjes in sierlijke spiralen, ergens was iemand zeer conicientieus in creme brulee aan het roeren voor een glad en klontloos resultaat. Een team was 50! flensjes aan het bakken, met professioneel omkeren (hoog) in de lucht. Kortom genoeg te zien en te beleven. Dat is toch eigenlijk het leukste van samen koken: een beetje bezig zijn, rondhangen en kletsen in een wolk van lekkere etensgeuren. En het opeten natuurlijk, dat is ook leuk.

aardappelgratin

door Sharon Tatman

Hoe leer je je collega's kennen? Vergeet survival weekenden in de Ardennen of 'bungee jumping' vanaf de Euromast! De ware aard van je naaste medewerker komt pas echt naar boven als je in de keuken naast ze staat! En dat is wat we op een regenachtige avond in oktober met z'n allen hebben gedaan!





Buiten was het kil, maar binnen in de keuken van Restaurant de Lantaern in Maassluis, omgedoopt tot Kookministerie, werd gezamenlijk door een groep MCM-ers hard gewerkt aan een grandioos avondmaal, terwijl een 2e groep MCM-ers genoten van een wijnproeverij.

Bijgestaan door Nico en Peter van de Lantaern, hebben we 14 gerechten of deelgerechten klaargemaakt, variërend van *Palmboompjes* tot *Kalfstournedos in een jasje van gekruid filodeeg*. Door middel van lootjes trekken werd men ingedeeld; samen met John Coolegem was ik uitverkoren om een *Aardappelgratin* te bereiden. Zonder recept, want die was kwijt!! John was gelukkig zo galant om de enorme berg aardappels te schillen (zo leer je dus *echt* de ware aard van je collega kennen!!).


Het werd een gezellige, smakelijke avond en veel lof gaat naar de organisatoren Marloes, Debora, Marcia en Linda!!!


Voor diegenen die interesse hebben, volgt hier het recept:

Een  met water opzetten en aardappelen in dunne plakjes .

Aardappels kort blancheren.

Schijfjes overdoen in een vergiet en koud spoelen onder de .

Ei loskloppen met de  (melk). Room en kaas toevoegen en op smaak

brengen met . Aardappels overdoen in vormpjes en het eimengsel

verdelen over de vormpjes. Oven voorverwarmen op 180°. Licht afbakken in de oven.

Het toetjeslied (tekst Dano Roelvink, uitgevoerd door Dano, Tom Schilperoort, Marloes Boer en Erik van Velzen)
(Jan Boezeroen, "De Fles", Refrein: Mocht ik door de drank bezwijken etc.....)

Mocht ik aan 't fornuis bezwijken
Mocht de vlam de pan in slaan
Ligt de keuken vol met lijken
Dan kunnen we aan **het** toetje gaan

De grootste wens van ieder mens
Dat is een mooie flens
Het leven van een pannenkoek
Daar is de zin van zoek

Bij elk gebak hoort ongemak
Beslag tot in je haar
Een sinaasappel concentré
Daar red je levens mee.

Het creatief overleg.

