
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	
Momenteel, als student bierologie, verblijvend in Duitsland.		

REDACTIE-ADRES

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

DE VOORPLAAT

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

Een woord vooraf

De modernistisch ingestelde leden van ons genootschap (degenen met een Internetaansluiting bedoel ik hiermee) zijn al benaderd over een nieuwe, vaste rubriek in ons onvolprezen tijdschrift. De

tekst van het meeltje volgt hieronder, zodat ook de niet-meelbezitters volledig op de hoogte zijn en zich niet achtergesteld hoeven te voelen.

Waarde genietters,

Gij zult genieten bestaat sinds eind 1993. Een enkeling onder ons is vanaf het begin lid, velen zijn pas daarna lid geworden.

Als redacteur van Gij zult genieten reken ik mij tot de lieden, die liever lui dan moe zijn. Met de kopy van het krantje ontvang ik steun van de diverse gastredacteuren, die om de beurt een verslag van de proefavond schrijven. Veel dank daarvoor!

Maar, ik zit aan een ander rubriekje te denken. Een soort "Even voorstellen..". Elk lid kan daarin aangeven hoe hij (hij, want helaas geen zij'en in ons midden) in aanraking is gekomen met GZG, waarom hij lid geworden is, wat zijn favoriete bier(en) is/zijn, overige hobbies en misschien nog zo wel wat. Maandelijks zou in die rubriek een van de leden zich wat nader kunnen voorstellen.

Lijkt dit wat? Denk er eens over na; ik kom er op de eerstvolgende bijeenkomst wel op terug.

Groeten,
Henk Brassien

Tot zover de tekst van het meeltje van 22 april 2000. Coen en Gerrit hebben inmiddels al laten weten, dat ze het een goed idee vinden en hun bijdrage zie ik dan vast en zeker binnenkort wel in de meelbus of eventueel via de gewone post.

Deze maand in Gij zult genieten:

- De proefavond van 17 april 2000;
- Koken met bier: zalmfilet met bleekselderij en La Trappe Blond;
- De homepage van www.biercuisine.nl.

Henk Brassien

Verslag van de Bierproefavond 17 april 2000

Aanwezig waren: Pedro, Piet, Anno, Gerard H., Ivo, Gerrit, Henk en Willem T.

Het is weer Meibock-tijd en het leek het bestuur leuk om daarom een drietal Meibockbieren te proeven. Dit volgens een nieuweproefmethode: eerst willens en wetens goed proeven, om daarna "blind" de juiste bieren te herkennen aan de kenmerken die je bij de eerste keer proeven zijn opgevallen.

Het ging deze keer om de volgende drie bieren:

- 1) Hertog Jan Meibock
- 2) Amstel Lentebock
- 3) Brand Meibock

Na dus in de bovenstaande volgorde de bieren voor de eerste keer geproefd te hebben werden alle glazen weer ingeleverd om vervolgens in willekeurige volgorde door Gerrit weer gevuld te worden. Het "blind" proeven kon beginnen!!!

Het eerste bier:

- Pedro: Brand, het rook redelijk vruchtig, met een wat wrange nasmaak.
- Piet: Hertog Jan, vanwege de kleur, met een wat zoetige smaak en een zurige namaak. (Had stampot rauwe andijvie gegeten van tevoren.)
- Anno: Hertog Jan, een bijna pilsachtige kleur, met een zacht frisse smaak.
- Ivo: Hertog Jan, licht sprankelend, licht van kleur en de lekkerste van de 3.
- Gerard: Hertog Jan, gelijk te herkennen als de lichtste van de 3, makkelijk wegdrinkend, fris, een 8,5!
- Willem: Hertog Jan, fruitig ruikend, frisheid, een lichte mate van koppigheid, licht zoetig.
- Henk: Hertog Jan, de kleur is het lichtst, de geur is fris scherp, het alcohol%= 7 en de smaak wat triple-ig.
- Gerrit: Het is Hertog Jan Meibock, die inderdaad het lichtste van kleur was en een beetje een champagne dronk heeft. Lekkerder dan verwacht.

Het tweede bier:

Pedro: Brand!!, deze is wranger dan de eerste (dus "stiekum" gecorrigeerd). Hij pleit nog eens voor de andere vergelijkende bierproefmethode...

Piet: Brand. Verder niets erbij. Had dit ook verbeterd achteraf. Had eerst Amstel gekozen op kleur.

Anno: Brand, vanwege de scherpe vervelende nasmaak.

Ivo: Amstel, op de kleur gekozen, had zich verder blind gestaard op de 1^e: de lekkerste.

Gerard: Brand, muffig, schimmelig, niet lekker.

Willem: Meld eerlijk dat hij erg visueel is ingesteld en dat hij door het verkeerde licht op het verkeerde been is gezet: Amstel.

Henk: "Pat onnozel zegt: niet scherp oranje" (????) geur= Waddenzee, alcohol%= 6,5 (wekt hoogelach op bij de andere aanwezigen), smaak= scherp ijzerig. Conclusie: Brand.

Gerrit: Het is inderdaad Brand Meibock.

Het derde bier:

Pedro: Een stuk donkerder, zonder geproefd te hebben: Amstel.

Piet: Vanwege de donkere kleur: Amstel. Had dit gezien zijn uitkomst bij bier 2 dus achteraf veranderd. Proefde weinig verschil en selecteerde dus op kleur.

Anno: Moest wel Amstel zijn vanwege de kleur, de smaak is warm zacht.

Ivo: Was op de kleur de fout ingegaan: dit is Amstel.

Gerard: Het waren drie totaal verschillende bieren. Dit is Amstel: heel zacht.

Willem: Brand. Bekend later dat hij twee en drie heeft omgewisseld.....

Henk: Kleur= scherp oranje, geur= ijzerig, alcohol%= 7, bananerig: Amstel.

Gerrit: De laatste van het rijtje was natuurlijk Amstel.

Ivo van Marle

Koken met bier: Zalmfilet met bleekselderij en La Trappe Blond

Het recept is afkomstig van Han Hidalgo, Biercuisine: www.biercuisine.nl (zeer de moeite waard om eens een kijkje te nemen) en werd geplaatst in Pint Nieuws, tijdschrift voor bierliefhebbers (ook zeer de moeite waard, zie de leestafel van vanavond en andere avonden), uitgave april/mei 2000, 20^e jaargang, 117.

De boodschappen (Voor vier personen):

500 gram zalmfilet,
200 gram bleekselderij,
twee eetlepels roomboter,
twee eetlepels zonnebloemolie,
een eetlepel grove mosterd,
een flesje La Trappe Blond van 33 (?) cl,
een dl slagroom,
peeper uit de molen en zout naar smaak.

Bereidingswijze:

Zalmfilet in dunne plakken snijden en insmeren met weinig zout en peper. Twee eetlepels boter en olie verhitten in een koekenpan en hierin de plakken zalmfilet om en om bakken. Af en toe omkeren. De helft van het bier erbij doen en de plakjes zalm hierin zo'n vijf tot acht minuten garen. Daarna eruit halen en warm houden. Mosterd, de rest van het bier en de fijngesneden bleekselderij toevoegen aan het stoofvocht en vijftien minuten stoven.

Tenslotte het stoofvocht wat inkoken en de slagroom door het vocht roeren. De plakken zalmfilet terugdoen in het stoofvocht en nog even verwarmen. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen.

Serveer hierbij aardappelkroketjes, gestoofde reepjes venkelknol en gestoofde broccoli.

Drink een goed gekoeld glas La Trappe Blond.

Henk Brassien

De Homepage van www.biercuisine.nl (gratis reclame)

