

De Nieuwsbrief van deze maand ziet er qua lay-out hetzelfde uit zoals u van mij gewend bent. Vanuit het bestuur en de leden is er zoveel informatie, dat een artikel over productinformatie deze maand ontbreekt.

Er zijn mooie initiatieven. Zoals de landelijke kookwedstrijd van ons "moederorgaan" CCN.

Tevens wordt binnen Zeeland getracht voor Walcheren een kookevenement nieuw leven in te blazen. In deze Nieuwsbrief vindt u hierover meer informatie en U kunt ook deelnemen aan zowel de kookwedstrijd van CCN als Oerzeeuws.

>>>> Kijk snel voor een eventuele opgave bij onderstaande items.

Door omstandigheden is deze Nieuwsflits iets verlaat. Informatie vanuit het bestuur volgt later nog. Met excuses voor het ongemak.

Vanuit het Bestuur / algemene ledenvergadering (ALV) 27 maart 2012:

Schoonmaak Cuisine: Een verslag van de schoonmaak en informatie uit de Algemene Ledenvergadering volgt z.s.m. via het bestuur.

Spelregels bij niet kunnen koken in de eigen groep:

Wie niet kan koken in de eigen groep heeft de mogelijkheid uit te wijken naar een avond bij een andere kookgroep. Het is eveneens toegestaan om je te laten vervangen door een ander in je eigen kookgroep; echter dan dient de vervanger dezelfde bijdrage te betalen als een gastkoker ad Euro 40,00 per avond.



Aandachtspunten voor optimaal functioneren van de keuken in al zijn facetten:

- Altijd aangebroken verpakkingen eerst gebruiken;
- Gebruik alleen wat je nodig hebt voor je kookavond. Helaas komt het regelmatig voor dat alle voorraad van een product is gebruikt terwijl er ook voor de volgende avond was klaargelegd ..
- Koksmessen en houten lepels zelf afwassen;
- Gebruikte borden: zelf afwassen middels gebruik van de vaatwasser vanaf 1 mei 2012;
- Spoel een pan een keertje om en hergebruik; dit voorkomt mispakken maar ook heel grote hoeveelheden pannen etc.
- Stapel pannen en bakjes ordelijk ter voorbereiding voor de afwas.

Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinaire Nederland CCN: vanaf september 2012



Voor de vierde keer wordt in het najaar van 2012 de tweejaarlijkse kookwedstrijd voor leden van de verschillende afdelingen van CCN gehouden. De geplande data zijn:
15 september 2012: voorrondes
6 oktober 2012: halve finales
10 november 2012: finale.



Alle informatie en het nieuwe reglement vindt u op de website van CCN Nederland.

Er mogen zich per afdeling drie teams aanmelden voor deelname aan de wedstrijden.

In 2010 vaardigde ons Gilde twee teams af. Zelf nam ik ook deel aan een team. Het is een heel leuke ervaring. Koken met een team, samen een menu samenstellen met de beschikbaar gestelde ingrediënten, werken onder tijdsdruk, zien hoe andere teams hun ingrediënten zo totaal anders gebruiken en verwerken dan je dat binnen je eigen team (bestaande uit drie personen) hebt bedacht, etc. etc.

Graag wil het bestuur opnieuw teams afvaardigen. U kunt zich **aanmelden bij Wim de Pundert, secretaris CGZ voor 1 mei 2012.**

Reden van de vervroegde aanmelding is het mogelijk maken van de organisatie van interne wedstrijden indien zich meer teams opgeven dan drie.

Superchef Zeeland 2012: lees verder en meld je aan voor 15 mei 2012!!



Op Walcheren zijn al diverse pogingen gedaan om van culinaire evenementen en culinaire wedstrijden een terugkerend element te maken in de jaarlijkse zomer gebeurtenissen.

"IJzersterk in Events", een bedrijf dat tentoonstellingen, congressen, feesten en partijen verzorgt en de drijvende kracht is achter de culinaire gebeurtenis "het proeflokaal" in de zware plaatwerkerij in Vlissingen is, in samenwerking en ondersteuning van Omroep Zeeland, Amuse Me, Hof Welgelegen en de Rabobank, een kookwedstrijd voor amateurkoks in Zeeland gestart die de vele culinaire evenementen in Walcheren als een rode draad verbindt.

Tussen 15 maart en 15 mei kunt u zich, via de website www.proeflokaal.nl opgeven om mee te doen aan een kookwedstrijd voor amateurs waarbij de winnaar wordt gekroond tot "superchef Zeeland 2012". Naast eeuwige roem zijn er diverse prijzen te winnen.

Het programma zal er als volgt uit zien:

Bij uw opgave stuurt u uw lievelingsrecept op. Uit de hopelijk vele inzendingen zullen de beste (maximaal 50) uitgenodigd worden om een amuse te bereiden op vrijdag 1 juni, wanneer het Amuse-Me-weekend in Vlissingen van start gaat. De amuse van de winnaar wordt volgend jaar door een van de deelnemende restaurants geserveerd.

De beste (maximaal 20) mogen op 9 juni 2012 bij het evenement "Oerzeeuws" (dit is de opvolger van "De Smaeck van Zeeland") op het Abdijplein in Middelburg een hoofdgerecht koken uit een "greenbox" gevuld met Zeeuwse producten.

Daarna kunt u gaan genieten van een welverdiende vakantie, want de beste 5 gaan opnieuw een hoofdgerecht koken op 3 september 2012 in "Hof Welgelegen" te Middelburg met opnieuw een "greenbox" met Zeeuwse producten.

Tot slot zullen een tweetal finalisten op 29 september 2012 in de zware plaatwerkerij te Vlissingen bij het evenement "proeflokaal" een voor-, hoofd-, en nagerecht maken. Zij mogen de Zeeuwse ingrediënten uitzoeken bij bedrijven die ook mee doen met hun tafel van Zeeuwse biologische producten. De "greenbox" zal verder gevuld worden met Zeeuwse vis-, vlees- en gevogelte producten.

De winnaar krijgt, naast een beker, nog een stoffelijke blijk van waardering en mag meelopen in een professionele keuken van een van de betere restaurants in Zeeland.

De jury bestaat uit koks uit de professionele keuken van sterrenrestaurants, uit de catering/kookstudio's en uit de hobby/amateurwereld.

Omroep Zeeland is bij elke ronde aanwezig om tv-opnames te maken en uit te zenden. De manier om een bekende persoonlijkheid te worden!

Ik hoop dat bovenstaande voor velen reden is om zich op te geven via www.proeflokaal.nl.

Tot volgende maand, Lia Septer
Maart 2012