

Trappist - de verzamelnaam van bieren uit trappistenkloosters. Vaak zwaar en donker, maar ook verkrijgbaar als blond bier.

Mag alleen zo worden genoemd als het door een van de twaalf erkende trappistenbrouwerijen wordt gebrouwen.

Abdijbier - in navolging van trappistenbier gebrouwen in gewone brouwerijen. Soms een slechte imitatie, maar soms ook een uniek biertje met goede kwaliteit.



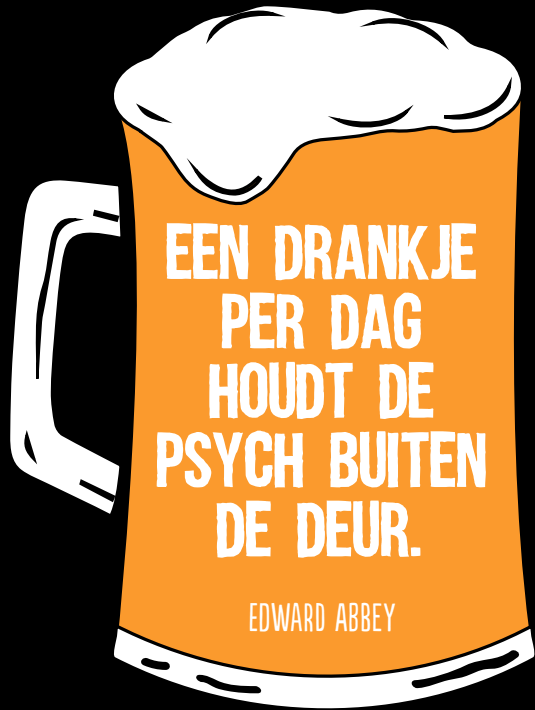
Spontane gisting: komt niet zoveel meer voor, tegenwoordig alleen in Brussel en het daaraan grenzende Pajottenland nog gezien.

Lambiek - product van eerste vergisting (jonge lambiek) met een zure, wrange smaak. Wordt zelden puur gedronken. Nogmaals vergist (oude lambiek) heeft het een wat vollere smaak, maar die wordt weinig gewaardeerd.

Faro - gezoete lambiek. In sommige cafés van het vat te bestellen, ook gebotteld te verkrijgen.

Geuze - mengsel van verschillende lambieks met een fris-zure smaak. Kijk uit voor de commerciële geuzes die slechts gedeeltelijk uit lambiek bestaan.

Fruitbier - variant op faro waarbij fruit of vruchtensap is gebruikt om te zoeten. Bijvoorbeeld kriekbier.



EEN DRANKJE
PER DAG
HOUDT DE
PSYCH BUITEN
DE DEUR.

EDWARD ABBEY

LATEN WE ELKAAR

BENEDEN IN DE

BAR ONTMOETEN!

DAN DRINKEN

WE SAMEN ONS

ONTBIJT

W. C. FIELDS



**Soms is
teveel te drinken
nauwelijks
voldoende.**

Mark Twain

GEMBERBIER MET KOMKOMMER EN ROZEMARIJN

voor 1 persoon

Komt er bezoek met de auto? Dan kun je met een gerust hart deze cocktail maken, hij is namelijk helemaal alcoholvrij!

INGREDIËNTEN

- 200 ml gingerbeer
- 2 geschaafde komkommerlinten
- 2 ijsblokjes
- 1 takje rozemarijn

BEREIDINGSWIJZE

Doe het gemberbier met de geschaafde komkommerlinten en de ijsblokjes in een whiskyglas.

Zet het takje rozemarijn erin en serveer.

**BIER LAAT JE JE
ZO VOELEN ZOALS
HET EIGENLIJK
ZONDER BIER
ZOU MOETEN
ZIJN.**

HENRY LAWSON

**ALCOHOL
MAG DAN DE
GROOTSTE
VIJAND VAN
DE MENS ZIJN,
DE BIJBEL
ZEGT DAT JE JE
VIJANDEN LIEF
MOET HEBBEN.**

FRANK SINATRA

MOCKTAIL VAN BIER MET CITRUS

voor 4 personen

Alcoholvrij dus geschikt voor iedereen: een cocktail met een frisse citrusmaak.

INGREDIËNTEN

- 1 citroen
- 1 limoen
- ½ sinaasappel
- 2 el suiker
- 12 ijsblokjes
- 1 liter alcoholvrij bier
- 4 el citroenlimonadesiroop

BEREIDINGSWIJZE

Boen de citroen schoon en halveer. Rasp de helft en pers deze uit. Snijd de rest in dunne schijfjes.

Boen de limoen schoon en rasp de schil. Snijd de limoen en sinaasappel ook in dunne schijfjes.

Meng limoen- en citroenrasp met de suiker in een

bakje. Wrijf de rand van de glazen nat met het vruchtvlees van een schijfje limoen en dip in de citrussuiker.

Verdeel ijsblokjes over de glazen. Verdeel de het alcoholvrije bier, de citroensiroop en het citroensap over de glazen.

Garneer met de citrusschijfjes.

