

Nieuwsbrief Oktober 2016



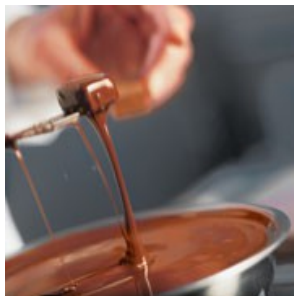
Voorwoord

Beste wijnmakers en bierbrouwers
De vakantie is al even achter ons de dagen beginnen te korten en de bladeren van de bomen verkleuren.
Als eerste willen we iedereen bedanken voor die meegewerkt heeft aan het slagen van de brouwdag in Bokrijk.

Verslag van de activiteiten

Sinds de vorige brief in het voorjaar zijn er toch weer enkele dingen gebeurd in de gilde.

Pralines maken met Alida 15/04



Met zo'n 20 personen waren wij van de partij om onder leiding van Alida en haar dochter Erika ons te verdiepen in de wereld van de chocolade. De dames leerde ons verschillende soorten dompelpralines maken, truffels,.. Heerlijke en leerrijke avond die ons allemaal een goed gevulde doos lekkernijen heeft opgeleverd, niet goed voor de lijn maar ooh zoo lekker. Bedankt dames.

Receptie confrerie 23/04

Zoals steeds om de 2 jaar stonden wij weer klaar om de receptie van de Confrerie van het Haspengouws fruit en haar Gastronomie van dranken te voorzien. Met een goede trippel en ons befaamd krieckenbier stonden we er weer. Een goede manier om onze gilde te verankeren in Kortesseem.



Lesavond Geuze bier 13/05



Onze Stefaan had een uiteenzetting over de geuze brouwers en de verschillen in smaak, de keuze van de verschillende grondstoffen maar zeker zo belangrijk de smaak proef met het onderscheid tussen een echte faro en de verschillende geuzes. Een oude kriek van 3 fonteynen, meer dan 10 jaar en een al even oude cantillon, bretta's proeven bij de 2 specialekes van boon.

Japanse namiddag 21/05

Een lekker warme namiddag in mei, perfect voor een stapje in de wereld . In Overrepen in Tongeren naar de Shindo-tuinen. Een gepassioneerde Ghislain vertelde de symboliek die achter de opbouw van deze tuinen zit. Waarom de planten zo moeten staan, een theehuis, een tempel, 3 verschillende tuinen en een massa's aan bonzai's. Na de rondleiding was het tijd voor typische Japans bier (beste wel echt lekker) of een saké maar ook hapjes: sushi, sashimi en een dessert hapje, gemaakt van zoete rijst vulling van rode bonenpasta (Anko mochi), bereid door onze huiskoks Christof en Joeri.



Witte notenporto maken 12/06



Alweer mochten wij luisteren van Aldia maar vandaag was Paul erbij. De blaadjes van de okkernotenboom hebben nog niet te veel hout. Dus perfect om een aromatische drank ermee te maken. Maar eerst mochten wij proeven wat er gemaakt ging worden. Dankzij Aldia en Paul weten we nu hoe we een zachte witte notenporto kunnen maken zonder noten. Voor het recept kan je bij het bestuur of op de website terecht.

Fiesta Latina 25/06

Een verwelkoming met tequila, een barbecue met allemaal speciale gerechtjes geïnspireerd door Zuid-Amerika, een gezellige sfeer Meer moest dit niet zijn. Een avond om de vakantie mee in te zetten. Catering tot in de puntjes verzorgd door barbecuoloog Christof.



De Kers Alden Biesen 10/07

Door de regen is het dan misschien geen goed kersenjaar geweest. De Dag van de Kers in Alden Biesen van de boomgaardstichting was wel een succes: lekker weertje, gezellig veel volk, een demo fruitpersen en ons kriekenbier. De verkoop liep zo vlot dat ons kriekenbier snel uitverkocht was en we



met verse kriekensap ons bier omgetoverd hebben tot een instant doch zeer lekker verfrissend kriekenbier. Maar niet alle sap is in het bier gegaan, we hebben er ook een lekkere wijn mee opgezet. De wijnen van de vorige jaren hebben we onlangs op een vrijdag avond naast elkaar geproefd in een drietal variaties en we mogen best fier zijn op het resultaat.

Dag van de Ambacht Bokrijk 24/07



Op vraag van Bokrijk stonden er 5 leden van de gilde klaar om de mensen te vertellen over de mooie ambacht van het brouwen op historische wijze. Speciaal voor deze dag konden de mensen ook proeven van het speltbier dat 9 maanden gerijpt had op een eikenhouten vat.

Toetëlfès 21/08

Het feestje voor de 5^{de} verjaardag van de brouwerij Toetèlèr. Als gilde wilden we graag ons steentje bijdragen aan het feestje, dus deze keer niet schenken maar werken. Als bestuur hebben wij daar in de lagerruimte een biertje gebrouwen om te laten zien waar wij als gilde voor staan.



Wijnmakers in actie

Onder impuls van Joeri hebben enkele leden het verhaal van het wijnmaken terug opgepakt.

De bedoeling is verschillende fruit- en druivenwijnen te maken, niet in grote hoeveelheden maar liever leuke dingen

uitproberen - om zo tot nieuwe inzichten te komen - en hopelijk een mooie wijn. Enerzijds experimenteren ze met siciliaanse druiven Nero

d'Avola (blauw) en Inzolia (wit), gekend voor hun hoog suikergehalte en krachtige smaak.



Daarnaast hebben de druivenplanten in de Gauwerstraat goed gedragen dit jaar. We hebben waarden tot 20 Brix gemeten, wat zeer mooi is voor onze contreien. Daarvan

maken we ook een rood en een wit wijntje.

Later dit jaar starten we nog een mirabellenwijn, al dan niet met de bedoeling om er schuimwijn van te maken.



Borkrijk dag van het eetbaar landschap 18/09



Zoals ieder jaar, de hoogdag van het brouwen voor onze Gilde in Bokrijk. Het was de eerste mindere dag na een week van hitte.

Het thema was honing, dus brouwden we een honingbier. Het proces verliep zeer vlot met ons ondertussen fijn op elkaar afgestemd team van 25 mannen en vrouwen. Desalnietemin ook wat tegenslag: door het brouwen in de hete zomermaanden en het gevaar voor infecties kwam het bier niet zo goed voor de dag als verwacht en de pomp om het bier na het koelschip over te hevelen is nog niet in orde. Maar dankzij jullie hulp was dit weer een zeer geslaagde editie.



Appelpluk 1/10



9u 's morgens aan de gilde een beetje grijs maar toch een mooie voormiddag. Op naar de boomgaard in Hoeselt voor onze plukdag. De appelbomen hingen goed vol. Na 3 uurtjes plukken waren de wagens volgeladen

met een rijke variëteit aan appels. Nu eventjes laten narijpen en dan persen voor appelsap, appelwijn, appel/kersensap. Dus wie interesse heeft om te leren hoe je appelsap of appelwijn maakt, kom zeker meedoen tijdens de appelpersdag op 22/10.



Wat doen we verder nog dit jaar?

Datum	Activiteit
Zat 22/10 8u30 tot 12u30	Appels persen voor appelsap en appelwijn
Datums in overleg	Afvullen van wijn van vorig jaar
Za 19/11 17u tot einde	Koken met aangepaste bieren Kostprijs 18€ max 14 pers Inschrijven kan pas na versturen van de uitnodiging
Vrij 21/10	Voorstellen bierreis Koblenz Brainstorm bierecepten ter nagedachtenis van Marc zaliger (biernaam Geen Probleem).
Zat 22/10	Appels persen
Zat 29/10	Brouwen bier winterdagen
Ma 26/12 tot Vrij 30/12	Winterwandeling in Bokrijk. Wij houden in het Paenhuys een café open en zoeken nog vrijwilligers.
Info en datums volgen	Nieuwe cursus brouwen prijs 80€ voor nieuwe leden, leden 50€ en inwoners van Kortesseme 50€

Website

<http://www.demerdaal.be>

Zie de agenda voor meer info en datums.