
GIJ ZULT GENIETEN

Gij zult genieten is een onafhankelijk tijdschrift, uitgegeven door Bierproefgenootschap "Gij zult genieten" te Zwolle. Het tijdschrift verschijnt maximaal negen maal per jaar en is gratis voor de leden.

"Gij zult genieten" (voor het eerst bijeen op 30 november 1993) is een genootschap van biergenieters, die onder meer door proeven en beoordelen van bieren, het houden van excursies naar daartoe gepaste gelegenheden, het (laten) geven van voordrachten, het uitgeven van een eigen periodiek, etc. hun kennis en genoeg op het gebied van bier willen vergroten.

Eens per maand, steeds op de laatste maandag van de maand, houdt het genootschap een bierproefavond. De bijeenkomst begint om 20.30 uur en wordt gehouden in Café "'t Beugeltje", Krabbestraat 63 (aan de stadsmuur bij de Broerenkerk) te Zwolle.

In de maanden juli, augustus en december is er geen proefavond.

De contributie bedraagt f 10,00 per avond. Uit deze contributie worden de zaalhuur voldaan evenals de te proeven bieren betaald. Wie niet aanwezig is, hoeft niet te betalen. De penningmeester houdt inkomsten en uitgaven bij en brengt daarvan jaarlijks (in november) verslag uit. Het genootschapsjaar loopt van november tot en met oktober.

Consumpties, die voor of na de bijeenkomst genuttigd worden, zijn voor eigen rekening.

Bij opheffing van het genootschap (hetgeen Bacchus verhoede) zal een eventueel voordelig saldo verdeeld worden onder de leden en wel naar rato van hun aanwezigheid tijdens het bestaan van het genootschap.

HET BESTUUR VAN "GIJ ZULT GENIETEN"

Pedro Montoya	voorzitter	
Houtingkolk 1, 8017 NP ZWOLLE		(038) 465.1090
Henk Brassien	penningmeester & ledenadministratie	
Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE		(038) 422.3214
Vacature	reizen & recreatie	
...		
Gerrit Mulder	logistiek	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
Wim van der Spek	culinair	
Voorlopig op zijn fiets op wereldreis		

REDACTIE-ADRES

Henk Brassien, Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE (038) 422.3214
E-mail: brassien@bart.nl

DE VOORPLAAT

Franka op een terrasje, ergens in België (met toestemming van de tekenaar, Henk Kuypers).

EEN WOORD VOORAF

Alweer aan het begin van een nieuw genootschapsjaar. Morgen (30 november) is het precies zes jaar geleden dat we voor de eerste keer bijelkaar kwamen. Vanavond gaan we dus ons zevende jaar in.

Logistie manager Gerrit Mulder zal dat niet meemaken: hij is met een paar relaties (niet van Gij zult genieten!) naar de voetbal. Kijken of FC Zwolle z'n koppositie kan handhaven.

Vanavond werd ook het jaarverslag 1998 - 1999 uitgereikt. Voor het eerst in ons bestaan hadden we een negatief saldo aan het eind van het jaar. Gelukkig zijn we door ons spaarzame gedrag in het verleden niet failliet. Hoewel: na zes jaar een kas van fl 44,75 is bepaald geen prestatie om over naar huis te schrijven. Daar staat natuurlijk tegenover dat onze corebusiness niet het vormen van een groot eigen vermogen is. In dat opzicht doen we het dus goed.

En, wie weet gaat de nieuwe contributieregeling (zie verderop het verslag van 25 oktober!) wel voor veel inkomsten zorgen.

Met culinair bestuurslid Wim van der Spek gaat het goed. Op dit moment zit hij in Nepal, te wachten op een uit Nederland te ontvangen nieuwe velg voor zijn fietsje. Hij heeft nog plannen om een pas boven de 5000 meter te befietzen, daarna nog zo'n 8.500 km te fietsen in India (dan zit hij sinds 13 mei 1999 op ruim 25.000 km!) en daarna komt hij by plane weer terug. In 2000 wordt hij immers Braumeister ergens in Duitsland! Zo nu en dan meldt hij in zijn meeltjes nog wel eens iets over bierproeven, maar "genieten", zoals wij dat doen, is er niet bij. Wie hem nog niet voldoende meeltjes heeft gestuurd kan dat doen op zijn meeladres billymcbacon@hotmail.com. Schrijven, allemaal!

Hebt u dat ook wel eens? Terwijl 'iedereen' op een receptie met kleine glaasjes wijn en jus d'orange staat, brengt een ober op speciaal verzoek iemand een glas bier. Terecht natuurlijk! Waarom zou bier niet op een feestelijke bijeenkomst horen?

Er zijn nu speciale glazen ontwikkeld, waarin een drietal bijzondere bieren ook op een receptie hun verrukkelijke smaak op elegante wijze naar voren laten komen. (Wie nu denkt, waar haalt hij die vlammeende stijl vandaan, kan ik geruststellen. Dit stukje tekst is rechtstreeks overgenomen uit ETCETERA van Mityra's Wijn Etcetera. Zie pagina 7.

Deze maand in Gij zult genieten

- ❖ Het verslag van de bijeenkomst op 25 oktober 1999;
- ❖ koken met bier: twee-kazen fondue met Trappist;
- ❖ receptiebier.

Henk Brassien

Verslag van de proefavond op maandag 25 oktober 1999.

Met het herfstweer al vol om ons heen is het bijna vanzelfsprekend tijd voor Bo(c)kbieren. Met een aantal nieuwe gezichten erbij is de avond goed bezocht: dertien proevers schoven aan. Het deed onze penningmeester goed, na de financiële ramspoed van september!!

Pedro opent de avond met enige huishoudelijke mededelingen: er zijn nog steeds T shirts te krijgen en hij spreekt zijn teleurstelling uit dat slechts een enkeling het T shirt draagt.

Coen stelt voor om de proefavonden voor T-shirt dragers te handhaven op F 10,- en voor leden die hun eigen kleding wensen te dragen op F 12,50. Dit voorstel wordt 'democratisch' aangenomen en op onze volgende proefavond ingevoerd. Ook wordt nog melding gemaakt van het feit dat er binnen het bestuur een tweetal vacatures zijn: de functie van reizen en recreatie (nu) en de functie culinair (in de loop van 2000 - hb).

Tenslotte verstrekt Henk een nieuw, door Willem Tanja aangeleverd, degustatieformulier ter vervanging van het oude. Het wordt met goedkeuring ontvangen aangezien de invulmethodiek bijna uitputtend is.

Zoals reeds geschreven hebben wij ons gebogen over de Bo(c)kbieren. Middels blindbroeven komen vijf bieren aan bod, die door de grote opkomst in een grote variëteit aan glazen worden geserveerd: van kermisglazen tot wijnglazen.

Met dank aan de logistiek manager die twaalf maal vijf glazen wist te vullen en daarbij ook nog eens de scorelijst wist op te stellen via zijn niet te beschrijven noch te evenaren berekeningsmethodiek (hierop is geen controle toegepast).

Dertien mogelijkheden staan ons open om de vijf geproefde bieren onder te brengen, voorwaar geen lichte opgave.

Geproefd zijn (in volgorde)

1. Gulpener Bokbier
2. Hertog Jan Bockbier
3. Heineken Tarwebok
4. Amstel Bock
5. Alfa Bokbier

Na een geconcentreerde proeverij waarbij vele bliken van smaak, herkenning of lichte afkeuring de revue passeren volgt een stief kwartiertje van rekenen door onze logistiek manager.

Terwijl gewacht wordt op de uitslag wordt de tijd doorgebracht met het verhalen van bierervaringen en het inwijden van onze nieuwe gezichten in de geneugten van het proeven. Gerard mixt een eigen hutsefluts bokbier door alle geproefde bieren in een glas te schenken. Oordeel: niet voor herhaling vatbaar.

Dan komt Gerrit met de score:

Op één met stip komt Anno: zestien punten, waarbij twee bieren goed zijn geraden (het tweede bier was voor Anno een goede keus: "Deze weet ik zeker", en inderdaad..). Zijn ruime winst levert hem een 'd Achouffe reuzenbokaal bokbier op.

Runner up met acht punten is Gerard, waar twee schoenlappertjes geen slechte prijs vormen. Gedeeld derde zijn Pedro en Gerard Hoiting: goed voor ieder één schoenlappertje.

De aanmoedigingsprijs tenslotte gaat naar Steve: geen punten behaald maar als aanmoediging krijgt ook hij een bier mee naar huis. Licht depressief verlaat Steve het Beugeltje om zich te goed te doen aan een Kebab.

De overige scores mogen uit onderstaande tabel duidelijk worden, waarin tevens een voorkeur is opgenomen voor één van de bieren:

Notering	Naam	Punten	Voorkeur
1	Anno Buis	16	2
2	Gerard Vlutters	8	2
3	Gerard Hoiting	7	1
3	Pedro Montoya	7	5
4	Erik Krijnen	6	4
4	Willem Epema	6	4
5	Henk Brassien	5	3
5	Willem Tanja	5	1
6	Coen Bongers	4	5
7	Merijn Buiten	3	3
8	Piet Zegeling	2	1,2
9	Steve Sykes	1	4

Als eindoordeel komt verrassend Amstel uit de bus, in tegenstelling tot andere jaren, waar Hertog Jan en Brand steeds hoge ogen gooiden.

Met het uitrieken van de prijzen komt al weer een einde aan deze herfstige proefavond.

Coen Bongers

KOKEN MET BIER: twee-kazen fondue met Trappist

Bron: Tip Culinair dd ?, bijlage "Kookcursus Bier als bijzondere smaakmaker"

Als aanbevolen bier wordt de Tripel van Westvleteren genoemd. Gezien de wat lastige verkrijgbaarheid van Westvleteren in het Zwolse, kan een andere tripel uiteraard ook. De hoeveelheden zijn gebaseerd op een (normale?) portie voor vier personen.

De boodschappen:

90 gram boter of margarine
75 gram bloem
3 - 4 dl kippenbouillon (tablet)

Gij zult genieten – november 1999

1 dl Westvleteren
250 gram gruyère, in blokjes
250 gram emmenthaler, in blokjes
75 gram in reepjes
250 gram (kastanje)champignons
versgemalen peper
2 eetlepel fijngesneden peterselie

Voor erbij:

notenbrood of warm stokbrood
gesneden groenten, zoals mooi dun gesneden plakjes broccoli
broodstengels
Westvletern Tripel

De bereiding:

75 gram boter smelten en bloem toevoegen en plm. twee minuten, al roerend, zachtjes meebakken.

Bouillon en bier in een dun straaltje, al roerend, toevoegen en op matig vuur 5 - 10 minuten blijven roeren tot een gladde saus ontstaat.

Kaas door saus roeren en op matig vuur in plm. 5 minuten laten smelten.

15 gram boter verhitten en hierin plakjes champignon in plm. 5 minuten, al omscheppend, lichtbruin bakken.

Fondue op smaak brengen met peper.

Reepjes ham door de fondue roeren en peterselie erover strooien.

Champignons apart bij de fondue serveren.

Bereidingstijd : plm. 30 minuten.
Kcal p.p. : plm. 680

Henk Brassien

