



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE DECEMBER 2023

Het jaar 2023 is voorbijgevlogen, de nieuwsflits heeft in dit jaar een nieuw jasje gekregen en is een maandelijkse editie geworden. Maar om dit te kunnen blijven doen, wil ik wel vragen aan de leden om ook een bijdrage te leveren, leuke wijn-weetjes, nieuwtjes, quotes, recepten, anekdotes of een leuke eigen wijnervaring om te delen, mail het naar nieuwsflits@luctoretfermento.nl

RECEPT VAN DE MAAND

Glühwein

Ingrediënten:

- Sauspan
- Een sinaasappel
- 180 ml water
- 60 gram basterd of kristalsuiker
- 5 kruidnagels
- 2 kaneelstokken
- 2 stuks steranijs
- 1 fles droge rode wijn (750 ml)
- Optioneel rum of amaretto



Werkwijze: Verwijder de schil van de sinaasappel met een dunschiller. Pers de sinaasappel en houd het sap nog even apart. Voeg het water en de suiker in een grote sauspan en laat het koken totdat de suiker is opgelost. Zet het vuur lager en voeg de kruidnagels, kaneel, anijs, sinaasappelschil en sinaasappelsap toe. Laat het geheel sudderen totdat een geurige siroop ontstaat. Zet het vuur op de laagste stand en voeg de wijn toe. Laat het geheel voor minimaal 20 minuten en maximaal een paar uur sudderen. Naarmate de tijd verstrijkt wordt de smaak sterker. Serveer in Ball Mason Jars of een mok, met een shotje rum of amaretto voor extra smaak. Als je het leuk vindt, kan je de jars garneren met een sinaasappelschil of steranijs.



AFRONDING BASISCURSUS 2023

Op donderdag 22 september is de basis cursus wijn maken 2023 van start gegaan met 24 enthousiaste cursisten. Onder begeleiding van Gert en Marcel kregen de cursisten op de cursusavonden de fijne kneepjes van het fruit wijn maken uitgelegd. Ze hebben hun eigen appelsap mogen persen, alles mogen toevoegen en daarna geduldig gewacht tot dit moment..

AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Kerstdiner

Wanneer? Vrijdag 15 december vanaf 18.00

Waar? Mozeskerk, Noordstraat 4, 4421 JV Kapelle

Ook dit jaar vind het kerstdiner weer plaats, dit jaar wel anders als voorgaande jaren maar gelukkig kan de viering alsnog plaatsvinden in de gemeente Kapelle.

Wat? Nieuwjaarsborrel

Wanneer? Zaterdag 20 januari 2024 van 15.00 tot 18.00

Waar? Het Gidelokaal aan de Vroonlandseweg 140 te Kapelle

Zet deze datum vast in uw agenda, om het nieuwe jaar goed in te luiden ook dit jaar weer de nieuwsjaarsborrel, meer informatie hierover volgt binnenkort in uw mailbox.



Donderdag 30 november, de laatste cursusdag. Na de laatste uitleg van Gert en Marcel werd het dan eindelijk tijd voor het bottelen van hun eigen gemaakte appelwijn. Iedereen had 6 lege wijnflessen meegenomen, die werden netjes omgespoeld met sulfiet om vervolgens gevuld te worden met hun eigen goudgele brouwsel, maar als deze overgeheveld is in de fles, is het nog wel even geduld hebben, maar in het voorjaar kunnen de cursisten allemaal genieten van hun zelfgemaakte wijn!



VRAAG & AANBOD



Judith Krauwel biedt de volgende materialen te koop/te ruil aan:

Is er interesse bij jullie of 1 van de leden, in overname (of bv een ruil met lekker flesje likeur ;))

Voor: 2 x 5L flessen (waarvan 1 nog gevuld 'met appelwijn'), incl 1 afvuilslang en 1 waterslot.

Bij interesse contact via:

krauwel.judith@gmail.com

Peter Zuurbier vraagt het volgende:

Nu we dit jaar begonnen zijn met onze wijngaard in Sintepier/Nieuwvliet, ben ik op zoek naar een gebruikte kneuzer/ontsteler.

Heeft u er nog 1 voor Peter? Neem dan contact op via:

PeterJPZuurbier@gmail.com



DEAR 
Santa
JUST 
Bring
WINE

NAMENS HET
BESTUUR
WENSEN WIJ
ALLE LEDEN
HELE FIJNE
FEESTDAGEN EN
EEN GOED
NIEUWJAAR 2024!

Dit was de laatste nieuwsflits van dit jaar, volgende maand kunt u weer een nieuwe editie verwachten.

Meer informatie vind u 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>