

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur  
Gesloten op dinsdag en woensdag

# BIERKAART



't Klein Verzet  
Een herberg om op verhaal te komen

## 't Klein Verzet in een notedop

't Klein Verzet is het type van herberg dat aansluiting zoekt bij wat een afspanning ooit is geweest; een plaats waar mens en dier werden 'afgespannen' en een gastvrij onderkomen vonden.

't Klein Verzet biedt de mogelijkheid om op verschillende manieren op cafébezoek te gaan. Aan de toeg een babbel doen met stamgasten, in kleine groep of vergadering bijpraten en toch nog het komen en gaan van een dorpscafé beleven, of rustig vertoeven met de krant, even praten met een bezoeker, ... 's winters rond de houtkachel en 's zomers in de schaduw van de notelaar.

't Klein Verzet staat voor een huiselijke sfeer die aanzet tot een verhaal dat de tijd stilt en de bezoeker inspireert.

't Klein Verzet kiest voor kleinschaligheid, onthaasting, eenvoud, zelfredzaamheid en een seizoenskalender als remedie tegen vervlakking, ontluistering en verkleuring.

't Klein Verzet biedt de wandelaar en fietser al wat nodig is om op adem te komen, met douche in het varkenskot, verpozingsruimte op de tas van de schuur, rijwielwerkplaats in de stal, en wandel- en fietskaarten met bijhorende documentatie in de kelderkamer.

't Klein Verzet heeft oog voor de toenemende levensduurte waardoor gemoedelijk cafébezoek in een bijzonder kader niet langer voor iedereen is weggelegd. De bierkaart wil een inhoudelijke gids zijn bij het waarderen van kwaliteit, kwantiteit én kost; een zorgvuldig afgewogen aanbod voor 'constructief drinken' al naargelang beurs en gelegenheid.

De naam van de herberg dekt verschillende ladingen, met knipoog naar de bezoeker die er komt voor zijn ontspanning (*≈verzet*), mogelijk met de fiets en in de juiste versnelling (*≈verzet*), om er een pint te drinken (*≈verzetten*) op de gezondheid of inzet voor een rechtmatige zaak (*≈verzet*).

# Prijzlijst

## Bier van 't vat

Bock Pils (5,2%)	25/33/50cl	1,80/2,30/3,40€
Rodenbach	25/33cl	2,40/3,10€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,50/3,40€
Tap van de patron*	25cl	3,20€

## Amber- en pilsbier

Estaminet (5,2%)	25cl	1,80€
Palm (5,4%)	25cl	2,00€
Warsteiner (4,8%)	33cl	2,50€

## Alcoholvrij bier

Estaminet (0,0%)	25cl	1,70€
Palm N.A. (0,0%)	25cl	1,80€

## Speciaal bier

Cornet (8,5%)**	33cl	3,20€
Duvel (8,5%)	33cl	3,50€
Bourgogne des Flandres Roodbruin (5%)	33cl	4,80€

## Ale- en stoutbier

Martin's IPA (6,9%)	33cl	4,00€
Guinness Special Export (8%)	33cl	5,20€

## Witbier

Steenbrugge Wit (5%)	25cl	2,00€
Viridis Vallis Nova (5,7%)	33cl	4,30€
Lutgarde Blanche (6,0%)	33cl	4,30€

## Stadsbier

Donker Duivelsbier (8%)	33cl	3,40€
Brugge Tripel (8,7%)	33cl	3,40€

## Abdijbier

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	33cl	3,40€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,50/3,40€

## Trappistenbier

Orval (6,2%)	33cl	3,60€
Chimay Rood (7%)	33cl	3,00€
Chimay Blauw (9%)	33cl	4,40€
Westmalle Tripel (9,5%)	33cl	3,80€
LaTrappe Quadrupel (10%)	33cl	4,20€

## Seizoens- en fruitbier

Dobbel Palm (6%)	25cl	2,00€
------------------	------	-------

La Rousse de Poire (6%)	33cl	4,20€
Kriek Boon (4%)	25cl	2,70€
Faro Boon (5%)	25cl	2,00€
Framboise Timmermans (4%)	25cl	3,80€
Saison de Dottignies (5,5%)	33cl	3,60€
Rodenbach Alexander (5,6%)	33cl	3,80€

### Vlaams roodbruin bier

Rodenbach*** (5,2%)	25/33cl	2,40/3,10€
Rodenbach Grand Cru (6%)	33cl	3,70€
Rodenbach Vintage (7%)**	75cl	16,50€

### Ambachtelijk lambikbier\*\*\*

Girardin Oude Geuze (5%)	37,5cl	5,20€
Girardin Oude Kriek (5%)	37,5cl	5,80€
Boon Oude Geuze (7%)	25/37,5cl	2,70/5,00€
Boon Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	7,70€
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl	9,20€
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	10,90€
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)**	75cl	13,20€

### Streekbier

Lutgarde Blonde Lasne (6,0%)	33cl	4,30€
La Grézienne Pécrot (8,0%)	33cl	4,20€
Charlepoeng Huldenberg (6,2%)	33cl	3,60€
Job Neerijse (6,0%)	33cl	3,30€
Viridis Vallis Vita Hoeilaart (6,7%)	33cl	4,30€
Prins van Horne Overijse (8%)	33cl	4,30€
Wringer Tripel Terlanen (9%)	33cl	3,60€

### Geestrijke dranken

Hasseltse Graanjenever Smeets (35%)	7cl	3,20€
Elixir d'Anvers FX de Beukelaer (37%)	3,5cl	3,00€
Beirens Advocaat (16,2%)	6cl	2,80€
Ocean42° Gin	5cl	8,30€
Ocean42° Gin Tonic	31cl	10,80€

### Witte wijn

Miquel Jané Parellada (12%)	15/75cl	3,70/18,00€
Ostatu Blanco (13,5%)	15/75cl	3,70/18,00€

### Rode wijn

Miquel Jané Syrah Ecológico (13,5%)	15/75cl	4,20/20,00€
Ostatu Tinto (13,5%)	15/75cl	3,70/18,00€

### Frisdranken

Spa Reine	25cl	1,70€
Spa Barisart	25cl	1,70€
Spa Lemon Cactus	25cl	1,70€
Spa Orange	25cl	1,70€
Lipton Ice Tea	25cl	1,90€
Coca-Cola Classic	20cl	1,70€
Coca-Cola Zero	20cl	1,70€
Cécémel	20cl	2,00€
Schweppes Tonic	25cl	2,50€
Schweppes Agrum	25cl	2,50€
Appelsap Appelfabriek	25cl	2,10€
Guavashake Wereldwinkel	20cl	1,70€
Druivensap Soniën	25cl	2,60€
Indiaan (agrum, guava, ijs)	45cl	4,20€
Bleekgezicht (tonic, appelsap, ijs)	50cl	4,60€

### Warme dranken

Rom espresso, koffie	2,20€
Koffie verkeerd	2,70€
Koffie met glaasje advocaat	3,60€
Thee	2,00€
Chocolademelk Cécémel	2,50€
Royco soep	2,50€
Oxo	2,00€

### Toespijs

Chips (zout of paprika)	1,70€
Chocolade Wereldwinkel (melk of zwart)	2,00€
Peperkoek De Vondelmolen	1,70€
Droge worst in 't vuistje	2,00€
Portie droge worst	4,20€
Portie Charlepoeng bierkaas	5,40€

\* Op aankondiging, een selectie van Vlaamse klassiekers (Rodenbach Vintage, Lambik, ...) en testbieren (Arthur's Legacy) aangeboden door brouwerij Palm

\*\* Wordt opgediend met aantal degustatieglazen naar wens

\*\*\* Kan worden opgediend met klontjes suiker en stamper

! Het **proeversplankje** met 3 bieren naar keuze 'blind' opgediend !

# Iets over onze dranken



## Water

Het is de bron van alle leven, onmisbaar voor een evenwichtig metabolisme, en een belangrijk ingrediënt bij het brouwen van bier. Je kan jezelf van kraantjeswater bedienen in glazen die zich naast de waterbak in de gang bevinden.



## Bier

Water is niet altijd even drinkbaar geweest en het was de Heilige Arnoldus van Metz die in 1084 in de Abdij van Oudenburg zijn gelovigen bier leert drinken dat door zijn kookproces vrij was van schadelijke bacteriën. Door de vele mensenlevens die hij daarmee gered heeft werd hij uitgeroepen tot de Patroonheilige der Brouwers. Bier is een door gisting uit graan en water alcohol- en koolzuurhoudend brouwsel. Bij vergisting worden suikers door schimmels omgezet in alcohol. Het komt onder normale omstandigheden voor in de natuur, met een gelijkaardig effect op de fauna die zich voedt met vergist fruit of graan.



## Bier van lage gisting

De koude of lage gistingstechniek (0 tot 10°C) - de gisten zakken naar de bodem in de kuip - verandert vanaf 1900 het brouwproces met het gebruik van 'lage' gisten uit Pilsen (Tsjechië). Mineraalarm brouwwater, bleke mouten en tweemaal toevoegen van hop bepalen de kwaliteit van pilsbieren of 'lagers'. Indien niet gebrouwen volgens het Reinheitsgebot (de oudste warenwet uit 1516 die bepaalt dat bier alleen gerst, water, hop en gist mag bevatten) helpen rijst of maïs om het eiwitgehalte te beperken en een te grote volmondigheid in smaak te voorkomen.

Bock Pils (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25/33/50cl
Estaminet (0.0% of 5,2%)	Pilsbier van Palm	25cl
Warsteiner (4,8%)	Reinheitsgebot pils	33cl



## Bier van hoge gisting

Vanaf 1364 wordt het in Brabant verplicht om hop te gebruiken bij het brouwen van bier waardoor de groei van bacteriën sterk werd afgeremd en het spel van de zuivere gistflora in bier de overhand kon krijgen.

Dit betekende het begin van de toepassing van de warme, boven of hoge gistingstechniek (15 tot 25°C) met 'hoge' gisten – de gisten komen bovendrijven op de wort - en het gebruik van mineraalrijk water.

Hergisting op fles is een Belgische specialiteit en essentieel voor het behoud van het dorstlessend karakter en evenwichtig smaakpalet van zwaardere bieren. Met de lambikbieren als belangrijke uitzondering, wordt bij de afvulling op fles suiker en gist toegevoegd. De gist zet de suiker om in extra alcohol en koolzuurgas dat dan weer het zoete van de alcohol neutraliseert. Gist beschermt het bier eveneens tegen veroudering door oxidatie omdat het de infiltrerende zuurstof opslorpt, en aldus de bewaartijd verlengt; een goede kelder, bediening én beleving doen de rest.

Stout is een biersoort gekenmerkt door een donkerbruine tot zwarte kleur wegens het gebruik van gebrande of geroosterde mout.

Er bestaat niet zoiets als 'het officiële stadsbier' van een welbepaalde stad, maar deze bieren zijn wel door hun oorsprong en/of verdeling heel typisch verbonden aan één bepaalde stad.

Palm N.A. (0,0%)	Alcoholvrij amberbier	25cl
Palm (5,4%)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin's IPA (6,9%)	India Pale Ale	33cl
Guinness (8%)	Special Export Stout	33cl
Duivelsbier (8 %)	Donker stadsbier van Halle	33cl
Brugge Tripel (8,7%)	Blond stadsbier van Brugge	33cl
Cornet (8,5%)	Speciaal blond met eiktoets	33cl
Duvel (8,5%)	Blond hergist op fles	33cl



## Tarwebier van hoge gisting

Tarwebier is eveneens van hoge gisting, op basis van een brouwsel waarin 40% van de mout vervangen wordt door ongemouten tarwe en 60% gemouten gerst. Het witbier van Steenbrugge is verrijkt met het kruidenmengsel 'gruut' dat de Brugse brouwers in de Gouden Eeuw (15<sup>de</sup> eeuw) verplicht waren aan te kopen bij het kruidenhuis van de stad. Het is uniek als abdijbier, en zoals geldt voor alle Steenbrugge bieren, wordt er per hectoliter aan de kloosterorde van de Sint-Pietersabdij van Steenbrugge een 'royalty' betaald ter financiering van hun goede werken. 'Viridis Vallis' staat voor Groene Vallei of Groenendaal, een nieuw verfrissend witbier uit Hoeilaart dat, met uitzondering van de toevoeging van de citrusschilfers, voldoet aan het Reinheidsgebod. Een ander nieuw witbier – met cactusaroma – wordt net over de taalgrens gebrouwen ter ere van de Heilige Lutgardis, de patrones van 't Klein Verzet!

Steenbrugge Wit (5%)	Wit abdijbier	25cl
Viridis Vallis Nova (5,7%)	Witbier met citrusaroma	33cl
Lutgarde Blanche (6,0%)	Witbier met cactustoets	33cl



## Kloosterbier van hoge gisting

Vanaf 600 begonnen kloosters in de graangordel van de Lage Landen alcoholische drank te ontwikkelen op basis van gerst. Iedere orde had zijn eigen recept, met het bier van de Cisterziënzers als meest gekende. Een deel van de orde ging in de 17de eeuw nog strikter de 'ora et labora' regels van Benedictus toepassen en vestigden zich in de abdij van La Trappe in Normadië, in de volksmond de Trappisten genoemd. In 1921 begint Westmalle een zwaar donker bier te brouwen dat 'Dubbel' wordt genoemd en in 1934 begint men er een straffer blond bier te brouwen dat de naam van 'Tripel' meekrijgt. In 1991 begint de Abdij van O.L.V. van Koningshoeven een nog straffer bier te brouwen en de 'Quadrupel' zag het daglicht. In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van



Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge. Tot op heden worden de Steenbrugge abdijbieren gebrouwen met toevoeging van het geheime Brugse kruidenmengsel (gagel, rozemarijn, koriander, jeneverbes, kaneel, anijs, kruidnagel, salie, laurier, ...) dat destijds moest worden aangekocht bij het 'Gruuthuse'. Met Chimay, Westmalle en Orval zijn drie van de zes Belgische trappisten beschikbaar.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5%)	Blond abdijbier	33cl
Chimay Rood (7%), Chimay blauw (9%)	Donkere Trappist	33cl
Orval (6,2%)	Trappistenbier	33cl
Westmalle Tripel (9,5%)	Trappistenbier	33cl
La Trappe Quadrupel (10%)	Trappistenbier	33cl



## Seizoens- en fruitbier

Sommige bieren zijn door hun aroma, smaak en samenstelling eerder aangewezen om seizoensgebonden te worden opgediend. In de zomer een dorstlesser, iets lichter en verfrissender en in de winter iets zwaarder en volmondiger, of gewoon wat feestelijker naar het eindejaar toe. Vandaar ook de nauwe band met onze fruitbieren die door het rusten en rijpen te samen met verse vruchten – het macereren – een onweerstaanbare zomerse toets geven. Het sap van rood fruit (kriek, veenbes en framboos) wordt na een tijdje gisten kleurloos en is bijzonder complementair aan het smaakpallet van het 'gerstenat'.

Dobbel Palm (5,7%)	Eindejaars Spéciale	25cl
La Rousse de Poire (6%)	Met subtiele toets van perensap	33cl
Faro Boon (5%)	Verfrissend lambikbier	25cl
Kriek Boon (4%)	Gezoete kriekelambik	25cl
Framboise Timmermans (5%)	Gerijpt met frambozen	25cl
Rodenbach Alexander (5,6%)	2 jaar gerijpt met zure kers	33cl



## Bier van gemengde gisting

Het betreft hier de unieke Vlaams roodbruine bieren die het brouwresultaat zijn van een complex gistingsproces en het gebruik van op de eest gekleurde mouten. Het kookproces in de brouwketels verloopt op de klassieke manier maar is wel van extra lange duur. Dit is van belang voor de verbruiningsreacties en een extra verarming van eiwitten waardoor de ontwikkeling van de ongewenste azijnzuurbacterie wordt beheerst tijdens de gemengde gisting. Na een eerste hoge gisting gebeurt er een tweede spontane fermentatie in eikenhouten vaten (foeders) onder invloed van de bacteriële flora en wilde gisten aanwezig in de eik. Afhankelijk van de rijpingsduur in deze foeders verkrijgt men de Rodenbach Classic, Grand Cru of Vintage. De foederzalen in Roeselare met hun 294 vaten waarvan sommigen meer dan 150 jaar oud zijn, zijn wereldvermaard. Onze webstek geeft je meer details over de rol van Rodenbach in de Vlaamse Beweging. De Bourgogne des Flandres is eveneens van gemengde gisting door spontaan gegist lambikbier van Timmermans samen te voegen met hoge gistingsbier.

Rodenbach (5,2%)	Vlaams roodbruin bier	25/33cl
Rodenbach Grand Cru (6%)	Belegen roodbruin bier	33cl
Rodenbach Vintage (7%)	Jaarlijkse foederselectie	75cl
Bourgogne des Flandres (5%)	'Blend' met lambikbier	33cl



## Bier van spontane gisting

In 1897 wilde men de Franse bezoekers van de wereldtentoonstelling plezieren met een 'méthode champenoise'. De Brusselse 'champagne' of geuze lambiek – afgeleide van Lembeek – was geboren en geniet met de benaming 'oude geuze', 'oude kriek' of 'oude lambik' vanaf 1989 Europese bescherming als een gewaarborgde traditionele specialiteit.

Van belang is dat 100% van het brouwsel in een open koelschip spontaan ingeënt is met de microflora uit de omgevingslucht. Eveneens specifiek voor dit brouwproces is het gebruik van 40 % ongemouten tarwe, de toevoeging van overjaarse hop, het

versnijden van jonge en oude lambiek belegen op eikenhouten vaten, en minimaal 2 maanden hergisting op fles die uiteindelijk van de lambiek geuze maakt. Alleen deze lambikbieren zijn de enige echte en authentieke, én staan borg voor 20 jaar smaakevolutie op fles.

Girardin Oude Geuze (5%)	37,5cl
Girardin Oude Kriek (5%)	37,5cl
Boon Oude Geuze (7%)	25/37,5cl
Boon Oude Kriek (6,5%)	37,5cl
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)	75cl
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl



## Streekbier

Voor 't Klein Verzet zijn goed bier en plaatselijke cultuur onlosmakelijk verbonden. We kunnen het daarom heel erg waarderen dat Biergilde Dijleland uit Huldenberg het bier 'Mennekesbrug' heeft uitgebracht waarvan de naam verwijst naar Charlepoeng, een plaatselijke vrijheidsstrijder ten tijde van de boerenkrijg.

Met de 'Prins van Horne' verwijst Biergilde De Vryheytscamme uit Overijse eveneens naar een niet onbesproken figuur uit ons verleden als gepaste benaming voor hun brouwsel met haver en pit. 'Job' is een creatie van bierprof Delvaux die de oude Brouwerij De Kroon (1897) te Neerijse een nieuw leven inblies, en er dit ongefilterd blond bier brouwt.

De Viridis Vallis eigenwijze bieren uit Hoeilaart staan voor innoverende ambachtelijkheid, met de 'Nova' en de 'Vita' uitgeschonken in futuristische Craft Master One bierglazen.

Onze Waals-Brabantse vrienden van de Abdij van Aywiers tekenen voor 'Lutgarde' met een bierrecept van de abdij waar Lutgardis van Tongeren een grote madame is geweest in het kloosterleven van destijds, en tot patrones van de Vlaamse Beweging is uitgeroepen.

In Pécrot brouwt de Brasserie du Renard ongefilterde en niet-gepasteurizeerde bieren volgens het lokaal kleinschalig korte keten- én coöperatief samenwerkingsprincipe.

De dorpsraad van Terlanen verdeelt in de cafés van het dorp de 'Wringer', een kruidig tripelbier gebrouwen in samenwerking met brouwerij De Graal uit Brakel.

Lutgarde Blonde (6,0%)	Gehopt met Saaz en Cascade	33cl
Charlepoeng (6,2%)	Amber met 'Orvalallure'	33cl
Job Neerijse (6,0%)	Verfrissend ongefilterd blond bier	33cl
ViridisVallis Vita (6,7%)	Blond, subtiel kruidig en hoppig	33cl
La Grézienne (8,0%)	Straffe Waals-Brabantse madame	33cl
Prins van Horne (8,0%)	Tripel met havertoets	33cl
Wringer (9,0%)	Kruidig straf dorpsraadbeer	33cl



## Wijn

Wijn daarentegen is gegist druivensap en in onze contreien vooral verspreid als een erfenis van Rome en de Kerk. Het is hier steeds duurder geweest dan bier, waaraan zich de volkswijsheid 'bier na wijn geeft venijn, wijn na bier geeft plezier' heeft ontleend. Het is immers beter om vanuit een situatie van armoede rijk te worden dan de omgekeerde weg te gaan.

Het waren de neven Antonio Jane en Joseph Pascual Formosa die op het einde van de 19de eeuw in de Alt Penedès van Catalonia begonnen zijn met wijn maken voor uitvoer naar het koloniale Cuba. Een tak van hun familie bezaten fregatten die toendertijd de oceaan overstaken en dat vergemakkelijkte hun handel in wijn op vat. De Spaanse burgeroorlog verplichtte deze familie elders asiel te zoeken, maar de huidige generatie van broer en zus Joseph en Bernadette Miquel Jané zijn opnieuw succesvolle wijnboeren met de uitvoer van wijn op fles. De Syrah Ecologico komt van 25 jaar oude ranken die op een ecologische manier worden onderhouden in het Foix National Park in Castellet i la Gornal. Veel aandacht wordt gegeven aan de rijping van de pel die bovendien na een scheiding van het sap nog lichtjes afzonderlijk wordt geperst. De Parellada wordt geoogst van de Parellada druif op zeer oude ranken die gevrijwaard blijven van intensieve landbouwpraktijken en de voorrang van kwantiteit op kwaliteit. Deze druivensoort wordt doorgaans gebruikt voor het maken van cava en is aldus bepalend voor de smaak van deze witte wijn.

De Sáenz de Samaniego familie bewerkt sinds de 16de eeuw wijngaarden in Baskenland en La Rioja. De familie, de magie van de terroir, en de eerbied voor traditionele gebruiken zijn de drie steunberen van hun viticultuur. De huidige generatie van broers en zus Gonzola, Ernesto, Iñigo en Mariasun zijn als het ware vergroeid met het micro-klimaat van de vele kleinschalige Ostatu wijngaarden die zich uitstrekken over een oppervlakte van 34 ha op de okerkleurige kalkhoudende en rotsige kleigronden ten zuiden van de Sierra de Cantabria. De Ostatu Tinto en de Ostatu Blanco zijn beiden Rioja Alavessa wijnen respectievelijk geogst op jonge en hoger gelegen oude druivenranken. De rode wijn is gemaakt van Tempranillo (92%), Viura (2%), Graciano en Mazuelo (6%). De witte wijn is gemaakt van met de hand geogste Viura (85%) en Malvasia (15%).

Miquel Jané Parellada (12%)	Parellada	15cl/75cl
Ostatu Blanco (13,5%)	Rioja	15cl/75cl
Miquel Jané Syrah Ecológico (13,5%)	Syrah	15cl/75cl
Ostatu Tinto (13,5%)	Rioja	15cl/75cl



## Geestrijke dranken

In 1894, 31 jaar nadat geneeskundestudent François-Xavier de Beukelaer **Elixir d'Anvers** (..) bedacht, verhuisde zijn stokerij naar de Haantjeslei op het Antwerpse Zuid. In dit pand in neo-Vlaamse renaissancestijl van architect Jules Hofman, vindt vandaag nog steeds de gehele productie plaats. De alambieken voor de maceratie, de eerste fase van de productie waarbij kruiden worden gemengd met alcohol, zijn nog dezelfde als in 1894. Wanneer daarna stoom wordt toegevoegd, verdampt het goedje dat via 'zwanenhalzen' in een koelketel neerslaat als vloeistof, het alcolaat. Dit wordt in de oude vaten gemengd met water en suikervoor verdere rijping.

Oorspronkelijk komt **advocaat** (..) waarschijnlijk uit de Antillen en/of Indonesië. Hier wordt een smeugig drankje gemaakt van avocado's en alcohol. Toen zeelui dit gebruik naar Nederland

meenamen was het moeilijk zo'n zelfde drankje te maken; in plaats van avocado's gebruikte men daarom eieren. Advocaat zoals wij het kennen komt uit 's-Hertogenbosch, en is van de hand van J.G. Cooymans. Hij experimenteerde in 1825 met eierdooiers en brandewijn die hij verwerkte tot een dikvloeibare likeur met de naam 'advocaat'. Waar deze naam precies vandaan komt is niet helemaal duidelijk. Sommige mensen denken dat de naam te weiden is aan bovengenoemde tropische drank met avocado's, anderen verwijzen naar het beroep van advocaat; er werd immers gezegd dat de drank populair zou zijn geweest bij advocaten, om de keeltjes te smeren voor een slotleidooi.

Échte **graanjenever** (35%) heeft enkel als basis moutwijn (verkregen door vergisting en distillatie van gerst, rogge, tarwe en maïs) met toevoegingen van jeneverbeseextracten. De Europese Unie heeft in 2008 aan jenever een eigen 'Beschermd Geografisch Aanduiding (BGA) toegekend; enkel bij ons, in Nederland, Noordwest-Duitsland en Noord-Frankrijk mag het gemaakt worden. In Wallonië noemt men het 'peket', in Frankrijk kent men het als 'genièvre' en in Duitsland noemen ze het 'korngenever'.

De stap van jenever naar **gin** (42%) is klein. Al in 1688 wordt door Willem III Jenever geïntroduceerd in Engeland en dat wordt de voorloper van de hedendaagse Gin. De bindende factor is de jeneverbes. Het verschil zit hem vooral in de gebruikte alcohol: gin wordt geproduceerd met neutrale alcohol gedistilleerd tot 96% en jenever met graanalcohol. Bovendien bevat jenever moutwijn, wat zorgt voor een sterke graansmaak die zich minder leent tot mixen. Gin daarentegen wordt gedistilleerd met een grote hoeveelheid kruiden – met onder meer duindoorn in onze Ocean42° Gin - waardoor het zijn 'body' krijgt en zich beter leent tot mixen.

# Ons seizoenkalender

*Leven is je verbonden voelen met anderen  
zonder je eigen identiteit te verliezen*

**Woensdag 20 maart: Begin van de lente**

**Vrijdag 22 maart: Wereldwaterdag**

**Zondag 14 april: Begin van de Goede Week, Palmzondag**

**Zondag 21 april: Hoogfeest van Pasen en Verrijzeniszondag**

**Maandag 22 april: Dag van de aarde**

**Zaterdag 27 april: 43ste Stille mars aan de Peene, Zuyt-peene**

**Zondag 28 april: Erfgoeddag 'Hoe maakt u het?'**

**Zondag 28 april: Feestdag van Sardignia**

**Maandag 29 april: H. Catharina van Siëna, co-patrones van Europa**

**Woensdag 1 mei: Heilige Jozef, de Arbeider, Feest van de Arbeid**

**Vrijdag 3 mei: Heldenhulde op het kerkhof van Terlanen**

**Donderdag 9 mei: O-L-Vrouw van Vlaanderen, Dag van Europa**

**Dinsdag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol**

**Zondag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag van Bretagne**

**Zondag 9 juni: Hoogfeest van Pinksteren**

**Zondag 16 juni: H. Lutgart, patrones van de Vlaamse Beweging**

## Vrijdag 21 juni: Begin van de zomer

**Donderdag 11 juli: Wereldbevolkingsdag - Heiligendag van Benedictus, de patroon van Europa - Feest van de Vlaamse Gemeenschap**

Zondag 14 juli: Zomerkermis

Dinsdag 23 juli: H. Birgitta van Zweden, co-patrones van Europa

Donderdag 25 juli: H. James, Feestdag van Galicië

Vrijdag 9 augustus: H. Edith Stein, co-patrones van Europa

Vrijdag 9 augustus: Internationale Dag van de Inheemse Volken

Donderdag 15 augustus: Halfoogst en 4 jaar Herberg 't Klein Verzet

Vrijdag 16 augustus: H. Arnold van Tiegem, patroon der herbergiers

Woensdag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

## Zondag 23 september: Begin van de herfst

Vrijdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Zondag 29 september: Kermis, Aartsengelen Michaël, Gabriël, Rafaël

Vrijdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Vrijdag 1 november: Hoogdag van Allerheiligen

Zaterdag 2 november: Allerzielen

Donderdag 7 november: H. Willibrord, patroon van de herbergiers

Vrijdag 15 november: Feestdag van de Duitstalige Gemeenschap



Dinsdag 26 november: H. Berchmans, Patroon der Vlaamse jeugd

Zaterdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

Zondag 1 december: Sint-Elooi, patroon van boeren en smeden

Zondag 1 december: Begin van de Advent – Dag van het Woord

Maandag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec, Vlaams mysticus

Zondag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

## Vrijdag 21 december: Begin van de winter

Woensdag 25 december: Hoogdag van Kerstmis

Dinsdag 31 december: Oudejaarsavond

Maandag 6 januari: Driekoningen (Melchior, Gaspar en Balthazar)

Maandag 13 januari: Verloren maandag

Maandag 20 januari: H. Sebastiaan, Patroon van de Boogschutters

Zondag 2 februari: Maria Lichtmis

Donderdag 21 februari: Internationale Dag van de Moedertaal

Vrijdag 1 maart: Heilige David, Feestdag van Wales

Zondag 17 maart: Heilige Patrick van Ierland

## Een bloemlezing

Uit 'Mijn rijwiel' van Stijn Streuvels (1911)

...

Ik denk aan "rijwiel"; nooit een ding is op minder tijd zo algemeen geworden, zo populair in gebruik, en heeft men ooit meer gemorst met iets om het een naam te geven? Het nieuwe voertuig was als een openbaring, iedereen verwonderde het dat zo'n eenvoudig tuig zolang onbekend gebleven was, men zolang gewacht had het te ontdekken! Elk volk gaf het een eigen naam in de eigen taal. De Fransen kostte het niet veel moeite en gelijk altijd al ze iets nieuws een naam moeten geven, pakken ze een stuk Grieks en een stuk Latijn, lappen het aan elkaar en de "vélocipède" was gedoopt.

...

Hoe het tweewielig ding, dat ik voor 't eerst op mijn dorp berijden zag, wel heten mocht, weet ik niet, maar hoe het er uit zag en hoe het bereden werd, weet ik nog heel goed.

...

Ik heb dan wel kunnen merken hoe er de rijwielen verschillend uitzagen van maaksel en fatsoen: dat het grote wiel al langs hoe kleiner geworden was en het achterwiel groter. We hebben het smalle gummi bandje van de 'plein' weten vervangen door de zwaardere 'creux', die al veel minder dokkerde op de straatkasseien; en ik herinner me nog hoe 't verschijnen der eerste 'pneumatics' de indruk miek van iets lelijks, iets lomps, iets als een beer op sokken.

...

Dat ‘leren rijden’ had mij altijd afgeschrikt; een rijwiel scheen mij een lelijk tuig, en een onervaren beginneling er op een belachelijke figuur.

...

Ik schreed er op en Herman hield mij recht en liep met mij een eind weegs mede. De drang om mij in evenwicht te houden en ‘t geweld om met trappen vooruit te komen, waren twee dingen die me volkomen tegenstrijdig schenen en die ik uit elkaar niet wist te houden. Elke trap met de voet duwde mij op zij en verbrak het evenwicht zodat ik dreigde te vallen. Ik wrong en duwde en toen ik er eindelijk, met een zucht van vermoeienis aan verzaken moest, stelde ik vast dat mijn vriend meer afgebeeld was dan ik zelf.

...

Het heeft me hoeveel avonden van inspanning gekost, maar naargelang de moeilijkheden overwonnen werden, kreeg ik er al meer lust in, en lei er mij ernstig op toe, de bijkomende problemen uit te voeren: op- en afstijgen, keren en wenden.

...

Maar het genot dat ik van mijn rijwiel ondervinden mocht was het uitweiden van mijn gezichtskring. Vroeger strekte het niet verder dan het eigen dorp en ternauwernood hetgeen er aan paalde. Nu zouden de grenzen van de te bestrijken ruimte veel verder reiken. De vogel heeft zijn vlerken om te vliegen en ‘t is in de ruimte dat hij zijn lusten viert. Nu eerst mocht ik ondervinden wat “ruimte” betekent.

...

Daarmede zijn we op verkenning uit geweest, tussenin tochtjes gedaan voor ons plezier, tegen avond, zonder doel, en ik herinner mij de wellust om laat in de nacht, bij helder maanlicht, door slapende dorpen te rijden – iets dat mij denken deed aan de luchtrit van Faust met Mephisto !

...

Ik ben de mening toegedaan dat het goed is in zijn jonge tijd zulke dingen door te maken; het ontwikkelt de wilskracht, sterkt de spieren, kweekt zelfbewustzijn, koelbloedigheid, en is daarbij een uitstekend middel om land en volk te leren kennen, hitte en koude te doorstaan, om een overdaad van jonge krachten los te laten, om 't genot en de roes te smaken van het bewegen in snelheid door eigen kracht en middels.

...

Bij het eerste opkomen van het “vlossepeerd” waren er dorpsprofeten die voorspelden dat die nieuwigheid al gauw zou uit zijn, de mensen de nek zouden breken, de wegen onveilig gemaakt voor voetgangers; anderen integendeel voorzegden dat er een tijd komen zou en alleman zijn rijwiel hebben, gelijk nu een wandelstok of regenscherm. De voorzegging van de laatsten is werkelijkheid geworden. Het rijwiel dat eerst een luxe- of plezierartikel was, is tegenwoordig het algemeen gebruiksmiddel geworden. De gewone man trekt er zijn voordeel uit.

...

Voor mij is en blijft het mijn lievelingsvoertuig: ik houd er de streek mede in mijn bezit; doe gemakkelijk verkennings-tochten, bezoek er gewesten waar ik er zonder nooit komen zou; ik blijf er onderweg in aanraking met de mensen, geniet vrij van het uitzicht rondom mij. Die tochten brengen mij nog

voortdurend aangename verrassingen mede en laten mij altijd nieuwe schoonheid ontdekken.

N.B. *Mijn rijwiel* schreef Streuvels op aanvraag van “De Kampioen”, een Hollands sporttijdschrift (Avelgem).

*“Among material resources, the greatest, unquestionably, is the land. Study how a society uses its land, and you can come to pretty reliable conclusions as to what its future will be.”*

E.F. Schumacher  
*Small is beautiful. Economics as if people mattered, 1973*

## Samenwerking

Beste,

Samen met onze leveranciers doen we ons best om je zo goed mogelijk van dienst te zijn.



Uw bemerkingen en suggesties helpen ons om het beter te doen. Aarzel dus niet om ons hierover aan te spreken.

Van harte bedankt voor uw bezoek,

Dirk en Ingrid Jena-De Wilde

Bollestraat 1, 3090 Terlanen-Overijse

Telefoon: 016/90 11 34

Voor meer informatie, zie [www.tkleinverzet.vlaanderen](http://www.tkleinverzet.vlaanderen)