



Culinair Gilde Zeeland

Cuisine Culinaire Nederland afdeling Zeeland

Nieuwsflits

November 2008

Lia Septer, 5 november '08

Vanuit bestuur en ledenvergadering van 29 oktober 2008:



Financiën: Culinaire Gilde Zeeland heeft het jaar 2007 afgesloten met een positief saldo. Hulde aan met name Sjaak de Fouw, onze inkoper. Het positieve saldo zal worden gereserveerd voor de aanschaf en vervanging van keukenapparatuur, nieuwe tafels en stoelen voor het restaurant en op termijn voor nieuw bestek.

Kapotte (keuken)apparatuur: het bestuur roept alle leden op zorgvuldig om te gaan met de aanwezige keukenuitrusting. De laatste tijd sneuvelden twee elektrische messen, van de nieuwe Bamix zijn onderdelen nu al stuk en een nieuwe mixer is eveneens kapot.



Rookbeleid: Na de regelgeving van 1 juli 2008 over het nieuwe rookbeleid, buigt het bestuur zich over de "aard van CGZ". Vallen we onder de bepalingen voor verenigingen, of gelden er andere wetten. Het bestuur zoekt dit diepgaand uit. Dit betekent dat, tot de volgende ledenvergadering voorjaar 2009, elke kookgroep zelf het eigen rookbeleid bepaalt. Indien bij eventuele controles boetes voor roken worden uitgedeeld, komen deze voor rekening van de roker(s).

Telefoon: het Gilde krijgt weer een vaste telefoon!

Activiteiten:

Het bestuur en de aanwezigen op de ledenvergadering zijn van mening dat, naast de maandelijkse kooksessie, het mogelijk zou moeten zijn wat meer activiteiten te ontwikkelen voor en door de leden. Denk hierbij aan een gezamenlijk uitstapje naar een kookevenement, een proeverij, uitnodiging van een chef-kok, enz.

Om die reden zullen we starten met het regelmatig uitbrengen van deze Nieuwsflits.

Daarbij is uw hulp onontbeerlijk.

Waar denken wij aan?

Receptuur – weetjes – ideeën – interactieve webpagina -

Stuur uw reacties per e-mail naar: Lia Septer – awsepter@planet.nl

In de volgende **Nieuwsflits** berichten wij u dan over de ontvangen tips!

Nieuwsflits

Weet je dat:

In Gent op **4- 5 – 6 en 7 december 2008 Kokerello 2008** het "jaarlijkse kookevenement dat je op smaak brengt" wordt georganiseerd? Kijk voor meer informatie op www.kokerello.be

Kokerello 2008 wordt een vierdaags kookevenement en gaat van start op vrijdag 5 december. In 2007 bezochten meer dan 17.000 kookliefhebbers Kokerello.

Tientallen topchefs tonen hun "kunsten". Er zijn 150 exposanten met een keur aan producten, proeverijen en demonstraties. Een niet te missen culinaire ontdekkingstocht.

Ingrediënt van de maand:

In één van de voorgerechten van november verwerken zwart sesamzaad. Waar komt dit vandaan?

Zwart sesamzaad komt voort uit de zaadlijst van een eenjarige tropische plant. De zwarte zaden hebben een rijke, krachtige notengeur en een meer uitgesproken aardse smaak dan de witte zaden. De herkomst is India.

Toepassing: combineert erg goed bij alle warme en koude groentegerechten, salades, geroosterde vis en als decoratie op broodsoorten.



Sesamzaad is een van de oudste zaden die door de mens wordt gebruikt. Niemand weet exact wat de originele herkomst van sesamzaad is. Wel is bekend dat de oude Egyptenaren sesamzaad gebruikten om meel van te maken. Ook de Romeinen gebruikten al sesamzaad voor hun broden en van de Chinezen weten we dat ze al minstens 5000 jaar gebruik maken van sesamzaad.

Tegenwoordig wordt sesamzaad verbouwd in Azië, Noord-Afrika en Centraal-Amerika. Het oogsten gebeurt nog exact zoals heel vroeger. De zaaddozen van de plant drogen uit waardoor ze openspringen.