

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2, editie nr. 5





Copy voor de volgende nieuwsbrief kun je in een Word-document

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Hierbij dan de vijfde nieuwsbrief van dit jaar. Ik hoop dat het met jullie allen goed gaat in deze toch wel lastige corona-tijden. Naar het zich laat aanzien zal het ook nog wel even duren voor we elkaar weer kunnen ontmoeten.

De jaarvergadering in januari 2021 zal waarschijnlijk om deze reden ook worden uitgesteld. Zodra we meer weten hoor je uiteraard hierover.

De themawedstrijd volgend jaar zal waarschijnlijk grotendeels weer gaan als dit jaar. Ook hiervoor geldt zodra we meer weten hoor je hierover.

In ieder geval wens ik een ieder een goede gezondheid toe en hopelijk tot snel.

Namens het bestuur, Gert Sinke (secretaris)

Gevraagd: recepten voor op de website

Aan alle leden willen we vragen om recepten van hun wijn, bier of likeur door te geven zodat we onze database op de website hiermee kunnen aanvullen. Er is hier al eens meer om gevraagd, maar helaas hebben we maar weinig reacties gekregen. Dus hierbij nogmaals het verzoek:

ZEND JE HEERLIJKE RECEPTEN NAAR: SECRETARIS@WALCHERSGILDE.NL

Ik zal er dan voor zorgen dat deze bij het betreffende bestuurslid komt, zodat deze het recept in een vast format op de website kan plaatsen. Je kunt je recept dus zo opsturen zoals je het hebt. Wij zorgen ervoor dat alle recepten zo veel mogelijk in eenzelfde "formule" op de website komen.

Onderstaand enige inzendingen van Bert Maessen

Brouw successen van Walcherse Bierbrouwers.

- De winnaar op het Bockbier festival 2018 bij de Stadsbrouwerij van Jacco de Wee in Middelburg, is met glans gewonnen door Barend Midavaine. Het bier werd geschonken in 2019 tijdens het Bockbier festival bij de Stadsbrouwerij in Middelburg. Helaas is deze gezellige en leerzame brouw demonstratie in 2020 niet doorgegaan, hopelijk gaan we in 2021 er weer voor.
 - Barend heeft niet stil gezeten, hij heeft een oude bekende een Ale, de "Mug Bitter" samen met Jacco de Wee weer op de kaart gezet.
 - "Bier van Barend is terug" stond in de krant van de PZC van maandag 8 juni 2020. Mug Bitter was een top succes in zijn toenmalige restaurant van Barend De Mug te Middelburg. Nu wordt het Bier geschonken in de Stadsbrouwerij van Jacco.
 - Sinds enige tijd schildert Barend weer met succes, en het resultaat is te bewonderen bij de Stadsbrouwerij van Jacco.
-

Het thema bier 2021 is een Ale: Martins Pale Ale

Alcoholpercentage: 5,8% **Kleur:** Amberkleurig **Gisting:** Hoog (e.t met Dry Hopping)
Type: Pale Ale **serveer temp.:** 6gr. – 8gr. **Formaat:** 33 cl + vat

Beschrijving Historie MPA en recept is op onze mail / Site te lezen.

Overigens op het etiket van het commerciële bier zijn de ingrediënten: water, gerstemout, suiker, mais, geroosterde gerst, hop, antioxidant 1300, het wijkt een beetje af van mijn (Bert Maessen) recept op de mail.

Vlissingse tripel: een uit de hand gelopen hobby.

Arnold van Manen, Marco Weezepoel en Bill Stegers lanceren hun Vlissingse tripel bij Café The Wicked. De ingrediënten komen uit Kloosterzande van Mouterij De Swaen. Om grote hoeveelheden te brouwen, hebben de mannen een overeenkomst met brouwerij de Kip in Ossensisse. Er volgen binnenkort nog 2 bieren en het doel is zo snel mogelijk een stadsbrouwerij in Vlissingen te bouwen.

Een Blondje uut Waschappel las ik in de Faam van 18 augustus 2020.

Waschappels Blond: frisje van duindoorn stond er in de PZC gebrouwen door hobby brouwers uit Westkapelle. Westkappelse bierbrouwers hebben hun lekkerste bier uitgekozen. Dat wordt nu grootschalig gebrouwen en is zaterdag ten doop gehouden in Westkapelle Herrijst. Joost Dommissie van brouwerij het Meuleneind die het bier produceert en Levien Peene wiens brouwsel tot beste werd gezamenlijk verkozen door zijn College-hobbybrouwers en ondernemers. Het is een blond, maar eigenlijk is het een tripel, verteld Levien Peene. Het bier heeft een zacht, tintelend zuurtje. Waschappels Blond heet het eerste Westkappelse bier. Sinds zaterdag is het bier te koop bij de Westkappelse horeca, supermarkt de Spar en het Polderhuis.

De Hopbloem Primeur Bier van Hoge Gisting

Gebrouwen in samenwerking met Stichting Bier in Zeeland. Naar een oud Middelburgs recept. Het is een blond tarwebier van hoge gistingen een echte dorstlesser met een alcoholgehalte van 7% De 3 soorten hop: Mandarin Bavaria, Saaz en Amarillo als dry hopping zorgen voor de ultieme smaakbeleving. Jaren geleden had onze toenmalige gilde lid Jan Montenarie een kleine brouwerij in Sint Laurens, Jan heeft meegewerkt aan het nieuwe recept voor dit bier. Bij John Vermeerse, van de gelijknamige brouwerij, wordt het bier gebrouwen en is verkrijgbaar in verschillende horeca gelegenheden in Middelburg.

Likeur Franse Mirabellen eten lekker weg.

Mirabelle de Nancy is een oud pruimen ras. Mirabelle de Nancy hangt in de boomgaard van de Ring in Oud Sabbinge. Een curiositeit, want dit pruimen ras kom je niet vaak tegen in onze regio.

Ik ben van plan een Mirabelle likeur te maken en deze in te sturen als de pruimen likeur voor de thema wedstrijd van 2021 van het WWBLG. De Mirabelle heeft een uitgesproken fijne zachte geur en is daarom bijzonder *geschikt om wijn, likeur of culinaire gerechten mee te maken.*

Bekend is de muskaatwijn uit de Westelijke Languedoc: een vin doux naturel. Maak een lekkere Mirabelle pruimentartaart en drink er een boven genoemd wijntje bij.

Pruimentijd: maak er zelfs een rumpot mee.

Natuurlijk zijn al onze pruimen rassen uitermate geschikt voor nagerechten, wijn, likeur en misschien ook in bier te verwerken, dus niet alleen de Mirabelle.

Ambachtelijke likeur van Zeeuwse top chef Sirco Bakker van Restaurant Pure C.

Twee sterren chef maakt drank met planten en kruiden uit de natuur. Het is 5 jaar geleden dat top chef Sirco Bakker samen met zijn vriendin een eigen ambachtelijk likeurmerk lanceerde: Hierbas de las Dunas. Het begon als een uit de hand gelopen hobby, maar de komende jaren wil het merk serieus verder groeien. Wild plukken. Hierbas de las Dunas is een zilt-zoete likeur met 28% alcohol en kan worden gedronken als aperitief, afterdinner-drink of als mixer in cocktails. Er worden maar liefst achttien verschillende bloemen, planten en kruiden in de drank verwerkt, waaronder, meidoorn, duindoornbes, wilde rucola, rozebottel, rozemarijn, tijm en zilte kruiden zoals zee venkel, lamsoor en zeekraal. De ingrediënten worden op het hoogtepunt van het jaar geplukt. Er kan geplukt worden in een kruidentuin, of in de duinen in het wild of op de schorren. De kruiden zijn ook te koop bij een biologische boer met een biokruidenboerderij in Groede, in de buurt van Cadzand. De likeur is te koop naast het eigen restaurant en het hotel ook uit een snel groeiend aantal leveringen aan bevriende horeca waar onder de horecagroep van Sergio Herman. Misschien een idee om met onze leden een wild plukkerij te organiseren en samen een Gilde likeur te maken?

Huzelligheid in de polder

Om de vervelende Corona tijd door te komen is het misschien een leuk idee een bezoek te brengen aan de Huzelligheid in de polder. Een prachtige tuin waar een paar dames je verwennen met eigen gemaakt gebak en likeuren uit eigen likeur makerij.

Het adres is:

Anna Guiljam - Muller, v. Wuychuiseweg 1A, 4542 RU Hoek, Tel. 0623032029

E-mail: amquiljam@hotmail.com Neem een kijkje op facebook

De thema likeur 2021 is: Pruimen Likeur.

De thema wijn 2021 is: Druivenwijn medium.

De thema destillaat 2021 is: Bramen Schnaps

Bert Maessen.

Limburgs zuurvlees 1: "zoervleisj"

Recept van: cecilekookvoorjou

Ingrediënten voor 5 porties:

800 gram Riblappen (of runderlappen - niet te mager vlees)	40 gram boter/margarine
5 dl water	5 dl witte natuurazijn
500 gram dikke uien (in halve ringen gesneden)	5 el perenstroop
2 plakken ontbijtkoek	3 blaadjes laurier
2 kruidnagels	naar smaak versgemalen peper en zout

Bereidingswijze

Voorbereiding: 30 minuten, Bereiding: 3 uur, Extra tijd: 1 dag, marineren

De runderlappen in blokjes snijden van plusminus 2 bij 2 cm. En bestrooien met zout en peper. Marinade maken van de azijn + water (verhouding 50/50!), de kruidnagels en laurier en minstens 24uur marineren. Langer mag ook.

Het goed uitgelekte vlees (marinade bewaren!) goed bruin aanbraden (essentieel, wees geduldig!) en afblussen met de marinade. De grof gesneden uien apart braden in boter en bij het vlees voegen. Het geheel (ongeveer 2 uur, soms ook langer) gaar laten sudderen in de marinade, met deksel op de pan op een sudderplaatje. Het vlees moet uit elkaar vallen, dan pas is het het lekkerst. Schep van tijd tot tijd het schuim er af.

Als het vlees gaar en mals is, de plakken ontbijtkoek verkruimeld toevoegen om te binden evenals de perenstroop. Eventueel met peper en zout op smaak maken brengen. Proeven...is het te zuur, dan eventueel nog wat perenstroop toevoegen

Limburgs zuurvlees 2

Porties: 6 personen Voorbereiden: 8 uur Bereidingstijd: 1 uur en 20 minuten

Ingrediënten

1 kg runderlappen	2 dl azijn
2 laurierblaadjes	2 kruidnagels
3 jeneverbessen, gekneusd	2 tl tijm
4 uien	100 gram boter
1 el suiker	1-2 el (Limburgse) appelstroop
3-4 plakjes peperkoek, in kleinere blokjes gesneden	peper & zout
1 el bessensjam	

1. Snij het vlees in dobbelstenen. Meng het vlees met de azijn, laurier, kruidnagel, jeneverbessen en tijm en breng goed op smaak met flink wat peper en zout. Dek het vlees af en laat minstens 8 uur marineren in de koelkast.
2. Pel de ui en snipper fijn.
3. Verhit de helft van de boter in een pan en fruit hierin de ui met wat zout op laag vuur in zo'n 10 minuten glazig. Heb je, net als ik, een instant pot, dan kun je dit ook op de 'saute-stand' in de pot doen.
4. Je hebt nu 2 opties: je kunt het vlees eerst aanbraden, of niet. Aanbraden komt de smaak wel ten goede maar is veel werk. Om dit te doen haal je het vlees uit de marinade (marinade wel bewaren) en dep je het goed droog. Dit laatste is belangrijk, want als je vlees nog te nat is dan zal het niet braden maar koken. Braad het vlees in de resterende boter rondom bruin.
5. Vanaf hier gaan we weer 'gezamenlijk verder'. Ongeacht welke optie je bij punt 4 hebt gekozen kun je vanaf hier alle resterende ingrediënten bij elkaar doen in de instant pot of een goede (gietijzeren) braadpan. De overgebleven marinade en de gebakken uien moeten er ook bij. Afhankelijk van of je je zuurvlees zoeter of zuurder wilt kies je 1 of 2 lepels stroop en 3 of 4 plakjes peperkoek. Meer is zoeter. Maar je kunt op het einde altijd meer toevoegen. Doe de deksel op de pan en laat dit geheel zo'n 2-3 uur stoven op laag vuur. Indien je de instant pot gebruikt, dan voldoet 1 uur op de pressure cooker stand.
6. Roer daarna alles nogmaals goed door en bepaal of hij goed op smaak is en of je zuurvlees te dik of te dun is. In mijn geval was hij nog wat te dun, dus ik heb wat van het vocht weggedaan en de rest ingedikt met maizena. Er zijn veel dingen van invloed hierop, zoals bijvoorbeeld de kwaliteit van je vlees en je peperkoek, dus dit recept is een richtlijn. Je zult echt zelf moeten bepalen wat jouw zuurvlees nodig heeft. Zoals aangegeven in punt 5 kun je hier ook eventueel meer stroop of peperkoek toevoegen.

Zuurvlees Lekker met frietjes, rode kool en appelmoes.

Ingrediënten:

1 kg Runderpoulet	3 uien
3 koppen azijn	3 koppen water
6 kruidnagels	5 laurierbladeren
peperkorrels	zout en peper
nootmuskaat	2 el appelstroop
4 schijven peperkoek (mag ook gember- of kandijkoek zijn)	eventueel een glaasje zilveruitjes
2 el bruine basterdsuiker	



Bereidingswijze:

Bestrooi het vlees met zout, peper en nootmuskaat.

Marineer ongeveer 24 uur in een marinade van water, azijn en kruiden.

Bak de uien goudgeel en houdt ze apart.

Vlees droog deppen en bruin braden.

Voeg de uien en marinade toe (vlees moet net onder staan).

Verwarm het geheel en voeg de stroop, verkruimelde peperkoek en suiker toe (eventueel met de zilveruitjes).

Laat het geheel op een laag vuurtje pruttelen tot het vlees gaar is (minimaal 2 uur).

Mag ook in de oven verder gegaard worden.

Wijnstokken af te halen

Op dit moment heb ik enkele 1 en 2 jarige wijn stokken staan van de Regent en de pinot noir. Als leden hierin interesse hebben moeten ze even naar mij mailen (veldman@zeelandnet.nl) om af te spreken om op te halen.

met vriendelijke groet,

John Veldman
