

Van het Bestuur:



In de vakantie heeft het bestuur niet stilgezeten.

Er hebben zowel in de keuken als in het restaurant veranderingen plaatsgevonden. In de **keuken** zijn een wasmachine en droger geplaatst zodat hand- en werkdoeken door Nel (onze afwasmvrouw) kunnen worden gewassen en niet door iemand dienen te worden meegenomen naar huis.

Verzoek aan allen: leg alle te wassen keukendoeken klaar voor Nel. Nel zorgt dat er voldoende schone hand- en theedoeken zijn voor iedere groep.

Verder heeft ons **restaurant** nieuwe vloerbedekking gekregen. Na vele jaren intensief gebruik was dit echt nodig.

Ook de **voordeur** is vervangen door een steviger en inbraakbestendiger exemplaar.

Tevens liggen de nieuwe geborduurde **koksbuizen** voor iedereen klaar op de extra tafel achterin het restaurant. Het bestuur wenst iedereen een heel plezierig nieuw kookseizoen.

Activiteitencommissie komt tot actie!

In de vorige Nieuwsbrieven hebben we iedereen kennis laten maken met het ontstaan van de activiteitencommissie. En inmiddels krijgen de eerste activiteiten vaste vorm.

Ten eerste het **KINDERKOKEN**: ook dit jaar willen Martin Dekker en Jaap van Weele van willen weer een dag organiseren voor de (klein)kinderen van onze leden. Zoals bij velen bekend, was het kinderkoken in Een groot succes. Velen gaven aan een vervolg zeer op prijs te stellen. Het vervolg komt er!!



Wat gaan we doen en wat dient u alvast te weten?

- **Datum:** zaterdag 2 november a.s. Noteert u de datum in uw agenda?
- **Opgeven voor:** 15 oktober 2013 bij Martin of Jaap.
 - Hun mailadressen zijn: martin.dekker@zeelandnet.nl en jweele@planet.nl
- **Vermelden:** aantal kinderen en eventuele begeleider(s).
- **Wat koken we?** minimaal een drie-gangen-menu. Wat? Dat is een verrassing.
- **Kosten:** Euro 12,50 per kind.
- **Vol is vol:** Er is plaats voor maximaal **12** kinderen. Deelname in volgorde van aanmelding.

Ondersteuning: Graag verzoeken wij een aantal ouders ondersteuning te verlenen bij het koken **APPRENTI 16 november 2013. Noteert u alvast wel de datum?**

De Activiteitencommissie wil de leden dichterbij elkaar brengen door hun kennis van koken in de praktijk met elkaar te toetsen. Eén manier om dat te organiseren is het bijeenbrengen van alle nieuwe leden op een middag aan het eind van het jaar. In een ontspannen omgeving tonen de nieuwkomers hun "kookbekwaamheid" aan elkaar en aan partners en mogelijk overige belangstellenden.

Graag komen we in het oktobernummer van de Nieuwsbrief hierop terug.

25-JARIG JUBILEUM CULINAIR GILDE ZEELAND: 18 januari 2014.

Graag ook deze datum reserveren.

In 2013 bestaat CGZ 25 jaar. We willen dit met alle leden en partners gaan vieren. De Activiteitencommissie heeft een voorlopige datum vastgelegd.

Deze datum is uitgangspunt voor de verdere ontwikkeling van deze avond.

In de Nieuwsbrief van oktober of in een extra Nieuwsbrief komen we uitgebreid op deze avond terug.



25
jaar

CGZ kookt te Zoutelande met onder meer producten van SeaFarm



PRODUCTION AND PROCESSING OF SEAFISH AND SHELLFISH

8 augustus 2013: gelukkig is het lekker weer, na een paar koele dagen, als een groep enthousiaste leden / chefs van het CGZ zich opmaken om in Zoutelande te gaan koken met Zeeuwse producten op de folkloristische dag.

De organisatie vooraf had nog wel wat voeten in de aarde.

Er moesten onder meer sponsors worden gezocht om de aanwezigheid betaalbaar te houden. Producten moeten toch ingekocht en bereid kunnen worden om aan de proefgrage bezoeker te kunnen worden uitgeserveerd. Receptuur – bijzonder voor de toeschouwer en toch ook voor de leden goed bereidbaar met de weinige apparatuur – diende gezocht te worden passend bij de aangeleverde producten etc.

Een van onze sponsors was **SeaFarm**. Wat was ik verrast toen ik met de voorzitter samen dit Zeeuwse bedrijf aan de voet / start van de Oosterscheldekering bij Kamperland bezocht.

Hier wordt de mooiste kweektarbot van Nederland gekweekt.

Tarbot, die ondanks deze kweek, niet van echte tarbot te onderscheiden is. Niet qua grootte en ook niet qua smaak. En dan waren er de mesheften, die men zelf opvist. Samen met vele andere schelp- en schaaldieren worden deze bij SeaFarm verwaterd en aan vele restaurants (met en zonder sterren) verkocht.

Deze producten mochten wij proeven en kregen wij gratis aangeleverd om mee te koken in Zoutelande! Hm, het was genieten tijdens het gesprek maar ook daarna van de bereide mesheften en tarbot.

Gelukkig kan je ook als privépersoon bij SeaFarm ook terecht voor het kopen van tarbot, mesheften etc., maar ook voor het nuttigen van een hapje en/of een kopje koffie. Zie hun uitgebreide site <http://www.seafarm.nl> voor meer (product)informatie, de routebeschrijving, de milieubewuste wijze van kweken, hun missie, visie enz. Het is zeker de moeite waard hier een kijkje te nemen of een visje te kopen.



Vakantie, nieuw seizoen en hygiëne in de keuken

Hopelijk heeft iedereen een heel geslaagde vakantie achter de rug. En hopelijk ook prachtig weer gehad; dan smaakt een versnapering op een terrasje, of bij de tent, caravan of vakantiehuis des te beter.

De menucommissie heeft de receptuur voor de aankomende maanden inmiddels ook weer bij elkaar gezocht. Het is elke keer opnieuw inspirerend op zoek te gaan naar seizoengebonden producten – zo dat mogelijk is – en ook afwisseling te kunnen vinden in de alle leden terugkerende kookavonden.

Ideeën voor volgend jaar zijn van harte welkom. Heb je inspiratie opgedaan in de vakantie, heb je receptuur, laat het ons weten via de mail awsepter@planet.nl.

Tijdens onze vakanties heeft de keuken de jaarlijkse "grote schoonmaak" achter de rug. In alle hoeken en gaatjes heeft de sopdoek zijn werk gedaan. Alles is van de plaats geweest. We beginnen dus letterlijk met een geheel schone lei.

Zoals bekend dienen wij zelf minimaal de borden af te wassen en zeker ook de gebruikte koksessen en houten lepels. Heb je tijd over is het fijn als er wat meer afgewassen kan worden. De tijd die hierdoor vrijkomt voor onze afwasmevrouw kan dan optimaal worden ingezet voor niet dagelijks terugkerende schoonmaakwerkzaamheden.

Uiteraard is het ook goed de hygiëne in acht te nemen door werkplekken goed schoon te houden, planken tussendoor te reinigen, alle gebruikte ingrediënten op de juiste plaats terug te zetten en uiteraard koelkastgevoelige producten (tussentijds) afgedekt in de koelkast te plaatsen. Er is sinds enige tijd ook een kruidenkoelkastje. Gebruik dit alleen voor de kruiden, uitgezonderd de basilicum die *niet in de koelkast mag*.

