



april 2006, nummer 99 en een half

Iemeel redactieadres: [gij.zult.genieten@planet.nl](mailto: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).

#### Klopt pagina 2 wel?

Korte inleiding, nietwaar? Zeker en dat komt, omdat dit ook maar een half nummer is, 99,5 om precies te zijn. En waarom dan wel, zult u vragen..... Wel, in mei bestaan we 12,5 jaar en om dan met krantje 101 tevoorschijn te komen, is wel wat erg magertjes. Vandaar. Het jubileumnummer 100 zal welzeker dikker zijn dan dit krantje.

#### Het koperen bier

Kijkt allen op de website (zie hierboven) en doet mee met de verkiezing van Het Koperen Bier!

#### Jubileum in mei

De commissie hult zich deels in stilzwijgen, maar dat is goed. We houden van verrassingen. TV Zwolle lijkt inderdaad aandacht aan ons Jubileum te gaan schenken.

#### Verder in dit (mini-)krantje

- Het verslag van de bijeenkomst van 27 maart.

Henk Brassien

#### De proefavond van 27 maart 2006

Geproefd werden bieren van de Brouwerij Mommeriete van de eigenaars Gert en Carina Kelder. Adres: Holthonerweg 9 7779 de Holthone vlakbij Coevorden. Voor hen die meer willen weten: [www.mommeriete.nl](http://www.mommeriete.nl).

Aanwezig waren de gewaardeerde leden: Frits, Gerrit, Marcel, Nico, Hans, Anno en Henk.

Voor het proeven had Anno de bieren Mommeriete Lentebok (7%) en Vrouwe van Gramsbergh (10%) meegenomen.

#### Allereerst Mommeriete Lentebok

Nico: goede lentebok, licht van smaak met een bloemengeur en een hooghangende bitterheid. Cijfers 8 en 8,5.

Marcel: Sluit zich hierbij aan met als aanvulling de opmerking dat het bier karamelzacht is met een goede geur en een mooie balans, dus de cijfers 8 en 8,5 waard.

Gerrit:: Qua lentebokgeur een 7. Met een bitterigheid, die heel ver naar achteren hangt, lekker romig met een licht overheersende alcoholmaak 7,5.  
Frits: een lekkere niet-chemische smaak, waardoor het een lichte tripel lijkt. Met de cijfers 7 en 7,5.  
Henk: een 7 en een 7. Dankzij de fruitige, dikke, romige smaak denkend aan Lefe blond, maar het echte frisse is er niet. De geur is goed en tamelijk sterk.  
Anno: hij is bevooroordeeld, omdat hij zaterdag en zondag al geproefd heeft. Een 7,5 en een 8.  
Hans: een 8 en een 8, denkend aan boterbabbelaars van moeders, vroeger.

#### **Het tweede bier: Vrouwe van Gramsbergh**

Henk: een echte Belg, maar het winterbier wordt wat verpest door teveel lauriersmaak. De cijfers zijn een 8 en een 7,5.  
Frits: Hij heeft niets geroken, maar toen het bier warmer werd rook hij iets meer. Het is lekker bier met 2 x een 8.  
Gerrit:: Het is donker met een hoog alcoholpercentage. Dat is normaal niet bij hem favoriet, maar dit bier krijgt een 8 en een 8,5. Het lijkt op een Gouden Carolus. Let op: de nasmaak is wat plakkerig.  
Marcel: Mist winterbierkruiden. Het is iets te zoet, dus een 6,5 en een 6,5.  
Nico: Moutige kandijgeur. Niet kruidig en plakkerig zoet met een 7,5 en een 7.  
Hans: Doet eerst denken aan een dubbel, maar zwakt daarna af. Gaat daarom van een 8 naar een 7.  
Anno: mijn favoriete bier. Het wordt steeds lekkerder. Van een 8,5 naar een 9.

#### **En dan nog de overige Mededelingen:**

Er was geen OLM bier. De brouwer heeft nog geen bier op fles en was niet in de gelegenheid om aanwezig te zijn. OLM bier komt daarom voor het najaar op de agenda.

We doen niet mee aan de SlowFood proeverij. Wel aan de BBQ in Dalfsen (9 juli, tuinderij Jansen) en aan de proeverij van de PV Frion in november: we gaan deze zelfs organiseren.

Jubileumzaken:

1. Er wordt gezocht naar een blijvende attentie voor wie (na opgave) die avond komt.
2. We organiseren de verkiezing van het koperen bier (ieder lid en oud-lid moet 5 bieren kiezen, die ooit geproefd zijn op één van onze avonden en de beste 5 doormailen/bellen of met een ander communicatiemiddel bekend maken)
3. Op de avond wordt uit deze 5 blind de beste gekozen.
4. De avond begint om 19.30 uur in het Beugeltje.
5. Iedereen wordt verzocht om iets eetbaars mee te nemen waarbij het gebodene iets met bier te maken moet hebben.
6. Die maand komt de 100<sup>e</sup> editie van ons maandblad uit.
7. De avonddonatie bedraagt EUR12,50, waarvoor je het bier krijgt, een aandenken en een bijdrage in de voedselkosten betaalt.

Hans de Vries

# 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 Hooggistbrouwerij 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.

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

