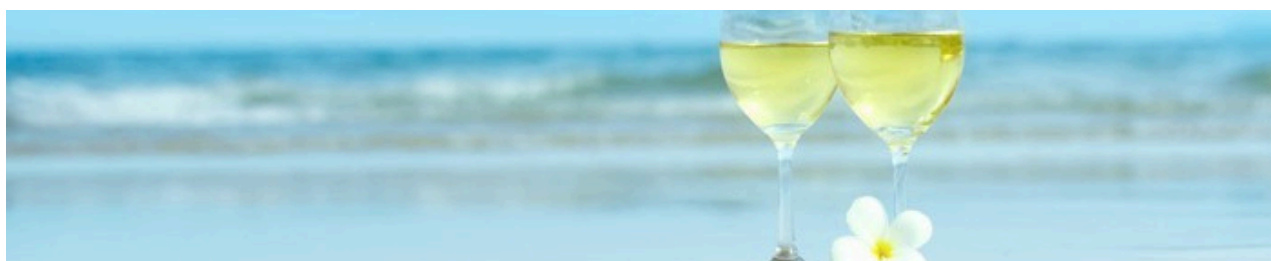




ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE JULI 2024

In deze editie van de nieuwsflits, weer een nieuw recept van de maand en deze keer van aardbeien, omdat deze nu volop te verkrijgen zijn. Verder heeft Wilma Weber in aanloop van het jubileum wederom een interview gedaan met maar liefst 2 van de leden, namelijk Anne Marie en Franda, en daar een verslag over geschreven, ook is zij aangeschoven bij het feestcomité om daar een klein verslagje over te doen. Kortom weer genoeg te lezen in deze editie van de nieuwsflits. Met de zomervakantie voor de deur wil ik bij deze ook iedereen een hele fijne vakantie wensen.

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

RECEPT VAN DE MAAND

Rosé tafelwijn van aardbeien 5 liter

Ingrediënten:

- 1800 gram aardbeien
- 1130 gram suiker
- 0,25 gram citroenzuur
- 1,75 gram tannine
- antipectine-enzym
- gist en gistvoedingszout
- sulfiet

Werkwijze:

Maak de aardbeien schoon, was ze goed en laat ze uitlekken. Los de suiker op in een beetje water en voeg de aardbeien toe en prak (of pureer) ze fijn. Voeg 2,3 liter warm water toe en laat dit in een afgedekte emmer 2 dagen staan.

Voeg daarna citroenzuur, tannine en het antipectine-enzym toe en laat het 24 uur staan.

Nu weer 2,3 liter warm water toevoegen, goed doorroeren en in een gistingfles zeven. Voeg het gist en gistvoeding toe en sluit de fles met een waterslot.

Als de gisting voltooid is, de most in een fles zeven, sulfiet toevoegen en de fles opnieuw afsluiten, hevel nogmaals over na 2 maanden en herhaal dit tot de wijn helder is.

Let op! Bottelen in een donkere fles en donker opslaan, dit in verband met de tere kleur.



JUBILEUM COMITÉ

Luctor et Fermento



ZEEUWS AMATEUR
WIJNMAKERSGILDE

50 jaar Luctor et Fermento... Staat de datum (5 oktober) bij u ook al vet geschreven in de agenda? Kijkt u er naar uit?

Ik mag één keer aanschuiven bij de groep die het op zich heeft genomen om een mooie, feestelijke avond te organiseren.

Ik tel 7 enthousiaste mensen rond te tafel met maar één doel, het 50-jarig bestaan in stijl te vieren. Met een kopje koffie erbij wordt de invulling van het feestprogramma doorgenomen, de grote lijnen staan al vast maar de vele details die nog om aandacht vragen worden besproken en er worden hier en daar wat puntjes op de i gezet. Uiteraard mag en kan ik niet veel informatie delen maar over deze feestavond zal nog lang worden gesproken!

Wat fijn dat Melissa, John, Anne Marrie, Josephe, Mieke, Franda, Alexander, Mark en Deborah zoveel uren van hun vrije tijd willen investeren om er voor alle leden en partners een onvergetelijke avond van te maken. Voor hen nu al een applaus! -Wilma Weber

AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Burghse Dag
Wanneer? 10 augustus
Waar? 't Hoge Burgh, Burgh-Haamstede.

Zoals elk jaar is het gilde ook deze keer weer aanwezig op de Burghse Dag, Uiteraard kunnen we hier niet aanwezig zijn zonder de nodige vrijwilligers. Dus bij deze gelijk een oproep, zin om bij deze dag ook te assisteren bij het promoten van de basis cursus en ons prachtige wijngilde? Stuur een mailtje naar: secretaris@luctoretfermento.nl



50 JUBILEUM VERSLAG 50

Verlag door Wilma Weber

Een jubileumgesprek met Franda van der Zande en Anne Marrie de Dreu

Bij aankomst valt mijn oog als eerste op een mini-huisje waarvan de deur wijd open staat. Een tekst geeft aan dat je hier eieren, siropen, zuren, jam en ander lekkers van eigen grond kunt kopen. Op dit bijzondere plekje aan het Kanaal door Zuid Beveland zijn Anne Marrie en Franda zo'n 4 jaar geleden neergestreken en hebben het kleine dijkhuis eigenhandig naar de eisen van deze tijd weten te transformeren met o.a. een grote aanbouw.

Na een korte rondleiding door de enorme tuin met gezellige hoekjes en een loods waar niet alleen gereedschap maar ook de materialen voor de kunstzinnige hobby's van Franda staan (haar hoofd zit altijd vol creatieve ideeën) wordt het tijd voor ons gesprek.

Het begon allemaal met de bijen..... beide dames zijn al heel veel jaren in de ban van de bij... Zij woonden voorheen midden in het dorp; te veel onrust voor de bijen en soms 'gedoe'. Een beter onderkomen voor de bijen werd gevonden in een boomgaard, teler blij met wat extra bestuiving, bijen ook blij. Wel moest er eerst éven een oude, vervallen schapenstal worden afgebroken en opnieuw opgebouwd. Geen enkel probleem, schouders eronder!

Er werd wat geëxperimenteerd met mede, (zonder veel succes zie ik aan Anne Marrie's gezichtsuitdrukking) en andere nevenproducten. Toch moest er meer mogelijk zijn met de overvloed aan streekproducten en na wat brainstormen was de conclusie... cider!

Op You Tube werd een filmpje bekeken over het maken van cider en dat moest wel te doen zijn....



Op het Ouwelandse Oogstfeest stond een kraam van Luctor et Fermento waar werd uitgelegd dat je eerst wijn moet maken en dan pas cider. Ze schreven in voor cursusjaar 2023 ook al wilden ze in eerste instantie helemaal geen wijn maken. Ze kwamen terecht in een wereldje dat hen totaal onbekend was maar wel perfect aansloot met wat ze al deden en hun plannen en ideeën. Inloopavonden leverden een schat aan informatie op en voelden als een warm bad.

Nu zijn Anne Marrie, meesteres in de keuken waar ze heerlijk kookt en naar hartenlust experimenteert met de smaken en mogelijkheden van producten van eigen omgeving en Franda enthousiaste leden die onder meer betrokken zijn bij de organisatie van het 50-jarig bestaan.

Onlangs stonden ze zelf op een Boerenmarktje in eigen dorp met een kraam waar alles wat ze maken kan worden geproefd, de verkoop is bijzaak. Zij vinden het belangrijk dat meer mensen zich bewust worden van alle prachtige smaken die de natuur biedt.

Daarbij vergeten ze niet om reclame te maken voor het wijngilde en visitekaartjes uit te delen. Voor ik afscheid neem volgt er nog een anekdote: Lachend vertellen de dames dat ze bij hun eerste appelsdag in september ruim 30 liter appelsap extra kochten om voldoende voorraad in de vriezer te hebben voor de workshop in februari want die viel immers buiten de oogstperiode. Later bleek dat er in februari gewoon weer geperst werd!

Dank voor de gastvrijheid en heel veel succes met het verwezenlijken van alles wat nog op jullie o zo positieve to-do lijstje staat. ~Wilma

STAMMTISCH

Deze maand is de stammtisch niet op de 1e van de maand, maar op donderdag 11 juli.

Piet Wagenaar gaat het uitgebreid hebben over de malolactische fermentatie, kort gezegd 'malo'.

Zoals je misschien nog weet van de cursus is 'malo' een 2e gisting en de manier om (appel)zuur om te zetten in het veel zachtere melkzuur. Het geeft die rondere, boterachtige smaak aan (voornamelijk) rode wijn.

Dus ben je benieuwd? Dan is dit je kans en wees er bij op donderdag 11 juli om 19.30 in het gidelokaal, uiteraard onder het genot van een kopje koffie.



VRAAG & AANBOD

Namens Arjan Meeuse:

Materialen en stookwijn te koop voor 100 euro alles in een keer (zie afbeeldingen) contact via 06 48663011



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 en 3e donderdag van de maand in het gidelokaal om 19.00 of via materialen@luctoretfermento.nl

ANDERE GILDES



Dit was de nieuwsflits van Juli, de zomervakantie staat voor de deur, daardoor zal de eerst volgende nieuwsbrief medio augustus verschijnen.

Uiteraard is er meer informatie te vinden op onze website:

<http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#) Mocht iemand interesse hebben deze facebookpagina actueel te houden, neem contact met secretaris@luctoretfermento.nl

Voor meer informatie:

<https://www.nederlandsebiercultuur.nl/>

Voor meer informatie:

<http://www.balsemien.be>