



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE APRIL 2024

Het voorjaar is aangebroken en dat betekent dat er binnenkort ook weer volop vers fruit te verkrijgen is voor de fruitwijnen. Inmiddels zijn er ook al wat leden die wat liters appelcider gemaakt hebben, hierover lees je verderop meer. De inmiddels welbekende 'appelkwak' van Marja is deze keer het recept van de maand. Verder in deze editie ook een leuke bekendmaking, dus weer heel veel plezier gewenst!

Ook wat te delen voor de nieuwsflits? Mail dit dan naar nieuwsflits@luctoretfermento.nl

RECEPT VAN DE MAAND

Appelkwak (door Marja Goedegebuure)

Ingrediënten:

Bodem:

- 1 pak zelfrijzend bakmeel 500gr
- 1 zak witte basterdsuiker 500gr
- margarine 500gr
- 1/2 pak havermout 250gr

Appellaag:

- 9 grote appels +/- 1,5 kg
- 1 eetlepel kaneel, wil je het kruidiger gebruik dan speculaaskruiden
- 2 eetlepels kristalsuiker
- 150gr rozijnen

Werkwijze: Smelt de margarine in een pannetje. 'kwak' in een beslagkom/deegkom de gesmolten margarine, de basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel en havermout. Goed doorroeren!

Maak hiervan de bodem op een grote ovenbakplaat.

Schil de appels en verdeel de appelschijven over de bodem. Rozijnen, kaneel en suiker strooien over de appelschijven, alles gelijkmatig verdelen.

1 uur bakken in het midden van de oven op 175graden, na het bakken in stukken verdelen.

Eet smakelijk!



APPELCIDER WORKSHOP

Op zaterdag 9 maart was het eerste gedeelte van de jaarlijks terugkerende appelcider workshop wederom op het terrein van Fruitmasters van ons lid Jan de Jonge. Bij aankomst was er een heel team vrijwilligers volop bezig met het persen van de appels tot sap. Na het ontvangst met koffie/thee en verse 'appelkwak' werd iedereen verzocht om Gert te volgen de loods in voor de theoretische uitleg. Alle materialen waren allemaal keurig uitgesteld en Gert nam ons stapje voor stapje mee in zijn verhaal over hoe cider gemaakt wordt en wat er allemaal nodig om een goede cider te kunnen maken. De appels die dit jaar ter beschikking stonden waren de Elstar en de Jonagold. Na de uitleg was het uiteraard tijd om ook de handen uit de mouwen te steken en zelf de sap te gaan persen.



Na het vullen van de flessen was het weer tijd om terug de loods in te gaan, waar alle benodigheden in de juiste hoeveelheden aan de fles appelsap toegevoegd diende te worden. Per 10 liter appelsap: 1 gram sulfiet, 8 druppels alpha-amylase, 10ml pecto-enzym, 6gram gistvoedingszout en 100ml gisterstarter en omdat de zuurgraad wat bijgesteld moest worden moest er ook nog wat zuur worden toegevoegd.

Met alles in de fles wordt er nu een stille cider gemaakt en zal de komende weken het gistingproces z'n werk doen en op zaterdag 6 april gaat het tweede gedeelte van de workshop plaatsvinden..

AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Workshop 'Mulled Cider'
Wanneer? Donderdag 4 April om 19.30
Waar? in 't Gildelokaal

Tijdens de 'stammtisch' zal er een Mulled Cider gemaakt worden en verteld worden wat het is.

Wat? Cider Workshop deel 2
Wanneer? Zaterdag 6 April om 9.00
Waar? Terrein Fruitmasters

Het tweede gedeelte van de workshop, waar we de stille cider gaan hevelen en klaar maken om gebotteld te worden.



ALV 2024

Op vrijdag 15 Maart werd de Algemene Leden Vergadering gehouden, de bijeenkomst waar alle leden mogen meepraten en meebeslissen over het gevoerde en toekomstige beleid van het bestuur van het Wijngilde.

Alle aangemelde aanwezige leden hebben de agenda en overige stukken per e-mail ontvangen en alle punten zijn inhoudelijk besproken.

Een leuk punt en zeker het delen waard in de nieuwsflits: Het gilde is officieel cultureel erfgoed! Onderaan in deze editie vind je een uitgebreid verslag van Frank hierover en hoe dit gevierd werd tijdens de bekendmaking.

Ook is er een werkgroep opgezet om de huidige statuten te actualiseren, Alexander Soeten en Jan Jansen pakken dit op.

De avond werd zoals gewoonlijk na het formele gedeelte, gezellig afgesloten met een hapje en drankje. Dank aan alle leden die aanwezig waren deze avond.



VRAAG & AANBOD

Namens Henk Duine:

Gratis af te halen: 6 wijnbollen te Krabbendijke

Contact: henko@zeelandnet.nl,

06 - 21 23 39 62



*“koelte licht me toe
In de wijnkelder
maar... de wijn is op”*

Ingestuurd door Wim Siebers

Dit was de nieuwsflits van April, volgende maand weer een nieuwe editie, vergeet hieronder niet het verslag van Frank te lezen over het cultureel erfgoed.

Meer informatie vind je op onze website:

<http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#)

ANDERE GILDES



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



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

CULTUREEL ERFGOED

Gebak tijdens de ALV.

Verslag door Frank van Rijn

Mocht je de ALV gemist hebben, heb je ook een gebakje gemist die avond. Waar dat gebakje voor was ga ik je in het onderstaande stuk uitleggen! Nee, het was niet voor ons 50 jarig bestaan. Daar volgen later dit jaar festiviteiten voor, dus hou de nieuwsbrieven in de gaten. Maar waarvoor dan wel?

Officieel persbericht:

Het 'Fruitwijn maken' is opgenomen in het Netwerk Immaterieel Erfgoed Nederland. Het initiatief hiertoe is genomen door het Zeeuws amateur wijnmakersgilde Luctor et Fermento. Immaterieel erfgoed kan alleen worden aangemeld voor het Netwerk door beoefenaars of direct betrokkenen. Met de aanmelding erkennen zij zelf dat zij deze cultuuruiting als immaterieel erfgoed beleven. Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland heeft bevestigd dat 'Fruitwijn maken' aan de criteria voor immaterieel erfgoed voldoet zoals gesteld in het UNESCO Verdrag inzake de bescherming van immaterieel cultureel erfgoed, en heeft de aanmelding zichtbaar gemaakt op: www.immaterieelerfgoed.nl

Sinds januari 2024 zijn wij toegelaten tot het netwerk van immaterieel erfgoed voor Traditioneel vakmanschap/ambachten van Nederland als beheerder van het erfgoed 'Fruitwijn maken'. Ons gilde zet zich al 50 jaar in voor het levend houden en doorgeven van het ambacht om fruitwijnen te maken. Als erfgoedgemeenschap hebben wij ons gecommitteerd om het erfgoed van 'Fruitwijn maken' te borgen en het voor de toekomst te behouden.

BEHEERDER

IMMATERIEEL

ERFGOED

NEDERLAND

Onze werkzaamheden

Vanuit het gilde nemen we regelmatig deel aan braderieën en markten waar we onze werkzaamheden onder de aandacht brengen om zo meer mensen voor het onderwerp te interesseren. Daarnaast bieden we jaarlijks een [beginnerscursus Wijnmaken](#) aan voor geïnteresseerden. Veel van de mensen die de cursus gevolgd hebben worden uiteindelijk zelf wijnmaker en sluiten zich aan bij het gilde.

Hoe verder...?

Het netwerk van immaterieel erfgoed is de eerste stap binnen de erfgoedzorg. Om de drie jaar wordt getoetst of het erfgoed nog bestaansrecht heeft. De tweede stap is opgenomen worden in de inventaris van immaterieel erfgoed. Daarvoor moet de beheerder van het erfgoed – ons gilde dus - een actieveborging van het erfgoed waarborgen en een borgingsplan opstellen, waarin beschreven wordt hoe de beheerder de komende jaren het erfgoed gaat onderhouden en het erfgoed toekomstbestendig maakt. Het borgingsplan wordt geschreven tijdens de cursus die hiervoor word gegeven door het Kenniscentrum immaterieel erfgoed. Per jaar kunnen 20 organisaties meedoen met de cursus. Het kenniscentrum maakt de selectie uit de aanmeldingen. Na voltooiing van het plan wordt het getoetst door de Toetsingscommissie, die twee keer per jaar bijeen komt. Na bijschrijving van het immaterieel erfgoed in de Inventaris wordt verwacht dat het gilde minimaal een keer per jaar een van de bijeenkomsten van het Kenniscentrum bezoekt en evalueren wij periodiek samen de erfgoedzorg. Opname in de Inventaris vraagt dus een extra tijdsinvestering van de erfgoedgemeenschap. Het bestuur wil graag de stap naar inventaris maken en vraagt hulp van enkele leden voor het opstellen van een erfgoed-commissie. Wie mee wil werken kan zich opgeven via het secretariaat: secretaris@luctoretfermento.nl