



Culinair Gilde Zeeland

# Nieuwsflits

september 2010

## Uit de keuken van het CGZ:



Een nieuw jaar is weer gestart. Een nieuw kookjaar met nieuwe menu's, nieuwe Nieuwsflitsen, nieuwe informatie.

We beginnen dit jaar met de landelijke kookwedstrijd, georganiseerd door Cuisine Culinair Nederland (CCN), waarbij CGZ is aangesloten.

In de vorige Nieuwsflits las u hierover al een aankondiging.

Het bestuur prijst zich gelukkig, dat zich twee teams vanuit ons Gilde hebben aangemeld voor de eerste ronde.

Team 1: Onze oude rotten in het vak en volgens insiders goede kanshebbers om hoog te eindigen: Martin Dekker, Bram Josiasse en Frans van den Akker.

Team 2: Zij doen voor de eerste keer mee! Spannend! Kees Koens, Elma van Winsen en Lia Septer.

De eerste kookronde is 11 september a.s. Team 1 gaat naar Rijnmond en Team 2, naar Almere. Volgende maand leest u meer hierover.

## Wist u dat:



CGZ zich gepromoot heeft op het oogstfeest in Oudelande. Met vier prachtige gerechtjes enthousiasmeerden Martin Dekker, Bram Josiasse en Frans van den Akker de bezoekers.

Zij serveerden 1000 kleine gerechtjes, te weten een pompoensoepje, aardappelmousseline met zalm, lamspiesje met paprika en een fruitsoepje met slagroom. Van elk minimaal 250 stuks. Hulde!

De bezoekers reageerden erg enthousiast op de uitgeserveerde hapjes. Hopelijk levert het nieuwe enthousiaste leden op.

**Wat eten we wanneer? Deze maand staat onder meer tarbot op ons menu. Noot: bij het verspreiden van de Nieuwsflits is de eerst gekozen tarbot veranderd in tong. Echter ook tong wordt momenteel al gekweekt. Een innovatief voorloper van de kweek van tarbot en tong is de heer Adri Bout uit Kamperland van Seafarm BV.**

Zoals we allemaal weten en lezen dienen we zorgvuldig om te gaan met onze vis(stand). Met name de visstand in de wateren van het Noordelijk halfrond is door overbevissing achteruit gegaan. Ook als gastronomische lekkerbekken willen we als ons dat uitkomt graag kabeljauw of tarbot eten.

Gelukkig is de bewustwording rondom het bewust kiezen van welke vis we eten al goed op gang gekomen. Diverse media en organisaties hebben hierop ingespeeld.

Ook ons minuteam kiest dus voor kweektarbot (ons 2<sup>e</sup> gerecht). En waarom?

Ten eerste moeten we dieren met rust laten op het moment dat ze met de voortplanting bezig zijn. Ten tweede is er het kwaliteitsaspect. Wanneer het kuitschieten nadert, worden de meeste vissen mager, terwijl de structuur van het vlees verandert. Ze zijn dan zeker geen gastronomische lekkernij. Daarnaast is elke vis in zijn topseizoen het goedkoopst, want het vleesrendement is dan het hoogst en lekkerst.



Aquacultuur is geen alternatief voor visserij, wel een noodzakelijke aanvulling. Door bevolkingsaanwas en de gezonde kwalificaties voor vis neemt de vraag alleen maar toe. En zoals hierboven aangegeven, heeft de visserij haar limieten bereikt en/of overschreden. Alleen aquacultuur kan in de toegenomen vraag voorzien.

Daarnaast is goede kweekvis net zo gezond als goede wild gevangen vis. Vis bevat de goede meervoudig onverzadigde vetzuren. Professionals geven aan dat qua smaak en mondgevoel kweekvis niet onder doet voor wilde vis.

Daarom zal de productie van gekweekte vis in de komende jaren alleen maar stijgen en zal gezocht moeten worden naar extra land voor het kweken van de vis, maar ook naar visvoerders en goed zuiver (zee)water. Dit vraagt voor alle betrokkenen afweging van vele facetten.

Inmiddels zijn er verschillende (kook)boeken geschreven over het maken van de juiste keuzes op het gebied van vis. Kent u de boeken geschreven door Jan van As, de (wereldberoemde) vishandelaar uit Amsterdam. Hij schreef zes kookboeken, waarin hij de vissoorten beschrijft per seizoen (jan-febr, etc.) Ook zijn er kookboekjes "de vis van.." hierin wordt ook per twee maanden de vis met recepten beschreven.

Mede met dank aan internet

### **Gezocht: enthousiaste begeleidende koks voor "Kookclub onder de Pannen". Wie zijn wij?**



**"Vrijtijdsbesteding" het GORS"**

**postbus 2160 4460 MD Goes**

**e-mail [nvanbeveren@gors.nl](mailto:nvanbeveren@gors.nl)**

**telefoon 0113 213363 of 223611**

"Kookclub de Pannen" is een kookclub voor mensen met een beperking.

1 x per maand (3<sup>e</sup> zaterdag van de maand vanaf ongeveer 09.00 tot 14.30) komen wij samen om onder begeleiding van een aantal vrijwilligers een menu te maken en samen te eten.

Onlangs zijn de vrijwilligers samen geweest om het programma voor 2010/2011 vast te stellen. Iedere vrijwilliger is een keer aanspreekpersoon en stelt dan ook het menu samen. Dit kan variëren van authentiek Chinees tot een maaltijd met een thema (oranje).

Hierbij merken we dat we een vrij kwetsbare bezetting hebben en kwamen tot de conclusie dat nieuwe vrijwilligers zeer welkom zijn.

Heeft u zin om tot maximaal 10 x per jaar (alles in overleg) mensen te begeleiden om eenvoudige maar leuke gerechten te maken? Vraag dan informatie op bij Nel van Beveren. Zie hierboven.

Sjaak de Fouw

Met dank aan Sjaak de Fouw en internet  
Augustus 2010, Lia Septer