



**Culinair Gilde Zeeland**  
**Nieuwsflits** december 2014



**MEDEDELINGEN van het Bestuur:**



Het Bestuur wenst alle leden prettige feestdagen en heel veel geluk en gezondheid. Hopelijk wordt 2015 in alle opzichten een GOED 2015.

Informatie bestuur ALV: op 27 januari 2015 wordt een extra Algemene Ledenvergadering georganiseerd.

Onderwerp: kiezen van een nieuwe voorzitter. Tegenkandidaten kunnen zich aanmelden bij het bestuur. Een uitnodiging voor het bijwonen van de vergadering ontvangt u t.z.t.

**Opnieuw KINDERKOKEN IN HEINKENSZAND! Zaterdag 3 januari 2015!!!**

**En aanmelden voor 25 december a.s.**



Martin Dekker en Jaap van Weele, de initiatiefnemers van het "Kinderkoken" bij ons Culinair Gilde wijden 2015 in via een "jonge start".

De nodige gegevens:

- zaterdag 3 januari 2015 – start 10.00 uur
- Plaats: Meulwegje 3, Heinkenszand.
- Aantal deelnemers: 15 (klein)kinderen met één ouder of opa of oma.
- Kosten: Euro 15,00 per deelnemend kind. **Aanmelden voor 25 december** bij Martin Dekker <mailto:martin.dekker@zeelandnet.nl> of Jaap van Weele <mailto:j.weele@planet.nl>

Uiteraard worden alle gemaakte gerechten ook opgegeten! Dus geef je snel op. Martin en Jaap zijn de gerechten al aan het voorbereiden.

**Nieuws / Nieuwtjes:**



**Black – Box en de winnaars zijn: . . . . .**

Amuse: de kookleden van de groep van Guus van Bebber;  
Hoofdgerecht: de kookleden van de groep van Frans van den Akker en  
Nagerecht: de kookleden van de groep van Jaap van Weele.  
Erg goede 2<sup>e</sup> waren: Amuse: groep Joke Flipse; hoofdgerecht: groep Lia  
Septer en nagerecht: groep van Bram Joziasse.

Jury: de jury – bestaande uit de voorzitter en een chef kok – kreeg alle receptuur + foto's aangereikt onder een code. Men wist dus niet welke groep bij welke code hoorde.

Aan de hand van het gebruik van (alle) ingrediënten, de veelheid aan technieken e.a. criteria is men na enkele lange dagen lezen, foto's bekijken etc. tot bovenstaande conclusie gekomen. Het was een zware klus. En . . . de kwaliteit van de receptuur was – volgens de chef kok – heel hoogstaand!! Hulde iedereen!!

De winnaars zijn bekend gemaakt op de ALV van 25 november jl. De winnende ploegen kunnen voor Euro 50,00 gratis wijn drinken op hun (eerstvolgende) kookavond. Tevens zullen deze groepen worden bezocht door een bestuursafvaardiging, die ook nog een kleine verrassing in petto heeft. Tevens zal de menucommissie de winnende receptuur verwerken in de receptuur tijdens het komende jaar.

**Leden Culinair Gilde koken bij de Sligro:**

21 november bereidde – op uitnodiging van de Sligro – een groep van 5 leden van CGZ amuses en fingerfood voor bezoekers. Het werd een groot succes. De receptuur (aangeleverd door een groepslid) werd door de Sligro verwerkt in uit te delen receptuur. Samen met flyers over ons Gilde vonden de receptjes gretig aftrek. En de belangstelling was groot.



Het bleek voor herhaling vatbaar en zo kookt een groep op vrijdag 12 december a.s. opnieuw. De dag staat dan in het teken van de feestdagen. Op dit moment heb ik nog geen nadere informatie over de receptuur. Mogelijk bedenkt de Sligro de receptuur en misschien mogen we ook weer zelf aan de slag. We gaan het zien. En uiteraard is iedereen welkom. Heb je zin om ook een keer mee te koken (mocht er een volgende keer komen) dan kan je je opgeven bij Lia Septer ([awsept@planet.nl](mailto:awsept@planet.nl)). We zullen dan een rouleersysteem instellen, zodat er een wisseling is van kokers. Dat geeft weer nieuwe ideeën en dus invulling van zo'n dag.

### Om te noteren: 9 t/m 11 maart 2015 HORECABEURS GOES



Maandag 9 tot en met woensdag 11 maart 2015 is het zover, de 52<sup>ste</sup> editie van [Horecabeurs Goes](#). De voorbereidingen om dé vakbeurs van Zuidwest Nederland en Vlaanderen grootser te maken dan voorgaande jaren zijn in volle gang. Zo heeft [Horecabeurs Goes 2015](#) een vernieuwde [website](#) en door de grote interesse van exposanten is nu al duidelijk dat het beursoppervlak komend jaar terug is op het niveau van enkele jaren geleden.

Zo is gerekend op een beursoppervlak van 10.000m<sup>2</sup> en twee complete hallen. Dit betekent meer exposanten, meer bezoekers en meer potentiële klanten. Naast een vernieuwde website heeft aankomende beurs editie ook een volledig nieuwe indeling. Dit om u een nog bruisender, levendiger en boeiender ervaring te laten beleven met de nadruk op Zeeuwse producten.

### CCN Kookwedstrijd: de finale is achter de rug! Een prachtige dag is afgesloten.



De finale wedstrijd van dit tweejaarlijkse evenement is weer achter de rug. Een prachtige dag voor het koken in Nederland en . . . op een nieuwe locatie is weer ten einde. Voor alle teams waren het spannende tijden.

De uitslag van deze happening om de CCN Bokaal 2014 is:

Winnaars werden Monique Geense, Frank van Dijken en Andre Vogel van Barendrecht 3.

Barendrecht deed het enorm goed, want hun 1<sup>e</sup> team veroverde de 2<sup>e</sup> plaats. Gevolgd door Limburg en Enschede.

Ook Zeeland leverde een bijdrage. Onze Grand maître, Martin Dekker, maakte deel uit van de 3-koppige jury. Klik voor meer informatie op <http://www.cuisine-culinaire.nl>

Lia Septer, december 2014  
Met dank aan internet