

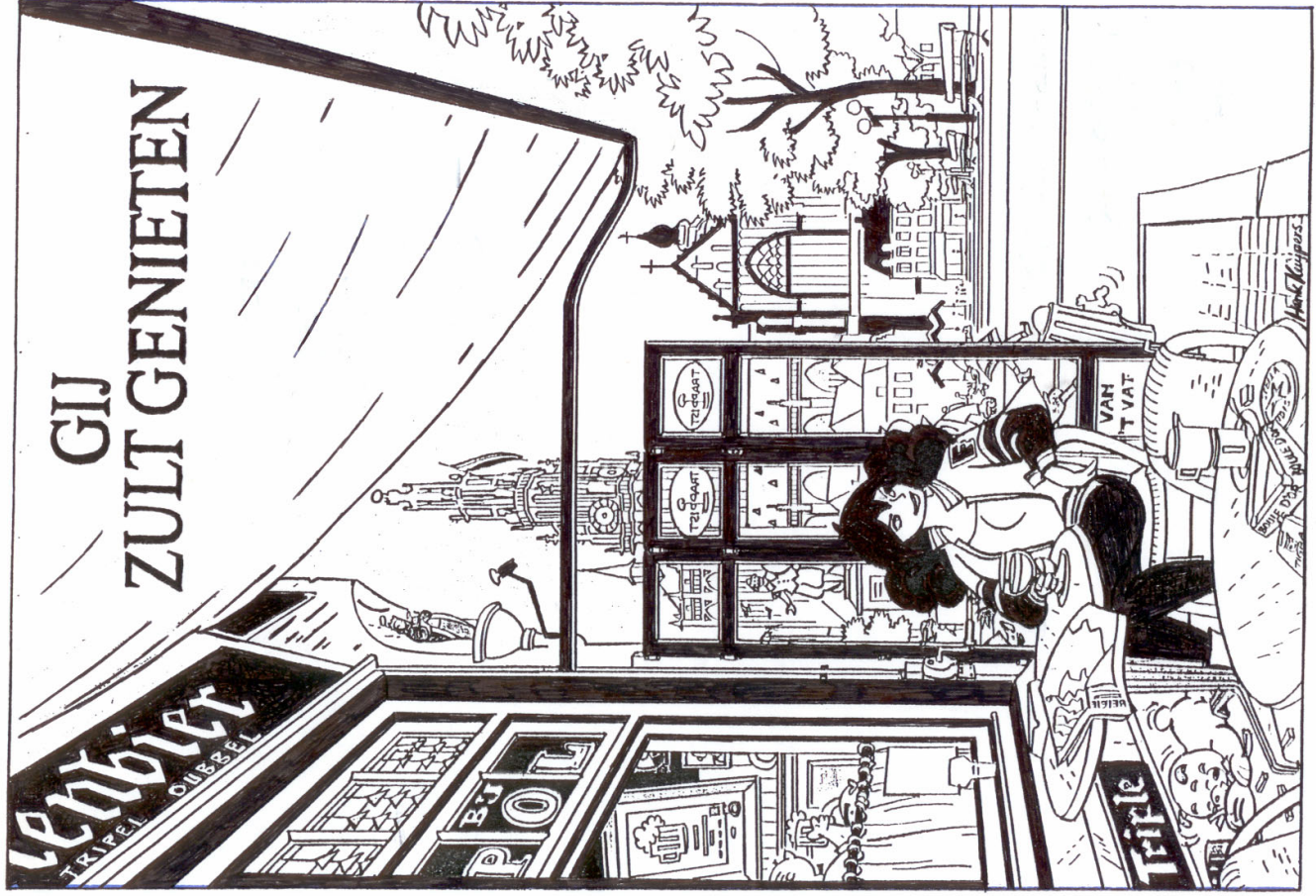
# HET ELFDE GEBOD, GIJ ZULT GENIETEN



Het Elfde Gebod is een hemels, goudblond bier van hoge gisting extra zwaar gebrouwen met zuivere gerstemout en fijne hop, door de Brabantse Hoogstbrouwerij de Drie Hoefijzers, die zich ten doel stelt authentieke specialbieren uit het Groot-Brabant van 1628 te handhaven.

Het is een krachtig bier met een volmondige bitterzoete smaak, dat toch gemakkelijk drinkt. Daardoor zal het moeilijk zijn de verleiding van dit bier te weerstaan.

Serveer het bij 7°C in het originele rondborstige Elfde Gebod glas.



café  
**'T BEUGELTJE**  
Krabbestraat 63  
8011 TX Zwolle  
tel. 038 - 4236410

## **Koken met bier: konijnenboutjes gestoofd met vijgen en Dijonse mosterd in Maredsous 10.**

Dit recept is afkomstig van de website van Han Hidalgo ([www.biercuisine.nl](http://www.biercuisine.nl)), een must voor de liefhebber van koken met bier. Vier personen moeten hier genoeglijk van kunnen eten.

### **De boodschappen**

- 800 gram konijnenboutjes
- twee eetlepeis bloem
- een ui
- 250 gram bleekselderij
- twee eetlepeis Dijonse mosterd
- 100 gram gedroogde vijgen
- een theelepels (verse) thijm
- vier eetlepeis zonnebloemolie
- 1 dl kippenbouillon
- een flesje Maredsous van 33 cl
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- vier eetlepeis crème fraîche
- peper uit de molen en zout naar smaak

### **De voorbereiding**

De konijnenboutjes bestuiven (het blijft een Belg!) met een mengsel van weinig zout, peper uit de molen en bloem.

### **Bereiden**

De zonnebloempitten verhitten in een braadpan en de boutjes zo snel mogelijk aan alle kanten goudbruin laten worden. Hittebron verlagen en de fijngehakte ui, fijngesneden bleekselderij, vijgen, thijm, mosterd, bouillon en de helft van het bier erbij doen.

Dit geheel in ruim anderhalf uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier erbij doen. Het stoffvocht uit de braadpan halen, pureren en terugdoen in de braadpan. Crème fraîche door het vocht roeren en op smaak brengen met peper en zout.

Konijnenboutjes en saus vedelen over voorverwarmde borden. Garneren met fijngehakte peterselie.

Serveren met aardappelkroketjes of aardappelpuree en in boter gestoofde groene kool of broccoli.

## **EEN WOORD VOORAF**

### **Een nieuw gezicht**

De oplettende lezer had het natuurlijk meteen door: er is iets veranderd in de lay-out van dit krantje.

En ja, dat klopt. Dankzij het boekje Drukwerk, uitgegeven door ComputerIdee ("Nu echt alles over het maken van uw eigen drukwerk"), ben ik nu in staat zomaar een A5-boekje te maken. Zonder ingewikkeld plak- en frutselwerk. Da's mooi.

Tegelijkertijd heb ik de broodletter (vakterm, geen punt als u dat woord niet kent!) aangepast. Van Comic sans MS zijn we nu overgestapt naar Bookman Old Style (standaard op 10 punten). Zo, het is maar dat u het weet. En, inmiddels heb ik de beschikking over meer dan 4.000 (JA!) lettertypes en kan het maar zo zijn, dat u opeens weer een ander lettertype zult tegenkomen.

### **Vacatures**

Nog steeds twee vacatures in uw bestuur. Wegens (te) geringe opkomst hebben we geen verkiezingen gehouden in januari. Vanavond dan maar?

### **De glazen van Grand Café Public**

Inmiddels heb ik kroegbaas Ton van Riele gesproken nadat hij – voor de officiële verschijning van ons vorige krantje – de welgemeende excuses had ontvangen voor het idee, dat hij zijn glazen geminimaliseerd had. Hij ging accoord met de aangeboden verontschuldgingen, zodat ik weer met een gerust hart naar Public durf te gaan.

### **Bier in de keuken**

Terug van weggeweest. Mocht u een proefkonijn zoeken.... Ik houd me aanbevolen.

### **Deze maand in Gij Zult Genieten**

- Het verslag van de proefavond van 27 januari 2003,
- Koken met bier: konijnenboutjes gestoofd met vijgen en Dijonse mosterd in Maredsous 10.

### **Henk Brassien**

## **Verslag proefavond 27 januari 2003**

Vol goede moed voor het nieuwe bierproefjaar togen Coen en ikzelve naar ons aller proeflokaal. Bij binnenkomst zaten Henk en Pedro ons traditiegetrouw op te wachten aan de bar in een verder geheel verlaten Beugeltje.

In de verwachting dat de overige bierproevers zich terstond bij ons zouden voegen bleven wij nog even gezellig kletsen aan de bar.

Tegen kwart voor negen begonnen we toch zo af en toe eens op ons horloge te kijken en werd regelmatig een blik richting de buitendeur geworpen. Gelukkig kwam Gerard ons versterken en we vatten weer moed. Echter, de verwachte bierliefhebbers bleven uit en we besloten ons naar het proeflokaal te begeven, in de wetenschap dat Piet S. zich later nog bij ons zou voegen.

Henk was de analen onzer vereniging er reeds op aan het naslaan of dit de bierproefavond met de laagste opkomst aller tijden was toen Nico en Eric verschenen. Voor de statistici onder ons, tot nu toe is er driemaal een opkomst geweest van slechts zes personen. De vlotte rekenaar zal al berekend hebben dat wij ditmaal met maar liefst acht personen vertegenwoordigd waren, nog lang niet het minimum.

Maar afijn, de proefavond kon beginnen, ware het niet dat er nog een aantal zaken van hoog belang besproken moest worden.

Gerard V. vertelt dat er een bierproefavond wordt gehouden in de Tagrijn voor 50 tot 70 docenten van het Deltion College. Het verzoek aan onze vereniging is om deze avond met onze kennis en kunde te verrijken. De avond zal de derde of vierde maandag in maart worden gehouden. (17 of 24 maart). Er is alom belangstelling voor deze bijeenkomst. Henk, Pedro, Gerard en Frits melden zich bij voorbaat aan.

Daar ons aller voorzitter en penningmeester in december te kennen hadden gegeven hun bestuursfunctie ter beschikking te willen stellen aan fris bloed, was een verkiezing van een nieuw bestuur op zijn plaats. Echter gezien de geringe opkomst en de afwezigheid van een potentieel bestuurslid (dhr. A. B. te Z.) is besloten de verkiezingen nog een maand uit te stellen tot februari.

En dan nu echt de proeverij. Pedro vond het na al onze avonturen met oude bieren wel weer eens tijd worden voor een avondje back to basics zoals men dat in de volksmond pleegt te noemen. Hij had hiervoor drie bieren geselecteerd die gewoon in de plaatselijke supermarkt te verkrijgen zijn en de aanwezigen mochten deze blind beoordelen op de drie basismaken zoet, zuur en bitter. Daarnaast zou een vermelding van merk, type en alcoholpercentage ook een aandeel in de punten bijdragen.

Het eerste bier kwam op de schrijver dezes zoet over met toch ook wel een beetje een bitterige nasmaak. Wat zou het zijn zoet of toch bitter? Er werd druk gewikt en gewogen, overlegd, misleid en hier en daar werd zelfs een poging tot afkijken ontwaard. Foei!

Het volgende bier was een stuk eenvoudiger, de zure smaak trok een ieder door de mond. Wat het nu precies voor een bier moest wezen waren de meningen over verdeeld, maar toch werd een ieders mening aan het papier toevertrouwd.

Het derde en laatste bier was erg bitter en deed denken aan een blond bier, hetgeen later een grove misvatting bleek te zijn, maar daarover zo meteen meer.

De meningen werden opgeschreven, de briefjes werden ingeleverd en de punten werden geteld. Ons aller voorzitter maakte de score bekend. De bieren die wij hedenavond geproefd hadden waren:

1. Lefte Brune Dubbel van 6%
2. Rodenbach van 5%
3. Brand Pils van 5%

Het derde bier bleek een gewone pils te zijn, wie had dat kunnen denken? Toch hadden een aantal dit wel goed geraden want onze Nico, de winnaar van deze avond met 5 punten had dit evenals Henk en Gerard goed geraden.

Ik zal u met de raadselen van onze deelnemers niet vermoeien en sommige aanwezigen de vermedering besparen en tot besluit concluderen dat het ondanks de geringe opkomst een zeer gezellige en geslaagde proefavond was.

**Frits Coers**

## 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 genoegen 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"

**Vacature (Pedro Montoya)** voorzitter  
Houtingkolck 1, 8017 NP ZWOLLE (038) 465.1090  
**Vacature (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  
Mamenteel 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).

## Afsluiter

Drink hierbij – de echte genieter wordt nu niet verrast – een goed gekoeld glas Maredsous (althans, dat zegt Hidalgo. Wellicht is het beter niet al te veel te koelen?).



**Henk Brassien**