

SAMIENSTELLING MARC DECLERCQ

WINKEL WANDEL

...:Culinair & Gastronomie:...



1. Pan met thermometer

Braden op lage temperatuur is een kooktechniek die veel wordt gebruikt in de nieuwe keuken. Maar hoe controleer je de temperatuur als je geen oven gebruikt? De Accura-braadpannen van Silit hebben een ingebouwde temperatuuraanduiding. In de handgreep zit een afneembare thermometer die laat zien wanneer de ideale temperatuur van het vet is bereikt en die tijdens de bereiding de temperatuur aanduidt. De pannen zijn voorzien van een antikleeflaag en naargelang de uitvoering van een energiespaarbodem of een extrasterke sandwichbodem. Ze zijn geschikt voor alle kookvuren, ook voor inductie.

Meyhui, tel.: 056-36.17.50

2. Week van de jongeren

Van zondag 21 tot zondag 28 september organiseren de Meesterkoks van België opnieuw een Week van de Jongeren. Jongeren tussen 18 en 25 jaar krijgen in de deelnemende restaurants een driegangsmenu, inclusief aperitief, hapjes, wijnen, water en koffie voor 35 euro. Reserveren kan vanaf maandag 8 september. De lijst van de deelnemende restaurants is vanaf dan beschikbaar op de website van de vereniging: www.maitres-cuisiniers.be.



3. Stijlvolle keukenhulpjes

Keukengereedschap hoeft niet saai te zijn. De nieuwe collectie Ar+Cook van Typhoon combineert een aantrekkelijk ontwerp met een doorgedreven ergonomie. Het gamma bestaat uit drie collecties: Tool, Whisk en Spatula. De Tool-collectie omvat een assortiment dat gaat van stampers, een zesteur en een pizzawiel over dunschillers tot kaasschaven. Ze zijn beschikbaar in twee uitvoeringen: titanium met zwarte handvaten en een zinkversie in drie kleuren: antraciet, paars en groen. De Whisk-collectie bestaat uit een kleine garde en een ballongarde. De Spatula-collectie omvat drie varianten spatels. Op de foto de pureestamper uit de Tool-collectie: met een pletvlak voorzien van facetsnijkanten en naadloos ontworpen voor hygiënisch afwassen.

www.point.virgule.be



5. Koelkast voor wijn en kaas

De Bosch Gourmet Edition is een bijzondere koelkast voor rechtgeaarde gourmets. De koelkast met retrodesign heeft een inhoud van 184 liter en is ontworpen voor de bewaring van wijn en kaas. De binnenkant is zilverkleurig met houten accenten. Ze beschikt over vijf legplateaus waarvan drie vervaardigd in glas en twee in hout, een grote Gourmetbox die als houten dienblad kan gebruikt worden en een aluminium flessenhouder voor tien grote wijnflessen. De wanden zijn behandeld met een antibacteriële coating. De functie 'superkoelen' zorgt ervoor dat de temperatuur niet plots verhoogt als de koelkast wordt aangevuld.

www.boschhuishoudelektro.be

www.standaard.be/mixvandeweek



4. De smaken van Bretagne

De Vlamingen Anouck Schuyesmans en Joris Delanghe baten in het Bretoense dorpje Crédin het gastenhuis La Maison Blanche aux Volets Bleus uit. De keuken staat centraal in deze culinaire bed and breakfast waar ze bijzondere maaltijden en kookateliers organiseren. Met groenten en fruit van plaatselijke telers, oesters van hun geliefde oesterkweker Yannick Le Joubioux, wilde vis uit de diepzee, vlees van de boerderijen en het rijke assortiment van streekproducten maken ze pure, smaakvolle gerechten. Die zijn nu gebundeld in hun nieuwe boek. Net als hun vorige bijbeltje *De smaken van de Midi*, is dit een boek dat in de keuken thuishoort en snel onder de vetvlekken moet zitten.

Anouck Schuyesmans en Joris Delanghe, 'De Smaken van Bretagne', The House of Books, 144 blz., 12,50 euro