

Van de bestuurstafel:



Sligropassen voor de leden.

Het bestuur van CGZ heeft van de Sligro het aanbod gekregen voor alle leden van CGZ een Sligro-pas beschikbaar te stellen op de "eigen persoonlijke naam". Nu gaat de beschikbaarstelling nog onder de vlag van het CGZ. Het bestuur wil op het voorstel van de Sligro ingaan. Echter niet zonder u hiervan in kennis te hebben gesteld.

Zonder tegenbericht voor 25 juni a.s. gaat het bestuur ervan uit, dat u akkoord kunt gaan met dit voorstel. Het bestuur zal de Sligro van een lijst met adresgegevens beschikbaar stellen van alle leden ingeschreven leden van het Culinair Gilde Zeeland. Vervolgens krijgt u van de Sligro bericht van de uitgifte van de (nieuwe) pas.

Indien u geen gebruik wilt maken van een Sligro-pas en/of bezwaar heeft tegen het afgeven van uw persoonlijke gegevens aan de Sligro, dan kunt u dit voor 25 juni a.s. doorgeven aan de penningmeester van CGZ, Elma van Winsen: e-mail: elmavanwinsen@hotmail.com

Te bestellen producten – specerijen enz. voor de keuken:

Willen de chefs – indien producten op zijn dit direct per **SMS** doorgeven aan Sjaak de Fouw: **0623505608**



Verzoek:



Ideeën, vakantietips, ervaringen met koken

Als samensteller van de Nieuwsflits wil ik u vragen mij zo mogelijk te voorzien van informatie op het gebied van koken - in de breedste zin van het woord - om deze te delen met alle kookleden van het Gilde.

We kunnen dan gebruik maken van elkaars ideeën, ervaringen, kooktips, aantrekkelijke websites etc. om zo onze hobby verder te ontwikkelen / uit te breiden.

Uiteraard zijn ook reacties op de menu's welkom of heeft u misschien mooie gerechten gegeten of zelf gemaakt, die u voorstelt om een keer in een menu in te passen. Alle informatie is welkom. Met belangstelling zie ik uw reacties tegemoet op mijn e-mail: awsepter@planet.nl

Agretti: ik ontdekte een voor mij nieuwe groente



Graag start ik zelf met een ervaring. Tijdens onze vakantie (afgelopen mei) in Italië, genoten we van het aanbod van heerlijke Italiaanse producten.

Zo stonden we in de supermarkt oog in oog met een voor ons nieuwe groenten "agretti". Wat zou dat zijn? Wij hadden er nog niet eerder van gehoord.

Het zag er een beetje uit als een soort gras, maar moest eetbaar zijn. We besloten thuis het internet te raadplegen. En vonden de volgende informatie:



Agretti heet in het Italiaans ook "Barba di frate". Dit geeft de groenten de Nederlandse naam Monniksbaard. Ook "Italiaanse zeekraal" wordt wel genoemd. Maar met zeekraal heeft het toch niet veel van doen. Agretti is een eenjarige plant uit de zoute moerassen langs de Middellandse Zee en de Atlantische kust van Portugal. Een inmiddels redelijk zeldzame plant omdat heel veel van die zoute moerassen (strandzones) zijn verdwenen. Elders in de wereld komt het plantje zij het niet veelvuldig – ook wel voor.

Agretti wordt vergeleken met een Japanse verwante groente of landzeewier. De laatste heeft veel weg van de Italiaanse groente. Je kan de groente gewoon in je eigen tuin kweken. Uiteraard moet je hiervoor zaadjes hebben, wat – zo ik las – niet goed verkrijgbaar is. Ook is het duur. Als je besluit agretti zelf te kweken, loont het van een beetje zout (40 g/l) door het water waarmee je giet te mengen. Dat geeft meer smaak. En in tegenstelling tot de meeste andere planten, heeft deze plant zout nodig.



Dit alles gelezen hebbend, togen we opnieuw naar de winkel en kochten agretti. Het internet levert gelukkig veel receptuur. We besloten de agretti te roerbakken met een sjalotje, wat paddenstoelen en heerlijke Italiaanse gedroogde ham. Ik maakte het af met een scheutje room en kappertjes. In de informatie las ik, dat agretti veel weg heeft van zeekraal. Deze ervaring hebben wij niet gehad. Ik moest zelfs wat zout toevoegen. Wel lijkt agretti wel iets op zeekraal qua uiterlijk. Het voorbereiden voor het koken vergen overigens meer tijd dan bij de zeekraal. Maar ... het resultaat was een verrassend lekkere maaltijd.

TOPCHEF: doet u mee?



Deze week ontving het bestuur onderstaande e-mail. Het lijkt ons goed u als kookleden in kennis te stellen van de inschrijfmogelijkheden.

“Graag zou ik u willen vragen of u of kookliefhebbers die bij u in de kookstudio komen, geïnteresseerd zijn om mee te doen aan het tv-programma Topchef (RTL5) met meester-kok Robert Kranenburg en culinair expert Julius Jaspers.

Topchef loopt al een aantal seizoenen en vanwege het succes beginnen we nu weer met een nieuwe serie. En deze keer zullen de provincies tegen elkaar strijden. Natuurlijk zijn er veel goede koks (amateur, in opleiding en werkend - of als docent?-) in Zeeland en omgeving, maar helaas mis ik toch nog wat aanmeldingen.

Ik hoop met uw hulp de aandacht te trekken van enkele talenten uit uw provincie. Voor meer informatie over het programma verwijst ik u door naar onze website: www.topchef2011.nl

Ik zou u willen vragen of u misschien een oproepje bij u kunt ophangen omdat het Zeeuws talent niet mag ontbreken. Mocht u nog vragen hebben, dan kunt u mij bellen op 035-71140 91.

Met vriendelijke groet, **Fabienne Budding** – Topchef”

Ik hoor graag de vorderingen wanneer (enkele) leden van ons Gilde mee gaan doen aan deze wedstrijden. Laat u ons weten wanneer u zich inschrijft?

juni 2011, Lia Septer