

Van het Bestuur:



Afwas: Het bestuur wil alle leden nogmaals wijzen op het feit, dat het van groot belang is dat al het bestek onder water wordt gezet in de grijze bak. Als dit niet gebeurt, drogen de resten een hele nacht in en zal het bestek niet schoon worden in de vaatwasser.

In deze grijze bak geen (koks)messen (ook geen schilmesjes) leggen. Dat is bijzonder gevaarlijk. Onze afwashulp kan zo onvoorbereid grijpen in een mes als ze het bestek eruit haalt.

Zoals afgesproken: de koxsmessen en houten lepels worden door de leden zelf afgewassen en teruggeplaatst gedurende de kookavond.

Activiteitencommissie.

KINDERKOKEN 2 november 2013:

Het kinderkoken is inmiddels goed bekend bij de leden en erg in trek bij hun kinderen en/of kleinkinderen. Na de eerste oproep in september hebben zich inmiddels voldoende kinderen aangemeld op deze dag door te laten gaan!

Dat is positief nieuws. Martin en Jaap buigen zich nu over de gerechten, die gekookt gaan worden. Het wordt vast weer een heel plezierige middag. Zijn er nog vragen of onduidelijkheden: Martin Dekker en Jaap van Weele zijn altijd bereid uw vragen te beantwoorden. Hun mailadressen zijn:

martin.dekker@zeelandnet.nl en jweele@planet.nl



25-JARIG JUBILEUM CULINAIR GILDE ZEELAND: 18 januari 2014 en APPRENTI 16 november 2013.

Vorige maand meldde ik – namens de activiteitencommissie enthousiast dat we doende waren in november en januari - naast het kinderkoken - eveneens een zogenaamde Apprenti te organiseren voor nieuwe leden en belangstellenden. Om vervolgens in januari voor alle leden het 25 jarig jubileum te vieren. Beide evenementen gaan vooralsnog niet door. Hopelijk kan binnenkort nog een keer met hernieuwde activiteiten worden gestart. Zowel de Activiteitencommissie als het bestuur betreuren het u op dit moment niet positiever te kunnen berichten.

25
jaar

gaan niet door!!



Deze maand op het menu "gésiers":



Zelf had ik ze bij het Gilde nog niet op het menu gezien. En ja, daar stonden ze ineens. De gekonfijte eendenmaagjes. Zelf vind ik ze heel erg lekker, maar veel mensen hebben ze nog niet eerder gegeten.

Je kunt ze zelf maken door ze te konfijten (in hun eigen) vet of in wat ganze- of eendenvet. Maar uiteraard zijn er ook potten of blikken in verschillende maten te koop.

Er zijn ontzettend veel gerechtjes te bedenken en uiteraard ook te vinden op het internet. De combinatie met de Sint Jacobsvruchten vind / vond ik een heel geslaagde keuze. Voor degenen die nog moeten gaan koken: veel kook en eetplezier.