

### MEDEDELINGEN van het Bestuur:



**Open Dag:** We kunnen, wat betreft de Open Dag van zaterdag 19 april jl., spreken van een succesvolle dag. De dag werd niet zo massaal bezocht als 2 jaar geleden, maar het was gezellig druk. De aanwezige chefs en leden, die kleine hapjes verzorgden, konden hierdoor ook het nodige uitleggen over de gerechtjes. We hopen dat de zeven nieuwe leden, die zich hebben aangemeld met veel plezier bij ons Gilde zullen koken. Bekijk de foto's op onze site: <https://www.facebook.com/culinairgildezeeland>

### Mei-menu: ode aan onder meer de kreeft, zeegroenten etc.



In mei koken we met ondermeer Zeeuwse producten, zoals de zeekraal, tong, en kreeft. Helaas moeten we kiezen voor Canadese kreeft gezien de prijs. Hopelijk gaat het iedereen smaken. Graag wil ik jullie attenderen op de mogelijkheden van een rondleiding in Yerseke, waar gidsen je meenemen in de wereld van de mossels, oesters en kreeften. En . . . een van de gidsen is tevens lid (en chef) van ons Culinair Gilde.



Een tweede gids is zeer lang eveneens lid en chef geweest van ons Gilde. Het is ongelooflijk interessant om een kijkje te kunnen nemen in de leefwereld van deze drie Zeeuwse delicatessen. En natuurlijk weten we er al veel van, maar het is toch heel boeiend te horen hoe de kreeften leven, paren, steeds opnieuw van pantsers moeten verwisselen omdat ze groeien en hoe vaak en hoe ze dit doen. Of hoe je kan zien wat een mannetje is of een vrouwtje. Die overigens niet mogen worden gevangen om de voortplanting zeker te stellen. Op een doordeweekse dag kan je dan tevens met de gids een kijkje nemen bij de groothandel, waar je normaal niet kan binnenkomen. Zo kan je het proces van de mosselverwerking volgen en krijg je hierover uitleg. Een aanrader voor onze kookgroepen hier een keer te gaan kijken.

### Red Chilli: Wat een feest!



Vorig jaar las ik een artikel in de Volkskrant over een Aziatisch restaurant. Dit restaurant "Red Chilli" was toegetreden tot de Culinaire groep "Saisonnier Culinaire". Dit bleek heel bijzonder te zijn. De recensie was fantastisch. Alleen . . . het was wel een eind weg, te weten in Nieuwe Niedorp. En dat is inderdaad een eind. Vanuit Zeeland ongeveer 230 km. Het ligt in de kop van Noord-Holland.



Toch wil ik u graag even meenemen in de wereld van deze keuken. Enkele dagen geleden hebben we er gegeten. En hoe!! Smaaksensaties, zo formidabel. Daarbij hadden we het geluk uitgebreid te kunnen praten met Kelvin Lin, een van de twee eigenaren van Red Chilli. Hij vertelde gloedvol over zijn passie: de echte smaken uit de genoemde landen aan iedereen te willen laten proeven.

Hun (van Kelvin en Tso Min) credo: de Chinese, Thaise, Japanse en Vietnamese keuken dichter bij de Nederlanders te brengen. In hun keuken staan koks, die afkomstig zijn uit deze landen en met elkaar bedenken ze elke maand een nieuw menu, gebaseerd op authentieke gerechten uit de genoemde landen. Groot voordeel: deze koks werken al erg lang samen en dat wil men ook graag zo houden. De gerechten worden op een moderne manier geserveerd, aangepast aan de wensen van het huidige publiek. We hebben genoten!! Prachtige bordjes en wat een smaken! Een aanrader om erheen te gaan, als u een keer in de buurt mocht zijn.