

BIER PROEVEN... EEN KOUD KUNSTJE?

Welke zintuigen gebruiken we en wat doen we ermee ?

De ogen: _____

- We bekijken het schuim: bestaat het uit grote, onregelmatige of fijne stevige belletjes? Welke kleur heeft het: Van spierwit over bruinig tot roze zijn allemaal mogelijk.
- Trekt het schuim snel weg en hoe ? Plat? Wolkig?
- In welke mate kleeft het schuim aan het glas ?
- Bekijken we nu het bier zelf: Welke kleur heeft het ? Geel, strogeel, amber, bruin, groen, rood, zwart ? Of ergens tussenin ?
- Is ons bier helder of troebel?
- Is er veel of weinig koolzuur aanwezig?
- 'Kleeft' het bier aan het glas of 'druipt' het ?



De neus: _____

- We beginnen met het rechtstreeks ruiken aan het bier. Een bier dat iets opgewarmd is geeft zijn geuren beter prijs.
- In de tweede plaats gaan we wat bier in de mond opwarmen en dan met gesloten neus slikken. Eens we geslikt hebben laten we onze neus los, en kunnen de vrijgekomen aroma's langs de neus ontsnappen. Opgelet, in bier kan je ongelofelijk veel aroma's ontdekken: meer dan zeshonderd !



De mond: _____

- Met de mond en in het bijzonder met de tong kunnen we ook heel wat informatie aan ons bier 'onttrekken'.
- De vier basissmaken: dankzij onze minuscule kleine smaakpapillen is het mogelijk de basissmaken te onderscheiden: ze reageren immers bij verschillende smaken op verschillende plaatsen op de tong.



Zoet: het puntje van de tong,

Zout: vooraan langs de twee kanten (vinden we echter zelden of nooit in bier)

Zuur: de beide zijden van de tong

Bitter: achteraan op de tong

- Let op! Heel wat bieren beperken zich niet tot één smaak, maar zijn zo complex dat ze twee of zelfs drie smaken dragen !



MEER WETEN?

kom naar de infodagen

kijk op:

www.vlaanderenlekkerland.be