

**MEDEDELINGEN van het Bestuur:**



**Het bestuur wenst u een gezond en goed 2017**

**Dank aan allen die het bestuur als vrijwilliger hebben ondersteund bij de verbouwing en alle overige activiteiten!**



**Leden gevraagd voor werkgroep ledenwerving:**

Tijdens de laatste bestuursvergadering van het jaar 2016 heeft het bestuur zich verdiept in “ledenwerving”. Dit jaar hebben zich – zoals gebruikelijk aan het eind van een jaar – weer een aantal leden afgemeld als lid. Maar gelukkig hebben zich ook weer nieuwe leden ingeschreven. Welkom! Echter het totale ledental loopt toch ieder jaar structureel iets terug. Het is goed om als vereniging hierbij stil te staan en te kijken naar landelijke ontwikkelingen op kookgebied. Daarnaast ook rekening houdend met meerdere aspecten, zoals een veranderende maatschappij, andere interesses, etc. Vroeger was men vele jaren lid van een vereniging. Nu loopt de gemiddelde duur van een lidmaatschap terug. Dit is niet alleen bij ons het geval; bij andere (soorten) verenigingen speelt dit ook. Om onze vereniging “gezond” te blijven houden willen we daarom brainstormen over “onze toekomst” als kookclub, hoe blijven we interessant voor onze leden, hoe kunnen we nieuwe leden aanwerven, hoe kunnen we een verjongingsslag maken etc. We willen actiepunten vaststellen welke zo spoedig mogelijk maar in ieder geval voor de zomervakantie geconcretiseerd moeten worden. Dat willen we doen via een werkgroep waarin ook twee bestuursleden zitting zullen nemen. We doen dan ook een dringend beroep op u om mee te denken over een gezonde toekomst voor onze club en u aan te melden voor deze werkgroep.

**U kunt zich aanmelden bij** ons secretariaat: [secretaris@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretaris@culinairgildezeeland.nl) Als u ideeën, suggesties of vragen heeft dan horen wij het heel graag. Zo kunnen we ons blijven ontplooiën. Wij zien uw aanmelding met belangstelling tegemoet.

**De ervaring leert dat de veel nieuwe leden binnenkomen via de kookgroepen zelf.**

**Nodig vrienden, kennissen uit om eens als gastkoker mee te koken.!**

**Workshop bordopmaak.** De stand van zaken per heden is: 1 volle workshop via onze kookgroep “vegetarisch koken”. Fantastisch. Tevens hebben zich inmiddels ook 9 belangstellenden aangemeld uit verschillende kookgroepen. Met nog 2-3 nieuwe aanmeldingen erbij kan ook nog begin 2017 een 2<sup>e</sup> workshop van start gaan. Voor deze workshop dient nog een datum in het begin van 2017 te worden gepland. Aanmelden kan t/m eind januari 2017 bij ondergetekende via [secretaris@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretaris@culinairgildezeeland.nl)

**Wijnproeverij.** Helaas staat hier de teller op 2 belangstellenden. Zonder meer aanmeldingen zullen we dit initiatief niet kunnen laten doorgaan. Aanmelden kan ook hiervoor nog t/m eind januari 2017; eveneens via [secretaris@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretaris@culinairgildezeeland.nl)

**ledenverfacie**

## DEZE MAAND IN HET MENU: Thee van Matcha



### WAT IS MATCHA ?

Matcha is groene thee uit Japan maar de geschiedenis ervan begint al in China. Zen boeddhisten van Japan kwamen tijdens hun reizen door China in aanraking met Matcha.

Tijdens de Songdynastie (960-1279) was het populair om poedervormige thee te maken van gestoomde en gedroogde thee bladeren. Hierbij werd de theepoeder en heet water bij elkaar geklopt.

Daarna hebben de boeddhisten hun eigen tradities en productiemethoden ontwikkeld. De productie van Matcha gaat tegenwoordig als volgt: de laatste vier weken voor de oogst wordt met matten of zeilen de theeplanten in de schaduw geplaatst. De plant reageert hierop met een verhoogde productie van het bladgroen en aminozuren; deze versterken de smaak. Tijdens de oogst worden alleen de fijnste theebladeren geselecteerd. Deze worden vervolgens gestoomd, gedroogd en (in een traditionele stenen vijzel) verpulverd zodat er uiteindelijk een groen poeder overblijft.

Matcha wordt met name gebruikt tijdens de officiële Japanse theeceremonie.

Hierbij wordt het poeder met water van 60 a 70 °C opgeklopt tot een schuimige groene vloeistof. Afhankelijk van de kwaliteit van de thee is deze vloeistof dikker of lopende, maar langer opkloppen dan 30 seconden maakt de drank te bitter. Het is een exclusief drankje, wat bitter van smaak en bijzonder rijk aan aminozuren, vitaminen en mineralen. Ook bevat het, zoals veel theevarianten, cafeïne.

In Japan is Matcha behalve voor de formele theeceremonie ook uiterst populair voor allerlei gebak en snoepgoed, je komt het overal tegen, er is zelfs Matcha Kit-Kat



## DEZE MAAND VERDER IN HET MENU: Farofa



Farofa is traditioneel een mengsel van (geroosterd) maniokmeel en andere producten. Het vindt zijn herkomst – voor zover bekend - in de Braziliaanse traditionele keuken. Maniokmeel wordt vervaardigd uit de eetbare wortel van de Manihot Esculenta, een meerjarige heester.



Textuur: de textuur van het gerecht varieert naar gelang de gebruikte ingrediënten per regio en wordt vaak gegeten in Zuid-Amerika en West-Afrika. Tevens was de consistentie wisselend van zeer fijn (denk aan heel fijn zout) tot een grovere structuur, vergelijkbaar met couscous..

Naast de traditionele bereidingen komen thans veel nieuwe bereidingen voor. Niet alleen in de landen van herkomst, maar ook in andere delen van de wereld. Denk hierbij aan combinaties met noten, bonen, uien, groenten, spek, bananen, olijven, etc.

Tevens is maniokmeel glutenvrij. Farofa betekent meelgerecht.

Lia Septer, januari 2017  
Met dank aan o.a. internet