

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



**Overlijden van Jaap van Weele:** Woensdag 2 december hebben we afscheid genomen van ons erelid Jaap van Weele. Jaap was al een jaar ernstig ziek. Hij was een van de leden van het eerste uur en heeft zich op uitzonderlijke wijze ingezet voor de verbouwing en inrichting van onze cuisine in Heinkenszand in 1996 samen met Adrie Meijaard die het afgelopen voorjaar is overleden. Samen werden ze bij de opening van onze Cuisine tot erelid benoemd.

Jaap was de vaste klusjesman van onze club; er was niets wat hij niet repareren kon omdat hij naast technisch inzicht beschikte over grote handigheid en inventiviteit. Een aantal jaren maakte Jaap deel uit van de receptuurcommissie; als kok was hij befaamd om zijn nagerechten. Hij was chef van kookgroep dinsdag-01. Zijn groep begeleidde de kist van Jaap bij de crematie. Namens onze club sprak Hans Krijger, lid van de groep van Jaap. Hij roemde Jaap als een fijne chef, een prima kok en een aimabel mens. We gaan Jaap ontzettend missen.

**Kunst in het restaurant:** sinds kort hangen er foto's in het restaurant. We hebben wissellijsten aangeschaft en daarin zijn foto's opgenomen van Jürgen Wirtz en Guus van Bebber met het thema "eten". We willen de leden elk jaar, telkens in de maand september vragen om foto's in te zenden met dit zelfde thema. We kiezen dan ieder jaar de mooiste uit en die hangen we dank een jaar lang in het restaurant. Na dat jaar krijgen de inzenders van de uitgekozen foto's de uitvergroting.



**Opfrissen van het restaurant:** uit de enquête van de afgelopen maand mei is gebleken dat veel leden vinden dat het restaurant een opfrisbeurt kan gebruiken. Het bestuur wil daarom tijdens het zomerreces van 2016 samen met een groep vrijwilligers het restaurant opknappen. Wij willen via een werkgroep daarvoor een plan maken. Wil je graag meedenken over de opfrisbeurt van het restaurant? Meld je aan bij [voorzitter@culinairgildezeeland.nl](mailto:voorzitter@culinairgildezeeland.nl)



**Afwas:** Uit de enquête is ook gebleken dat veel leden ontevreden waren over de afwas en het schoonhouden van de keuken. Daarom hebben we sinds augustus een ander schoonmaakbedrijf voor de afwas. Mochten er nog klachten zijn, meld dat dan bij je chef. Deze kan de klachten melden via het logboek (bij de telefoon in het restaurant), dan is het schoonmaakbedrijf Asito meteen op de hoogte van de klacht en dan kunnen ze er gelijk wat aan gaan doen. In het voorjaar evalueren we de schoonmaak met Asito aan de hand van o.a. het logboek.

**Winterfair:** op 26,27 en 28 november waren we aanwezig op de Winterfair in Heinkenszand om de club te promoten. In de keuken maakten we hapjes klaar die we op de fair uitdeelden. Ook hebben we heel wat bezoekers van de fair kunnen verleiden om een kijkje te nemen in onze keuken; hopelijk komen er een paar proefkoken.



**Kerst-workshop:** 18 december houden we een workshop kerst-koken voor mensen die kennis willen maken met onze club. Wij koken een aantal gerechten van ons kerstmenu. [Klik hier voor de flyer](#). Momenteel zijn er 10 aanmeldingen; de workshop gaat in ieder geval door. Er zijn nog een aantal plaatsen open. Kennen jullie nog mensen, die eens willen kennismaken?. Laat ze zich aanmelden bij [penningmeester@culinairgildezeeland.nl](mailto:penningmeester@culinairgildezeeland.nl)

## Vaak vergeten we de . . .



Naast het gezamenlijk elke maand gezellig koken met onze groep hebben we ook de "huishoudelijke dienst" die voor ons het overgrote deel van de gebruikte spullen ook weer afwast en opruimt.

Iedereen is bekend met de vaste afwas- en schoonmaaktaken, die toch ook elke keer weer op ons pad komen.

Wat echter heel vaak (te vaak) vergeten wordt is het schoonmaken van het "inwendige" van de ovens. Alle gebruikte apparaten dienen schoon te worden achtergelaten. En dat gebeurt ook meestal. Alleen de . . . **ovens** worden heel vaak vergeten! Mogelijk komt dit doordat je de deur sluit en dan niet meer ziet, dat er gemorst is of dat er wat heeft gelekt. Daarom nogmaals de

**Oproep: maak elke avond ook de ovens schoon, zodat de volgende groep dit niet hoeft te doen!!** Dank u wel.

## Het jaar nadert alweer zijn einde en dus: ook weer oliebollentijd in december

### Receptuur oliebollen (ongeveer 30 stuks)

1 kg bloem  
500 g rozijnen  
200 g appelblokjes  
35 g witte basterd suiker  
20 g zout  
1 ei  
1 ltr melk (verwarmd tot 37 °C.) en  
40 g gist



### Bereiding:

- Papje maken van 0,1 ltr lauwe melk, de gist en de suiker;
- Meng dit papje met de bloem en de rest van de melk; niet alles i.v.m. de goede dikte;
- Doe het ei erbij en goed door elkaar mengen.
- Als alles goed gemengd is het zout erbij;
- Ongeveer 15 minuten goed mengen
- 10 minuten laten rusten;
- Meng nu de (gewelde) rozijnen en appelblokjes voorzichtig door het deeg en laat opnieuw rijzen;
- Verwarm voldoende olie tot 180 °C en boek mooie oliebollen: baktijd circa 5 minuten!!

*Sjaak de Fouw*

Heel fijne feestdagen en een gezond en gelukkig 2016 gewenst.  
Lia Septer, december 2015