



Culinair Gilde Zeeland Nieuwsflits mei 2013

Van het Bestuur:



Er is geen nieuwe informatie van bestuurszijde.

Activiteitencommissie start voor het Gilde

Binnen het Culinair Gilde bestaat al langere tijd de idee een activiteitencommissie in het leven te roepen. De achterliggende reden is ondermeer het dichter bij elkaar brengen van de leden van het Gilde en .. het met elkaar delen van onze gezamenlijke hobby door ondermeer het organiseren van gezamenlijke uitstapjes. Tijdens de Algemene Ledenvergadering van 26 maart jl. deze activiteitencommissie in het leven geroepen.

Kunnen we een
eigen
activiteiten
logo
maken?
Wie durft?

Martin Dekker en Lia Septer hebben zich beschikbaar gesteld een eerste stap te zetten om nog dit jaar te starten met het ontwikkelen van evenementen. Mooie bijkomstigheid: **Culinair Gilde Zeeland bestaat dit jaar maar liefst 25 jaar!! En dat willen met alle leden vieren.**

Wij stellen ideeën vanuit de leden enorm op prijs. *Dus: heeft u anekdotes, ideeën, laat het ons a.u.b. weten.* Ongeveer eind oktober proberen wij ons jubileum vorm te geven.

En uiteraard krijgt het "kinderkoken", wat een groot succes was, een vervolg.

Ook willen we voor de nieuwe leden een jaarlijks terugkerende bijeenkomst organiseren in de vorm van een kleine kookhappening. Zo kunnen elk jaar de nieuw toetredende leden kennis maken met elkaar en meer te weten komen over het koken in de verschillende groepen. Dit maakt het ook gemakkelijker om een keer in een andere groep te gaan koken.

Daarnaast lijkt het ons leerzaam en interessant (jaarlijks) een bedrijf, fabriek of privépersoon te bezoeken, waarbij koken en producten centraal staan. Zelf hebben we hiervoor wat ideeën, maar uiteraard is het heel erg fijn vanuit de leden voorstellen te ontvangen. Onze mailadressen zijn: martin.dekker@zeelandnet.nl en awsepter@planet.nl.

Volgende maand horen jullie meer.

Deze maand op het menu: Eau de Villée



Het **water Villee** is een alcoholische drank van citroenfruit, maar voor deze drank worden bij de destillatie naast de citroen uit Murcia ook andere vruchten gebruikt. Het destillaat is gemaakt in Raignies in de Belgische provincie Henegouwen. De distilleerderij koopt jaarlijks 400 ton aan vers fruit, appels Herve, de citroenen uit Murcia, die zich uitzonderlijk goed leenden voor gebruik in deze alcoholische drank en de pruim van Lotharingen. De brouwerij produceert ook nog andere alcoholische dranken.

Er was veel tijd nodig om de juiste samenstelling voor deze drank te krijgen. Daarna werd de naam gekozen, naar het riviertje dat achter de distilleerderij stroomt.

Interessante om te weten: Voor 1 fles Eau de Villée wordt 10 kilo vers fruit gebruikt en de likeur wordt bij voorkeur in de diepvriezer bewaard bij een temperatuur van -18°C tot -20°C.

KRUIDEN VAN DE MAAND: nieuw in speciale kruidenkast

Graag wil ik alle leden en chefs attent maken op de nieuwe "kruidenkast", gemaakt door Jaap van Weele. Elke maand biedt het menu een mengeling aan (nieuwe) kruiden, etc. Deze worden door Jaap en Adri klaargezet in deze kruidenkast. Dit betekent: niet meer zoeken tussen de vele potten met kruiden. Je vindt ze dus in dit kastje. Het verzoek is wel: zet de kruiden er ook weer terug zodat de volgende groep niet hoeft te zoeken. Dank aan Jaap!



Pangasius: een gezonde vis?

Pangasius komt uit de meest vervuilde wateren van Azië, negentig procent van alle pangasius wordt gekweekt in de Mekong-rivierdelta in Vietnam.

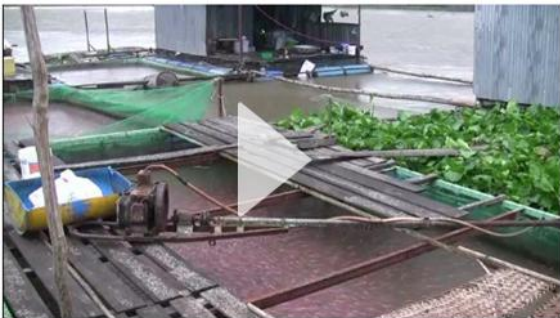
De Mekong is één van de zwaarst vervuilde rivieren ter wereld. De hoeveelheid arseen in de stroom ligt tot acht keer hoger dan wat de door de Wereldgezondheidsorganisatie als veilig wordt geacht.

In het grondwater is de concentratie zelfs op verschillende plaatsen tot twintig keer hoger dan veilig wordt bevonden.

Een van de oorzaken is dat het gif onder meer komt door vaak ongecontroleerd gebruik van pesticiden. De impact is nog niet duidelijk: de effecten van chronische arseenvergiftiging zijn vaak pas na tien jaar te zien. Daarnaast bevinden zich in de Mekong veel kankerverwekkende stoffen, zoals PCB's, DDT's, etc.

In Nederland wordt deze vis veel verkocht, wat erop lijkt dat men zich niet goed realiseert dat ons aanbod van Nederlandse platvis enorm veel gezonder is. En vaak vers te koop.

Klik voor het bekijken van de film hierop:



[Bekijk hier het filmpje >>](#)