

## ACOD-ONDERWIJS ONDERAFDELING GEPENSIONEERDEN

Secretariaat: Bagattenstraat 158 - 9000 Gent

Tel.: 09/269.93.40

Fax: 09/269.93.44

### Mededelingenblad CONTACT

Jaargang 33 nr. 2 februari 2006.

---

#### Genoteerd:

Hebt u het ook reeds ervaren? Na december, de feestmaand bij uitstek, zijn we een ervaring maar ook een verklaring rijker.

#### **Kaas doet wijn niet beter smaken.**

Veelal overheerst de kaas de wijn, ofwel smaakt een bekende wijn totaal anders en overheerst hij de kaas.

Kaas, en zeker blauwe schimmelkazen, zorgen er meestal voor dat u de bessenaroma's of de eiktonen van een waardevolle wijn niet meer proeft. Het ontgoochelt soms, dat uw gasten en ook uzelf, het verschil niet meer proeven tussen een weliswaar smakelijke landwijn en een geraffineerde, in de kelder gerijpte cru classé.

"Du vin, du pain et du boursin": meer hebt u niet nodig om te leven als God in Frankrijk. Dat wijn bij kaas past als een lepel bij soep, daar twijfelde niemand aan, ... tot tegenstrijdige ervaringen en de voedselwetenschappers er zich gingen mee bemoeien.

1. **het huwelijk van kaas met witte wijn**. De Zweedse onderzoeker Tobias Nygren berichtte eerst dat witte wijn met blauwe schimmelkazen **geen hemelse combinatie** is: de kaas vlakkt de smaak van de witte wijn af. Persoonlijke noot vanwege de secretaris-liefhebber van dienst : probeer met schimmelkazen een oude witte of rode Porto, een Banyuls, een Gewürztraminer met nogal wat residu aan suiker of een andere witte moelleux. Kaas bevat naast eiwitten en vetten, nogal wat zout. Ik meen mij te herinneren dat de complementaire smaak van **zout** wel degelijk, **ZOET** is en helemaal niet zuur. Die complementariteit verklaart misschien wél de mooie combinatie.
2. En nu komt de tweede teleurstelling: ook **rode wijn smaakt alleen maar vlakker als je er kazen bij eet**. Dat staat in het maartnummer van het American Journal of Enology and viticulture. Andermaal, een persoonlijke noot van de schrijver van dienst : vooral belegen en **oudere rode wijnen** ontgoochelen bij harde en vooral jonge kazen. Verwijzend naar punt 1, is de complementaire smaak van **zuur** wel degelijk **bitter**. Oudere en belegen wijnen hebben hun zuurtegraad voor een stuk aangewend om op fles een esterificatie te ontwikkelen. Dit wil zeggen dat een deel van de zuren die aanvankelijk en van nature in rode wijn aanwezig waren, met de alcohol een reactie aangegaan hebben en een nieuw ester aan de wijn hebben toegevoegd. Bij oudere wijnen is die esterificatie verantwoordelijk voor de typische geuren die men omschrijft als een "bouquet". Daar komt evenwel een verschijnsel bij: het natuurlijke ester of de "tannine", dat oorspronkelijk in elke jonge rode wijn in grote hoeveelheid aanwezig is en bepaald **BITTER** smaakt, wordt door die reactie afgebroken alsook de daaraan gebonden fel paarse kleurmoleculen. Het residu daarvan vinden we terug onder de vorm van een bezinksel in de fles. De wijn heeft dan ook zijn oorspronkelijk paarse kleur verloren en heeft de typische "dakpannenkleur" van een belegen wijn. De **bittere**

**toets** van de oorspronkelijke tannine is evenwel verdwenen en kan bijgevolg geen weerwerk meer bieden tegen de **zuren** die vooral in harde en jonge kazen aanwezig zijn. Conclusie : een tegenvaller bij jonge kazen en vooral geitenkazen.

3. Het experiment : voedselchemica ,Berenice Madrigal, van de universiteit van Californië bracht acht wijnen, acht kazen en elf wijnkenners bij elkaar. Over een periode van drie maanden proefden en beoordeelden zij eerst de wijnen apart, en daarna de combinatie van elke wijn met elke kaas. Ze had voor het experiment telkens een goedkope en een dure versie van de pinot noir (type Bourgogne), de syrah (type Rhône en Languedoc-Roussillon), de merlot (type St.-Emilion en Pomerol) en de Cabernet Sauvignon (type Bordeaux/ Haut-Médoc). Bij de kaasboer had ze besteld: twee harde kazen (Emmentaler en Gruyère), twee Cheddars (uit Vermont en New-York), twee zachte kazen (Mozarella en Teleme) en twee blauwe kazen (Gorgonzola en Stilton). Samen met professor Hildegard Heyman van het departement viticultuur aan de universiteit van Californië, legden ze de criteria vast voor hun experiment: een goede combinatie van wijn/kaas is dat de twee smaken elkaar beter doen uitkomen. **Geen enkele combinatie van de acht kazen met één van de acht wijnen bleek de smaken boven zichzelf te doen uitstijgen. Integendeel.** Van Emmentaler tot Gorgonzola, de kazen maakten de wijnen minder positief zurig of fruitig, van de kwaliteitswijnen verbleekten de aangename eikaroma's. Alleen de twee blauwe kazen hadden een licht positief effect, maar **het werkelijk opwaarderen van de smaak van de wijn bleek zeer klein.** Het positief kruidige, fruitige, zurige en het houtige van de wijn verdween naar de achtergrond in combinatie met de kazen.
4. Volgens professor Heyman zijn er twee mogelijke verklaringen, waarom kaas de smaak van rode wijn afvlakt. Het vet uit de kaas kan een laagje vormen op onze smaakpapillen en bijgevolg het waarnemen van subtiele smaken in de wijn bemoeilijken. Een andere verklaring is dat de smaakmoleculen uit de wijn gebonden worden met de eiwitten uit de kaas en dat bijgevolg de wijn anders gaat smaken dan oorspronkelijk. Als liefhebber opteer ik persoonlijk voor de tweede verklaring, zonder evenwel de eerste verklaring te willen uitsluiten: er is immers een grote wisselwerking in de smaakcomponenten. Proef een jonge maar krachtige Bordeaux, zelfs zónder kaas in de mond wordt men gewaar hoe de aanwezige tannines, de enzymen die in ons speeksel aanwezig zijn, doen neerslaan op de tanden. Waarom zou hetzelfde zich niet voordoen, **maar in nog sterkere mate met kaas**, waarin zoveel meer eiwitten aanwezig zijn ? Je kan na een slok wijn letterlijk de tanden op elkaar "horen" en "voelen" knarsen. Dit wordt veroorzaakt door die neergeslagen eiwitten.
5. Besluit van de professoren Madrigal en Heyman: drink gewoon de wijn die je lekker vindt bij de kaas die je lekker vindt.
6. Tenslotte, onze eigen wijnkenner, Frank Van der Auwera aan het woord. Er zijn kazen die een landwijn boven zichzelf kunnen doen uitstijgen, en zelfs onherkenbaar goed doen smaken. Een Roquefort met een zoete chardonnay erbij is heerlijk. Een geitenkaas met een frisse Riesling is een even mooie combinatie. (zie hierboven onder 1 en 2, de verwijzing naar de complementariteit van onze smaakgewaarwordingen). Een bijkomend probleem is dat de mensen ná de hoofdmaaltijd meestal een te grote verscheidenheid aan kazen als dessert voorgeschoteld krijgen en dat de gastheer of gastvrouw er bovendien dezelfde wijn bij serveren als bij de hoofdmaaltijd. Gaat het hem bovendien om een grand cru, dan loopt u het gevaar dat diezelfde wijn onherkenbaar wordt ... Bent u liefhebber van **een volledige kaasmaaltijd**, dan kunt u best **twee tot drie** soorten wijn in huis halen, een frisse witte Riesling en een fruitige, aromatische rode wijn. Probeer bij blauwe schimmelkazen eventueel ook een Gewürztraminer of een andere wijn met suikerresidu.

Bron: o.a. "De Morgen" dd. 19 januari 2006 – Katern "Ego" ; Voeding – Katrijn Serneels

## Onze activiteiten:

### **1. Op 14 februari 2006 om 14.30u bezoeken we de tijdelijke tentoonstelling "Pijn" in het Dr. Guislainmuseum, J. Guislainstraat 43, te Gent.**

Pijn is niemand vreemd en bestaat in vele gedaanten: van barstende hoofdpijn en knagende kiespijn over groeipijn en fantoompijn tot hartzeer en zelfs pijn van het zijn. Pijn is een noodzakelijke signaal om te overleven maar eveneens is het de aankondiging van de dood. Leven is immers de aanloop tot de dood.

De tentoonstelling biedt een verrijkende aanloop tot heel wat vragen. Het is eveneens een cultuurhistorische tentoonstelling. Ze toont oude en recente medische voorwerpen, daarenboven in confrontatie met oude en hedendaagse kunst uit meer dan veertig verzamelingen uit binnen- en buitenland.

**Wij voorzien een rondleiding met gids. De gids wordt u aangeboden door ACOD-Onderwijs, gepensioneerden.**

Het individueel toegangsticket valt ten laste van de bezoeker en bedraagt 2,5 €. Deze bedragen worden ter plaatse individueel vereffend.

**Er zijn 16 deelnemers ingeschreven.**

### **2. Op woensdagnamiddag, 22 februari 2006, om 14.00 uur wordt, op vraag van elf deelnemers aan de introductiesessie tot PC en internetgebruik, een vervolg voorbereid.**

Onze leden Walter Van Den Breemt en Marleen Vanhecke zullen u met genoeg verder wegwijzen maken in het PC- en internetgebruik.

**De Middenschool** "Koninklijk Lyceum, Kortrijksesteenweg **32** te Gent, stelt ons andermaal welwillend en gratis haar labo informatietechnologie ter beschikking, waarvoor onze dank. (Let a.u.b op het juist adres en huisnummer, sommige cursisten stonden bij de eerste introductie vruchteloos te wachten aan het huisnummer 12.)

### **3. Op dinsdag 14 maart 2006 gaat de informatienamiddag door omtrent het Woon- en Zorgcentrum DOMINO, St.-Margrietstraat 36 te Gent.**

We verwachten de 21 deelnemers om 14u in de Polyvalente zaal, Sint Margrietstraat 36 te Gent, waar de heer Martin Seeuws ons te woord zal staan.

De instelling omvat de volgende eenheden : twee serviceflatgebouwen, een rust-en verzorgingstehuis en het rusthuis "Tempelhof". We kunnen 3 types van serviceflats bezoeken.

Naast een algemene introductie, gegeven door de directie van het Woon- en Zorgcentrum, zullen uw **individuele vragen** aan de orde komen.

### **4. Daguitstap naar "Onbekend Frans-Vlaanderen: Dèvres en Boulogne" op donderdag 16 maart 2006**

**Vertrek: 6u15** aan de Park & Ride Parking E-17, Land van Rhodelaan, Gentbrugge

**Prijs:** leden S-Plus: € 53  
niet-leden: € 58

**Inbegrepen:** Ochtendkoffie + croissant – bezoek Dèvres – middagmaal (voorgerecht – hoofdmaaltijd – taart van het huis – koffie) – bezoek Nausicäa – avondmaal (dubbele boterham + beleg + groentjes) – busvervoer + fooi chauffeur.

**Programma:**

**6.15u** Vertrek

**9.00u** Koffiestop

**9.30u** Vertrek naar **Dèvres**: heel interessant geleid bezoek aan een faïencebedrijf in volle werking, waar we de productie “zien” geboren worden: van grondstof tot afgewerkt meesterwerkje ... en er komt nog heel wat handwerk bij kijken. Zeker de moeite waard!

**12.30u** Naar **Hucqueliers**: middagmaal:

- gebakken forel + roomsaus
- Varkensgebraad, groenten + frietjes
- Taart van het huis + koffie

's **Namiddags** via Willewine en door het Woud van Bonen naar Bonen/**Boulogne**: door de stad naar de haven voor een onvergetelijk bezoek aan **NAUSICAA**: het allergrootste zee-aquarium van Europa, echt reuze interessant, zowel voor kenner als voor leek, en je komt er zeker tijd te kort.

Daarna via de kustroute over **Wimereux** en langs de Opaalkust naar Marquise ... en dan het Boonse en Artesische binnenland in naar het “Engelse” stadje Gisene van Hendrik VIII, langs de grens tussen Engeland en Frankrijk en stop in het “Franse” stadje aarde van Frans I, waar we een heerlijk bereide ‘picon’ (of iets anders) kunnen genieten aan een bucolisch meertje.

Nu rijden we over Noord-Elseke – Ruisscheure – Walskapel en Hazebroek naar **de SCHREVE**, waar we **het avondmaal** verorberen (onderweg beleg kiezen). Hier kan je een typisch streekbiertje van de Westhoek drinken (o.a. Hommelbier – Kapittel Blond - ...). Daarna supercontent naar huis.

**Inschrijvingen kunnen vanaf nu en zeker vóór 23 februari:**

- a) stuur de antwoordstrook op aan het adres van: Francine vander Graaf, Handbalstraat 15 te Gent. (zie achteraan in het blad)
- b) stort het verschuldigde bedrag op **rekening 001-1173234-95** van Gepensioneerden ACOD-Onderwijs Gent, **met vermelding Dèvres-Boulogne, aantal leden S-Plus, aantal niet-leden.**

**5. Op donderdag 6 april 2006: daguitstap “Terug naar Oosterdonk”**

**Vertrek:** 8u30 Park & Ride Parking E-17, Land van Rhodelaan te Gentbrugge

**Prijs:** leden S-Plus: € 33  
niet leden : € 38

**Inbegrepen:** Begeleiding van een gids (volledige dag) – Rondrit – soep of koffie – eenvoudige lunch – busvervoer – fooi chauffeur.

De laatste tweehonderd jaar heeft Antwerpen heel wat land ingepalmd om zijn positie als wereldhaven te kunnen behouden. Tijdens deze daguitstap rijden we langs restanten van woonkernen van verdwenen polderdorpjes die opgeofferd werden voor de havenuitbreiding. U maakt kennis met de dokken, de fabrieken en de spoorwegen die in de plaats kwamen.

**Programma:**

8.30u: vertrek  
10.15u: rondrit langs de verdwenen stadsdelen, bezoek aan het aanwervingslokaal van de havenarbeiders, wandeling Noordkasteel.  
11.15u: pauze met soep of koffie  
13.00u: eenvoudige lunch  
14.30u: busrondrit moderne haven, aandacht verdwenen polderdorpen.  
16.00u: pauze Lillo Fort.  
16.30u: langs Dole terug naar Antwerpen  
17.00u: einde en terug naar Gent

**Inschrijvingen kunnen vanaf nu en zeker vóór 20 maart 2006:**

- c) stuur de antwoordstrook op aan het adres van: Francine vander Graaf, Handbalstraat 15 te Gent. (zie achteraan in het blad)
- d) stort het verschuldigde bedrag op **rekening 001-1173234-95** van Gepensioneerden ACOD-Onderwijs Gent, **met vermelding "Oosterdonk", aantal leden S-Plus, aantal niet-leden.**

-----  
(hier afknippen en versturen naar Francine vander Graaf, Handbalstraat 15, 9000-Gent.)

|                                         |
|-----------------------------------------|
| <b>Antwoord- en inschrijvingsstrook</b> |
|-----------------------------------------|

Naam en voornaam : .....

adres : .....

tel.: .....

**Ik wens deel te nemen aan volgende activiteiten:**

- a) daguitstap naar Dèvres en Boulogne op 16 maart 2006  
met ..... personen – S-Plus leden  
met ..... personen – niet-leden
- b) daguitstap naar Oosterdonk op 6 april 2006  
met .....personen. – S-Plus leden  
met ..... personen – niet-leden

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De inschrijvingen zijn pas definitief, na storting van de verschuldigde bedragen, op het rekeningnummer 001-1173234-95 van Gepensioneerden ACOD-Onderwijs Gent, <u>tenzij anders vermeld</u>, met name op het rekeningnummer van de organisatie die de activiteit mede ondersteunt en verder uitwerkt.</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Lidgelden S-Plus voor 2006

De onderafdeling ACOD-Onderwijs, gepensioneerden, is reeds jaren aangesloten bij de VZW S-Plus, want iedereen is ervan overtuigd dat wij niet in staat zijn om autonoom buitenlandse reizen en eendaagse uitstappen te organiseren, soms niet alleen bij gemis aan een voldoende aantal deelnemers, maar ook omwille van een gebrek aan gekwalificeerde gidsen en daadwerkelijke hulp van werkende leden.

**Wij nodigen u uit uw lidgeld S-Plus voor het jaar 2006 te hernieuwen, ten bedrage van € 12,00 per persoon, door storting op het rekeningnummer 001-1173234-95 van de ACOD -Onderwijs, gepensioneerden, Gent, met de vermelding van uw naam gevolgd door "Lidgeld S-Plus".**

Het is belangrijk te weten dat zélf binnen één gezin, iedere deelnemer **persoonlijk** en afzonderlijk bij S-Plus moet aansluiten, om te genieten van de voordelen die S-Plus biedt. U zal merken bij inschrijving op een of andere activiteit, dat niet-leden een toeslag tot € 5 betalen in vergelijking met de leden S-Plus. De rekening is vlug gemaakt. De leden zullen hun lidkaart S-Plus ontvangen via de post. Zij hebben die kaart best op zak bij iedere activiteit.

### Bijdragen ACOD Onderwijs, gepensioneerden voor 2006.

6,55 € per maand, d.w.z. een ongewijzigd bedrag ten aanzien van vorige jaar.

- voor leden met TBS voorafgaand aan het rustpensioen,
- voor de gepensioneerden.

De bijdragen kunt u storten op **rekening 000-0875404-76** van ACOD-Onderwijs, Bagattenstraat 158 te Gent, **met de vermelding van de periode waarvoor u betaalt.**

Ofwel maakt u het zich gemakkelijk en laat u de bijdragen afhouden via domiciliëring. In dit geval geeft u een seintje aan ons secretariaat (Tel.: 09/269.93.40), dan bezorgen zij u een **"domiciliëringsformulier"** dat u dan ingevuld aan ons secretariaat, Bagattenstraat 158 te Gent, of aan uw bank kunt overmaken.