

MEDEDELINGEN van het Bestuur:

Opknopbeurt restaurant



Uit de enquête, die we een jaar geleden hebben gehouden, is gebleken dat veel leden het restaurant wat oubollig en ongezeellig vinden. Daarom hebben we de leden gevraagd zich aan te melden om zitting te nemen in een restaurantcommissie. Deze commissie bestaande uit Lia Septer, Carola Bouwense, Kees Koens en Guus van Bebber,

aangevuld met Marion Leenpoel van SML Interieuradvies en Ontwerp, die geheel belangeloos ons van adviezen voorziet, heeft inmiddels een plan van aanpak gemaakt.

De plannen zijn besproken in het bestuur en het bestuur heeft een budget van € 2.500,- gereserveerd als maximale uitgave voor de plannen. Met enige trots presenteren we het moodboard (zie foto) waarop de belangrijkste uitgangspunten zijn vastgelegd.

Dit moodboard hangt binnenkort in het restaurant met de volgende toelichting en een intekenlijst voor vrijwilligers. Deze info komt natuurlijk ook op onze website te staan.



Uitgangspunt voor het opknappen van het restaurant is het aanpakken van de verrommeling en het moderniseren van de ruimte door:

- Zoveel mogelijk losse elementen uit het restaurant halen, te beginnen met de rij stoelen langs de wand, de losse tafel en allerlei losse zaken. We ruilen de stoelen in voor 30 stapelbare stoelen waarvan er 14 permanent rondom een centrale eettafel staan en de rest opgestapeld wordt opgeslagen in de berging achter de pui t.b.v. partneravonden, bijeenkomsten e.d.
- Een nieuw kleurenschema voor de wanden, kozijnen, deuren en de bar: neutrale warme grijs tinten.
- De gouden strepen van het plafond worden wit.
- Een nieuw verlichtingsplan: de wandarmaturen verdwijnen, er komt een lichtkoof met led-lampjes (uit het zicht) als strijklicht langs de lange wand. Op de plaats van de vierkante tl-bakken komen er grote ronde lampenkappen.
- Er komt een "in-between" gordijn ter plaatse van de gevelpui over de volle hoogte en breedte van de wand.
- Op termijn wordt de dressoirkast vervangen door een wandmeubel ten behoeve van de laptop, de printer, de tafelkleden, de wijnrekken, de boeken en andere zaken die we willen opbergen.

We willen de werkzaamheden uitvoeren in de periode waarin de keuken niet in gebruik is: juli tot half augustus. We zoeken vrijwilligers die ons willen helpen met schilderen, aanleg elektra (eenvoudig installatiewerk), timmerwerk etc.

Zonder vrijwilligers komt er geen opgeknapt restaurant dus we verwachten veel aanmeldingen!



Kookclubs gezocht voor nieuw kookprogramma

Voor een nieuw kookprogramma voor SBS6 is Talpa Producties op zoek naar acht enthousiaste kookclubs, die zullen gaan strijden om de titel van Beste Kookclub van Nederland. Daarbij draait het niet alleen om het koken van lekkere, verse seizoensgebonden gerechten, maar ook om de juiste inschatting van de eigen kookkunsten. De winnaar van deze kookwedstrijd wint een prachtige prijs!

Iets voor u? Alle informatie & inschrijfformulieren zijn te vinden op [onze website >>](#)

Facebook

Facebook is zoals u wellicht weet een leuke manier om contacten te onderhouden. Maar het is ook een goed platform om reclame te maken voor een club of vereniging! Dus 'Like' de CGZ-facebookpagina, 'Checkin' op je kookavond en deel je bevindingen en foto's met je vrienden! [facebook.com/culinairgildezeeland](https://www.facebook.com/culinairgildezeeland)



Keukeninventaris en schoonmaak hiervan:



Sous-vide apparaat: Bij het schrijven van de Nieuwsbrief (medio april) is de Sous-vide stuk. De temperatuur geeft boven de 100 °C aan. Bij controle blijkt hierin geen verandering te komen. De leverancier wordt geraadpleegd.

Echter, tijdens het testen bleek de Sous-vide vuil te zijn. De buitenzijde plakte en was zeker niet schoongemaakt (de laatste dagen). Tevens lag de zwarte plaat nat in de Sous-vide. Dit is zeker niet de bedoeling want dient voor extra "isolatie"plaat.

Graag goed de gebruiksaanwijzing lezen, die achter het apparaat hangt en goed schoonmaken!!

Gebroken glaswerk: niet terugzetten maar op de bar zetten en glassplinters verwijderen a.u.b.

Dunschillers: deze dienen *niet in het water* te worden gelegd bij de messen en vorken. Maak direct schoon, droog af en hang ze weer op. Alle dunschillers zijn inmiddels verroest hierdoor en dienen te worden vervangen!!!

Deze maand: Vichyssoise



OORSPRONG

Over de oorsprong van het gerecht wordt gedebatteerd door culinaire historici. Julia Child zeg dat het een Amerikaanse uitvinding is, terwijl door andere de twijfel wordt uitgesproken of de soep Amerikaans dan wel Frans is.

Aan wie de creatie het meeste wordt toegeschreven is Louis Diat, chef van het Ritz-Carlton in New York. In 1950 vertelde hij aan de New Yorker Magazin dat hij in 1917 de soep voor het eerste serveerde.

De soep werd door zijn moeder (Annette Alajoinine Diat) en grootmoeder gemaakt in zijn jeugd. Hij en zijn broer koelden de soep in warme zomers af met koude melk, wat ze erg lekker vonden. Bij de opening van een nieuw dakterras serveerden ze deze soep, waarschijnlijk omdat het erg warm was, koud. Hij voegde room toe en bestrooide de soep met bieslook, wat als zijn aandeel van het recept gezien kan worden.

De eerste referentie kwam in 1923 in het Franse tijdschrift 'La Revue Culinaire', waar de Amerikaanse origine word beschreven. Eerst werd de soep 'crème vichyssoise glacée' genoemd, het gebruik van Frans werd als chique gezien. Toen in 1930 de kaart van het restaurant van het gebruik van Frans over ging in Engels werd de naam veranderd in 'cream vichyssoise glacée'. Diat noemde de soep vichyssoise naar de stad Vichy, welke niet ver aflag van zijn geboorteplaats Montmarault in Frankrijk. In 1941 probeerden enkele Franse chefs in New York de naam van het gerecht te veranderen in 'Crème Gauloise' vanwege de Vichy regering in Frankrijk, maar de naam bleef hangen. Overigens gebruikte Diat zelf de naam niet in zijn eigen kookboek uit 1946.

In 1869 publiceerde (Royal Cookery) de Franse chef Jules Gouffé overigens al een warme aardappel en prei soep. Er is ook een recept bekend genaamd 'Potage Parmentier' van Antoine Auguste Parmentier. Die bij de thuiskomst uit een Duits krijgsgevangenen kamp na de zevenjarige oorlog (1756-1763), zette hij aardappelsoep keukens op om de uitgehongerde Parijzenaars te voeden. Maar deze recepten zijn warm en hebben niet de faam van de vichyssoise. De warme oorsprong lijkt daarmee Frans, maar de koude en de uiteindelijke vichyssoise Amerikaans.

Inmiddels is de naam vichyssoise zo ingeburgerd dan het als generieke naam wordt gebruikt voor een koude soep met groente.

Vichyssoise is een dikke soep gemaakt van prei, ui, aardappel, room en kippenbouillon. Traditioneel wordt de soep koud geserveerd, maar het kan ook warm gegeten worden. De originele versie wordt altijd glad geblend. Om de smaak te verdiepen, kan de prei eerst goudbruin gesauteerd worden en de aardappel gepoft. In feite is de soep zonder room al romig, maar een scheutje verdiept de smaak. Julia Child laat de kippensoep weg, maar dit geeft een umami smaak aan het gerecht. Escoffier en Elizabeth David hebben geen recept, wat de Amerikaanse oorsprong versterkt. In Larousse (3e druk 2005) staat wel een recept, al is het dus een recente druk. Ook zij laat de kippenbouillon weg, maar de rest van het recept is gelijk. Alan Davidson beschrijft het gerecht en onderstreept het Amerikaanse verhaal en recept.

Wij hebben gekozen voor een recept dat tot de menucommissie kwam via Spermalie te Brugge. Hopelijk geniet iedereen ervan.