

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



### Algemene Ledenvergadering (ALV):

Op 28 maart jl. werd de jaarlijkse ALV gehouden. Veertien leden – inclusief het bestuur – waren aanwezig. Helaas opnieuw een vergadering met (te) weinig belangstellenden. Hoe kunnen we de belangstelling verbeteren. We ontvangen graag ideeën en tips. Enkele resultaten / aandachtspunten: 2016 is afgesloten met een positief resultaat. Dit heeft mede tot gevolg dat er geen sprake is van een contributieverhoging.

Bestuur: de tijdelijke functie van de secretaris Lia Septer is omgezet in een definitieve functie.

**Tafels en tafelkleden:** mogelijk is het al opgemerkt, dat er 4 nieuwe tafels in ons restaurant staan. Tevens staan er drie opklaptafels achter de gordijnen in de tussenruimte. Deze zijn beschikbaar voor grotere groepen c.q. partneravonden etc. Tevens zijn er nieuwe tafelkleden en wat servetten aangeschaft. De oude tafellakens, die nog in goede staat zijn worden door één van onze leden – waarvoor heel hartelijk dank! – op maat gemaakt. En dit alles dank zij de **CROWDFUNDING**. Enorm bedankt!

**Nieuwe website:** Mogelijk is het iedereen al opgevallen. CGZ heeft een nieuwe website en is op Facebook meer actief. De Facebookpagina wordt intensiever beheerd, door meer berichten te plaatsen bereiken we meer mensen en wordt de bekendheid van onze club vergroot. De leden met een eigen facebookpagina kunnen daar een belangrijke rol in spelen: “like” onze pagina en deel hem met jullie vriendengroep, het bereik wordt daarmee wezenlijk vergroot. Mochten er mensen zijn die leuke foto’s hebben van een kookavond of andere clubactiviteit, stuur die door aan de secretaris [secretaris@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretaris@culinairgildezeeland.nl), als er mensen op staan wel even vragen of ze geen bezwaar hebben tegen publicatie! Op de website vind je een link naar de Facebookpagina en omgekeerd ook.

**Open dag 1 april 2017:** Nee, het was geen grap. 1 april heeft CGZ een opendag georganiseerd. In verschillende weekbladen, op onze website en op onze Facebookpagina heeft hierover informatie gestaan. Doel: aandacht vragen voor ons kookgilde en natuurlijk ons “onderkomen”. Maar zeker zo belangrijk: nieuwe leden interesseren. En wat was het een enorm geslaagde dag. Maar liefst 45 enthousiaste kokers zijn in vier groepen aan de slag gegaan. Over de dag verdeeld maakten de ingeschrevenen een Voorgerecht, een Tussengerecht, een Hoofd- en een Nagerecht. En natuurlijk werden de gemaakte gerechten ook genuttigd. Er waren prachtige gerechten te zien en de smaken waren heel goed.

Een selectie van de gemaakte foto’s is geplaatst op Facebook. En . . . verschillende enthousiaste kokers hebben zich aangemeld als lid en als gastkoker/gastkookster. Op naar een nieuwe opendag, hopelijk in het najaar. Tevens wil het bestuur ook langs deze weg alle vrijwilligers dankzeggen voor hun medewerking, meedenken, etc. Het was enorm plezierig, inspirerend en fijn om zo te kunnen samenwerken.

## Asperges: nog niet op het menu . . . maar ze komen er aan in mei / juni



Deze maand is hondshaai onderdeel van ons menu.

De leden van de menucommissie proberen zo veel als mogelijk is de rechten en ingrediënten af te stemmen op de tijd van het jaar. En natuurlijk ook op nieuwe of nog weinig in de menu’s gebruikte ingrediënten etc.

Zo kozen we deze maand voor de hondshaai. Bij het maken van het menu (eind 2016) wisten we nog niet, dat de hondshaai (ook in restaurants) weer meer op de kaart staat. Een beetje “herontdekt” is.

De smaak van de hondshaai is fijn te noemen. De hondshaai leeft van Noorwegen en IJsland tot voorbij het zuiden van Senegal. En is dus ook te vinden in de Noordzee. De hondshaai staat vooral bekend als een lekkere vis. Laat je niet afschrikken door de naam “haai”. Vroeger werd deze vis ook al vaak op de markt verkocht onder de naam zeepaling, sinds 1993 is het verboden vis te verkopen onder een verzonnen naam, de verkoop is sindsdien mogelijk teruggelopen! De buikflappen van de hondshaai worden vaak gerookt verkocht en heten

dan Schillerlocken. De Engelsen verkopen de hondshaai onder de naam Rock Salmon. De hondshaai is een slanke "haai" met een lichtbruine tot grijze rug met donkere vlekken. De hondshaai leeft op de rotsige zeebodem en leeft daar van ondermeer krabbetjes en vooral 's nachts actief. Hoe ouder de hondshaaien worden hoe dieper water ze opzoeken. Uiteraard is er op internet meer informatie te vinden over de voortplanting, groei, bevissing vroeger en nu etc. Laat het u smaken.

Lia Septer, april 2017  
Met dank aan internet.