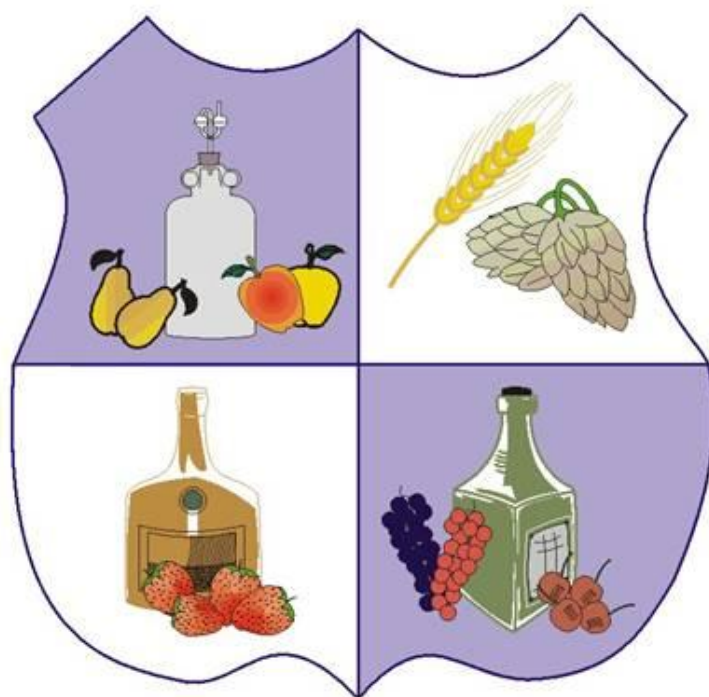


DECEMBER 2018

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.	5
Bretonse bieren	pag.	6
Verslag wijnavond	pag.	9
Destillatieprincipes	pag.	10
Wijn maken	pag.	15
Verslag Cocktailavond	pag.	17
Pompoenlikeur	pag.	20
Bierbrood bakken	pag.	21
Wedstrijd 2019	pag.	22
Rijstvel loempia`s	pag.	29
Soto Ajam	pag.	29
Verslag Culi-Bier-Avond	pag.	30
Demo Kesteloo	pag.	31

AGENDA 2019*(data onder voorbehoud)*

Jaarvergadering	:	25/01				
Bestuursvergaderingen	:	10/01	07/02	14/03	11/04	09/05
		13/06	12/09	10/10	14/11	
Gildeavonden	:	22/02 Wijn		26/04 Likeur		24/05 Bier
		27/09 Likeur		25/10 Bier		29/11 Culi Wijn
Afsluiting BBQ	:	29/06				
Themawedstrijd	:	30/03				

Nieuwe leden: Miranda Gabriëlse, Mari-Anne Peeters en Marien Peeters

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



Aan alles komt een end.

Zo ook aan het Vakblad: het Tussendoortje van het Walchers Wijn, Bier en Likeurmakers Gilde.

In 2019 zal de informatie digitaal in de vorm van een nieuwsbrief aan onze leden worden aangeboden.

Voor veel leden zal het even wennen zijn om de info niet meer te kunnen lezen uit een boekje maar dan via de computer.

Hoe is het vakblad ontstaan en verder ontwikkeld:

- Het allereerste Vakblad van het WWBLG komt waarschijnlijk uit in 1983 en werd op een typ machine gemaakt door Jan van Schaik.
- Enige jaren daarvoor was er een vakblad van het gilde Luctor et Fermento, die later is opgesplitst in Luctor en Fermento en het Walchers Wijn en Bier Gilde.
- Tot het eind december 1993 bestond het vakblad en is toen in samenwerking met Brouwland in België een nieuw blad ontstaan onder de naam Proost.
- Omdat er te weinig regionaal nieuws in het blad Proost stond is er tussen de uitgifte van het blad Proost een regionaal blaadje het Tussendoortje gemaakt. Rien van Reems neemt het blaadje als auteur voor zijn rekening.
- In december 2002 is het blad Proost ter ziele gegaan.
- Het Tussendoortje is jaren lang verder gegaan als een volledig vakblad onder de vakkundige leiding van Rien.
- Door de gezondheid problemen van Rien heeft Arie Sterk in 2010 het blad voort gezet.
- In 2017 is Timo de Kam bijna 1 jaar auteur geweest van het Tussendoortje, daarna heeft Arie de draad weer opgepakt tot nu toe.
- Helaas voor veel trouwe lezers zal het Tussendoortje niet meer in bladvorm uitgegeven worden maar digitaal en heet dan Nieuwsbrief.
- Een team onder leiding van Peter Bollebakker gaan de nieuwe opzet van de Nieuwsbrief verder uitwerken en we hopen op nog meer gezellige en interessante kopij van alle leden.
-

De gilde avond in september is verzorgt door Peter Mesu die ons verschillende commerciële Zeeuwse en amateur wijnen liet proeven.

Oktober stond in het teken van het maken van drank cocktails, Niels van Kooij en zijn charmante vrouw Oxana Berzan mixten voor ons een zestal heerlijke cocktails. (hierover verder in het blad een uitgebreid verslag) Ook zijn deze mensen gespecialiseerd in Moldavische wijnen en andere dranken, hier zullen we zeker later meer van horen en proeven.

November staat in het teken van een Culi-bier-avond in combinatie met Specifieke Oosterse gerechten. Ik zal in het blad nog wat afspraken maken met jullie over de werkwijze op deze avond.

Het spektakel in december tijdens het Kesteloo festival met demo's wijn, bier, likeur en culinaire hapjes en proeverijen van al dat lekkers zal voor het zoveelste jaar weer een grandioos succes worden.

Er is een feest team geformeerd dat ideeën gaan uitwerken voor 2020 en hopelijk met veel samenwerking van alle leden want er moet nog veel werk verzet worden, dus mensen meldt u aan bij de commissie, Jan van Terheijden, Bart-Jan Leijnse en Jurjen van Opstal.

Nel de Kam gaat met nog enige leden een feestkrant verzorgen, als er mensen zijn die foto's of andere leuke dingen over het Gilde in hun bezit hebben, neem dan contact op met Nel.

Jan van Doorn vraagt aan de bierbrouwers of ze weer wat van hun bier af willen staan voor de komende activiteiten. Bert Maessen, Frans Moonen en eventueel nog een bierbrouwer gaan ook bij Frans weer brouwen in het groot.

De locatie in de Baarsjesstraat gaat helaas niet door dus gaan we weer verder zoeken, alle overige ideeën voor andere locaties zijn van harte welkom.

Nieuws, nog warm van de pers:

Op dinsdag 6 november hebben we een bezoek gebracht aan een nieuwe locatie n.l : gebouw Klimop, Kerkstraat 2, Koudekerke.

Hier gaan we de Culibier avond houden.

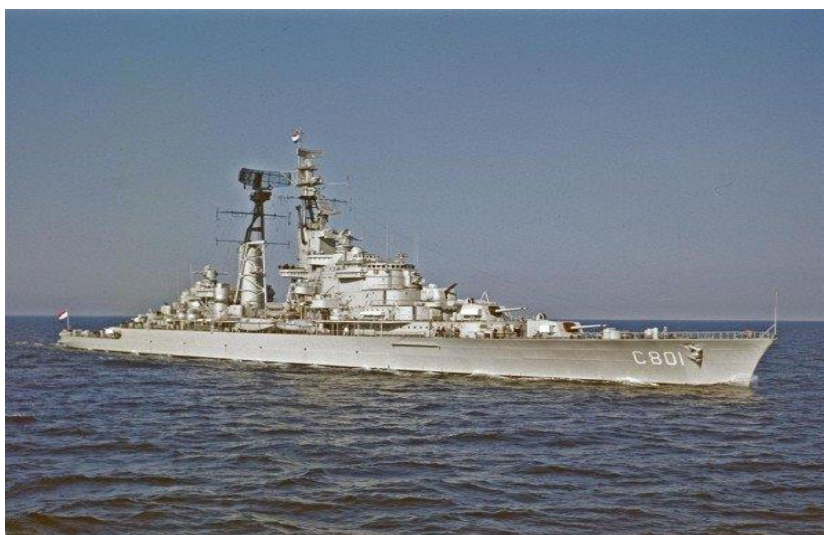
Meer info volgt later.

Tijdens de jaarvergadering in 2019 komen 4 bestuursplaatsen vrij; Jan van der Maas en John Veldman, Peter Bollebakker hun periode van 4 jaar zit er op en de voorzitters functie is ook nog vrij, dus leden laat je van de goede kant zien en meld je aan voor een van deze interessante functies binnen het bestuur.

Fijne feestdagen en een voorspoedig 2019 toegewenst namens het hele bestuur, Jan, Gert, Jan, Peter, John, Peter en Bert

En helaas nu definitief het laatste voorwoord van de voorzitter in het blad.

Vaarwel Tussendoortje.



De Brasserie Lancelot*Bron: internet*

Deze brouwerij is gevestigd in het schilderachtige Le Roc St. André in het midden van Bretagne en is gestart in 1990 in een landhuis dat heeft toebehoord aan Hertogin Anne. Aan haar is het Duchesse Anne Triple, een tripelbier, gewijd.

Inmiddels is de brouwerij gevestigd in een oude goudmijn, en maakt een hele rij 'vaste' bieren het hele jaar door maar ook speciaal – bieren ter gelegenheid van speciale evenementen. De brouwerij roept graag een sprookjesachtige sfeer op, zeg maar 'terug in de tijd' naar de riddertijd en middeleeuwen, en besteedt buitengewoon veel aandacht aan haar etiketten. Die zijn al collectors items. Maar het gaat natuurlijk om het bier.

Cervoise Lancelot, een roodkleurig bier van Gallische traditie, 6% vol. alcohol



Gallische traditionele bier, de cervoise Lancelot is ongefilterd. Geproduceerd met gerstemout, het is op smaak gebracht met zeven planten en een beetje honing geven een uitzonderlijk aroma.

Het is het eerste bier geproduceerd door Brasserie Lancelot in 1990, een historische bier.

neus: nota van zoethout, citroenmelisse en peperigheid. U kunt genieten van zijn verrassende kruidachtige aroma's.

De afbeelding is het werk van de beroemde schilder, Carmelo van de Pinta, schilder naar brug Aven.

Telenn du, een biologisch, zwartkleurig witbier, 4,5% vol alcohol



Dit bier is gemaakt van boekweit gegroeid in Bretagne (ook wel zwarte tarwe) en gemoute gerst, laten deze krachtige donker bier, u ontdekken zijn delicate bitterheid onder zijn dun en dichte schuim.

De Telenn zal u verleiden met zijn notities van koffie en chocolade en haar topje van boekweit in de afwerking.

U kunt u voorstellen hoe deze uitgestrekte velden van witte bloemen van boekweit het Bretonse landschap sieren.

Hertogin Anne Triple pilsnoot, 7,5% vol alcohol.



Ter ere van de hertogin Anne gebrouwd. Zowel verfrissend en sterke (7,5%), het biedt verfijnde smaken van caramel, rozijnen en honing-aroma's.

Het verhaal...Anna van Bretagne werd geboren in 1477. Twee maal koningin van Frankrijk (getrouwd naar Charles VII en Louis XII.) Zij heeft altijd de onafhankelijkheid van haar hertogdom verdedigd. De Unie van de twee landen gesymboliseerd door de Hermelijn en de Lelie vond plaats in 1532, maar Bretagne kon een sterke culturele identiteit behouden tot op heden.

De hertogin Anne Triple hop ontving de bronzen medaille in 2015, 2016 en 2017.



Lancelot Adres: Site de la Mine d'Or, 56460 Le Roc St André, Frankrijk
Website: <http://www.brasserie-lancelot.com> ← *Zie aldaar voor alle bieren van Brouwerij Lancelot, Le Roc St André, Frankrijk.*

Omschrijving

Gevestigd in 1990 in een oud landhuis, verhuisde deze brouwerij een decennium later naar een groter pand om aan de vraag naar haar bieren te kunnen voldoen. Zij is nu gehuisvest in de 19^{de} - eeuwse gebouwen van een oude tin- en goudmijn.

Archeologisch onderzoek wees uit dat de lagen reeds in neolithische tijden werden bewerkt. Lancelot is sponsor van het Festival Interceltique de Lorient, dat elk jaar in augustus wordt gehouden. Het festival is een viering van Bretagnes cultuur en muziek, en een goede gelegenheid om Lancelot bieren te proeven samen met crêpes die in de bars en cafés van Lorient



worden verkocht.

Mor Braz

Mor Braz is een kleine brouwerij die wordt door één echtpaar ‘gedreven’, want dat mag je zo wel noemen: moeder maakt in haar eentje vijf soorten bier, en vader doet de marketing en sales

Maar wat dit brouwerijtje echt uniek maakt is het gebruik van zeewater in vier van de vijf bieren. Hoe kom je op het idee om zeewater te gebruiken? Nou, dat kwam van de vorige eigenaar, bakker van beroep. Die hield van zeilen, en zat veel op zee. Hij maakte voor eigen consumptie bier met zeewater en liet daar ook zijn vrienden van meegenieten. Na wat aandringen is hij met een brouwerijtje begonnen dat 10 jaar geleden is overgegaan op het huidige brouwende echtpaar.



Dat zeewater gaan ze halen bij Île de Groix, een eiland voor de zuidkust van Bretagne ter hoogte van L’Orient. Vissersboten pompen het zeewater op vanaf 15 tot 20 meter diepte en filteren het direct aan boord voor de eerste keer. In containers wordt het naar de brouwerij gebracht, waar het water nog eens gefilterd wordt. En dan maken ze er bier van..blond, amber, witbier, en een tweede blond bio-bier waarvoor ook Bretons gerst wordt gebruikt.

Voor hun vijfde bier gebruiken ze geen zeewater, maar appelsap van Bretonse appels, en dat levert een ‘bière cidrée’ op.

De bieren van Mor Braz (‘grote zee’, dus oceaan in het Bretons) die Bretagne aan Tafel voert, zijn er in vier soorten – allemaal gemaakt met zeewater:

- de ambrée, het donkerste en zwaarste bier (6°). Dit is de lieveling van bierkenners, de gerst wordt wat donkerder gebrand;
- de ‘blonde’ (4,5°) een heerlijk licht biertje
- de ‘blonde bio’ (5°) die niet alleen met Bretons zeewater maar ook met Bretons gerst wordt gemaakt;
- de ‘blanche’ (4°) met gist. Voor het drinken even heen en weer bewegen en dan een minuut of twee, drie even laten staan voor het uitgieten.

Alle bovengenoemde bieren zijn alleen in flesjes van 33 cl te verkrijgen. Er bestaan ook flessen van 75 cl, maar die zijn (in ieder geval voorlopig) alleen op bestelling leverbaar. Leuk zijn de geschenkverpakkingen met alle bieren – een origineel cadeautje voor de man (of vrouw) in uw leven..

Na de lange, warme zomer van 2018 is het dan zover dat het normale leven weer begint. De scholen gaan weer open, de verenigingen gaan weer starten enz. Zo ook ons Gilde. De eerste clubavond was op 28 september en met 27 personen goed bezocht.

Er was heel wat info van de voorzitter, terugkijken op afgelopen zomer met toch heel wat demo's en vooruitkijken want de aanvragen blijven bij ons Gilde binnenkomen. Natuurlijk ook aandacht voor de komende Gildeavonden en het grote spektakel Kesteloo.

Toen was het woord aan Peter Mesu, die de leiding van deze avond had. Het was een wijnavond en dat is Peter wel toevertrouwd. Altijd leuk als een lid van ons Gilde de avond weet in te vullen.

We kregen eerst een Johanniter druiven van Jurjen v. Opstal.

2^{de} ook een Johanniter van Peter zelf. Heerlijk dessertwijn.

3^{de} van de Kleine Schorre. Frisse wijn uitstekend bij de mossels.

4^{de} een Auxerrois, ook van de Kleine Schorre.

5^{de} van Jan Joosse. Dit was een verrassing. We moesten raden waar deze wijn van gemaakt was. Uiteindelijk wist Karin het goede antwoord. Het was van suikerbieten. Leuk geprobeerd Jan, maar niet lekker.

6^{de} notaris appelwijn van John Veldman. Heerlijk fris wijntje van 2016.

7^{de} port van John Veldman. Ook heel lekker.

Dit was de laatste wijn. We hebben er van genoten en geleerd en onze smaakpapillen zijn weer goed bezig geweest. Dank je wel Peter voor je boeiende uitleg bij de te proeven wijnen. Het was zoals altijd weer een gezellige bijeenkomst.

Tot de volgende Gildeavond

Nel de Kam

Vond deze op het internet, toen ik naar brouwerij de meiboom zocht, mooie site voor in het tussendoortje te noemen en op de site te zetten.

Jan de Roos

<https://www.nederlandsebierecultuur.nl/>

Alcohol en water hebben een verschillend kookpunt: alcohol kookt veel eerder dan water en verdampt dus makkelijker. Een water alcohol mengsel kookt dus eerder dan 100 graden Celsius.

% alc.	mengsel	kookpunt	% alc.	damp
5		95 °C.	35	
10		92	51	
20		88	66	
30		85	69	
40		84.1	72	
50		82.8	75	
60		81.7	78	
70		80.8	81	
90		79.1	91	
97.2		78.3	97.2	

Tijdens het distilleren gebeurt het volgende:

Het alcohol gehalte in de ketel daalt daardoor verschuift het kookpunt naar boven, en daardoor is er steeds meer warmte nodig om de zaak aan de kook te houden.

Het alcoholgehalte van de damp is eerst hoog, maar neemt gaande weg af.

Water en alcohol zullen steeds samen verdampen.

Bij 97.2 kan men geen hoger percentage krijgen door distillatie, door water op chemische manier te onttrekken (calciumsulfaat) kan men hoger komen.

Rectificatie < steeds opnieuw distilleren.

Fractioneren < de na elkaar aflopende dele van het distillaat scheiden < de fracties> om zo te zuiveren.

Dep legeren de damp in de kolom al wat koelen waardoor water terug loopt in de ketel.

Periodieke distillatie < steeds weer een ketel vullen.

Continue distillatie < gaat ononderbroken door.

Recept voor het maken van jenever

Benodigde grondstoffen:

10 kg pilsnout

7 kg rogge

3 kg maïs

Kruiden

40 gr. Bakkersgist

36 lit. water

Procedure:

Al het materiaal goed schoon maken en spoel het om met een ontsmettingsmiddel, bijv. citroenzuur, (eventueel sulfiet, perenzuur enz.) Gebruik niet te veel en laat het afdruipe n.

Graan en maïs schroten (malen) tot ½ korrel.

Verwarm het water tot 53 graden en doe daar de grondstoffen in, breng het weer op 53 graden en een ½ uur op temp. houden. Blijven roeren indien vuur onder de pan. Daarna op 63 graden brengen, roeren! 1 uur rust op 63 graden, het zetmeel in het graan wordt nu omgezet in vergistbare suiker. Hierna de pan weer op het vuur en op 73 graden brengen. Roeren! Weer een ½ uur rust op 73 graden. De pan met inhoud nu koelen. Bijv. in een specikuip.

Bij ongeveer 25 graden (bakkers) gist er bij doen, goed roeren en in een emmer met deksel doen. Elke dag roeren, liefst 2 maal per dag ongeveer 5 dagen laten gisten.

Tijdens het gisten de temperatuur op ongeveer 25 graden houden. Na 5 dagen de massa uitpersen.

De theorie zegt dat bakkersgist maximaal 8 gr. Alcohol per liter vloeistof kan genereren. Ik vind dat bakkersgist minder invloed heeft op de alcohol omdat het weinig smaak achter laat in de massa. Vandaar de keuze voor bakkersgist. Bakkersgist overlijdt bij 60 graden C. De gist vermeerdert zich in het begin, maar gaande het proces sterft een deel ook af na zijn werk gedaan te hebben.

In de stookketel liefst een laag (ong. 5 kg) kleine kiezels doen. Daar ong. 2 liter warm water op gooien, daarna de uitgeperste vloeistof er in. Dit voorkomt aanbranden (vooral maïs) Op de gasbrander een plaatje rvs leggen helpt ook. Het voordeel is de wat dikke uitgeperste vloeistof niet kan aanbranden omdat de vlam de ketel niet raakt. Deze voorzorg maatregelen zijn echt nodig omdat een brandsmaak er gelijk voor zorgt dat het product niet te drinken is! Wel kan je er dan nog wel goed mee schoon maken/ontsmetten.

Kruiden builtje toevoegen

Nu gaat de kolom erop en kan het stoken beginnen.

Waterkoeling precies afregelen. De alcohol die in de fles loopt liefst in druppelvorm houden. Als het een straaltje is, gaat het net iets te snel en is het percentage ook iets minder,. Dus langzaam en gecontroleerd de temp opvoeren i.v.m. schuimen/overkoken van de vloeistof in de ketel. Hoe langzamer het stook proces verloopt hoe zuiverder het product wordt.

Wat komt er uit:

In theorie 36 (liter(maal 8 pr. = 2,88 liter pure alcohol. Zo werkt het echter niet, dus reken op ongev. 5 liter van 65 % alc..

Ongeveer 5% van de voorloop apart houden, dat is te scherp van smaak/geur. Aan het einde van het proces, alc.% gezakt tot 50%, steeds een kleine hoeveelheid opvangen i.v.m. fozels van de naloop. De naloop kan weer bij een volgend proces.

De 2° stook (bij goed distilleren niet nodig) verdunnen tot 50% i.v.m. (brand(veiligheid).

Verloop separeren is eigenlijk niet meer nodig. Je moet er nu steeds bijblijven! Steeds meten hoeveel% alcohol er in het distillaat zit.

De naloop weer separeren. Naar keuze bij 50, 40 of zelfs 30% alc..

Nu kan het product met bijvoorbeeld bronwater verdunt worden tot 40% alc. Het kan gebeuren dat het eind product wat troebel is. Na een paar maanden is dat verdwenen. Dan heb je jonge jenever.

Nu kan ook oude jenever gemaakt worden.

Er moet een kruiden builtje samengesteld worden uit:

26 gram gedroogde jeneverbessen, 6 gr ketoembar, 2 gr kaneelpoeder, 2 pitjes cardamon

(de grote pit open maken en de kleine pitjes er uit nemen, hiervan 2 pitjes gebruiken)

Dit geheel in een vijzel fijn stampen of in een koffiemoelen malen.

Van deze massa gaat 10 gr. In het kruiden builtje die onder in de distilleer kolom wordt gehangen. Stoken met minimaal 5 liter alcohol. De kleur kan ondersteund worden door na het stoken in het product een stokje onbewerkt eikenhout te hangen. Nu hebben we oude jenever.

Jonge en oude jenever

<i>Definities:</i>	<i>Jonge</i>	<i>Oude</i>
Alcohol	35 -40%	35 -40%
Helderheid	helder	helder
Kleur	blank	geel, lichtbruin
Aroma en Bouquet	graan, jeneverbes	iets karamel, kruidig
Suiker	iets	iets zoetig
Smaak	moutig, kruidig,	iets karamel
Zuur	geen	geen
Geur	jeneverbes, graan	mout, hout
Afdronk	zacht, lang, alcohol	zacht, lang, alcohol
Balans	in evenwicht	in evenwicht

Grondstoffen voor jenever

Mout

Wat is mout (is bewerkte gerst), Gerst: weken> Kiemen> Eesten, het bewerken van gerst (groenmout) tot mout.

Tijdens het mouten ontstaan er enzymen in de gerst, enzymen zijn in staat zetmeel om te zetten in mout suiker tijdens het maïsch proces.

Zetmeel omzetten naar moutsuiker tijdens het maïschen m.b.v. de enzymen door verschillende temperaturen op te voeren b. v. 63 gr.C. > 72 gr.C. > 79 gr.C.

Tijdens de vergisting word suiker omgezet naar alcohol, snel gisten drie dagen, of achter slot van een tot twee maanden.

\

Samenstelling recept jenever

Drie delen mout, twee delen rogge, een deel mais, een kruidenbultje (jeneverbes, katoenbar, kaneel, kardemom, kamille.

Het afstoken van de wort in de stookketel, 1^e stook pl. min. 65 gr. C. na 2^e stook pl. min. 85 gr. C. altijd 5% van de totale volume, wat als eerste uit de stookketel komt verwijderen bij 1^e of 2^e stook. (methyl alcohol is giftig)

Stoppen bij 50% alcohol dat er nog langzaam uit komt (foezeloliën smaken scherp en stinken zurig).

Analyseren van alcohol:

Ten eerste: methanol alcohol komt bij jenever niet voor, Ethanol, Propanol, Butanol, Pentanol, Heptanol.

Etherische olie geven een waas (lost op in alcohol) maar door te koelen komt deze weer vrij, geeft een wazig gezicht aan de borrel

Als laatste filteren, rijpen van de jenever van zes maanden tot drie jaar.

Na de branders is het altijd de beurt aan de stokers die aan de alcohol één of meerdere ingrediënten toevoegen naast jeneverbes worden er tal van andere ingrediënten toegevoegd:

Allerhande bessen, kruiden, specerijen, schillen, zaden en bast.

Voorbeelden hiervan zijn:

Sint-Janskruid, angelica wortel, zoethout, koriander, kruidnagel, gentiaanwortel, kardemom, engelwortel, zoethoutpoeder, schil van sinaasappel of citroen.

De ingrediënten geven de verschillende soorten jenever hun specifieke smaak, geur en kleur, Iedere distillateur heeft hiervoor zijn eigen recept.

Wijnfestival in het middeleeuwse stadhuis van Middelburg



Vlnr : John Veldman, Peter Mesu en Jan Joosse

Drogisterij Kruidenrij De Rode Pilaren



RODEPILAREN
— drogisterij · kruidenrij —

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

Beste wijnmakers,

Zo goed als zeker heeft iedereen de druiven reeds geplukt en verwerkt, als dit tussendoortje uitkomt.

Ook Bert Maessen en ik hebben de druiven geogst op landgoed het Vierendeel, te weten Johanniter, twaalf planten geogst p/persoon. Allebei gemiddeld 30/35 liter na het persen.

De wijn ervan wordt komend voorjaar 2019 gepresenteerd, om door de leden gekeurd te worden.

Afspraak is dat Bert en ik bij het bereiden van de witte wijn exact dezelfde procedure volgen. Lukt dat Bert???

Maar buitenom de interne wedstrijd, wil ik jullie als wijnmakers het te volgen proces om witte wijn te maken niet onthouden.

Het proces voor Johanniter is de leidraad. Immers elk ras heeft zo zijn eigen proces en kan afwijken van het voorbeeldproces.



BRON: INTERNET SCHILDERWERK: MIJO KOVACIC

Ik zal proberen bij elke stap in het proces van wijn uit witte druiven (Johannieter) een uitleg te geven t.a.v. andere wittedruivensoorten. Bij elke stap in het proces van wijn maken van Johanniter druiven, zal ik uitleg geven waarom deze stap in het proces nodig is, in relatie tot het eindproduct.

Bert en ik hopen op deze manier jullie te kunnen ondersteunen naar een fase van kunnen genieten van al het werk om wijn te maken, maar vooral, later van het grote genot samen met?

Stap 1; Oogsten van de witte druiven. Afhankelijk van het weertype. Normaal 1^{ste} week oktober. Altijd oogsten als de botritis meer dan 10% wordt van de totale oogstopbrengst. Aangetaste druiven verwijderen voordat je gaat ontstelen.

Stap 2 : Meet het suikergehalte na ontstelen. Meet het zuurgehalte , beste is tussen de 6 en 8 zuur. Noteer hoeveel liter pulp je hebt. Johannieter (afstammeling van de Riesling) heeft het karakter om zeer blanke wijn te produceren, vandaar een pulpstand.

Stap 3 : Pulpstand 16 tot 18 uur en per 25 ltr. pulp, direct 6 gram sulfiet toevoegen en 1 gram Paneczym G fino. Sulfiet zorgt ervoor dat er geen besmettingen plaats vinden tijdens de pulpstand van wilde gisten en Paneczym G fino, voor het onttrekken van smaak en kleurstoffen, t.b.v. kwaliteit van de wijn.

Stap 4 : De pulp wordt na 16 / 18 uur geperst. Het sap dat we in een vat opvangen, gaan we nu behandelen om negatieve en positieve eiwitten weg te vangen. Ooit gezien dat later in je wijnfles een zeer klein droesemlaagje ontwikkelde na 3 tot 10 maanden? Toevoegen bentoniet, een half uur later, kiesosol, en weer een half uur later Gelatine. Laat dit alles bij lage temperatuur (als lukt 4/8 graden) uitklaren, 12 tot 18 uur. Overpompen in een schoon nieuw vat zonder bezinksel.

Stap 5 : Gist cultuur toevoegen, plus giststarter en (Go ferm). Witte wijnen laten vergisten bij 16 /17 graden. Tevens suiker toevoegen zo nodig tot 12.5 % vol., bij vergisting verlies je gemiddeld een half procent %. Hoe langer een witte wijn aan het vergisten is hoe beter. Te snelle gisting gaat ten koste van de geur van de wijn. In drie stappen tijdens de vergisting, voedingszout en Proferm toevoegen. Deze toevoegingen (3x) starten zodra de gisting is gestart. Dit is om de gist iedere keer voedsel te geven om door te blijven gisten.

Stap 6 ; Als de gisting voorbij is, even nog laten staan 2 weken. Daarna overpompen met een klein beetje fijne bezinksel. We voegen nu Penzym aroma G toe. (natuurlijk product) Dit zorgt voor een betere chemische reactie tussen de 1500 reacties in een wijn t.a.v. smaak en geurstoffen. Er mag nu geen ruimte meer zijn tussen vloeistof en deksel. (oxidatie problemen). De wijn nu sulfiteren met Sulfiet 40 mg/ltr.

Stap 7: Na stap 6 ongeveer drie weken later, alles overpompen zonder bezinksel en laten staan tot ongeveer eind december. Dan grof filteren en laten staan tot eind februari. In de tussentijd zorgen dat de wijn op 40 mg/l blijft , dus per twee weken meten vrije sulfiet.

Stap 8: We gaan bottelen. Eerst vrije sulfiet meten, moet zijn 40 mg/l, geeft een bewaartijd van ongeveer 2 jaar. Vergeet niet dat tijdens botteling je 5 gram verliest. We filteren nu met een steriefilter alvorens we bottelen. Tussen steriel filteren en bottelen minder dan twee uur. Flessen vullen en hebben we nu een goede wijn?

Na bottelen is het een kunst om 4 weken te wachten , immers de wijn op fles moet zich naontwikkelen. Nogmaals benoemd, alles wat je doet,alles eerst ontsmetten. 10 gram sulfiet en 10 gram citroenzuur per liter, is de beste ontsmetting.

In 2019 zullen Bert Maessen en ik de witte wijn, die we nu aan het maken zijn, laten proeven op de gildeavond. Aan jullie dan het oordeel welke wijn het lekkerst is.

Dezelfde druiven.....dezelfde richtlijnen. Gaat dat lukken Bert ??

Verheug me nu al op deze avond.

Allemaal succes met het maken van wijn waar je 's avonds nog even van geniet, of langer !!!!

Jurjen van Opstal

Cocktailavond 26 oktober 2018

Miranda Tevel



Deze werd georganiseerd door Niels van Kooy en Oxana Berzwam, dit werd met passie gedaan!!!

De 1^{ste} cocktail is een **Aperol Spritz**
Aperol spritz is een drankjes voor in de zomer. Als buiten de temperatuur stijgt is het een verfrissende aperitief de feloranje kleur die van elke toost een extra zonnig en vrolijk moment maakt.



De 2^{de} cocktail is een **Hugo**
Hugo cocktail is een frisse, fruitige Italiaanse cocktail met vlierbloesem en munt. Heerlijk voor de zomermaanden



De 3^{de} cocktail is een **Mojito**
De Mojito Cocktail is wel een zomerse cocktail.
Komt oorspronkelijk uit Cuba. De Mojito was
van origine bedoeld als medicijn.



De 4^{de} cocktail is een **Tequila Sunrise**
Tequila Sunrise cocktail is een puur zomerse cocktail, Tequila
Sunrise betekent zonsopgang deze is dan ook zeer geschikt om
te drinken bij de opkomst van de zon.
De naam is afkomstig van de kleur, omdat het drankje de geel -
oranje kleuren van een zonsopgang heeft.
Als je eerst ijs in het glas doet krijg je een speciaal
effect.



De 5^{de} cocktail is Sex on the beach (**Vodka Sunrise**)
Vodka Sunrise beter



De 6^e en laatste cocktail was **Sidecar**
Sidecar (verkeer) zijspan, zijspanwagen het is een stevige
en zware cocktail



Iedere cocktail werd met volle
enthousiasme gemaakt.





Brasser's Korenmolen



- Ruitersport
- Ambachtelijke Bak-/Meelproducten
- Dierenspecialzaak

<p>Adresgegevens: Oostweg 2 4373 RA Biggekerke tel: 0118-551323 info@brassersmolen.nl</p>	<p>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</p>
--	--



van
Liere
tegelwerken

Tegelwerk nodig?
Bel **06-81908101**

<input type="checkbox"/> wand- en vloertegels	<input type="checkbox"/> aanrechtbladen
<input type="checkbox"/> natuursteen	<input type="checkbox"/> stuc- kitwerk enz.
<input type="checkbox"/> 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

Bron: Braumarkt

Denk jij bij typische herfstdranken ook aan een herfstbok of glühwein? Dan hebben we nieuws: pompoenlikeur rukt op. Heb jij het al eens geproefd? Je maakt het makkelijk zelf.

Lees ook: [pompoen bereiden](#)

Recept voor 1 liter pompoenlikeur

Benodigheden

Een (weck)pot (0,5 liter) en fles (1 liter)

Ingrediënten

- Een halve pompoen
- Herfstkruiden en -specerijen naar eigen smaak zoals vanille, kaneel, nootmuskaat en gember.
- 0,7 liter wodka - halve liter water - 300 gram suiker



Zo maak je de pompoenlikeur: Voorbereiding

Wellicht ten overvloede, maar toch belangrijk: was je handen goed en maak je (weck)pot steriel. Anders is je harde werk straks misschien voor niets.

Het pompoenmengsel maken:

Neem een halve pompoen. Geen zin om te schillen en snijden? In de supermarkt kun je vaak ook voorgesneden pompoen kopen (400 gram).

Bereid je de pompoen zelf, schil dan de pompoen en haal de pitten en draden weg. Doe de stukken in de schone pot. Voeg daar je eigen kruidenmix aan toe. Maak een selectie uit bijvoorbeeld typische herfstkruiden als een kaneelstokje, een snuffje nootmuskaat, gember, kruidnagel, chilipeper en een vanillestokje. Schenk de wodka over de pompoenstukken tot vlak onder de rand van de pot.

Bewaar je pompoenmengsel vier weken op een koele, donkere plek en schud dagelijks.

Suikerwater maken

Los de suiker op in een halve liter kokend water en laat het afkoelen.

De pompoenlikeur maken

Pak je wodka-pompoenmengsel en zeef het om het aan je suikerwater toe te voegen. Meng het goed en vul er je steriele fles mee. Bewaar de fles weer vier weken op een donkere koele plek. Daarna mag je eindelijk genieten van je eigengemaakte pompoenlikeur!

Lees ook: [likeur maken zonder te stoken](#)

Braumarkt. The home of Homebrewers.

De snelle en makkelijke methode

Heb jij ook altijd al eens brood willen bakken, maar denk je dat het moeilijk is en lang duurt. Dan heb je onderstaande methode nog nooit gebruikt. Het enige waar je rekening mee moet houden is dat je genoeg tijd van tevoren gaat beginnen. (Je weet wel brouwer....geduld.....)

Hoe gaat het in zijn werk?



Je weegt de volgende ingrediënten af:

450 g bloem, 1/4 theelepel gist (of verse gist), 4 dl bier (of water), 1/4 theelepel zout

Doe de bloem, gist en zout in een kom en meng dit door elkaar. De gist is de WB-06 geworden. Dit is een korrelgist voor witbier of weizen. Voeg hier 4 dl bier aan toe en meng dit tot er een plakkerig deeg ontstaat. Hiervoor heb ik een eigen bier gebruikt (*Scottish Ale*). Je hoeft niet zoals bij 'normaal' brood bakken, het deeg te kneden. Dat gebeurt in de komende uren vanzelf. Bedek dit met een plastic folie en laat dit 12 uur op kamertemperatuur rusten.

Het deeg is klaar als er het volume minimaal **tweemaal** is gegroeid. Zie hierboven de 4e foto. Bedek het werkblad met bloem en breng het deeg hierop over. Bedek licht met bloem en vouw het deeg een aantal keer van buiten naar binnen. Maak hier een bal van en bedek de bal en werkblad met wat bloem. Pak een theedoek en doe hier wat bloem of, nog beter, zemelen en leg hier de bal op. Leg de gladde kant van de bal aan de bovenkant. Leg hier een andere doek overheen en laat dit nogmaals 2 uur rijzen. Als dit gebeurd is, zijn de gasbelletjes in het deeg fijner verdeeld. Wanneer je met je vinger in het deeg prikt, zal het niet meteen terugveren. Warm de oven een half uur vantevoren op tot een temperatuur van **180** graden. Zet hier meteen een zware **gietijzeren pan** (met ijzeren oren) in en laat deze lekker op temperatuur komen. Als het deeg klaar is, haal je de pan uit de oven. Kiep het deeg uit de theedoek in de pan. Dit zal er niet netjes en strak uitzien, maar dit komt goed tijdens het bakken. Je kunt er even insnijdingen maken voor een mooi eigen patroontje. Zet het geheel in de oven en bak 30 minuten met de deksel op de pan. Verwijder de deksel en laat het nog 15 minuten bakken. Haal het eruit als het brood mooi bruin is gekleurd. Daarna kan je het brood uitstorten op een rek. Laat het afkoelen voordat je het aansnijdt.



2.: Bierbrood bakken ("zoals Oma dat deed")

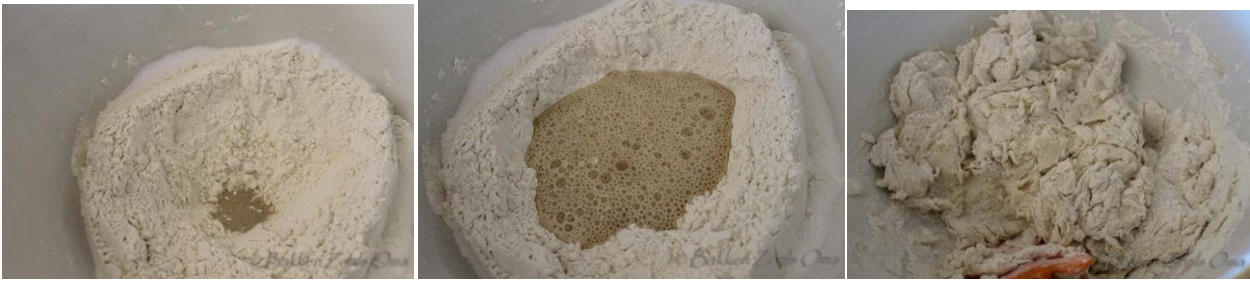
Dit recept voor bierbrood past in ons straatje. De smaak van dit brood is buitengewoon goed. Het is alsof het zo van de bakker komt. Ik zou het bijna oerbrood noemen. Maar dat is het niet echt. Oerbrood zou ik maken met zuurdesem. Dat gebruik ik niet om dit brood te maken. Door bier te gebruiken voor het deeg van dit brood krijgt het brood wel een bijzondere diepe gistsmaak, die lijkt op zuurdesem. De lange rijstijd voor dit brood zorgt daarvoor. Tijdens de rijstijd krijgt de gist uit het bier tijd om goed samen te werken met de droge gist en appelazijn. Dit zorgt voor een mooie diepe smaken.



Dit bierbrood smaakt heerlijk en heeft een prachtige robuuste structuur. Heerlijk om zo te eten met boter of als bijgerecht bij een soepje.

Het recept voor dit brood is vrij lang. Het is niet een broodje dat je snel even in de oven schuift. Ik maak zelf het liefst het deeg de avond tevoren. Ik laat het verder rijzen overdag en wanneer ik thuiskom na het werk doe ik het minimale kneedwerk en zet het weer opzij voor de 2^{de} rijs. Na het avondeten kan ik het brood dan zo de oven inschuiven. Het is wel brood dat tijd en liefde nodig heeft. Maar dit bierbrood is die moeite zeker waard.

Het beste is om het brood goed op kamertemperatuur te laten komen voordat je het aansnijdt. De kruim blijft zo mooi luchtig. Maar...als dit brood uit de oven komt...dan smeekt het gewoon om gegeten te worden. Een warm sneetje van dit brood met een likje roomboter is zoooo lekker.



Zelf toevoegen:

- 450 gram bloem (+ *extra voor het kneden en bestrooien van het deeg*)
- ¼ theelepel droge gist
- 1 ½ theelepel zout
- 150 ml water op kamertemperatuur
- 75 ml bier (liefst zelf gebrouwen)
- 15 ml appelazijn (=1 eetlepel)
- een scheutje olijfolie

Tip van Oma

Zorg ervoor dat de handvaten en de deksel van je braadpan volledig van metaal zijn gemaakt. Je bakt het brood in de oven in de braadpan met de deksel erop. Plastic of kunststof handvaten kunnen niet zo goed in tegen hele hoge temperaturen

Keukenbenodigdheden:

- bakpapier
- braadpan met deksel
- kookthermometer
- grote mengkom
- plastic folie
- bakkwastje



Zo ga je te werk:

Zeef de bloem in de grote mengkom. Maak een kuiltje in de bloem. Strooi het zout langs de randen op de bloem. Strooi de gist in het kuiltje. Schenk water, bier en azijn in het kuiltje bij de gist. Gebruik de rubberen spatel om de vloeistof voorzichtig door de bloem te roeren. Schraap steeds wat van de droge bloem bij het vochtige deeg tot er een losse bol deeg ontstaat.

Bedek de kom met plasticfolie en laat het deeg staan om te rijzen. Laat het deeg minstens 8 uur staan (maximaal 18 uur). Het deeg mag op kamertemperatuur blijven staan.

Ga pas met de volgende stap verder als de rijstijd voorbij is.



Bekleed de braadpan met bakpapier. Smeer het bakpapier in met een beetje olijfolie. Gebruik hiervoor het bakkwastje. Zet de braadpan opzij.

Bestrooi een schoon werkblad met wat bloem. Leg het brooddeeg op het werkblad. Kneed het deeg maximaal 15 keer. Maak een bal van de deegbal. Leg de deegbal in de braadpan. Bedek de braadpan met plasticfolie. Laat het deeg weer 2 uur rijzen. Ga pas met de volgende stap verder nadat de rijstijd voorbij is.

Plaats het ovenrek van je oven op de laagste stand. Besprenkel het deeg met een beetje bloem. Maak met een scherp mes een snee van ongeveer 15 cm lang aan de bovenkant van de deegbal (zie foto boven). Dek de braadpan af met de deksel.



Doe de braadpan met het brooddeeg in de oven. Doe de oven aan. Stel de temperatuur van de oven in op 220 °C. Laat de oven voorverwarmen met het brood in de oven. Dit zorgt ervoor dat het deeg langzaam op temperatuur komt. Wanneer de oven op temperatuur is, stel je de oven in om het brood 30 minuten te bakken op 220 °C.

Haal de braadpan met het brood erin na de baktijd van 30 minuten uit de oven. Haal de deksel eraf. Verplaats het ovenrek naar het midden van de oven (of één stand hoger, afhankelijk van de grootte van je oven). Steek de kookthermometer in het midden van het brood. Zet de braadpan met het brood en de thermometer nu zonder deksel terug in de oven.

Bak het brood nu verder af op 220 °C tot de korst mooi bruin is geworden en de kookthermometer aangeeft dat het midden van het brood een temperatuur van 100 °C heeft bereikt.

Haal de braadpan nu uit de oven. Haal het brood eruit. Leg het brood op een koelrek om verder af te koelen.

3.: Broodbroeders

Het brouwen van bier is weinig milieuvriendelijk! Zo verbruik je o.a. veel water: vooral bij het koelen. Onze recepten voor het bier bestaan ongeveer voor 90% uit water, maar bij het koelen word veel drinkwater weggegooid. En dan hebben we het nog niet over het verbruik van gas, of een andere energiebron, om je bier te verwarmen.

Het grootste restproduct van het bier brouwen is de ‘bostel’: het achterblijvende moutafval, wat bij de meeste brouwers waarschijnlijk zo in de prullenbak belandt, of op de composthoop, waar het meer nut heeft.

Maar wat kun je nog meer doen met de bostel?

Waar het ook veel voor gebruikt wordt is als voedsel voor het vee. Varkens schijnen er dol op te zijn! Maar kippen ook! In ieder geval niet weggooien dus!

Wat je er ook mee kunt doen is een broodje bakken! Het is een prima ingrediënt voor een vers volkorenbroodje.

Dat stond in een van onze vorige TUSSENDORTJES, geen recept, dus we zijn zelf ook aan het bakken geslagen.

De keuken is na het brouwen toch al een bende, dus dan gelijk maar doorpakken!

Hieronder het recept, voor de geïnteresseerden. Het is zelf samengesteld en er kwam een lekker broodje uit, maar als je tips hebt dan horen we het graag natuurlijk!

Ingrediënten:

250 gram bostel

200 ml bier, het liefst natuurlijk je zelf gebrouwen!

Kies 1 of meerdere, maar in totaal 400 gram:

- Speltmeel
- Tarwebloem
- Volkorenmeel

4 gram zout

scheut olijfolie

1 zakje broodgist, 7 gram



Bereiding:

Droge stoffen in kom mengen, zout en gist bijten elkaar dus gist eventueel even in beetje warm water laten staan voor het bij te voegen. Als je een goede keukenmachine hebt, bier en olijfolie toevoegen en tot een soepel deeg laten mengen. Anders zul je wat harder je best moeten doen op het aanrecht.

Begin dan met de droge stoffen op een berg en maak een zwembadje in het midden voor de vloeistoffen. Werk zo langzaam van binnen naar buiten. De bostel mag best

nog wat warm zijn, dat gaat lekker met het gist. Zet weg op een warm plekje met nattige theedoek er strak overheen. 1,5/2 uurtjes laten rijzen, of tot het zeker een keer zo groot is. Dan heel kort stevig kneden, en nog een half uurtje wegzetten.

Oven op 200 graden instellen, ongeveer een uur laten bakken. Controleer na een uur of het brood goed is door een breinaald erin te steken, droog eruit is goed; of op het brood te kloppen, een hol geluid is goed.

Goed bij soep of een biertje smakelijk!



Wie weet waar en/of wanneer deze foto is genomen?

Wedstrijd 2019

Bert Maessen

Reglement voor de thema wedstrijd wijn, bier, likeur en distillaat in 2019.

**De thema wedstrijd zal gehouden worden in het gebouw Klimop,
Kerkstraat 2, te Koudekerke.**

- Op zaterdag 30 maart 2019 organiseert het WWBLG de jaarlijkse themawedstrijd.
- Programma: Inleveren flessen tussen **10.30 en 11.30 uur.**
 - Aanvang keuring keurmeesters **12.00 uur.**

- Aanvang publiekskeuring **13.30 uur.**
- Bekend maken prijswinnaars **16.00 uur.**
- Tot nader order gezellig na borrelen.
- Locatie nog niet bekend.

- De wedstrijd dranken zijn voor **wijn: Druivenwijn wit medium, bier: Trappist Rochefort 8, Likeur: koffielikeur, Distillaat is Aquavit**
- Het nummer (flesnr. + naam) wordt door de organisatie op de thema avond ingevuld na het inleveren van de flessen. (naam gebruikte vrucht(ten) wordt door de organisatie genoteerd).
- Wijn inzenden in lichte transparante flessen van het type Bordeaux en afsluiten met een kunststof tee-stop. **(2 flessen) Maximaal 3 inzendingen per deelnemer**
- **6 flessen bier in pijpjes met een zilveren of gouden kroonkurk of 3 flessen Grolsch beugelflessen. Maximaal 2 inzendingen per deelnemer.**
- **2 flesjes (van Bram) met likeur en ook voor distillaat 2 dezelfde flesjes . Maximaal 2 inzendingen per deelnemer**
- **Let op: Na 11.30 uur worden er geen inzendingen van de kandidaten meer ingenomen door de organisatie. (dus einde wedstrijd)**
- **Bij te weinig flesjes inleveren zo als hier boven omschreven staat mag u ook niet meer mee doen met de wedstrijd.**
- Hier rekening mee houden s.v.p. in verband met het niet herkennen van de inzender. (flesjes kan je bij Bram bestellen zo lang de voorraad strekt)
- Zorg voor schone flessen en nieuwe onbeschadigde dopjes.
- De officiële keuring gebeurt door erkende keurmeesters (met hulp van een assistent?).
- Proberen bij de publieks keuring door leden een soort te gaan keuren wat ze dus niet zelf hebben ingezonden. (bij grote inzending mogelijk 2 tafels)!!!!
- Bij de publiekskeuring wordt aan iedere tafel een tafel oudste benoemd door de organisatie, hij/zij is verantwoordelijk voor het goed laten verlopen van de publiekskeuring en wijst een secretaris aan die de resultaten op het verzamelformulier moet vermelden en deze aan het eind moet inleveren bij de organisatie.
- Als keuringsformulieren wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van de federatie en BKG formulieren voor de off. K.m. en eenvoudige form. Voor de publiekskeuring.
- Prijswinnaars komen alleen uit de keuring uitslag van de officiële keurmeesters.
- Maar bij de publiekskeuring wint de gene met het hoogst aantal punten van de vier deferenties en mag de wisselprijs een jaar thuis op de schoorsteen zetten. Bij een gelijke stand zal er geloot worden.

- Na afloop van de keuring krijgt u een korte toelichting en de resultaten te horen en te vergelijken met de publiekskeuring uitslag).
- **Wie mag kiezen wat de dranken volgend jaar worden wordt op de avond zelf bekend gemaakt. Wijn?, bier? Likeur?, distillaat 2022, Distillaat 2020 is Oude jenever, en in 2021 Bramen jenever.**
- Je eigen volle, halfvolle en lege flessen mee terug naar huis nemen s.v.p. (flesjes van de leden of keldermeester goed omspoelen s.v.p.)
- Zijn er nog vragen dan kunt u terecht bij Bert Maessen bmaessen@zeelandnet.nl
- Veel succes met deze proeverij toegewenst namens het bestuur en organisatie.



Bert Maessen

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

- 80 g mihoen
- 2 el kristalsuiker
- 1 bosui
- 100 g radijs
- 15 g verse koriander
- 100 g taugé
- Rucula
- 1 limoen
- 5 el vissaus
- ½ komkommer
- 12 rijstvellen
- 100 g rivierkreeftjes of gerookte zalm
- Wortel in de lengte gesneden
- 1 schone theedoek

1. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af in een vergiet en spoel onder koud stromend water.
2. Pers ondertussen de limoen uit. Meng het sap in een kom met de suiker, 3 el vissaus en 100 ml water tot een dip. Roer tot de suiker is opgelost. Snijd de bosui in dunne ringen en voeg toe.
3. Snijd de komkommer in de lengte in kwarten, verwijder met een theelepel de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes van 6 cm. Meng de rest van de vissaus door de in dunne plakjes gesneden radijs.
4. Vul een schaal of diep bord met een laag lauwwarm water. Week een rijstvel 10 sec. en leg op een schone theedoek.
5. Leg 2 blaadjes koriander in het midden van het rijstvel. Leg er wat mihoen, komkommer, radijs, wortel, rucola, rivierkreeftjes en taugé op. Vouw één kant van het rijstvel over de vulling. Vouw de zijkanten naar binnen over de vulling en rol het vel verder op. Maak zo nog 11 loempia`s. Serveer met de dip.

Indische Kippensoep

Dit gerecht is voor 4 personen.

Ingrediënten voor de soep.

Teentjes knoflook geperst - 3 sjalotten gesnipperd- 1 el trassi (garnalenpasta)
1 el lepel ketoembar (koriander)- 10 cm gemberwortel in plakjes- 2 stengels serre (citroengras gekneusd) een stukje koenjit gekneusd of 2 theelepels koenjit poeder.
4 citroenblaadjes(djeroek peroet)- 2 kippenpoten
2 zoete aardappelen- gewone aardappelen kan ook- 2 eieren - Een dunne prei -
1 ons taugé - krokant gebakken uitjes - Longtong te koop in zakjes bij de toko.

Verhit in een soeppan wat olie en fruit hierin de de sjalotten met de trassi en de ketoembar.

Giet er 1 ½ liter water bij en voeg de gember, stengels serre, djeroek peroet en de kippenpoten toe. Breng de soep aan de kook en laat 40 minuten trekken op laag vuur.

Pluk de kip van de botjes en doe ze terug in de soep. Haal de verse specerijen uit de soep. Doe als laatste de prei erbij.

Kook 2 aardappelen en snij ze in kleine stukjes. Doe de longtong in als het kookt daarna het vuur lager zetten en zachtjes gaar laten worden tot dat het een stevig geheel is geworden daarna afkoelen. Snij het vervolgens in kleine stukjes.



Verdeel de soep over diepe borden. Leg onderop wat lontong, de aardappelen, daarna de soep, serveer met taugé, gekookte eitjes en krokante uitjes. Eventueel kan men in een schaaltje wat sambal zetten voor mensen die wat heter willen eten.

Dit is een gerecht wat ik voor ongeveer maak voor 4 personen. Voor de Culi avond pas ik het aan. Een zal het serveren in plastic soep bakjes.

Selamat makan!

Groeten Ali van Sorge – Wille

Verslag van de Culi Bier Avond

Nel de Kam

Gildeavond 30 november 2018

De laatste gildeavond van het jaar was volgens traditie, een culinair feestje. Het was zeker bijzonder omdat we voor de 1^{ste} keer in een nieuwe zaal bijeen kwamen. Dat was even wennen voor iedereen en zoeken in kasten en laatjes, hoe werkt het gas en de vaatwasser, maar met hulp van elkaar ging dit prima. Als je binnenkomt en er zijn al wat mensen bezig in de keuken met potten en pannen en volle tassen etenswaren, jaaaa, daar gaat mijn gildehart harder van kloppen, dat vind ik zo'n supergebeuren.

De zaal wordt omgetoverd tot een echt restaurant met een lange tafel vlakbij de keuken voor het lopend buffet.

Die worden al snel vol gezet met voorgerechtjes en soepen. De meegebrachte bieren en wijnen vinden gretig aftrek en iedereen schept iets lekkers op. Met 30 mensen was de zaal lekker gevuld en zoals het hoort, wordt er afgewisseld van zitplaats.

Dan gaat de hoofdgerechtenbrigade aan de slag in de keuken en na alles gerangschikt te hebben op de tafel kunnen we aanvallen op heel wat heerlijke gerechten, je waant je in een 4-sterren restaurant, zo lekker alles gebakken, gesmoord, of gestoomd is. Een assortiment van lams, rund en varkensvlees, vis, rauwkost enz.

Iedereen heeft nog wel een gaatje te vullen dus..... laat de desserts maar komen. Die moeten ook nog even afgemaakt worden dus wordt er ijverig slagroom geklopt, pannenkoekjes gewarmd en gevuld en in een mum van tijd staat alles te schitteren op de tafel. Een toetje is altijd heerlijk en daar dachten meer mensen zo over, gezien de rij wachtenden voor het buffet. Een muzikale noot gaf nog een extra vrolijkheid en na alles opgeruimd schoongemaakt te hebben gingen we wel gevoed naar huis. We kunnen weer terugkijken op een zeer geslaagde gildeavond met veel culinaire hoogstandjes. Bedankt allemaal en de recepten zullen t.z.t. gepubliceerd worden. Allen een voorspoedig 2019. Nel de Kam

Cider maken

Jan van Schaik (t Wort Wat)

Een link naar een lezenswaardig artikel

https://www.twortwat.nl/per.auteur?article_id=1192740083

DEMO bij Kesteloo 9 december 2018

Kees Bakker en Arie Sterk







BROOD & BANKET

BAKKERIJ SCHRIEKS



Zó smaakt écht brood!

www.bakkerij-janschriecks.nl

Freesia Bloemkado 

Middelburgsestraat 28
Tel. 0118-551746

4371 ES Koudekerke
www.freesia-bloemkado.nl



Passie-flora 

Tuinaanleg/-onderhoud, sierbestrating,
schuttingen, boomverzorging.

Michel Paauwe, Braamweg 15, Koudekerke.

tel. 06-41420725; info@passieflorakoudekerke.nl



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



Schellachseweg 1a 0118 591447
4352 AJ Gapinge info@aannemersbedrijfstorm.nl

www.aannemersbedrijfstorm.nl



» De uKeg™, biervat of growler onder druk

Kenmerken:

- houdt bier wekenlang vers
- VPR-dop: automatische drukregeling voor optimaal koolzuurgehalte. Kies het gewenste koolzuurniveau van 0 (uit) tot 15 psi.
- vat: duurzaam, dubbelwandig, vacuümgeïsoleerd roestvrij staal
- drukmeter: om de druk in de growler gemakkelijk af te lezen
- tapkraan: om snel en makkelijk bier te tappen, zonder de dop te verwijderen. Vergrendelbare tapkraan.
- verwisselbare taphandgreep: handgreep kan worden aangepast om hem te personaliseren of het logo van je favoriete brouwerij aan te brengen
- peilglas: toont wat en hoeveel er in de uKeg™ zit
- CO2-patroon: gebruikt budgetvriendelijke CO2-patronen die geschikt zijn voor voedingsmiddelen

bestel nu:

brouwland.com/u keg

BROUWLAND



Korspelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo