



# Culinaire Gilde Zeeland

## Nieuwsflits

### juni 2010

Naar aanleiding van de ALV:



Aandachtspunten voor de leden:

- Willen alle leden, als men ingrediënten gebruikt, die (bijna) op zijn, die *altijd* aan hun chef doorgeven? De chef zal dit dan op de bestellijst zetten voor Sjaak de Fouw, bestuurslid en inkoper.
- Terugzetten: wil iedereen de benodigdheden die gebruikt worden ook weer op dezelfde plaats terugzetten?

Voor Adri Meijaard, die altijd onze ingrediënten klaarzet, veel minder zoekwerk.

- Receptuur: graag de receptuur van de maand laten hangen.
- Bar aanvullen: graag de gebruikte dranken aanvullen in de koelkast.

**Kookwedstrijd CCN:** aan de kookwedstrijd van CCN Nederland doen namens ons Gilde twee groepen van drie leden mee! Geweldig. Jullie horen na de 1<sup>e</sup> ronde in september hierover meer in de volgende nieuwsflits(en).  
Het bestuur

Deze maand op het menu o.a. Chinese broccoli



**Chinese broccoli** is ook bekend onder de naam **Cai Lan (of Kai-Lalan)**. Ook komt de naam **Chinese kool** voor, die wij ook weer kennen al een lichtere koolsoort met een andere structuur. **Chinese broccoli** valt onder de bladgroenten. De bladeren zijn dik en plat. Zij hebben een glanzend blauw-groene kleur. De stengels zijn dik. Een aantal van deze stengels hebben niet ontwikkelde bloemkoolhoofdjes, die lijken op broccoli.

De soort is dan ook verwant aan de broccoli en de boerenkool.

De smaak, zo zullen we hopelijk proeven komt ver overeen met die van de broccoli. Maar wat meer bitter en zoeter.

Zoals de naam doet vermoeden, wordt Chinese broccoli veel gegeten in China. Ook de Kantonese keuken heeft veel receptuur met deze Chinese broccoli.

Roerbakken is een methode en vormt zo een goede combinatie met gember en knoflook. Ook gestoomd met oestersaus is een uitstekende combi.

### Kent u het Amuse-me-weekend in Vlissingen?

Inmiddels heeft u vast in de krant gelezen, dat Martin Dekker – onze enige Grand maître en zelfs de enige in Nederland - de eerste prijs heeft gewonnen met de voor kookminnende amateurs uitgeschreven kookwedstrijd.

*Proficiat Martin!*

Hoe is het evenement ontstaan?

In 2009 startten in Vlissingen een aantal horeca ondernemers met een tweedaagse culinaire happening onder de naam "Amuse me".

In diverse restaurants kon men voor minder dan € 10 drie amuses en een glas wijn kopen. Het werd een succes.

In 2010 werden de activiteiten uitgebreid met een **kookwedstrijd voor amateurkoks**.

Men kon een recept indienen. En Martin? Hij dacht: kom, ik doe mee en schreef zich in.

En .. Martin mocht (uiteraard, zou ik willen zeggen) meedoen werd op 1 mei winnaar!

Zijn amuse was te koop in één van de restaurant op zaterdag 22 en zondag 23 mei.

Het recept wordt dezer dagen op de website van ons Gilde geplaatst. Zo heeft iedereen, die dat wil, de mogelijkheid de receptuur te downloaden om het voorgerecht ook zelf een keer te maken.

**Er ontstond een idee.** Tijdens de voorbereidingen en het koken is bij Martin de idee ontstaan om een dergelijke kookwedstrijd onder en voor onze leden te gaan organiseren. Deze zomer gaat hij zijn plannen uitwerken.

Bereidt u dus alvast maar voor en ga een leuke amuse bedenken. We rekenen er



namelijk op dat veel van onze leden aan die wedstrijd willen meedoen. In een van de volgende Nieuwsflitsen leest u hierover zeker meer!

### En nog meer Nieuws!

Vorig jaar is tijdens de Algemene Ledenvergadering onder meer gesproken over het opzetten van een speciale pagina voor onze leden. Het gaat om een prikbord en een receptuurforum.

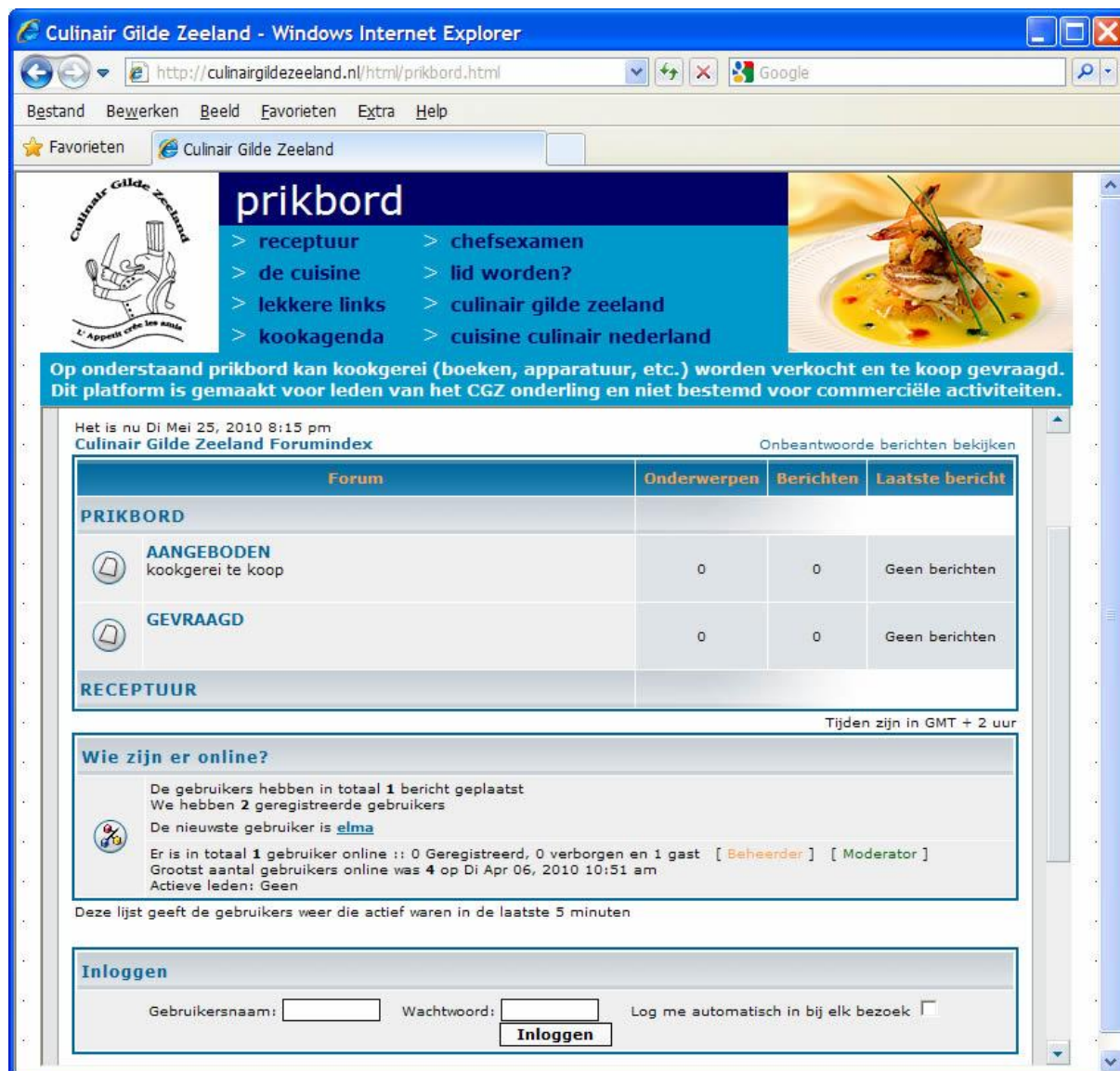
Op het prikbord kunnen leden zaken die met koken (denk aan kookboeken, apparatuur, etc.) aanbieden. Ook is er een afdeling 'Gevraagd'. Hier dus artikelen die gezocht worden.

In het receptuurforum kunnen leden op- en aanmerkingen over de recepten kwijt. Per maand zal er een forum worden gemaakt met een indeling in de verschillende gangen.

Hier dus door en voor de leden aanvullingen over de ingrediënten en de bereidingswijze. Beide pagina's zijn alleen voor CGZ-leden onderling en NIET voor commercieel gebruik. Registratie is noodzakelijk omdat anders de pagina's meteen worden gevuld met spam.

Welnu. Ons bestuurslid en stylist van onze website heeft de ontwikkelingen afgerond. Hieronder vindt u het concept. De pagina is inmiddels te vinden op onze website. Laten we er samen een enorm inspirerend en informatief item van maken.

Jurgen, heel hartelijk dank voor de ontwikkeling van deze nieuwe toevoeging aan ons aller hobby: koken.



The screenshot shows a web browser window titled 'Culinaire Gilde Zeeland - Windows Internet Explorer'. The address bar shows 'http://culinairgildezeeland.nl/html/prikbord.html'. The page content includes a navigation menu with links like 'receptuur', 'chefsexamen', 'de cuisine', 'lid worden?', 'lekkere links', 'culinaire gilde zeeland', 'kookagenda', and 'cuisine culinair nederland'. A banner below the menu states: 'Op onderstaand prikbord kan kookgerei (boeken, apparatuur, etc.) worden verkocht en te koop gevraagd. Dit platform is gemaakt voor leden van het CGZ onderling en niet bestemd voor commerciële activiteiten.' Below this is a forum index table with columns for 'Forum', 'Onderwerpen', 'Berichten', and 'Laatste bericht'. The 'PRIKBORD' section lists 'AANGEBODEN kookgerei te koop' and 'GEVRAAGD', both with 0 topics and 0 messages. Below the forum is a 'Wie zijn er online?' section showing 1 user online and 2 registered users. At the bottom is a login section with fields for 'Gebruikersnaam' and 'Wachtwoord', and an 'Inloggen' button.

Forum	Onderwerpen	Berichten	Laatste bericht
<b>PRIKBORD</b>			
<b>AANGEBODEN</b> kookgerei te koop	0	0	Geen berichten
<b>GEVRAAGD</b>	0	0	Geen berichten
<b>RECEPTUUR</b>			

Lia Septer, juni 2010