

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



KEUKEN: omgaan met keukenattributen / schoonmaak !!!

Vorige maand maakten wij u attent zorgvuldig om te gaan met keuken(apparatuur) en restaurant.

Echter . . de **Bamix** is dusdanig “mishandeld” dat de verbinding van het snoer met het apparaat geheel los was. Tevens was de drukknop eveneens totaal kapot. Dit kan en mag niet gebeuren. Slijtage is logisch, maar hier was geen redding aan en dus is een nieuwe Bamix aangeschaft!

Tevens is de **dekselbeschermer / isolatiemat** van het Sous-vide apparaat verdwenen.

Er moesten **2 nieuwe deksels** voor de keukenmachines worden aangeschaft. Bij normaal gebruik mogen deze niet kapot gaan. Nogmaals: ga voorzichtig om met alle keukenbenodigdheden.

Schoonmaak ovens: het schoonmaken van de ovens behoort bij de maandelijks terugkerende schoonmaakwerkzaamheden van elke groep. Zeer regelmatig is/zijn de oven(s) vies. Alle schoonmaakmiddelen staan onder de aanrecht in het keukengedeelte. Laat a.u.b. geen vieze ovens achter voor de volgende groep. Dank jullie wel.

Opknopbeurt restaurant: Er is een werkgroep opgestart om een voorstel uit te werken voor een opknopbeurt van ons restaurant. De werkgroep bestaat uit Marion Leenpoel, Carola Bouwense, Lia Septer, Kees Koes en Guus van Bebber. Wij gaan de kosten laag houden door inzet van een grote dosis zelfwerkzaamheid, het gaat vooral om schilderwerk en eenvoudig kluswerk. Wij zijn op zoek naar vrijwilligers die met ons in de periode juli-augustus de handen uit de mouwen willen steken. Uiteraard maken we een definitieve planning nadat bekend is wanneer de vrijwilligers in die periode beschikbaar zijn. Wil je meewerken (en wie wil dat niet?) aan de verbetering van ons restaurant, stuur dan een mail aan voorzitter@culinairgildezeeland.nl



Dit jaar zijn er weer . . . KOOKWEDSTRIJDEN georganiseerd door CCN Nederland

De **CCN-kookwedstrijden** starten weer in september a.s.

Eén maal per twee jaar organiseert CCN een kookwedstrijd voor leden van de diverse afdelingen. Op onze [website](#) vindt u bijlage alle informatie hierover. Afgelopen jaren hebben verschillende leden van ons Gilde hieraan deelgenomen. Ik kan zeggen dat meedoen ongelooflijk inspirerend is. Samen met 2 andere teamgenoten mochten we genieten van het samenstellen van de menu's, voorbereiden en proefkoken met elkaar en uiteraard ergens in Nederland in een vreemde keuken de drie gangen bereiden voor een eveneens enthousiaste jury.

Ben je nieuwsgierig, **lees de documenten** voor meer informatie en wijze van aanmelden etc. Uiteraard ben ik – Lia Septer - bereid meer informatie te geven! Mijn mailadres vindt u onderaan de nieuwsbrief.

Op de website staan twee documenten: 1) [informatie over de kookwedstrijden](#) en 2) [Reglement CCN kookwedstrijden](#). Hierin vindt u alle bijzonderheden over deze kookwedstrijden.

Wanneer u dan besluit u als “groep van 3 personen” zich in te schrijven middels een e-mail aan onze secretaris, Wim de Pundert wdpundert@zeelandnet.nl en vergezeld van alle adressen, telefoonnummers en e-mailadressen. De secretaris zorgt dan voor de inschrijving. Schrijf u tijdig in!



Asperges: deze maand nog niet op het menu maar . . . ze zijn er weer en vroeger dan voorheen

Het seizoen de asperges (ons witte goud) lijkt steeds eerder te beginnen. Hoe kan dat? Voorheen legden de telers hoge zandbedden aan en wachtten tot de witte asperges omhoog kwamen. Zo begin mei zag men dat de bovenkant van de bedden “barstte”. Dat was het tijdstip dat de 1e asperges van de wortelkluit werden los gestoken. Maar . . . tegenwoordig start het oogsten veel eerder. Hoe kan dit?



De groei nu: De natuur wordt – als het ware – om de tuin geleid. Het groeiproces wordt o.a. beïnvloed door zwart UV bestendig plastic over de bedden te trekken. Zo wordt de zonnewarmte beter bewaard en dus wordt het bed eerder / sneller opgewarmd.

Maar dit betekent ook – omdat het plastic absoluut geen licht doorlaat, dat men kan oogsten wanneer men wil. Want geen licht betekent dat de asperge ook echt wit blijft.

Plastic plus: Er zijn ook nog andere methodes. Zo spannen telers boogvormige plastic minitunnels over de met folie bedekte aspergebedden. Dit vangt extra zonnewarmte op. Een ventilator blaast constant lucht door deze grote lage tunnels van dik kunststof naar binnen, zodat ze bol komen te staan. Ook hierbij zorgt de zon voor de warmte. Maar denken we dan; in Nederland schijnt de zon toch niet altijd? En wat dan? Ook daar is een oplossing voor. Verwarmingsslangen die in de grond zijn ingegraven verwarmen de aspergebedden dan kunstmatig.



Eerder wel, later niet

Op bovenstaande manier kan het seizoen voor de telers worden vervroegd. Maar men verlengt het seizoen niet. Wat ook nog zou kunnen gelet op de ontwikkelde technieken.

Alle telers stoppen op 24 juni (Sint-Jansdag) met het steken, want dat is echt nodig. Zo kunnen de aspergeplanten nog voldoende voedsel naar de wortels sturen. De teler is dan ook de volgende jaren verzekerd van een goede oogst. Hoe vroeg die oogstkomend jaar dan ook mag beginnen.

Tot volgende maand, Lia Septer, april 2016
Met dank aan internet, etc.