

# Nore Neset Mannskor

## Juleavis 2017

9. årgang



# Redaktørens hjørne

Da var endelig begivenheten som alle mannskorets medlemmer med familie gleder seg til, kommet; årets juleavis er levert!

Det nærmer seg et nytt år, men mannskoråret 2017/2018 allerede er påbegynt med startskuddet på årsmøtet i oktober. Siden vi har beveget oss inn i et nytt mannskorår, så er det på sin plass med et tilbakeblikk på året som gikk. Året har bydd på en rekke hyggelig opplevelser i koret, og årets avis gir et tilbakeblikk på noen av de minneverdige øyeblikk som har vært.

I årets avis vil du i tillegg til happenings i 2017 få et historisk tilbakeblikk. Avisen starter i år med en gjennomgang av mannskorets historie der Tarjei loser dere gjennom korets «fødsel» og utviklingen videre. Dette vil by på mange minneverdige tilbakeblikk for medlemmene.

I tillegg så har vi selvfølgelig funnet plass til den tradisjonelle juleøl- testen. Enhver juleavis med respekt for seg selv tar en gjennomgang av årets juleøl, og mannskorets kompetente testpanel med Sverre i spissen gir dere både anbefalinger og advarsler for hvilket juleøl man skal velge til julematen.

Ellers byr avisen på opplæring i karamell- produksjon, innføring i knivsliping og flere andre artikler som jeg håper fanger lesernes interesse.

Mannskoret er en unik organisasjon med mange engasjerte og dedikerte medlemmer. Etter årsmøtet i år kunne vi gledelig konstatere ny medlemsrekord. Dette gir oss alle forutsetninger for at året som kommer skal bli nok et aktivitetsfylt og minneverdig år, og forhåpentligvis det beste mannskor-året gjennom tidene. Det store antallet medlemmer viser at mannskoret er kommet for å bli, og vil holde stand selv om flere etter hvert beveger seg inn i nye faser av livet.

Vi starter allerede i julen med den tradisjonelle romjulsøvingen, og deretter følger det slag i slag med tur til Ustaoset og en rekke andre begivenheter det er grunn til å se frem til.

Jeg vil benytte anledningen til å ønske alle leserne en fin og fredfull jul. Slapp av, senk skuldrene og tilbring kvalitetstid sammen med familie og venner.

Hilsen Kim

*9. årgang*

*Redaktør: Kim Villanger*

*Utgiver: Nore Neset Mannskor*

*Takk til alle bidragsyttere og lesere!*

# Innhold

Mannskorets historie	4
Vedhogst 2017	13
Karameller til jul	16
O juleøl med din glede	20
Klag i vei	34
Hvordan slipe kniver	35
Lading av elbil og sikkerhet	37
Endelig mandag!	39
Diagnoseutstyr til bil	40
En fars fødsel	41
Åpent brev fra Bjørnavollen velforening	43
Til leie/ønskes kjøpt	44

# Nore neset mannskor

Tekst: Tarjei Hovland



Mannskoravisens årlige syklus kan deles inn i tre faser:

- (i) Etter at begeistringene fra fjorårets avis har lagt seg, er det alltid spenning knyttet til om noen vil **påta seg redaktøransvaret** for neste avis, og i tilfelle hvem.
- (ii) Som regel har jeg ikke klart mitt bidrag før det nærmer seg deadline for levering til redaktøren, fordi det normalt er **vanskelig å finne på noe å skrive** om som oppfyller minst disse kriteriene: Kan leses av andre enn mannskorets medlemmer uten at det vekker harme eller avsky hos leseren, tar ikke uforholdsmessig lang tid å skrive om og er mer interessant enn uinteressant.
- (iii) Jeg har store forventninger og nærmest sommerfugler i magen **når jeg mottar eksemplaret av avisen**, etter tradisjonen på lillejulaften, og er ofte begeistret over den fantasi og humor som medlemmene serverer i sine bidrag til avisen.

Det er unødvendig å nevne at jeg i skrivende stund befinner meg i fase (ii). Etter åtte utgaver av avisen bak oss, kan det trygt konkluderes med at julen ikke er den samme uten. Det kan også konkluderes med at ethvert medlem med respekt for koret, seg selv, tradisjoner og for selve julefreden i hvert medlems familie, med den største selvfølgelighet leverer et bidrag til avisen.

Årets redaktør Kim har, som redaktører før ham, tilbudt seg å levere forslag til titler på avisartikler som en kan skrive om, for å inspirere medlemmer. Jeg kjenner ikke til praksis eller kutyme for å benytte seg av dette sjenerøse tilbudet, men jeg ser for meg at det er minst like vanskelig for redaktøren å komme på et treffende tema som det er for meg selv. Av denne årsak er det jo fristende å benytte seg av tilbudet.

Men det er jo tross alt snart jul.

Ettersom vi i løpet av de siste årene har fått gleden av flere nye medlemmer, er det på sin plass med et kort historisk tilbakeblikk på mannskoret og noen av de begivenheter vi så langt delt. Et historisk tilbakeblikk kan dessuten forhåpentligvis være til glede for veteran-medlemmer. Det er en omfattende og viktig oppgave å gjengi noen av de opplevelser vi har delt sammen. Oppgaven må løses både under hensyn til kriteriene omtalt over i punkt (ii), og naturligvis med den ærefrykt det hører med å skrive om verdens beste organisasjon, Nore Neset Mannskor. Av begge hensyn følger det krav til sensur og begrensning i omfang.

Mannskorets vugge var tomannsboligen til Trygve i Stølsmyro. Det hele startet i 2007/2008 med spontane sangøvinger i festlige lag. I tillegg hadde vi noen andre småprosjekter. Vi bygget f.eks. en bro over elven ved foten av Liafjellet, og vi monterte postkassen på Liafjellet. Postkassen ble opprinnelig prydet med et skilt kjøpt hos gullsmed Fagerthun med inngravert navn på alle medlemmene i koret. Det ble senere erstattet med et vakkert og litt mer diskret skilt smidd av Rune på jobb i Nordsjøen.

Etter hvert som antallet deltakere økte, og sangøvingene ble mer og mer «alvorlig», ble det bestemt å stifte Nore Neset Mannskor offisielt som en organisasjon. Det ble sendt innkalling til 19 medlemmer til årsmøte og stiftelsesmøte på Os Folkebibliotek, som vi fikk låne til å gjennomføre møtet av mor til Jon Øyvind, Elisabeth.

Stiftelsesmøtet ble avholdt 3. oktober 2009. Ambisjonene for mannskoret var høye allerede på dette tidspunkt. Innkallingen besto av en omfattende sakliste med tema som skulle drøftes blant medlemmene. Saklisten var naturligvis kronet med en forklaring bak stiftelsen av mannskoret, og den gjør seg like godt gjeldende i dag. Fra innkallingen hitsettes:

*"Formålet er å halda vennegjengen saman i tidane som kjem, ettersom fleire og fleire vert ferdig med skule og kjem seg i arbeid. Vi vert ikkje yngre."*

Lite visste vi den gang hvor viktig Nore Neset Mannskor faktisk skulle bli.

Stiftelsesmøtet resulterte i et omforent sett med konfidensielle regler for mannskorets drift, en felles enighet om at mannskoret er eksklusivt for dets medlemmer og andre felles oppfatninger som kommer godt til uttrykk på vår nettside [www.nnmk.no](http://www.nnmk.no):

*"Man skjenkes ikke medlemskap i mannskoret uten videre. En må vise et glitrende engasjement i å få til minnerike sammenkomster med de øvrige medlemmene. Dette innebærer både forpliktelser overfor koret og respektive medlemmer, men også en masse fordeler i form av et unikt fellesskap og mennesker som bryr seg om deg og støtter deg i livets bølgedaler. Dersom en person får innvilget medlemskap, betyr det at øvrige medlemmer har tillit til at denne personen vil innfri korets forventninger."*

Det skinner igjennom at en overordnet og sterk ambisjon for koret er å holde medlemmene sammensveiset, og sørge for ekstraordinære begivenheter for de. Dette er ambisjoner som jeg mener vi har klart å etterleve, og jeg ser ingen grunn til at vi ikke skal klare å stille samme krav i all fremtid.

Det første mannskoråret (som startet 3. oktober 2009) ble et innholdsrikt år. Vi hadde julebord i Oselvarnaustet, hvor det blant annet kan nevnes at vi hadde bygget en egen scene, at Henning hadde solistinnslag med "Dar kjem dampen", farmoren til Martin ble hyret inn som konsulent til borddekkingen og ikke minst hadde vi loddtrekning hvor hovedpremien var to gavekort på SPA-behandling på Solstrand. Utenfor Oselvarnaustet var det lagt ned rød løper som vi flere ganger lånte av Os Filmfestival (senere har vi investert i egen rød løper på 25 m). Vi siktet høyt.

Selskapsleker hørte også med:



Avisen ble utgitt første gang lille julaften 2009, og forsiden var da preget av vår tidligere og meget beskrivende logo som var designet av Ketil:



I 2010 ble logoen skiftet til den nåværende som er tegnet av Tarjei. I avisen kunne man f.eks. lese seg opp på kunsten å barbere seg, hvordan det var å vokse opp på Nore Neset eller om dugnadsjobbing. I sistnevnte artikkel ser man spor av de høye ambisjonene i mannskoret ("Nore Neset Mannskor er i stort fremtog og på vei oppover på alle mulige måter. Vi har utrettet fantastisk masse bra så langt i dens eksistens og er på god vei mot å bli den mektigste og mest respekterte organisasjonen i Os.") I avisen var det dessuten, som seg hør og bør, invitert til ølsmaking på Hansa bryggerier i februar 2010. Dette besøket ble gjennomført i tro mannskor-stil (og ble gjentatt i 2014). Avisen viste seg å bli en suksess, og den har deretter – som nevnt – vært utgitt en gang årlig. Det er faktisk tradisjon for at den som er redaktør tar ansvar for at avisen blir kjørt ut til alle medlemmer på lillejulaften, hvilket det står stor respekt av. Håper ikke Kim får kalde føtter.

Dronningaften ble arrangert første gang i 2010, og vi kommer vel ikke utenom at dette er et av de mest vellykkede arrangementene våre. I hvert fall sangmessig. På Dronningaften inviterer medlemmene sine bedre halvdel på fest, hvor det skal gjøres ære på damene. Dronningaften i 2010 startet på Nordvik Skole hvor far til Tarjei, Svein, åpnet gymsalen for oss og en innleiet danseinstruktør. Vi fikk trent oss på swing, før damene ble hentet i to veteran-limousiner og fikk en kjøretur i Fana og Os før de endte opp i Skytterhuset hvor festen foregikk. Ved ankomst ventet en overraskelse de sent vil glemme. Det hører også med til historien at vi hadde hengt opp bannere rundt omkring i Os med reklame for "*Dronningaften i dag*" mv, som skulle imponere damene under turen i limousin (om de fikk det med seg). Underveis i middagen ble det holdt innslag hvor koret fremførte to sanger med koreografi i samarbeid med og regi av Terje Neset og Anne Leni S. Sæbø. Dette var også første gang duoen Trygve og undertegnede fremførte to sanger inspirert av Robbie Williams. En duo som ble gjenforent med ny opptreden på årets Dronningaften.

Dronningaften har deretter vært en tradisjon som har blitt avholdt med jevne mellomrom, fortrinnsvis annethvert år. Vi har variert mellom å ha festene i leide lokaler, men har også spist middag på Bjørnefjorden Gjestetun, og årets Dronningaften ble avholdt om bord på skipet White Lady med rekebord og mye kvalitetsunderholdning under seilasen.

Av andre begivenheter i mannskorets første offisielle år 2009/2010 kan jeg nevne at vi hadde vår første hyttetur til hytten til Runes far Ove og hans kone Elbjørg. Dette var en særdeles vellykket tur som ble gjentatt i både 2011, 2012 og 2014 (i 2013 gikk turen til Engesund, se under). At vi har fått låne hytten fortjener all mulig takk. Av spesielle minner fra hytteturene kan nevnes Lars Vegards hjemmelagede hamburgere, noe som antakelig var med å sikre ham Kongetittelen i mannskoråret 2011/2012, overflod av Underbergere, Footloose og at noen av korets medlemmer tok noen spenstige bilder som burde få plass i en kalender. I tillegg bør gjennomføringen av Farmen Games på hytten i 2014 nevnes, hvor vi blant annet fikk bryne oss på konkurranse i saging, vedstabling, melkespannholding og stafett med ekstremt nedsatt balanse.

Det bør også nevnes at vi fikk opprettet en grasrotkonto i 2011, som – frem til vi avviklet kontoen i 2014 – gav manskoret en god inntekt. Grasrotmidlene ble delvis benyttet til finansiering av heltrebenken fra Gåssand Heltre som ble montert på Liafjellet i 2012. Som en digresjon kan det nevnes at det ene av våre to nye medlemmer i år – Magnus – var med på å bære og montere denne benken.

Etter et begivenhetsrikt år, toppet vi like godt det hele med å leie et av de største møterommene på Solstrand, og definitivt det med best utsikt til avholdelse av årsmøte i oktober. Årsmøtet varte fra kl. 08:30 til kl. 18:00. Det hørtes kanskje lenge ut, men vi hadde dårlig tid på slutten. Martin ble kåret til mannskorets første Konge, og fikk æren av den blå skjorten i året 2010/2011. Etterfølgende konger har vært: Lars Vegard (2011/2012), Trygve (2012/2013), Tarjei (2013/2014), Jon (2014/2015), Knut-Håkon (2015/2016), Fredrik (2016/2017) og konge i inneværende år er Jon Øyvind (gratuler ham, og gi ham en øl).

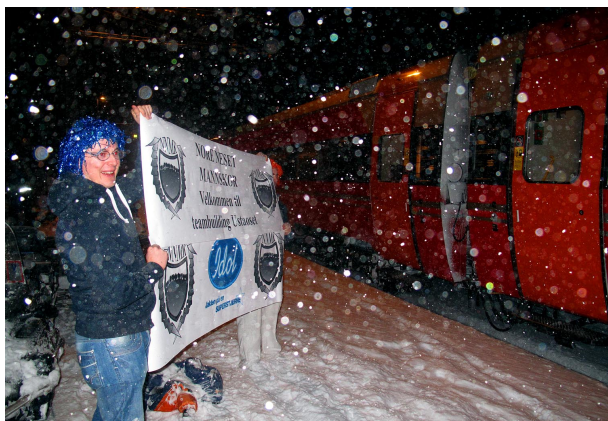
Etter årsmøtet ble vi hentet av innleid buss, vi plukket opp våre bedre halvdeler i Os sentrum og kjørte til Bergen for middag på Banco Rotto. Stikkord fra middagen er god stemning, paraplydriker, rått kjøtt, danseløver og armhevinger.

Årsmøtet på Solstrand har blitt en tradisjon vi har holdt på helt siden da, om enn vi etter hvert har redusert noe på varigheten. Årsmøtet består nå som regel av lunsj, et kortere møte og deretter besøk i velværeaavdelingene (bassengene og baren). Møtet avsluttes alltid med offisiell øving, hvor vi blant annet nyter god mat og drikke. Dette er definitivt ett av årets høydepunkter.

Begivenhetene har kommet på rekke og rad også etter pionér-året 2009/2010. Det neste året (2010/2011) hadde styret sin første tur til Mjølfjell, nærmere bestemt til Marius m/familie sin hytte. Her ble det avholdt et vellykket og konstruktivt styremøte. Denne turen har styret gjentatt flere ganger senere. På den første turen var for øvrig også Jon med i styret, og han hadde naturligvis en ettertraktet kompetanse å stille med:



Vinteren 2011 hadde vi vår første tur til hytten til Martins familie, Grethe, Lars Atle og Helga, på Ustaoset. Turen var ekstremt vellykket, og den startet naturligvis med utlevering av en innholdsrik overraskelses-eske på togturen for de som ikke var med i komiteen. Stikkord er sportsdrikk og quiz. Komiteen bestående av Amund, Martin og Trygve tok varmt imot på Ustaoset, og hadde laget et suverent opplegg gjennom hele helgen. Herunder kan nevnes den sagnomsuste konkurransen hvor tre lag a tre menn skal gå på ski på hvert sitt sett med planker rundt hytten, med bindinger av patentbånd.





Turen til Ustaoset har også blitt en tradisjon, og må utvilsomt regnes som en av de øvingene som betyr mest for mannskoret og for samholdet blant medlemmene. At familien Skorpen Hansen lar oss bruke hytten fortjener også all mulig takk. Turene til Ustaoset har skapt svært gode minner. Stikkord her er gode måltider samlet, felles skiturer med afterski (helst med prosecco i sol), konkurranser, badstu, poker og sang. Det bør også trekkes frem våre olympiske leker i 2014, som blant annet inneholdt øvelsene stafett, fellesstart, hopp og skiskyting og naturligvis effekter som kubjeller og ansiktsmaling.

Vi har vært på Ustaoset hvert år siden 2011, med unntak av i 2015. Da ble turen til Ustaoset erstattet med en tur til Praha, i regi av komiteen Martin og Trygve. Hele 16 medlemmer ble med nedover, og samtlige ble med tilbake. Dette var en formidabel tur, som står igjen som en bauta i mannskorets historie. Turen gikk via Oslo hvor vi plukket opp Vebjørn og Ketil, før vi dro videre ned til Praha. Første stopp var en restaurant, hvor vi spiste et bedre måltid samtidig som herrenes stafett under VM på ski (Falun) rullet på tv-skjermen. Stemningen rundt de norske bordene (oss) var upåklagelig. Helgen ble deretter fulgt av en rekke gode måltider og kulturelle opplevelser som f.eks. bading i øl.

Av andre minnerike opplevelser eller verdifulle forhold vil jeg trekke frem:

Oktoberfest München 2011: Et knippe mannskormedlemmer dro til München for å oppleve oktoberfest i 2011. Vi hadde akkurat mottatt våre splitter nye hettegensere med mannskorlogo både foran og bak, og de fikk naturligvis komme til sin rett blant festkledde tyskere i lærbukser.

Liafjellet opp: I 2011 fikk vi forespørsel fra Nore Neset Idrettslag om vi kunne bidra med dugnad under løpet Liafjellet opp. Her stilte vi naturligvis opp med noen hjelpsomme karer, og flere av de samme bidro også under de påfølgende løpene i 2012 og 2013.

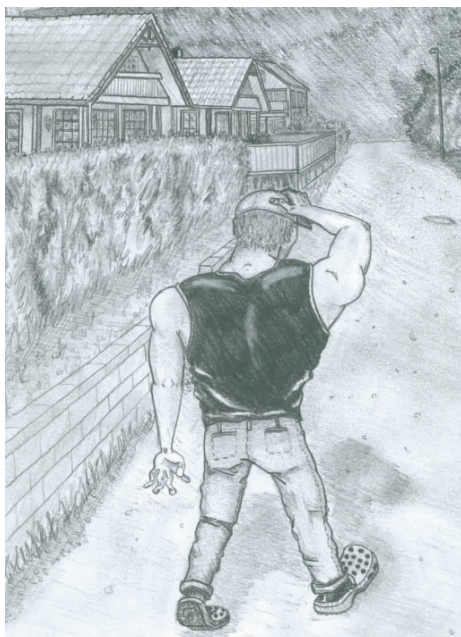
Juleølsmaking: I desember 2012 ble første juleølsmaking i regi av mannskoret avholdt hos Lars Vegard. Panelet besto av verten selv, Sverre, Knut-Håkon og Halvor. Juleøltesten er holdt vedlike i årene etter også, med unntak av i 2015. I 2016 fikk den nytt liv av Sverre, og han har også vært årets vert.

Ølbrygging: I mannskoråret 2012/2013 var det mange av korets medlemmer som fattet interesse for ølbrygging, noe som siden den tid ofte har sørget for forsyninger til ulike øvinger. Det har alle nytt godt av.

Engesund: I 2013 ble turen til Fusa erstattet med en blåtur, og komiteen (Knut-Håkon og Bjørn) sendte oss til fergeleiet på Halhjem hvor turen gikk til Sandvikvåg og videre til Fitjar. Her ble vi kjørt i skytteltrafikk til hytten til Knut-Håkons familie i en skjærgårdsjeep. Stikkord herfra er croquet, vannsport, paintball og mygg. Dette var en tur vi sent vil glemme.

Blåtur 2014: Sommeren 2014 er et år som vi husker som den varmeste og beste i en mannsalder, og det er vel åpenbart at det også ble en suksess for mannskoret. Blåturkomiteen sørget for å utnytte været til det fulle, og det hele startet med en svømmestafett i fjæren utenfor Solstrand hvor man skulle svømme ut til Bjørn som lå et titalls meter ut og ventet med forfriskninger i små glass.

Deretter gikk turen videre opp til Bjørnefjorden Golfklubb, og amerikanske turister på tur fikk selvsagt med seg følget (stemningen på topp, og mannskorets egen boomblaster på fullt). På golfklubben var det golfkonkurranse i regi av Martin, før det bar videre ned til Oselven hvor det ventet rafting i elven på gummibåter, og kapproing frem til bryggen ved Privatmegleren. Her var det grilling, synkronsvømming og stunt (Bjørnar), før vi dro videre til Jon på Halhjem for mer grilling og bading langs fergetrafikken. Ellers er det vel få som vil glemme følgende illustrasjon tegnet av Fredrik som oppsummerer kvelden godt:



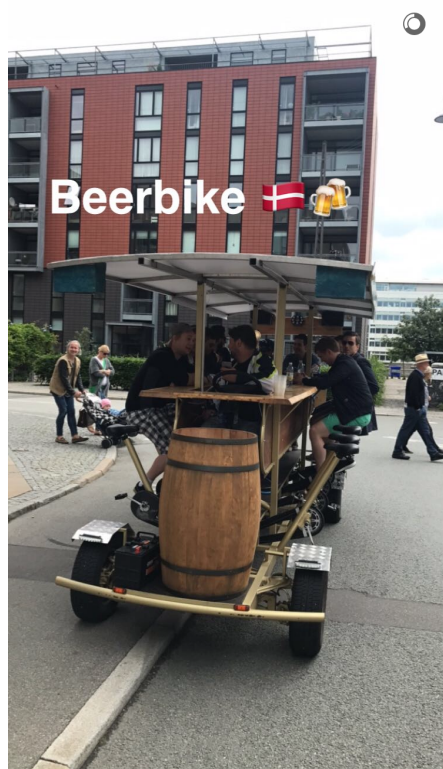
Oktoberfest 2014: Om ikke det var nok med en blåtur av dimensjoner, inviterte styret til ekte oktoberfest for mannskoret med følge på høsten. Denne gangen i Hatvikvegen 10, og ikke i München. Vi kjøpte inn et partytelt 4x8 meter, snekret sammen benker og bord, kjøpte hatter og 1 liters seidelglass til alle mann og kvinner. Med kostyme, grillet kylling, øl og ompa-musikk er det vel ikke vanskelig å forestille seg at dette ble vellykket.

Tikamp hos Tor: Sommeren 2015 ble det avholdt øving i den store hagen til Tor på Haugland. Partyteltet var slått opp, men været var for godt til å bruke det. Det ble grilling og en rekke konkurranser på den store plenen. Det hele var fantastisk, og det ble en ganske sen kveld for de fleste.

Champagnelunsj: Oktober 2015 avholdt vi vår første champagnelunsj. Undertegnede og Jannicke inviterte hele mannskoret med barn hjem til oss en lørdag kl 12, og på det meste var det ca. 30 på besøk. Konseptet består av felles lunsj med blant annet hummer, krabbe, reker og bakst på menyen, leker og gaver til barna og champagne til de voksne. Etter noen timer ble barna (og barnevaktene) dimittert, mens de voksne fortsatte lunsjen til midnatt. I 2017 ble konseptet gjentatt, og denne gangen var det Kim og Mari som var verter. Også denne gangen var det et veldig godt oppmøte, maten var utsøkt og det hele ble en kjempefest.

Mandagsklubb: Mandag 16. januar i år avholdt styret møte på ølstedet Una i Bergen. Temaet på styremøtet var blant annet øvinger med June Strønen (som vi har hatt to sangøvinger med i 2017 på Os folkebibliotek) og dronningaften (som ble avholdt om bord på White Lady i august). Dette var en så stor suksess (øl på en mandag) at det deretter har vært en tradisjon som har vært holdt vedlike helt siden. Det har blitt mandagsklubben/mandagsrådet, og de ivrigste finner man på Henrik øl og vinbar hver mandag fra kl 19. Dette er et uoffisielt arrangement i regi av koret, og her er alle velkommen. Det kan f.eks. nevnes at Petter, som ble medlem i år, allerede hadde lang fartstid i mandagsklubben før opptaket i koret.

Båltur 2017: I første halvdel av 2017 gikk de fleste i mannskoret rundt som et stort spørsmålstegn, og det alle lurte på var hvor årets blåturkomité (Knut-Håkon og Trygve) hadde planlagt å sende oss. Turen gikk med bybane til Flesland, fly til Oslo og deretter tog til Oslo S. Ikke før vi hadde forlatt Oslo S og satt retning mot havnen gikk det opp for oss at vi skulle til København. Og ganske riktig, på terminalen ble vi sendt inn på båten via VIP-inngang, og geleidet til et eget møterom i øverste etasje hvor det ventet et eget casino-rom kun til oss. Senere ble det bartenderkurs, gode middager og vi fikk se hele København fra et sykkelsete.



Julebord: Helt siden starten av har vi avholdt julebord, hvor også våre bedre halvdel er invitert. Dette er etter mitt syn det hyggeligste arrangementet i løpet av året. Vi tar stadig i bruk instrumentene våre (smidd av Rune, Jon og undertegnede), samt reinsdyrene som ble snekret sammen i anledning julebordet i 2014 av Jon Øyvind, Trygve og undertegnede. Under årets julebord ble avholdt i Bjørnefjorden Golfklubbs lokale og komiteen besto av Sigmund, Magnus, Christian og Trygve. Det var et rikt utvalg av mat, flotte gaver til alle og en høyintensitets sangkonkurranse hvor Daniel burde ha avgitt dopingprøve etterpå.

Det som til nå er nevnt, er kun en brøkdel av de opplevelser vi har delt så langt, og som omfattes av definisjonen for rent gull. Sammen har vi hatt det ekstremt kult, og funnet på utrolig mye gøy. Mannskoret er i mine øyne helt unikt, og noe som betyr ekstremt mye for dets medlemmer. Styrets siktemål for inneværende år er at dette skal bli det beste året så langt i korets historie, og listen ligger – som alle nå bør forstå – høyt. Jeg tror vi skal klare det med den gjengen av solide karer og good-guys som koret består av.

# Vedhogst 2017

*Tekst: Tor Nagelgaard*

Da jeg, som mange andre, er minst like glad i å se på bilder som å lese, blir mitt bidrag i år også av den illustrative sorten. Med noen kommentarer der det høver seg.



Veden hugges typisk om vinteren, da det er mindre sevje i trærne og skogsbunnen er hard og fin å trekke veden ut på. Vedhogst en kald vinterdag med sol og den stemningen som er i skogen er blant det ypperste av mental avkobling og sjelebot.

Senere fraktes veden ut av skogen med traktor, eller på ryggen. Alt etter hvor sprek man føler seg og hvor mye mosjon man vil ha...



Neste steg er å kappe og kløyve veden. Hos oss er det gjerne noe hele familien er med på. På bildet er min mor, far og lillebror nettopp ferdig med å fylle en 1000-liters kurv med som skal tørkes. Årets produksjon ble på ca 7 kubikkmeter med ferdig kløyvt ved.

Morrobilde til slutt: Motorsag er som kjent veldig gøy – spesielt store motorsager. Her er jeg på tokt på en barneskole i bergensområdet med verdens største serieproduserte motorsag. For å kutte ned noen store trær ved siden av skolen altså...



# Karameller til jul

Tekst: Trygve Berentzen

Da nærmer julen seg igjen med stormskritt, hvor alle i landet skal på beite, og det er tid for julekroppen 2017. Hovedregelen er at jo mer usunn maten er, dess bedre er smaken, noe som gir en pekepinn om hvor på sunnhets-skalaen karameller befinner seg. Karamell skal være godt og usunt, og det er ingen poeng i å prøve å lage "sunne" karameller. Da kan du droppe det hele, og heller satse på klementiner. Spis heller mindre!

Inntrykket mitt er at det er veldig få som lager karameller selv, og dette til tross for hvor enkelt og billig det er. Her har man også full kontroll på hva man spiser, og ingen unaturlige tilsetningsstoffer.

I denne oppskriften er det benyttet Laktosefrie ingredienser, og du trenger kun sukker, fløte og meierismør. Kan også lages med laktose, eventuelt med økologiske ingredienser.



Av kjøkkenredskaper trenger man en sleiv, en normal gryte og en solid tykkbunnet jerngryte om man har dette.

Når jeg lager karameller, bruker jeg aldri å måle antall gram eller desiliter som jeg putter i gryten. Dette medfører kun mer oppvask, og er helt unødvendig. Det kommer til å smake godt uansett. Øyemål er tingen og man tar ca like mye sukker som fløte, og nesten like mye smør som fløte, ca 2/3 smør som mengden av fløte. I denne oppskriften og dosen, ble det brukt 3 dl fløte, tilsvarende mengde sukker og ca 200 g smør.



### Steg 1

Hell sukker opp i jerngryten og sett på middels varme. Målet er å smelte alt sukkeret til en jevn og fin brun masse, uten at sukkeret blir svidd og brent. Vær tålmodig, og ikke skru på maks for å få dampen opp.



### Steg 2

Ha fløte og mesteparten av smøret opp i gryte nr 2, og begynn å varme opp mot kokepunktet. Middels varme er fint her også, og da er som regel sukkeret smeltet samtidig som fløte og smør nesten er på kokepunktet. Rør litt i gryten innimellom så det plutselig ikke koker over.

Det skal være en god spiseskje med smør igjen som skal oppi til slutt.



### **Steg 3**

Nå skal sukkeret være en jevn og fin masse, og fløten skal være på grensen til kokepunktet. Skru ned platen på sukkeret til det minste, og hell fløte/smørblendingen oppi sukkeret mens du rører kraftig og hurtig med tre-sleiven. Dette er ekstremt varmt, så pass fingrene for den varme dampen!



Etter få strakser er blandingen blitt en jevn og fin masse, og den klassiske digge karamellduften er å kjenne på kjøkkenet. Temperaturen kan skrus opp på middels varme igjen.

### **Steg 4**

Nå er det bare å følge med på blandingen, og i ny og ne sjekke om karamellen er ferdig ved å ta litt karamell på et tefat for å sjekke om det stivner til. Når temperaturen nærmer seg 120° C, er den snart ferdig. Her er det en smakssak hva man ønsker, enten det er hard, myk, eller sprø karamell. Det kan også være at man skal bruke karamellen på is, og at den skal være flytende. Personlig liker jeg at karamellen smuldrer opp, og da er det kommet sukkerkrystaller i karamellen som sprer seg etter den er ferdig. For å få dette må man rører godt underveis, og skrape ned karamellen fra siden på gryten. Om man absolutt ikke vil ha smuldrete karamell må man røre minst mulig.



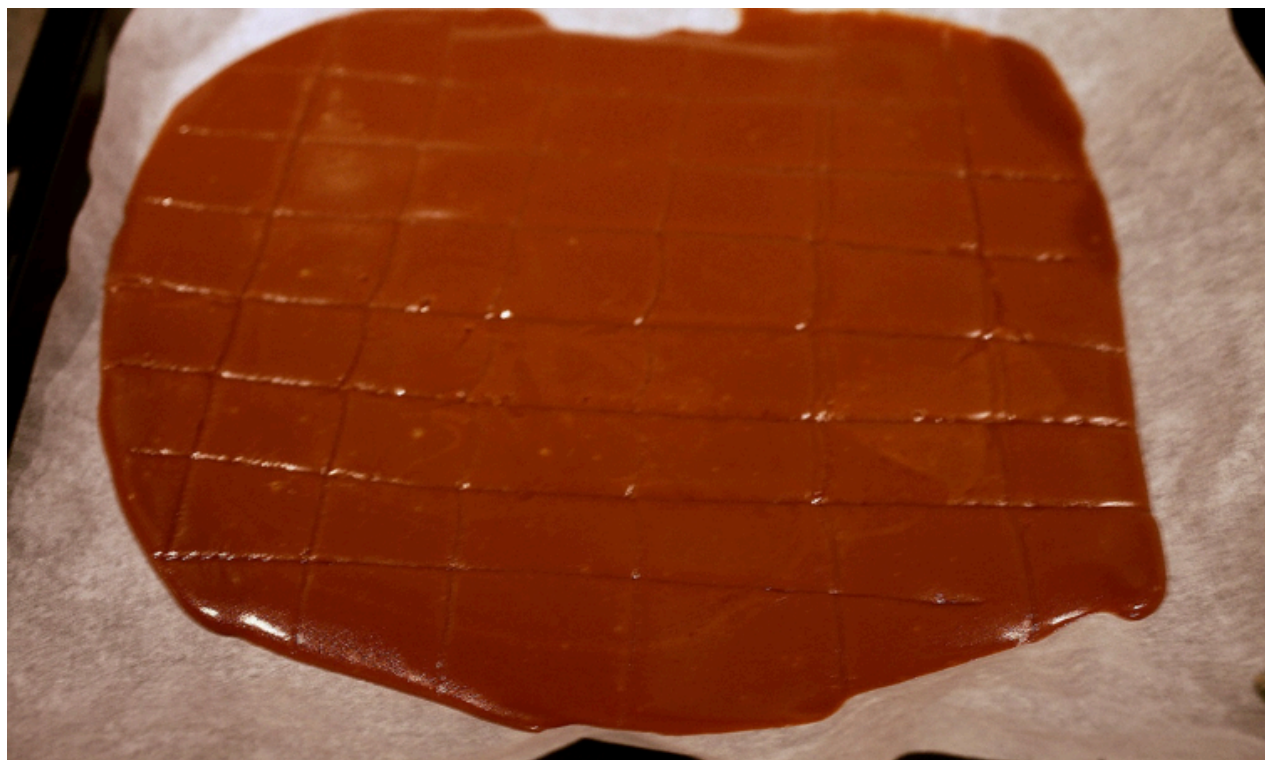
### Steg 5

Når karamellmassen har fått ønsket konsistens og temperatur (måles med sukkertermometer om man har dette), gjenstår den siste smørklumpen som hives i for å få en smidig og fin karamellmasse.



Hell så karamellen på bakepapir, og man kan rute den opp dersom den er av riktig varme og konsistens. Knuses/brekkes når den er stivnet, evt spises med skje om den er flytende.

Som i alt, "øvelse gjør mester" og hele karamell-prosessen inkludert oppvask bør ikke ta lenger enn en times tid. Denne karamellen endte sine dager på julebordet til NNMK 18. november 2017.





## O juleøl med din glede!

*Tekst: Sverre Soløy*

Det sies at man ikke skal spise marsipangris og drikke julebrus før desember måned. Noen sier det samme om juleøl. Om dette skyldes fordi man vil være tro mot tradisjoner eller om det er fordi man fortsatt er lei juleøl fra fjorårets test er uvisst. Den første desember samlet det uansett seg et ekspertpanel i Lillehatten for å se hva årets juleøl hadde å by på.

Før testen satte i gang ble det hentet innspill fra fjorårets testpanel, som hovedsakelig består av samme panel som i år. En tilbakemelding var at det var for mange juleøl i fjorårets test, da man ble ganske lei på slutten. Arrangøren har tatt dette på største alvor og har derfor redusert antall juleøl i testen fra 19 til 18. Øvrige innspill ble ignorert.



Juleøl skal drikkes med julemat. Det ble derfor servert julemat til årets deltakere. Panelet var samstemt i at smaken av juleølet smakte bedre med ribbe enn med chillinøtter (som noen hadde tatt med seg ved fjorårets test).

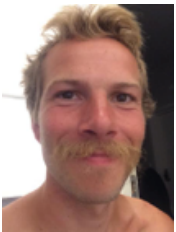
Det er tatt med tre jokere i årets test. En alkoholfri juleøl, en hjemmelaget og en juleøl som er ekstra vellagret (det vil si, den har stått i skapet siden fjorårets juleøltest).

Testen ble som i fjor utført som en blindtest. Det ble vurdert på tre kriterier; aroma/farge, smak og balanse, og ettersmak. Enhver test trenger en ølkjenner og en ølhund. Årets ølkjenner går til den som klarer å tippe flest riktige, mens årets ølhund går til den som fullfører flest antall glass. Dersom man ikke fullførte et glass fikk man en "strek".



Prisen for årets ølkjenner ble et rotterace i årets utgave. Knut og Marius hadde begge 5 rette, men måtte se seg slått av Martin, Trygve og Sverre som hver hadde 6 rette. Martin klarte å identifisere alle tre jokerne og kan derfor smykke seg med årets tittel. Når det gjelder årets ølhund så ble det en tredelt seier mellom Marius, Martin og Trygve som fullførte alle sine glass. Årets ølkatt går derimot til Petter som måtte ta fire streker.

### Om årets ekspertpanel:



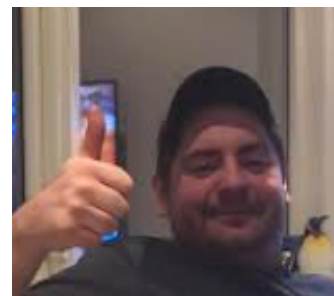
**Trygve:** Dedikert hjemmebrygger med stor kjærlighet for øl. Kanskje derfor ikke så rart at det nettopp var Trygve som var den mest positive til årets juleøl, med kveldens høyeste snittscore på 6,1. Trygve dro også hjem med tittelen årets ølgris i lomma, etter at han bokstavelig talt sauset over hele spisebordet. Trygve anbefaler Santa Clausthaler og Hogna Blitzen JuleIPA. Han fraråder på det sterkeste Lysefjorden Jul.

**Knut-Håkon:** Mannen ble kanskje myndig før han fikk gane for øl, men gane for juleøl må han kanskje vente enda noen år på. Han stikker uansett av med tittelen årets juleølhater, med en snittscore på 4,3 som var kveldens laveste. Knut likte best Voss Julegåva, hvor han kommenterte: Vil ha mer av denne dersom jeg får to vanlige først (så der ser man hvor lista ligger). Knut fraråder Nøgne Ø God Jul, som var det eneste glasset han ikke orket fullføre.



**Marius:** Fjorårets ølkjenner og mannskorets pensjonseksperter. Marius favoritter var Ringnes Juleøl sterk og Nøgne Ø Julequad. Kveldens verste var i Marius øyne Oslo Brewing Red and Wheat Christmas, som han mente smakte tannkrem.

**Martin:** Stemningen blir fort elektrisk når Martin skal ha frem sine meninger, for her er det ingen kjære mor. Martin er ikke noe fan av mørkt øl, noe som kommer klart frem gjennom hans vurderinger av Nøgne Ø og Lysefjorden Jul. Han ga nemlig begge 0 i score, sistnevnte mente han smakte RÆV. Han var derimot fan av Mikkellers bidrag, som han ga toppscore på alle punkter.



**Petter:** Hadde Barry White vært en hvit bergenser hadde han sannsynligvis heller fått navnet Petter Skogstrand. For mannskorets nyeste medlem og bass-stemme er det bare en ting som gjelder – JuleIPA! Serverer du ham en alkoholfri øl blir han ikke like blid.



**Sverre:** Årets arrangør kan ikke beskrives, må oppleves. Sverre anbefaler Ringnes Juleøl Sterk som han kommenterer "syns egentlig den var god". Faxe Royal går derimot i søpla.

Årets juleøl går til øl nr. 9, Mikkeller Hoppy Lovin Christmas IPA. Panelet var samstemte om at denne smakte ikke juleøl. Mikkeller stakk også av med seieren i fjorårets test, som var en pale ale (A Red and White Christmas) – her kom det lignende kommentarer. Årets juleskvip går til Nøgne Ø God Jul. Knut oppsummerer denne fint: Faen så udrikelig.



Nok statistikk, nå skal dere få lese selve testen. God lesing!

### Øl nr 1 – Aas Juleøl (4,5%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	7	5	5	6	5	6	5,7
Smak/ balanse	6	6	7	6	6	6	6,2
Ettersmak	5	6	9	7	6	6	6,5
Drikke igjen?	Nei	Ja	Ja	Ja	Nei	Ja	18,3
Gjett øl	Ringnes Juleøl	Aass Juleøl	Ringnes Juleøl	Ringnes Juleøl	Tuborg Juleøl	-	

*Vinmonopolet beskriver: Konsentrert, sødmefull og maltpreget, lang.*

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Helt ok

**Knut H:** Lukter ingenting. Smaker ikke kaffe. Midt på treet så langt.  
Smaker da meget bra. Litt liten smak

**Trygve:** Slapp

**Marius:** En ok, litt kjip juleøl

**Martin:** Første juleøl i år.

**Sverre:** Mild start. Lett å drikke

## Øl nr 2 – Ringnes Juleøl Sterk (6,3%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	7	8	6	4	9	7	6,8
Smak/ balanse	4	8	5	1	5	7	5,0
Ettersmak	5	8	3	1	3	7	4,5
Drikke igjen?	Nei	Ja	Tja.. nei	Nei	Nei	Ja	16,3
Gjett øl	-	Hansa Juleøl	Faxe Royal	Faxe Royal	Ringnes Juleøl	Ringnes Juleøl	

Vinmonopolet beskriver: Sval og noe humlepreget, lett krydret ettersmak.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Ok, litt sterk ettersmak

**Marius:** Har smaken av poløl. Eller noe enda bedre - butikkøl fra Bergen!

**Knut H:** Bedre lukt, men dårlig ettersmak. Litt brent, men det ordner seg. Mistanke om litt mer enn butikkøl, men det kan være smaken

**Martin:** Marius sier safe juleøl. Han vet ikke hva han snakker om. Styr unna.

**Trygve:** Ok

**Sverre:** Syns egentlig den var god.

**Martin:** Da har du misforstått.



### Øl nr 3 – Voss Julegåva (4,7%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	6	6	6	6	9	6	6,5
Smak/ balanse	7	7	8	4	4	7	6,2
Ettersmak	6	6	7	3	3	7	5,3
Drikke igjen?	Nei	Ja	Ja	Nei	Nei	Ja	18,0
Gjett øl	Nøgne Ø God jul	-	Voss Julegåva	Sunnmørsj ul	Voss Julegåva	Nøgne Ø God jul	

Vinmonopolet beskriver: Maltsødme med smak av karamell og julekrydder.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Bra juleøl, med mye smak!  
men kan fort bli mye.

**Knut H:** Vil ha mer av denne vis jeg får to vanlige øl først

**Trygve:** Tynn, litt røyksmak

**Marius:** Godt med et glass,  
Smaker røkt

**Martin:** Helt ok/dårlig

**Sverre:** Kort ettersmak

### Øl nr 4 – Holtens Julebrygg (6,8%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	7	2	3	4	6	3	4,2
Smak/ balanse	7	7	8	9	6	5	7,0
Ettersmak	8	7	8	9	7	4	7,2
Drikke igjen?	Ja	Nei	Ja	Ja	Ja	Nei	18,3
Gjett øl	Oslo Brewing	Oslo Brewing	-	Oslo Brewing	Oslo Brewing	Hogna Blitzen JuleIPA	

Vinmonopolet beskriver: Fruktig, lett krydret og maltpreget. Balansert. Moderat bitter ettersmak.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Smakte ikke jul

**Knut H:** Ganske god, fin farge som ikke minner om juleøl.

Lys og fin. Skarpere enn den ser ut.

**Trygve:** Kraftig på smak. Lite julesmak

**Marius:** Ikke en god juleøl

**Martin:** Helt nydelig, men kanskje ikke så mye jul i den.

**Sverre:** Mye kullsyre, smaker ikke juleøl.

Begynner å bli lei.

## Øl nr 5 – Santa Clausthaler (0,5%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	3	4	4	5	7	5	4,7
Smak/ balanse	3	2	4	4	9	4	4,3
Ettersmak	2	2	6	4	9	3	4,3
Drikke igjen?	Niks	Nei	Nei	Nei	Ja	Nei	13,3
Gjett øl	Faxe Royal	Clausthaler	Clausthaler	-	Clausthaler	Tuborg Juleøl	

Hansa Borg beskriver: Fyltig alkoholfritt juleøl med tydelig humlepreg, og hint av karamell.

**Petter:** Ikke god. Dårlig smak som henger igjen alt for lenge!

**Knut H:** Den så veldig dårlig ut. Mørkt. Sverre tok strek på alkoholfritt

**Trygve:** Alkohol er tydeligvis oppskrytt

**Marius:** Du lurer ikke meg Martin. Dette smaker jo piss.

**Martin:** Helt greit. Ikke å anbefale

**Sverre:** Surt. Lukter piss

## Øl nr 6 – Slogen Sunnmørsjul (6%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	5	8	2	7	9	6	6,2
Smak/ balanse	6	8	5	9	7	5	6,7
Ettersmak	7	6	2	9	7	4	5,8
Drikke igjen?	Ja	Ja	Nei	Ja	Ja	Nei	18,7
Gjett øl	Lysefjorden Jul	Tuborg Juleøl	Sunnmørsjul	Hansa Juleøl	-	Lysefjorden Jul	

Vinmonopolet beskriver: Ølet har god maltfylde.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Bra smak, litt tung å drikke

**Knut H:** Lukter brus, mye kullsyre

**Trygve:** Kraftig julesmak. Lang ettersmak

**Marius:** Klasisk juleøl

**Martin:** Må være hansa juleøl. Det kjennes på smaken

**Sverre:** Begynner å bli litt tungt å drikke juleøl

## Øl nr 7 – Hansa Juleøl (4,7%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	4	6	5	8	8	5	6,0
Smak/ balanse	5	6	5	8	8	6	6,3
Ettersmak	2	6	5	8	8	5	5,7
Drikke igjen?	Nei	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	18,0
Gjett øl	Frydenlund Juleøl	Frydenlund Juleøl	Ringnes Juleøl	Frydenlund Juleøl	Frydenlund Juleøl	-	

Hansa Borg beskriver: Mørkt og fyldig øl med balansert bitterhet.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Lite smak, med guffen ettersmak

**Marius:** Smaker som at denne er utgått på dato.. Kjøp juleøl

**Knut H:** Petter viser sitt sanne ansikt - 1 strek.

**Martin:** Smaker fortreffelig. Godt juleøl

**Trygve:** Rund og fin. Vellagret

**Sverre:** Digg med noe som er lett å svelge

## Øl nr 8 – Oslo Brewing Red and Wheat Christmas (5,9%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	8	3	3	9	4	4	5,2
Smak/ balanse	5	2	7	8	4	7	5,5
Ettersmak	4	2	7	9	4	7	5,5
Drikke igjen?	Nei	Nei	Ja	Ja	Nei	Ja	16,2
Gjett øl	-	Hogna Blitzen JuleIPA	Faxe Royal	Lysefjorden Jul	Faxe Royal	Nøgne Ø God Jul	

Vinmonopolet beskriver: Frisk og lett. Balansert bitterhet.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Rar smak, ikke jul

**Marius:** Smaker tannkrem. Ikke god.

**Knut H:** Ville ikke hatt som juleøl, men veldig god

**Martin:** Det beste til nå!

**Trygve:** Minner om en pils

**Sverre:** Veldig annerledes. Friskt, krydder. God ettersmak

## Øl nr 9 – Mikkeller Hoppy Lovin Christmas IPA (7,8%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	7	3	7	10	6	3	6,0
Smak/ balanse	8	8	5	10	8	8	7,8
Ettersmak	8	8	4	10	8	5	7,2
Drikke igjen?	Ja	Ja	Nei	Ja	Ja	Ja	21,0
Gjett øl	Sunnmørsjul	-	Mikkeller	Mikkeller	Mkkeller	Mikkeller	

Vinmonopolet beskriver: Karamell, ingefær, humle, svakt bitter og sitrus i avslutning.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Lettdrikkelig uten julesmak. Topp!

**Knut H:** Mye skum, god smak, men ikke jul

**Trygve:** Kraftig, fylldig og fin

**Marius:** Ikke juleøl, men veldig god

**Martin:** Faktisk helt nydelig

**Sverre:** Minner ikke om jul, men en god IPA.

## Øl nr 10 – Faxe Royal Happy Christmas (5,6%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	8	3	3	9	4	4	5,2
Smak/ balanse	5	2	7	8	4	7	5,5
Ettersmak	4	2	7	9	4	7	5,5
Drikke igjen?	Nei	Nei	Ja	Ja	Nei	Ja	16,2
Gjett øl	-	Blitzen JuleIPA	Faxe Royal	Lysefjorden Jul	Faxe Royal	Nøgne Ø God Jul	

Vinmonopolet beskriver: Mild, rund, balansert.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Pils. Null jul

**Knut H:** Smaker pils. Ok.

**Trygve:** Pils?

**Marius:** Smaker ingenting

**Martin:** Lys og fin. Perfekt til tung mat.

**Sverre:** Smaker vanlig pils. Ingenting med jul å gjøre.



Trygve trengte en pause og inviterte til quiz halveis

### Øl nr 11 – Nøgne Ø Julequad (10%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	4	6	1	7	8	6	5,3
Smak/ balanse	7	9	1	0	8	4	4,8
Ettersmak	6	9	2	0	8	8	5,5
Drikke igjen?	Tja	Ja	Nei	Nei	Ja	Nei	15,7
Gjett øl	Voss Julegåva	Julequad	Nøgne Ø God Jul	-	Nøgne Ø God Jul	Julequad	

Vinmonopolet beskriver: Maltrik og fruktig. Tørkede frukter.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Motorølje!

**Knut H:** Kaffe, søt. Frysninger.

Dette er for mye. Dårlig.

**Trygve:** Ekstremt kraftig. Drikkes i små glass

**Marius:** Dette er juleøl/snop. En dl er nok.

**Martin:** RÆÆÆV! Kan ikke skjønne at det er marked for dette.

**Sverre:** Tung som faen. Tar en strek.

## Øl nr 12 – Nøgne Ø God Jul (8,5%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	6	6	1	0	6	7	4,3
Smak/ balanse	3	4	1	0	3	5	2,7
Ettersmak	4	4	1	0	3	5	2,8
Drikke igjen?	Nei	Nei	Nei	Nei	Ja	Nei	9,8
Gjett øl	Nøgne Ø God Jul	Holtens Julebrygg	Mikkeller	Holtens Julebrygg	-	Julequad	

Vinmonopolet beskriver: Mørk og sødmefull, tydelig humlebitter ettersmak.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Hissig middag

**Knut H:** Brent som sankthans. Kullsyre. Faen så udrikkelig. Tar en strek.

**Trygve:** Brent og røykt. Aske.

**Marius:** Mye smak

**Martin:** Ikke noe å si, men gikk ned.  
Håpløst.

**Sverre:** Tung som faen.

## Øl nr 13 - Hjemmebrygg – Christians God Jul



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	4	6	3	7	7	8	5,8
Smak/ balanse	5	7	3	2	6	5	4,7
Ettersmak	4	7	3	2	6	4	4,3
Drikke igjen?	Nei	Ja	Nei	Nei	Ja	Nei	14,8
Gjett øl	Christians God Jul	Christians God Jul	Christians God Jul	Christians God Jul	Christians God Jul	-	

**Petter:** Mye kullsyre, men ok

**Marius:** Julesmak. Smaker hjemmelaget. Mye kullsyre

**Knut H:** Lukter lakris. Vil at denne skal bruke som erstatning som den forrige. Denne var ok.

**Martin:** Godt forsøk, men litt på smak og for mye kullsyre. Jeg har en flaske av denne på kjøkkenbenken som er sprenget.

**Trygve:** Smak av julestout

**Sverre:** Best på lukt så langt

## Øl nr 14 – Frydenlund Juleøl (4,5%) – ekstra vellagret



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	4	8	4	3	8	5	5,3
Smak/ balanse	2	7	4	3	6	4	4,3
Ettersmak	3	7	2	3	6	4	4,2
Drikke igjen?	Nei	Ja	Nei	Nei	Ja	Nei	13,8
Gjett øl	-	Nøgne Ø God Jul	Oslo Brewing	Frydenlund Juleøl	Ringnes Juleøl	Blitzen JuleIPA	

Ringnes Bryggeri beskriver: Mørkt og smaksrikt med en fin sødme, lett fruktighet og avdempet bitterhet.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Petter:** Husker ikke

**Knut H:** Lukter ikke godt. Ser julefarget ut.

**Trygve:** Ok juleøl

**Marius:** Søtt, honning

**Martin:** Smaker gammel frydenlund

**Sverre:** Smaker skit

## Øl nr 15 – Hogna Blitzen JuleIPA (7,4%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	4	6	1	7	8	6	5,3
Smak/ balanse	7	9	1	0	8	4	4,8
Ettersmak	6	9	2	0	8	8	5,5
Drikke igjen?	Tja	Ja	Nei	Nei	Ja	Nei	15,7
Gjett øl	Voss Julegåva	Julequad	Nøgne Ø God Jul	-	Nøgne Ø God Jul	Julequad	

Vinmonopolet beskriver: Fruktig sitrus og krydder

NNMKs ekspertpanel mener:

**Marius:** Kjip øl. Ikke juleøl. Grei smak

**Trygve:** Meget god IPA!

**Martin:** God IPA. Ikke jul

**Sverre:** Grei på smak, men er dette juleøl?

## Øl nr 16 – Tuborg Juleøl (4,5%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	*	6	4	6	8	4	5,6
Smak/ balanse	*	6	3	6	6	4	5,0
Ettersmak	*	6	3	6	6	4	5,0
Drikke igjen?	*	Nei	Nei	Ja	Ja	Nei	15,6
Gjett øl	*	Lysefjorden Jul	-	Lysefjorden Jul	Ringnes Juleøl	Tuborg Juleøl	

Tuborg beskriver: A beer with a discreet sweetness, Christmas spice aroma and liquorice,

NNMKs ekspertpanel mener:

**Marius:** Litt tam. Vassen

**Martin:** Hater juleøl

**Sverre:** Smaker lite. For lite. Lei

**Knut H:** God i forhold til de andre.

**Trygve:** Standard juleøl

## Øl nr 17 – Lysefjorden Jul (4,5%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	*	7	3	0	3	5	3,6
Smak/ balanse	*	5	3	0	1	7	3,2
Ettersmak	*	5	3	0	1	8	3,4
Drikke igjen?	*	Nja..	Nei	Nei	NEI!	Ja	10,2
Gjett øl	*	Blitzen JuleIPA	Nøgne Ø God Jul	-	Aas Juleøl	Lysefjorden Jul	

Lysefjorden beskriver: Høver særskilt godt til julematen, steikt, røyka, såvel som til luta..

NNMKs ekspertpanel mener:

**Marius:** Smaker kaffe

**Martin:** Hater juleøl

**Sverre:** Kaffe. Blir våken, men lei

**Knut H:** Lukter kaffe

**Trygve:** Soleklart testens værste



Øl nr 18 – Ringnes Juleøl (4,6%)



	Petter	Marius	Knut H	Martin	Trygve	Sverre	Snitt
Farge/ aroma	*	6	4	6	8	4	5,6
Smak/ balanse	*	6	3	6	6	4	5,0
Ettersmak	*	6	3	6	6	4	5,0
Drikke igjen?	*	Nei	Nei	Ja	Ja	Nei	15,6
Gjett øl	*	Lysefjorden Jul	-	Lysefjorden Jul	Ringnes Juleøl	Tuborg Juleøl	

Ringnes Bryggeri beskriver: Sval og noe humlepreget, lett krydret ettersmak.

NNMKs ekspertpanel mener:

**Marius:** Godt juleøl. Klassiker

**Trygve:** Øl

**Martin:** Hater fremdeles juleøl

**Sverre:** Takk Jesus for at dette er siste glass.

# Klag i vei!

Tekst: Knut Håkon Hermansen

Som de fleste andre, lurer jeg ofte på hva jeg vil skrive om i NNMK sin avis. Det skal være dagsaktuelt, interessant, og kanskje til og med av høy kvalitet. Etter mye fundering, har jeg funnet ut at jeg ikke har så mye som er interessant eller av høy kvalitet, men forhåpentligvis litt dagsaktuelt...

I mange år har jeg valgt å benytte meg av klageretten i ulike sammenhenger. I motsetning til hva Vinskvetten viser til i sin sketch, så pleier det faktisk å hjelpe. I Norge har vi et fantastisk bra forbrukervern sammenlignet med mange andre land, og det har nok sin bakgrunn i en god forbrukerkjøpslov. I tillegg har vi også en god del bedrifter som ønsker å ha et godt rykte i markedet, og som resultat ofte er på forbrukeren sin side og ønsker å hjelpe.

Det handler ikke *alltid* om å klage, men gjerne fremme sin sak, og spørre om bedre vilkår eller pris under eller etter handelen. Noen eksempler som jeg har støtt på i det siste kan kanskje være til hjelp hvis du også vil klage mer:

- Sonos hos Lefdal: Produkter fra Sonos er aldri en tilbudsvare. Jeg spurte flere steder som forhandlet det om jeg kunne få en litt bedre pris enn hva som var ordinær pris siden jeg skulle handle litt flere produkt. Hi fi klubben og Elkjøp sa nei, og at de ikke har lov til å gi tilbud, men den 3. luringen skjønnte min side og ga meg en rabatt på 10%. Ikke så veldig mye å skryte av 10%, men det er bedre enn full pris.
- Veggplater på Obs Bygg: jeg brukte en del penger på Obs bygg ved kjøp av veggplater til huset, og platene var på tilbud. Uken etter var disse på tilbud igjen, men nå til enda lavere pris. Jeg fikk det ikke helt med meg i starten, men tok kontakt litt over 3 uker etterpå og forklarte min sak. Resultatet var at jeg fikk utbetalt mellomledet, og fikk tilbake 920 kr. Vel brukte 20 min.
- Laminatgulv på Obs Bygg: Jeg skulle ha nytt gulv til deler av huset, og det jeg ville ha var bestillingsvare. Jeg undersøkte litt rundt og det beste var en måned frem med 25% rabatt på Geitanger bygg. Tok for sikkerhets skyld en prat med de på Obs bygg, og han ga meg 35% rabatt på samme gulv og raskere levering.

Dette er kanskje noen utvalgte eksempler og det ender ikke alltid slik, men man trenger ikke være frekk eller ufin for å få til noe lurt. Du kan spare en god del penger ved å spørre og si hvorfor du tenker det er rettferdig, og ofte vil du få medhold.

Lykke til med klageretten, og god jul!

# Hvordan slipe kniver

Tekst: Marius Prestvold

Har du investert i noen "skikkelige" kniver og ikke engang tenkt tanken om at de må slipes? Hva er da poenget med de dyre knivene nå de blir halvsløve? Det var dette som falt inn i hodet mitt en dag jeg skulle bruke en kniv og valgte den nye billige kniven fra IKEA framfor Globalknivene vi fikk til jul for 2 år siden. Jeg tenkte derfor at nå var det på tide å undersøke hvordan jeg kunne slipe kniven for å få tilbake egenskapen som kniven hadde da den var ny og fantastisk! Jeg fant fort ut at slipestål (se bilde) hadde lite med å slipe kniver å gjøre, og kun er der for at menn skal se kul ut like før de skal kutte opp kalkunen .... Ved å bruke denne får du en skjev knivegg og ujevn sliping da du ikke klarer å slipe kniven i riktig vinkel. Du ender da opp med å kvesse kniven noe, slik at den oppleves skarp på enkelte deler av kniven, men kniven vil være ujevnt, noe som er med på å redusere knivens levetid betraktelig.



Noen googlesøk senere fant jeg fram til Skarpekniver sin nettside ([www.skarpekniver.com](http://www.skarpekniver.com)) og vips var en slipestein på vei hjem til meg. Da ingen av knivene mine var blitt brukt særlig røft og ikke hadde store hakk i seg valgte jeg en slipestein med korningsgrad 1000 på ene siden og 3000 på den andre, steinen koster ca. 700 Kroner og kan benyttes på alle kniver og har tilnærmet uendelig levetid. Og her kommer en enkel guide til sliping på 1-2-3-4-5-6.....

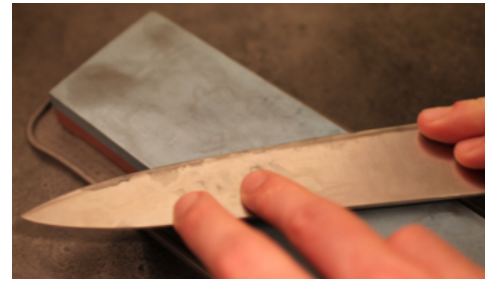
## Steg1.

Legg steinen i vann i ca. 10 min.



### Steg 2.

Start sliping på den groveste graden (i dette tilfellet 1000).  
Dra kniven frem og tilbake på samme vinkel, obs hører du forskjell i lyden på når du drar kniven frem og når du drar den tilbake, så gjør du det feil (feil vinkel på kniven). Lyden skal være tilnærmet identisk.



*OBS! Blir steinen tørr, fukt den*

### Steg 3.

Tørk av metallspenget som samler seg på kniven



### Steg 4.

Slip kniven på en høyere korningsgrad (3000 i dette tilfellet) har du flere steiner jobber du deg sakte men sikkert oppover. Gjør samme som i steg 2.



### Steg 5.

Vask kniven for hånd



### Steg 6.

Kniven er klar til bruk

I følge japanske sushikokker skal kniven slipes 2-3 ganger for dagen, men det holder nok å gjøre det hver 2-3 måned for de fleste av oss, for å fortsatt holde kniven like god som ny. Jeg vil på det STERKESTE anbefale å gå til innkjøp av en slipestein for å sikre skarpe og gode kniver livet ut.

# Lading av el-bil og sikkerhet

Tekst: Martin Skorpen Eck

Har du elbil eller plug-in hybrid? Visst ja kan det være lurt å finne ut om du lader på riktig måte. Hjemmet er et av de viktigste stedene for lading. Derfor er det viktig at det foregår på en trygg måte. Å forstå risikoene og finne en god løsning for daglig lading, er en viktig del av det å eie en elbil eller plug-in hybrid.

## 1. Den daglige ladingen

De fleste lader først og fremst hjemme, over natten. Derfor er det viktig å etablere en god løsning med funksjoner som ivaretar alle risikofaktorene som kan oppstå ved lading. Når bilen lades hjemme, overføres store mengder energi over strømmettet. En vanlig stikkontakt og ledningsnett er ikke konstruert for en slik belastning. Overbelastningen kan i verste fall føre til varmegang og brann. Derfor er det viktig at ladingen gjøres på fagmessig installert ladestasjon, slik at man trygt kan lade bilen hjemme når man sover.

## 2. Fordelen med ladestasjon

Mode 3 ladestasjonen er utviklet for å gjøre lading av elbiler trygt og enkelt. Ved å installere en ladestasjon, blir alle risikofaktorene ved lading tatt hånd om av systemene i ladestasjonen og bilen. En forskriftsmessig installert ladestasjon er sikreste løsning for lading av elbiler og plug-in hybrider, og en god forsikring man bør investere i. Ladestasjonen forteller bilen hvor mye strøm bilen får lov å trekke. Dette er igjen stilt inn av elektrikeren som monterte ladestasjonen, ut fra hvor stor belastning den elektriske installasjonen tåler. I tillegg settes det ikke strøm på hverken ladekabel eller bil, før bilen "sier i fra" at den er klar til å starte å lade. Det er viktig å ha god jording og beskyttelse mot de spesielle jordfeilene som kan oppstå ved lading. Dette blir også ivaretatt når en ladestasjon installeres fagmessig.

## 3. Stikkontakt som permanent løsning

Hvis stikkontakt eller industrikontakt skal brukes som for regelmessig lading skal kursen oppfylle kravene i gjeldende norm (NEK400). Det er spesielle krav til en stikkontakt som skal benyttes til lading av elbil eller plug-in hybrid. Dette er krav som er satt for å minske risikoen som kan oppstå ved lading. Direktoratet for sikkerhet og beredskap (DSB) har ansvaret for el-sikkerheten i Norge. De er klare på at man ikke skal ta i bruk en stikkontakt som ikke følger de ekstra kravene i normen til regelmessig lading. Dette er de viktigste punktene man skal følge for en stikkontakt som benyttes til lading:

1. Kontakten skal ha en egen kurs med en sikring på maksimalt 10A
2. Sikringen bør ikke belastes med mer enn 80-90% av merkeverdiene. Det vil si 8-9A på en 10A sikring.
3. Kursen til kontakten skal beskyttes med jordfeilvern Type B. Dette er en spesiell type jordfeilbryter, som er utviklet for elbillading og som de fleste ikke har i huset sitt i dag.
4. Det skal ikke være andre laster som lys, garasjeport, andre kontakter osv. på kursen til kontakten, og kontakten skal være enkel slik at ikke annet enn ladekabelen kan tilkobles.

5. Det bør være et overspenningsvern i det elektriske anlegget hvor kursen for elbillading befinner seg.

Det skal selvsagt ikke benyttes skjøtekabler eller adaptere som en permanent løsning for lading av elbil eller plug-in hybrid.

#### **4. Lading på tilfeldig stikkontakt**

Unntaksvis kan det være behov for å lade på en tilfeldig stikkontakt. For eksempel når man er på besøk et sted og trenger litt ekstra påfyll på batteriet før hjemturen. Dette regnes ikke som regelmessig lading og kravene over må ikke følges. Imidlertid skal man huske at en elbil skaper mer belastning på en stikkontakt og det elektriske anlegget i et hus enn det det normalt er konstruert for, og det er nødvendig å følge litt med.

Sjekk kontakt og ladekabel for varme

Overbelastning vil over tid medføre at kontakten blir varmere og varmere, til den rett og slett blir ødelagt. Ta derfor en egen sjekk ved å kjenne på støpsel og kontakt under lading med jevne mellomrom. Støpsel og stikkontakt skal normalt ikke bli mer enn så vidt lunken ved høy belastning.

Dersom man ikke lader på riktig måte kan dette medføre svidd stikkontakt eller i verste fall brann.

Ta gjerne kontakt med din elektriker for en prat eller et uforpliktende tilbud på en sikker måte å lade din plug-in hybrid eller elbil.

Dere når meg på 93207879

# Endelig mandag!

*Tekst: Petter Skogstrand*

Vi har vel alle merket hvor tung og trasig en mandag kan være. Helgen er over, og en ny uke står for tur. Dette har en liten gruppe gjort noe med. Hver mandag møtes en fin gjeng på Henriks øl og vinstove for å gjøre mandagen litt lysere og være sosial. Med mandagsgeneralen Trygve i spissen, (som forøvrig har stilt på Henriks HVER mandag siden oppstarten. Imponerende!) møtes vi for å sosialisere, og gjerne med noe godt i glasset.

Her kommer det muntre mandagsfjes fra alle kanter, klare for å oppsummere uken som gikk og løse nye verdensproblemer. Bartenderne kjenner oss etterhvert igjen og er fantastisk flinke til å guide oss gjennom sortimentet på nærmere 60 forskjellige sorter øl. Dersom vi står fast og ikke aner hva vi skal bestille, er det bare å spørre bartenderen. Han skuffer sjeldent, og har virkelig greie på hva han driver med. På Henriks er det nesten ikke mulig å bestille seg "en øl".

*Et lite bilde av vår kjære general, fra en kveld vi traff på og ble sittende sammen med Bergens quizmaster Jan Arild Breistein.*



*Et bilde fra et tilfeldig råd en trivelig mandagskveld med Tor, John, Marius, Trygve og undertegnede.*



Om dette høres ut som noe du kunne tenke deg å være med på er det bare å stille opp. Vi sitter her omtrent hver mandag mellom ca. 1900-2200.

**Sees på Henriks øl og vinstove**

# Diagnoseutstyr til de fleste bilmerker iOBD2 VAG/ iOBD2

*Tekst: Sigmund Nagell Dahl*

En smart løsning for deg med iPhone, Ipad, mobil med Android operativsystem eller nettbrett. Diagnostester som settes i OBD- kontakt i bilen - Trådløs overføring av informasjon til telefon/nettbrett. Ved å laste ned ein gratis App sammen med iOBD2 kan du lese av feilkoder på bilen samt få opp diverse realtime-informasjon via Bluetooth eller WIFI.

Appen finner du i App Store eller i Google Play.

Med denne kan du:

- Lese og slette feilkoder
- Nullstille oljeservicelampe, luftmengdemåler, EGR-ventil m.m.
- Få opp en oversikt på mobilen din som viser turtall, hastighet, drivstoff-forbruk m.m.
- Teste systemer som f.eks ABS, airbag m.m

Dette er ett godt alternativ til å gjøre det selv og ha oversikt på feilkoder på bilen din. Ikke betal dyre dommer for diagnose hos verksted når du kan gjøre det selv.

Ein diagnose hos verksted koster som regel fra kr. 1000.

- iOBD2 VAG(blueetooth) koster 998kr.
- iOBD2 WIFI koster 898kr.

Løp og kjøp på [BILDELER.NO](http://BILDELER.NO)



# En fars fødsel

*Tekst: Fredrik Vik Røttingen*

Han våkner ganske brått denne morgenen, mannen som befinner seg i sengen sin, dypt inne i Tralalaland. Han mener bestemt at han ble vekket av at hun plutselig sa noe om vann med «viktigstemme», og det første scenariet som melder seg i alarmsentralen hans klokken 03:26 denne juli-morgenen er at det trengs en rørlegger relativt kvikt. Klokken 03:27 har alvoret begynt å sive inn og pulsen hans begynner etter hvert å stige over det nivået som heter «hvile».

Hun er allerede våken, oppstått, og i telefonen med KK. Det er visst nå det skal skje, sier de! Fødselen! Selv om kalenderen sier at han egentlig skal bygge stillas og forberede maling av den sørlige husveggen denne dagen. Fødselen ligger jo ikke inne før til neste uke, og han er ganske sikker på at han har lagt inn rett dato i kalenderen.

Damen i telefonen sier det enda kan ta lang tid før det er nødvendig å komme ned på KK, og de forsøker derfor som instruert å roe ned en stund mens de venter. Men det går ikke veldig lang tid før signalene tilsier at det hele kan være fort overstått og at det er best å komme seg av gårde. De bestemmer seg derfor for at det sannsynligvis er lurt å pakke ferdig bagene som står halvpakket på soverommet oppe, og det i en fei. Fartsmodusen hans endrer seg fort fra «skilpadde» slik den ofte er om morgenen, til «hare» mens han beveger seg rundt i huset i lavt svev og sanker sammen ting som står på pakkelisten. Selv på denne noe kaotiske morgenkysten finner han ut at det er best han klipper fingerne sine sånn at faren for å skrape babyen er eliminert.

Samtidig som dette må gjøres ute på altanen for at det ikke skal ligge neglerusk og slenge i vasken på badet når de kommer hjem igjen. Om det er angst, panikk eller et øyeblikks galskap som utløser dette vil nok aldri kunne besvares. Mens han svelger et halvtygget knekkebrød med kokte egg fra kvelden før, fester han bilstolen i bilen og slenger bager, sekk og vesker i baksetet. Passasjeret foran rigges klart før han løper inn igjen og hjelper hun ut i bilen hvor hun monteres forskriftsmessig. Siden hun bare har skapt seg hele morgenen så får hun ikke frokost før avreise.

Klokken i bilen som går 2 minutter for fort, viser 06.44 når maskineriet i Mazdaen sveives i gang. Det er selvsagt klokken og ikke bilen som går for fort, siden det er speedometeret som indikerer bilens fart og da ikke i minutter. I mange måneder har planen hans vært at når den tid endelig kommer skal kjøreturen til KK foregå rolig uten spektakulære stunts. De kommer ikke lengre enn til Undino i Os sentrum før planene kastes så smått til helsike, og turtallet på motoren øker i takt med lydnivået hennes.

Det er rart med det, men når man er på vei for å føde og har et lite stykke å kjøre, så har man lite til overs for svimlinger som krysser fotgjengerfeltet i Storestraumen med søndagstempo iført joggedress og crocs. Det samme gjelder i grunnen den irriterende håndverkeren som bare så vidt siger av gårde på vei til jobb i Bergen.

Med Statoil-koppen i den ene hånden mens han trommer takten til Sigvart Dagsland i kanon på rattet med den andre, så tar det i overkant lang tid før fødelokomotivet fra Os slippes forbi. Foruten dette og at turen til Bergen føles uvanlig lang denne morgenen, så går turen til KK uten nevneverdige hasardiøse sprell. Selv om turtallet på Mazdaen ligger litt høyere enn normalt på veien nedover, så klokker de inn på ca. litt før 07:15 da bilen parkeres på KK.

Allerede på vei fra bilen og inn på klinikken viser de hyggelige folkene der seg fra sin beste side, selv så tidlig på morgenen. En dame som akkurat har satt seg i en bil, øyensynlig hennes egen, ruller ned vinduet idet hun triller forbi og kommer med et godt råd om å huske å puste, et råd som begge setter pris på. En jordmoraktig dame lener seg ut av vinduet i andre etasje og spør om det behøves hjelp. Dette takkes høflig nei takk til, så vidt det huskes, men det er mulig det kun ropes et kort «det går fint!».

Hun lener seg til han for å klare å bevege seg mot inngangsdøren, og nedlesset med det de skulle ha med seg inn av bager, sekk og vesker så er han sikkert jekket ned akkurat nok hakk til at de to nå er like høye.

Heldigvis er det ikke så mange meter å gå inn til Føde 1 hvor de møter et par sykepleiere som ser ut som spørsmålstejn og totalt mangler vilje til å yte bistand. Disse viser seg heldigvis snart å være vaskepersonell fra utlandet, og en smilende jordmor fra Samnanger materialiserer seg foran dem som ved magi, og sier at jordmoren som skal følge dem gjennom fødselen er på vei. Etter en kort stund dukker den tildelte jordmoren opp. Hun presenterer seg fort som noe som ligner Karen på utenlandsk, og tar dem med seg videre til fødeværelset hvor den store begivenheten skal skje.

På dette tidspunktet er han så utslitt og trøtt at han må legge seg litt nedpå for en lur. Når han våkner igjen en stund senere har den store begivenheten funnet sted, det ligger en liten bylt på brystet hennes. En ny far har blitt til!

# Åpent brev fra Bjørnavollen velforening

*Tekst: anonym*

På kvelden lørdag 7.oktober ble det registrert aktivitet på lekeplassen i Bjørnavollen på Nore Neset. Dette er jo selvsagt i utgangspunktet ikkje nåkke problem, siden lekeplassen skal brukes og dette var såpass tidlig på kvelden at det ikkje forventes at de små krapylene i nabolaget sover.

For meg fremstod det som en sympatisk gjeng med finkledde karer i penskjortene sine ville nyte kveldens siste solstråler med et glass pilsner rundt bordet på den rene og pene lekeplassen vår. Eg var sikker på at dette kunne være tilfelle også, siden de var forduftet igjen like etter solen gikk ned. Men ka kan man si; man kan ta feil og man kan ta FEIL!

Søndag morgen kom tidlig denne helgen. Vi våknet nemlig til et INN I HELLEBAKKANE leven utenfor! Det var sikkert over tjue kattehelvetter som herjet ape rundt på lekeplassen. Og det var før det begynte og lysne! Da kom måsene og kråkene flagrende i tillegg! I ettertid har det til og med ryktes at flere av kattene egentlig var hjemmehørende så langt unna som Lysefjorden, Strøno, Kuvågen og Lunde!

Da kakofonien etter en stund roet seg ned anså eg det som nåkkenlunde forsvarlig å gå ut for å etterforske litt. For å si det sånn; det tok det ikkje lang tid før eg skjønnte ka som hadde foregått kvelden i forveien! Eg merket ingenting med en gang eg gikk ut, med unntak av at eg nesten tråkket en katt over nakken da eg steg ut husdøren. Men like etter eg hadde passert gjennom grinden på lekeplassen så ble eg knokket dønn ut av odøren. Eller, det var riktignok den ene gjerdestolpen som tok meg da eg bråsnudde i panikk for å løpe vekk. Eg hadde rester av grusen i bakhøvve i flere dager etterpå!

Når eg kom til meg selv igjen så var lukteløkene, eller ka fakarten de heter, heldigvis såpass avsvigde at eg ikkje kjente noe særlig mer til gassene som tydeligvis lå lavt over området. Etter å ha undersøkt den store gropen i grusen ved siden av bordet hvor alle kattene nettopp hadde åndset seg så kunne eg kjapt konkludere! Det hadde vært holdt surstrømming-lag her, og noen hadde tømt ut restene i grusen! Surstrømming!! Og etter lukten å dømmme av merket Kallax, en kjent versting.

Hadde eg hatt den fjerneste aning om ka disse lumske karakterene egentlig var i ferd med å gjøre, så hadde eg sannsynligvis ikkje gjort en drit der og da. De var jo sikkert 14 stykker og han ene så ut som han abonnerer på Prior kyllinglår.

Men det som i hvert fall er sikkert er at vi i Bjørnavollen Velforening nylig har hatt et ekstraordinært lukket møte som en direkte følge av denne hendelsen. Vi har måttet prioritere å holde barn unna lekeplassen frem til nå samtidig som vi har spylt grusen for å fjerne alle rester. Bordet måtte vi brenne. Lukten sitter jo så inn i helsiken.

Vi har ikkje klart å spore opp de ansvarlige, selv om det peker mot at en eller flere er tilhørende i området. Derfor er det nå bestemt at det i fremtiden ikkje under noen omstendigheter vil tillates bruk av surstrømming på vår lekeplass. Vi forstår at det ikkje er forsvarlig eller ønskelig å omgåås en åpen boks med dette stoffet innendørs, men det må da gå an å holde på med dette andre steder, da gjerne langt unna folk og bebyggelse!

Til informasjon er dette brevet nå sendt ut til alle de store lokalavisene i Os slik at andre velforeninger i kommunen kan være litt obs. og følge med slik at dette ikkje forekommer flere steder!

## Til leie

Flere flotte instrumenter leies ut på forespørsel. På lager (i boden) nå er blant annet saksofon og flere typer gitarer. Instrumentene virker ikke da disse er 2D-printede. Meget virkelighetstro i rett belysning. Dersom man ønsker å se meget stilig ut på bilder er dette rette måten å gjøre det på! Kan være behjelpelig med å printe nye instrumenter etter seriøse ønsker (f.eks. ikke triangel eller blokkfløyte).

Dersom du er interessert, ta kontakt med Tarjei Hovland (mellom kl. 06:40 og 06:50 alle dager)

## Ønskes kjøpt

Ønsker å kjøpe to stykk kortstokkemaskiner. Har kjøpt flere tidligere som alle har vært drit. De tåler ikke fikling. Kan vurdere å leie dersom du mot formodning har fått tak i noen bra av god kvalitet som du ikke ønsker å kvitte deg med.

Kontaktinfo: Marius Prestvold, Wolffs gate, 5006 Bergen. Kontaktes gjerne hjemme på døren.

# Takk for i år!

