

Van het Bestuur:



Algemene Ledenvergadering ALV:

Dinsdag 26 maart 2013 is onze volgende ALV.

Aanvang 19.30 uur in onze Cuisine aan het Meulwegje.

Wij stellen als bestuur uw aanwezigheid zeer op prijs en verheugen ons op een goede opkomst.

Opendag 2 maart: Informatie volgt volgende maand.

Bedrukken van (nieuwe) koksbuizen:

In week 14, van 1 april tot en met 5 april, worden de buizen weer geborduurd.

U kunt uw buis achterlaten in de cuisine in de doos die daarvoor klaar staat, bij Elma van Winsen ('s avonds of in het weekend), Aardebolleweg 1, Wolphaartsdijk (0113-581869) of bij Hans Everaars, Oude Vlissingeweg 73, Middelburg (0118-626771). Bij de doos liggen labels, die u aan uw buis kunt bevestigen.

Formulier invullen: Tevens vult u het formulier in, waarop duidelijk uw naam moet staan, zoals u die op de buis vermeld wilt hebben. Voor de nieuwe leden is het borduren van één buis inbegrepen in het entreegeld. Wilt u nog een buis laten borduren, dan kan dat voor € 17,50.

Dit bedrag dient **vóór** het borduren overgemaakt te worden op de rekening van het gilde onder vermelding van: buis (met uw borduurnaam). Rekeningnummer 36.52.09.457 tnv Culinair Gilde Zeeland te Wolphaartsdijk of contant als u bij mij of Hans Everaars de buis inlevert. Na het bedrukken liggen de buizen – mits vooraf betaald - in de Cuisine, zodat u ze aldaar kunt ophalen tijdens uw kookavond/middag.

Met vriendelijke groet, Elma van Winsen

Wijncursus: belangstelling? Meld u aan bij Lia Septer, awsepter@planet.nl voor 20.03.13



Het afgelopen jaar zijn een aantal leden van ons Gilde gestart met een wijncursus. Want ook thuis past bij een goed gerecht natuurlijk ook een goed glas! We kregen prachtige informatie van Monique (Vreeke). Monique heeft een wijnhandel in Middelburg, genaamd 12% of meer (Twaalprocentofmeer). Monique is vinoloog, is in bezit van het internationaal erkende diploma van de Wine & Spirit Education Trust (WSET) en tevens erkend opleider van de WSET plus Monique verzorgt ook cursussen voor de Zeeuwse Volksuniversiteit, etc. etc.

Ten tijde van de cursus worden verschillende wijnen geproefd. Dit kan een bepaald gebied zijn, een thema, of twee wijnen van dezelfde druif/druiven maar uit een andere gebied/werelddeel. Ideeën zijn altijd welkom bij Monique. Daarbij komt dat Monique wijn en spijs beiden in haar cursus weet te combineren, wat een grote meerwaarde is voor de proeverij is!

De wijncursus wordt gehouden in de winkel van Monique en haar partner What's Next? Food, Wine & Ideas, adres: Gortstraat 32, Middelburg. De voorgestelde data zijn:

Start: Woensdag 27 maart van 20.00 - 22.00 uur

Woensdag 24 april onder voorbehoud => Monique weet niet of ze dan al terug is uit de Champagne

Woensdag 29 mei van 20.00 - 22.00 uur

Woensdag 26 juni van 20.00 - 22.00 uur => indien 24 april uitvalt

Woensdag 30 oktober van 20.00 - 22.00 uur

Woensdag 27 november van 20.00 - 22.00 uur

De kosten: Euro 20,00 per persoon per avond bij minimaal 10 personen. Vallen er 1 of 2 personen per avond af: dan kan de cursus doorgaan voor dezelfde prijs. Zijn er te veel (meer dan 3-4 personen) die niet kunnen op een avond dan moeten we de avond afgelasten, want we willen de prijs vaststellen op maximaal Euro 20,00 per avond. Dus kan je een keer niet: de prijs blijft dan Euro 20,00 p.p. voor de wel aanwezige cursisten. Monique kan per avond aan maximaal ... personen de wijncursus aanbieden.

Hopelijk bent u na deze informatie enthousiast geworden en denkt u: "deze cursus wil ik graag in 2013 volgen". Aarzel dan niet. Graag hoor ik – voor 20 maart – wie er geïnteresseerd zijn in de nieuw op te starten cursus. Uiteraard geef je je dan op voor het gehele jaar en kan je een keer niet, dan betaal je die avond niet zoals hierboven uitgelegd is.

Wat mij betreft zou ik het ontzettend gezellig, leerzaam en leuk vinden als we de cursus met voldoende kookenthousiaste leden opnieuw kunnen opstarten.

Zodra ik een opgave van jullie heb ontvangen, zal ik jullie direct doorgeven of de cursus start op woensdag 27 maart. Tot en met 22 maart ben ik met vakantie, maar dat moet lukken.

Ik wacht in spanning op de aanmeldingen en hoop op voldoende enthousiaste reacties.

Hartelijk groet, Lia Septer

Een NIEUW KOOKBOEK: te bestellen bij Koos Haeck, haeck74@zeelandnet.nl

In 1972 is in Maasbree de eerste kookclub ontstaan. Maasbree wordt ook wel "de moeder van alle kookclubs" genoemd en stond aan de wieg van de oprichting van de CCN. Rond het jaar 2002 is de club uit de landelijke CCN gestapt en verder gegaan als de CCNL oftewel de Cuisine Culinaire Noord-Limburg.



Wat niet veranderd is, is de gewoonte om elke 5 jaar een kookboek uit te geven in de bekende bruine band op A5 formaat. Hierin worden de beste gerechten van de afgelopen 5 jaar afgedrukt. In december 2012 is boek 8 inmiddels uitgekomen, 300 bladzijden vol recepten uit de periode 2008-2012. De recepten zijn allen beschreven voor 10 personen en maken onderdeel uit van een 7 gangen menu. De verdeling is als volgt:

Asperges, koningin der groenten – Amuses – Soepen - Voorgerechten vis - Voorgerechten vlees, wild en gevogelte – sorbets – Hoofdgerechten – Kaashapjes – Nagerechten - Menu Indonesisch - Menu Japans - Menu met een Limburgse "touche" - Menu Portugees en .. Moeder help!

Al met al een schitterend kookboek, zelfs zonder foto's, met vele smaakvolle recepten. Zeker een aanrader! Dit boek is te koop voor € 25,00. Ook deel 7 is nog in beperkte mate te verkrijgen voor de prijs van slechts € 15,00. Beide boeken zijn via mij te bestellen. Er komen geen extra kosten bij. Ik hoor graag uw reactie.

Met culinaire groeten, Koos Haeck

Lia Septer (awsepter@planet.nl), maart 2013