

== *Landschap op je bord* ==
PRAKTIJKDAGEN



22 MAART 2015

Arjan Smit & Andre Blokland



De Pronckheer
STREEKRESTAURANT



Met elkaar. Proeven in de praktijk!

Zoetwatervis

Zuiver op de graat

De eerste Praktijkdag 'Zoetwatervis, Zuiver op de graat' op 16 november 2014 werd een overweldigend succes! Het is dus duidelijk: Voor iedereen die er niet bij kon zijn, het niet wist of nog een keer mee op pad wil, organiseren visser Andre Blokland en kok Arjan Smit op 22 maart deze Praktijkdag nog een keer.

Na maart is het weer enige tijd niet mogelijk aan de slag te gaan met zoetwatervis: Eind maart sluit het seizoen voor deze visserij, de vissen gaan zich dan voorbereiden op de voortplanting.

We gaan verschillende [zoetwatervissen](#) herkennen, horen het verhaal achter de verschillende vissoorten, gaan de vissen schoonmaken en leren over bereidingswijzen en het effect ervan op toepassing en smaak.

U wordt tijdens de dag gevraagd en uitgedaagd te leren door doen: samen de vis uit de netten halen, sorteren op soort, de vis [schoon](#)- en klaarmaken. Tijdens het werken stellen we elkaar vragen en discussiëren over voedsel, seizoenen, landschapsbeheer, natuur, gezondheid ect.. Aan het eind van de dag stellen we met de vangst van de dag verschillende gerechten samen en gaan we daarvan genieten onder het genot van passende wijnen en sappen.

De dag geschetst

- In de nacht van zaterdag 21 op zondag 22 maart vertrekt Andre met zijn netten vanaf 'De Griendhut' om daar rond 7.30 uur met gevulde netten terug te keren. Verwarmd door vuurwater wachten we hem aan de oever op. Na het binnenhalen van de netten halen we ze samen leeg. We re'en de netten en sorteren de vis. We leren welke soorten zoetwatervis er zijn en waar, hoe waarom ze daar leven.
- We vertrekken na inladen van de vangst met eigen vervoer naar 'Proeverij De Pronckheer' in Cothen. Daar wacht ons een kop dampende koffie/thee met stevige koek.
- Aan lange tafels bij de buiten-keuken krijgen we uitleg en demonstraties over ontweiden, schubben en fileren van de gevangen vis. Na het luisteren en kijken..... zelf aan de slag!
- Ondertussen hebben we echte trek. De lunch met diverse streekgerechten wordt geserveerd en de eerste stoere verhalen gaan de tafel rond.
- Gevoed en uitgerust gaan we in de binnen/buiten keuken van 'De Pronckheer' de schoongemaakte vis verder verwerken. We besteden de nodige tijd en aandacht aan de kennismaking met de verschillende bereidingswijzen. Te denken valt aan: visworst, paté, ceviche, tartaar en langzaam garen, sous vide, paneren, quiche. We presenteren de vis op schalen waarna we allemaal aanschuiven aan ons eigen welverdiende 'Vissermans buffet'!

Praktische informatie

DATUM

Zondag 22 maart 2015

TIJD

Om 07.30 uur verzamelen bij 'De Griendhut' te Gorinchem.
Rond 21.00 uur ronden we de dag bij De Pronckheer in Cothen af.

LOCATIE

Routebeschrijving ontvangt u na inschrijving.

KOSTEN

Prijs van deze totaal verzorgde werkdag inclusief lunch, diner en dranken bedraagt € 85,- per persoon (All-in)

WENSEN EN VRAGEN

Heeft u vragen? Aarzel dan niet contact met ons op te nemen! Komt u van ver en wilt u overnachten in de buurt van Gorinchem of Cothen? Laat het ons weten. Wij kennen de buurt en kunnen u aanbevelingen doen.

INSCHRIJVEN

Inschrijven doet u door uw contactgegevens te mailen naar hiske@conpuls.nl.

Na inschrijving ontvang u de factuur, uw aanmelding is definitief na betaling. Er kunnen maximaal 30 mensen worden toegelaten. Toelating geschiedt op volgorde van definitieve aanmelding.

CONTACT

Hiske Ridder
hiske@conpuls.nl

== Landschap op je bord ==
P R A K T I J K D A G E N

Pronckheer Praktijkdagen kenmerken zich door de onlosmakelijke verbondenheid tussen de oorsprong van voedsel en de bereiding ervan. Er is altijd een relatie tussen voedsel, plek en seizoen. Dit zijn verrassend onverwachte relaties! Kok Arjan Smit wordt iedere werkdag bijgestaan door een ambachtsman/vrouw die specifieke tekst en uitleg geeft over vangst, jacht, geschiedenis en/of landschap. Tijdens de *Pronckheer Praktijkdagen* staat het leren door zelf te doen en ervaren centraal.

Deelnemers hebben uiteenlopende achtergronden en verschillende interesses. Daardoor leren zij ook van elkaar. Er is gedurende de dag ruimte voor het stellen van vragen en het delen van ervaringen uit eigen (beroeps)praktijk.

De volgende *Pronckheer Praktijkdagen* zijn nu voor 2015 gepland:

April.....	Ree.....	Heimelijk wild
Juni.....	Kers	Zomers kersfeest!
Augustus.....	Duif/Gans/Spreeuw.....	Schade offers
September	Rozenbottel	Gebottelde vitamines
Oktober.....	Appels & peren	Sap en destilleren
November	Polderkreeft.....	Gepantserde veenwerker

Wilt u op de hoogte gehouden worden van de *Pronckheer Praktijkdagen*? Laat het weten door een mail te sturen naar hiske@conpuls.nl

Speciale maatwerk *Pronckheer Praktijkdagen* of een Praktijkdag voor uw relaties, collega's of opleidingsinstituut kan in overleg georganiseerd worden. Neemt u bij interesse contact op via 06 17391430.



De Pronckheer
STREEKRESTAURANT