

---

## 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 € 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"

<b>Pedro Montoya</b>	<b>voorzitter</b>	
Houtingkolk 1, 8017 NP ZWOLLE		(038) 465.1090
<b>Henk Brassien</b>	<b>penningmeester &amp; ledenadministratie</b>	
Thorbeckegracht 3/C, 8011 VL ZWOLLE		(038) 422.3214
<b>Anno Buis</b>	<b>reizen &amp; recreatie</b>	
Commissarislaan 148, 8016 LV ZWOLLE		(038) 460.1890
<b>Gerrit Mulder</b>	<b>logistiek</b>	
Glanerbeek 133, 8033 GB ZWOLLE		(038) 454.6890
<input type="checkbox"/> <b>Wim van der Spek</b>	<b>culinair</b>	

Momenteel in Engeland (bij Susan) en brouwer in Schotland

### REDACTIEADRES

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

### DE VOORPLAAT

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

---

## Een woord vooraf

Zo, het carnaval is tenminste weer achter de rug. Al die dwazen, die menen dat plezier bestaat uit zoveel mogelijk bier naar achteren slaan, kunnen nu weer gewoon doen. De echte carnavalsvierders (die zijn er ook, welzeker) wil ik hiermee niet over dezelfde kam scheren. Laten zij zich vooral niet beledigd voelen. Ik bedoelde andere lieden, toen ik het over dwazen had.

Het is acht dagen voor de proefbijeenkomst, dat ik de tekst zit in te kloppen. Gelukkig kreeg ik vanmorgen (zondag 17 februari) van Frits een meeltje met zijn verslag, anders hadden we waarschijnlijk een noodeditie gekregen van ons tijdschrift. Hoezo?

Murphy sloeg en slaat nog steeds toe. Sinds een paar weken heb ik mijzelf verwend met een fraai notebook, Toshiba Satellite 4600 PRO voor de kenners. De afgelopen weken heeft het ding (kreng) meer bij de leverancier gestaan dan bij mij in actieve dienst. Ik zal ulieden niet vermoeien met details, maar ik beleef nu vreselijke tijden. Morgen breng ik het ding weer weg en met een beetje geluk is tie dan vrijdag weer terug. Vandaar nu al aan het werk voor het krantje. Nu heb ik tenminste nog een apparaat.

Geniet ik nog? Neen, eigenlijk niet. Vanavond (= proefavond) is het vast wel weer over. Hoop ik, tenminste.

Deze maand in Gij Zult Genieten:

- het verslag van de proefavond van 28 januari 2002;
- koken met bier: Antoon;
- de plaatjespagina.

Henk Brassien

---

## De proefavond van 28 januari 2002

De voorzitter wenst iedereen een prettig 2002.

De contributie is met 11% verhoogd naar €5.

De bieren die vanavond geproefd worden zijn:

- Gerardus Kloosterbier. Dit is een dubbel van 6%, waarvan een deel van de verkoopopbrengsten naar het kloostercomplex in Wittem gaan.
- Nostradamus. Dit bier is ook gedronken tijdens de 24 uur van Antwerpen.

### Gerardus

Gerard	7 - 7	Lekker, goed drinkbaar. Fruitig, zurig. Nasmaa bitter. Waterig voor een Dubbel.
Jan	6 - 6	Zurig, madeliefjes, kruidig. Glad op het gehemelte. Bittere nasmaak.
Ivo	5 - 7,5	In het begin vlak, daarna steeds meer smaak. Lekker bier.
Henk	6 - 5,5	Zurig. Verdunt, dun van smaak. Geen dubbel.
Anno	7 - 7	Vlak, weinig nasmaak. Goed voor tussendoor.
Gerrit	6 - 6	Geen dubbel. Waterig, vlak.
Erik	6 - 6	Plat, vlak.
Pedro	6,5 - 6,5	Verdunde dubbel. Drinkt makkelijk. Indrinkbier.
Frits	5 - 5,5	Ruikt nergens naar, dun.
Piet	6 - 6,5	Ruikt naar banaan. Bietjesrode Grolsch Pils.
Hans	6 - 6,5	Ruikt zoetig. Weinig smaak. Bittere nasmaak. Geen dubbel maar halfje.
Gerard V	7 - 7	Prettig te drinken. Geen volheid/romigheid van

---

een dubbel. Meer een stevige Ale.

Frans 7 - 6 Eerste slok lekker pittig. Somber, boerig, bedorven pruim. Warmer wel krachtiger / lekkerder.

### Nostradamus

Frits 7 - 7,5 Lekker bier. Bitter en caramel. Geur niet zo Sterk.

Piet 7 - 7,5 Stevig bier. Maaltijdbier.

Hans 6 - 5 Zoet, caramel, bitter. Plakkerig. Buikpijn**bi**er. Drop.

Gerard V 5 - 5,5 Bitter, caramelsmaak. Teveel smaak en body.

Frans 9 - 9 Op één na beste bier. Bijna het perfecte bier.

Gerard 9 - 9 Heerlijk bier. Caramel, zoetig, moutig.

Jan 9 - 10 Moutig, zoetig, boerig.

Ivo 5 - 3,5 Niet lekker. Gebrande candij. Stroperig kleverig.

Henk 8,5 - 9 Prachtig bier.

Anno 9 - 9 Lijkt op Grand Prestige.

Gerrit 8 - 8 Lekker bier, lijkt op Trappist.

Erik 7 - 8 Ruikt muf. Smaakt goed.

Pedro 8 - 8,5 Muffe geur, belooft veel. Ruikt naar rozijnen. Echte Belg. Bier om aan te nippen.

Frits Coerts

---

## **Koken met bier: gegratineerde prei met beenham en champignons en Antoon.**

Het recept is bestemd voor vier personen en afkomstig uit Club Cuisine 3 - 1999.

### **De boodschappen**

400 gram wit van de prei  
200 gram gekookte beenham, in reepjes  
100 gram champignons  
een eetlepel grove mosterd  
twee eetlepels roomboter  
vier eetlepels geraspte Parmezaanse kaas  
vier eetlepels paneermeel  
een flesje Antoon (33 cl - dat kon nog in 1999; nu krijg je maar 30 cl)  
vier eetlepels crème fraîche  
peper uit de molen en zout naar smaak

### **Bereidingswijze**

Het wit van de prei goed wassen, uit laten lekken, in ringetjes snijden en in een koekenpan in de boter beetgaar bakken. Steeds goed omscheppen. Tegen het einde van de baktijd de in plakjes gesneden champignons nog even meebakken.

De oven voorverwarmen op 220 ° C.

De preiringetjes, plakjes champignons en reepjes beenham in een vuurvaste ovenschaal doen en driekwart van het bier eroverheen gieten. Crème fraîche en grove mosterd erdoorheen roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Afdekken met een mengsel van geraspte Parmezaanse kaas en paneermeel.

Ovenstand op 175 ° C zetten en de schaal ongeveer 15 minuten in de oven laten staan, totdat een gelijkmatig lichtbruin korstje is ontstaan.

Zo warm mogelijk serveren met stokbrood of warme toast en sla met plakjes tomaat, komkommer en een vinaigrette.

Drink hierbij een goed gekoeld glas Antoon van Brouwerij De Koninck. Smakelijk!

Henk Brassien

---

Een mooi plaatje (twee mooie plaatjes zelfs!)

Ook dit is een kwestie van *Genieten!*



Een fraaie route



Mijn fiets