

Skvetten

MEDLEMSBLAD FOR
CARLSEN ØLKLUBB



Utgave 1 - 2019 Informasjon og skummende nyheter



**Vi besøker presidenten
på jobben**

Årsmøte i klubben

En tur til Danmark

Polsk øl

Nostalgi



Endelig.....

.....har jeg fått ræva i gir og forsøker å lage et nytt nummer av Skvetten. Det har rent mye øl i renna siden siste gang. Skal ikke finne på så mange unnskyldninger for at jeg ikke har fått det til tidligere, men jobben har det meste av skylda. Nå her jeg blitt pensjonist og som dere vet - de har ennå mindre tid, men nå er jeg i hvert fall i gang.

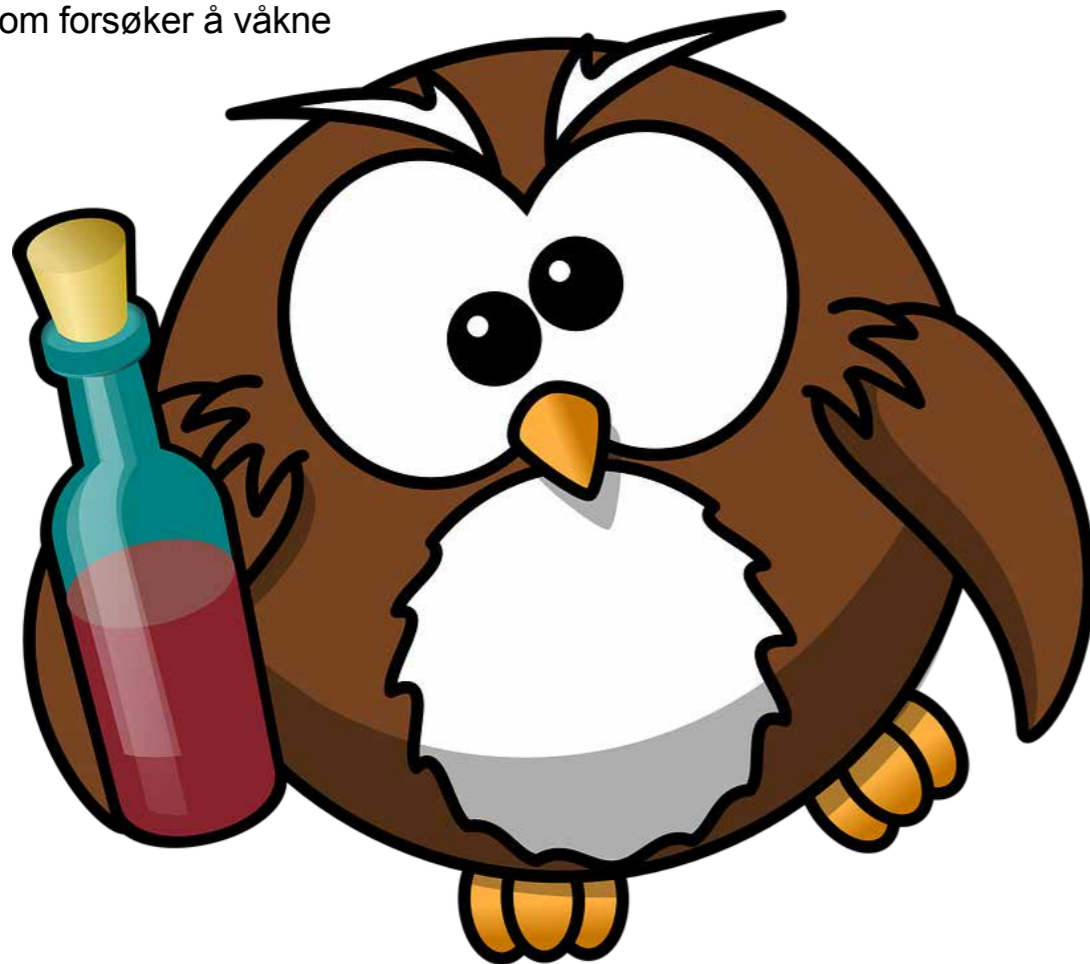
For en del av dere er dette et nytt bekjentskap. Skvetten skal være en informasjonsavis for klubbens medlemmer. Her vil jeg forsøke å informere om klubben og ølrelatert stoff. Bidrag fra dere er hjertelig velkommen. Klubben fylte 24 år denne måneden og det er en voksen alder for en ølklubb. Det har skjedd mye i disse årene og for oss som har vært med nesten siden starten har mange gode (...og dårlige?) minner fra alle disse årene. Jeg skal forsøke å vise noen bilder i dette nummeret fra noe av det som har skjedd.

En tur ut til Jan Einar har resultert i en liten reportasje om ølbrygging og hva han kan tilby i butikken sin ute på Øya - et referat fra Ståle fra årsmøtet - og litt om øl i Polen og i Danmark har jeg også forsøkt meg på, samt da litt nostalgi.

Håper at dette også kan være et bidrag til å skyve Carlsen ølklubb fremover mot jubileumsåret 2020 - en klubb som går så det suser (ref. regnskap og rapport).

Mvh.
en redaktør som forsøker å våkne

Einar



Øl i Polen

Polen er vel kanskje ikke det første landet vi tenker på når det gjelder øl, men polsk ølbrygging kan sammenlignes med den tsjekkiske, tyske og britiske tradisjoner. Polen har i dag ca 80 aktive bryggerier og ølet strekker seg fra 2,5 til 9,5% i alkoholstyrke og de mest populære sortene er nok Zywiec, Tyskie, Lech og Okocim.

Krakow som er polens nest største by har mange gode serveringssteder som er verdt å besøke. Ølprisen ligger på ca 15-20 kr. for halvliteren, så det er relativt billig å bli dritings der. Barene og pubene serverer også vodka shots som bør inntas med forsiktighet (*red. anmerkning*).



I tillegg er byen full av historie, slik at du har nok å se på mellom slagene. Kleshal-len - Sukiennice, Mariakirken er steder inne i byen som er verdt et besøk. 1 times biltur utenfor byen finner du også kanskje ikke fullt så hyggelige Birkenau og Auschwitz, men historisk sett vel verdt et besøk. Saltgruvene er også et godt besøkt sted. (*Ps: Lei en taxi for en dag ca 1000 kr, de kjører deg rundt og fixer det meste*).



Årsmøte 2019



11. januar var det klart for årets første møte og årsmøte. Presidenten Jan Einar Barth kunne ønske 32 medlemmer velkommen med en skål. Vanlige årsmøtesaker som beretning, regnskap og valg ble gjort effektivt unna (som vanlig). Klubben har hatt et aktivt år (ref. årsberetning) fra Ståle og kassereren Arne Gunnar kunne presentere et meget bra regnskap. Loddsalget er fortsatt klubbens beste inntektskilde og til medlemmene er det bare å si: "tusen takk" - forsett denne trenden i 2019.

Årsmøte Carlsen Ølklubb 11.01.19

Tilstede: Ref møtebok

1. Innkalling

ble godkjent

2. Beretning:

2018 var nok ett godt år for klubben med mange fine møter. Året startet med 50 antall medlemmer og avsluttet med 50. Det vil si at klubben var fulltallig og hadde 2 på venteliste. Det har blitt avholdt 8 øl møter med oppmøte på 25 stk i snitt (2 mer enn 2017). Møtene har inneholdt Quiz, pizzaspleis, ølsmaking og utlodning, samt det tradisjonelle november møtet som også denne gang ble avholdt på Sjømann, med julemiddag og juleøltesting. Klubben arrangerte sommerfest i juni med omvisning og ølsmaking på Agnes Brygg hus, pub besøk i Stavern og treff på Skotta med våre danske venner fra Randers som hadde benyttet dagen i Larviksfjorden. Det var også i 2018 ett stort antall medlemmer, hele 16 Mann, som representerte Carlsen Ølklubb under Julefrokosten hos danskene i november

3. Regnskapet.

Gjennomgang ved Arne G. Heggem, regnskapet ble godkjent, og er vedlagt.

4. Valg:

Valgkomiteens innstilling presenter av Aage Pettersen.

Følgende valg foretatt:

Valg 2019

President **Jan Einar Barth** Ikke på valg 2 år

Visepresident/sekretær **Ståle Rønnild** Ikke på valg 2 år

Kasserer/webmaster **Arne G. Heggem** Evig valgt

Styremedlem **Tony Nordholmen** På valg 1 år Gjenvolgt

Styremedlem **Morten Ringdal** På valg 1 år Gjenvolgt

Styremedlem **Rune M. Halvorsen** På valg 1 år Gjenvolgt

Redaktør Skvetten **Einar Hansen** Evig valgt

Arrangementskomite **Quitero Alamo** På valg 2 år Gjenvolgt

Arrangementskomite **Reidar Karlsen** Ikke på valg 2 år

Arrangementskomite **Tommy Ditlefsen** Ikke på valg 2 år



Arrangementskomite **Jørn Leifsen**

På valg 2 år Nyvalgt

Valg komite **Kenneth Rollag**

På valg 1 år Nyvalgt

Fratrødt Arr. Komite **Håkon Karlsen**

Fratrødt Valg komite

Rune Molteberg Halvorsen og Åge Pettersen

5. Premier:

Det ble delt ut premier for vin:ner av Quiz i 2018 som var hhv 1 til 3 plass, **Rune Molteberg Halvorsen, Morten Ringdal og Bosse**

(Dag Johansen). Vervepremie til **Jan Einar Barth** (3 vervede) og Årets oppmøte til **Rune Molteberg Halvorsen** (8 av 8 mulige oppmøter)

6. Innkommende saker:

Det var kommet inn en sak til årsmøtet om tillegg til vedtektenes § 7 med følgende: "Styret kan ved venteliste avslutte medlemskap dersom medlemmet ikke har møtt på minimum 1 møte i kalenderåret" Dette ble enstemmig godkjent.

Årsmøtet hevet

Regnskap for Carlsen ølklubb 2018

INNTEKTER:

Renter:	11,67
Medlemskontigent	9 741,24
Nye medlemmer	1 745, 62
Innbetaling skjorter	6 750,00
Egenandel pizza	5 850,00
Egenandel julefrokost.....	33 220,00
Loddsalg	24 290,00
Egenandel sommerfest:.....	3 600,00
Egenandel julemøte.....	10 500,00

SUM..... 95 708,53

BALANSE

Inntekter.....	95 708,53
Utgifter	77 840,91

BANKSTATUS:

Kontbeholdning pr. 31.12.17.....	11 901,10
Overskudd 2018	17 867,62

Kontobeholdning pr. 31.12. 2018 ..29 768,72

UTGIFTER:

Pizza møter inkl. sommerfest	11 955,00
Domeneservice Carlsenbeer.net	261,25
Loddbøker og premier	1 271,00
Taxi sommerfesten	1 000,00
Vervepremie, oppmøtepremie, gave ..	2 154,00
Juletallerken m/dessert Sjømannn ...	10 500,00
Leie av Sjømann.....	2 000,00
Øltest møter og julebord	13 217,30
Snacks møter	572,35
Superspeed	10 998,00
Buss Hirtshals Randers T/R	8 239,00
Julefrokost Jørgensen	11 202,15
Beverting Smedekroen	4 480,86

SUM..... 77 840,91

Danmark

Dansk øl vel noe dere i Carlsen ølklubb er godt kjent med etter våre årlige juleturer dit.

Skagen er vel også et sted dere stadig besøker og jeg håper da at en tur på Skagen Bryghus er obligatorisk. Redaktøren besøker dette stedet så ofte som mulig og har blitt virkelig begeistret både for stedet og ølet de serverer.



Skagen Bryghus ligger midt i hjertet av Skagen, litt oppe i byen fra det populære havnestrøket. (det er bare å se etter det høyeste kirkespiret, så har du retningen). Skagen Bryghus lager mange slags øl, litt avhengig av årstiden, alt fra alminnelig pils til porter. De brygger øl etter egne oppskrifter og har eget tapperi. Omvisninger med ølsmaking foregår til faste tider og tar ca 1 time inkl. ølsmaking. Egne omvisninger kan også avtales.

I tillegg til det rike utvalget av godt øl, kan man også få servert en del gode matretter, en lunsj her kan absolutt anbefales. Et rikt utvalg av ølstæsj kan også kjøpes.

Kanskje et sted å besøke for klubben?

UNDERHOLDNING

Fredag fra kl. 16 - 18 er det som regel en soloartist som underholder, mens på lørdag er det fullt trøtt fra kl. 15-18. Her kan du høre kjent danske band, rock, pop, heavy etc. Her er det virkelig trøkk (ps: bestill bord i god tid, her er det fullt hus og kø i døra)



Hyggelig og kunnskapsrik betjening



Skagen er hyggelig, sommer som vinter.



Mye folk og høy stemning

...litt nostalgi

Siden det har kommet mange nye medlemmer til klubben de siste årene, vil jeg vise her noe av det som vi har drevet med tidligere. Noen bilder er vel kjente for endel og noen burde kanskje vært utelatt, mer her er et lite tilbakeblikk! (mer kommer senere)



PÅ BESØK HOS:

BRYGG
Selv

Brygg ditt eget øl!



Stig Nielsen og Jan Einar Barth har alt du trenger til ølbryggingen i butikken på Øya.



Er du nyskjerrig på hva som må til for å brygge sitt eget øl? Det var vi og tok oss en tur til Brygg Selv på Øya for å lære litt mer.

Her ble vi tatt imot av selveste presidenten i ølklubben vår Jan Einar Barth som driver Brygg Selv sammen med Stig Nielsen. Eimen av malt under koking møtte oss i døra og her var det ølutstyr så langt øyet rakk.

Ølbrygging er en mer enn tusen år gammel tradisjon i Norge. Rundt om på gårdene ble det brygget øl til alle høytider, hverdag og fest. Smaken kunne være så som så, men oppskriftene gikk i arv fra generasjon til generasjon.

I dag er ølbrygging blitt en hobby for hvermannsen og brygging på kjøkken og i kjellere har

mange steder resultert i mikrobryggerier som igjen har øket interessen for øl.



Malt under koking



Humle, gjær og malt i et rikt utvalg, for alle smaker og typer øl.

For Jan Einar har hobbyen som han og Egil Jacobsen (også i ølklubben) startet opp i 2015 resultert i jobb for Jan Einar. I butikken på Øya kan få alt du trenger til å brygge øl, inklusiv gode råd fra kunnskapsrikt personale.

Hva koster det å brygge sitt eget øl?

Dyrt behøver det ikke å bli, sier en ivrig Jan Einar. Du kan starte med helt enkle midler og du kan lage like godt øl med et sett til noe få tusenlapper som med helautomatiske sett med mye utstyr til 20 store lapper, men trenden er vel at mange starter i det små, blir bitt av basillen og som vanlig for oss gutter og gamle gubber, skal vi ha mer og mer utstyr.

Hva trenger en for ølbrygging?

På Brygg Selv får du alt du trenger for å brygge ditt eget øl. Her kan du kjøpe mange forskjellige typer malt, humle og gjær (vann må du holde selv) og i tillegg tilsetningsstoffer for å lage



Ferdige ølsett med alt du trenger



Fra det enkleste til det mest avanserte utstyr.

forskjellige smaker. Du kan kjøpe ferdige sett som inneholder alt du trenger, inklusiv oppskrift. Flasker, etiketter, korker, målestyr etc., etc finner du her. Vi kjøper inn fra både innland og utland, sier Jan Einar og vi forsøker å holde oss

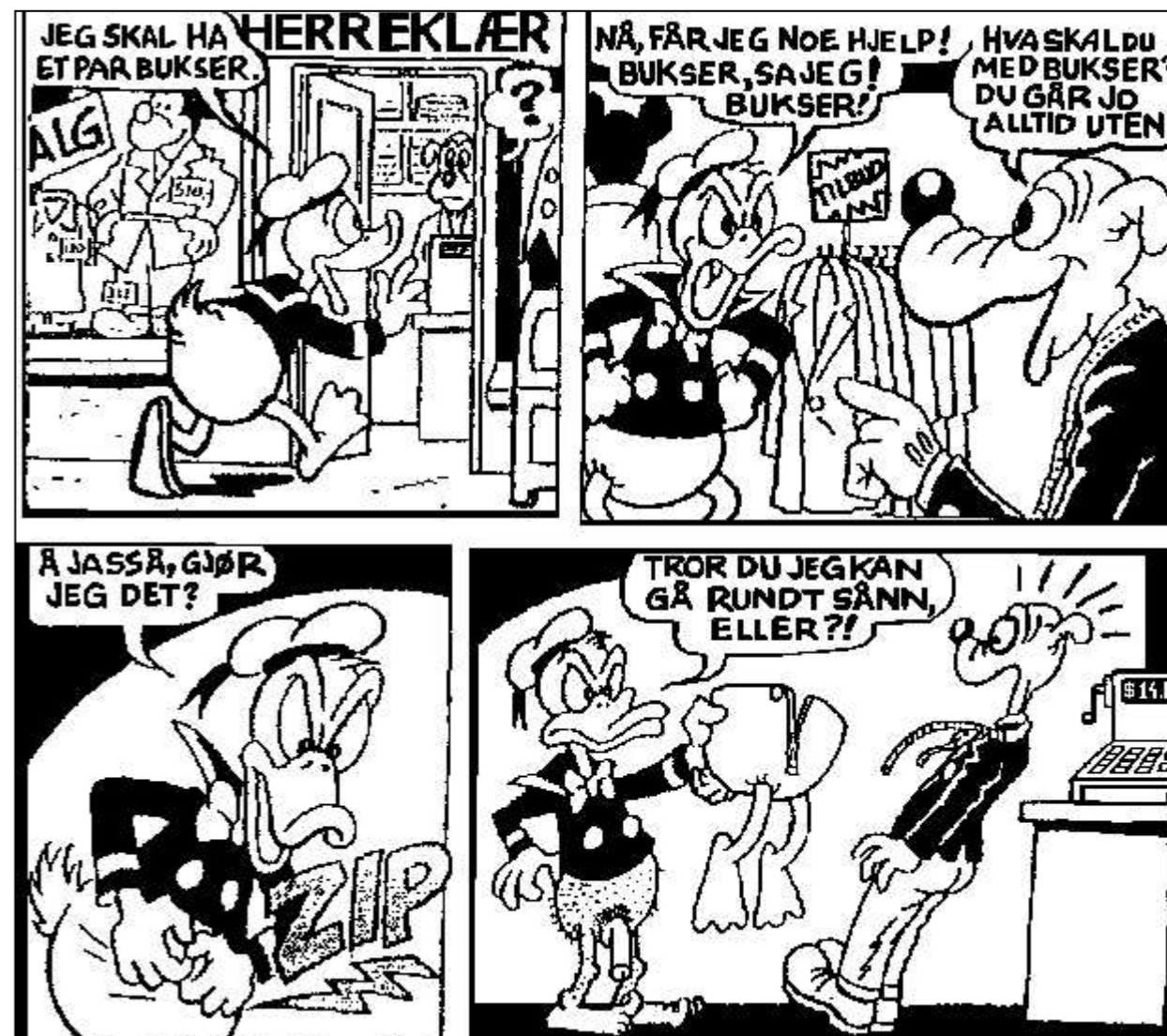
oppdatert på hva som skjer, slik at vi kan bringe dette videre til ivrige hobbybryggere. Vi holder også kurs her i butikken og kan også arrangere kurs etter behov. Så da er det vel bare å sette i gang da!



Et rikt utvalg av alt du trenger og ikke trenger.



Vann, gjær, humle og malt - skal drikkes kaldt!



Stoff og bilder til SKVETTEN kan sendes til einar.hansen@online.no



- Vet du hva den farligste maten vi menn kan spise er ??
- Nopp!!!
- Bryllupskake!