



februari 2009, nummer 123



Gij Zult Genieten
Zwols Bierproefgenootschap

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. Hoofdstraat 2

8023 AK ZWOLLE

(038) 453.4191

Anno Buis

Commissarislaan 148

8016 LV ZWOLLE

(038) 460.1890

Gerrit Mulder

Glanerbeek 133

8033 GB ZWOLLE

(038) 454.6890

Frits Coers

De Savornin Lohmanln 9

8014 AM ZWOLLE

(038) 460 3886

Wim van der Spek

Eigenaar Little Valley Brewery in Hebden Bridge (Engeland)

Henk Brassien

Verhulststraat 80

8031 EW ZWOLLE

(038) 422.3214

Voorzitter

BdP (Beheerder der Penningen)

Sjef logistiek

R&R (reizen & recreatie) + webmaster

culinair

publicaties en tijdschrift

Iemeel redactieadres

Website

gij.zult.genieten@planet.nl

www.gijzultgenieten.nl

DE VOORPLAAT

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

Sint Niklaas: Einde van een mooie traditie?

Na een aantal jaren De 24 uur van het Belgische Speciaalbier volgde in Sint Niklaas het Zythos Bierfestival. In al die jaren was er wel een min of meer behoorlijk groepje Genieters aanwezig. Nu opeens lijkt het voorbij. Te weinig belangstelling (ik geloof, dat ik de enige was).

Uitgekeken? Tijd van het jaar (wintersport?) of wellicht de concurrentie van het festival in Brugge (november). Dat laatste zou best eens kunnen. De accommodatie is er gewoon beter, Brugge is wel wat aantrekkelijker dan Sint Niklaas. Enfin, we zullen het in november wel zien.

Jubileumjaar

In januari gingen we er nog vanuit, dat het onderdeel Koken met Bier op 28 februari zou plaatsvinden. Helaas was het gebouw van Scouting Zwolle – Zuid juist die avond gereserveerd voor wat anders. Een nieuwe datum volgt, wellicht vanavond al?



O ja, sinds wanneer dan?

In dit nummer van Gij zult genieten

- Het verslag van de proefavond van 26 januari 2009,
- Koken met bier: terrine van zoetwatervissen met abdijbier

Henk Brassien

De proefavond van 26 januari 2009

Gerrit geeft Frits het woord over de GZG-proefglazen: ze zijn er eindelijk!! Het heeft wel het nodige bloed, zweet en tranen gekost, maar het is na een maand of drie toch gelukt.

Er wordt voorgesteld om tijdens de maandagavond sessies meer uit te wisselen dan alleen maar bierkennis. Bijvoorbeeld vertellen over je "gevoel" met bier. Gerard heeft aangeboden om het spits af te bijten.

De te proeven bieren vandaag zijn:

(2) Golden Newt - (318) North Brink Brewery (4,6%)

(3) St. Peter's - (319) India Pale Ale St. Peter's Brewery (5,5%)

Mededelingen:

Personen die mee willen naar St. Niklaas (7 & 8 maart) moeten zich aanmelden bij Frits (voor 1 februari). (Geen afvaardiging wegens gebrek aan belangstelling - HB).

Het koken met bier vindt plaats op 28 februari. Fré heeft daarbij de hulp ingeroepen van een Poolse collega. Ron biedt zijn bibliotheek aan. ((Nieuwe datum volgt, 28 februari kon niet - HB).

Er zal gekookt worden bij de scouting in Zwolle-Zuid.

Op 9 mei zal de excursie naar Zutphen plaatsvinden. Voor 40 euro krijgen we een rondleiding, eten (excl. drankjes) en kunnen we proeven.

Van Ron komt de volgende informatie:

Recentelijk was in Gouda het Winterbierfestival. Daar werden 58 soorten aangeboden. Keert jaarlijks terug.

Op www.twortwat.nl kun je presentaties van bierbrouwers vinden.

22 feb 09: Bierproeverij van Noord-Hollandse brouwerijen in Alkmaar.

15 mrt 09: Bierproeverij in Goes van Deltabrouwers.

Proefnotities:

Golden Newt

Marcel (7/7)

Goede geur/kummel/lekker

Pedro (7/7)

Aangenaam fris / aangename smaak

Gerard (7/7)

Mooie kleur / aangename kleur / honing / bloemen / fruit / erg bitter

Bert (8/8)

Lekker vol bitter (hangt wel af van de temperatuur) / als het warmer wordt, wordt het zoeter / bittere nasmaak

Erik G. (8/8)	Lekker volmondig
Henderikus (7/7)	Smaakt naar Duits bier / moutig / erg bitter
Ron (7/7)	Ziet er goed uit / lekker / niet spectaculair
Jeroen (7/7)	Lekker bier / niet super bijzonder
Richard (7,5/7,5)	Lekker bier / honing / wrange nasmaak
Fokke (7/7)	Geen CO2 prikkeling / lekkere bitterheid / heel hoppig / lekker bitterzoete nasmaak
Henk B (7/7)	Lekker licht bier / fruitig van smaak
Frits (7/7,5)	Erg koud / geen geur / smaak niet bijzonder / lekker bitter / lekker droog in afdronk
Fré (7/8)	Beetje vlak-koud / aangenaam bitter
Anno (7/8)	Wat koud / meer smaak als ie warmer wordt
Nico (7,5/8)	Ruikt lekker / smaak is tegengesteld maar blijft goed / uitnodigend / smaakt lekker
Gerrit (6/6,5)	Te bitter en te droog / geur heel erg aangenaam

St. Peter's

Fré (5/6)	Reuk viel tegen --> bitter / weinig smaak
Anno (6/7)	Toch allerlei andere smaken na de bitterheid
Nico (6/8)	Mooie kleur / mufte geur --> vervliegt / zeer bitter voor in de mond (prettig)
Gerrit (5,5/6)	Bitter / bitterheid verdwijnt / weinig geur / te bitter
Marcel (6/7,5)	Bitter past bij koolzuur / muf niet herkend
Gerard (6/6)	Heel bitter / smaak: gecaramelliseerde gebrande gerst / mist moutigheid (zoals Guinness)
Bert (5/5)	Reuk is niet best / galbitterheid / vervolgens: grond-ijzerachtig
Erik G (4/6)	Galbitterheid / later wat fruit
Henderikus (6/6)	Geen doordrinkbier / bitter / geen geur
Ron (6,5/6,5)	Bitterheid (gewenning) / bitter maar wel lekker
Jeroen (6/6)	Veel bitter, beetje overdreven / (te) veel fruit
Richard (6,5/6,5)	Medicinale smaak (keelpijn is weg) / citrusmaak / een glas is genoeg
Fokke (6/6)	Heel bitter (te) / als ie warmer wordt, wordt ie aangener
Henk B. (6/6-)	Bitter (zoals Christoffel) / mist moutigheid / kardemom
Frits (7/7)	Niet veel reuk / smaakt naar goede ale / erg lekker

Henderikus de Jong

Koken met bier: terrine van zoetwatervis

Bron www.steloy.be, aangeleverd door Hanneke Vlutters
Naam terrine van zoetwatervis op de wijze van Virton

De boodschappen

- 100 gram boter
- Twee citroenen
- Laurierbladen
- Tien blaadjes dragon
- Twaalf kleine uitjes (of een grote, in dunne reepjes gesneden)
- Een blaadje gelatine (voor gebruik vijf minuten in water geweekt)
- Een flesje Abdijbier
- Peper en zout
- 1000 gram schoongemaakte zoetwatervis: baars, karper, snoek, forel etc.

De bereiding

Maak de vis schoon en snijd hem in stukken. Kruid met zout en peper.
Doe wat boter in een grote pan. Bak de vis circa tien minuten op een laag vuur aan.

Doe een eerste laag vis in een aardewerken terrine. Leg hierop twee of drie plakjes geschilde citroen, een paar laurierbladen, wat dragonblaadjes en twee of drie kleine uitjes (of wat uiereepjes van een grote ui).

Voeg het bier aan het braadvocht van de vis toe, samen met het sap van een citroen.

Laat de vloeistof op zacht vuur staan.

Smelt de gelatine of maak een visgelatine volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Voeg een scheutje van het vocht van de vis toe en vervolgens wat gelatine, zodat de vis onderstaat.

Ga in dezelfde volgorde door met laagjes vis, bier, gelatine en citroen, laurier, dragon en uien. Zorg ervoor, dat de laatste laag uit gelatine bestaat, die met plakjes citroen, blaadjes dragon en laurierbladen wordt gegarneerd.

Zet de vorm op een koele plek (niet in de koelkast) en laat de terrine ten inste drie dagen staan voor u hem serveert.

Garnering

Een mooi Abdijbier.

Eet smakelijk!

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.

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

