



## Culinaire Gilde Zeeland

# Nieuwsflits

Februari 2009

De eerste maand van 2009 is alweer ten einde en daarmee ook de eerste kookavonden van het nieuwe jaar.

Inmiddels hebben we de receptuur voor februari '09 alweer ontvangen. Er staan weer mooie gerechten op. Vol smaak en verschillende bereidingswijzen.



Het is niet gemakkelijk elke maand weer een nieuw menu samen te stellen. Graag ontvangt het bestuur dan ook ideeën en recepten van de leden om deze – als het in het menu past – te verwerken in de receptuur van de komende periode. Zend uw receptuur naar Lia Septer: [awsepter@planet.nl](mailto:awsepter@planet.nl) zodat er ook melding van gemaakt kan worden in de volgende nieuwsflits.

### **Voorronden van de Grand Prix Culinaire? Aanmelden kan nog tot 16 februari 09.**

Wie van onze leden gaan Zeeland vertegenwoordigen op de voorronden van deze Grand Prix, die worden gehouden te Gouda in het KitchenAid Experience Center op 7 en 8 maart 2009.



**Er zijn zo veel talenten binnen ons Gilde.** Het bestuur is daarom heel erg benieuwd wie zich aanmelden of al hebben opgegeven voor de voorronden. Alle informatie en een inschrijfformulier zijn te vinden op <http://www.grandprixculinaire.nl/inschrijven.html> en **bijgaand**. Wilt u uw opgave doorgeven aan Lia Septer? Dan kunnen alle kookleden via deze Nieuwsflits geïnformeerd blijven.

De finale wordt gehouden te Maastricht tijdens de Lentebeurs in het MECC ([www.lentebeurs.com](http://www.lentebeurs.com)) op zaterdag 9 mei (kookclubs) en zondag 10 mei 2009 (kookstudio's)

### **Zwezerik ..... één van de ingrediënten van februari '09**



De zwezerik is de (thymus klier) van het kalf of het lam en verdwijnt bij het volwassen worden van de dieren. De zwezerik bestaat uit twee delen: de hartzwezerik (rond en compact) en de halszwezerik (langwerpig en los van structuur).

De hartzwezerik is een zeer verfijnd orgaanvlees: groter en malser dan de keelzwezerik. Dus zeer geschikt voor mooie gerechten.

De keelzwezerik is langwerpig en het vlees zit in kleine zakjes ingekapseld. Het vlies is taai. Keelzwezerik is het meest geschikt voor mousses, etc.

### **SANTAS KOFFIE**

Het bedrijf bevindt zich in het hart van de Rotterdamse haven: Vertrekhal Oranjelijn (een industrieel monumentaal gebouw aan de rivier, een voormalige passagiers- en cargo terminal) - havennummer 285 (Rotterdam-FRUITPORT) – Noord-west Rotterdam

U bent, na afspraak, van harte welkom om het bedrijf te bezichtigen.

**Voor zover bekend, heeft deze koffiebrander als enige ter wereld met een inpandige koffieplantage.**

Vaak zult u als bezoeker de bomen in bloei aantreffen en de mogelijkheid hebben zelf koffiebonen te plukken. In de Oranjelijn is ook SANTAS Espresso gevestigd:

[www.santasespresso.nl](http://www.santasespresso.nl)



Lia Septer, 8 februari '09

## Deelnameformulier Voorronden van de Grand Prix Culinaire

Naam . . . . .

Adres . . . . .

PC/Plaats . . . . .

Telefoon. . . . .

Fax . . . . .

E-mail . . . . .

Website . . . . .

We vermelden ook de aanvullende informatie op pagina 2 van dit inschrijvingsformulier!

Ondertekend d.d. . . . . (datum), te . . . . . (plaats)

Handtekening (tekeningsbevoegde) . . . . .

### **Insturen**

Retourneer het ingevulde en ondertekende formulier per post of fax (023-5316450)

naar:

*Stichting European Cookery School Association (ECA), Gaelstraat 1F, 2013 CE Haarlem*

### **Aanvullende informatie**

Met de antwoorden op onderstaande vragen willen we een beter beeld te krijgen van alle partijen die zich inschrijven. Naast de genoemde onderwerpen kun je ook op eigen initiatief informatie vermelden waarvan je denkt dat deze interessant of relevant is.

Oorsprong/achtergrond, o.a. wanneer is de kookclub gestart, wat was de achterliggende reden, wat is de specialiteit, waarin onderscheid deze club zich van anderen?

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

Samenstelling-omvang-niveau-intensiteit van kookclub

O.a. is het een mannenclub, vrouwenclub of gemengd, hoeveel leden/gasten, wat is de gemiddelde leeftijd, op welk niveau wordt gekookt, hoe vaak komt men bij elkaar en hoe vaak wordt er gekookt? . . . . .

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

Receptuur en bereiding

Waar komt normaalgesproken de receptuur vandaan die bereid wordt, waar vinden de bijeenkomsten meestal plaats, waar vinden de inkopen plaats, hoe worden de taken verdeeld, hoeveel tijd wordt aan een bijeenkomst besteed . . . . .

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

Overig

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

### **Deelnamevoorwaarden**

1. Als deelnemende kookstudio of kookclub schrijf je twee recepten waarin het thema 'duurzame vis' centraal staat;
2. De soorten vis waar je uit kunt kiezen staan in de categorie 'goede keuze' (groen) van de viswijzer 2007/2008 van stichting de Noordzee. Je vindt de viswijzer op: <http://www.goedevis.nl/?cid=69>
3. Je schrijft een recept voor een hoofdgerecht voor 4 personen voor de halve finale en je schrijft een recept voor een hoofdgerecht voor 4 personen voor de finale;
4. Je inzending van de twee hoofdgerechten gaat bijvoorkeur vergezeld van een representatieve foto van elk hoofdgerecht;
5. In de recepten houd je rekening met de seizoensbeschikbaarheid van de producten waarmee ze bereid worden tijdens de halve finale en finale.
6. Je vermeld bij elk recept duidelijk of het voor de halve finale of finale bestemd is.
7. Elke kookstudio of kookclub mag met maximaal drie afgevaardigden de recepten bereiden tijdens de halve finale en finale;
8. Aanmeldingen inclusief recepturen dienen uiterlijk 16 februari 2009 binnen te zijn bij de organisatie via e-mail naar [info@cookeryschools.eu](mailto:info@cookeryschools.eu)
9. Alleen complete inzendingen worden in behandeling genomen;
10. Een vakkundige jury beoordeelt alle inzendingen, de beste twaalf kookstudio's en twaalf kookclubs mogen hun ingezonden recept zelf live komen bereiden voor vakjury en publiek tijdens de halve finale;
11. De inschrijving voor kookstudio's is gesloten, de halve finale voor kookstudio's heeft plaatsgevonden tijdens de Margriet WinterFair te Utrecht op 18, 19 en 20 november 08;
12. De halve finale voor kookclubs vindt plaats op 7 en 8 maart 2009 in het KitchenAid Experience Centre te Gouda.
13. De zes beste kookstudio's en zes beste kookclubs van de halve finale gaan door naar de finale. In de finale wordt wederom live gekookt voor vakjury en publiek. De finalisten strijden daarin om de eerste plaats;
14. De finale vindt plaats tijdens de Lentebeurs in MECC Maastricht, op zaterdag 9 mei 2009 voor kookclubs en op zondag 10 mei 2009 voor kookstudio's;
15. Je houdt de data voor je mogelijke deelname aan de halve finale en finale vrij totdat de uitslag bekend is van de voorrondes;
16. De organisatie streeft ernaar om de uitslag van de voorrondes daags erna bekend te maken, deelnemers worden per e-mail op de hoogte gebracht van de juryuitslag;
17. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd, de vakjury behoudt zich uitdrukkelijk het recht voor om inzendingen te weigeren of uit te sluiten van deelname zonder opgaaf van redenen;
18. Alle recepten die doorgaan naar de halve finale en finale worden met bronvermelding en doorlink naar uw website gepubliceerd op de website [www.grandprixculinaire.nl](http://www.grandprixculinaire.nl) en waar mogelijk op de individuele sites van de initiatiefnemers;
19. De organisatie zorgt voor de totale aankleding van het kooktheater op zowel Margriet WinterFair als Puur Maastricht;
20. Als deelnemer ontvang je na de juryselectie een lijst met alle aanwezige attributen en producten tijdens de halve finale en de finale. Producten die je nodig hebt voor de bereiding van de gerechten tijdens de finales en die niet op de lijst staan dien je zelf mee te nemen.