



Culinair Gilde Zeeland
Nieuwsflits januari 2015



MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Het bestuur wenst u een heel goed 2015.
Hopelijk brengt het jaar u veel gezondheid en veel kookplezier.
Als bestuur zullen wij trachten de kookavonden zo goed en aangenaam te laten verlopen. Heeft u vragen of ideeën: neem a.u.b. contact met ons op.

Kookworkshop

Op vrijdag 13 en zaterdag 14 maart wordt in onze keuken een kookworkshop georganiseerd onder leiding van Job van Oossanen, deelnemer van Masterchef 2014. Het thema is: alles van het lam. Er wordt ter plaatse een lam uitgebeend en vervolgens worden alle delen gebruikt in het menu. Met menu en de prijs voor het deelnemen zijn nu nog niet bekend. Hierover volgt nadere informatie waarna u zich kunt inschrijven. Als u belangstelling heeft, kunt u alvast de data noteren.

Algemene ledenvergadering 27 januari 2015 (afgelast!)

In de algemene ledenvergadering van 25 november is afgesproken dat op 27 januari aanstaande een extra ledenvergadering zal worden gehouden om iedereen in de gelegenheid te stellen eventueel een schriftelijke stem uit te brengen. Inmiddels heeft echter Kees Koens, de tegenkandidaat, om hem moverende redenen zijn kandidatuur ingetrokken. De geplande vergadering is daarmee overbodig geworden en is derhalve afgelast. De huidige voorzitter - Hans Everaars - blijft voorlopig aan onder het mandaat dat hem is verleend in de voorjaarsvergadering van 2014. In de reguliere ledenvergadering dit voorjaar (maart/april) zal de voorzitter volgens de reglementen weer aftredend en herkiesbaar zijn.

Verder:

CV-ketel

Dit voorjaar zal een nieuwe cv-ketel worden geïnstalleerd. De oude is zo'n 20 jaar oud en wegens bedrijfsonzekerheid en het hoge gasgebruik aan vervanging toe. Tegelijkertijd wordt de hete lucht garageverwarming vervangen door een op de nieuwe ketel aangesloten radiator. Ook dit zal weer leiden tot een lager gebruik.

Black box: De prijswinnaars van de drie gerechten van de black box zijn in december bezocht door (een afvaardiging van) het bestuur en hebben hun prijs in ontvangst genomen. De presentatie van de winnende gerechten – een PowerPoint-presentatie gemaakt door Guus van Bebber – staat inmiddels op de website. Tevens staat hier ook de receptuur en foto's. Dank je wel Guus en Jurgen. www.culinairgildezeeland.nl/blackbox2014/

Al genoteerd? 9 t/m 11 maart 2015 **HORECABEURS GOES**



Vorig jaar trok deze beurs 9.000 bezoekers.
Zij werden verwelkomd door 160 enthousiaste standhouders.

Leden CGZ koken kerstgerechtjes bij de Sligro.

In de vorige editie van de Nieuwsbrief gaf ik aan, dat leden van ons Gilde bij de Sligro hadden gekookt in het kader van de a.s. Kerst. Tevens deed ik een oproep aan iedereen – bij belangstelling – zich aan te melden om ook een keer deel te nemen aan zo'n kookpresentatie. Zo kan steeds een roulerend team zich presenteren wanneer er nieuwe verzoeken voor "gastkoken" komen van de Sligro.



Graag wil ik de leden die zich hebben aangemeld danken voor hun opgave! Inmiddels hebben verschillenden al hun "vuurdoop" gehad. Veel enthousiaste bezoekers genoten van de gerechtjes en namen de receptuur mee om met Kerst thuis te maken. Op naar een volgende keer hopelijk. Wilt u zich nog aanmelden? Dat kan bij Lia Septer: awsepter@planet.nl

Uw kookavond voorbij? Leg uw tafellakens en servetten in de daarvoor bestemde bakken.



Wanneer we na een heerlijke avond koken en gezelligheid het restaurant verlaten: vouw s.v.p. de vuile tafelkleden op en leg ze in de gang in de daarvoor staande grote bakken van de wasserij. Het is jammer dat nog steeds mensen de tafelkleden op een "hoop gooien".

Lia Septer, januari 2015

Ik wens iedereen een in alle opzichten fantastisch jaar.
Door late ontvangst van kopij ontvangt u deze Nieuwsbrief later dan gepland.