



Culinaire Gilde Zeeland

# Nieuwsflits

April 2009

## Van de bestuurstafel:



**Algemene ledenvergadering:** op dinsdag 26 mei 2009 wordt om 19:30 uur in de cuisine, Meulwegje 3 te Heinkenszand de Algemene Ledenvergadering gehouden. Alle leden zijn van harte uitgenodigd.

Een officiële uitnodiging vanuit het bestuur volgt nog per e-mail.

**Ontwerpwedstrijd:** Het bestuur is van mening dat een eigen logo voor onze club belangrijk is. Het betekent uniformiteit binnen de club en bij deelname aan wedstrijden, etc.

Het bestuur wil het logo naast gebruik op de koksbus ook gebruiken voor nieuw briefpapier, folders en de website. Bij het ontwerpen is het erg belangrijk rekening te houden met goede leesbaarheid. De logo wordt 5 cm hoog op de koksbus geborduurd.

Het bestuur ziet met veel belangstelling jullie creatieve inzendingen tegemoet. **Graag voor half mei digitaal aanleveren bij [info@culinairgildezeeland.nl](mailto:info@culinairgildezeeland.nl).**

Als digitaal niet lukt dan graag op papier in het bestuurspostvak in hal van de cuisine.

Tijdens de algemene ledenvergadering wordt de winnaar bekend gemaakt. De winnaar wint uiteraard de eerste koksbus.



## Deze maand op/in het menu onder meer ballotine en vanille:

Een ballotine is van oorsprong een stuk vlees, vis of gevogelte dat is uitgebeend, gevuld en vervolgens gewalst en gebonden in een bundel. Vervolgens wordt het vlees of de vis meestal gepocheerd of gestoofd. Momenteel wordt de ballotine qua vorm en bereiding ruimer geïnterpreteerd. Zie hier onze ballotine van langoustines (wel gepocheerd, maar belegd met een rauwe voorzichtig tot carpaccio gedrukte / geslagen langoustine. Een heerlijke combinatie en een feest voor het oog.



De klassieke ballotine Turkey

Vanille is, na saffraan, het duurste specerij. Vanille komt oorspronkelijk van de "klimmende orchidee" uit Midden-Amerika en is voor het eerst gecultiveerd door de Indianen in Mexico. De vanille wordt in zijn natuurlijke omgeving bestoven door speciale bijtjes. In andere gebieden door menselijk ingrijpen. Ongeveer 6 maanden na de bevruchting worden de groene peulen geoogst en blootgesteld aan hoge temperaturen. Dit om verdere rijping tegen te gaan. Daarna worden ze in dekens verpakt om ze te laten zweten, zodat de vanillebestanddelen vrijkomen. Vervolgens wordt de vanille gedroogd en geclassificeerd. De mooiste vanille is soepel en plakkerig.



## CGZ-kookkunst bij World of Drinks in Zierikzee.

Twee maal per maand worden in slijterij World of Drinks in Zierikzee door beroepskoks hapjes bereid waarbij de slijter passende wijnen serveert.

**Zaterdag 16 mei tussen 13.00 en 15.00 uur** zorgt een drietal leden van ons Gilde, Jeroen Fokke, Martin van Gilst en Hennie Theijse, voor deze hapjes. Zij tonen hun kookkunsten. Een mooie gelegenheid voor promotie van het Gilde en tevens een goede gelegenheid voor u om een goed glas wijn te proeven in combinatie met een lekker hapje. U vindt World of Drinks op het Industrierrein samen met Leen Bakker, Aldi, Praxis en Sport 2000.

**U bent allen (met vrienden en kennissen) van harte welkom.**

## Dank Ria Lengton.

Wie is Ria Lengton? Ria verzorgt al meer dan 10 jaar onze bloemen. Elke maand verrast Ria ons met een nieuwe creatie. Altijd toegespitst op het seizoen of de feestdagen. Een feest op tafel elke maand weer.

Ria, dank je wel voor alle goede zorgen. Heel vaak worden de bloemstukken met verrukking aanschouwd.

We hopen nog lang je mooie creaties te mogen bewonderen.



Lia Septer, 3 april 2009