



Culinair Gilde Zeeland

Nieuwsflits

Januari 2009

Gelukkig, gezond, spetterend en "kokend" 2009 gewenst.



Het bestuur van Culinaire Gilde Zeeland wenst alle leden een geweldig goed 2009 toe. Dat iedereen in goede gezondheid mag genieten van een geweldig kookjaar bij onze club. In onze vorige Nieuwsflits meldden wij de "vernieuwingen", die gaan komen. Zijn er van de zijde van de leden vragen, dan hoort het bestuur dit graag.

Dit kan bij de bestuursleden en via de redactie van de Nieuwsflits, awsepter@planet.nl



Kookwedstrijden welke leden gaan deelnemen?

Wie van onze clubleden gaat er meedoen aan de voorronden en mogelijk de finale van Grand Prix Culinaire?

De voorrondes kookclubs vinden plaats te

Gouda in het KitchenAid Experience Center op 7 en 8 maart 2009

Ga je door naar de finale? De finale wordt gehouden te Maastricht tijdens de Lentebeurs in het MECC (www.lentebeurs.com)

Op zaterdag 9 mei (kookclubs) en zondag 10 mei 2009 (kookstudio's)

Inschrijving t/m 16 februari!! CCN kijkt uit naar de inschrijvingen van de leden.

Inschrijving is kosteloos. Alle informatie en een inschrijfformulier zijn te vinden op <http://www.grandprixculinaire.nl/inschrijven.html>. Welke groep meldt zich aan? Het bestuur is benieuwd. Meld uw inschrijving ook even bij de redactie. Wij kunnen dan uw ervaringen en vorderingen bekendmaken via de nieuwsflits & de website.



Kent u brood van Menno?



Brood van Menno is een fantastisch gebakken brood. Menno trok tien jaar geleden naar Frankrijk om de geheimen van echt Frans brood bakken te leren kennen, waaronder desembrood. Het desem, dat nodig is om het deeg te laten rijzen, heeft Menno zelf zo'n tien jaar geleden gemaakt en sindsdien iedere dag ververst.

"Het is pas zes jaar geleden dat ik met een mand vers gebakken broodjes de trappen van restaurant Parkheuvel

op liep en ook naar Herman den Blijker ging. Nu kopen veel bekende restaurateurs hun brood bij Menno. Lees verder over het levensverhaal van Menno en zijn winkel(s) op het internet.

En dan is het alweer tijd voor ons **nieuwe januarimenu**. Startend met Aspic van forel en paling, gaan we genieten van risotto met langoustines, paté van kwartel, patrijs met groene kool, walnoten, etc. Om te eindigen met een "aangeklede" crème duchesse. Dank aan de menucommissie! Heeft u zelf heerlijke gerechten? We horen het graag via awsepter@planet.nl. De commissie past dan zo mogelijk uw recept toe in de receptuur van de komende maanden. Zo kunnen we allemaal genieten van elkaars kookkunsten.

