



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE NOVEMBER 2023

Iets later als normaal, maar ook deze maand weer een nieuwsflits. Het is volop herfst daarom als recept van de maand een heerlijke likeur waar je lekker van kan opwarmen tijdens de stormachtige dagen. Ook kunt u lezen hoe de Hollandse Hoeve en appelpersdag verlopen is.

Deze maand staan er geen evenementen gepland, maar houd wel de mailbox in de gaten...

In deze nieuwsflits ook een berichtje van een enthousiaste cursist, veel lees plezier.

Ook een idee of topic voor de nieuwsflits? Of iets anders wat je wilt delen met de andere leden, reageer dan door een mail te sturen naar nieuwsflits@luctoretfermento.nl

RECEPT VAN DE MAAND

Kaneellikeur door Melissa van't Veer..

Ingrediënten:

- 600ml wodka (of andere sterke alcohol)
- 375 gram bruine suiker
- 3 zakjes vanillesuiker
- 10kaneelstokjes
- fles of weckpot



Werkwijze: Doe de wodka in de fles/pot, suiker en kaneelstokjes toevoegen. Goed schudden met de deksel erop en op een donkere plaats bewaren, elke dag even omschudden en na ongeveer 6 weken is de likeur klaar, maar hoe langer die staat hoe meer de kaneelsmaak erin trekt. Voor consumptie even overhevelen in een andere fles met een zeefje. Als je de likeur te sterk vindt kan deze eventueel verdund worden door 1/3 deel water toe te voegen.



APPEL- PERSDAG 2023

Op zaterdag 28 oktober werd de appelpersdag georganiseerd, wederom op het terrein van fruitmasters bij Jan de Jonge. Alle deelnemers die zich hadden opgegeven waren geïnformeerd over hoe laat en bij welke centrifuge ze zich moesten melden. De eerste persing begon al om 9.00 maar uiteraard waren de vrijwilligers al eerder aanwezig om alle benodigheden klaar te zetten..



Totaal zijn er deze dag ongeveer 1135 liter appelsap geperst en ongeveer 230 liter perensap. De dag is heel succesvol verlopen en zelfs het weer zat achteraf heel erg mee.

Rond 15.00 werd de middag afgesloten en was alles weer netjes opgeruimd op het terrein, ter afsluiting werd er onder het genot van een bakje koffie de dag nog even nagepraat.

Langs deze weg, bedankt allen die deze dag geholpen hebben dit weer een succes te maken en in het bijzonder Wim bedankt voor het organiseren.



BERICHT VAN EEN CURSIST

Via via zijn wij in aanraking gekomen met de cider workshop. Dit resulteerde in een leuke dag en bovendien een bijzonder lekkere en goede cider. Dit smaakte naar meer, toen we hoorden van de cursus basis wijn maken hebben we ons hiervoor gelijk ingeschreven.

Omdat enkele van ons diverse soorten fruit (druiven, kweepeer, pruimen etc.) in de tuin hebben staan, hebben we al enthousiast (en onwetend) verschillende pogingen gedaan om daarvan alvast wijn van te maken. De theoretische kennis miste echter grotendeels. We komen er dan ook tijdens de lessen op donderdagavond achter wat we allemaal vergeten zijn of volgende keer beter moeten doen in het proces.

Nu we ongeveer halverwege de cursus zijn en de appelwijn staat te gisten kunnen we steeds beter redeneren hoe we moeten handelen en wat we moeten doen.

De cursus wordt op een losse, leerzame en informele manier gegeven. Daarnaast is het ook leuk om direct onder begeleiding zelf een wijn te maken.

We hebben begrepen dat er tijdens de cursus nog nooit slechte wijnen zijn geproduceerd. Dus we hebben ieder geval een lekkere wijn eind dit jaar. We kunnen niet wachten om deze én al onze eigen probeersels te proeven.

*Met vriendelijke groet,
Bart*

VRAAG&AANBOD



Heeft u materialen te koop of zoekt u iets specifieks?

Laat het weten en neem contact op met

nieuwsflits@luctoretfermento.nl

Uiteraard bent u altijd welkom bij de SAM elke 1e

donderdag van de maand in het gidelokaal om 19.00

of via materialen@luctoretfermento.nl



HOLLANDSE HOEVE DAG



Op zaterdag 8 oktober was er Hollandse Hoeve dag bij het Ambachtscentrum op de Kattendijkse dijk 27 in Goes. De inloop was van 11.00 tot 16.30 en Gert en Marcel stonden daar namens het Gilde om onze ambacht, het fruitwijn maken, en in dit geval de appelcider te promoten. Het was een mooie dag die veel bezoekers trok en alle flessen die meegenomen waren om de mensen te laten proeven zijn daardoor ook opgegaan en daardoor zeker een succes te noemen.

Je bent weer op de hoogte!
Dit was de nieuwsflits van november, de volgende editie verschijnt weer in december..
Voor meer informatie kijk op onze website:
<http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#)

ANDERE GILDES



Voor meer informatie:
<https://www.nederlandsebierecultuur.nl/>



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