

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Tafels en tafelkleden: Inmiddels zijn we alweer een jaar gewend aan onze nieuwe restaurant. Hopelijk geniet iedereen van de nieuwe “omgeving”. Het laatste traject in gang gezet met dank aan Jacqueline, die onze tafelkleden – welke hiervoor in aanmerking komen – allemaal passend zal maken voor gebruik op de nieuwe tafels.

Lege wijnflessen: deze worden – zoals eerder was afgesproken – door meerdere chefs op de bar geplaatst. Vanaf het nieuwe kookseizoen verzoekt het bestuur alle gebruikte lege flessen (zonder statiegeld) aan het eind van de kookavond met de vuilniszakken (opm: dat doet Nel ivm schoonmaken vuilnisbakken) in de container te doen. Met dank!



### Crowdfunding nieuwe tafels en tafellinnen

Vorig najaar hebben we naar aanleiding van de grote opkapbeurt van ons restaurant onder onze leden een crowdfunding gehouden voor de aanschaf van nieuwe tafels met bijpassend tafellinnen. Dankzij gulle giften van zeer veel leden van de club hebben we ons doel bereikt en maken we sinds kort met veel plezier gebruik van onze nieuwe tafels.

Het is niet mogelijk elke gever persoonlijk te bedanken maar een aantal grote sponsoren willen we toch even op deze plek in het zonnetje zetten:

- Advocatenkantoor Zeeland in Goes (Roeland Maat)
- Orthodontistenpraktijk dr.R.E.G. Jonkman in Roosendaal & Papendrecht (Ronald Jonkman)
- Firmant in Roosendaal (Hans Krijger)
- Autobedrijf J.W. de Voogd in Vlissingen (Jan Willem de Voogd)
- Veldsink Adviesgroep in Middelburg (Ronald van den Berg)

Alle sponsoren, groot en klein, nogmaals van harte bedankt voor jullie bijdrage!

Het bestuur van Culinair Gilde Zeeland



Zomerschoonmaak van onze keuken: Juni is alweer de laatste maand voor onze culinaire vakantieperiode van 2 maanden t.w. juli en augustus. In de laatste bestuursvergadering voor de zomer is besloten – zoals ook afgelopen jaren is gebeurd - onze keuken helemaal schoon “op te leveren” voor het nieuwe seizoen. Denk hierbij aan de tegelwanden, alle potten etc. een keer van de schappen halen om zo het tegelwerk, schappen en de potten schoon te maken. Afgelopen jaren hebben we deze zomerschoonmaak ook uitgevoerd met een aantal leden. Dit is altijd een dankbare taak, maar ook gezellig. Graag wil ik – mede namens het bestuur – vrijwilligers uitnodigen voor deze schoonmaak. De planning is dit te doen op de **zaterdagen in de morgenuren: 15, 22 of 29 juli van 9 tot 12/13 uur. Opgeven kan tot 8 juli via [secretariaat@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretariaat@culinairgildezeeland.nl)** onder vermelding van je naam en de datum die je beschikbaar bent. Uiteraard krijg je direct na 8 juli bericht over de indeling. Alvast dank voor jullie medewerking.

## WORKSHOP WORST MAKEN 7, 14 en/of 21 oktober 2017: **nog plaatsen beschikbaar!**



Soms is het leven mooi! Dit schreef ik vorige maand in de Nieuwsbrief.

Dit naar aanleiding van een gesprek met de heer Brouwer, kwaliteitsslager in Middelburg maar sinds kort gestopt. Hij was (en is nog steeds) bereid een cursus worst maken te geven bij ons in onze Cuisine.

Inmiddels hebben zich 14 leden aangemeld. Dank jullie wel!

Graag geef ik nog een keer alle informatie over deze cursus, zodat we mogelijk minimaal 2 workshops van maximaal 10 inschrijvers(sters) kunnen vastleggen.

Inschrijvingen tot heden 15 personen, waarvan 5 leden belangstelling hebben voor 21 oktober en enkelen voor 14 oktober. Het moet ons toch lukken 2 workshops te vullen!!? **Aanmelden tot 15 juli 2017: via [secretariaat@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretariaat@culinairgildezeeland.nl).**

**Inhoud workshop:** Door de heer Brouwer wordt de ham uitgebeend en uitleg gegeven over de delen van het varken. De deelnemers snijden het vlees – draaien het gehakt – binden op.

Er worden 3 verschillende soorten worsten gemaakt: peper, knoflook en venkel. Van elk 3 per persoon, dus 9 worsten totaal per persoon. Na afloop van de workshop worden alle worsten door de heer Brouwer meegenomen om te drogen. Na het drogingproces krijgt iedere deelnemer 9 worsten.

Kosten: Euro 250,00 – 300,00 (afhankelijk van de vleesprijs); Per workshop: 10 deelnemers wat betekent Euro 25,00 – 30,00 p.p.

Duur workshop circa 3 uren;

Data: **zaterdag 7, 14 of 21 oktober. Opgeven: via [secretariaat@culinairgildezeeland.nl](mailto:secretariaat@culinairgildezeeland.nl) tot 15 juli 2017.**

Inschrijving op volgorde van binnenkomst. Na 15 juli zal ik iedereen informeren over de boekingen en welke datum/data er volgeboekt zijn en dus door kunnen gaan na overleg met de heer Brouwer.

## Kooktermen:



Vandaag kwam ik een artikel tegen met alle (veelal uit het Frans afkomstige) kooktermen, die in Nederland gebruikt worden. Dit zijn er te veel om zo maar even op te noemen. Toch wil ik van deze Nieuwsbrief gebruik maken er eens een paar bijzondere te noemen.

Overigens vond ik het opvallend hoe veel benamingen we eigenlijk gewoon gebruiken zonder te beseffen, dat het toch specifiek gebruikt wordt voor koken! Deze heb ik uiteraard niet vermeld.

Wat denkt u van:

- Abaissier: Stuk deeg of vlees uitrollen tot de gewenste dikte;
- Appareil: Samenstelling verschillende ingrediënten;
- Ballotine: Vlees, gevogelte of vis, uitgebeend en ontgraat, opgerold en opgebonden; dit wordt meestal gepocheerd of gesmoord;
- Caise: Papieren vorm waar gebak, een hapje of bonbon kan worden geserveerd;
- Darne: Moot, dikke schijf gesneden van een rondvis;
- Etamine: Neteldoek;
- Habiler: Panklaar maken van vis, vlees, wild of gevogelte;
- Lame: Schijfjes, plakjes truffel;
- Mouilleren: Toevoegen van vocht;
- Rissoleren: Bruin bakken onder regelmatig omscheppen;
- Varak: Flinterdunne, eetbare velletjes goud of zilver ter decoratie van desserts.

Lia Septer, juni 2017  
Met dank aan internet.