

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Borduren:

In de juli/aug gaan we de koksbuizen weer laten borduren. Staat logo (en uw naam) nog niet op uw buis, lever deze dan deze maand in (doos in de gang) voorzien van een label. Hierop graag de tekst die onder het logo mag en of het om een man (l) of vrouw (r) gaat.



Frituurpannen:

Nog steeds vinden we steelpannen met frituurolie. Dit is niet de bedoeling. Voor het frituren hebben we verschillende formaten frituurpannen aangeschaft. In een pannetje op het gas frituren is gevaarlijk, slecht voor de pan en verbruikt te veel olie.

Dus gebruik een frituurpan en filter (na afkoelen) de olie even voor de volgende groep.



Olie:

Sinds kort hebben we een nieuw merk extra virgen olijfolie (voor salades e.d.): Olea. Een heerlijke, zeer zachte en fijne olijfolie. Deze kopen we in grootverpakking zodat we een gunstige prijs kunnen bedingen. Om de leden hier ook van mee te laten profiteren verkopen we de olie ook los in klein verpakking van 250ml en in flessen van 2 en 5 liter voor resp. € 4,95, € 19,95 en € 42,95. De eerste kan je meteen meenemen (afrekenen via afrekenstaat dranken), de flessen zijn bij Sjaak de Fouw te bestellen (06 23 50 56 08)

Informatie over de geschonken wijnen:



In de afgelopen periode heb ik verschillende malen vragen ontvangen over de geschonken wijnen bij de gerechten. Men vond ze lekker en wilde deze wijnen ook wel eens thuis bij gerechten proberen. Aan Hans Everaars – onze wijnkoper – heb ik gevraagd om van de wijnen die we in mei gedronken hebben en nu in juni gaan drinken de leverancier te vermelden. Hieronder volgt een overzicht.

Sancerre, Picpoul, Macon Villages en Deetlefs Chenin Blanc: Sligro – Vlissingen;

Valpolicello Ripasso, Requengo de Melgaco Alvarino: Wijnkoperij van Leerzem – Middelburg;

H-Lun Sauvignon: De Moriaan. Wijnkoperij Van Leerzem en De Moriaan – Middelburg.

Deze maand in de receptuur: LAVAS



Lavas is een tuinkruid uit de schermbloemenfamilie (Umbelliferae oftewel Apiaceae) en is afkomstig uit Zuid-Europa. Het is ook wel bekend onder de naam Maggikruid, een voor mij onbekend gegeven. En verder ook als lavaskruid, lavaswortel, lobbestroek, manskracht en sermontein. Zowel de bladeren als de zaden worden gebruikt in de keuken en hebben een selderij-achtige smaak. Lavas kan gebruikt worden als smaakversterker en verlicht spijsverteringsproblemen. Lavas is goed in te vriezen.

Geneeskrachtig

Lavas is een sterk aromatisch kruid dat de spijsvertering aanzienlijk bevordert. Lavas heft buikkamp op en drijft urine af, wat van belang kan zijn voor lijdens aan nierstenen. De maggiplant werkt ook effectief tegen vele ziekteverwekkende organismen. Als uw maag opspeelt, week dan een theelepeltje lavaszaad in een glas cognac. Doe er wat suiker bij, laat oplossen en drink het op. Inwendig helpt extract van lavas ook bij indigestie, blaasontsteking, langzame bevalling en winderigheid; Uitwendig bij pijnlijke keel en schrale of ontstoken lippen.

Culinair Lavas is een uitstekend keukenkruid, waarvan de smaak doet denken aan die van selderij. Alle plantendelen zijn bruikbaar. De jonge scheuten kunnen als groente worden gekookt of geblancheerd. De stengels kunnen worden versuikerd, net als bij engelwortel. Het zaad is lekker in hartige koekjes en brood. De bladeren kunnen gebruikt worden in stoofpotten, salades, sauzen en soepen.



Waarschuwing: Zwangere vrouwen kunnen beter geen gebruik maken van lavas, tenzij de arts anders voorschrijft. Het kruid kan namelijk een miskraam veroorzaken.

Hoedanigheid: Lavas is een winterharde vaste plant en kan wel tot 2 meter hoog worden (blad 1 meter, bloemen 2 meter). De plant houdt van een zonnige plek en bloeit met grote gele bloemschermen.



Dit is alweer de laatste Nieuwsbrief voor onze vakantieperiode wat betreft het koken.

Hopelijk zullen veel vrijwilligers elkaar in andere omstandigheden treffen in het restaurant voor het samen uitvoeren van een grote facelift. Informatie vindt u op dit moment bij de bar. U ziet op een zogenaamd "mood-bord" – gemaakt door onze interieuradviseur Marion Leenpoel - voor welke kleuren we als commissie hebben gekozen.

Er moet veel gebeuren: plafond en deuren schilderen, muren sauzen, de bar bekleden, stoelen schoonmaken en lakken, zittingen opnieuw bekleden, etc. etc.

Vrijwilligers verbouwing restaurant:

De coördinatie voor de planning is nu in volle gang. Heb je tijd en zin om samen met andere leden in de **zomermaanden juli-augustus** onze Cuisine een nieuw uiterlijk te geven: geef je op (naam-mailadres en/of telefoonnummer en dag/dagen dat je beschikbaar bent) bij je chef, die dit weer doorgeeft aan de coördinator van alle werkzaamheden, Kees Koens.

Van Kees krijg je dan bericht hoe de planning er zal gaan uitzien.

Dank alvast voor jullie medewerking. Mede namens de commissie: Carola Bouwens, Guus van Bebber, Kees Koens, Marion Leenpoel en ondergetekende.

In dezelfde periode willen we ook de cuisine zelf een onderhoudsbeurt geven. Dus is klussen niet helemaal je ding, misschien is het uitzoeken van de kruiden of het schoonmaken van apparatuur dat wel. Met een gezamenlijke inspanning zitten we er straks weer piekfijn bij en het is nog gezellig ook.



Foto's voor in restaurant:

Waarschijnlijk komt u tijdens uw vakantie leuke restaurantjes, marktjes of andere eet-gerelateerde plaatsen tegen. Maak een foto (met camera) en mail het resultaat naar info@culinairgildezeeland.nl.

Wie weet komt u bijdrage in het vernieuwde restaurant te hangen. Bij de volgende foto-wissel krijgt u dan bovendien de vergroting mee naar huis als aandenken.

Een heel mooie vakantie gewenst met veel zon

Lia Septer, juni 2016
Mede dank aan internet