



## ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



## EDITIE JANUARI 2024

Allereerst iedereen de beste wensen voor dit nieuwe jaar gewenst en dat het maar weer een heel mooi jaar mag worden. In deze nieuwsflits deel ik het recept van de warme appelcider die de leden konden proeven op het kerstdiner, tevens een klein verslagje over deze avond.

Natuurlijk weer wat vraag en aanbod en uiteraard nog even een reminder voor de nieuwsjaarborrel. Ook wat te delen voor de nieuwsflits? Mail dit dan naar [nieuwsflits@luctoretfermento.nl](mailto:nieuwsflits@luctoretfermento.nl)

## RECEPT VAN DE MAAND

### Mulled Cider (gluhwein van appelcider)

#### Ingrediënten voor ongeveer 1 liter:

- steelpannetje
- 5 piment korrels
- 1 theelepel nootmuskaat
- 5 kruidnagels
- 2 steranijs
- 2 kaneelstokken
- 50ml Monin caramel koffiesiroop
- 3 beugelflesjes (45cl) zelfgemaakte appelcider (andere appelcider kan ook)
- suiker naar smaak



**Werkwijze:** Eerst alle kruiden op hoogvuur in het steelpannetje aanbakken voor meer smaak, ongeveer 2 á 3 minuten. Het vuur op de laagste stand zetten en daarna de appelcider en koffiesiroop toevoegen, +/- een uur laten pruttelen, maar niet koken, want dan wordt hij bitter. Hoe langer de cider op staat hoe intenser de smaak. Af en toe goed doorroeren. Goed proeven, want de ene cider is andere niet, dan suiker naar smaak toevoegen. Als de cider lang genoeg gestaan heeft en je wilt deze serveren dan even filteren met een zeefje om de losse stukjes kruiden eruit te krijgen. Een sinaasappel in de partjes toevoegen op het moment van serveren geeft ook nog een extra smaak sensatie. Hou je liever van iets sterkers om warm te worden? Dan kan je eventueel nog een scheutje Whiskey of Rum toevoegen naar smaak.

# KERSTDINER 15 DECEMBER 2023

Op vrijdag 15 december was het jaarlijks terugkerende kerstdiner, dit jaar alleen in een ander jasje gestoken. Met hulp van allen die zich hebben opgegeven voor het kerstcomité werd er een geschikte locatie gevonden en een alternatief voor het traditionele kerstdiner verzonden en met alle ideeën bij elkaar was het resultaat een heerlijk verzorgd kerstbuffet in de Mozeskerk in Kapelle. Uiteraard was er wel enige aankleding nodig om de locatie geschikt te maken voor het diner, maar aan creativiteit ontbrak het aan niks, dankzij het team van het kerstcomité zat de sfeer er vanaf begin af aan al goed in. Iedereen werd welkom geheten bij binnenkomst met een kersenlikeurtje van Gert, waarna iedereen plekje in de zaal kon opzoeken aan de mooi gedekte tafels.

Rond half 7 opende John het buffet en kon iedereen genieten van zowel koude als warme hapjes. Voor bier en fris was gezorgd en uiteraard was er genoeg wijn meegebracht door de leden om elkaars zelf gemaakte drankjes te keuren en te proeven. Maar een diner is natuurlijk niet compleet zonder een dessert, dus ook hier was voor gezorgd.



PROOST OP EEN NIEUW JAAR  
MAAK GOEDE VOORNEMENS  
MAAK ZE WAAR

Maar aan alle gezelligheid komt een eind dus om kwart voor tien werd iedereen bedankt voor de aanwezigheid en de gezellige avond. Waarna de leden van het kerstcomité alles nog even aan kant maakte en de locatie weer netjes achter lieten, langs deze weg dan ook een bijzonder bedankje aan de leden van het kerstcomité voor het mogelijk maken van deze geslaagde avond. Bedankt Alexsander, Annemarie&Franda, Mark&Deborah, Josephe, John, Mieke, Maaike en Richard.

# VRAAG & AANBOD

Namens Peter Vermue:

Ik heb nog diverse flessen over en te koop

11 flessen van 5 liter

5 flessen van 10 l ; 4 flessen van 15 l ;

1 of 2 flessen 20 l

1 of 2 flessen van 25

1 fles 28 l

3 of 4 tonnen van 65 liter

men mag bellen (06-30261191) of mailen ([pvermue@live.nl](mailto:pvermue@live.nl))

mvg Peter Vermue



## AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Nieuwjaarsborrel

Wanneer? Zaterdag 20 januari 2024 van 15.00 tot 18.00

Waar? Het Gidelokaal aan de Vroonlandseweg 140 te Kapelle

Het eerste evenement van dit jaar is natuurlijk de nieuwjaarsborrel 2024, dit maal een keer op een zaterdag zoals ontvangen is in de mailbox.

Tevens is dit de diploma-uitreiking van de cursisten van het afgelopen jaar.

Des te meer reden om te komen proosten dus!



Dit was de eerste nieuwsflits van dit jaar 2024, 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.nederlandsebieer.cultuur.nl/>



Voor meer informatie:

<http://www.balsemien.be>