

www.rooisbiergilde.nl

Roois Biergilde



Het Roois Biergilde presenteert...
MAREDSOUS

18 MAART 2009

MAREDSOUS

Maredsous is het authentieke bier van de benedictijner monniken van de abdij van Maredsous in België. De abdij ligt in de Belgische Ardennen, ten zuiden van de stad Namen, naast het pittoreske dorpje Denée.

De abdij van Maredsous werd op 15 oktober 1872 gesticht door monniken van de abdij van Beuron in Duitsland. Zowel de abdij van Maredsous als die van Beuron stammen af van de abdij van Sint-Paulus te Rome. Deze werd in de zesde of zevende eeuw gebouwd, maar de kerk dateert van de vierde eeuw.

In de abdij van Maredsous leven, bidden en werken 35 monniken volgens de Regel van de Heilige Benedictus. Deze traditie stamt uit de 6e eeuw.





Toewijding en gastvrijheid zijn de belangrijkste waarden in de abdij van Maredsous. De bibliotheek, die meer dan 400.000 titels bevat, waarvan sommige meer dan 1.000 jaar oud zijn, en het bezoekerscentrum St.-Joseph belichamen deze benedictijner waarden, die zonder enige betwisting bijdragen tot de authentieke smaak van de abdijbieren van Maredsous.

De abdijbieren van Maredsous worden nog altijd gebrouwen volgens het oorspronkelijke recept van de benedictijner monniken.

Een belangrijk deel van de winst die door de bieren van Maredsous gegenereerd wordt gaat naar goede doelen.



Maredsous wordt gebrouwen in brouwerij Duvel Moortgat
De geschiedenis van deze brouewrij is er één van respect voor traditie en familiewaarden. Vandaag waakt de vierde generatie van de familie Moortgat over de erfenis van hun voorvaderen, stichter Jan-Leonard Moortgat en zijn twee zonen Albert en Victor.

Maredsous 6

Maredsous 6

is een verrukkelijk, zacht gemout blond bier, van 6, met een pittige fruitigheid en met een enigszins droge, mild gehopte afdronk. De diverse mout- en hopcomponenten leiden tot een harmonieuze smaakbeleving. Een sprankelende neus, complexe smaken en een vleugje bitterheid geven dit fijne bier alle verfrissende kwaliteiten van een klassieke Belgische Blonde. Een ideale dorstlesser met net dat beetje meer...Op uw gezondheid



Maredsous 8

Maredsous 8

De tweede Maredsous met een alcoholpercentage van 8%, is een diep bruinrood Dubbel bier met een fijne body, een roomzachte kraag en een rijk boeket. In zijn zachte, volle smaak zult u subtiele vleugjes donkere vruchten, chocolade en karamel ontdekken. U zult ook kunnen genieten van een droge en warme afdronk. Op uw gezondheid.



Maredsous 10

Maredsous 10

is een geurige, goudkleurige Belgische Triple, Met 10% alcohol. Ze wordt gekenmerkt door een feestelijk schuimend met een roomzachte body en een heerlijke kraag. Zijn elegante zachtheid verbergt het hoge alcoholgehalte. Zuur, zoet en bitter smelten perfect samen in een zuivere smaak met een hartverwarmende afdronk. U zult genieten van zijn evenwichtige, lange en warme afdronk.

Deze triple is een dankbaar ingrediënt in de keuken... Op uw gezondheid.



Katertips...van de expert (?)

-Volgens het volksgeloof zou bieslook met zijn ontnuchterende werking je er weer snel bovenop helpen. *(lekker om 6 uur s'ochtends)*

-Tomatensoep, liefst vers met extra groenten zoals chinese kool en gesneden taugé (maak 'm dan de dag van te voren, met een kater doe je dat toch niet).

Tomaten bevatten kalium en vitamine c, twee stoffen die je uitspoelt met alcohol. Het zout en het vocht in de soep brengen je vochthuishouding weer een beetje op orde.

-Water drinken is een goede methode om het tegen gaan. Echter, in melk zitten vetten die kunnen helpen om de alcohol te binden en er zo voor te zorgen dat het sneller afgebroken kan worden. Bovendien bevat melk ook veel water, dat moge duidelijk zijn.

Ook Cola kan helpen. Cola heeft namelijk ongeveer dezelfde samenstelling als ORS, een drank die aan ernstig uitgedroogde mensen wordt gegeven. Nog een pluspunt van cola: het bevat cafeïne.

Drink voor je gaat slapen een liter melk en als je opstaat een liter cola. Neem tijdens het cola drinken ook nog eens 400 mg ibuprofen in, dan ben je er in no-time overheen *(jaja...gezond ook???)*

Succes morgenvroeg!!!!!!!!!!!! (ik zal het nodig hebben...)

“Scharrel”