



november 2005, nummer 96

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 genoeg 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 € 6,00 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"

Eric Krijnen P.C. Hoofstraat 2	8023 AK ZWOLLE	voorzitter (038) 453.4191
Anno Buis Commissarislaan 148	8016 LV ZWOLLE	penningmeester & ledenadministratie (038) 460.1890
Gerrit Mulder Glanerbeek 133	8033 GB ZWOLLE	logistiek (038) 454.6890
Frits Coers De Savornin Lohmanln 9	8014 AM ZWOLLE	reizen & recreatie + webmaster (038) 460 3886
Wim van der Spek Eigenaar Little Valley Brewery in Hebden Bridge (Engeland)		culinair
Henk Brassien Thorbeckegracht 3/C	8011 VL ZWOLLE	publicaties en tijdschrift (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 Kuipers).

Een woord vooraf

Contributieverhoging

In een eerdere uitgave van dit krantje was het al uitvoerig toegelicht, in een tweetal bijeenkomsten is er – al dan niet eveneens uitvoerig – over gesproken en vanavond is het zover: de verhoogde contributie is van kracht geworden.

Van EUR 5,00 naar EUR 6,00 per keer.

In geval van opperste nood wil de beheerder der penningen, Anno BdP, wellicht meedenken over termijnbetaling?

Laatste bijeenkomst in 2005

Inderdaad, vanavond hebben we de laatste bijeenkomst van het jaar. Het winterreces gaat in en we zien elkaar weer in januari.

Allemaal een goed uiteinde gewenst en nu alvast alle goeds voor het nieuwe jaar 2006, het jaar, waarin we in mei kunnen vieren, dat we 12,5 jaar bestaan! En we hebben nog wat te vieren: het 100^e nummer van Gij zult genieten (dit is nummer 96). Het aprilnummer wordt daarmee nummer 100.

Oude bieren

Om het lopende jaar mooi af te sluiten, kunnen we vanavond klennismaken met overtollige, oude bieren uit de keldervoorraad van Nico B. Een tussentijdse Night of the Old Beers als het ware.

Jaarverslag

Traditiegetrouw volgt in november de jaarlijkse terugblik op het genootschapsjaar, dat immers loopt van november tot en met oktober. Het tekort over het afgelopen jaar bedroeg EUR 37,20, maar desondanks zijn we niet blut. We hebben nog EUR 122,50 in kas. Het gemiddeld aantal bezoekers liep terug van 11,33 naar 10,11 en da's niet zo mooi! Lees verder het vanavond uitgereikte verslag.

In dit nummer van Gij zult genieten:

- Het verslag van de proefavond van 31 oktober 2005,
- De update van Little Valley Brewery,
- Het bierviltje van de maand, GOM Tapwacht,
- Koken met bier: lamsspiesjes, kikkererwtenspuree en Westmalle Dubbel..

Henk Brassien

Verslag van de bierproefavond van 31 oktober 2005

Acht leden waren aanwezig, te weten: Anno, Coen, Frits, Gerard V, Gerrit, Hans, Henk en Marcel. Pedro moest thuis werken voor de baas en Eric had een jarige zoon.

Zoals te verwachten viel van onze Sjef Inkoop Mulder, moesten er Bokbieren geproefd worden. Ja één heuse bokbierblindproefavondwedstrijd. Twee bokbieren en één ander bier moesten geproefd worden door een mager aantal leden (hetgeen misschien wel tot een bestuurscrisis kan leiden omdat het bestuur er schijnbaar niet in slaagt het tij te keren).

Nico arriveerde even om de glazen te brengen met de mededeling, dat hij zich fysiek onbekwaam voelde en zeker deze avond geen blindganger zou zijn.

Gedronken werden

Bavaria Hooghe Bok (proefsel 19, totaal 254), Westmalle Dubbel (20-255) en Hertog Jan Bok (21-256).

De naam van de bokken leverde per bok een drietal punten op. De niet-bok op de juiste plaats ook drie en verder een punt voor het juiste alcoholpercentage (die allemaal 6,5 waren, doortrapte Mulder!).

The results were

Anno 9 punten; Hans 1 punt (winner and loser).
Frits 2; Marcel 3 (weet niets van bokken behalve als hij ze schiet).
Coen 3; Gerard 5 en last but not least Henk 6 punten.

(Van de redactie:

We weten, dat Sjef Inkoop schijnbaar eenvoudige regelingen tot bizarre bijzonderheden weet om te toveren, maar deze wijze van uitslag noteren mag er zeker ook zijn! Voor de mindere metadenkers onder ons nogmaals de uitslag, maar dan in ook voor leken begrijpbare vorm.

1	9 punten	Anno	
2	6 punten	Henk	
3	5 punten	Gerard V	
4 en 5	3 punten	Coen en Marcel	
6	2 punten	Frits	
7	1 punten	Hans	- HB)

Als een echte winnaar schonk Anno de prijs aan een goed doel: de aanwezigen, zodat we tezamen nagenietend nog enkele bieren verorberden. De hapjes op deze avond werden verzorgd door Ria deVries, die ze aan Hans had meegegeven om zo nog voor z'n 50^e verjaardag te trakteren.

Hans de Vries

Het bierviltje van de maand

Reclame kun je het eigenlijk niet noemen, we zullen echt thuis de Tapwacht niet gaan bestellen. Hoewel, met al die Beertenders en Perfectdraughts weet je maar nooit.

Deze maand dus niet een biermerk op vilt, maar de Gom Tapwacht, het instituut, dat ervoor zorgt dat de bierleidingen schoon zijn en we een smakelijk en gezond (daar wordt natuurlijk genuanceerd over gedacht) glas bier kunnen drinken.



Zelf in het bezit van een mooi viltje, dat meer bekendheid verdient? Neem het mee en wellicht volgt eeuwige roem in Gij zult genieten.

Henk Brassien

Update Little valley Brewery



Ons oerlid Wim van der Spek is inmiddels al bijna een half jaar officieel werkzaam als zelfstandig brouwer in Hebden Bridge, Engeland. Hoe vergaat het hem? Hoe loopt de brouwerij? Periodiek houdt hij ons op de hoogte.

Wim heeft gelukkig meer verstand van brouwen dan van meeltjes versturen (het woord meeltjes heb ik overigens van hem gepikt). Op 22 november bezwoer hij mij, dat er ergens op het wereldwijde web een update op weg was naar mijn elektrische brievenbus. Het is nu 26 november 17:36 uur en weinig update. Ik moet het doen met een eerder, maar kort bericht.

“Op 6 december zal de introductie zijn van de bottles. Al het bier is op fles, maar de labels zijn nog onderweg. De schroeftransporteur is ook klaar en nu kan ik mooi en netjes mijn mout mixen in de maischketel. Geen handwerk meer.

Moor Ale is klaar en fantastisch. Lekker vol van smaak en goed drinkbaar.

Groeten Spek.”

Meer weten? Ga naar www.littlevalleybrewery.co.uk.

Henk Brassien

Koken met bier: Lamsspiesjes, kikkererwtenpuree en Westmalle Dubbel

Bron: www.biercuisine.nl van Han Hidalgo.

De Boodschappen

- 750 gram lamsschouder
- 2 teentjes knoflook, uit de knijper
- 6 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 450 gr kikkererwten (uit pot of blik, uitgelekt)
- 2 eetlepels vers citroensap
- 4 sjalotjes
- 1 theelepel komijnpoeder
- 2 dl kippen- of groentebouillon
- 1 felesje Westmalle Dubbel (33 cl, kamertemperatuur)
- 2 eetlepels verse korianderblaadjes (jum, jum)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze

Lamsschouder in gelijkmatige blokjes snijden.

Een marinade maken van 4 eetlepels olie, het bier en twee teentjes knoflook uit de knijper.

Hierin de blokjes op een koele plek gedurende 6 uur marinieren. Blokjes af en toe omkeren.

Sjalotjes schillen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olie in een braadpan verwarmen en de fijngesneden sjalotjes om en om bakken.

Hittebron verlagen en de uitgelekte kikkererwten, bouillon en komijnpoeder pureren. Laten afkoelen, citroensap erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout.

De blokjes vlees met keukenpapier afdeppen, aan (metalen) spiesjes rijgen en en op een grillpan, of op de barbecue of onder een hete grill goudbruin grillen. De spiesjes af en toe omkeren.

Na het grillen lichtjes met een penseel met de overgebleven marinade bestrijken en over voorverwarmde borden verdelen.

Serveren met kikkererwtenpuree, gearneerd met verse korianderblaadjes, vergezeld van stokbrood of reepjes Turks brood en (natuurlijk!) een gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur)

Smakelijk en mocht er iemand zijn, die aan de slag gaat en nog een meeeter zoekt ... ik houd me graag aanbevolen.

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 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.

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

