

Luctor et Fermento



ZEEUWS AMATEUR  
WIJNMAKERSGILDE



NIEUW JASJE

Zoals u kunt zien heeft de nieuwsflits een nieuw jasje gekregen, op deze manier hopen we u op een overzichtelijke manier helemaal op de hoogte te houden van het laatste nieuws rondom het gilde.

## RECEPT VAN DE MAAND

*Kruidnagelwijn door Marcel Brul...*

### Ingrediënten:

Kruidnagels 30 gram  
Gember 30 gram  
Basterdsuiker 1500 gram  
Citroenen 3 schillen  
Sinaasappel 1 schil  
Water tot 5 liter  
Gist Port Braumeister 1 zakje



**Werkwijze:** De gemberwortel in stukjes snijden, de schil van de citroenen en de sinaasappel raspen, (zo min mogelijk wit mee raspen want dat is bitter). De geraspte schil met de kruidnagels en de stukjes gemberwortel in een pan met 1 liter water en laat dit een uurtje sudderen. Ondertussen 500 gram basterdsuiker oplossen in water. Dit geheel over een grof filterdoek in een gistingvat van 5 liter schenken. De opgeloste basterdsuiker toevoegen en aanvullen tot ongeveer 2,5 liter. Als de temperatuur ongeveer tot kamertemperatuur is gezakt de gist toevoegen en waterslot erop. Nadat de gisting op gang is gekomen en na een aantal dagen weer rustig wordt weer 500 gram basterdsuiker oplossen in een liter water en toevoegen. Dit na enige weken weer eens herhalen. Als de gisting erg langzaam gaat worden aanvullen tot 5 liter en door laten gisten (zo'n 5 maanden, erg langzaam). Overhevelen als gisting is gestopt en klaren met kiezelsol. Na klaring kan je het bottelen.



# INTRODUCTIE VERNIEUWDE NIEUWSFLITS

door Melissa van't Veer

Op de ALV van maart kwam het al even ter sprake, een vernieuwde versie van de nieuwsflits.

Er zijn hier en daar wat aanpassingen gemaakt om de nieuwsflits voortaan wat overzichtelijker te houden, de bedoeling is om u maandelijks op de hoogte te houden van de laatste ontwikkelingen rondom het wijn maken en het gilde. We houden u op de hoogte van actuele evenementen, de verslagen ervan en voortaan ook een nieuwe rubriek "Recept van de maand" waarvan Marcel nu de aftrap heeft gegeven met een heel gewaagd recept voor kruidnagelwijn. Heeft u ook nou ook een bijzonder of gewoon heel erg lekker recept om te delen, stuur deze dan door en wellicht is uw recept het volgende recept van de maand.

Ook een nieuwe vaste rubriek wordt het vraag en aanbod, heeft u nog spullen ter overname of bent u juist op zoek naar iets specifieks, dan kunt u voortaan via de nieuwsflits een oproep plaatsen.

Uiteraard staan wij ook open voor andere ideeën om toe te voegen aan de nieuwsflits, u kunt reageren door een bericht te sturen naar [nieuwsflits@luctoretfermento.nl](mailto:nieuwsflits@luctoretfermento.nl)

## AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Fruitwijnen 'braderie'

Wanneer? donderdag 25 mei: 19:00

Waar? Gildelokaal Vroonlandseweg 140, Kapelle

Een avond in het teken van de fruitwijnen. Zou je mee willen denken en kan je daarin een bijdrage in leveren? Reageer dan op de mail van Marcel 25 april jl.

Wat? Barbeque

Wanneer? zaterdag 17 juni

Waar? In de tuin van Sytze in Kortgene

Gezellige BBQ avond met de leden van het gilde, meer informatie hierover volgt binnenkort, maar zet deze datum vast in uw agenda.



ZEEUWS AMATEUR  
WIJNMAKERSGILDE

# VRAAG & AANBOD

Een nieuwe rubriek waarin u eventueel spullen kunt aanbieden ter overname aan andere leden of aan kunt geven als u zelf op zoek bent naar materialen. Insturen kan via:

[nieuwsflits@luctoretfermento.nl](mailto:nieuwsflits@luctoretfermento.nl)

Uiteraard kunt u voor materialen ook gewoon nog steeds terecht in onze winkel. Elke 1e en 3e donderdag van de maand geopend of op afspraak via: [materialen@luctoretfermento.nl](mailto:materialen@luctoretfermento.nl)



Een fles wijn leeg maken telt ook als voorjaars-schoonmaak toch?

Dit was de nieuwsflits van mei, volgende maand kunt u weer een nieuwe editie verwachten. Meer informatie vind u op onze website:

<http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#)



## STAMMTISCH

Aanstaande donderdag is het weer de eerste van de maand en normaal gesproken nodigen we u dan uit voor een kopje koffie met een interessant thema, maar i.v.m. 4 mei komt deze te vervallen. Een nieuwe uitnodiging volgt nog van Marcel..



## ANDERE GILDES



Voor meer informatie:  
<http://www.pint-limburg.nl/>



Voor meer informatie:  
<http://www.balsemien.be>