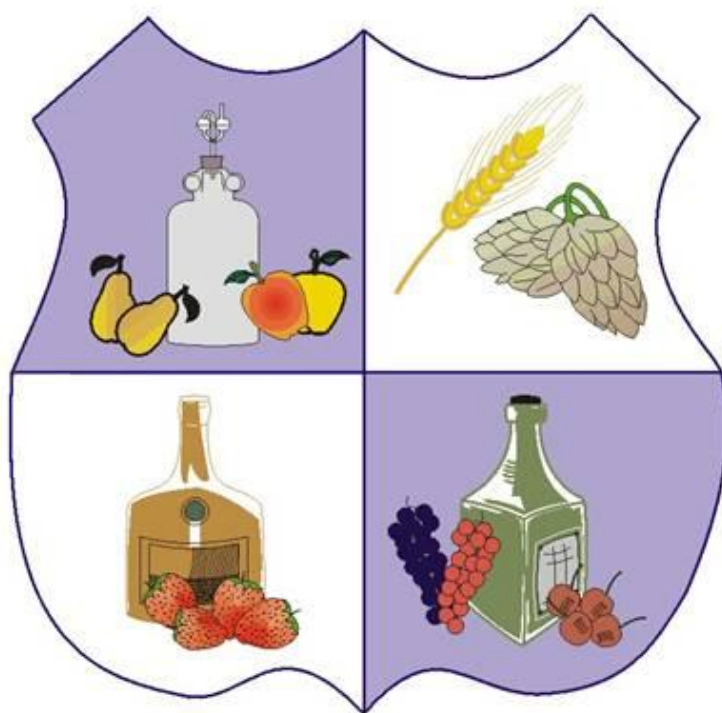


MEI 2018

TUSSENDOORTJE

**Walchers Wijnmakers
Bierbrouwers en
Likeurmakersgilde**



Colofon

Het 'Tussendoortje' is de tweemaandelijks nieuwsbrief van het Walchers Wijnmakers, Bierbrouwers en Likeurbereiders Gilde.

Voorzitter ad interim	Bert Maessen	0118 - 501513
	voorzitter@walchersgilde.nl	
Secretaris	Gert Sinke	0118-462506
	secretaris@walchersgilde.nl	
Penningmeester/ Ledenadministratie	John Veldman	0118-611768
	penningmeester@walchersgilde.nl	
Bestuurslid Bier/ Logistiek	Jan van Doorn	0118 - 592429
	jjvandoorn@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Wijn/ Docent wijn	Peter Mesu	0118 - 592199
	pmesu@zeelandnet.nl	
Prijzencommissaris	Jan Joosse	0118 - 615383
	jjoosse48@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Likeur	Jan van der Maas	0118 - 462818
	jamjan@zeelandnet.nl	
Bestuurslid Culinair	Bert Maessen	0118 - 501513
	culinair@walchersgilde.nl	
Bestuurslid Publicaties /Webmaster/ Wedstrijdcommissaris	Peter Bollebakker	06-28783557
	webmaster@walchersgilde.nl	
Docent Bier	Dirk de Witte	0118 - 592325
	ddewitte@zeelandnet.nl	
Docent Likeur	Jan Reijnierse	0118 – 592116
	janre@zeelandnet.nl	
Redactie	Arie Sterk	a.sterk@zeelandnet.nl
	Peter Bollebakker	bol222@zeelandnet.nl
Gildeavonden	Kaasboerderij Pitteperk Breeweg 21, 4371 SB Koudekerke Aanvang 20.00 uur, data: zie agenda	

Contributie € 30,00 per jaar op NL28 RABO 0128989084 van de RABO bank tnv WWBLG

Advertentietarief € 85,00 per jaar voor een hele pagina
 € 42,50 per jaar voor een halve pagina
 € 27,50 per jaar voor een derde of kwart pagina

Website: www.walchersgilde.nl

KvK nummer: 40310546

Colofon	pag.	2
Agenda en ledenbestand	pag.	3
Van de Voorzitter	pag.	4
Van de bestuurstafel	pag.	7
Verslag omfiets-wijn-avond	pag.	8
Bericht van de penningmeester	pag.	9
Proefavond PINT	pag.	10
Paxtaran	pag.	11
Normandische kazen	pag.	12
Verslag biercursus	pag.	20
Van de secretaris	pag.	21
Verslag van de likeuravond	pag.	22
Wijn glazen deel II	pag.	23

AGENDA*(data onder voorbehoud)*

Vrijdag	25 mei	Wedstrijdavond
Vrijdag	15 of 22 juni	Seizoensafsluiting –nader te bepalen-
Vrijdag	28 september	Wijnavond
Vrijdag	26 oktober	Likeuravond
Vrijdag	30 november	Culi-bier-avond

Bestuursvergaderingen:

13 september, 11 oktober en 8 november

Sluitingsdatum inleveren kopij: **16 september 2018**

Heeft u kopij, ideeën, aanvullingen, verhalen, stukjes of opmerkingen voor het "Tussendoortje" meld het dan de redactie.*(Bij voorkeur in Word)*

Nieuwe leden: Annies Latumeten (bier en wijn), Levien Peene (bier), Martin Maas (bier)

Opgezegd: Timo de Kam, Michel Kleiser, Michel van Loon

TIP: Kijk regelmatig op de website van ons gilde, daar worden activiteiten vermeld die buiten ons gilde plaatsvinden. <http://www.walchersgilde.nl/>

Afnemend aantal keurmeesters in Zeeland

Moeten we in de toekomst zelf gaan experimenteren tijdens het keuren van wedstrijden?

De momenten van de lokale en landelijke wedstrijden breken weer aan voor de keurmeesters en de deelnemers.

Op dit moment zijn er nog 3 keurmeesters in Zeeland 2 bier en 1 wijn keurmeester, volgend jaar waarschijnlijk geen wijn en nog maar 1 bier keurmeester.

Het wordt hoogtijd om hier verandering in aan te brengen, dus gilde leden ga er eens over denken (*nee **doen***) De Federatie verzorgt de cursussen wijn en likeur en de bier keurmeester cursus wordt verzorgd door het BKG meestal in het midden van het land. (Bierkeurmeester Gilde).

- Eisen om deel te mogen nemen een cursus wijn, bier of likeur keurmeester te volgen zijn: goede theoretische en praktische kennis om een mooi bier, wijn of likeurtje te maken, ook fouten in de dranken moet je kunnen verklaren en van advies voor verbetering te voorzien.
- De cursus houdt in: meerdere studiedagen op een nader te bepalen locatie en het keuren en op de juiste wijze invullen van de keuringsformulieren.
- Na het examen moet men nog 3 wedstrijd dagen Steward zijn onder begeleiding van een gediplomeerde Keurmeester.
- Iedere keurmeester moet om de drie jaar een licentie toets afleggen, dan wordt bepaald of hij/zij nog in staat is op de juiste manier te keuren.
- Info kunt u verkrijgen bij de Federatie, het BKG of bij Bert Maessen.

Het keuren bij amateur bier, wijn of likeur wedstrijden.

De keuringsruimte.

Bij wedstrijden is de keurmeesterafhankelijk van de ruimte die men hem zal toewijzen. Het zou goed zijn als men als men de keurmeester om advies zou vragen bij de keuze van de ruimte. De belangrijkste eis die we aan de ruimte moeten stellen is dat men zich er moet kunnen concentreren. Geen lawaai, geen muziek en zo weinig mogelijk mensen (alleen personen die door de organisatie zijn toegelaten i.o.m. de jury voorzitter).

Kies de opstelling zo dat de keurmeesters geen last hebben van elkaar. De gesprekken van de keurmeesters onderling of tussen keurmeester en steward worden op gedempte toon gevoerd. Natuurlijk wordt er in de keuringsruimte niet gerookt. Ook andere geuren zijn erg storend, b.v. het bakken van friet e.d., aftershave, parfum etc.

Voorafgaande aan het keuren dient de ruimte goed geventileerd te worden.

De keuringsruimte moet goed verlicht zijn (daglicht is de beste verlichting) Met een kaars of zaklamp kun je donkere bieren doorlichten. De temperatuur in de proefruimte moet aangenaam zijn en niet lager dan 18 graden Celsius. Zorg voor een goede ventilatie want als een stel keurmeesters voortdurend flesjes staat te open te maken en uit te schenken zal er al gauw een zware bier, wijn of likeur lucht in de zaal hangen en dan ruik je niet meer zo scherp. De tafels waaraan men werkt moeten groot genoeg zijn. Niets is zo vervelend als ruimtegebrek.

Soms zijn er referentie dranken aanwezig om de kleuren, geuren en of smaken van de desbetreffende dranken te vergelijken.

B.v. een bier als Grolsch amber kan voor de beoordeling van de kleur dienen.

Tot slot;

Wat zit er in bier?

90% water, 6% ethanol, 3% niet zoete suikers, 0,5% koolzuurgas, 0,5%rest: ca. 100 smaak componenten, ca. 150 geur componenten, eiwitten, aminozuren, mineralen, vitaminen.

Over die rest, dus die 0,5%, moeten wij als keurmeesters van het BKG ons druk maken.

En dat doen we met veel plezier!

Bron: Handleiding voor de Keurmeester.

In memoriam Ko Polderman

Op 13 maart 2018 is ons oud Gilde lid, bestuurslid, coördinator destilleren en apparatenbouw Jacobus Johannes Polderman overleden.

Ko brouwde bier, stookte destillaten en bouwde zijn eigen apparatuur wel op zijn eigen wijze.

Verschillende leden stoken nog steeds met de ketel die door Ko is ontworpen. (waaronder ikzelf).

Ko was niet groot hij moest met bretels zijn broek ophouden maar groot was Ko in het oplossen van vraagstukken van onze leden, niets was te moeilijk of te veel gevraagd.

Wat hebben we genoten van alle activiteiten in het schuurtje van Ko en speciaal de gastvrijheid van Ko en Ineke, tijdens de Gilde avonden boven op de zolder van zijn schuur.

Ko en zijn vrouw Ineke woonden sinds enige jaren in Hof ter Veste te Middelburg, de gezondheid van Ko ging zienderogen achteruit.

Ko Polderman overleed op 13 maart 2018 te Middelburg op 74 jarige leeftijd.

De crematieplechtigheid heeft in besloten kring plaats gevonden.

Het bestuur en de leden van het Walchers Wijn, Bier en likeur Gilde wenst Ineke en verdere Familie veel sterkte toe.

Het bestuur en de leden van het Walchers Wijn, Bier en Likeur Gilde.

Sinds de laatste jaarvergadering mag ik mij de nieuwe secretaris van het gilde noemen en is dan ook mij de taak om zo af en toe jullie te laten weten wat er zoal in het bestuur speelt en gedaan wordt.

Zoals ook op deze jaarvergadering is besloten zal het Tussendoortje dit jaar nog op papier verschijnen en daarna via de website worden gepubliceerd. Over de vormgeving hebben we al enige keren gesproken binnen het bestuur, maar we zijn daar nog niet over uit. Zodra er meer bekend is zullen jullie dit uiteraard van ons als bestuur horen.

Inmiddels hebben we alweer enige zeer gezellige en geslaagde gildeavonden gehad, alleen wel jammer dat er zo weinig animo van de leden is om eens (vrijwillig) een verslag van deze avond(en) te maken.

De aanhanger van de mobiele brouwinstallatie is versleten en zou eigenlijk vervangen moeten worden. Het bestuur is van mening dit gezien de kosten niet te moeten doen, maar een vaste opslag locatie te zoeken voor de spullen. Zeker ook gezien het feit dat de aanhanger maar zeer beperkt gebruikt wordt.

Ook zijn we als bestuur op zoek naar een nieuwe locatie voor de gilde avonden mede omdat zoals terecht door menig lid wordt gezegd de huidige locatie wel erg veel “bij geurtjes” en vliegenoverlast heeft. Tot nu toe hebben we nog geen locatie gevonden. Dus als er leden zijn die ideeën hebben laat ons dit dan weten. We zoeken het liefst wel een centraal punt op Walcheren.

Ook voor de thema avond op 25 mei zijn we naarstig op zoek naar een andere locatie en het ziet er naar uit dat dit gaat lukken. Hier hoor je ongetwijfeld nog over.

Ook moeten we vanaf 25 mei gaan voldoen aan de nieuwe wet “Algemene Verordening Gegevensbescherming” moeten gaan voldoen. Dit heeft toch wel heel wat voeten in de aarde en levert heel wat werk op voor de bestuursleden. Dus mochten er leden zijn die zin hebben hieraan mee te werken meldt je dan aan bij mij.

Helaas zijn niet alle leden stipt met het betalen van contributie en hebben we de laatste vergadering moeten besluiten om een aantal leden die ondanks herhaalde aanmaningen nog niet hebben betaald te royeren.

Zo, dit waren de belangrijkste punten uit de laatste vergaderingen. Mochten er vragen en/of opmerkingen zijn dan kun je die uiteraard altijd stellen, liefst nog per mail (secretaris@walchersgilde.nl) of op een van de gilde avonden.

Gert Sinke (secretaris)

Wijnavond 23 maart 2018, aanwezig 26 leden

We beginnen met een witte wijn Fia No Afkomstig uit Campania bij Napels Een heel oud druivenras komt alleen daarvoor. Het geeft strogele druiven. Het is een droge witte wijn niet op hout gelagerd. Karakteristieken fruitig, perzik, peer en appel. Medium zuur.

Erbij geserveerd een dadel gevuld met roomkaas.

De tweede was een mousserende wijn een eigen product. Gemaakt van 3,3kg rabarber, een kopje gedroogde vlierbloesem, en 1 liter ingevroren nectarines. Alle smaken komen mooi naar voren in deze wijn.

Erbij geserveerd een gevulde wrap met gerookte kipfilet, roomkaas en sla.

De derde wijn is een Chileense wijn de Cato Negro (Merlot). Chili heeft zich de laatste decennia ontwikkeld tot een betrouwbare wijnleverancier voor de Nederlandse markt. De wijn heeft een milde zuur die wel lekker fris en lichtvoetig blijft, de wijn heeft een zachte geur van rood en donker fruit. Deze wijn smaakt goed bij lam en pasta.

Erbij geserveerd plakjes rookkaas met snijworst om en om op elkaar gelegd en dan in puntjes gesneden.

De vierde wijn is weer een Italiaanse wijn de Primitivo. Deze druif is al ongeveer 3000 jaar oud en alleen geschikt voor warmere streken. Deze wijn komt uit de zuidelijke punt van Italië. Het is een droge rode wijn, met vol fruitig, rijp, donker fruit. Te drinken bij pasta, rood vlees gegrild of gebakken.

Wij serveerden er gebakken oesters bij met ietsje gebakken paprika en ui. Dit viel goed in de smaak want het werd zo maar stil in de zaal.

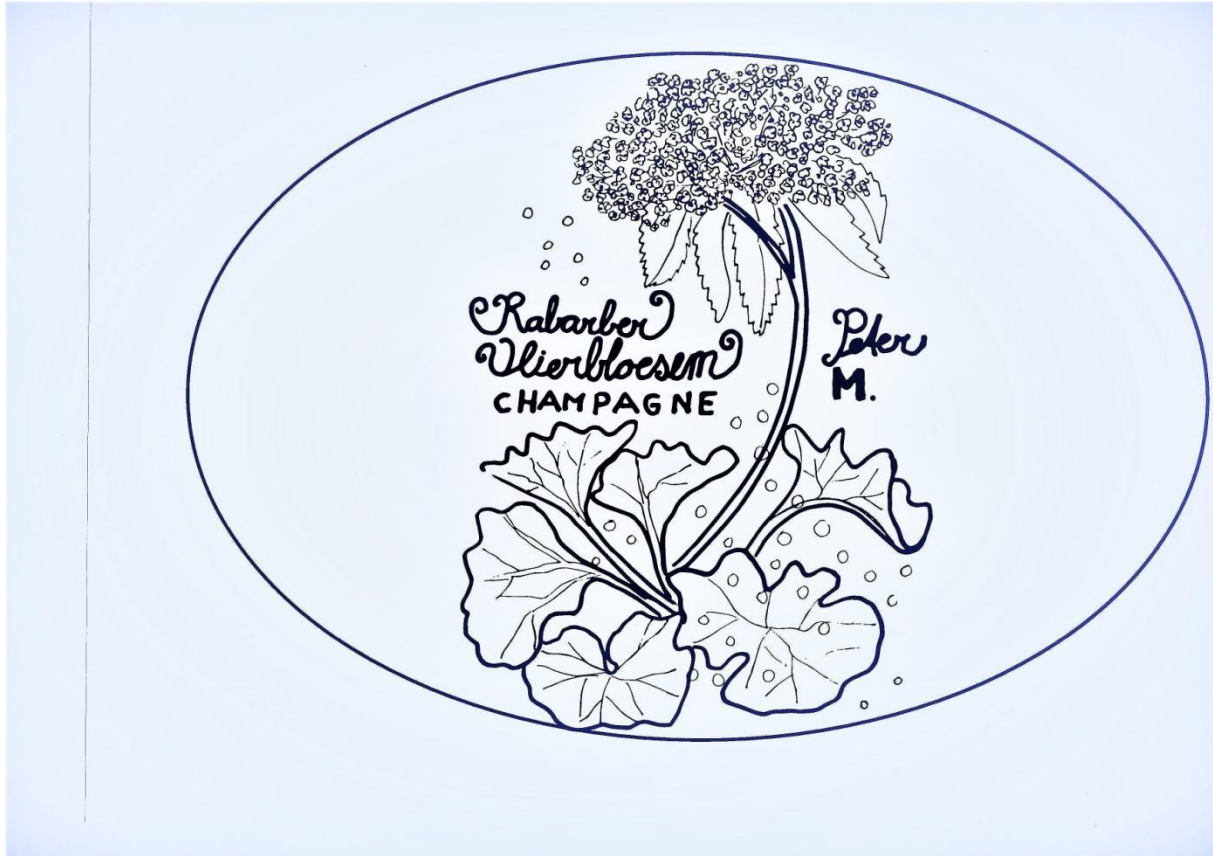
De vijfde wijn is een rode Bordeaux Marquis d Alban. (Merlot Cabernet) De wijn heeft een diep robijn rode kleur. De wijn heeft een delicate geur van rood fruit en zwarte bes, pruim en met een fijn vleugje vanille. Deze wijn heeft volle rijpe tannine. De afdronk is mooi en vol en geeft een mooi fruitig einde.

Deze keer werd er gezond food bij geserveerd, komkommer, tomaatjes en een plakje worst.

De laatste wijn is een zoete muskaat wijn Muskaat Castillo de Las Almenas, plaats van herkomst Valencia. Wijn met een krachtige fruitige aroma en een zoete frisse smaak, maar met voldoende zuren. Aangename open wijn. Lekker als dessert wijn of als aperitief.

De bedoeling was blauw schimmel kaas erbij te serveren, maar helaas mislukt, maar we hadden nog wraps achter de hand gevuld met roomkaas zalm en sla.

Daarna was er gelukkig nog bier, daar werd door de bierliefhebbers naar uitgekeken.



Bericht van de penningmeester

John Veldman

Beste Gildeleden

Hierbij de einduitslag van de Rabo Clubkas Campagne 2018.

Ieder lid/rabo rekeninghouder kon 5 stemmen uitbrengen, waarvan 2 op ons Gilde. De waarde per punt is vastgesteld op € 3,32. Dit jaar mochten wij 47 stemmen ontvangen, oftewel een bedrag van € 156,37 euro.

In vergelijking met de andere jaren wel iets minder (t.w. 2017 €209,05 en 2016 € 245,51)

Alle leden die op ons Gilde gestemd hebben hartelijk bedankt voor deze aanvulling in de clubkas



Op 16 juni a.s. organiseert PINT regio Zuidwest in samenwerking met Eetcafé Roots buitenom de reguliere proefavonden in Middelburg en Steenberg een extra proeverij, met als thema “Hertog Jan Vatgerijpt”. In april 2017 heeft Hertog Jan een eerste set van vier bieren op de markt gebracht in de Vatgerijpt serie, eind maart 2018 is daar een tweede set van vier bieren bijgekomen.

Wij zullen deze avond vanaf 19.00 uur de complete set van vier bieren uit 2018 proeven, aangevuld met twee bieren uit de set van 2017 en daarnaast zal eetcafé Roots een vers getapte Grand prestige serveren.

Omdat dit een redelijk stevige proeverij zal worden met zeven bieren van boven de 10% alcohol zal gastheer Gertjan Stolk van eetcafé Roots zorgen voor voldoende water en versnaperingen. De prijs van de proeverij is voor PINT leden € 20,- en voor introducés € 25,-. Er is plek voor maximaal 30 personen.

Aanmelden voor de proeverij kan middels het overmaken van het verschuldigde bedrag naar NL40 RABO 0307 7449 30 t.n.v. PINT regio Zuidwest o.v.v.

“Hertog Jan Vatgerijpt proeverij”. De aanmelding is pas definitief zodra wij het volledige bedrag hebben ontvangen.

Alle gegevens op een rij

Datum: zaterdag 16 juni 2018
Aanvang: 19.00 uur (inloop vanaf 18.30 uur)
Locatie: Eetcafé Roots, Nieuwendijk 5 te Vlissingen
Thema: Hertog Jan Vatgerijpt

Drogisterij Kruidenij De Rode Pilaren



RODEPILAREN
— drogisterij • kruidenij —

Lange Delft 121 - 4331 AM Middelburg - tel: (0118) 63 99 05
Walstraat 91 - 4381 GG Vlissingen - tel: (0118) 43 02 50
Lombardstraat 6 - 4461 AG Goes - tel: (0113) 250515
Zuivelstraat 37 - 4611 PE - Bergen op Zoom - tel: (0164) 236375
Email: info@derodepilaren.nl

Internetadressen:
rodepilaren.nl
gaperfolder.nl

sport-supplementen.nl
sportengezond.nl
solgar-supplementen.nl



(foto Gideonse; Veere)

Patxaran, Sleedoornlikeur

Rien van Reems, Krijn Eikelenboom

Een samenvatting naar aanleiding van een ingezonden foto

De samensteller van het Tussendoortje, Arie Sterk, stuurde onlangs een interessant internetartikel over Patxaran (Baskisch) of Pacharán (Spaans) met het verzoek daar opmerkingen aan toe te voegen, wat ik graag doe.

Al in de negentiende eeuw werd in het Baskische deel van Spanje, met name Navarra en ook over de grens in Baskisch Frankrijk door de plattelandsbevolking een likeur op basis van sleedoornbessen gemaakt die Patxaran genoemd werd.

Deze boerenlikeur werd niet alleen thuis maar ook in restaurantjes geschonken. Met zoveel succes dat Patxaran al snel ook door grote drankfabrikanten werd gemaakt, uiteraard in een wat veredelde vorm. Het succes was zo groot dat Navarra zichzelf uitriep tot bakermat en de industriële productie reguleerde onder het mom van kwaliteitsbewaking. Productie en marketing wordt sinds 1988 zelfs geregeld door de Consejo Regulador Denominación Especifica Pacharán Navarro. Deze instantie bepaalt onder meer dat per kwart liter likeur 125 tot 250 gram sleedoorns wordt gebruikt. Behalve sleedoorns wordt ook anijs gebruikt en de likeur heeft dan ook een anijssmaak. Het alcoholgehalte varieert van 25 tot 30 procent.

Waarom noem ik Patxarán in de kop van dit stukje een 'uitdaging'? Gewoon omdat die sleedoorns waarmee ze in Baskenland een streekdrank van grote klasse

maken, ook in Zeeland veelvuldig voorkomen zonder dat we er hier wat mee doen. Likeurmakers van ons Gilde weten dat de sleedoornbes de lekkerste likeur oplevert die je je kunt voorstellen. Mijn voorstel is dan ook om dit jaar een Walcherse sleedoornlikeur te maken die we als Gildelikeur kunnen presenteren op onze manifestaties. Als iedere likeurmaker dit jaar een Zeeuwse Patxarán maakt dan kiezen we onder elkaar tijdens een proeverij de lekkerste en dat recept wordt dan het Gilderecept.

Weet u wel dat de beroemde destillateur Rutte in Dordrecht ieder najaar met een aantal fans van het bedrijf, die tot ambassadeurs zijn gebombardeerd, een uitstap maakt naar Goes waar het gezelschap zich ‘inscheept’ aan boord van de stoomtrein Goes-Borsele om langs het spoortraject sleedoornbessen te plukken? Rutte maakt er vervolgens een heerlijk drankje van waarop liefhebbers intekenen en dat voordat het de winkel kan halen al is uitverkocht.

In Spanje bestaat nog steeds de Pacharán Casero, de huisgemaakte Pacharán die veel kenners zelfs de voorkeur geven boven merken als Zoco (van Pernod Ricard), Etxeko, Olatz, Basarana, Las Endrinas, La Camerana en Atxa. Al die Pacharáns vertonen evenveel kleurnuances als smaken. Dat moeten wij ook kunnen. Ik ga er aan beginnen. Graag uw reacties.

Sleedoornlikeur is een heerlijke roodkleurige likeur welke in de herfst gemaakt kan worden. Sommige kennen het onder de naam sloe gin. Sloe is het Engels voor Sleedoorn. Sleedoornbessen worden ook wel sleepruimen genoemd en zijn van de blauwkleurige bessen van de Prunus Spinosa.

Bereidingswijze:

De sleedoornbessen moeten rijp zijn en dit is normaal gesproken laat oktober, vroeg november wanneer de eerste vorst er overheen gegaan is. Je kunt ze ook eerder plukken en enige tijd in de diepvries leggen.

Neem een pot met een brede hals. Prik elke bes apart aan met bijv. een satéprikker. De traditionele manier is om de bessen aan te prikken met een doorn van de sleedoornstruik. Dit is even een tijdrovend karwij, maar zorgt er uiteindelijk voor dat de smaak uit de bes goed in de drank overgaat. De sleedoornbessen hebben namelijk een hele dikke schil.



Vul de pot voor de helft met bessen en vul de pot af met brandewijn (vaak wordt ook jenever of gin gebruikt). Voeg voor elke 500 ml aan drank 100 gram suiker toe. Doe er een kaneelstokje bij en sluit de pot. (Sommige mensen voegen nog kruidnagel en amandel essence toe). Wij doen dat niet, maar probeer het maar eens uit, immers over smaak valt niet te twisten.

De suiker is trouwens essentieel om een goede smaakoverdracht te laten plaatsvinden, dus niet hierop bezuinigen anders komt de smaak niet uit de bes in de drank.

Keer de pot een aantal keer goed om, zodat de suiker goed verdeeld. Zet donker en koel weg. De eerste 2 weken moet de pot dagelijks gekeerd worden, daarna 3 maanden lang wekelijks keren.

De likeur krijgt een diep rode kleur.

Na de 3,5 maand voorzichtig proeven of je hem al lekker vind, zo ja dan kan je het vocht overgieten in een fles en de bessen met kaneel weggooien. Hoewel je van de overgebleven bessen ook jam kan maken.

Schlehe-schnaps met GIN en SHERRY

In dit Duits recept wordt rietsuiker als zoetstof gebruikt en gin en sherry als alcoholbron.

Ingrediënten:

225 g sleepruimen; 100 g rietsuiker; 0.5 l gin; 0.5 l droge sherry of brandy

Bereidingswijze:

Was de sleepruimen goed en prik ze met een vork. Stop de sleepruimen in een donkere fles en voeg de suiker en de alcohol toe. Zet de fles op een warme plaats voor drie maanden weg. Schud de fles regelmatig. Verwijder de vruchten en doe de likeur in een andere fles en zet deze voor nog zo'n zes maanden weg.

Sleedoornstrupje met jenever of brandewijn

Ingrediënten:

1/2 kg sleedoornbessen, 350 g fijne suiker, 1/4 liter water, 1 1/2 liter jenever of brandewijn.

Bereidingswijze:

Pluk de vruchten na de eerste vorst of zet ze een dag of twee in de diepvries. Je wast de vruchtjes, doorprijkt ze met een stopnaald en kookt de suiker met het water tot siroop. Je laat de siroop helemaal afkoelen en roert er dan de brandewijn doorheen. Je doet de sleedoornbessen in bokalen en giet er de gesuikerde brandewijn over. Je laat de drank op een warme plek staan en schudt er geregeld eens mee. Wacht ten minste tot Kerstmis alvorens het heerlijke vocht aan de lippen te brengen. Zet de brandewijn of jenever eerst goed koud om er ten volle van te genieten.

Sleedoorn brandewijn of met cognac

Dit is een oud Duits recept afkomstig uit de Lexicon der Kochkunst uit 1890

Ingrediënten:

1 liter sleedoorn, 1 liter water, 1 kg fijne suiker, 80 ml brandewijn of cognac

Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook en giet het over de gewassen sleepruimen. Laat de sleepruimen staan voor vijf dagen. Roer wel de sleepruimen dagelijks regelmatig om.

Los de suiker op in de vloeistof en doe de brandewijn of goede cognac erbij. Zet de sleedoornwijn voor een jaar weg in een vat. Giet de sleedoornwijn in flessen en laat hem nog een jaar liggen voordat men hem gebruikt.

Sleedoornsinasappel-likeur

Ingrediënten:

650 g sleepruimen, 1 fles rode wijn, 1 fles jenever (of wodka), 1 sinasappel (onbehandeld), 1 kaneelstokje, kruidnagels, 200 g witte kandijnsuiker (of naar smaak)

Bereidingswijze:

Maak de sleepruimen schoon en kneus ze. Was en schil de sinaasappel en snij de schil in grove stukken. Doe de sleepruimen met sinaasappelschil, kandij, kruidnagels, kaneel en sterke drank in een 1-liter fles met een brede hals of in grote glazen met deksel. Laat 2 dagen bij kamertemperatuur staan en schud zo nu en dan voorzichtig door elkaar. Zet daarna nog ca. 1 week in de koelkast. Giet alles door een zeef en vul de likeur in een mooie fles. Bewaar in de koelkast.

Pacharan met jenever 28 %

Ook bij de Basken worden sleepruimen gebruikt om een lekkere likeur van te maken. Naast de sleepruimen worden nog een aantal andere smaakmakers toegevoegd: vanille, gember, kaneel en steranijs.

Ingrediënten

1 liter jenever 28% , 500 gr sleepruimen, 0,5 kg suiker, 1 kaneelstok, 1 vanillestok, 4 kruidnagels, 1 stukje gember en een weinig steranijs.

Bereidingswijze

De sleepruimen worden goed gewassen en doorprikt met een stopnaald. Alle vaste elementen in een neteldoek in de jenever ongeveer 6 weken laten trekken. Overhevelen in een schone fles, enkel de sleedoorn in de likeur laten.

Belgische sleedoornlikeuren

Twee Belgische recepten voor sleedoornlikeur; In de eerste wordt wodka gebruikt in plaats van jenever. In het tweede recept wordt wijn gebruikt in plaats van sterke drank.

Ingrediënten:

0,5 kg sleedoorn, 1 fles wodka 40%, 1 kaneelpijpje, 1 vanillestokje

Bereidingswijze

Was de sleepruimen grondig. Doe alle ingrediënten in een fles en zet de fles op een warme plaats. Schud regelmatig de fles Na ongeveer 2 maanden afzeven en naar eigen smaak eventueel bijzoeten met invertsuiker

In een ander recept worden naast deze ingrediënten ook nog citroen, anijs, kaneel en kruidnagel gebruikt. In plaats van de suiker wordt honing gebruikt. De alcoholbron is wodka.

Ingrediënten:

0,5 kg sleedoorn, 30 cc alcohol 90%, goede rode wijn, 35 cc invertsuiker

Bereidingswijze:

Was de bessen goed en voeg bij de sleepruimen de alcohol en voeg hierbij zoveel rode wijn tot de bessen onderstaan. Laat de likeur 2 maanden trekken op een warme plaats en schud regelmatig. Na 2 maanden afzeven door neteldoek. Het sap laten uitklaren in de fles. Na 2 à 3 weken overhevelen in een andere fles. Dan ongeveer 35cc invertsuiker toevoegen. Naar eigen smaak kan extra alcohol worden toegevoegd.



Pitteperk
Zorg- en Kaasboerderij

Het hele jaar door rondleidingen en kaas maken op afspraak.
Winkel dagelijks open!

Breeweg 21 4371SB Koudekerke
(gelegen bij landgoed Ter Hooge vlakbij Middelburg)

Tel: 0118-596031 Email: pitteperk@planet.nl



John's Frituurshop

IJS
FRITES
EN
SNACKS

Middelburgsestraat 24 • Koudekerke
Telefoon: 0118-552082

Bron: https://nl.france.fr/nl/normandie/lijst/5-minuten-om-alles-te-leren-over-normandische-kazen?utm_source=ECRM_AtoutFrance&utm_campaign=NL_GP_20180319_Printemps&utm_medium=email ; Wikipedia

Top 4 van Normandische kazen

Nr. 1: de camembert de Normandie

Nr. 2: de livarot

Nr. 3: de pont-l'évêque

Nr. 4: de neufchâtel

Ook de namen zijn belangrijk: deze 4 kazen dragen het keurmerk Appellation d'Origine Contrôlée.

Camembert

Camembert is een [Franse kaas](#), een witte [schimmelkaas](#), die van [koemelk](#) wordt gemaakt. De gebruikte schimmel is [Penicillium camemberti](#). Een camembert heeft een gewicht van zo'n 250 [gram](#), een dikte van 3 centimeter en een [diameter](#) van 10 à 11 centimeter. De **Camembert de Normandie** is een van de 44 [Franse kazen](#) die het roodgele Europese AOC/AOP-keurmerk, dat sinds januari 2012 het AOC-label vervangt, mag voeren.

De naam camembert is nooit als [merk](#) geregistreerd, met als gevolg dat deze kaas nu overal ter wereld tot in [Nieuw-Zeeland](#) aan toe wordt geproduceerd. Wat wel een beschermde naam is, is *Camembert de Normandie*. Deze kaas komt gegarandeerd uit [Normandië](#) en heeft daarom sinds 1983 het [Appellation d'Origine Contrôlée](#)-keurmerk en sinds 1996 het [AOP](#)-keurmerk. In Normandië worden per jaar achttien miljoen camembertkazen gemaakt.



Livarot

Livarot, bijgenaamd **Le Colonel** is een halfzachte, magere [Franse kaas](#) bereid uit [koemelk](#), uit de streek [Normandië](#). Zijn naam refereert aan het dorpje [Livarot](#) in het [Arrondissement Lisieux](#) dat tot het [Departement Calvados](#) in [Frankrijk](#) behoort. Hij heeft een kenmerkend oranje gewassen korst. Om de cilinder heen liggen drie tot vijf bandjes gedroogde [grote lisdodde](#) oorzaak van zijn bijnaam de [Kolonel](#). Het typisch doordringende aroma refereert aan [koemest](#). De kaas kan vier tot zes maanden bewaard worden.



De kaas die traditioneel in de zomer werd geproduceerd, werd voor het eerst vermeld in de 17e eeuw, maar slaagde er door de moeilijke bewaring en beperkte transportmogelijkheden te [paard](#) gedurende twee eeuwen niet in de afgelegen dorpjes van de departementen [Calvados](#) en [Orne](#) te verlaten.

Voor het eerst in de 19e eeuw vond de kaas brede ingang en pas in 1930 noteerde men de eerste export. In 1972 werd het een [Appellation d'Origine Contrôlée](#) wat erop neerkomt dat de kaas om de twee maanden aan een uitgebreide analyse wordt onderworpen.

Neufchâtel

De **Neufchâtel** is een [Franse kaas](#) uit het [Pays de Bray](#) in [Normandië](#), meer bepaald uit de omgeving van [Neufchâtel-en-Bray](#).

De Neufchâtel heeft wortels tot ver terug, de aanhangers van deze kaas stellen dat het de oudste normandische kaas is. In de ^{10de} eeuw wordt er al gewag gemaakt van deze kaas, die dan nog de naam “Frometon” draagt. In 1050 krijgt de abdij van [Sigy](#) tiendenrechten van Hugues de Gournay op de frometon. Officieel is de eerste melding van de kaas onder zijn huidige naam te vinden in 1543, in de annalen van de abdij van Saint-Amand de Rouen.

Voor de vorm van de kaas (de hoofdvorm is het hart) worden verschillende verklaringen gegeven, bijvoorbeeld dat de kaas tijdens de [Honderdjarige Oorlog](#) gemaakt werd door meisjes voor Engelse soldaten op wie zij verliefd waren, of,

wat minder poëtisch wellicht, dat de kaas de vorm van twee engelvleugels kreeg (en ook de bijnaam “Angelot”).

De kaas heeft sinds 1969 het [AOC-keurmerk](#) (Appellation d'Origine Contrôlée), wat onder meer inhoudt dat de kaas alleen van de melk van het vee uit het gebied van de Bray gemaakt kan worden. Later kreeg de kaas ook het [AOP-keurmerk](#) (Appellation d'Origine Protégée).

De kaas wordt zowel in kaasfabrieken als op boerderijen geproduceerd. De kaas uit de kaasfabrieken is gemaakt van gepasteuriseerde melk, van de boerderijen kan soms nog de originele, rauwmelkse kaas verkregen worden.

De melk wordt licht aangezuurd met stremsel, na 24-36 uur wordt de wrongel verzameld en onder lichte druk wordt in 12 uur de laatste wei afgevoerd. Aan de wrongel worden korrels oudere kaas toegevoegd, die de gewenste schimmelcultuur al bezitten. De wrongel wordt vervolgens gekneed, gezouten en in vormen gedaan. De kaas wordt in verschillende vormen gemaakt:

De vormen worden op planken in de rijpingskelders te rijpen gezet. Het rijpingsproces vindt plaats bij een temperatuur van 12 – 14 °C en duurt tien tot vijftien dagen.

De kaas heeft een droge, fluweelzachte korst die onder geringe druk al breekt omdat de kaasmassa er onder stevig, maar zeer soepel is. De fijne, witte donsachtige schimmel ligt over de hele kaas en geeft haar haar specifieke smaak.

Er zijn nog een aantal andere kazen uit de regio die een zekere mate van overeenkomst hebben met de Neufchâtel:

- [Bondon](#)
- [Bondard](#)
- [Gournay](#)
- [Malakoff](#)
- [Coeur de Bray](#)



Pont-l'Évêque

De **Pont-l'Évêque** is een [Franse kaas](#) van het type [rood-bacterie- of gewassen-korst-kaas](#). De kaas is afkomstig uit Normandië en wordt daar al sinds de 12e eeuw bereid. De kaas heeft zijn naam van de plaats [Pont-l'Évêque](#), waar een grote regionale markt was voor de kaas.

De melk wordt na ontvangst verhit tot 35 °C. [Kalfsleb](#) wordt toegevoegd om het stremmen te versnellen. De [wongel](#) wordt gesneden, afgegoten en in een vierkante vorm gedaan. De eerste fase is nu in een warme zaal (22 °C). De vorm wordt op een zeef geplaatst en gedurende 1-2 dagen regelmatig gekeerd om de wei weg te laten lopen. Vervolgens wordt de kaas getransporteerd naar de droogruimte, waar de kaas 5 dagen verblijft. Daarna wordt de kaas gezouten (wat op verschillende wijzen kan, van inzouten tot een pekelbad), en wordt de kaas gewassen en geborsteld. De laatste stap is het rijpen gedurende anderhalve maand. De kaas zelf wordt geler, de buitenkant wit.

Per kaas is drie liter melk en ongeveer 45 dagen nodig om tot het eindproduct te komen.

Sinds 1972 heeft de Pont-l'Évêque het [AOC](#)-keurmerk.



Een lijstje met kaastips

- **Te bezoeken dorpen:** uiteraard Camembert, en Livarot om er de beginselen van de productie van de livarot en pont-l'évêque te leren bij [fromagerie Graindorge](#) (EXTERNE LINK).
- **Te bezoeken musea:** [het museum van de camembert](#) in Vimoutier, waar je een kaas kunt kopen in een doosje met jouw eigen portret.

Een biercursus voor beginners. “Cursus” is een groot woord hoor. Hij bestaat bij het WWBLG uit een keer (mee)brouwen bij mij of een ander gilde lid, vervolgens de praktische theorie gevolgd door een ”praktijk”examen.

De start viel om te beginnen niet mee, er waren wat afstemmingsproblemen met de agenda’s enz. Vervolgens heeft iemand zich afgemeld en kwam een ander gewoon niet opdagen. Uiteindelijk bleven er drie man over en dat waren dus zeer gemotiveerde deelnemers die graag wat meer wilde weten over bierbrouwen.

Ron, Jo en Arnold.

Ron had op het Abdijbierfestival geproefd en was door de brouwers enthousiast gemaakt. Jo ontmoette ik op de verjaardag van mij zwager die ook bier brouwt en wilde ook wel wat zelf brouwen. Arnold had al brouwervaring (workshop) en was met vrienden begonnen met brouwen.

Ron en Jo zijn bij mij in de brouwerij geweest om het brouwproces mee te maken. Het was een aangename dag met leergierige mensen. Hapje drankje enz.

Daarna op twee avonden de (praktische) theorie behandeld en een Brouwdag afgesproken. We besloten om 1 brouwsel met 3 personen te brouwen en het leek me leuk om dat dan bij Kesteloo te doen. Een recept voor 30l. Meibock gemaakt. Het was een geslaagde brouwdag met zeer gemotiveerde brouwers, ik heb zelf niks hoeven doen behalve zorgen dat alle brouwspullen er waren.

Na de brouwdag moest het bier natuurlijk nog worden vergist. Ieder heeft 10 l. mee naar huis genomen en op eigen manier vergist. Het gistproces is door ieder goed gevolgd, regelmatig contact via de mail. Het waterslot bubbelt , -niet, -bijna niet enz. totdat het bubbelen gestopt was.

Het bottelen kon beginnen.

Het leukste is dan dat er drie verschillende soortelijk gewicht werden gemeten.

Het bier wat het minst gebubbeld had was het verst uitgestikt! Kun je ook verschil proeven?

Ieder heeft een kratje meegenomen naar huis om na te laten gisten in de fles.

We hebben afgesproken dat we nog eens een proefavond zouden houden met het zelf gebrouwen bier.

Eventuele smaakverschillen zouden dan ontdekt worden (of niet)

Begin maart was het zover. Verzamelen bij Ron, die woonde het meest centraal.

Het was een gezellige Meibockproefavond en... **Elk bier proefde anders!!!**

En...het was allemaal lekker

Wie bier brouwt leert elke keer wat bij. We konden vaststellen dat niet alleen een recept of gist smaakbepalend is, maar ook de vergistingstemperatuur heeft invloed.

BIERBROUWEN IS LEUK!!!



Zó smaakt écht brood!
www.bakkerij-janschrieke.nl

<i>Van de secretaris</i>	<i>Gert Sinke</i>
--------------------------	-------------------

Beste leden,

Langs deze weg een oproep.

Op de laatste bestuursvergadering hebben we besloten om de versleten aanhanger van de mobiele brouwinstallatie niet meer te vervangen of op te knappen gezien de hoge kosten hiervan. In plaats hiervan zijn we op zoek naar een locatie waar we deze spullen kunnen opslaan. Liefst wel een locatie waar we makkelijk bij kunnen. Wie heeft er nog ruimte over in zijn garage / schuur . Tevens ook een verzoek om aan te geven wie er eventueel een aanhanger heeft (liefst zo 'n 2,5 m lang) die we ze af en toe kunnen gebruiken voor het vervoer van spullen naar en van demonstraties e.d.

Laat het even weten via mij.

Alvast bedankt voor de vele reacties die ongetwijfeld zullen komen.

Gert Sinke (secretaris)



Brasser's Korenmolens



- Ruitersport
- Ambachtelijke Bak-/Meelproducten
- Dierenspeciaalzaak

Adresgegevens:

Oostweg 2

4373 RA

Biggekerke

tel: 0118-551323

info@brassersmolen.nl

Openingstijden:

Di. t/m Vr.: 09.00-12.00

13.00-18.00

Zaterdag: 09.00-12.00

13.00-17.00

Zondag & Maandag Gesloten

Voor de deur parkeren

Verslag likeuravond 20 april 2018

Nel de Kam

Wat is het altijd weer moeilijk een Gildeavond te organiseren. En toch is deze keer de likeurgroep er weer in geslaagd. Met 32 personen was de zaal gezellig vol. Jan Reijnierse had de taak deze mensen een leerzame smaakvolle avond te bieden. Van de hobby likeur maken kun je natuurlijk heel veel vertellen. Jan die heeft dit opgelost door enig inzicht te geven in het verloop van een cursus die hij geeft en liet ons voor de rest heerlijk ons gang gaan met proeven.

Op iedere tafel stonden wat flessen likeur, gemaakt door onze eigen leden en, niet te vergeten, door de cursisten. Aan onze tafel begonnen we met een perzik likeur, gevolgd door Dropshot, Ouzo, Liquor 44, Walnoot, Sinaasappel, Banaan, 7 Kruiden, enz....

Het was al snel behoorlijk rumoerig aan de tafels en de wangen werden iets roder want er werd serieus geproefd, gediscussieerd en de beoordelingslijsten werden ingevuld.

Smaken verschillen maar mijn mening is dat er likeuren bij waren met een behoorlijk hoog alc.gehalte waardoor de smaak van de ingrediënten moeilijk te proeven was.

Ongeveer half 10 kregen de bierliefhebbers toch wel erge dorst dus na Jan bedankt te hebben voor de prima verzorgde avond werd er al snel een aanval gedaan op de bieren in de keuken.

Het was weer een mooie Gildeavond.

Nel de Kam

Wijn glazen zijn steeds groter geworden. En dat heeft nadelen. Het kan overmatig drinken in de hand werken. Bovendien smaakt sommige wijn minder lekker in zo'n groot glas.

Ik ben de vorige keer gestopt met de zin : die maat is namelijk van invloed op de smaakbeleving. Een grote kelk kan er voor zorgen dat je verkeerde tonen in een wijn proeft. Dan smaakt een fruitige wijn ongewild zwaar. Hoe groter het glas, hoe meer zuurstof er bij de drank komt. Dat opent een wijn, terwijl dat soms helemaal niet de bedoeling is. Het ideale wijnglas bestaat niet. Of beter gezegd: het ideale wijnglas is afhankelijk van de kwaliteit en van het karakter van de wijn die er uit gedronken moet worden. Een krachtige, rode wijn die jaren in de kelder lag, heeft de lucht in een grote kelk nodig om zich te ontwikkelen. Een zoet wit supermarkt wijntje komt juist beter tot zijn recht in een kleiner glas. De mondrand, de grootte, vorm en dikte van het glas zijn allemaal van invloed op de smaakbeleving. Als je het echt goed wil doen, gebruik je voor iedere soort wijn een ander glas. En voor wie denkt dat die woorden een los verkooppraatje zijn: heb je thuis verschillende wijnglazen? Schenk daar maar eens dezelfde wijn in; ik weet bijna zeker dat je onderscheid proeft. Misschien eens een keer uitproberen op eenilde avond!

Bron internet: <https://www.wijnvoordeel.nl/wijnclub/wijnglazen/>

Wijn glazen zijn er in verschillende soorten en maten. Groot, klein, helder, met opdruk of graving, met groene of transparante poot, en ga zo maar door. Welk glas is het beste? Dat scheelt per wijn. Voor elk type wijn is er een ander glas. De vorm van het glas kan zelfs bepalen hoe de smaak ervan beleefd wordt.

Een wijnglas bestaat uit een voetje, de steel en de kelk (daar waar de wijn in gaat). De steel is bedoeld om het glas vast te houden. Zo blijft de kelk schoon en wordt de wijn niet verwarmd door de warmte van de hand. Er zijn heel veel verschillende formaten en typen wijnglazen. In de 17^{de} eeuw was de Roemer erg populair. Deze hadden een dikke poot en een brede voet met noppen. De noppen waren naast versiering bedoeld om het glas niet uit de (vette) hand te laten glijden. Sommige regio's hebben hun eigen glas, zoals het glas met kleine kelk en groene steel van de Elzas.

Glas of kristal

Het voornaamste verschil tussen glas en kristal is dat kristal mineralen bevat (zink, magnesium, lood of juist geen lood) welke het materiaal versterken. Daardoor kunnen er dunne maar sterke glazen geproduceerd worden. Glas heeft dit niet waardoor het vaak wat dikker is om net zo stevig te zijn. Glas kan dan wel weer in de vaatwasser, hoewel het beter is ze met de hand schoon te maken.

Vorm van het glas

De vorm van het glas kan de wijnbeleving beïnvloeden. Het klinkt misschien raar, maar het klopt wel. Een gerenommeerd Oostenrijks glasbedrijf, Riedel is begonnen met voor elk wijntype een glas te ontwikkelen met een vorm waarmee de smaak zo goed mogelijk tot zijn recht komt. Want de vorm van het glas bepaald volgens hen “hoe je de wijn op de tong legt”. Iedereen kent wel het plaatje uit een biologieboek van de tong, verdeeld over verschillende smaakdelen (Zoet, zuur, zout en bitter). Men ging er altijd van uit dat je alleen op specifieke delen van de tong een smaak kunt waarnemen. Tegenwoordig weten we dat er over de hele tong smaakpapillen zitten die alle smaken waarnemen. Toch is het wel zo dat bepaalde smaken op een specifiek gedeelte van de tong beter waargenomen worden dan elders. Met die wetenschap kun je rekening houden bij het bepalen van de vorm van het wijnglas. Wanneer een wijn met hoge zuren meteen op het



zuurgevoelige deel van de tong terechtkomt, komt de wijn zuurder over dan dat deze in werkelijkheid is. Riedel probeert de wijn door middel van het glas zo mooi mogelijk te presenteren, en het werkt.



Ruime glazen

Waarom zijn wijnglazen zo overdreven groot? Men schenkt ze toch niet vol. Dat komt omdat wijn wat ruimte nodig heeft. Ruimte om de wijn te kunnen ronddraaien in het glas (walsen), zodat de geur beter waargenomen kan worden. Probeer het maar eens. Stilstaande wijn in een glas geeft minder geur vrij dan zojuist zwierig gewalde wijn. Ook heeft wijn wat lucht nodig om los te komen, net alsof de wijn in een karaf gedecanteerd wordt.

Verschil rode en witte wijnglazen

Rode wijn wordt in een groter en breder glas geschonken dan witte wijn. Dat wordt gedaan omdat rode wijn doorgaans complexer van smaak is dan witte wijn. Bij een wijnglas met wijde opening komt het aroma beter tot zijn recht. Een glas met smalle opening, zoals vaak voor witte wijn gebruikt wordt, zorgt er dan weer voor dat de wijn langer koel blijft. Dit gezegd hebbende, gebruiken wij toch stiekem het liefst de ruime, wijde rode wijnglazen voor witte en rode wijn. Ook het aroma van witte wijn komt hier mooi in uit en als je een beetje doornipt is het probleem van opwarming van de wijn helemaal niet aan de orde.

Poetsen

Wijnglazen kunnen het beste met de hand afgewassen worden. De vaatwasser is makkelijk, maar naast dat de grote glazen eigenlijk nergens goed passen, laat de vaatwasser soms ook vervelende geuren achter. Handmatig schoonmaken met een beetje warm water en afwasmiddel is het beste. Wel even naspoelen met heet water, om te voorkomen dat er zeepresten achterblijven. Zet de glazen rechtop in de kast. Als ze ondersteboven worden weggezet, kunnen er in de kelk geurtjes blijven hangen.

<i>Van de Voorzitter a.i.</i>	<i>Bert Maessen</i>
--------------------------------------	----------------------------

Op 21 april 2018 overleed op 55 jarige leeftijd, zeer plotseling, ons gildelid

Jos Lampert

Het bestuur en de leden van het Walchers Wijn, Bier en likeur Gilde wenst de familie veel sterkte toe.



Tegelwerk nodig?
Bel **06-81908101**

- | | |
|---|---|
| ☐ wand- en vloertegels | ☐ aanrechtbladen |
| ☐ natuursteen | ☐ stuc- kitwerk enz. |
| ☐ sierpleister | |

Met een aantal collega specialisten kunnen wij complete badkamers, keukens en elektrische installatie voor u realiseren

Meulpad 31, Koudekerke

☎: 06-81908101

@: vanlieretegels@zeelandnet.nl



Tuinaanleg/-onderhoud, sierbestrating,
schuttingen, boomverzorging.

Michel Paauwe, Braamweg 15, Koudekerke.

tel. 06-41420725; info@passieflorakoudekerke.nl



	Bovenmode o.a.: Anna Scott Aventures des Toiles Sidecar Setterlaine Angels Tramontana René Frères Double Face	Badmode o.a.: Cyell Nickey Nobel Sunflair Sunmarine Tweka	Ondermode o.a.: SAPPH Sloggi Muchachomalo Triumph Ten Cate Femilet Schiesser
Brouwerijstraat 1 4371 EJ Koudekerke Tel.nr. 0118-556255 www.wilmamode.eu			



Schellachseweg 1a
4352 AJ Gapinge

0118 591447
info@aannemersbedrijfsturm.nl

www.aannemersbedrijfsturm.nl

BROUWLAND



Bezoek onze website voor een verdeler in jouw buurt:

www.brouwland.com

De eerste en enige koeler voor vaten!



Cool Brewing isolatiezak voor drukvat.

Deze isolatiezakken zijn speciaal ontworpen om een soda-keg op gewenste temperatuur te behouden. Sluit gewoon een picknickkraantje aan op je vat en neem je zelfgebrouwen bier overal mee naar toe.

Jouw bier voortaan rechtstreeks en koel van de partytap!



Brouwland Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België • Tel.: +32 11 40 14 08 • info@brouwland.com • www.brouwland.com