

### Van de bestuurstafel:



#### **Nieuwe chefs:**

Binnenkort mag het bestuur hopelijk nieuwe chefs begroeten binnen het Culinair Gilde Zeeland. Naast Koos Haeck (zie hieronder) zullen binnenkort verschillende leden opgaan voor het landelijke Chefs Examen. In de volgende Nieuwsflits(en) horen jullie hierover meer.

De volgende Nieuwsflits zal ik ook een **samenvatting** geven van de **Algemene Ledenvergadering**, die 31 maart 2011 is georganiseerd.

### Koos Haeck stelt zich voor

Plotseling is hij er. Kookt bij diverse chefs, kookt op de chefsavonden en heeft nu ook nog een eigen groep: de daggroep van de vierde woensdag.

Lia Septer heeft mij gevraagd iets meer van mijzelf te vertellen en daar voldoe ik graag aan.

Zoals reeds gemeld, mijn naam is Koos Haeck. Ik ben 65 jaar en woon sinds december 2010 in Vlissingen, op de twaalfde verdieping met een prachtig uitzicht op Westerschelde en Noordzee. Ik ben getrouwd met Adrienne, we hebben 3 kinderen en zijn opa en oma van 5 kleinkinderen.

Van oorsprong ben ik Zeeuw. Door mijn werk bij Rijkswaterstaat ben ik regelmatig verhuisd. De laatste 25 jaar ben ik in Loon op Zand (Efteling) woonachtig geweest. Mijn laatste functie was directeur van de Stichting Buisleidingenstraat Nederland, een stichting die de infrastructuur beheert voor ondergronds transport tussen Rotterdam en Antwerpen voor verschillende vloeistoffen, gassen en chemische producten.

Mijn grootste hobby: koken. Ik kookte sinds 1982 bij de Cuisine Culinair Noord Limburg in Maasbree, de bakermat van de Cuisine Culinair Nederland. Deed in 1993 het chefsexamen en was sinds 2002 chef van een groep. Zeven jaar geleden is de afdeling uit de CCN gestapt, Limburgers mochten Amsterdammers niet en wellicht ook andersom, en verder gegaan als Cuisine Culinaire Noord Limburg ([www.cuisineculinaire.nl](http://www.cuisineculinaire.nl))

Naast diverse voorzitterschappen was ik lid van Klup Korsakow. Mannen van mijn leeftijd komen al ruim 20 jaar elke vrijdagavond bijeen in de stamkroeg in Loon op Zand. Daarnaast maak ik sinds 10 jaar voor het Bourgondisch Heerengenootschap Klup Korsakow de receptuur ([www.korsakow.dewijs.net](http://www.korsakow.dewijs.net)) en blijf dit nog even doen.

Maar.... de zee bleef trekken en wij wilden na mijn pensionering toch terug naar de zee en zijn gevallen voor het appartement in Vlissingen. Tot nu toe zonder spijt, elke dag wandelen langs strand of boulevard, wat wil een mens nog meer en daarbij inmiddels alweer diverse bestuursfuncties en ..... ben ik liefdevol opgenomen bij de afdeling Zeeland van de CCN, waar ik gelijk het aanbod kreeg chef van de tweede middaggroep te worden. Wat wil een mens nog meer, dus wij zullen het wel roeien in Walcheren.



## Menu van april: nagerecht met baba etc



**Baba au Rhum** is een klassiek nagerecht uit de Franse keuken. Kant en klaar gekocht tref je ze vaak aan in een pot met rum. De cakejes zijn doordrenkt van de rum(stroop) en vaak in potten te koop. Door de inmaak zijn ze zeer intens van smaak.

Wij gaan ze maken op de avond zelf. Voor mij zal het een verrassing zijn hoe ze dan gaan smaken.

Rond de 18e eeuw kreeg de baba langzamerhand bekendheid. De Poolse koning Lesczynski ontdekte deze zoete versnapering in Frankrijk bij zijn schoonzoon, de Franse Koning Lodewijk de XV. Hij was op dat moment verbannen uit Polen en woonde in Lotharingen.

De eerste baba's werden gemaakt met tokai. Ik heb niet kunnen vinden, wat dit is helaas. Later werden ze gemaakt met rumstroop.

In Italië is de baba met limoncello een van de beroemdste cakes in Napels.

Wij maken de baba's in tulbandvormpjes met een ijsje erin. Spannend

## April en lekkere verse producten

De lente is weer aangevangen en hiermee ook weer de voorjaarsproducten. Ik wil er graag enkele noemen en weet dat ik niet een compleet overzicht geef.

Vis: Sint-jakobsschelpen, langoustines, makreel, niet te vergeten de kreeft uit de Oosterschelde, roodbaars, schelvis, zeeduivel.

Groenten: de eerste volle grond asperges, de bloemkook, courgettes en courgettebloemen, jonge snijbonen, rapstelen, spinazie, maar ook de lamsoor, rabarber.

En uiteraard ook weer het melklam



april 2011, Lia Septer  
Met dank aan Koos