

Noordwes Jeugskou

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| <u>Voorsitter</u> | <u>Sekretaresse</u> |
| W. Bredenkamp | L. van Rensburg |
| Sel: 0768579911 | Sel: 0845970824 |
| Tel: 0539730000 | Tel: 0539273938 |
| Fax: 0865048378 | Fax: 0539273239 |
| Email: vrygameng@wam.co.za | |

Junie 2011

Geagte Jeugskou Voorsitters

Net 'n "kort" skrywe van Noordwes Jeugskou se kant af om sekere onduidelikhede aangaande die Kulinêre Afdeling en Suiwelprodukte duideliker te probeer maak en sodoende alle deelnemers 'n regverdige kans te gee tydens die Nasionale Kampioenskappe in Oktober vanjaar.

Ons wil nie deelnemers se kreatiwiteit aan bande lê nie, maar na twee provinsiale skoue agter die blad en baie vrae en met oorleg met verskeie beoordeellaars, gee ons graag die volgende riglyne.

'n Kombuis met stowe is beskikbaar. Indien ander metodes van gaarmaak verkies (bv. braai op oop vuur), moet eie toerusting self voorsien word.

1. Die Naam Kulinêre Afdeling:

Ons, as Provinsie, het besluit om van nou af die benaming **Kulinêre Afdeling** te gebruik, aangesien dit duidelik onder ons aandag gebring is dat die woord Kulinêr koskuns beteken. Dit sou dus beter wees om van Kulinêre Afdeling te praat. Die benaming Kulinêre Kuns sou dus Koskuns Kuns beteken.

2. TEMA: Romantiese ete vir twee in Texas

Texas word gesien as die hooftema. Die Nasionale Jeugskou word vanjaar in Vryburg aangebied en Vryburg word beskou as die "Texas" van Suid-Afrika. Die Vryburg gebied is hoofsaaklik beesboerdery en is dus Rooivleisprodusente. Vryburg is dus die mekka van Rooivleis.

Die klem val dus ook op Rooivleis, wat duidelik in die resepte weerspieël word. Die tema handel dus oor beesboerdery en so gekoppel aan "Texas".

Alhoewel die Texas in Amerika 'n groot staat is, moet die volgende in ag geneem word: Vryburg het nie 'n see nie, ook nie vis of 'n strand nie. Dit sou dus onvanpas wees om dit in die tema in te bring.

Die klem moet dus ook nie op die liefde val nie, maar eerder die Texas tema wat versag en romanties aangebied word.

3. TAFELGROOTTE:

Elke deelnemer kry 'n tafel met die volgende afmetings:

| | | |
|------------------------|---------|-------|
| Suiwelprodukte: | Lengte | 120cm |
| | Breedte | 100cm |
| | Hoogte | 76cm |

| | | |
|---------------------------|---------|-------|
| Kulinêre Afdeling: | Lengte | 105cm |
| | Breedte | 82cm |
| | Hoogte | 76cm |

4. STOELE:

Twee plastiekstoele wat geblok kan word, word voorsien.

5. BESTANDELE en RESEPTE:

Seniors:

Die vleis en biltong word voorsien teen R100, wat saam met die inskrywingsgelde betaalbaar is. Die Fillet word heel voorsien (plus minus 150mm) en die deelnemer moet dit self in die verlangde dele sny. Die biltong is beesbiltong en sal klaar gekerf wees. Daar staan in die resep dat die biltong voorgereg en die koejawel nagereg in sjampanje glase opgedien moet word. Dit is egter nie haalbaar nie, aangesien dit 'n lang dun glas is en nie geskik is vir kos nie. Gebruik eerder rooiwynglase of iets van jou eie keuse.

Juniors:

Die vleis vir die kebabs word voorsien teen R40, wat saam met die inskrywingsgelde betaalbaar is. Die vleis sal Fillet blokkies wees (klaar gesny). Die deelnemer moet self sy vleis gaarmaak en geur/marineer. Pavlova met versierings moet deur die deelnemer self voorsien word aangesien kreatiwiteit hier beoordeel word.

Aangeheg is weereens al die resepte. Lekker bak en brou!

Indien u enige navrae van enige aard het, moenie huiwer om ons te kontak nie.

Maxie Pietersen
Kontakpersoon Kulinêre Afdeling
0722708583

Kulinêre Afdeling: Snr Resepte

Biltong Starter

Finely Grated Biltong
Sour cream
Red/Yellow/Green Cherries
Provitas

Put some finely grated "biltong" in a champagne glass and make a well in the center. Scoop a splash of sour cream in the center of the "biltong". Garnish with red/yellow/green cherries. Turn some coarsely ground black pepper over the "biltong" and sour cream. Put a provita in each glass and serve.

Very, very nice.

BILTONG VOORGereg

Gerasperde of baie fyn Biltong
Suurroom
Rooi/Geel/Groen Kersies
Provitas

Sit biltong in sjampanjeglase en maak holte in die middel. Skep 'n skeut suurroom in die middel van die biltong. Garneer met rooi, geel, groen kersies. Draai bietjie grofgemaalde swartpeper oor. Sit 'n Provita in elke glasië en bedien.

Baie, baie lekker.

Biefstuk (Fillet) in deeg pakkies

6 Biefstuk (Fillet) stukke, 25mm dik
15ml Botter

Vulsel:

250g Ham, fyn gesny
1 Knoffelhuisie, fyngemaak
50ml Fyn Gekapte Grasue
125ml Fyn gekapte Sampioene
5ml Droë gemengde Kruie
15ml Margarien/Botter
15ml Suurlemoensap
50ml Suurroom of Roomkaas
2ml Sout
1ml Swartpeper

Roomkaas deeg:

600ml Koekmeel
1ml Sout
5ml Mostertpoeier
250g Margarien/Botter
230g Roomkaas

6 Tandestokkies
1 geklitse Eiers

Sif die droe bestanddele saam. Sny die botter in die droë bestanddele in. Meng die botter liggies met vingerpunte in. Voeg die roomkaas bietjie op 'n slag by om 'n stuiwe deeg te vorm. (Ekstra meel kan benodig word) Plaas die deeg in 'n plastiek sak en verkoel vir 30 minute in 'n yskas. Rol die deeg uit en sny in 150mm x 150mm vierkante. Laat in yskas tot benodig word.

Om die vulsel te maak, braai die ham, knoffel, grasue en sampioene in warm botter tot sag maar nie pap. Voeg die suurlemoensap, roomkaas, sout en peper by en meng goed. Verkoel tot benodig word.

Braai die stukke biefstuk tot goudbruin in botter. Skep 'n lepel vol vulsel in die middel van die deeg vierkant. Sit 'n stuk biefstuk op die vulsel. Skep nog 'n lepel vol vulsel bo-op die biefstuk. Vou die vierkante na mekaar om 'n wasgoedbondel te vorm. Steek met tandestokkie vas. Versier met dun stukkies deeg. Smeer die geklitse eier oor die deeg. Plaas op gesmeerde bakplaat en bak teen 240 C vir 25-30 minute of totdat dit verbruin.

Bedien: 6
Vorbereiding: 2 ure

Guava glasses

1 can (410g) Guavas in syrup
1 can (385g) Full Cream Condensed Milk
80ml Lemon Juice
100g Grated White Milk chocolate
2 wine glasses

Cut the guava halves into small pieces. Spoon the guava with syrup into the wine glasses. Mix the condensed milk and the lemon juice for about 5 minutes or until thickening. Spoon the condensed milk on the guava. Keep in refrigerator for 1 hour. Sprinkle the chocolate on the condensed milk and serve.

Servings: 2

Preparation time: 1 hour and 15 minutes

Koejawelglase

1 blik (410g) Koejawels in stroop
1 blik (385g) Volroom Kondensmelk
80ml Suurlemoensap
100g Wit Sjokolade, grof gerasper
2 Wynglase

Sny koejawels in kleiner stukke. Skep die koejawels met stroop in die glase. Klits die kondensmelk en suurlemoensap sowat 5 minute of tot dit begin verdik. Skep dit bo-op die koejawels en laat staan sowat 1 uur of tot stewig in die yskas. Sprinkel die gerasperde sjokolade oor net voor opdiening

Bedien: 2

Vorbereiding: 1 uur en 15 minute

Kulinêre Afdeling: Jnr Resepte

Groente en Biefstuk kebabs

4 Sosatie stokke
12 Biefstuk blokkies

Enige van die volgende groente:

Kersie tamaties
Stukkies komkommer
Stukkies pynappel
Stukkies Kaas (enige soort)
Sampioene
Uie

Ruig die bestanddele in op 4 sosatie stukkies. Die biefstuk blokkies moet gebruik word. Kyk na kleur en kombinasies.

Bedien: 2
Vorbereiding: 1 uur

Vegetable Steak Kabobs

4 Wooden Skewers
12 Steak cubes

Any of the other vegetables:

Cherry tomatoes
Cucumber pieces
Pineapple Pieces
Cheese pieces (any kind)
Mushrooms
Onions

Tread the ingredients on the wooden skewers. The Steak cubes must be used. Look at the colour and combinations.

Serve: 2
Preparation time: 1 hour

Pavlova

2 Meringue bakkies
250ml Ultramel Vla
Vars vrugte van seisoen
Room
Gekapte neute of gerasperde sjokolade

Vul die meringue bakkies net soos verkies.

Bedien: 2
Voorbereiding: 45 minute

Pavlova

2 Meringue Bowls
250ml Ultramel Custard
Fresh Fruit of the season
Cream
Crushed Nuts or grated chocolate

You can fill the bowls the way you like.

Serve: 2
Preparation time: 45 minutes