
Deze e-mail nieuwsbrief wordt in HTML formaat verzonden.
U kan de originele, kleurrijke nieuwsbrief online bekijken:
www.ciderwinkel.nl/Nieuwsbrief.php



Cider & Christmas & 2012

Beste vrienden van het ambachtelijke eten & drinken,

Ciderwinkel heeft de kerstmuts opgezet. We gaan voor het beste van het beste, het meeste luxe van het luxe en dat in deze tijd!

Avontuurlijk misschien maar niet per se duur; selecteer selectief en bewust. Op niet te dorstige of hongerige tijden (zoals een winkel, wijnhandel of traiteur vlak voor etenstijd eigenlijk vermeden zou moeten worden....)

Onze sublieme, mousserende Kingston Black (75cl) van 12,95 –excellent om het nieuwe jaar mee in te duiken, of als aperitief voor de kerstmaaltijd of brunch- doet bijvoorbeeld niet onder voor de gemiddelde champagne van 30-40 euro.

De ciderwereld is niet *sophisticated* en doet weinig aan marketing, vandaar dat de prijzen altijd meevallen. Ciderliefhebbers zijn puur en *down-to-earth*.

In ieder geval al een goed kerstfeest en een voorspoedig nieuwjaar. Cheers!

Speciaal voor levensgenieters hebben we de drie feestdagen-aanbiedingen samengesteld:

LET OP: Laatste dag om te bestellen is woensdag 21 december. De ochtend erna worden de pakketten verstuurd. Alle pakketten kunnen ook als cadeau naar een ander adres worden verstuurd. Verzendkosten zijn 7,95 per bestelling (tot en met 3 pakketten of 18 flessen)

1: 2012-pakket (25€):

2x Kingston Black + Black Fox (i.p.v. 30,15 euro)



Kingston Black is 'een champagne onder de ciders'. Perfectionistisch gemaakt van met de hand geplukte ciderappels. Heeft behalve als feestelijk aperitief een enorme gastronomische inzetbaarheid. Is weliswaar een paar keer duurder dan een six pack supermarktcider maar wel zo'n 25 keer lekkerder. (75cl 8% alc.)



Een robuuste, sprankelende Medium Dry cider met 'beet'. Gemaakt van biologische gekweekte appels uit Herefordshire. Bij de samenstelling van deze cider is goed nagedacht over de keuze van apperassen. Proeverijnotities: kruiden, fris, licht-mousserend. Favoriet van cidermaker Ivor Dunkerton. (500ml - 7%)

2: Kerst-&Nieuwjaar-de-Luxe (25€):

1x Cider Port Pomona (20% alc. 50cl) + Stilton in Cider Brandy (10% alc. 200 gr.)



Ps. De Stilton in Cider Brandy (Britse calvados) kan ook apart besteld worden via info@ciderwinkel.nl. Deze is van de beste stiltonmaker van Engeland: Cropwell Bishop uit Nottingham, exclusief verkrijgbaar bij Ciderwinkel (eventueel ook *plain stilton*, dus zonder de brandy): **12€**

3. SPECIAL Damien Hirst Cider Brandy 20 Year Old 50cl (42% alc. 105€):



Speciaal voor calvadosliefhebbers hebben we van de beste Cider Brandy-maker van Engeland (Cider Brandy Company Burrow Hill) twee flessen 20 jaar oude ciderbrandewijn kunnen bemachtigen waarvan de fles en verpakking dit jaar zijn ontworpen door de beroemde Britse kunstenaar Damien Hirst. Beperkte oplage = collector's item.

Ook hebben we nog van dezelfde cidemaker twee flessen met tien jaar oude Cider Brandy in huis (60 euro per stuk; 42%alc, 70cl) die zijn ontworpen door de fameuze pottenbakker John Leach uit Somerset. Kruikjes en flessen van deze pottenbakker zonder de heerlijke inhoud doen het in Engeland al voor 50 euro, en dan zit hier een topkwaliteit calvados in!



AGENDA:

Elke maand staan we op een aantal locaties door het land heen. Erg goed bevielen ons De Streekmarkt in Utrecht en bij de borg Verhildersum in Leens (Groningen), waar we terug blijven keren. Ook de Sunday Market bij de Westergasfabriek in Amsterdam is een succes. Nieuw is volgend jaar onze deelname aan de Lentiade in Gorinchem (30 maart t/m 1 april).

Dit jaar zijn we nog te zien bij:

- De Streekmarkt in Leens; zaterdag 17 december, 9-16 uur www.streekmarktverhildersum.nl
- Open Dag Ciderwinkel/Kerstmarkt Pieterburen; zondag 18 december, 12-17 uur www.ciderwinkel.nl/Agenda.php
- Tweetlunch in Groningen; woensdag 21 december 12-14 uur www.blgroningen.nl



NIEUWE WINKELS, RESTAURANTS:

- Traiteur Udi's Goodies in Bussum heeft een selectie heerlijke cider en stilton van Ciderwinkel in de schappen opgenomen, zie www.udisgoodies.nl
- Goed voorzien van onze wintercider is www.englishpride.nl in Heeze. Ook hebben zij *mulled spices* te koop om zelf *mulled cider* of *mulled wine* te maken.
- Helemaal trots zijn we ook de samenwerking met Michelin-sterrestaurant Vermeer in Amsterdam dat enkele van onze ciders sinds het begin van deze maand schenkt. De keuken gebruikt twee van onze ambachtelijk gemaakte ciderazijnen.

We verkopen sinds een paar maanden Cider Brandy (Britse calvados) aan een beperkt aantal wijnhandelaren in Nederland waaronder de Wijnrank nabij het Westerpark in Amsterdam. Mocht u interesse hebben, stuur dan een aparte e-mail naar info@ciderwinkel.nl voor het dichtstbijzijnde adres.

RECEPT

Zelf Wintercider (mulled cider) Maken

- * 2 liter goede medium cider, zoals de Farmhouse van Cornish Orchards of Dunkertons Medium Dry
- * 1-2 kaneelstokjes (gehalveerd) of een paar theelepels kaneelpoeder
- * een paar theelepels gemberpoeder of een klein beetje geraspte verse gember (naar behoefte)
- * 1 sinaasappel met 7 kruidnagels erin gestoken of een klein glaasje sinaasappelsap en losse kruidnagels (of poeder)
- * geraspte nootmuskaat of nootmuskaatpoeder naar behoefte, meestal is een goede scheut voldoende
- * 5 eetlepels (poeder-)suiker of meer, naar behoefte
- * appelschijfjes voor garnering
- * (eventueel) een paar jeneverbessen
- * (eventueel) 2 steranijs
- * (eventueel) een scheut piment (allspice/nagelpeper)

Alles behalve de appelschijfjes goed door elkaar mengen en rustig opwarmen in een flinke pan. Geregeld even roeren. Niet laten koken, tenzij het doel is om alle alcohol eruit te laten verdampen. Na 15-20 minuten de appelschijfjes toevoegen. Vijf minuten later kan de mulled cider al worden opgediend, nadat de losse kruiden en eventueel de sinaasappel eruit zijn gezeefd. Wie een pittige smaak behoeft, kan de sinaasappel met kruidnagels als deze zacht is, met een stamper in de pan uitpersen. Staat mooi in theeglaasjes met een schijfje appel en een stukje kaneelstok erin.

Iedere familie heeft zijn eigen specifieke ingrediënten om mulled cider te maken. Sommigen voegen een vanillestokje toe en anderen honing en mandarijnschilletjes. De basis is altijd wel kaneel, kruidnagel en suiker.

De smaak van verwarmde cider is doorgaans geraffineerder en minder zoet dan de vele soorten kruidenwijn en glühwein die te koop zijn.

OP DE HOOGTE BLIJVEN

Blijf op de hoogte van het laatste nieuws over Ciderwinkel via onze site op www.ciderwinkel.nl en volg ons op Twitter! @Ciderwinkel (<http://www.twitter.com/ciderwinkel>)

Indien u deze nieuwsbrief niet meer wenst te ontvangen, stuurt u een e-mail met het onderwerp "Goodbye" naar uptodate@ciderwinkel.nl