

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Alweer is er een maand van ons nieuwe kookjaar voorbij en dus ontvangt u een nieuwe Nieuwsflits over lopende zaken binnen ons Culinair Gilde Zeeland. Vorige maand sprak het bestuur over **ledenwerving en de vorming van een werkgroep hiervoor**. Jammer genoeg heeft zich slechts één lid aangemeld om mee te denken. Daarvoor zijn we dankbaar maar het is ook wat teleurstellend dat er zich maar één lid heeft aangemeld. Wellicht is dat te wijten aan het feit dat de vorige nieuwsbrief pal achter de feestdagen kwam en niet iedereen deze heeft gelezen. 1 april (geen grap) gaan we (als eerste ledenwerf-activiteit) een open dag organiseren. We beseffen dat we er daarmee nog lang niet zijn, daarom doen we nogmaals een dringende oproep aan onze leden om actief mee te denken over ledenwerving en over nieuwe wegen die we mogelijk met onze club kunnen inslaan om de club nog aantrekkelijker te maken. Aandachtspunten hierbij zijn het ontwikkelen van een goede marketingstrategie, hoe spreken we de doelgroepen jongeren en senioren beter aan, welke nieuwe activiteiten kunnen we bedenken om potentiële leden warm te krijgen voor onze club of om bestaande leden langer bij de club te houden etc. Dat alles is best breed omvattend. Daarom willen we een werkgroep in het leven roepen met minimaal 4 leden buiten het bestuur om. Het bestuur zal ook vertegenwoordigd zijn in deze werkgroep. Wil je mee denken en je inzetten voor onze mooie club, meld je dan aan bij [secretaris@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretaris@culinairgildezeeland.nl). Doe dat nu meteen, uitstel leidt meestal tot afstel! We hebben hier echt dringend mensen voor nodig.

**Workshop bordopmaak.** In februari worden twee workshops gehouden. Eén workshop is geboekt voor de groep vegetarisch koken en de 2<sup>e</sup> voor 12 enthousiaste leden uit verschillende kookgroepen. Foto's van de resultaten van de werkgroepen zullen we t.z.t. tonen.

**Wijnproeverij.** Helaas moet ik u mededelen, dat dit initiatief geen doorgang kan vinden. Slechts 2 leden hebben zich aangemeld. Zij zijn inmiddels geïnformeerd over deze – voor hen en ook voor het bestuur – vervelende beslissing.

**Algemene ledenvergadering:** de jaarlijkse Algemene Ledenvergadering wordt gehouden op **dinsdag 28 maart 2017** in onze Cuisine, Meulwegje te Heinkenszand. Starttijd vergadering **19.30 uur**. **U bent hiermee van harte uitgenodigd de vergadering bij te wonen**. Zo kan het bestuur uw ideeën, wensen horen en waar mogelijk uitvoeren.

**Secretaris.** Op de vorige ledenvergadering in oktober j.l. hebben we afscheid genomen van onze secretaris Wim de Pundert. Wim heeft zich jarenlang als secretaris ingezet voor onze club, we zijn hem daar zeer dankbaar voor. Lia Septer zal tot de komende ledenvergadering het secretariaat -ad interim- waarnemen. We zoeken een nieuw bestuurslid die na de ALV van april a.s. het secretariaat zal overnemen. Als bestuur vergaderen we maandelijks. De secretaris notuleert de bestuursvergaderingen en de ledenvergaderingen en voert de correspondentie voor de club. We verzoeken kandidaten om zich bij het bestuur te melden: [secretaris@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretaris@culinairgildezeeland.nl). Nadere inlichtingen, vragen, suggesties : Guus van Bebber 0655764324 of [voorzitter@culinairgildezeeland.nl](mailto:voorzitter@culinairgildezeeland.nl).

**Restaurant:** van een aantal leden ontvingen we het verzoek om wat extra aankleding in het restaurant aan te brengen. Daarom hebben we de Inrichtingscommissie verzocht daar eens naar te kijken. Dit heeft geresulteerd in een extra lamp in de hoek, het verplaatsen van de wijnkast, het schilderen van een wand in de kleur taupe en het aanbrengen van een tweetal boekenplanken tegen die wand. Als er nog ideeën/suggesties zijn laat het dan horen! Het is overigens uitdrukkelijk niet de bedoeling om – zoals in het verleden vaak gebeurde- zelf zaken in te brengen in het interieur. Wijzigingen aanbrengen, hoe goed bedoeld ook, kan alleen via het bestuur die daar de Inrichtingscommissie voor zal inschakelen.

**Huishoudelijke mededeling.** Zoals bij een ieder bekend, dienen de **vuilniszakken** aan het eind van elke kookavond te worden verwijderd en in de groene container te worden gedaan. Verzoek: **doe geen nieuwe vuilniszakken in de bakken.** Zo kunnen de bakken de volgende dag worden gereinigd en daarna van nieuwe vuilniszakken worden voorzien.

## Vadouvan



Koken betekent voor mij ontspanning, lekker eten natuurlijk maar ook steeds nieuwe producten ontdekken, zien en proeven wat dit allemaal oplevert in de gerechten, die ik elke dag weer maak. En natuurlijk kunnen we veel nieuwe producten ook weer gebruiken in de receptuur voor ons aller kookgilde.

Zo ben ik al enige tijd “verliefd” op vadouvan. En vandaag zag ik een artikel wat ik graag met iedereen wil delen. Vadouvan vindt zijn oorsprong, zo las ik, vanuit het Tamilwoord vadagam. Dit is een grove specerijenmix gemaakt van traditionele smaakmakers in India, zoals kerriëbladeren, komijn, kurkuma, fenegriek, mosterdzaad, urdbonen \*) en vaak met in Frankrijk zeer geliefde specerijen zoals uien, sjalotten en knoflook. Pittige pepers lieten de Fransen weg.

\*) urdbonen (ook wel zwarte mungbonen genoemd) zijn kleine ovale, ongeveer 4-6 mm lange ivoorkleurige boontjes met een zwart velletje. Men eet de boontjes in India gekookt en ze worden gebruikt voor soepen en puree.

In India maken ze elke zomer, als de zon heet is en de uien goedkoop, een jaarvoorraad vadouvan. Ze mengen de ingrediënten met wonderolie (ook wel castorolie of ricinusolie genoemd), rollen er balletjes van, en leggen ze een paar dagen te drogen in de zon. Fermenteren dus; een van de oudste methoden om eten langer houdbaar te maken. Na het drogen bewaren ze de balletjes tot gebruik in luchtdichte bakken. Wie in India vadouvan aan een gerecht wil toevoegen, kneust een balletje en verhit de benodigde hoeveelheid in een pan met olie. De smaak is complex: licht pittig, zoetig en rokerig.

Via Frankrijk \*\*) waaide vadouvan over naar Amerika en inmiddels ook naar Nederland, waar het nu ook overal te koop is en dus ook in verschillende kwaliteiten. Zelf vind ik vadouvan, die niet tot poeder is vermalen, maar grover – zoals op de foto ook is te zien – het meest smaakvol en vaak beter van kwaliteit. Vadouvan is een uitstekende begeleider van vis, maar ook bij groenten als . . . .

\*\*) Pondicherry, een kustplaats in de Zuid-Indiase deelstaat Tamil Nadu, was tot 1954 in handen van de Fransen. Een overblijfsel uit dit koloniale verleden is vadouvan: de Franse interpretatie van een Indiaas kerriemengsel.

Lia Septer, februari 2017

Met dank aan o.a. internet, Emmelien Smit