

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Het kookseizoen is weer volop in gang. In september is er black box gekookt en er is inmiddels kookapparatuur aangeschaft voor nieuwe kooktechnieken zoals sous-vide en bereidingen op de Big Green Egg etc.."

**Begrotingsvergadering: dinsdag 24 november om 19.30 uur** voor alle leden. *Noteer dit aub in uw agenda.* Graag tot ziens in de cuisine.

Tijdens deze ALV worden ook de winnaars bekend gemaakt van het black box-koken.

### "Schoonmaak"

Sinds augustus wordt onze cuisine schoongehouden door Asito. Als er opmerkingen zijn over de schoonmaak dan deze (liefst via de chef van de groep) vermelden in het logboek dat op het tafeltje onder de telefoon ligt. Dit logboek vormt een stuk feedback voor Asito zodat ze eventuele verbeterpunten direct kunnen doorvoeren."



### Winterfair

Het Culinair Gilde wil zich presenteren op de Winterfair in Heinkenszand. Deze wordt van 27 t/m 29 november georganiseerd in de bedrijfshallen van Bloemisterij Wisse. Het idee is om de bezoekers te verwennen met kleine amuses die worden uitgedeeld door een aantal van onze leden. Daarnaast kunnen de bezoekers ook even een bezoekje brengen aan de cuisine, die tenslotte vlak achter de bloemisterij ligt. Voor deze dagen zoeken we nog vrijwilligers die het leuk vinden om in de cuisine wat amuses te maken en/of deze uit te delen aan de bezoekers.



Zo hopen we nieuwe leden te interesseren voor het Gilde en de aandacht te vestigen op kookworkshop van december. De gratis fair is op: vrijdag 27 ( 13.30 - 21.00 uur ), zaterdag 28 (09.30 - 17.00 uur ) en op zondag 29 november (10.30 - 17.00 uur). Natuurlijk is het de bedoeling dat we rouleren en een ieder maar een dagdeel helpt. Interesse? Mail naar Guus van Bebber: [voorzitter@culinairgildezeeland.nl](mailto:voorzitter@culinairgildezeeland.nl)



**Kookworkshop:** Om voor het Gilde wat meer leden te werven willen we een kookworkshop organiseren net voor de Kerst. Het idee is om op vrijdag 18 december onder begeleiding van een aantal chefs de geïnteresseerden een 3-gangen diner te laten klaarmaken en natuurlijk opeten. Zo krijgen de deelnemers een idee van onze vereniging en worden zo enthousiast genoeg om aan te sluiten. Dus weet u iemand die het leuk zou vinden om mee te koken: laat het ons weten: [info@culinairgildezeeland.nl](mailto:info@culinairgildezeeland.nl)

### Aandacht vegetarische kookgroep in de bevelander:

*HEINKENSZAND - Eigenlijk is het een beetje vloeken in de kerk. Vegetarisch in combinatie met culinair. Toch gaat het Culinair Gilde Zeeland deze uitdaging aan. In september start het gilde met een kookgroep culinair vegetarisch koken. Dit is uniek en nieuw in Nederland. Het Gilde maakt onderdeel uit van Cuisine Culinair Nederland, waar tot op heden nog geen enkele vegetarische groep actief is..... Dit de intro van het artikelen in de Bevelander. Lees het gehele artikel op: <http://de-bevelander.nl/nieuws/culinair-gilde-zeeland-1.5289280>*



**Afrekenlijst op laptop:** Met de komst van het internet in de cuisine is het nu mogelijk om de afrekenlijst vanaf de laptop meteen naar de penningmeester te mailen. Na het invullen kan gekozen worden voor de Office-knop (rondje linksboven in Excel), dan Verzenden en dan E-mail. Er wordt een e-mail geopend waarbij de afrekenstaat als bijlage wordt bijgesloten. Vul bij Aan in: [penningmeester@culinairgildezeeland.nl](mailto:penningmeester@culinairgildezeeland.nl) (de eerste letters is vaak al voldoende) en klik op Verzenden.

## 10 – 11 & 12 december Sligro kookdagen – kookt u mee??

De nieuwe data voor het "december koken" bij de Sligro zijn bekend! De Sligro heeft de leden van het Culinaire Gilde opnieuw uitgenodigd voor deze dagen: 10, 11 en 12 december a.s.

**10 december** wordt er gekookt van 10.00 - 20.00 uur. Dit betekent dat we 2 ploegen zullen gaan samenstellen, die elkaar kunnen aflossen.

**11 en 12 december** wordt er gekookt van 10.00 - 16.00 uur.

Welke op december geïnspireerde producten er kunnen worden gebruikt is nog niet bekend op dit moment.

**Zin om mee te koken? Fijn! Meld je aan via de mail bij Lia Septer [awsepter@planet.nl](mailto:awsepter@planet.nl)**



## Deze maand op het menu: peterseliewortel

Bij het samenstellen van het menu wordt door de leden van de menucommissie zo veel als mogelijk is gezocht naar receptuur met seizoensgebonden producten.

Deze maand koken we onder meer met peterseliewortel. De peterseliewortel is een peterseliesoort. Tevens ook vergeten groente' genoemd. Deze wordt gekweekt om de grote witte wortel en niet om het blad. Deze wortel kan tot 15 cm lang worden en heeft een smaak die doet denken aan knolselderij en pastinaak.

Het blad kan gebruikt worden zoals peterselie. Door Wikipedia wordt peterseliewortel ook wel wortelpeterselie genoemd. Er zijn heel veel mooie bereidingen met deze wortel te maken. Wij kozen deze keer voor een (heerlijke) puree.



## En . . . deze maand ook op het menu: bereidingen met en van onze nieuwe Big Green Egg!

Daar stond ie dan: onze nieuwe aanwinst. Op de chefsavond – waarin we het menu van november op waarde testten – stond ie gloednieuw te blinken. En er werd enthousiast gebruik van gemaakt.

Verschillende onderdelen in het menu worden bereid op de Green Egg. Volg a.u.b. goed de gebruiksaanwijzing, die bij de BGE aanwezig is. Tevens wil ik u meenemen naar wat informatie over de BGE op het internet; zo bent u vooraf – mocht u geen Big Green Egg bezitten - enigszins geïnformeerd over de werkwijze:

<https://youtu.be/ULqfcEmz9M8> voor de warmteregeling of

[https://www.youtube.com/watch?v=ZPSx\\_mN7fyI](https://www.youtube.com/watch?v=ZPSx_mN7fyI) voor het aansteken

ervan.



Lia Septer, oktober 2015  
Met dank aan het bestuur en internet.