

## Van het Bestuur:



### **Algemene Ledenvergadering ALV:**

**Dinsdag 26 maart 2013** werd door klein aantal leden de ALV gehouden. Als lid en bezoeker van deze vergaderingen vind ik het altijd jammer dat er maar zo weinig leden de vergaderingen bezoeken. Een ALV is juist zo'n moment om je visie en/of ideeën te ventileren.

**Sligropas:** Alle leden van het CGZ krijgen via hun lidmaatschap een pas van de Sligro. Over de Sligro-aankopen van de leden ontvangt het bestuur een percentage, dat verschilt per productgroep. Voor 2012 betekende dit aan extra inkomsten door deze Sligro-aankopen van de leden Euro 1300,00. Het mag duidelijk zijn dat het bestuur uw aankopen met de CGZ-Sligropas zeer op prijs stelt! Dank jullie wel.

## Wijncursus: gaat door!!



Vorige maand lichtte ik alle leden in over het opzetten van een wijncursus, die vorig jaar was gestart.

Gelukkig hebben zich voldoende deelnemers aangemeld om de cursus van start te laten gaan.

Monique Vreeke – vinoloog – gaat de cursus weer verzorgen.

Monique ziet uit naar de herstart van de wijncursus. Juist de combinatie van wijn proeven in samenhang met ook graag lekker koken en eten maakt het voor Monique – en uiteraard ook voor de deelnemers – erg interessant. Bedankt deelnemers voor het aanmelden en dank je wel Monique dat je de cursus wilt geven.

## Op naar de zomer . . . .

Helaas ben ik aan de late kant met het schrijven van de Nieuwsbrief vanwege een vakantie in Frankrijk. Het was weer heerlijk genieten. En nog steeds is het hier koud, het waait hard en soms vliegt de sneeuw ons nog om de oren. Ik verlang naar een lekkere salade. Niet zwaar en met veel ingrediënten. Neen, juist zo'n heerlijk frisse *simpele* zomerse salade. En dan met een sprankelende olijfolie zoals ze die ondermeer in grote hoeveelheden maken in de omstreken van Nyons. Nyons de "place to be" als het gaat om de bereiding van olijfolie in Frankrijk.



Dus thuisgekomen met verse olijfolie toch maar op zoek naar een frisse salade. Wat denkt u van deze combinatie aan ingrediënten?

500 gram smakelijke (vlees)tomaten; denk aan Coeur de Boeuf

2 "onbehandelde" sinaasappels – 2 citroenen – 8 eetlepels olijfolie – snufje zout en peper.

Rasp met een zeste de huid van de sinaasappels (zonder wit). Zet koud weg. Pers de citroenen en de sinaasappels uit.

Meng het sap met zes eetlepels olijfolie, peper en zout en meng heel goed. Marineer ongeveer een uur in deze marinade de in plakken gesneden tomaten. Haal de tomaat uit de marinade (die nog een keer gebruikt kan worden) en leg op een schaal. Besprenkel met de rest van de goede fruitige olijfolie en bestrooi met de sliertjes sinaasappelschil. Voor de wijncursisten en andere kenners is daarbij vast een heerlijke wijn te verzinnen. Met een knapperig stokbroodje en zon kan de zomer van start gaan.

