

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 speciaalbieren 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
038 4236410

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 genoegeen 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 genootschapjaar 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 Houtingkolck 1	voorzitter 8017 NP ZWOLLE	(038) 465.1090
Anno Buis Commissarislaan 148	penningmeester & ledenadministratie 8016 LV ZWOLLE	(038) 460.1890
Gerrit Mulder Glanerbeek 133	logistiek 8033 GB ZWOLLE	(038) 454.6890
Frits Coers Meidoornplein 2	reizen & recreatie 8013 TR ZWOLLE	(038) 460 3886
Wim van der Spek Mometeel in Engeland (bij Susan) en brouwer in Schotland	culinair	
Henk Brassien Thorbeckegracht 3/C	publicaties en tijdschrift 8011 VL ZWOLLE	(038) 422.3214

Iemeel redactieadres: gij.zult.genieten@planet.nl

DE VOORPLAAT

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

EEN WOORD VOORAF

Alweer een nieuw jaar

Welkom in het nieuwe jaar. Een jaar met hopelijk weer vele fraaie bieren om te proeven. Een jaar wellicht ook met een Pedro, die eindelijk weer ambteloos burger wordt na ruim tien jaar voorzitterschap? De tijd zal het leren.

Vanavond heeft Anno zijn kans om wellicht ongeslagen de meeste bezoeken af te kunnen leggen. Ik ben er niet. Jongste zoon vertrekt over twee dagen met zijn vriendin naar Azië en viert vanavond zijn (voorlopige) afscheid. En daar wijkt alles voor, zelfs GZG. Ook Sjef Inkoop is er niet (wintersporten), dus Anno's kansen stijgen fors!

Anti rimpel bier

Ja, het wordt steeds gekker. Op 10 januari stond onderstaand berichtje in de Zwolse.

Duitsland brouwt bier tegen rimpels

BERLIJN – Een Duitse brouwerij heeft een bier tegen het ouder worden ontwikkeld. De producent wil het 'antiouderdomsbier' later dit jaar op de markt brengen. Het gerstemat bevat speciale vitamines en mineralen die het aftakelingsproces moeten vertragen. De drank smaakt meer naar bier dan naar iets anders, verzekerde gisteren een woordvoerder van de Klosterbrauerei in Neuzelle.

Wel, dat moet een aantal van ons wellicht aanspreken?

Komende proefavonden

Alle laatste maandagen van de maanden, behalve in de maanden juli, augustus en december.
Ook mei vormt een uitzondering. Door Pinksteren wordt 31 mei gewijzigd in 24 mei.

Enquête-uitslag

Helaas, krantje is vol. De (fraaie) uitkomsten volgen in het februarinummer van Gij zult genieten!

In dit nummer van Gij zult genieten:

- Het verslag van de proefavond van 24 november 2003,
- Koken met bier: Toast met in bier gesmolten kaas.

Henk Brassien

Verslag proefavond 24 november 2003

Voorwaar een redelijke opkomst deze eerste avond in het nieuwe seizoen: 14 man sterk waren we aanwezig. Na het uitreiken van het, wederom dikke, krantje inclusief een enquête, wordt de tafel verrijkt met enkele lekkere kazen en patés ter completering van de bekende toastjes. De gelegenheid: de verjaardag van Gerard H, Frits en Anno. Hulde en gefeliciteerd!

Door file is Pedro later en zit Henk (tijdelijk) voor. De De Vries Clan heeft ook 't Beugeltje betreden, ditmaal zijn vader en de tweede zoon paraat: Leon. Ook hij is vanzelfsprekend van harte welkom.

Heugelijk feit is het arriveren van onze eigen proefglazen: een restpartij, overgebleven van ons jubileumfeest. Eindelijk drinken we alleen uit hetzelfde glas! Het loopt alras naar 21.00 uur als wij onze dorst nog steeds niet gelsest zien. Er wordt nog verhaald over een bijeenkomst in de WRZV-hallen alwaar een voorganger verhaalt van de tien geboden. Ook het elfde gebod komt aan bod: GIJ ZULT GENIETEN! Wij worden voorwaar steeds bekender! Ook komt het bierfestival in België aan bod: dit zal dit voorjaar plaatsvinden op 6 en 7 maart in sint Niklaas. Meer info zal naar verwachting in december via internet volgen.

En dan eindelijk, als de schrijver en zijn buurmannen denken dat we een praatclub aan het worden zijn, komt om 21.15 (!) **het eerste bier** aan bod.

(bier 1/214): Huttenkloas Winterbok.

De meningen:

Gerard H: 5,5 / 5,5 muf, bitter, vlak en plat bier. De smaak is snel weg.

Nico: 6,5 / 6,5 vlak, weinig inspirerend met een onaangename nabitterheid.

Frans: 6 / 8,5 ruikt muf, plat.

De smaak is snel weg na de eerste dronk.

Maar voor je het weet heb je Huttenkloas gehad.

Zijn bier is net zo stram als hij was.

Voor de donkere dagen in de decembermaand.

Een gelijkmatig schuim, voor mij niet zo speciaal.

Maar is wel een 7 waard, en met een stukje schimmelkaas erbij is hij een 8,5 waard.

Coen: 7 / 7 'ne bitteren bok met 'ne machtig bitteren noasmoak

allendig ik ruuk nix.

Gerard V: 6,5 / 7,5 mooie bokbierkleur. Het bouquet is neutraal droog

en sterk gehopt. Ook is een sterk gebrande moutsmak te proeven. Als

drinkbier een 7,5, als bokbier een 6,5.
Piet: 6,5 / 7

De Sint heeft op een beurs de brouwers ontmoet

En een bestelling gedaan op staande voet.

De Sint staat bekend om zijn goede smaak

En met dit bier was hij zeker van zijn zaak.

Als deze Huttenkloas van de kurk wordt ontdaan

zal je verder blij door het leven gaan

Bij deze winterbok tekent Zwarte Piet nog even aan

dat het uit een land komt niet ver hier vandaan

Dit is een verrassing van wellustige smaak voor ons bierproevers een uitzonderlijke zaak

Het is een mix van bruine bitterheid

die met een tinteling door het keelgat glijdt

Dit heerlijk avondje is bijna weer voorbij

De Sint gaat straks weer vertrekken bij het kerend tij.

Frits: 7 / 7 niet sterk in het begin. Als het langer in de mond

hangt komt er meer bitter vrij. Dit bier moet je niet te koud drinken!

Gerrit: 7 / 6 voor een bok is dit bier te bitterig. Gewone bok is lekkerder.

Pedro: 8 / 6 interessant bier: bitter! De tukker zijn nu eenmaal een raar volk. Dit bier doet denken aan een kameel (noot schrijver: de discussie over kameel of dromedaris wordt weer eens gevoerd!); de 1^e bult belooft veel, de 1^e slok is het gebied tussen de bulten en dan als 2^e bult een bultje in de vorm van een kleine nasmaak. (overigens: Pedro wenste zijn bier niet te delen en wierp het derhalve weg!).

Henk: 6,5 / 7 de geur is niet goed. Henk had meer smaak verwacht (maar meldt ook knoflook te hebben gehad), alhoewel het bittere wel aanspreekt. Lastig bier.

Erik: 6 / 6,5 typisch Europees bier: de kleur / geur en het

schuim tonen het goede Twentsche leven. Alleen het bier drinken levert een te grote bitterheid op, maar met een goed stuk eten erbij (Duits) levert het weer een prettige combinatie op!

Anno: 7 / 6,5 dit bier is iets te bitter.

Leon: 7 / 8 (Leon: genoemd naar bekende Midden Amerikaanse plaats) dit bier is niet extreem bitter: bij een bittere smaak wordt de

nasmaak veelal nog meer bitter. Dat is hier (knap gedaan) niet het geval).

Hans: 6 / 7

dit is een winterbok een geen herfstbok want: te bitter. Er zit een metaalsmaak aan. Met kaas erbij komt er meer smaak vrij, kortom een eetbier (Pedro vult dit aan).

Statistieken:

Start: 6,6

Eind: 6,9

Gemiddelde (mix van begin / eind): 6,7

Bier 2/215: Kerstpater Christmasbeer van v/d Bossche.

Gerard V: 6,5 / 6,5 heeft een bouquet van rood fruit. De smaak is vaag fruitig (vijg / dadel) Mild gebrande mout / zoet en zuur zijn in balans.

Bruisend in de mond. Dit bier in kleine slokjes drinken. Gerard zou dit niet uitkiezen.

Coen: 6,5 / 6,5 het is een kerstbier: zwaar / vol en veel smaak.

Frans: 3 / 3

wat een raar bier! Teveel alcohol / teveel fruit, lijkt wel een Samoswijn of eerder nog een overjarige cola. Frans drinkt dit bier niet op een deelt het rond. Al snel blijkt zijn flesje bedorven als ook anderen het drinken. Dat hij nog een 3 durft te geven roept bij proevers van zijn bedorven proefsel zelfs verbazing op. Maar goed, geproefd is geproefd en het cijfer staat!

Nico: 8,5 / 8

op basis van kleur / geur en schuim ! Zag er goed uit. De eerste slok: een typisch kerstbier.

Gerard H: 6 / 6 complex bier. Fruutig. De geur neigt naar rozenbottels en zoetige appels. De smaak is kruidig / bitterig. Bruisend bier.
Hans: 6,5 / 6,5 bier met een complexe smaak. Er hangen ballen en slingers in. Erg boertig. Jawel, het is een kerstbier.
Leon: 7 / 7,5: de geur is te zoet. Het lijkt enigszins op kerstschuim.
De smaakanalyse: framboos / karamel. De alcohol is ondanks hogere percentage niet prominent aanwezig!
Anno: 8 / 8,5 een bier naar mijn hart: zoet en bitterig.
Erik: 8 / 8,5 Erik sluit zich volledig bij Anno aan.
Henk: 8 / 8,5 dit is een lekker kerstbier. (overigens na het bijschenken van het bier van Frans wijzigt de smaak in die van Cassis!).
Pedro: 7 / 7 Fruutig / makkelijk en vriendelijk bier. Dit drinkt makkelijk weg. De Alcohol proef je niet. Kortom Kers(t).
Gerrit: 8 / 8 ruikt enigszins naar Rodenbach. Lekker kerstbier dat niet te zwaar is.
Frits: 7,5 / 7,5 zie voorgaande kerstverhalen. Lekker bier!
Piet: 7,5 / 8 Het kerstbier.

De stoomboot kwam weer alhier en meerde af aan een Zwolse Pier.
Alle kinderen waren blij met het vertier ook GZG zat te wachten op het plezier
Wat zou de Sint brengen aan soorten bier van de brouwerij naar de particulier
Zal het smaken naar zeewier of zal het werken op mijn lachspier
Dit kerstbier gun je elke Jan Plezier
Met deze kleur en dit schuim maak je goede sier
Het smaakt naar een kruidige bosbessenvlier
In de nasmaak proef ik de honing ook summier
Dit bier laat zich drinken als een lier en daarom eindig ik met twee maal een vier

Statistieken:

Start: 7(zonder het bedorven proefsel van Frans: 7,3)
Eind: 7,1 (zonder het bedorven proefsel van Frans: 7,5)
Gemiddelde 7 (mix van begin / eind): : (zonder het bedorven proefsel van Frans: 7,4)

Na onze officiële proefsels testten wij ook nog twee andere bieren, waaronder een geschonken grote beugelfles lentebok, die ditmaal heel blijft. Voldaan is het weer wachten op een nieuw jaar met wederom veel lekkere bieren.
Eenieder gaat de donkere dagen weer tegemoet.

Coen Bongers

Koken met bier: toast met in bier gesmolten kaas.

Lunchgerecht voor vier personen.
Afkomst van het recept: AllerHande (Albert Heijn).

De boodschappen

200 gram milde Zaanlander kaas
vier sneetjes grof volkorenbrood
50 gram boter
100 ml trappistenbier (naar keuze dubbel of tripel)
een bosuitje in ragfijne ringetjes

Bereiding

Ovengrill voorverwarmen. Korsjes van de kaas snijden en kaas (in keukenmachine) raspen. Brood onder ovengrill of in broodrooster in 2-3 minuten bruin roosteren en laten afkoelen.

In een steelpan met een dikke bodem helft van de boter smelten. Bier erbij schenken en zodra het kookt, vuur laag zetten. Kaas al roerend in bier laten smelten. Op smaak brengen met peper en eventueel zout.

Toast met de rest van de boter besmeren en in ovenschaal of op bakplaat leggen. Gesmolten kaasmengsel erover verdelen en uitstrijken. Toast onder grill schuiven en bovenkant in twee minuten bruin laten kleuren. Bestrooien met bosuitjes.

Erbij

Lekker met bleekselderijsalade. En een fleske trappist kan natuurlijk ook geen kwaad.

Aanvullende gegevens

Bereidingstijd ca. 15 minuten.

Bevat per eenpersoonsportie 375 kilocalorieën, 15 g eiwit, 27 g vet, 16 g koolhydraten.

Prijs p.p. EUR 0,80.

Henk Brassien