

Van de bestuurstafel:



31 maart heeft de **ALV** plaatsgevonden. Een kort resumé van deze vergadering:

De vereniging sluit het boekjaar af met een klein verlies. Gelukkig start 2011 met een groot aantal nieuwe leden. Samen met een kleine contributieverhoging voor 2012 hoopt het bestuur het verlies om te zetten in een positief resultaat.

Afwas: op de ALV is besloten de afwas voor het CGZ anders te gaan inrichten. Een werkgroep zal een draaiboek opstellen dat advies dient voor het bestuur om de overgang – het bestuur wil hiermee 1 september starten – zo soepel mogelijk te laten verlopen. Via de chefs van de kookgroepen worden de leden verder op de hoogte gebracht.

Hygiëne en organisatie: Elke groep dient zorg te dragen voor:

- Een juiste opslag van de kruiden in de koelkast (gebruik wat nodig is / zet direct terug etc.)
- Aangebroken flessen wijnen dienen (ook) geheel betaald te worden; het restant kan uiteraard worden meegenomen;
- Wees zuinig met energie: alleen te gebruiken ovens aanzetten en aan laten staan;
- Gebruik die ingrediënten, die je nodig hebt. Te veel: leg terug voor een volgende groep.

Nieuwe chefs: 2 en 9 april hebben in het CGZ aan het Meulwegje chefsexamens plaatsgevonden. We kunnen ons verheugen in vier nieuwe chefs: Elma van Winsen, Frans van den Akker, Wim de Pundert en Lia Septer. Drie juryleden, waarvan 2 vanuit CCN Nederland en 1 vanuit CGZ, beoordeelden de viergangen menu's die deze nieuwe chefs hadden samengesteld. Samen met een secondant moest binnen 7 uren een viergangen menu worden uitgeserveerd. Na een lange dag met toch wel stress, werd iedereen beloond met het "lint" behorend bij dit examen. Proficiat!



Menu van mei:



Het voorjaar is alweer enige tijd geleden gestart. Een periode met heel veel verse producten. Zeeland heeft hierin ook nog een voortrekkersrol. De vele goede restaurants getuigen van al het goede wat deze provincie zo al voortbrengt. Denk hierbij een de *kreeft*, de *zeekraal*, de *lamsoren*, de *lammetjes*, zelf zilt zuiglam van "bij ons" en inmiddels ook de vis- en schelpdierkwekerijen en asperges van Zeeuwse bodem. Wat een rijkdom! Vinden jullie het soms ook zo moeilijk kiezen? Wat ga ik nu weer eten? Misschien maakt de overdaad het wel zo ingewikkeld.



Deze maand genieten we van echt Zeeuws **lamsvlees**. Een lid van ons kookgilde zal deze maand de dagelijkse aanvoer van ons hoofdgerecht verzorgen. Een heerlijk gerecht, waar we wat voorzichtig moeten zijn met de kaas, zodat deze de heerlijke smaak van het lamsvlees niet zal gaan overtreffen.



Een amuse met de lekkere smaken van **asperges** en coquilles. De combinatie van deze twee ingrediënten, in combinatie met de gerookte zalm en de tappenade van de paprika vormen – in mijn optiek – een prachtig huwelijk. Smaken, die elkaar versterken.

En we sluiten af met een Misérable met **aardbei**. Zo miserabel is het niet hoor. Eet smakelijk allemaal.