



Nieuwsflits

OKTOBER 6, 2018

JAARGANG 3, NUMMER 4

Van het bestuur



Beste mensen,

Aan mij de eer om deze keer het voorwoord aan te leveren voor de Nieuwsflits.

Op de laatste bestuursvergadering is gesproken over de beginnerscursus, de presentaties, de financiën en leden, de activiteiten voor de komende periode, de privacywetgeving, de Nieuwsflits en de site.

De beginnerscursus is weer gestart met 23 cursisten, dankzij de presentaties die her en der in de provincie hebben plaats gevonden met een enthousiast en vriendelijk team om de kraam te bemensen. Voorwaar geen eenvoudige opgave om steeds maar weer je beste beentje voor te zetten om aspirant cursisten te verleiden de cursus te volgen en om wijn te gaan maken. Een compliment aan de vrijwilligers. De cursus is 27 september gestart onder de bezielende leiding van Wim De Moor ondersteund door Jan Jansen en Gert Goedegebure met Marcel Bul en Jacco Kromkamp als cursusleiders in opleiding. Het bestuur spreekt de wens uit dat Marcel en Jacco een leerzame tijd zullen hebben en in de toekomst met plezier de taken van anderen over zullen nemen. Met de Nieuwjaarsreceptie, op 11 januari 2019, zal aan de geslaagden het certificaat beginnend wijnmaker worden uitgereikt.

Na de vakantie zijn we gestart met de bekende BBQ bij Sietse Stins, waarvan u in deze Nieuwsflits een verslag kunt lezen. Op vrijdagavond 5 oktober staat de commerciële wijnproeverij met Jacco en Diana van de Berge gepland waarvan u de uitnodiging al hebt ontvangen. Op 20 oktober staat de appelpersdag op de agenda waarvan u ook de uitnodiging al hebt ontvangen en waarbij de taken rondom de appelpersdag van Wim en Gezina de Moor, worden overgenomen door Leo Janssen. Het bestuur is hier erg blij mee en wenst Leo ontzettend veel succes met de overname en werkzaamheden voor en tijdens de appelpersdag.

Op 9 en 10 november is er weer onze jaarlijkse gildekeuring voor wijnen met aansluitend de prijsuitreiking in de avond. Hiervoor zult u binnenkort een uitnodiging ontvangen. Hebt u een goede en lekkere wijn liggen bewaar deze dan om ter keuring aan te bieden. Dit jaar is het kerstdiner op vrijdagavond 21 december opnieuw in de Cederhof te Kapelle. Zodra het menu bekend is zal de uitnodiging bij u in de mailbox vallen. Ook nu weer opgeven in combinatie met betalen.

De site is weer bijgewerkt en er zijn met betrekking tot de privacywetgeving een aantal wijzigingen aangebracht. De privacyprotocollen zijn via een link op onze site te lezen. Kijk regelmatig op de site en u blijft op de hoogte.

Wel beste mensen, u weet weer voldoende. Voorlopig zijn er weer heel wat activiteiten om aan deel te nemen en het bestuur ontmoet u graag bij al deze activiteiten.

Namens het bestuur met vriendelijke groet, Wim Mulder.

Appelpersdag 2018

Bericht van Wim de Moor

Beste leden,

De uitspraak van Boer Koekoek geldt ook voor mij en Gezina.

“Er is een tijd van komen en een tijd van gaan en de tijd van gaan is nu gekomen”.

De organisatie van deze appelpersdag is voor ons de laatste en gaat over in de bekwame handen van Leo Janssen.

Leo is dan ook de “eerste man” die dag.

Samen hopen wij er een plezierige dag van te maken tot ieders tevredenheid.

Dit jaar wordt de appelpersdag op **20 oktober** gehouden.

We hopen ook dit jaar weer op een mooie mix van diverse appelrassen.

Ook kan er indien gewenst perensap gedraaid worden.

De locatie blijft ongewijzigd en is op de hoek van de Oostweg /Verlorenwegje nr.4
4421 PZ te Kapelle.

Meer informatie hierover is u per mail toegestuurd.



Presentaties

De presentaties zijn weer voorbij. Dit seizoen hebben we vijf presentaties verzorgd. We zijn begonnen met de Franse dag in Goes. We hadden heel mooi weer en er heerste een gezellige sfeer. Meteen al 5 aanmeldingen een goed begin. Daarna volgden Heinkenszand, de Burhgse dag in Burg-Haamstede, het oogstfeest in Oudelande en als afsluiting De Knalpot in Rilland.

Mede hierdoor zijn er 23 nieuwe cursisten gestart in de beginnerscursus.

Iedereen die zijn steentje heeft bijgedragen heel hartelijk dank.

Een kleine impressie.



² Over de schutting

Over de schutting is een onderdeel van de nieuwsflits, dat gestart is door Gert Goedgebuure. De bedoeling is om eens bij een medelid te kijken in de wijnkeuken en de eventuele wijngaard. Hoe het een en ander zich heeft ontwikkeld, wat de plannen zijn enz. Geleidelijk aan is de rubriek van “over de schutting” over gegaan in “de pen doorgeven”.

Het bestuur wil graag weer terug naar het oorspronkelijk doel.

Om dit te bereiken neemt Gert contact op met degene die een stukje gaat schrijven.

Activiteiten

De jaarlijkse BBQ bij Sytze Stins

Er waren 12 mensen op de BBQ. Het was een leuke en gezellige avond. Fijn was het dat er ook nieuwe mensen waren. Sytze was weer een top gastheer; huis en tuin werden gastvrij met ons gedeeld.

Het leuke van deze BBQ is dat hij op een tijd gepland staat dat iedereen net geoogst heeft of binnenkort gaat oogsten. Dat levert volop gesprekstof.

Iedereen gaat voldaan naar huis; buikje vol met eten en hoofd vol met tips en wetenswaardigheden.

Komende activiteiten

- 5 oktober: Portugese wijnen.
- 20 oktober: appelpersdag
- 9 en 10 november: gilde keuring
- 21 december: kerstdiner.
- 11 januari: Nieuwjaarsreceptie

Op de [website](#) vindt u ook de actuele informatie over de activiteiten.

Voor de meeste activiteit geldt, dat u via de penningmeester, een mail met meer informatie krijgt.

Inloopavonden

Bij de meeste van u is het wel bekend dat het wijngilde ook een winkeltje heeft. U kunt hier elke eerste en derde donderdag van de maand terecht van 19.00 tot 20.30. Uitgezonderd feest- en gedenkdagen.

(Wijn)weetjes

Een bijdrage van Lia Vriens.

Handig.....zo'n weetje

Verse bramenvlekken, rode wijn vlekken en andere lastig te verwijderen vruchtenvlekken verdwijnen als sneeuw voor de zon uit je **katoenen** broek, blouse, tafellaken etc.

Kook water en rek de **katoenen** stof zo strak mogelijk uit, giet dan voorzichtig het hete water dóór de vlek heen enweg vlek.

Doe tijdens **het snoeien van een vijgenboom** handschoenen aan want de melkwitte vloeistof die vrijkomt, kunnen ernstige brandblaren op de huid veroorzaken.

Walnoten bewaren

Walnoten bewaren tips

Walnoten absorberen makkelijk sterke geuren. In de koelkast kunnen de walnoten het beter niet naast een ui of andere sterk geurende etenswaren liggen. Een walnoot met uiensmaak is niet zo lekker.

Lucht en zonlicht zijn niet zo best voor de walnoten wanneer je ze voor langere tijd wilt bewaren. Doe ze daarom altijd in een luchtdicht bakje.

Walnoten bewaren in schaal

Walnoten in schaal moeten eerst gedroogd worden voordat ze lang bewaard kunnen blijven. Eenmaal gedroogd, dan kunnen ze op een koele (tussen 0°C en 7,2°C) donkere plek bewaard worden. De walnoten kunnen in een stoffen tas bewaard worden, of in een bak.

Gekraakte walnoten bewaren

Bij gekraakte walnoten is de temperatuur het meest belangrijk. Je kunt ze in de koelkast of diepvries bewaren.

Walnoten bewaren in de diepvries heeft de voorkeur, ze blijven een jaar goed. In de koelkast blijven de walnoten ongeveer 6 maanden goed.

Zoals je hebt kunnen lezen is walnoten bewaren best een precies werkje. Wil je lekkere walnoten behouden, en je bewaart ze goed, dan heb je voor ruim een jaar plezier aan je walnoten!

Informatie van andere wijngildes

Regelmatig ontvangen wij boekjes en nieuwsbrieven van andere wijngildes. Wilt u deze bekijken dan kunt u dat doen door op deze [link](#) te klikken.

Vragen, antwoorden en tips.

U kent dat misschien wel. U bent met iets bezig en denkt dat moet toch anders kunnen. Of u wilt met iets beginnen en zit nog met een aantal vragen. Of bent u misschien wel degene die alles (of best wel veel) weet en hebt u nog tips voor anderen. Stuur u vragen, tips en antwoorden aan ons. We nemen ze dan op in de volgende nieuwsflits. Zo kunnen we elkaar helpen en kunnen we kennis onder de leden verspreiden.

U kunt u vraag, antwoord en tip aan de redactie van de nieuwsflits sturen door op deze [link](#) te klikken.

Heb ik meteen een eerste vraag voor u.

Wie heeft er ervaring met vergisten op petflessen? Zijn de flessen goed schoon te maken? Geven ze een bijsmaak?