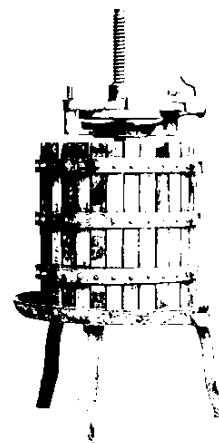


Entre Les Collines

Oet de Peersj



Van de redactie

Voor jullie ligt alweer het vierde nummer "Oet de Peersj" nieuwe stijl. Deze keer heb ik hard moeten "puffen" om iets zinnigs op papier te krijgen. Ik wens jullie veel leesplezier met deze zomerse editie. Roger



Kersen

*****Laatste Oproep*****

Leden die dit jaar nog kersenwijn willen aanzetten kunnen hun kersen tot 29 juli 2013 voor 12.00 uur bestellen bij Frits Dietzenbacher. Frits is te bereiken via f.dietzenbacher@home.nl of 045 – 575 02 79 (na 19.00 uur). De kersen worden 3 augustus aanstaande vanaf 10.00 bij Frans en Caroline Wolters (Hekerweg 21 Valkenburg) verwerkt.

Start nieuwe seizoen

Ook dit jaar starten we het nieuwe seizoen weer met een BBQ.

Wanneer: zondag 1 september 2013

Waar: Café Sjengske, Rijksweg 88, 6325AE Berg en Terblijt

Telefoon: 043 - 604 21 15, Website: www.cafesjengske.nl

De BBQ is uitsluitend toegankelijk voor ELC leden en hun partner / huisgenoten. Kosten: Voor leden ELC 12,50 euro. Partner/huisgenoot géén lid zijnde 17,50 euro p.p. Aanmelding: Telefonisch bij Mathieu Lahey, tel.nr. 043-604 10 18 of via e-mail: mathieu-lahey@home.nl

Betaling: Door storting van het verschuldigde bedrag op rekening ELC: 17.05.90.623 o.v.v. BBQ 2013.

Aanmelden kan tot 26 augustus. Aanmeldingen waarvan de betaling niet tijdig binnen is worden niet geaccepteerd.





Op 2 juni heeft het 28^e Open Nederlands Kampioenschap Bierbrouwen (ONK 2013) plaats gevonden in de Jopenkerk Brouwerij in Haarlem. De meer dan 1000 Nederlandse amateurbierbrouwers hebben op die dag bepaald wie zich Nederlands kampioen mag noemen. Van onze vereniging hebben acht leden 19 bieren ingezonden om deel te nemen aan deze wedstrijd. Onderstaand een overzicht van de deelnemende leden en de klassering van hun bier. Gezien het feit dat het voor de meesten de eerste keer was dat zij aan een dergelijke wedstrijd

hebben deelgenomen mag het resultaat bemoedigend genoemd worden en is een felicitatie zeer zeker op zijn plaats.

Naam deelnemer	Biertype	Score*	Eindklassering	
<i>A. Janssen</i>	<i>Speciale Belge</i>	<i>80</i>	<i>9</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>Brouwerscollectief Kasjot</i>	<i>Kölsch</i>	<i>49</i>	<i>34</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>Brouwerscollectief Kasjot</i>	<i>Kriek Lambiek</i>	<i>70</i>	<i>17</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>Brouwerscollectief Kasjot</i>	<i>Dubbel</i>	<i>74</i>	<i>17</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>Brouwerscollectief Kasjot</i>	<i>Scotch Ale</i>	<i>58</i>	<i>33</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>Brouwerscollectief Kasjot</i>	<i>Bo(c)bier</i>	<i>53</i>	<i>36</i>	
<i>F. Wolters</i>	<i>licht dik 30 ebc</i>	<i>70</i>	<i>16</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>F. Wolters</i>	<i>?</i>	<i>59</i>	<i>22</i>	
<i>G. Cobben</i>	<i>Blond(e)</i>	<i>26</i>	<i>36</i>	
<i>J. Jaspers</i>	<i>Vlaams Bruin</i>	<i>80</i>	<i>7</i>	
<i>J. Jaspers</i>	<i>Vlaams Rood</i>	<i>50</i>	<i>31</i>	
<i>M. Jaspers</i>	<i>Speciale Belge</i>	<i>76</i>	<i>13</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>M. Jaspers</i>	<i>Vlaams Bruin 1</i>	<i>63</i>	<i>24</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>M. Jaspers</i>	<i>Vlaams Bruin 2</i>	<i>63</i>	<i>24</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>M. Jaspers</i>	<i>Sterk Vlaams Bruin</i>	<i>68</i>	<i>23</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>N. Bazelmans</i>	<i>Bitter Blond</i>	<i>77</i>	<i>12</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>N. Bazelmans</i>	<i>Sterke Blonde</i>	<i>74</i>	<i>17</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>N. Bazelmans</i>	<i>Smokey Ale</i>	<i>67</i>	<i>18</i>	<i>Gedeeld</i>
<i>S. Schaefer</i>	<i>Blond(e)</i>	<i>78</i>	<i>13</i>	<i>Gedeeld</i>

*maximaal 100 punten mogelijk



Workshop likeur maken

Op 7 juni hebben een vijftiental leden deelgenomen aan de workshop likeuren. Na een korte inleiding zijn de deelnemers zelf aan de slag gegaan met het maken van een aantal eenvoudige likeuren. Uit de ontvangen reacties is op te maken dat de deelnemers het een geslaagde avond vonden. Vooral het zelf actief bezig zijn werd als positief ervaren. Wellicht iets om hier in de toekomst een vervolg aan te geven. De uitgereikte reader en de recepten kunnen jullie op onze website onder het kopje "likeuren" terug vinden.

Wijnreis 2013

De wijnreis zal dit jaar plaats vinden tussen 9 en 11 oktober. Van de aangemelde leden hadden 4 personen op 19 juni nog niet betaald. Het verzoek is de eerste aanbetaling van € 70, -zo spoedig mogelijk over te maken op rekening 17.05.90.623 t.n.v. ELC, onder vermelding van "wijnreis 2013". Het restant van € 55, -of € 80, -(1 persoonskamer) per persoon graag betalen voor 1 september.

Restant jaarprogramma 2013

 Jaarprogramma Entre Les Collines 2013		
Datum	Onderwerp	Verzorgd door
03-08-2013	Kersen kneuzen	
01-09-2013	BBQ	
20-09-2013	Moutverdeling	
04-10-2013	Eigen bockbier proeven	
9 t/m 11-10-2013	Wijnreis naar Diepling	
18/19-10-2013	Appelpersdagen	
01-11-2013	Proeven en ruiken van elementaire smaken en geuren van wijn	
15-11-2013	Bezoek Brouwerij	
13-12-2013	Koken met Wijn	

Wetenswaard

Wat moet je bij warm weer eten en drinken? En wat kun je beter laten staan?

De mens heeft bij warmte behoorlijk veel vocht nodig. Anderhalf tot twee liter per dag: water, thee, sportdrinkjes, melk, karnemelk, yoghurt, groente en fruit. En een lekker koel, schuimend biertje? Nee, zegt het Voedingscentrum. Bier lest de dorst niet. Het werkt juist vocht afdrijvend. Bij hoge buitentemperaturen droog je in zekere zin uit.



Alcohol onttrekt vocht aan het lichaam. Dat komt doordat alcohol in de nieren de hormonen beïnvloedt die ervoor zorgen dat je lichaam vocht vasthoudt. Dus hoe meer alcohol je drinkt, hoe meer vocht je kwijtraakt.” De mythe van ‘het biertje als dorstlesser’ is daarmee ontmaskerd. Warm weer verwijdert bovendien de bloedvaten. Je poriën gaan open, je transpireert meer. Alcohol komt door die bloedvatverwijding sneller in het maag-darmkanaal en in het bloed. Het verspreidt zich dus sneller in het lichaam, dus je voelt het effect van drank dan sneller in de hersenen.

Lekker een middagje doorzakken bij warm weer is niet slim. Ongemerkt droog je uit met als verschijnselen: versuft, sloom, geconcentreerde urine, hoofdpijn, dorst. Meer bier drinken werkt dan averechts

Uitdrogen door te weinig vocht of teveel alcohol kan gevaarlijk zijn. Het komt dan letterlijk aan op bijtanken. Zeker ouderen of mensen die om een andere reden kwetsbaar zijn, lopen risico. Uitdroging beïnvloedt alle functies. Je kunt als gevolg ervan zelfs flauwvallen of overlijden. Drinken kun je alles behalve alcohol en suikerrijke frisdrank. Dergelijke frisdrank levert alleen maar calorieën en geen voedingsstoffen. Koffie mag uiteraard ook. Het verhaal dat koffie vocht afdrijft is een fabel. Je moet er wel eerder van plassen, maar niet vaker.

Door te weinig te drinken, voel je je minder fit en heb je minder trek. Een warme maaltijd gaat er dan niet zo soepel in. Door meer vocht te drinken, ben je fitter en heb je meer trek. Al zal dat bij warm weer meestal iets koels en fris als (fruit-)salades en mager vlees zijn. Extra zout is niet nodig. Alleen in extreme gevallen wordt extra zout gebruikt. Bovendien zit in alles wat we eten en drinken genoeg zout. Als je toch flauw bent, neem dan liever bouillon in plaats van extra zout of een handje chips.

Het “Bier” Onze Vader

*Brand die in de hemel zijt,
Uw naam worde gebrouwen
Uw bar zal Komen
Uw drank zal vloeien*

*gelijk in deze kroeg zoals ook bij ons thuis
geef ons heden ons dagelijks bier
en vergeef ons onze katers
zoals wij ook de barman vergeven
en leid ons niet naar de frisdrank
maar verlos ons van het malt
want u bier is het koninkrijk
en de kracht en de heerlijkheid*

...tot aan sluitingstijd

Amen.

