

Vanuit het Bestuur:



Het bestuur
wensst alle leden
een gezond en
inspirerend
2013!!

Algemene ledenvergadering (ALV) 23 november 2012:

Dames en heren,

Eind november was de Algemene ledenvergadering (ALV).

Zoals jullie misschien weten doet Sjaak de Fouw (lid van het bestuur) al een aantal jaren de inkoop voor ons gilde. Hij is echter vanaf september de roulatie omdat hij geopereerd is aan een knie. Lia Septer heeft de inkoop overgenomen voor zolang en Koos Haeck steunt en helpt haar vanaf december.

Het bestuur is bezorgd dat de inkoop te afhankelijk wordt van een of twee leden: als die om een of andere reden uitvallen rijst er onmiddellijk een groot probleem. Inkoop is belangrijk en daarnaast vaak intensief. Daarom zoekt het bestuur nog twee of drie leden die helpen bij de inkoop en/of de inkoop kunnen verzorgen, zodat onze afhankelijkheid niet meer zo groot is en het voor de inkopers gemakkelijker is om bijvoorbeeld op vakantie te gaan: een ander kan dan de taak overnemen.

Als het u leuk lijkt op deze manier iets voor de club te betekenen, meldt u zich dan via Lia Septer aan. Haar mailadres vindt u onderaan de Nieuwsbrief.

Koken met kinderen: weer terug bij CGZ!!! Geef je op voor de a.s. kerstvakantie!!



Na een onderbreking van een paar jaar willen we het **koken met de kinderen** van onze leden weer hervatten en wel **in de kerstvakantie**. Koken met kinderen houdt in dat we een eenvoudig drie gangen menu samenstellen. Dat kan bestaan uit gerechten die kinderen erg lekker vinden, maar ook iets nieuws wat we, samen met hen, willen uitproberen.

Aan het begin worden de recepten met de kinderen besproken waarna we in groepjes aan de slag gaan, waarbij regelmatig proeven natuurlijk een belangrijk onderdeel is. Daarna eten we het natuurlijk samen op.

Aanmelden vóór 10 december kan bij: Jaap van Weele, j.weele@planet.nl

of bij: Martin Dekker, martin.dekker@zeelandnet.nl

onder vermelding van een voorkeurdatum. De definitieve datum wordt daarna vastgesteld.

Moeders, vaders, oma's en opa's die ons willen helpen zijn van harte welkom.

We hopen dat er belangstelling is voor deze activiteit.

Vriendelijke groet, Jaap en Martin

Digitale nieuwsbrief CCN. Interesse? Meld je aan bij ons bestuur!!

Cuisine Culinaire Nederland (CCN) gaat volgend jaar een digitale nieuwsbrief uitbrengen voor de leden van de aangesloten afdelingen. Naast culinaire nieuwtjes en vermeldingen van activiteiten zullen daar regelmatig aanbiedingen in verschijnen. Alle koks van de 20 amateurverenigingen vormen natuurlijk een interessante partij of mooi testpaneel voor nieuwe producten en acties.

Als u ook op de hoogte wilt blijven kunt u een mailtje sturen naar info@culinairgildezeeland.nl met als onderwerp CCN Nieuwsbrief.

Het bestuur verzamelt de adressen en geeft deze door aan CCN.

Het bestuur onze CGZ heeft besloten om de e-mailadressen van haar leden niet zomaar ter beschikking te stellen. Vandaar deze actie.

Uw mailadres komt niet terecht bij commerciële bedrijven maar u wordt aangeschreven door CCN zelf en u kunt op iedere moment uitschrijven.



Deze maand in de receptuur: verjus



Verjus is een middeleeuwse smaakmaker op basis van ongerijpte druiven. Of .. als deze niet beschikbaar waren op basis van ander ongerijpt fruit. Verjus heeft een scherpere smaak dan azijn. De ongerijpte druiven werden geperst om vervolgens enkele dagen te laten gisten. Verjus is beperkt houdbaar. De karakteristieke smaak vermindert naarmate dat het product ouder wordt. Als vervanging kan eventueel azijn gebruikt worden.

Letterlijk betekent verjus 'groen sap'. Het is sap van onrijpe druiven, onrijpe appels, zuring, kruisbessen, wat dan ook, als het maar zuur is. Je komt het tegen in middeleeuwse recepten, en zelfs nog tot in de zeventiende eeuw en later, daarna is het in vergetelheid geraakt. Nu is het weer aan een voorzichtige comeback bezig. Het blijft nog een wat moeilijker te verkrijgen product. 'Verjus de Périgord' is nu bij sommige bedrijven te koop. En uiteraard ook van andere merken.

Landelijke kookwedstrijd Cuisine Culinaire Nederland CCN: brons voor Zeeuwse damesteam



10 november was het zo ver. Bepakt en bezakt – met de nodige kookboeken – reisden we in alle vroegte af naar Wijchen. Nu moesten de vier teams hun ingrediëntenlijst nog ontvangen en er in twee uur een menu van zien te maken. Bedacht en uitgewerkt voor de driekoppige jury.

Niet wetend wat ons te wachten stond reden we redelijk ontspannen onze wedstrijd tegemoet.

Wel hadden we thuis "droog" geoefend. Elke week kregen we een black box aangereikt door "vrijwilligers" en elke week stelden wij

hieruit een driegangmenü samen. Zeer inspirerend en leerzaam om te doen, zo hebben we ervaren. En ook oefenden we verschillende bereidingen. Basisbereidingen namen we mee via onze "Kookbijbel" uit België.

Toch is het dan anders op de wedstrijddag. Een nieuwe keuken, nog nooit eerder dat menü gekookt, krijgen we het binnen de gestelde tijd echt af, lukt alles? Want ... de voorbereidende kooksessie moesten we – zoals ook de andere teams – missen.

Maar, met de nodige spanning in het lijf, is het iedereen gelukt om een prima menü te maken. Amsterdam was een terechte winnaar, met mooie bereidingen. Wij genieten na van onze bronzen plaats en we hebben erg genoten van een heel inspirerende dag met veel leuke contacten en veel kookplezier.

Wil je meer weten: neem gerust contact op zodat we meer kunnen vertellen. Zie voor het mailadres: hieronder. Najaar 2014 is er weer een landelijke kookwedstrijd, georganiseerd door CCN. Er mogen drie teams per afdeling deelnemen.

Foto's van de wedstrijden zijn ook te zien op de website van ons gilde!



Zeeland: een culinair "walhalla". De STERREN ZIJN WEER UITGEREIKT



11 Michelin sterren in Zeeland

3 sterren	Oud Sluis	Sluis
2 sterren	De Kromme Watergang	Breskens-Hoofdplaat
2 sterren	Inter Scaldes	Kruiningen
1 ster	Pure C	Cadzand
1 ster	't Vlasbloemeken	Koewacht
1 ster	La Trinité	Sluis
1 ster	Katseveer	Wilhelminadorp