

REFERAT STJØRDAL ROTARYKLUBB

Uke	51	
Dato	18.12.2023, kl 19.30 – 20.45	
Sted	Quality Airport Hotel Værnes, Stjørdal	
Møteleder	President Toralf Pedersen	
Referent	Sekretær Inger-Ruthgerda Wellendorf	
Antall til stede	Medlemmer	Gjester
	12	Ambjørg Myrbekk, Oddbjørn Nilsen, Ingvar Lindahl, Thorbjørn Kristensen, Niklas Nytrø, Håkon Beistad
Antall kaffe	10	
Fødselsdager	Stein Morten Holberg (12.12.77), Arne Martin Laukvik (05.01.61), Stig Morten Aune (06.01.68), Bent Anders Salberg (07.01.70)	
3 - minutter	Ole Myrbekk	
Vinlotteri	Ole Myrbekk	

President Toralf Pedersen ønsket alle sammen velkommen.

Det ble opplyst om at det var blitt levert 12 stk gavekort til Frivilligsentralen pålydende NOK 150 til jul. President Toralf Pedersen oppfordret også alle medlemmene til å tegne Stjørdal Rotaryklubb som grasrotmottaker dersom man leverte inn tipping i ny og ne. Dette ville kunne tilføre Stjørdal Rotaryklubb en liten økonomisk støtte som man igjen ville kunne bruke til annen aktivitet.

Vinlotteriet ble vunnet av Ole Myrbekk.

3-minutter, Ole Myrbekk

Ole Myrbekk tok frem med en liten huskelistelapp fra Kiwi der han påpekte at forespørselen om en 3-minutter hadde kommet samme dag.

Ole Myrbekk valgte å si litt om hvordan det var å være Rotarianer da han ble medlem og frem til nå. Dette ble på mange måter tid til mimring. Da han startet sitt medlemskap i en Rotaryklubb var det slik at man pyntet seg, og mange rundt ham visste ikke helt hva Rotary stod for og hva de som var medlemmer drev på med. Etter hvert ble det mer og mer åpenhet rundt et medlemskap i Rotary. Han mimret videre om Rotaryball på Værnes som foregikk i mange år. Disse Rotaryballene var kjent i Stjørdal. Han så også tilbake på de Rotarymøtene som foregikk på MA kaffeen der alle vimplene hang i taket samt at det stod masse vimpler på bordene.

Stjørdalsølet gjennom 1000 år, Jørund Geving

Jørund Geving startet med å fortelle at han hadde brygget øl i over 30 år.

Hvordan lages så Stjørdalsølet? Man sier her veldig ofte at ølet trenger «3 dager i sekken og 3 dager i bekken».

Når kornet så har spiret ferdig, så skal det videre til melting. Jørund Geving viste oss 3 forskjellige tørkeinnretninger.

I Stjørdalsølet brukes såkalt såinn. Fyrrommet kalles kjerringa. Selve kornet blir liggende på en plate med masse hull i der røyken og varmen stiger opp til kornet. Det er dette som skaper den karakteristiske røyksmaken på maltølet. Per i dag har Jørund Geving klart å oppdage 98 hus med såinn.



Det fyres alltid med orre ved. Dette treverket brenner fort og gir en god varme. Her må man hele tiden være påpasselig med å snu maltet. Før selve bryggingen, må det renses. Selve brygge prosessen startet i sin tid i kokstein, der det ble brygget såkalt koksteinsøl. Dette ga en veldig fin smak til ølet. Etter hvert gikk man over til koking i kjeler. En viktig ingrediens i ølet er en neve med humle eller også einer. Her brukes de blå bærene.

Til slutt snakket Jørund Geving om foreningen «Gjærkransen» som har som hovedoppgave å lete etter gammelgjæra i Trøndelag, hvor den enn måtte være.



ØLHØNER, KJENGER OG DRIKKEKAR HADDE GJERNE MANGE FINE, UNDERFUNDIGE VISDOMSORD

- *Brygg godt øl, Drikk med måte og la Jesum gudsønn over deg raade. (1763)*
- *Drikk min ven, gaa siden væk, min tønne er da ingen bækk.*
- *Jeg er en bulde utaf de bedste, af mig skal drikke de fornemste gjæste.*
- *Drikk omkring lad bulden gaa naar den er tom du mær skal faae. (Hegra)*
- *Det drak en mand av mig i nat Han løb fra baade hansker og hat. (1849)*
- *Om Adam ikke hadde stukket der Eva var sprukket så hadde du av denne bolde ikke drukket. (Stjørdal)*

Jørund Geving: «Og ikke glem at godt øl skal drikkes med andakt!»

Avslutningsvis ønsket Toralf Pedersen alle sammen en god jul og et riktig godt nytt år.