



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Wanneer Aladdin voor het eerst de grot der wonderen binnenkomt in Scheherazade's prachtige 1001 nachten en zijn lamp ophoudt om de juwelen en goud te zien die hoog om hem heen opgestapeld zijn, moet hij zich een beetje gevoeld hebben zoals ik me voelde toen ik binnenliep in de slijterij/brouwerij De Schans in Uithoorn. Hier staan meer dan 400 verschillende soorten bier, verzameld uit de beste brouwerijen in de wereld. Een snelle blik over de planken onthult meerdere fantastische creaties, zoals chocoladebier of bananenbier. Maar ook oude vertrouwde 'klassiekers' als Trypt, Duval Guinness en La Chouff. Ah, zo veel flessen, zo veel smaken.

Maar De Schans is veel meer dan een gewone bierwinkel. Dit is een brouwerij/distilleerderij die ambachtelijk is en dat willen we, niet-waar? Patrick en ik worden begroet door eigenaar en brouwer Guus Roijen en zijn vrouw Jet, die de verkoop regelt. Ik ken Guus nu een paar jaar en reken hem tot de absolute autoriteit op het gebied van alles wat gefermenteerd en gedistilleerd is, met een grondige kennis van het brouwingsproces. Hij is een wetenschapper met veel verstand van chemie en biologie; zinvol in de wereld van het brouwen en een doorgewinterde brouwer met de neus van een jachthond. Zijn vermogen om geuren als hop, gerst en het plattelandleven te vangen in zijn bieren geldt bij zijn vele trouwe klanten als een waar fenomeen.

Patrick en ik proberen vandaag professionele journalisten te zijn en dus veroorloven we onszelf één of twee biertjes proeven in de naam der wetenschap. Terwijl wij aan het werk zijn, legt Jet uit dat zij op deze locatie al 12½ jaar bier brouwen en dat Guus de laatste jaren moutwijn aan het distilleren is, die de basislikeur is die nodig is bij het produceren van graanjenever. De Schans is gevestigd in één van de beste voorbeelden van herenhuizen die er zijn. De sfeer die in het gebouw hangt, maakt –samen met de warme geuren van vers brood en hop van het brouwen– dit één van de beste en gezelligste plekken die er is om een vergadering of proeverijavond te houden. Deze bijeenkomsten geven mensen de mogelijkheid om veel meer te leren over het distilleren en de ouderwetse kunst van het brouwen. (Nederland komt net na Engeland wat betreft de consumptie van bier per persoon, dus is het een goed idee om te weten wat bier nou eigenlijk is). Op deze avonden kan men ook verwachten borrelhapjes geserveerd te krijgen in de vorm van lokale ambachtelijke kazen en worsten. Wat mij betreft is dat ook de perfecte begeleiding voor het bier of de whisky waar Guus jaarlijks honderden liters van produceert. Door de glimmende stalen brouwerijinstallatie en drie koperen ketels kunnen dagelijks twee ladingen van 30 liter gedistilleerd worden.

Guus bottelt en voorziet het bier en de sterke drank zelf van etiketten en gebruikt lokale en biologische hop om zijn bier mee te maken. Jet houdt zich voornamelijk bezig met de winkel. Ik heb haar nog nooit een druppel alcohol zien drinken, maar ze weet meer over Schotse whisky dan alle andere vrouwen ik ken. Ook de selectie die zij heeft verzameld is er één van ongekende diepgang, met flessen die moeilijk vindbaar zijn buiten de highlands van Schotland. Alcohol moet altijd met mate geconsumeerd worden, maar als je dan toch gaat drinken is het een goed idee om iets te kiezen waarvan je weet dat de kwaliteit de beste is.



Brood

500g zelfrijzend bakmeel - 250ml bier - 1 tl zout - ca 1 uur in de oven bij 180 graden

Voeg simpelweg een fles Schans biologisch bier of een ander zoet donker bier naar keuze toe aan het zelfrijzend bakmeel en zout. Op dit punt kun je zelf bepaalde smaken toevoegen zoals geraspte kaas, zongedroogde tomaten of een theelepel komijn. Doe het daarna in een bakblik en zet het in de oven. Dit is een recept

dat je heerlijk kunt maken op een zondag ochtend samen met de kinderen en alsnog tijd overhebben voor 3 setjes tennis voor lunch-tijd. Jongens tussen de 12 en 14 zullen de toevoeging van bier heel spannend vinden, maar alle alcohol verdampt natuurlijk tijdens het bakken in de oven. Probeer het, verander het en eet het. Cheers!



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch	♥♥♥♥♥
Ambachtelijk	♥♥♥♥♥
Duurzaamheid	♥♥♥♥♥
Voedingswaarde	♥♥♥♥♥

25 september - Opendag KBC

De kleine brouwerijen in Nederland zijn verenigd in het Klein Brouwerij Collectief. Op deze dag laten een aantal van deze brouwerijen in hun keukens kijken. De Schans doet dit met uitleg over het brouwen van bier en het daaruit distilleren van moutwijn. We zijn open van 11:00 tot 16:00 uur.



De Schans
Schans 17
1421 BA Uithoorn
Tel. 0297-522106
www.schansbier.nl

Zwemvereniging en Reddingsbrigade vieren dubbel jubileum

Reddingsbrigade 50 jaar en ZDRV 15 jaar!

Zaterdag 18 september heeft Zwemvereniging De Ronde Venen en Reddingsbrigade Vinkeveense Plassen haar dubbele jubileum gevierd voor de jeugdleden en tienerleden. Zwemvereniging De Ronde Venen is 15 jaar geleden ontstaan vanuit een fusie van de Vinkeveense Reddingsbrigade en Reddings Brigade Mijdrecht. Reddingsbrigade Vinkeveense Plassen is inmiddels 50 jaar actief. En dat is reden voor feest. Voor de jeugdleden is een survivalmiddag georganiseerd bij het WVA schip op eiland 5. De tienerleden gingen survallen met een BBQ erbij. En natuurlijk ontbrak een rondvaart in een van de twee Reddingsbrigade boten niet.

Activiteiten zwemvereniging

De afdeling Diploma Zwemmen van de zwemvereniging organiseert ABC zwemlessen. Deze lessen worden met name gericht op leerlingen die in grotere groepen moeilijker meekomen. Verder wordt er lesgegeven voor de Zwemvaardigheidsdiploma's, waaronder snorkelen, bal-zwemmen, survival, wereldzwemslagen, plankspringen en aquasportief voor kids.

Activiteiten Reddingsbrigade

De afdeling Zwemmend Redden van de Reddingsbrigade leidt van jong tot oud op tot volwaardig redder. Alle vaardigheden voor het zwemmend redden worden rustig opgebouwd en natuurlijk wordt aan de conditie gewerkt. Na behalen van de hogere diploma's kunnen de leden doorstromen naar het Varend Redden op de Vinkeveense Plassen. De opgeleide varend redder wordt ingezet voor bewakingen op de Vinkeveense Plassen, evenementen in en om het water de hele regio en bij calamiteiten. De Reddingsbrigade kan worden ingehuurd voor evenementenbewaking.



AJOC begint het nieuwe seizoen met Pater!

Zoals ieder jaar heeft AJOC weer een aantal mooie feesten voor je in petto. Dit seizoen zullen we beginnen met een echte topper: Pater Moeskroen.

Twee jaar geleden speelden zij in een uitverkocht Immitsj het dak eraf!

Dit jaar is een belangrijk jaar voor beide partijen. AJOC heeft het één en ander verbouwd binnen Immitsj, dus een goede reden om even te komen kijken! Pater Moeskroen heeft een geheel vernieuwde theatervoorstelling waarmee ze vanaf november door het hele land te zien zijn. Daarnaast zijn deze drukke mannen bezig met een nieuw album.

Datum: zaterdag 2 oktober vanaf 21.30 uur op Windmolen 75 in Mijdrecht. Entree 10 euro (AJOC-leden betalen 9 euro) Iedereen vanaf 16 jaar is welkom, maar neem wel even je legitimatie mee. Meer feestjes? www.ajoc.nl.

ROEKZ

PARTYCENTRUM



Herenweg 53/55
3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070
Mob. 06-50544674

ROEKZ.NL