



Nieuwsbrief nummer 19, januari 2009

## Even tot jezelf komen

De drukte van de feestdagen ligt weer achter ons. En – hoe gezellig het allemaal ook was – dat is ook wel weer fijn. Even rust om aandacht voor elkaar te hebben, tijd om even tot jezelf te komen. En dat kan natuurlijk bij uitstek in de mooie omgeving van Westervelde. Lekker lezen bij de houtkachel in de cognackamer, genieten van het diner, een frisse neus halen in het bos. We hopen u gauw weer te zien!

Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



### Dennis kookt op de Horecava

Onze leerlingkok Dennis de Haan deed op 13 januari mee aan het Nederlands Kampioenschap voor koks onder de 25 jaar. Op basis van het menu dat hij had ingezonden, mocht hij aantreden als één van de tien deelnemers. “Dat alleen was al te gek,” reageert hij. “Ik stond daar tussen jongens van grote restaurants, die veel meer ervaring hadden. Ik ben niet een van de drie besten geworden, maar dat had ik ook niet verwacht. Voor mijn amuse kreeg ik de meeste punten. Dat was een à la minute gerookte bonbon van Drents nagelhout en paddenstoelencrème. Ik rookte het gerechtje met een wietpijpje, en presenteerde het op een houten bord dat mijn broer speciaal hiervoor heeft gemaakt.” Dennis heeft de smaak te pakken: aan het eind van de maand gaat hij voor de Cas Spijkersacademie meedoen aan de European Fine Food Fair in Maastricht.



### Drentse delicatessen: nagelhout

Naghout is gemaakt van rundvlees dat we eerst pekelen en inwrijven met gemalen nootmuskaat en kruidnagel. Daarna gaat het de koeling in en moet het vlees zes tot acht weken drogen. Lekker met een stukje geitenkaas, begeleid door witte Sauvignon Blanc uit de Loire.



*Boven: Dennis rookt de bonbon van nagelhout met een wietpijpje. Midden: de à la minute gerookte bonbon van Drents nagelhout en paddenstoelencrème. Onder: drie soorten schaal- en schelpdieren met een dressing van mosselen.*

Zin om een paar dagen tot rust te komen? We hebben verschillende arrangementen. Kijk voor meer informatie op [www.dejufferenlunsingh.nl](http://www.dejufferenlunsingh.nl)!

### Even kennismaken: Wendy Keizer (20)

Als u bij de Jufferen Lunsingh komt eten, zult u wellicht Wendy Keizer ontmoeten in het restaurant. Zij rondde vorig jaar de opleiding Zelfstandigwerkend gastvrouw (niveau 3) af en werkt vanaf september 2008 in de bediening.

**Waarom de Jufferen?** Ik sta voor honderd procent achter wat wij leveren: goed eten, eerlijk eten, veel met eigen producten, huiselijke sfeer.

**Mooiste aspect van je werk?** Het contact met de gasten. Door open te staan voor vragen en wensen van de gasten kunnen we hun verblijf aangenaam maken. Als een gast geniet van het eten en de ambiance, geeft mij dat waardering voor mijn werk.

**Toekomstdroom?** Genoeg ervaring opbouwen om een eigen restaurant te beginnen. Niet te groot, gezellig en waar eerlijke producten worden gebruikt. Liefst in het buitenland; Australië lijkt me wel wat.

**En op de korte termijn?** Ik ga een wijncursus volgen om mijn wijnkennis te verdiepen.

**Jouw Jufferenmenu?** Ik zou altijd eerst kiezen voor het Jufferenmenu. En van de kaart... als voorgerecht de dungseden wilde eend. Als hoofdgerecht het wild van de dag: verrassend! En na zou ik ananas met rozemarijn-ijs kiezen, vanwege de verschillende smaaktonen in het gerecht.



*Reeën kijken — Wie bij de Jufferen Lunsingh komt logeren of dineren, kan samen met Wyncko een reeënwandeling maken. De wandeling start anderhalf uur voor zonsondergang en duurt ongeveer een uur. Zorg voor stevig schoeisel en eventueel regenkleding. Graag wel van te voren reserveren! Alleen van maandag t/m donderdag en t/m februari.*

### Tjitze in Nationaal Jeugdkookteam

Ook onze kok Tjitze van der Dam was op de Horecava te zien. Samen met zes andere talentvolle jonge koks is hij geselecteerd voor het Nationaal Jeugdkookteam van het Koksgilde. Het team bestaat bijna een jaar en wordt begeleid door Onno Kokmeijer, chefkok van Ciel Bleu (Okura Amsterdam). Op 14 januari presenteerde het Jeugdkookteam zich op de Horecava. De visschotel van het koude buffet (zie foto) was van Tjitze.

Het Nationaal Jeugdkookteam gaat in oktober 2009 meedoen aan de internationale landenwedstrijden die worden georganiseerd door de World Association of Chefs Societies. Als voorbereiding daarop deed het team in oktober 2008 mee aan de Culinary Olympics. De jonge koks wonnen daar twee keer goud en een keer zilver op de koude klasse. Een geweldige prestatie, omdat er 53 internationale teams meededen waarvan sommige fulltime voor deze taak waren vrijgemaakt.

*Tjitzes visschotel bij de presentatie op de Horecava.*

### De Jufferen in het Koksgilde Gerechtenboek

Twee van de gerechten van Tjitze worden genoemd in het eerste *Koksgilde Gerechtenboek*. Ook staat er een stukje over de Jufferen Lunsingh in. Het Gerechtenboek is bij ons te koop en kost € 9,95.



*De Jufferen Lunsingh, Hoofdweg 13, 9337 PA Westervelde, (0592) 612 618  
E-mail: [de.jufferen.lunsingh@wxs.nl](mailto:de.jufferen.lunsingh@wxs.nl). Website: [www.dejufferenlunsingh.nl](http://www.dejufferenlunsingh.nl)*