



Skvetten

MEDLEMSBLAD FOR
CARLSEN ØLKLUBB



Utgave 1 - 2020 Informasjon og skummende nyheter



**Brygget og
tappet av
Hansen
& fire
fremsynte
menn for
25 år siden!**





...fra redaktøren

Godt nytt år!

Da forsøker jeg igjen med et nytt nummer av Skvetten. 2020 er jo det store jubileumsåret for ølklubben, og denne utgaven vil bli preget av dette. I 1995 fikk fire driftige karer, **Trond Engebretsen, Steinar Høgseth, Arne Inge Oxholm og Rolf Geir Hillestad** sammen med **Espen Dahl Hansen** på Cafe Hansen den gode ide å starte en ølklubb. Dette skjedde i Carlsen Bar på Cafe Hansen og derav navnet på klubben. Både Arne Gunnar Heggem og undertegnede ble med i løpet av 1995 og har dermed fulgt klubben i alle disse årene. Det har vært begivenhetsrike år med ølfestivaler, turer, møter, mange forskjellige møtesteder, kontakt med andre klubber, fotballkamper, julebord, både her og i Danmark og ikke minst mange nye og hyggelige bekjentskaper. Medlemsmassen har jo variert mye, fra helt nede på 20 tallet, mener jeg å huske, til nå 50 med venteliste. Vår vennskapsklubb i Danmark har 10 års jubileum i år, som noen av oss skal være med å feire. Jeg håper at 2020 blir et flott år for klubben. Jeg vil i dette nummeret ha endel bilder fra hva vi har vært med på. Jeg hadde håpet at Espen hadde hatt noen bilder fra Cafe Hansen, men det hadde han ikke, så det får bli med de som er i arkivet. Ellers savner jeg jo innspill og bidrag fra dere til å fylle opp denne blekka med.



Einar

En nyhet fra Polet

Pivo Z Benešova Ferdinand

Tsjekkia

Kr. 49,90

Øl, Mørk lager

Aroma med fint preg av lyst og gyllent malt, urter, tørket frukt og litt karamell. Middels dyp gyllenbrun.

Humle, vann, gjær, byggmalt, sukker, urtegranulat

Alkohol 5,5

Et greit øl uten de helt store smaksoverraskelsene.

Sikkert best til litt lettere mat.





Årsmøte

11. januar var det klart for årets første møte og årsmøte. I presidentens fravær kunne Ståle Rønnild ønske 27 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) 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 2020.

Årsberetning

2019 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 (samme som i 2018). Møtene har inneholdt Quiz, pizzaspleis, ølsmaking og utlodning, samt det tradisjonelle november møtet som også denne gang ble avholdt på Sjømann, med julemidtdag og juleøltesting. Klubben arrangerte sommerfest i juni sammen med våre danske venner fra Randers. Fredagen ble tilbrakt på Bøkekroa og på lørdag var det først båttur til Svenner og deretter samling på Pakkhuset. Det var også i 2019 ett stort antall medlemmer, ny rekord med 17 stk, som representerte Carlsen Ølklubb under Julefrokosten hos danskene i november.

Regnskapet. Gjennomgang ved Arne G. Heggem, regnskapet ble godkjent. (se egen faktaboks)

Premier: Det ble delt ut premier for vinnere av Quiz i 2019 som var hhv 1 til 3 plass, Arne G. Heggem, Jan Einar Barth og Rune Molteberg Halvorsen. Vervepremie til Thor Petter Borgersen og Årets oppmøte til Rune Molteberg Halvorsen (8 av 8 mulige oppmøter)

Innkommende saker: Det var kommet inn to saker til årsmøtet. Første sak var endring av maks antall medlemmer fra 50 til 60. Forslaget falt med samtlige stemmer (forslagsstiller var ikke tilstede.

Andre sak var forslag om å øke antall medlemmer av arrangementskomiteen INNTIL 6 medlemmer. Det ble vedtatt at i inneværende år KAN styret øke komiteen til INNTIL 6 medlemmer om ønskelig og fra neste årsmøte blir det fremtidige valgkomiteer som KAN øke arrangementskomiteen INNTIL 6 medlemmer om ønskelig
Årsmøtet avsluttet.



God stemning som vanlig rundt bordene



Valgkomiteens innstilling presenter av Tommy Ditlefsen.

Valg:

President	Jan Einar Barth	På valg 2 år Gjenvallgt
Visepresident/sekretær	Ståle Rønnild	På valg 2 år Gjenvallgt
Kasserer/webmaster	Arne G. Heggem	Evig valgt
Styremedlem	Tony Nordhalmen	På valg 1 år Gjenvallgt
Styremedlem	Morten Ringdal	På valg 1 år Gjenvallgt
Styremedlem	Rune M. Halvorsen	På valg 1 år Gjenvallgt
Redaktør Skvetten	Einar Hansen	Evig valgt
Arrangementskomitè	Jørn Leifsen	Ikke på valg 2 år
Arrangementskomitè	Tommy Ditlefsen	På valg 2 år Gjenvallgt
Arrangementskomitè	Tore Sam Sørensen	På valg 2 år Nyvalgt
Arrangementskomitè	Kenneth Rollag	På valg 2 år Nyvalgt
Valg komitè	Kenneth Rollag	På valg 1 år Gjenvallgt
Valg komitè	Tommy Ditlefsen	På valg 1 år Gjenvallgt

Fratrødt arr. komitè Quitero Alamo, Reidar Karlsen

Fratrødt Valg komite : Ingen



God stemning som vanlig rundt bordene

Regnskap:

INNTEKTER:			
	Renter:	KR:	16,14
	Medlemskontingent 46 stk:	KR:	11 500,00
	Nye medlemmer 4 stk:	KR:	1 000,00
	Innbetaling skjorter:	KR:	3 300,00
	Egenandel Sandar Brygghus:	KR:	7 200,00
	Egenandel Pizza:	KR:	4 700,00
	Egenandet sommerfesten:	KR:	3 600,00
	Loddsalg:	KR:	26 435,00
	Egenandel Julemøte Sjømann:	KR:	10 800,00
	Egenandel Julefrokost Randers:	KR:	28 511,00
	SUM:	KR:	97 062,14
UTGIFTER:			
	Pizza på møter:	KR:	11 885,00
	Domeneservice Carlsenbeer.net:	KR:	282,00
	Loddbøker:	KR:	138,00
	Taxi T/R Sandar Brygghus	KR:	4 349,00
	Ølsmaking Brygghuset Sandar:	KR:	7 200,00
	Leie av båt til sommerfesten:	KR:	3 000,00
	Mat til sommerfesten:	KR:	3 959,00
	Vervepremie, oppmøtepremie og gavekort:	KR:	2 650,00
	Juletallerken m/dessert Sjømann:	KR:	9 250,00
	Leie av Sjømann:	KR:	2 000,00
	Mat på Storkeredet og hos Per Christian:	KR:	2 380,00
	Julefrokost Jørgens Cafe:	KR:	12 070,00
	Snacks møter:	KR:	1 196,40
	Superspeed T/R m/buffet:	KR:	9 986,00
	Øltest på møter i Larvik:	KR:	8 512,60
	Buss Hirtshals - Randers T/R:	KR:	5 692,00
	Ølservering på bussen til Randers:	KR:	1 012,50
	Gebyrer:	KR:	247,50
	SUM:	KR:	85 810,00
BALANSE:			
	INNTEKTER:	KR:	97 062,14
	UTGIFTER:	KR:	85 810,00
	OVERSKUDD:	KR:	11 252,14
BANKSTATUS:			
	KONTOBEHOLDNING PR: 31.12.2018:	KR:	29 768,72
	OVERSKUDD 2019:	KR:	11 252,14
	KONTOBEHOLDNING PR: 31.12.2019:	KR:	41 020,86



En liten historisk bildekavalkade

Her kommer en historisk bildekavalkade fra endel av øklubbens historie. Noen av bildene har dere nok sett før, men alle har vel ikke sett alt, så.....



Det var her det begynte...hos Espen på Cafe Hansen

Ølfestivaler vi aldri glemmer.....



Vi holdt vi til på Storgata der den indiske restauranten er i dag



og på Tante Tulla ca der polet er idag



...stallen på Lamøya



andre tilholdssteder har vært "gamle Hansemann", Glassmestern på torvet og Vadskjæret



Ølsmaking den gang også.....

.....på Tante Tulla var det nissefest



.....og julebord



.....*Dammen*



.....*og den berømte cowboyfesten på Naturskolen*

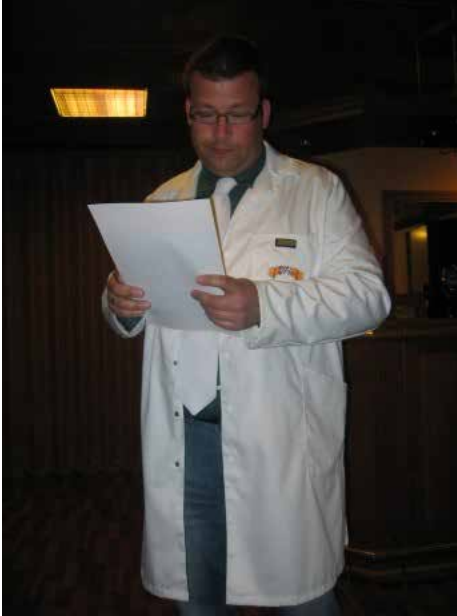


.....mere sommerfest





Tur til Trio



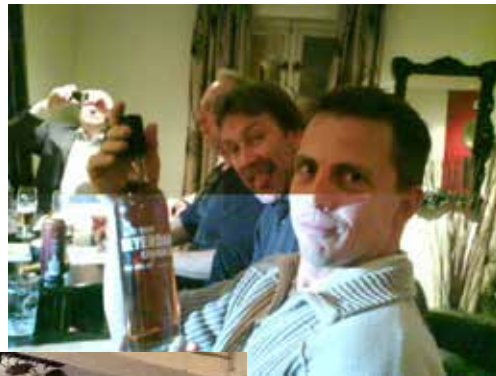
...Lundetangen



...20 ÅRS JUBLEUM



...litt av hvert



BAYERBRØD

1 kg hvetemel
100 g byggmel
1 ts kardemomme
1 ts nellik
1 ts anis
1 ts ingefær
3 ss salt
14 dl bayerøl eller bakk
50 g brunt sukker
2 ss mørk sirup
2 dl fløte
50 g gjær
300-400 g rosiner

Bland melslagene. Rør inn krydder og salt. Rør ut sukkeret i ølet, løs opp sirupen i væsken og tilsett fløten. Løs gjæren i litt lunkent vann og bland mel og væskegodt. 5-6 min. i kjøkkenmaskin. La deigen heve på lunt sted under klede i

4-5 timer før den knas kraftig. Del i fire emner. Fordel rosinerne i emnene og form som runde kaker. Sett på smurt stekebrett (ev. bakepapir). Smør med pisket egg tilsatt 1 ts salt. La kakene heve ved 50 grader i 45 minutter før temperaturen økes til 200 grader. Stek i 45 min.



Så da så.....:

Skilt på dassen på Mikrobryggeriet. (tatt ned nå). Norsk er ikke et lett språk....(Man skriver hund og sier bikkje)

PS!

Coronaviruset har ikke noe med ølet Corona å gjøre. Så det er fritt fram om du vil drikke dette.



DET FINNES KUN EN TYPE MENN,
SOM ER TROFASTE. TØMMERMENN.