

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Sinds kort ligt er bij de telefoon een informatiemap van het Culinair Gilde Zeeland (CGZ):

Hierin bevinden zich:

- het huishoudelijk reglement,
- in- en uitschrijfformulieren,
- lijsten voor drankverbruik en de
- reglementen voor het gebruik van de cuisine.

Wilt u de inhoud compleet laten, kopiëren mag natuurlijk altijd. Tevens staat het huishoudelijk reglement ook op de website. De reglementen voor het gebruik van de **Cuisine & restaurant en gebruik Cuisine voor de partneravonden vindt u tevens als bijlage aan deze nieuwsbrief.**

MESSEN VEILIG opbergen:



Mijn messen vertroetel ik altijd een beetje. Elk mes heeft zijn/haar bestemming. Zij worden bewaard op een "zacht bedje". Ze worden vertroeteld in een warm sopje. Gedroogd en weer voorzichtig weggelegd.

Sommigen vonden dit toch wel wat ver gaan. Vandaag werd mijn "zorg voor de messen" onderschreven door een artikel wat ik las. Graag maak ik u er deelgenoot van.



Ik lees: een mes is fragieler dan je denkt. En dus zijn er verschillende manieren waarop je een mes kunt beschadigen. Verkeerd gebruik >> toepassen voor oneigenlijke doeleinden, met je pas aangeschafte mes toch maar even dat kippenboutje (voorzichtig) klieven.

Maar, "respect" voor het mes is een waar onderdeel van koken. Dus:

Stop je messen niet in de vaatwasser. Ze worden er niet direct bot van, maar bij 60 °C tijdens het wassen kan het metaal licht uitzetten. Een kunststof heft zet niet uit! En dus kan op termijn het lemmet niet meer goed passen en hiermee is een mes al minder goed bruikbaar.

Maar ook het opbergen vereist aandacht. Zonder nadenken in de lade leggen/gooien kan al beschadigingen opleveren. En . . . hoe scherper het mes . . . hoe eerder beschadigingen ontstaan. De tekeningen – en er zijn meer goede opbergmogelijkheden – geven een indruk van juiste opbergmethodes. *Gelukkig kunnen we in onze Cuisine de messen op de juiste manier opbergen.*

Echter, ik zie regelmatig beschadigingen. Vorige maand pakte ik een aardappelschilmesje met een kromme punt. Vreselijk! Zo kan je geen sjalotje brunoise snijden.

Ik ben blij met de informatie. Zuinig zijn op je mes is dus een goede zaak en dat geldt natuurlijk ook voor onze messen in de Cuisine.

En . . . MESSEN LATEN SLIJPEN >> OPGAVE VOOR 20.04.2014 VIA 06 2350 5608:



Op 30 April 2014 komt Horeca Slijperij Bloom B.V. in onze Cuisine om vanaf 13.00 uur de messen van ons Gilde te slijpen. De leden, die hun messen willen laten slijpen kunnen zich opgeven bij ons bestuurslid, Sjaak de Fouw, met vermelding van het aantal messen dat ze willen laten slijpen.

Opgave voor 20 April 2014 bij Sjaak de Fouw, 06 2350 5608

De kosten kunnen u dan bij opgave medegedeeld worden.