

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Informatie uit de Algemene Ledenvergadering (ALV) van 31 maart 2015:

Nieuwe voorzitter:

Met algemene stemmen is Guus van Bebber tot nieuwe voorzitter gekozen door de aanwezige leden. Guus vervangt na een lange periode Hans Everaars. Hans heeft – zoals de nieuwe voorzitter aanhaalde – 11 jaren het Gilde met zijn team bestuurd. Startend in een moeilijke (financiële) positie heeft hij samen met de overige leden van het bestuur het Gilde gemaakt tot een bloeiende vereniging. Dank hiervoor aan Hans en uiteraard de overige bestuursleden.

Penningmeester voor 1 jaar herkozen: Elma van Winsen, die inmiddels al weer vele jaren de financiën beheert heeft aangegeven volgend jaar te willen stoppen. In de komende periode zal men op zoek gaan naar een nieuwe penningmeester, die dan de mogelijkheid heeft goed ingewerkt te worden. In de komende maanden zal het bestuur een profiel opstellen. Wordt vervolgd.

Lid van het bestuur Jurgen Wirtz is voor een termijn van 2 jaar als algemeen bestuurslid herkozen.

Mededelingen van het bestuur n.a.v. de Algemene Ledenvergadering van 31 maart jl.

BELANGRIJK!! Noteert u aub:

Wijziging telefoonnummer **Sjaak de Fouw**: nieuw nummer is **06 528 869 40**

Als er iets niet in orde is met het gebouw/keuken, producten op zijn, etc.

graag een sms naar bovenstaand telefoonnummer!!



Aanmelding nieuwe leden

De aanmeldingsprocedure voor nieuwe leden wordt aangepast. Tot nu toe kon men, na een aantal malen proef koken, op voordracht van een kookgroep lid worden. Het kandidaat-lid meldde zich dan vervolgens door het inzenden van het aanmeldingsformulier aan bij de penningmeester (Elma van Winsen). Dat blijkt nog weleens mis te gaan waardoor het voorkomt dat nieuwe leden al maanden koken voordat dit bij de penningmeester bekend is.

Daarom heeft het bestuur besloten dat nieuwe leden voortaan niet meer zichzelf bij de penningmeester kunnen aanmelden maar dat zij het aanmeldingsformulier invullen en afgeven aan de chef van de kookgroep, de chef stuurt dit vervolgens door aan de penningmeester. Deze nieuwe procedure geldt ook voor het afmelden. Het nieuwe lid meldt zich af bij de chef van zijn/haar kookgroep en de chef geeft dit door aan de penningmeester.

Aanspreekpunt bij ontbreken of niet meer voorradig zijn van ingrediënten

Het komt herhaaldelijk voor dat ingrediënten die standaard in de keuken voorhanden zijn, op zijn. De beheerder (Sjaak de Fouw) doet zijn best om alles op voorraad te houden maar het is niet doenlijk om elke dag alle ingrediënten na te lopen. Als je ziet dat een ingrediënt bijna op is geeft dit dan via je chef even per telefoon of sms door aan **Sjaak de Fouw: 06 528 869 40**. Dat geldt ook voor ingrediënten die ontbreken ten opzichte van de receptuurlijst van een gerecht, het kan dat de groep voor jou bijvoorbeeld teveel heeft gebruikt. Geef het ook door als er iets kapot is aan apparatuur of verlichting etc..

Wi-Fi en telefoon

Binnenkort wordt er Wi-Fi geïnstalleerd in onze cuisine. Omdat het huidige vaste telefoontoestel niet Wi-Fi-geschikt is wordt dit toestel vervangen. Ook de huidige laptop heeft geen Wi-Fi-ingang en zal moeten worden vervangen. Heeft iemand van de leden wellicht een laptop over die Wi-Fi-geschikt is? Geef dat dan a.u.b. door aan onze netwerkbeheerder **Jurgen Wirtz:**

wirtz@zeelandnet.nl .

Klusjesmannen/vrouwen

Voor het goed laten functioneren van onze cuisine is met enige regelmaat onderhoud nodig aan apparatuur en installaties. Het is nodig om onze apparatuur periodiek te controleren op het nog goed functioneren en of alle onderdelen nog aanwezig zijn, of er lampen vervangen moeten worden etc. Ook kan het gebeuren dat er op een van de kookavonden een technisch probleem ontstaat. Daarom zijn we op zoek naar handige mannen of vrouwen die bereid zijn om af en toe de handen uit de mouwen te steken om kleine klusjes te verrichten t.b.v. onze cuisine en die bij onverwachte problemen op een kookavond telefonisch ondersteuning kunnen geven. Meld je aan bij de beheerder van onze cuisine **Sjaak de Fouw**: sjdefouw1@zeelandnet.nl .

De CGZ-Grote Schoonmaak Dag

In de maanden juli en augustus zijn er geen kookactiviteiten. We gebruiken die pauze in de activiteiten om de keuken en het restaurant een grondige schoonmaakbeurt te geven. We doen dat door met een groepje enthousiastelingen gedurende één dag de handen flink uit de mouwen te steken. Het blijkt ieder jaar lastig om daar mensen voor te vinden. Daarom melden we dit vroegtijdig. Geef je nu al op bij **Elma Winsen**: elmavanwinsen@hotmail.com Een exacte datum wordt later nog aangegeven, meld op welke dat je in juli en augustus niet beschikbaar bent. Het is best gezellig om zo'n dag met elkaar te schrobben en te poetsen, om het extra aantrekkelijk te maken zal het bestuur zorgen voor een lekker lunchbuffet!

De grote CGZ-enquête

Lia Septer en Guus van Bebber hebben, omdat het bestuur graag weet wat er onder de leden leeft, in overleg met het bestuur, een vragenlijst opgesteld waarin een aantal belangrijke aspecten van onze club aan de orde komen zoals inrichting en netheid van keuken en restaurant, de receptuur en ingrediënten, de wijnen, de behoefte aan extra activiteiten zoals workshops etc. De gegevens die uit de enquête komen zullen het bestuur in staat stellen om nog adequater te reageren op wat er in de club leeft. Op korte termijn zal de vragenlijst per mail onder de leden worden verstuurd. We verzoeken iedereen om de vragenlijst in te vullen, bij ieder onderwerp is er ruimte gereserveerd voor eigen suggesties en deze zijn natuurlijk van harte welkom. Lever de ingevulde vragenlijst in bij je chef. Ook op de laptop in het restaurant zal de vragenlijst worden geplaatst zodat er ook de mogelijkheid is om op de kookavond zelf, mocht je de lijst vergeten zijn, alsnog in te vullen. Doen!

MEDEDELINGEN van het Bestuur: Workshop Vegetarisch koken



Op 17 april a.s. is de eerste van een drietal vegetarische kookworkshops bij het Culinaire Gilde Zeeland in Heinkenszand. Vanaf 18.00 uur wordt er onder de deskundige leiding van Anneke van Hootegem een culinair vegetarisch menu bereid. De workshops zijn opgezet voor mensen die interesse hebben om vegetarisch te gaan koken in clubverband en belangstelling hebben om eventueel lid te worden van het Gilde als er een vegetarische kookgroep wordt opgericht.

Ook mensen die al lid zijn van het Culinaire Gilde Zeeland kunnen voor deze workshops inschrijven. Clubleden dienen deze workshop te beschouwen als een extra activiteit en kunnen deze dus niet doen in plaats van hun vaste kookavond. Neem gerust ook vrienden of kennissen mee.

De kookworkshops vegetarisch koken kunnen we aanbieden voor een gereduceerd tarief van € 25,- per avond. Je kunt voor één of voor meerdere avonden inschrijven.

Inschrijven: Vooraf opgeven is noodzakelijk en kan bij anneke@degroteverleiding.nl Wacht niet te lang want vol=vol.

De tweede workshop, met andere menu's, is op 22 mei en de derde is op 26 juni aanstaande.

Ervaringen horecabeurs in Goes

9-10 en 11 maart werd de Horecabeurs te Goes alweer gehouden. Gelukkig konden we door bemiddeling van onze inkoper als privépersonen hier ook een kijkje nemen. Was u er ook en heeft u ook zo genoten? Zelf had ik een voorkeurslijstje gemaakt. Ik wilde op zoek naar ambachtelijke broodbakkers. En . . . die waren er. Ik heb genoten van de broden en vooral de smaken van Bakker Spelt uit Bruinisse <http://www.speltbakkers.nl> Hoe mooi kan een achternaam zijn! Deze bakker maakt fantastisch zuurdesembrood met Zeeuws water en prachtige kruidenmixen. Of de lezing over Zeewier en –algen en wat we hier in Zeeland samen met de Universiteit van Wageningen al niet van maken. Of de heer Bout, die een inspirerende lezing hield over zijn tarbot- en grietkwekerijen. Enz. enz. te veel om op te noemen



Maar het meest bijzonder vond ik mijn ontmoeting met **Daniel Schuringa**. Daniel wie?



Graag vertel ik hierover. Daniel is eigenaar van Cavad'or. In een kleine stand stonden enorm veel bijzondere *kruiden, specerijen, sugo's*, verschillende soorten *zout*: fleur de sel uit meerdere streken/landen, met of zonder kruiden; in verschillende vormen: grof, zeer fijn, etc.

Maar ook heerlijke *azijn* in heel veel soorten. Hetzelfde gold voor de diverse soorten (*olijf*)olie. Heeft u wel eens *abrikozenpitolie* geproefd? Werkelijk hemels van smaak en pratend met Daniel vertelde hij hoe bijzonder het is om hiermee ijs te maken. We bleven proeven en praten en bevindingen uitwisselen. Het was enorm inspirerend.

En wat heel leuk is, Daniel heeft een website met een webwinkel. Reden: heel veel mensen wilden de producten, die hij ook aan restaurants levert, graag ook kunnen kopen. Ik wens iedereen veel kijk- en koopplezier om vervolgens de keuken in te duiken met de nieuwe aanwinsten.

Zijn site: <http://www.cavador.nl>

Uit de keuken: plastic spuitmondjes zijn geen "wegwerp" artikel



De afgelopen maand vond men in de Cuisine in vuilniszakken, die niet waren verwijderd, wegwerp spuitzakken. Helaas was het spuitmondje niet verwijderd! *De spuitmondjes behoren niet tot de wegwerpartikelen!* Let s.v.p. op alles wat u opruimt / weggooit! Een volgende kookgroep pakt mis en de kosten voor aanschaf worden onnodig hoog! Dank u wel, namens het bestuur.

Lia Septer, 31 maart 2015
Met dank aan het bestuur