



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 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"

Eric Krijnen	voorzitter	8023 AK ZWOLLE	(038) 453.4191
P.C. Hooftstraat 2	penningmeester & ledenadministratie		(038) 460.1890
Anno Buis		8016 LV ZWOLLE	(038) 454.6890
Commissarislaan 148	logistiek		(038) 460.3886
Gerrit Mulder		8033 GB ZWOLLE	
Glanerbeek 133	reizen & recreatie + webmaster		
Frits Coers		De Savornin Lohmanin 9	8014 AM ZWOLLE
	culinair		
Wim van der Spek		Momenteel in Engeland (bij Susan)	en bijna een eigen brouwerij in Engeland
	publicaties en tijdschrift		
Henk Brassien		Thorbeckegracht 3/C	8011 VL ZWOLLE
			(038) 422.3214

Iemeel redactieadres: gij-zult.genieten@planet.nl
Website: <http://www.gijzultgenieten.nl>

DE VOORPLAAT

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

Een (ditmaal wel erg kort) woord vooraf

Van het bestuur

In een buitengewone bestuursvergadering heeft uw bestuur zich onlangs gebogen over het ietwat teruglopende bezoek en daarmee gepaard gaande het leger worden van de clubkas. Lees verderop in dit krantje het plan van aanpak. Uw mening wordt hierover vanzelfsprekend gevraagd.

In dit nummer van Gij zult genieten:

- Van het bestuur,
- Het verslag van de proefavond van 24 april 2005,
- Het bierviltje van de maand: Drie Hoefijzers (humor uit de oude doos),
- Koken met bier: Tilapiafilet met Alfa Super Dort.

Henk Brassien (vanavond afwezig, want in België tijdens een weekje fietsen in dat mooie land).

Het bierviltje van de maand



Drukkerij Carpa in Den Haag drukte ooit de viltjes van het niet meer bestaande biermerk De Drie Hoefijzers. Let op wat in die tijd onder humor werd verstaan. Paarden zaten toen in de kroeg, later komen we paarden vooral in de gang tegen. Wie heeft enig idee over de leeftijd van dit viltje?

Henk Brassien

Van het bestuur

In veel tijdschriften van verenigingen en clubs komen we een pagina “Van het bestuur” met grote regelmaat tegen. Zo niet bij Gij Zult Genieten. En dat is maar goed ook, want we zijn een genootschap om te genieten en niet om te vergaderen en te besturen.

Toch ruim een pagina van het bestuur in deze editie en waarom dan wel? In mijn rol als penningmeester heb ik geconstateerd dat de laatste tijd de inkomsten teruglopen en de uitgaven stijgen. Met als gevolg dat onze kasinhoud aan het teruglopen is. Na mijn signaal hierover hebben wij als bestuur een echte vergadering bij onze voorzitter thuis gehouden om dit te bespreken. Uiteraard onder het genot van een mooi bier. Werd het toch een mooie avond, die woensdag de 11^e mei 2005!

Om de problematiek van een slinkende kasinhoud een halt toe te roepen, heeft het bestuur het volgende voorstel naar onze leden:

- Vanaf de eerstvolgende proefavond (eind mei) willen we bij het uitschenken van de te proeven bieren de schenknorm van 0,2 liter per persoon gaan hanteren. Dat scheelt in de kosten.
- Tegelijkertijd blijven we er bij de inkoop wel aan vasthouden, dat de aanschafkosten van een bier er niet toe doen. Dit onder het motto we gaan voor kwaliteit en niet voor kwantiteit.
- Als bestuur gaan we het daadwerkelijk (meer) aanwezig zijn van de GZG-leden op onze proefavonden stimuleren. Gebleken is namelijk dat de gemiddelde opkomst enigszins terugloopt. Een betere opkomst is gunstig voor de inkomsten.
- We vragen aan ieder lid van GZG om eens rond te kijken in familie- en kennissenkring of er nog potentiële GZG-leden tussen zitten. Dan gaat het dus om echte bierproevers, die goed bij ons genootschap passen en zich daar zullen thuis voelen. Ook dat is gunstig voor de inkomsten. Maar let wel, het gaat ons hierbij niet om enorme aantallen, want belangrijker is dat iemand ook echt bij ons genootschap past!
- Als uitgangspunt willen we gaan hanteren dat als wij een proefavond voor derden organiseren, wij hier wat aan willen verdienen voor ons genootschap. De hoogte van de winst hangt daarbij wel af van de doelgroep. Voor arme studenten zullen we milder zijn dan topmanagers die eens wat anders willen!
- Helaas ontkomen we ook niet aan een verhoging van de bijdrage per proefavond. We stellen voor om vanaf het volgende

seizoen (dus met ingang van de proefavond eind november 2005) de bijdrage te verhogen met één euro tot 6 euro per avond.

- Mochten al deze maatregelen leiden tot een behoorlijk overschot in de kas, dan willen we hier graag wat "leuke" dingen van doen, zoals een gratis proefavond of een ander bijzonder gebeuren. Want het is niet de bedoeling om de kas te spekken, maar uitsluitend als genootschap financieel gezond te blijven.
- Tenslotte zal het bestuur voortaan elk jaar opnieuw kijken naar de bijdrage per avond om te zien of deze omhoog of juist weer omlaag kan.

We zullen deze voorstellen op de proefavond van eind mei ook mondeling brengen en zonodig toelichten. We willen graag uiterlijk eind juni hierover beslissen.

Namens het bestuur van GZG,
Anno (penningmeester).

Verslag Bierproefavond 24 april 2005

Aanwezig: Eric, Gerrit, Frits, Marcel, Nico B, Henk, Anno en Pedro. Henk is er volgende keer niet bij (vakantie – weekje fietsen in België). De proeverij voor Groene Land Achmea doen we in juni. Gerrit is hiervoor contactpersoon.

De avond met de kaasboer wordt gehouden op 24 mei. Thema: Duitsland. Ermelo is definitief 7 juli. Vertrek 18.00 uur. Waar? Volgt nog.

Het eerste bier van de avond: De Koninck Blond, 6% 33cl. Nummer 11 van het seizoen en 246 totaal. Beoordeling:

- Gerrit: Niet echt iets bijzonders. Liever iets kouder gedronken. 6,5 en 6,5.
Frits: Wat proef ik? Er blijft iets hangen, iets lenterigs. Lekker fris bier. 7 en 7.
Marcel: Doet mij aan een meibok denken. Beetje honing. 6 en 6.
Nico: Geen spectaculair bier. Drinkt zwaar. Prettig bitter. 6 en 6.
Henk: Vlak, stoffig, gazeuze-achtig. Niet lekker. 5 en 5.
Pedro: Neutrale geur, beetje fruitig, beetje zurig. Mooie balans. Makkelijk drinkend. 7 en 7,5
Anno: Droog, bitterge nasmaak. Licht, maar toch pittig. 6,5 en 6.
Eric: Geen verkeerd bier. Onopvallend. Krijg meer body als het warmer wordt. 6,5 en 7.

Het tweede bier: De Koninck Triple, 8% 33cl. Nummer 12 en 247 totaal:

Marcel: Geen echte triple. Te zoet, hoppig en moutig. Lijkt op een Koninck met veel alcohol. Muffig. 6 en 6.

Nico: Wordt niet echt blij van dit bier. Lijkt een opgefokte Ale. Zwaar op de maag. 6 en 5.

Henk: Geen Triple. Zachte smaak. Caramel smaak. 6 en 6.

Anno: Zachte vlakke Triple. Loopt terug in smaak. Zakt weg. 7 en 6.

Eric: Kleur en geur veelbelovend. Zakt echter weg. Drinkt te makkelijk. Zou moeilijker moeten drinken. 6,5 en 6.

Gerrit: Te zacht. Geen Triple. Licht kruidig. Alcohol proef je te weinig. 7 en 6,5.

Frits: Geen Triple. Best aardig. Een 5 als Triple en een 7 als gewoon bier!

Pedro: Krachtiger geur dan het vorige bier. Fruitige, zoetige smaak. Amandelbittere nasmaak. 7 en 6,5.

Buiten de officiële proeverij proeven we een bier uit Schotland dat Marcel voor ons heeft meegenomen.

Het bier heet Fraoch en het is een Ale van 5% volgens een 300 jaar oud recept en gebrouwen met ingrediënten uit het Hoogland. Heidebier. Sommigen noemen het Gagelbier.

De waardering liep zeer uiteen :van heel lekker en het cijfer 9, tot niet te Zuipen en een 4!



Ook het etiket van Fraoch mag gerust bijzonder genoemd worden.

Hoe dan ook, iedereen vond dit wel heel een bijzonder bier met een zeer aparte geur (parfum). En een smaak die meer neigt naar een kruidendrank dan naar bier. De hop ontbreekt.

Voorral Marcel, Nico en Eric waren zeer gecharmeerd van dit bier. Einde avond.

Pedro Montoya

Koken met bier: Tilapiafilet met Alfa Super Dort

Bron: maandfolder van de Alliantie van Biertapperijen in Nederland (ABT), recept van Han Hidalgo.

Hoofdgerecht voor vier personen.

De boodschappen

- 4 tilapiafilets, elk 125 gram
- 200 gram rivierkreeftenstaartjes (gekookt)
- 2 eetlepels bloem
- 2 sjalotjes
- 5 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 1 dl Alfa Super Dort
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook
- 1 kleine knolselderij
- 3 dl groente- of kippenbouillon
- 2 eetlepels zachte roomboter
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Knolselderij schillen en in blokjes snijden.
Sjalotjes schillen en in stukken snijden.
Twee eetlepels olie in een (hoge) koekenpan verwarmen en de blokjes knolselderij en sjalotjes ome en om bakken.
Hittebron verlagen, bouillon toevoegen en gedurende 30 minuten stoven.
Vervolgens met een staafmixer pureren, zeven (goed aandrukken tegen de zeefwand) en terugdoen in de braadpan.
Eventueel extra bouillon en het bier toevoegen en 3 minuten goed verwarmen.
Vanaf de hittebron zachte roomboter met een garde erdoor kloppen.
Op smaak brengen met peper en zout en de saus warm houden.
Tilapiafilets met zout, peper en bloem bestrooien.
Drie eetlepels olie in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de filets om en om bakken tot beide kanten goudbruin van kleur zijn.
Samen met de saus over voorverwarme borden verdelen.
Garneren met gekookte rivierkreeftenstaartjes en met fijngesneden bieslook bestrooien.
Serveren met aardappelkroketjes, in boter gestoofde dunne worteltjes vermengd met doperwtjes en vergezeld van een goed gekoeld glas Alfa Super Dort.

Smakelijk eten!

Voor nog veel meer fraaie recepten voor koken met bier: zie de website van Han Hidalgo: www.biercuisine.nl.

Henk Brassien

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 speciaalbiere 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.

Servere het bij 7°C in het originele rondhorstige Elfde Gebod glas.



Krabbestraat 63
038 4236410