

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Ledenvergadering 25 november 2014

Op dinsdag 25 november zal de wederom een ledenvergadering worden gehouden. De agenda en stukken zullen daarvoor later worden verspreid. Maar nu eerst nog even terug naar de vorige ledenvergadering van 25 maart 2014. Er waren toen twee bestuursleden aftredend en herkiesbaar; bestuurslid/ inkoper/keukenbeheerder Sjaak de Fouw en voorzitter Hans Everaars. Sjaak is staande de vergadering herkozen voor een nieuwe termijn van twee jaar.

Voor de functie van voorzitter was een tegenkandidaat aanwezig. De vergadering was echter van mening dat de kandidaatstelling niet volgens de regels van het Huishoudelijk reglement was verlopen en heeft daarom besloten:

- de verkiezing uit te stellen naar de najaarsvergadering;
- en de aftredend/herkiesbare voorzitter tot die periode zonder verkiezing in functie te laten.

Op 25 november wordt dus de procedure opnieuw gedaan. De voorzitter is dan nog steeds aftredend en ook weer herkiesbaar. Tegenkandidaten kunnen zich tot uiterlijk 3 dagen voor de vergadering aanmelden bij Hans Everaars everaars@zeelandnet.nl. Deze kandidaatstelling dient ondertekend te zijn door ten minste vijf stemgerechtigde leden (artikel 10 van het Huishoudelijk reglement).

De voordelen van het Sligropas

Voor iedere door de leden en de inkopers bestede euro geeft de Sligro aan de vereniging een percentage terug. Dit jaar (van september 2013 tot eind augustus 2014) heeft dat de penningmeester maar liefst € 2.235,- opgeleverd. Een toch niet verwaarloosbaar bedrag. Ieder lid kan zo'n pasje krijgen en daarmee zijn of haar eigen voordeel doen, maar geeft daarmee dus ook de vereniging een flink steuntje in de rug.

Nieuwe wijnkast en wijnflessen

In de hoek van het restaurant staat een nieuwe wijnkoelkast speciaal voor witte wijnen. De leden kunnen hieruit de advieswijnen voor de kookavonden halen maar ook de wijnen voor hun partnersnights. Van deze verandering willen we tevens gebruik maken om de aanvulling van de wijnen wat te stroomlijnen en zo te voorkomen dat groepen zonder wijn komen te zitten. De procedure is nu als volgt; de lege flessen worden op de bar gezet en Sjaak de Fouw zal dan de volgende dag die gebruikte wijnen aanvullen in de koelkast. Hij kan dan meteen zien of er nog voldoende voorraad is en bij gebrek daaraan dat doorgeven aan de wijninkoper Hans Everaars zodat aanvulling verzekerd is. Let wel; de aangebroken en nog niet lege flessen mogen uiteraard mee naar huis worden genomen. Hoe de kosten daarvan onderling worden verdeeld, kunnen de groepen zelf uitmaken op voorwaarde dat die flessen volledig aan de vereniging worden betaald.

Kookwedstrijden

Na afloop van kookwedstrijden komen regelmatig familieleden, vrienden of andere belangstellenden naar de cuisine om de deelnemers te ondersteunen en de uitslag aan te horen. Om de wedstrijdleiding echter in alle rust en vertrouwelijkheid hun werk als jury te kunnen laten doen, kunnen we pas **na 16.30 uur** belangstellenden binnen laten.

Menu deze maand: Ottolenghi



Deze maand neemt de menucommissie een menu samengesteld met een thema. Dit thema is: Ottolenghi.

Wie is Ottolenghi?

Ottolenghi groeide op in Israel als zoon van een Italiaanse vader en Duitse moeder.

Hij was gedurende zijn jeugd geïnteresseerd geraakt in koken. Na zijn schoolopleiding startte hij zijn loopbaan als journalist.

In 1995 vertrok hij met zijn vriend naar Amsterdam.

Van hieruit verhuisde hij naar London om zijn passie voor koken vervolg te geven met een opleiding aan de Londense school Cordon Bleu.

Vervolgens volgden vele stages bij even zo vele (sterren)restaurants. In deze periode ontmoette hij de eveneens kok zijnde Palestijn Sami Tamini. Twee (kook)werelden ontmoetten hiermee ook elkaar. Dit was dan ook het begin van de start van eigen restaurants en het maken van eigen kookboeken, die nu alom bekend en geprezen zijn. Wil je meer weten? Er staat op het internet een prachtig artikel uit Vrij Nederland:

<http://www.vn.nl/Archief/Samenleving/Artikel-Samenleving/De-kok-en-de-denker.htm>

Veel lees- en kookplezier gewenst. Hopelijk smaakt het naar meer . . .

Noot: Mijn excuses voor de late zending van deze Nieuwsbrief. Wachtend op informatie over de black box-uitslag "welke groep heeft het beste menu samengesteld met de aangeleverde ingrediënten", welke informatie mij helaas nog niet heeft bereikt, geeft dit wel de mogelijkheid informatie te verstrekken over de CCN kookwedstrijd waar ook een Zeeuws team aan heeft deelgenomen. Het 2^e Zeeuwse team heeft helaas alleen in de eerste ronde hun creativiteit kunnen laten zien.

CCN Kookwedstrijd halve finale zaterdag 4 oktober jl.



Zaterdag 4 oktober moesten 8 team vroeg uit de veren om zich te melden op de twee wedstrijdlocaties: Almere en onze Cuisine in Heinkenszand.

Zelf heb ik ook twee keer deelgenomen en weet wat dit betekent. De 1^e wedstrijd geeft nog voldoende ruimte om voor te bereiden en ook proef te koken met elkaar. Voor de 2^e wedstrijd krijg je de ingrediënten pas een week voorafgaande aan de wedstrijd datum. Dat is kort om een spannend menu samen te stellen, eventueel nog te maken om te proeven en het dient ook uitgeschreven te worden. Spannend dus.

Helaas is het niet gelukt dit jaar opnieuw een Zeeuws team in de finale te kunnen begroeten. Volgende keer beter zullen we maar zeggen.

De winnende teams zijn: Enschede, Limburg, Barendrecht1 + Barendrecht3. Zij koken op 8 november a.s. de finale wedstrijd in het Inspiratiehuis 2020 te Hoofddorp.

Kijk voor prachtige foto's van de halve finales op:

<https://picasaweb.google.com/116850889668383003146> (Heinkenszand) en op <http://www.c-c-n.nl/ccnbokaal%202014.html>

Lia Septer, oktober 2014
Met dank aan internet