

Wo 3 juli	19:30	Kuisronde lokaal: Anne - Kris - ...
Vr 5 juli	20:15	Dansronde
Zo 7 juli	09:30	Vendelen - trommelen - klaroenen tot 12:15 KATUITVENDELEN
Wo 10 juli	20:00	Algemene Vergadering Reynout vzw
Do 11 juli	09:00	Werkronde: vloer achter de toog schuren en schilderen
Vr 12 juli	GEEN	Dansronde [vakantiestop]
Zo 14 juli	GEEN	VTK [vakantiestop]
Vr 19 juli	GEEN	Dansronde [vakantiestop]
Zo 21 juli	GEEN	VTK [vakantiestop] Provinciaal Volksdansfeest te Gent met o.a. het gouv- orkest 'De Zwierige Maten'
Vr 26 juli	GEEN	Dansronde [vakantiestop]
Zo 28 juli	09:30	Vendelen - trommelen - klaroenen tot 12:15 KATUITVENDELEN



KAAS & WIJN AVOND

SNEYSSSENS

ZATERDAG 28 SEPTEMBER 2024 - 18u
GEMEENTELIJKE BASISCHOOL SLEIDING
KERKSTRAAT 8 - 9940 EVERGEM

INSCHRIJVEN VIA www.sneyssens.be

APERITIEF
KAASBUFFET (OF VLEESSHOTEL)
VOLWASSENEN: € 18
KINDEREN (TOT 12 JAAR): € 14
DESSERT: € 4

Verder info: 0900 20 20 20 (gratis) of 0900 20 20 20 (betaald) of 0900 20 20 20 (betaald)

Wist je dat er meer dan 300 Belgische kazen bestaan? Met veel vakmanschap en passie produceren onze kaasmakers heel diverse kazen waar we fier op mogen zijn. Die kazen worden allemaal op een andere manier gemaakt, gerijpt of geaffineerd, op basis van vele verschillende ingrediënten.

Deze drijft in een lichtgele vloeistof, de wei. Naast stremsel wordt ook zuursel toegevoegd om een lekkere smaak aan de kaas te geven en de houdbaarheid van de kaas te verlengen.

Stap 2: draineren

Het mengsel van de wrongel en de wei wordt weggepompt naar een draineerbak. Daar vloeit de wei weg via de geperforeerde bodem, tot er alleen wrongel overblijft. De wrongel wordt in blokken gesneden.

Stap 3: persen

Het echte werk begint na het draineren. De wrongel wordt in vormen gegoten. Een perssysteem zal het overtollige vocht verdrijven. Hierdoor krijgt de wrongel een meer homogene structuur.

Stap 4: pekelen

Daarna wordt de wrongel ondergedompeld in een pekeldbad. Het zout van de pekeldringt in de kaas, waardoor hij stevig en langer houdbaar wordt. De pekeld bevordert de korstvorming en geeft smaak aan de kaas.

Stap 5: rijpen

De laatste fase in de kaasbereiding is de rijping of affinage. De rijping bepaalt in grote mate de smaak en het specifieke aroma van de kaas en gebeurt in speciale rijpingskamers. Het rijpen wordt minutieus opgevolgd door de kaasmaker: hij houdt de vochtigheidsgraad, luchtcirculatie en temperatuur nauwlettend in de gaten. Afhankelijk van de kaassoort duurt het rijpingsproces van een maand tot meer dan een jaar.

Het verhaal van kaas begint bij de melkveehouder en de koe, want het belangrijkste basisproduct voor kaas is melk. Melk van bij ons ondergaat strenge kwaliteitscontroles voor de kaasproducent ermee aan de slag gaat.

Stap 1: de wrongelbereiding

Om kaas te maken worden stremsel en zuursel toegevoegd aan de melk. Stremsel zorgt ervoor dat de 'vaste' stoffen in de melk, melkeiwit en melkvet, gaan samenklonteren. Hierdoor wordt de melk dikker. De samengeklonterde melk wordt de wrongel genoemd.





Vr 2 aug.	GEEN	Dansronde [vakantiestop]
Zo 4 aug.	09:30 13:45 14:30	Vendelen - trommelen - klaroenen tot 12:15 Samenkomst lokaal Oogstfeesten Kortebos-Massemem Deelname aan de oogststoet Aanmelden
Vr 09 aug.	20:15	Dansronde
Zo 11 aug.	09:30	Vendelen - trommelen - klaroenen tot 12:15
Wo 14 aug.	20:00	Algemene vergadering Reynout vzw
Vr 16 aug.	20:15	Dansronde
Zo 18 aug.	09:30 16:15 17:00	Vendelen - trommelen - klaroenen tot 12:15 KATUITVENDELEN Samenkomst lokaal; vertrek naar de Smidsestraat DEELNAME AAN DE PROCHE REUZENSTOET Met reus Gust, vendeliers, trommelaars en dansers
Vr 23 aug.	GEEN	Dansronde [Walking Dender]
Zo 25 aug.	09:30	Vendelen - trommelen - klaroenen tot 12:15 KATUITVENDELEN
Wo 28 aug.	19:30	Generale repetitie KATUIT [Grote Markt] Samenkomst bij Mark (Kazernestraat)
Do 29 aug.	19:00	Samenkomt ORC Noordlaan DEELNAME KATUIT
Vr 30 aug.	20:15	Dansronde

TOEKOMSTIGE ACTIVITEITEN:



Vr 6 sept:

Za-Zo 14-15 sept:

Wo 18 sept:

Za 28 sept.

Deelname Reuzenstoet Grembergen

Deelname feesten Großenkneten Duitsland

Vergadering brainstorming

'Ontdek de Wereld in Dendermonde' 2025

Kaas- en wijnavond bij Volkskunstgroep Sneysens



35ste Reynoutweekend: 04-05-06 oktober 2024

Inschrijving tot 8 september 2024

[inschrijvingslijst op het prikbord]

IEDEREEN MEE OP WEEKEND!!!