
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 genoegten 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 (€ 5,00) 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
Anno Buis	reizen & recreatie	
Commissarislaan 148, 8016 LV ZWOLLE		(038) 460.1890
Gerrit Mulder	logistiek	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
Wim van der Spek	culinair	
Momenteel in Engeland (bij Susan).		

REDACTIEADRES

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

DE VOORPLAAT

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

GERARD VLUTTERS

EERSTE
VUTTENDE
LID
VAN



EN NU:

NOG VELE JAREN
IN
VOORSPOED,
GELUK
EN GEZONDHEID

Gij zult genieten – 28 mei 2001

Een woord vooraf

Gerard Vlutters ook wel genaamd Gerard Vutter

Het woord vooraf zomaar op pagina vier? Ja, dat is voor het eerst en niet zomaar. Voor het eerst hebben we namelijk een VUTTER in ons midden. Daarom wijkt het "Een woord vooraf" voor éénmaal uit naar een andere plek. Gerard Vlutters had zijn naam natuurlijk wel mee. Geen van de andere leden komt qua naam immers ook maar ietwat in de buurt van Vutter.

Op 17 mei werd Gerard slachtoffer van een miniontvoering. Of hij na het eten nog even meeding een slokje halen in De Tagrijn? Ja, ach, dat deed hij wel vaker. Leuk, vaak kwam hij dan wel weer een bekende tegen. Maar, op 17 mei kwam hij wel heel veel bekenden tegen. Echtgenote Hanneke had in het geniep de tent afgehuurd en vele vrienden en bekenden uitgenodigd om Gerard te laten wennen aan zijn overstap naar de VUT-tijd. Namens dit tijdschrift mocht ik iets na 21.30 uur getuige zijn van een zeer verraste Gerard, die nietsvermoedend de tent binnenliep om vervolgens luid te worden toegezongen.

Namens ons allen overhandigde ik hem de oorkonde, die op pagina 3 staat, uiteraard vergezeld van wat mooie, smakelijke bieren. Ook andere gasten hadden een present meegenomen. Hij was duidelijk in zijn nopjes, Theo en Jan deden hun uiterste best het de gasten met een hap en een snap naar de zin te maken, "Kreukzone" zorgde voor de livemuziek en zo werd het vanzelf gezellig.

Nieuwe rubriek

Vanaf heden verschijnt de rubriek "Genietsels, een column van en voor de liefhebber" in ons krantje. Anno Buis streeft ernaar ons maandelijks deelgenoot te maken van een mijmering of zoiets met betrekking tot bier. De oplettende lezer zal merken dat het lettertype van de column een ander is dan het standaard lettertype (Arial in plaats van Comic sans MS). Wellicht dat dit een indicatie is voor een mogelijk eigenzinnig onderdeel van het krantje? Zo ja, dan is daar natuurlijk niets mis mee.

Ditmaal in Gij Zult Genieten

- Het verslag van de proefavond van 23 april 2001
- Genietsels
- Koken met bier: Beenham met Tripel

Henk Brassien

De proefavond van maandag 23 april 2001

Pedro toont met grootse en gepaste trots zijn medaille van de Marathon van Rotterdam. Die heeft hij gisteren gelopen en hij heeft nog wat last van ontweningsverschijnselen en zal daarom het proeven aan de andere leden over laten. Voor zowel het eerste feit als het tweede ontvangt hij een warm applaus.

Anno, onze reismanager, heeft nieuws over de bierbeurs te Antwerpen. Deze vakgebeurtenis zal plaatsvinden op 13 en 14 oktober. Deze week zal Anno voor de vakgenoten een nachtverblijf boeken. Dit verblijf is gelukkig in de dichte nabijheid van de bierbeurs..... De kosten bedragen slechts, ongeveer, plusminus, zo'n 95 gulden pp.

Na deze mededelingen gingen we over tot de happening van deze avond: het blindproeven der Meibock. De aanwezigen kregen het invulformulier en jawel, de kenners onder ons kwamen alras met de nodige voorspellingen. Maar goed, de praktijk zou anders leren..... Want niet alleen was het type bier, maar ook het alcoholpercentage en de brouwer van toepassing. Over dus maar naar de uitslag van het Blindproeven van de Lentebier/ Bok/ Meibock bieren.

Puntentelling:

Type bier en plaats goed	3	punten.
Type bier goed, maar plaats fout	1	punt.
Brouwer goed	0.5	punt.
Alcoholpercentage goed	0.5	punt.

Eerst even de goede uitslag: 1. Grolsch lente Bok, 2. Hertog Jan Meibock, 3. Brand Meibock.

Naam	Type+Plaats	Type	Brouwer	Alc %	Totaal
1. Eric	6		0 niet ingevuld	0.5	6.5
2. Anno	3	1	1	1	6
3. Frans	3		0.5	0.5	4
3. Piet Z.	3		0.5	0.5	4
4. Gerrit		1	0.5	0.5	2
4. Piet S.		1	0.5	0.5	2
4. Gerard V.		1	0.5	0.5	2
4. Gerard H.		1	0.5	0.5	2
5. Ivo		1	0.5		1.5
6. Henk				0.5	0.5

Tja, de cijfers zeggen genoeg en van al die Bok / Bock hadden we ook weer genoeg. Ook werd er nog iets gezegd over de smaak:

Hertog Jan kreeg aantal x de hoogste waardering	4
Brand second best	3
Grolsch lest best	2
Dat was het, manager logistiek weer van Harte Bedankt!	

Piet Schouten

Genietsels

Een column van en voor de liefhebber!

Ons biergenootschap is volop in beweging. Een voorbeeld daarvan is deze nieuwe rubriek in ons eigen krantje. Want vanaf heden heb ik mijzelf de twijfelachtige eer gegund om voor U allen een column te gaan verzorgen. Ik heb nog geen idee welke onderwerpen in deze column allemaal zullen passeren, maar laten we het gewoon maar afwachten.

Vaak als ik vertel dat ik bij een bierclub zit, of eigenlijk een biergenootschap, dan word ik bestempeld als een zuiplap. Als ik dan uitleg dat het vooral om het genieten gaat, zoals in onze naam ook tot uitdrukking komt, verschijnen de vraagtekens in de ogen. Een bierclub is toch gewoon ordinair pils zuipen? NEE!!! roep ik dan vertwijfeld. Pils is slechts een type bier, we proeven serieus, leren onze smaak kennen en het blijft (meestal) tot enkele glazen beperkt. Het gaat tenslotte om de kwaliteit, niet om de kwantiteit!

Mooie herinneringen aan bijzondere bieren, zoals een Grand Prestige van meer dan 10 jaar oud, spreken sommige toehoorders wel aan. Zo heb ik inmiddels enkele leden aan de man weten te brengen. Maar vele anderen blijven een bierclub slechts zien als een goed excuus om flink te drinken. Ik laat hen dan ook maar in die waan.

Zolang wij als leden van ons genootschap trots op ons cluppie zijn, genieten van de bijzondere bieren en onze smaak en kennis testen middels het befaamde blindproeven, kunnen wij de onheuse aantijging een zuipclub te zijn, wel verdragen, toch?

Natuurlijk gaat een ieder anders om met het proeven en het proefformulier (overigens welke is nou de beste heren?). Van opvallende proza-achtige beschrijvingen en complete gedichten tot de simpele constatering dat het lekker of juist niet lekker is. Alles kan.

En telkens kijk ik weer uit naar de laatste maandag van de maand om in het Beugeltje elkaar te ontmoeten. Want het is toch heerlijk om zo nu en dan wat te leren over het brouwproces of om onze eigen smaakpapillen beter te leren kennen? Ja, en soms komen we ons zelf tegen tijdens het blindproeven! Maar ik kijk er vooral naar uit om samen gezellig te genieten van.....BIER!

BieâhBûis

Koken met bier

Super de Boer, een bekende kruidenier, geeft een blad uit met de fraaie naam "Verswijzer, blad voor de mond". Vanwege de kleurendruk dacht ik even te lezen "voor de hond", maar dat bleek gelukkig mee te vallen. In nummer 16 (17 - 21 april 2001) staat een recept dat ons genietters moet aanspreken: Beenham met Tripel.

Ieder zal z'n eigen favoriete Tripel hebben, daarom doe ik ook geen aanbeveling voor de brouwerij van de Tripel.

Soort gerecht:

Hoofdgerecht voor vier personen.

Bereidingstijd:

Circa 10 minuten (plus circa 50 minuten braadtijd)

De boodschappen:

1 beenham (circa 500 gram, Super (gratis reclame voor de supermarkt!))

2 takjes tijm

4 blaadjes laurier

50 gram boter

zout, versgemalen peper (Bram)

250 gram grotchampignons (geplukt door Zwitserse studenten)

0,5 fles Tripel

2 dl (dmi) creme fraîche

aluminiumfolie

De bereiding:

Maak aan de bovenkant van de ham een paar inkepingen en druk hier de tijm en laurier in.

Verhit de boter in een braadpan en braad de beenham volgens de gebruiksaanwijzing.

Bestrooi met zout en peper.

Veeg de champignons schoon en halveer ze.

Haal de beenham uit de pan en houd hem warm onder aluminiumfolie.

Bak de champignons circa 3 minuten in het achtergebleven bakvet aan.

Schenk het bier (zonder bezinksel) voorzichtig bij de champignons en roer de crème fraîche erdoor. Kook de saus iets in en breng op smaak met zout en peper.

Snijdt de beenham in plakken en serveer met de saus.

Lekker erbij:

Een veldsla-aardappelsalade. Iets anders mag natuurlijk ook.

Bevat pp circa:

525 kcal / 2200kJ / eiwit 32 g / vet 40 g / koolhydraten 5 g

Henk Brassien