



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE FEBRUARI 2024

In deze editie het verslag van de nieuwsjaarborrel en diplomering van de cursisten van de basiscursus, tevens heeft John zijn overheerlijke recept van de oliebolletjes die hij gebakken had met ons gedeeld. Tevens leuke, korte wijngedichtjes toegestuurd gekregen te lezen bij de quotes, in elke editie zal er een nieuwe geplaatst worden.

Ook nog iets te delen voor de nieuwsflits, bijvoorbeeld een recept of leuke anekdotes? Reageer dan door een mail te sturen naar nieuwsflits@luctoretfermento.nl
Heel veel leesplezier!

RECEPT VAN DE MAAND

Oliebollen door John Krijnen

Ingrediënten:

- 500 gram bloem
- 5 dl. Volle melk
- 250 gram rozijnen
- 1 fles appelsap
- 1 appel of 50 gram gedroogde appeltjes
- 30 gram roomboter
- 20 gram suiker
- 8 gram zout
- 8 gram gedroogde gist



Werkwijze: Een dag van te voren de rozijnen en e.v.t. de gedroogde appeltjes weken in de appelsap. Op de dag zelf de appeltjes klein hakken of schillen en in kleine blokjes snijden. De melk op het vuur lauw laten worden en hierin de boter laten smelten. De bloem, gist en suiker met elkaar vermengen. Met de mixer van het bloemmengsel en de lauwe melk een glad beslag maken. Als dit goed is vermengd dan pas het zout toevoegen en goed vermengen. Hierna voorzichtig de appels en de rozijnen goed door het beslag mengen. Het beslag met een vochtige doek afdekken en op een warme tochtvrije plaats ongeveer 1 uur laten rijzen. Het beslag moet ongeveer zijn verdubbeld.

NIEUWJAARSBORREL 2024



20 januari was het weer zover, de nieuwjaarsborrel van ons gilde, deze keer op de zaterdagmiddag. Een goed gekozen moment te oordelen naar het aantal leden dat kwam opdagen.

Te weten ruim 40 tweevoeters en zelfs 1 viervoeter die met zijn baasje mee was helemaal uit Dordrecht voor de certificaat uitreiking. De zelf gebakken oliebolletjes van John en de cider van Gert stonden bij binnenkomst klaar in het gidelokaal, beiden heerlijk.

Marcel opende de bijeenkomst en memoreerde een aantal geslaagde activiteiten in het afgelopen jaar waaronder:

- * Een 'droge' BBQ, (weer technisch gezien).
- * Goedlopende stammtisch avonden.

* Een proeverij avond van jonge wijnen waarbij niet één slechte wijn (lees böchser of andere aantasting) werd aangeboden. Hieruit concludeerde de voorzitter dat we toch wel wat opsteken van de aangeboden kennis van onze 'meesters'!

* 2 Braderieën waren slechts nodig om het gewenste cursisten aantal tot 20 aan te vullen zodat de groep compleet was die in september startte.

* De inbraak en uitgebreide vernielingen in het gidelokaal én de gymzaal kwam ook ter sprake, ieder nadeel heeft zijn voordeel, de contacten met de gemeente zijn door dit gebeuren in elk geval verbeterd. Het gidelokaal kan nog 2 jaar in gebruik blijven en de schade wordt vergoed.

* Ook het kerstdiner als sluitstuk van de activiteiten is goed gevallen, tevreden gasten, lekker eten en een fijne sfeervolle locatie.

Een paar activiteiten voor dit jaar wilde de voorzitter alvast genoemd hebben: de cider workshop van Gert en de Algemene Ledenvergadering.

De data staan vast in deze nieuwsbrief,

Ook het aankomend jubileum, 50 jaar, is een feestje waard, meedenkers en doeners kunnen zich aanmelden bij het secretariaat van Melissa die overigens graag extra ondersteuning zou zien bij haar werkzaamheden. Melissa nam vervolgens het woord om de cursusleiders Gert en Marcel te bedanken met een cadeaubon voor hun inzet. Conny en Marja kregen een mooie bos bloemen voor hun gastvrouw-inzet tijdens alle cursusavonden.

En alle spontane opruimers en afwassers kregen een applausje.

Tot slot werden de certificaten uitgereikt aan alle geslaagde cursisten. Anne de Jonge had zelfs als enige een 100% goede antwoorden score, waar ze hogelijk verbaasd op reageerde met "dat heb ik nog nooit gehad". In deze groep gelukkig ook een aantal jonge cursisten die de gemiddelde leeftijd van de leden fijn naar beneden bijstelt!

Natuurlijk werden er daarna flesjes van eigen makelij open getrokken en met een lekker hapje erbij leek iedereen zeer op zijn of haar gemak.

Proost, op een smaakvol, leerzaam en succesvol 2024!

Verslag van Mieke van Schagen



AANKOMENDE EVENEMENTEN

Wat? Workshop Cider maken, deel 1

Wanneer? Zaterdag 9 maart van 9.00-12.00

Waar? Locatie volgt na aanmelding

Het eerste gedeelte van de workshop appel cider maken, deze dag zal Gert uitleg geven hoe je start met maken van een appelcider, op deze dag worden de appels geperst en je sap op gist gezet dus neem zelf een gistingvat mee voor het aantal liters dat je zelf opgegeven heb.



Wat? Algemene Leden Vergadering 2024

Wanneer? Vrijdag 15 maart om 20.00

Waar? Gidelokaal, Vroonlandseweg 140 te Kapelle.

Via de onlangs verstuurde mail kan men zich aanmelden voor de ALV van 2024 bij de secretaris, na het formele gedeelte zal er gelegenheid zijn om elkaars wijn te proeven onder het genot van een hapje.



*“op mijn feestje
open ik een fles appelwijn
een boomgaard komt binnen.”*
ingestuurd door Wim Siebers



VRAAG&AANBOD

Op dit moment wordt er door de leden niks gezocht of te koop aangeboden.

Maar hebben jullie nu wel materialen te koop of ben je op zoek naar iets specifieks? Laat het weten en neem contact op met nieuwsflits@luctoretfermento.nl

Uiteraard is er natuurlijk ook gelegenheid om iets aan te schaffen in de SAM, elke 1e donderdag van de maand en in de maanden april t/m oktober ook de 3e donderdag van de maand geopend vanaf 19.00 in het Gidelokaal of via materialen@luctoretfermento.nl

Dit was de nieuwsflits van februari, omdat er voor deze maand geen activiteiten gepland staan, maar pas weer in maart, verschijnt de eerste volgende editie van de nieuwsflits begin april. Voor meer informatie kijk dan 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>