

Nieuwe chefs en aanstaande chefs:



In het voorjaar van 2011 deden na een heel lange periode vijf kandidaten van ons Gilde een gooi naar het chefs examen van Cuisine Culinaire Nederland. Ik meldde dit eerder. Foto's hiervan op de site:

Henri Smulders was de laatste van de vijf, die werd gelauwerd met het chefslint en een diploma. Zie site:

<https://picasaweb.google.com/116850889668383003146>

Tevens zullen in het najaar nogmaals drie kandidaten opgaan voor het chefsexamen.

Van de bestuurstafel

Chefsvergadering: dinsdag 27 september 2011 20.00 uur in De Cuisine.



Sligropas:

Tijdens de vakantieperiode hebben alle leden een nieuwe Sligropas ontvangen. *Gelieve de oude pas te vernietigen.*



Door CGZ is met de Sligro een zogenaamde bonusafpraak gemaakt. Over alle aankopen van sept. t/m aug. van de leden, die bij de Sligro kopen, krijgt CGZ

(onder bepaalde voorwaarden) aan het eind van het jaar een bonus uitgekeerd.

Tevens verzoekt het bestuur de oude passen niet meer te gebruiken, door te knippen en/of op een andere manier te vernietigen.

Het **verzoek** is dan ook om de nieuwe pas te gebruiken en de oude door te knippen.

De Afwas:

Vanaf 1 september wordt de afwas niet meer verzorgd door de ons zo bekend dames Rina en Andrina.

Vanaf deze datum wordt de afwas, maar ook de schoonmaak van de keuken, het restaurant en de toiletten verzorgd via een schoonmaakbedrijf.

Dit brengt voor de kookgroepen een aantal wijzigingen met zich mee.

Wijzigingen:

- De afwas wordt de volgende morgen verzorgd;
- In de keuken staan grote bakken waarin alle vuile vaat in het water kan worden weggezet;
- De vaatwasmachine wordt niet meer gebruikt tijdens de avonden.

Leden:

- Het is goed te bedenken, dat je een pan nogmaals kan gebruiken door even om te spoelen;
- Alle gebruikte spullen goed afspoelen;
- Alle werkbladen, fornuizen etc. dienen tiptop te worden achtergelaten;
- Alle niet gebruikte spullen dienen op de juiste wijze te worden opgeborgen, weggezet;
- Koksmessen direct afwassen en weer terughangen en
- Houten lepels afspoelen, maar niet in het water laten liggen.

Chefs: (hiervoor komt nog een checklist via het bestuur)

- De vaatwasmachine wordt niet aangezet (i.v.m. stroomgebruik);
- Chefs lopen de keuken en restaurant na: machines, ovens, lampen, warmhoudlampen; afzuiging dienen zorgvuldig te worden gecheckt;
- Lege flessen, dienen in de afvalbak te worden gedeponeerd;
- Drankvoorraad dient te worden / zijn aangevuld;
- Tafels dienen in het restaurant dienen schoon te worden achtergelaten. De tafelkleden en servetten dienen in de daarvoor bestemde bak in de gang te worden gedeponeerd;
- Tekorten in voorraad dienen per sms aan Sjaak de Fouw te worden meegedeeld.

Pompoenen:



Hokkaido

Pompoenen worden meer en meer gegeten. De teelt dit jaar is erg vroeg, vergeleken met andere jaren. Het weer dit jaar draagt hiertoe zeker bij. Ook blijkt dat steeds meer mensen pompoenen gaan verwerken in gerechten. Was dit tot jaren geleden nog wat toegespitst op gebruik door de in Nederland verblijvende allochtone bewoners, meer en meer ontdekken wij zelf ook de pompoen als een lekkere groente voor soep of bijgerecht en/of groente.

De Hokkaido pompoen op het plaatje is ideaal voor de snelle keuken. Je hoeft hem zelfs niet te schillen. Pitten eruit halen, in de gewenste grootte snijden en de pompoen kan verder verwerkt worden passend bij het te maken gerecht.

Er zijn ook vastere soorten pompoenen. De Pattison is hiervan een voorbeeld. Patissons behoren tot de soort *Cucurbita pepo*. De planten zijn niet klimmend. De vruchten zijn ongeveer 15-20 cm groot, wit, geel of lichtgroen van kleur en zijn schotelvormig met een gelobde rand. Het vruchtvlees is licht van kleur en lijkt het meest op dat van een courgette. Ze zijn geschikt om te vullen en lekker in stoofschotels of soepen. Zij worden ook wel als siervrucht gebruikt, bijvoorbeeld in bloemstukken.

Patissons zijn eenvoudig in de magnetron gaar te krijgen en smaken heerlijk bij vis.



Wist u dat de courgette een niet klimmende pompoen is met komkommerachtige vruchten. Voor de vruchtzetting is bestuiving door **bijen** noodzakelijk. In Griekenland en Italië worden zeer veel gerechten gemaakt van de jonge vruchten waar de gele kroonblaadjes nog aanzitten. Een delicatessen, zeggen velen. In Nederland worden courgettes tot 20 cm verkocht, omdat de smaak dan nog optimaal is. Worden ze groter, dan neemt de smaak en structuur af.

