

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

Gagel vormde in de Middeleeuwen het hoofdbestanddeel van bier. Met de "gruut" of "gruut" werd het bier op smaak gebracht. Gruut bestond vooral uit de gedroogde bloemen van de gagel de "Myrtus brabantica". Andere gedroogde planten werden eraan toegevoegd zoals de Salie, het Duizendblad en hars van dennenbomen. Adellijke lieden bezaten het gruitrecht. Een gruitier of gruitmeester zorgde ervoor dat edellieden geld kregen uit de verkoop van gruit.

Gagel had nog andere nuttige toepassingen. De schors werd gebruikt voor het looien van leer en de bladeren als een geneesmiddel tegen huidziekten en als afweermiddel tegen insecten. Gagelstruiken vind je dikwijls op plaatsen die in de winter onder water staan en in de zomer droog liggen. Gruut is een kruidenmengsel met vooral gagel en rozemarijn en verder onder anderen duizendblad, laurierbessen, salie. In veel landen ontstond een hele industrie rond het verwerken van gruit en ook de overheden hadden inkomsten uit het zogenaamde gruitrecht. Pas na ongeveer 1320 brouwde men in Nederland hobbier.

(bon: <http://members.home.nl/m.tettero/Overveen/Koyt.html>)

Frits Coers

Koken met bier: asperges met lenteboek



Lekker eten is vooruitzien, net als regeren. De aspergestijd is zo goed als voorbij en het lentebier is bijna uitverkocht. Dan toch een recept met EN asperges EN lentebier: bewaren voor volgend jaar!

Het recept is afkomstig uit PINT nr 142 (juni 2004, Aafje Anders) en is bedoeld voor twee personen. Meer eters uitnodigen mag natuurlijk, maar dan wel de hoeveelheden aanpassen!

Een woord vooraf

Bijna vakantie

Vanavond alweer de laatste reguliere bijeenkomst voordat de grote vakantie losbarst en we elders, al dan niet in een ver buitenland, moeten genieten.

Ermelo

Niks laatste bijeenkomst: we gaan natuurlijk ook nog even, voor die tijd, naar Ermelo. Een oude traditie (de eerste donderdag in juli) nis weer hersteld en normaal gesproken betekent zo'n eerste donderdag, dat we dan fraai terrasweer hebben. Daar rekenen we dan maar op. Ook de spareribs zijn weer terug. Twee jaar geleden was Jan Ermelo ermee gestopt. Het was hem teveel werk. Na vriendelijk aandringen door Sjef Inkoop (niet de minste klant van Jan's bierhal) was hij evenwel bereid voor ons een uitzondering te maken. Dat wordt flink de mond poetsen om doodgeslagen bier te voorkomen. Uiteraard is er ook weer gelegenheid om de eigen bierkelder of -kast aan te vullen met die bieren, die in Zwolle niet zomaar te koop zijn.

Kruidenmannetje

Hadden we ooit kruidenvrouwje Klaossien uut Zalk, nu is een kruidenmannetje opgedoken. Frits geeft in zijn verslag van de vorige bijeenkomst blijkt van veel kruidige kennis. Kijk verder in dit krantje!

Deze maand in Gij zult genieten

- Het verslag van de bijeenkomst van 24 mei 2004.
- Meer over gagel.
- Koken met bier: asperges met lenteboek.

Henk Brassien

3

Verslag van de bijeenkomst van 24 mei 2004

Aanwezig: Nico S., Frans, Marcel, Frits, Pedro, Piet, Gerrit, Eric, Anno, Hans, Nico B., Gerard H., Henk

Mededelingen

Op donderdag 1 juli is onze jaarlijkse afsluiting in Ermelo. Jan Burg heeft speciaal voor ons spareribs besteld, dus dat wordt weer smullen! Er gaan ongeveer 14 personen (13,8 of wellicht 14,2? - hb) mee naar Ermelo. We verzamelen om 18:00 bij Vitens (WMO).

We zullen Jan Burg vragen om dit keer bruine bieren te laten proeven en die mogen uit alle landen komen, behalve uit Nederland en België.

En dan nu de bieren:

Dit keer had onze Sjef inkoop twee witbieren meegenomen in het kader van de naderende zomer. Dit was trouwens de eerste keer dat we twee witbieren proefden!

Schansbier (14/227)

Gerard H.: Licht bitterig, vlak, dorstlessen bij warm weer. 6,5.

Nico B. : Witbier zoals witbier moet smaken, vlak. 7.

Hans : Ruikt naar witbier. Niet zuurig genoeg. 7 - 6.

Anno : Vlak. 6,5.

Eric : Smaakt als een witbier, wanneer het warmer wordt gaat de smaak weg. 7.

Gerrit : Geur veelbelovend. 7 - 6.

Piet S : 6,5 - 6 Zie vorige sprekers. Gemiddeld biertje.

Pedro : Geur, eerste slok een 7. Daarna smaakt het pilsachtig en naar schoonmaakmiddel. 6.

Frits : Zie vorige sprekers. Voor een bier dat over datum is best aardig. 6,5.

Marcel : Geur lekker. 6,5.

Frans : Witbier smaakt snel naar citroen, boerig, krachtig zomerbier. 6 - 6.

Nico S. : 6 - 5,5.

Henk : Geur belooft meer dan de smaak waarmaakt. 6 - 6.

Celis White (15/228)

Eric : Pak thuis een lekker biertje. Geur veelbelovend, smaak viel tegen. 5,5.

Gerrit.: 6 - 5,5 Heel zurige geur. Waterige en zeer vlakke smaak. Niet lekker.

Piet : 7 - 6 Belooft veel, blijft lang nazeuren. Hebben er in Texas krijt doorheen gemixt.

Pedro : Ruikt lekker zuurig. 7 - 7,5 Drinkt makkelijker dan de vorige.

Frits : Geur belooft veel. Eerste slok heel zuur, vies. Daarna beter. 4 - 6.

Marcel : Geur rokerig. Drinkt niet als een witbier. Te aromatisch. Beter dan President Bush. 6 - 6,5.

Frans : 2 - 2,5 Geen witbierdrinker. Vies, waterig. Pijn in m'n buik. 4

Nico S. : Wil volgende keer weten wat er voor bier komt. Beter dan de vorige. 5,5 - 6.

Henk : Kreeg visioenen van vroeger. 5 - 4,5 Toen het bier warmer werd proefde hij koriander, dus 6,5.

Gerard H.: Dacht aan afvasmiddel 4. en aftershave 2,5.

Nico B. : Proeft Gagel (Lieve vrouwe bedstro) Zeer boertig. Geen doordrinker. 8 - 8,5.

Hans : Rook afwaswater. Geen lekkere smaak. 5 Geen witbier 4.

Anno : Geur niet aangenaam, eerste slok ook niet 5,5 - 6.

Frits Coers

Gagel

Aangezien onze Nico B. Gagel meende te proeven in het laatste biertje, hierbij wat meer achtergrond over deze plant.



Een takje gagel

Haarlem was vroeger de belangrijkste stad in Holland voor het brouwen van bier. Dat is ook af te leiden uit het feit dat de vaten, Jopen genoemd, synoniem ofwel naamgever werden voor het befaamde Haarlemse bier. Tot in Brementen verscheepten de Haarlemmers hun bier in de Middeleeuwen en in Antwerpen was Koyt het meest verkochte bier tot 1450.



Ziehier het bewijs: gagelbier bestaat!

In de Middeleeuwen gebruikten de mensen veel kruiden in gerechten en dranken. Zij konden daarmee smaakafwijkingen die zij hadden opgelopen door infecties als griep en verkoudheid verdoezelen. Maar sommige kruiden hadden ook roesverhogende en bedwelvende eigenschappen. 5

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 Beugelje", 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 voordeig 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"

Eric Krijnen P.C. Hooftstraat 2	voorzitter 8023 AK ZWOLLE	(038) 453.4191
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 Momenteel in Engeland (bij Susan)	culinair en bijna een eigen brouwerij in Engeland	
Henk Brassien Thorbeckegracht 3/C	publicaties en tijdschrift 8011 VL ZWOLLE	(038) 422.3214

Iemeel redactieadres: gijzultgenieten@planet.nl

DE VOORPLAAT

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

De boodschappen

- 1 kilo asperges
- 1 flesje Grolsch (oid) lentebok
- 1 theelepel selderijzout
- 1 thelepel rietsuiker
- 4 plakken ham
- 2 eieren
- 5 nieuwe aardappelen

Voor de botersaus:

- 30 gram roomboter
- 5-6 eetlepels aspergekookvocht
- 1 eetlepel gembersirop
- 25 gram blauwschimmelkaas
- dille en bieslook naar smaak
- versgemalen peper naar smaak

De bereiding

Schil de asperges. (Asperge)pan voor driekwart vullen met Lentebok en eventueel aanlengen met water. Zout en suiker toevoegen. Vloeistof aan de kook brengen, asperges in de pan en in 15-20 minuten zachtjes gaarkoken. Asperges uit de pan nemen en goed laten uitlekken. Daarna op een warme schaal leggen.

Gelijktijdig met het koken van de asperges de aardappelen (eventueel met schil) samen met de eieren koken. De eieren na vijf minuten uit de pan nemen en onder koud stromend water laten schrikken. Als ze iets afgekoeld zijn, de eieren pellen en in een kommetje fijnprakken. De aardappelen in 15-20 minuten gaarkoken.

Vijf minuten voor het einde van de kooktijd van de asperges, de botersaus maken. Boter en kaas in een pannetje laten smelten, vervolgens alle andere ingrediënten toevoegen en het geheel zachtjes verwarmen. De saus op smaak brengen met versgemalen peper. De saus eventueel iets binden met kookroom of een papje van maizena.

Leg de plakken ham op de borden, serveer daarnaast de asperges op een mooie schaal en de geprakte eieren in een kommetje.

Geniet ervan en drink er een goed gekoelde Lentebok bij.

Smakelijk eten toegewenst!

Henk Brassien