

Vanuit het Bestuur:



- Binnenkort wordt door het bestuur een Algemene Ledenvergadering (ALV) georganiseerd. Meer informatie volgt nog. Noteert u alvast de datum? Donderdag 22 november 2012 om 19.30 uur in de Cuisine, Meulwegje, Heinkenszand.
- Vorige jaren hebben verschillende van onze leden chefsexamen gedaan.
- Denk je over een chefsexamen en misschien wel een maître-examen dan kan je hierover vrijblijvend informatie opvragen bij Elma van Winsen [elmavanwinsen@hotmail.com]. Het zou heel plezierig zijn weer nieuwe examenkandidaten te mogen begroeten.
- PZC: medio oktober zal tijdens een kookavond een verslaggever van de PZC met fotografe een kookavond bezoeken. Er wordt die avond een reportage gemaakt die vervolgens in de PZC onder de rubriek "Geniet" wordt gepubliceerd.
- Doppen en deksels: willen alle leden en chefs de doppen van olijfolie- en andere flessen + deksels van voorraadpotten en kruiden NIET WEGGOOIEN? Voorraad wordt opnieuw gevuld.
- Blauw papier: in het Gilde willen we het gebruik van blauw keukenpapier testen. De rollen zijn groot en passen niet in de houders. Via de chefs hoort het bestuur graag uw bevindingen.

Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinair Nederland CCN



Linksvoor team Zeeland 3 in de cuisine van Amsterdam

Daarbij komt ook dat je alle ingrediënten moet gebruiken (minimaal 80% ervan), wat best enig denkwerk vergt. De voorbereidingen, het samen oefenen met je team geeft veel voldoening en je leert ook heel veel van elkaar. Het is zeer de moeite waard om mee te doen, waarbij winnen aardig is maar niet het belangrijkste. Helaas zijn twee Zeeuwse teams afgefallen. In Almere scheelde het 0,5 punten met het winnende team. Ook het team dat kookte in West-Brabant is helaas niet doorgedrongen tot de halve finale.

15 september 2012 is de eerste ronde van de landelijke CCN kookwedstrijd 2012 gehouden. Zoals in de vorige Nieuwsbrief geschreven, hebben drie Zeeuwse teams deelgenomen. In Amsterdam, West-Brabant en Almere is gestreden om een plaats in de halve finales. Allereerst wil ik vertellen dat het meedoen in teamverband aan een dergelijke wedstrijd een heel bijzondere ervaring is. Met je ploeggenoten stel je een drie-gangen-menu samen met de ingrediënten die door de organisatie worden aangeleverd. Het blijft heel verrassend te zien, dat andere teams totaal andere combinaties maken met dezelfde ingrediënten.



Van links naar rechts de gerechten van Rijnmond – Zeeland – Almere

Team drie – kokend in een prachtig grachtenpand in hartje Amsterdam – werd tot eigen verrassing winnaar en zal 6 oktober a.s. strijden om een plaats in de finale. In de keuken van ons Gilde en in Amsterdam strijden per locatie vier teams om een plaats in de finale. De twee beste teams per locatie zullen aan de finale deelnemen. Volgende maand zal ik jullie berichten over de prestaties van het Zeeuwse team (Elma van Winsen – Kitty Bezuijen – Elly Goetheer (vervangt Elma) en Lia Septer) dat 6 oktober in Amsterdam strijdt voor een plaats in de finale medio november te Wychen.

Hoofdgerechten



Team A – Amsterdam 2



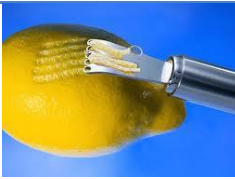
Team B – Zeeland 3



Team C – Nijmegen 1

Foto's van de hoofdgerechten die de drie teams die in Almere kookten

Zesteur



Deze maand gebruiken we veel sinaasappels in het nagerecht. Hierbij moeten we zestes maken van de schil van de sinaasappel. Heel handig hiervoor is het gebruik van een zesteur. Dit kleine "gereedschap" is heel effectief in gebruik. Raspend over de schil trek je fijne draadjes schil van de sinaasappel of citroen zonder hierbij het wit (wat een bittere smaak heeft) mee te nemen. Het bestaat uit een handvat en een metalen kop met (meestal vier tot zes) 'oogjes', waarmee men langs de schil schraapt. Om dit gemakkelijk te maken zijn de randen van de 'oogjes' vlijmscherp. Wij gebruiken het schaafsel als garnituur en als smaakmaker. Twee belangrijke toepassingen. Ook kan je de zestes drogen en dan voor decoratie etc. gebruiken.

Lia Septer, september 2012