

AQUAVIT



KNYTTET NORSK
MAT- OG DRIKKE-
KULTUR SAMMEN

MEDLEMSBLAD FOR NORSKE AKEVITTERS VENNER



3 | 2016 Verden i et glass! 10

Aquavit

Leder 2 | Alkohol på Facebook 3 | På sporet av Thams 4 | Akevittinget 2016 8
Siden sist og arrangementer 15 | Arrangementskalender 19 | Autoriserte serveringssteder 20



NORSKE AKEVITTERS VENNER

www.norsk-akevitt.org

President:

Atle Minothi

Telefon: 970 47 485

E-post: atle@norsk-akevitt.org

Sekretariat:

Norske Akevitters Venner
v/Lars Ole Ørjasæter
Boks 119 Manglerud
0612 Oslo

Telefon: 23 15 85 00

E-post: post@norsk-akevitt.org

ISSN 1894-986X

AquaVIT

Utgever: Norske Akevitters Venner

AquaVIT utkommer fire ganger
årlig og går bare til medlemmer av
Norske Akevitters Venner.

Redaktør: Sjur Harby

Mobil: 488 97 714

E-post: sjur.harby@norsk-akevitt.org

Språkansvarlig: Tore Rygh

E-post: juryg@online.no

Design: Tweed

Trykk: Merkur Grafisk AS

Opplag: 7 000

Redaksjon avsluttet: 04.10.2016

Forsidefoto: Hentet fra boken
16 spennende retter fra kos-kokkene fra
Oslo Voksenopplæring på Helsfyr.

Foto side 2: Sjur Harby

2 AQUAVIT 3 | 2016



**PER HARALD
GRUE**
Avtroppende
president

DET ER MED EN KOMBINASJON AV VEMOD OG STOLTHET AT JEG PÅ AKEVITTINGET I BERGEN GIKK AV SOM PRESIDENT I NAV. Etter sytten år som medlem i presidentskapet og president de siste seks år mente jeg det var riktig at nye krefter nå slipper til. Samtidig er jeg glad for at Akevittinget i Bergen 24. september 2016 ikke så tilbake, men trakk opp linjene for utviklingen framover ved modernisering av organisasjonen og viktige kulturpolitiske initiativer.

PÅ AKEVITTINGET SLO VI FAST AT NORSK MAT- OG DRIKKEKULTUR HAR ALT FOR LAV PRIORITET OG STATUS I NORSK KULTURPOLITIKK. NAV har fra 2012 vært medlem i Norges Kulturvernforbund. Kulturvernforbundet har 24 landsdekkende organisasjoner med i alt 230 000 medlemmer. I denne store familien er NAV den eneste av kulturorganisasjonene som har norsk mat- og drikkekultur som hovedformål.

INTERESSEN FOR OG KUNNSKAPEN OG BEVISSTHETEN OM KVALITETENE I NORSK MAT- OG DRIKKEKULTUR HAR ØKT STERKT DE SISTE 20–30 ÅRENE. Det har ført til at norsk tradisjonsmat og norske spesialiteter som pinnekjøtt, smalahove, lutefisk og rakefisk er blitt selvfølgelig festretter som serveres sammen med norsk drikke over hele landet. Dermed har også stoltheten over norsk matkultur som en del av vår samlede kulturarv økt. Selv om mye har skjedd, står mye igjen. Når vi besøker kulturland som Frankrike, Spania og Italia i privat eller offentlig sammenheng, blir vi alltid servert mat og drikke knyttet til landets mat- og drikkekultur. I Norge inviterer vi ofte til et måltid basert på andre lands mat- og drikkekultur. Vi har for eksempel ikke utviklet et samlet elitelag av norske serveringsbedrifter innen norsk mat- og drikkekultur som er lett tilgjengelige for norske og utenlandske gjester.

NAV KAN IKKE ALENE MAKTE Å PRIORITERE NORSK MAT- OG DRIKKEKULTUR HØYERE I NORSK KULTURPOLITIKK. Dette er en oppgave som bare kan løses i et bredt samarbeid mellom interesserte kulturorganisasjoner, andre frivillige organisasjoner samt institusjoner og organisasjoner knyttet til produksjon, salg og servering av norske mat- og drikkevarer av høy kvalitet. NAV mener et bredt organisert samarbeid bør etableres og vil derfor ta initiativ til å få etablert en Alliansen for norsk mat- og drikkekultur. Senere i høst vil vi invitere til et møte med interesserte organisasjoner og institusjoner for å få etablert en bred Alliansen for norsk mat- og drikkekultur.

EN ALLIANSE FOR NORSK MAT- OG DRIKKEKULTUR er en nærings- og kulturoppgave av stor samfunnsmessig betydning som bør få økonomisk støtte over statsbudsjettet på linje med en rekke andre kulturorganisasjoner i frivillig sektor.

Forfatterinstruks

Artikler mottas på norsk. Tekst, bilder og billedtekst skal sendes på e-post (eventuelt CD) til redaktøren: sjur.harby@norsk-akevitt.org. En artikkel må ikke overstige to A4-sider med 12 punkt skrift i 1,5 linjeavstand. Fotografier leveres digitalt i høyeste oppløsning (eventuelt papirbilder). Navn på fotograf skal medfølge, og rettigheter må være avklart. Andre illustrasjoner etter avtale.

Frister for innlevering av stoff:

4: 23. november 2016 | 1: 3. februar 2017 | 2: 28. april 2017 | 3: 8. september 2017 | 4: 22. november 2017

Til regionene i Norske Akevitters Venner

TEKST: LARS OLE ØRJASÆTER

Norske Akevitters Venner fikk 22. august en henvendelse fra Helsedirektoratet vedrørende mulig brudd på alkohollovens reklameforbud.

Henvendelsen gjelder NAVs og regionenes Facebook-sider. Etter kontakt med Helsedirektoratet har vi fått utdypet tolkningen av lovverket som er som følger:

Lag/foreninger/organisasjoner/bedrifter/selskaper har *ikke* lov til å legge ut bilder av alkoholholdige produkter, da dette defineres som brudd på alkohollovens reklameforbud. Dette gjelder også *lukkede* Facebook-sider.

Grunnen er at informasjon/innhold på Facebook spres, uten at den enkelte mottaker har vært aktiv søker av informasjonen eller innholdet. En nettside faller ikke inn under samme «kategori», da den enkelte selv må oppsøke/klikke seg inn på nettsiden. Vi kan like det eller ikke, men vi ber om at samtlige regioner som har Facebook-sider, der det er lagt ut bilder av akevittflasker snarest sletter/erstatte disse.

Her har alle handlet i «god tro», men ifølge NAVs svarbrev har vi lovet å rydde opp i dette så snart som mulig. Om det ikke skjer, vil Helsedirektoratet ta direkte kontakt med den enkelte region. De som da ikke rydder opp, kan bli bøtelagt.

En kan være enig i tolkningen eller ikke, men her er det nok greiest å «legge seg flat» og rydde opp i saken. Hva den enkelte legger ut på sin PRIVATE Facebook-side, bryr ikke Helsedirektoratet seg om.

Saken ble også bli tatt opp på Akevittinget i Bergen 23.–25. september.

■



LOVLIG: Eksempel på lovlig bilde.



ULOVLIG: Eksempel på ulovlig bilde.



Thams på flaske

– Smak på ordet. «Thams».

Det klinger kjent, gjør det ikke? Ett eller annet med industrihistorie? Ferdighus? Gruvedrift?

En verdensborger? Jernbane? Museum? Akevitt også, sier du? Vi nikker bekreftende. Akevitt også.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: ANDREAS FLYBORG

Den norske akevittens historie rommer mange fortellinger, og den 10. juli i år kom det enda én til. Thams-akevitten ble lansert. I Orkdal. Det vil si, det er ikke sant. Ikke helt. Det skjedde på kommunegrensen mellom Orkdal og Meldal i Sør-Trøndelag. To ordførere, Are Hilstad og Oddbjørn Bang, sto faddere for nykomlingen. Med hvert sitt glass sverget de på at den heretter skulle være standarddrikk ved offisielle anledninger i de to kommunene. De skålte, myste mot fotografen og hevet glassene på nytt. Den smakte fortreffelig. Ingen tvil om det. En eim av perikum, er det ikke? Jo, visst. Lokal perikum som trives så godt på tørre flekker ved gruveinngangene på Løkken Verk. Planten som har blader rike på eterisk olje, og blomsterknoppene farger fingrene rød fiolette, om du knuser dem mellom fingrene.

To menn på en perrong

Men altså, det var den 10. juli i år det skjedde. Kl. 13:00 for å være presis. De to initiativtakerne Øystein Kvåle og Håvard Stiklestad hadde tatt på seg 17. mai-antrekket. På Løkken Verk, Thamshavnbanens endestasjon, var det feststemning. På perrongen var det satt frem et bord med duk, og på dette sto det lille eikefatet med de første gylne dråper og noen flasker med det samme. Dessuten fingermat og eplesaft til oss som kom med bil. På sporet sto konge-



vognen fra 1908. En staselig farkost som en gang varslet at fremtiden var kommet til Orkdalen. En fint restaurert motorvogn med to salonger, kostbart innredet med mørkt treverk og dype skinnseter. – Hvor langt skal vi? – Svorkmo, svares det. Stedet, der elven Svorka renner ut i Orkla. Ikke lange stubben, men utfordrende nok for dem som en gang skulle legge skinnegang her. Vi er på sporet av et industrieventyr som ikke er mer. Men en gang var Thamshavnbanen travel med helt annen last enn dagens fat med akevitt.

Thamshavnbanen

Den ble bygd for å frakte malm fra gruvene på Løkken Verk ned Orkdalen til Orkanger ved Trondheimsfjorden. Den ordinære driften startet med Kong Haakons offisielle åpning 10. juli 1908. Til å begynne med strakk den seg ikke lenger enn til Svorkmo, men allerede i 1910 ble den forlenget frem til Løkken Verk. Banen var da 25 kilometer lang. Persontrafikken ble nedlagt i 1963, mens malmtransporten varte til 1974. Men da var det også slutt. Først i 1983 ble den gjenåpnet som museumsbane, og i 2013 ble den fredet av Riksantikvaren. Thamshavnbanen er den eneste jernbanen i Norden som er bygget med 1 000 mm sporvidde, og den har alltid vært en vekselstrømbane. Banens stigning er på 44 promille, og det gjør den til landets nest bratteste. Er det mer pent å si? Vel, det er også her du finner én av verdens eldste, fungerende glødelamper. Den ser du i kongevognen, og den ble skrudd i da vognen var ny i 1908. Bare én lypære i Amerika er eldre.

På grensen

Vi stoppet på kommunegrensen mellom Orkdal og Meldal. Hele forsamlingen av inviterte gjester gikk ned stigtrinnene, stilte seg opp i ring og ble tilskuere til at akevittfatet varsomt fant sin plass midt i metersporet. Ordførerne stilte seg opp, Kvåle og Stikle-

”

Med hvert sitt glass sverget de på at den heretter skulle være standarddrikk ved offisielle anledninger i de to kommunene.

stad tappet opp de første glassene. Forventningsfullt ble det smakt. Først forsiktig nipping, fulgt av litt smatting. Så en litt mer belevn slurk. – Mmmm, bra saker, dette her. Så ble det gratulert og nikket. – Dette tegner godt. En destinasjonsakevitt, understreker Kvåle. Med det mener han at dette skal være en akevitt som skal nytes og assosieres med Orkdal. Og med Christian Thams. De forsøkte seg først med at dette skulle være en linjeakevitt, en jernbanelinjeakevitt, men betegnelsen var allerede opptatt. Så ble det destinasjonsakevitt i stedet. Et produkt som ikke bare skal sette Orkdal på kartet, men som også kan blåse liv i Thams-historien. Industrigründeren Christian Thams som ble kjent for sine ferdighus i dragestil og sveitserstil og som drev det stort i både trelast og gruvedrift. En mann som selv i europeisk målestokk ble regnet som en størrelse i samtiden. I dag er det Bårdshaug herregård som, ved siden av Thamshavnbanen, er det synligste sporet etter ham. Herregården er blitt hotell, men selskapsrommene i første etasje og badet i kjelleren er bevart, slik de ble innredet i årene rundt 1900.

Til vilt

– Dette er jo en allrounder, sier Stiklestad. – Men vi har jo hatt både vilt og laks i tankene når vi smaksatte den. Eksport av laks var også en del av virksomheten til Christian Thams.

Det er det Norske Brenneri i Grimstad som står bak produksjonen av Thams-akevitten. I første omgang er det tappet opp 3 499 nummererte flasker som fra september er å finne i Vinmonopolets hyller. ■



HVEM VAR CHRISTIAN THAMS?

FOTO: NORSK FOLKEMUSEUM/WIKIMEDIA



Christian Thams ble født i Trondheim i 1867 og er her hjemme kanskje best kjent for ferdighusproduksjonen ved familiebedriften Strandheim

Brug på Orkanger. Herfra ble det tegnet og prefabrikkert store trebygninger, slik som hoteller, sykehus, skoler og privat-villaer i dragestil/sveitserstil. Bygningene ble pakket som lemmer i kasser og skipet ut fra Orkanger for oppføring andre steder i Norge og utenlands – så langt borte som Afrika og Amerika. Thams var selv utdannet arkitekt fra Teknikum Winterthur i Zürich og etablerte egne arkitektkontorer i Nice og Paris, før han

vendte hjem til Norge og overtok ansvaret for familiebedriften M. Thams & Co i Trondheim.

Ved siden av Strandheim Brug var han involvert i gruvevirksomheten Orkla Grube Aksjebolag på Løkken Verk i Meldal og Thams Laxeforretning, som eksporterte fersk laks. Chr. Salvesen & Chr. Thams Communications Aktieselskab var et annet selskap som sto bak byggingen av Thamshavnbanen.

Christian Thams var også, som én av få nordmenn, involvert i entreprenørvirksomhet i Afrika. Han døde i sitt hjem utenfor Paris i mai 1948. Fremdeles kan du besøke Bårdshaug i Orkanger, der han bodde i perioder og som i dag drives som hotell.



◀ **KONGELIG SERVERING:** *Gründerne Øystein Kvåle og Håvard Stiklestad hadde dekket fint opp til lanseringen av Thams-akevitten i juli. Ordførerne fra Orkdal og Meldal, Oddbjørn Bang og Are Hilstad skålte på kommunegrensen og sverget troskap til akevitten.*

Visste du at:

- Hotell Union i Øye ble pre-fabrikert av M. Thams & Co på Strandheim Brug, Orkanger?
- Christian Thams ble engasjert som arkitekt for den norske avdelingen på verdensutstillingen i Paris i 1889?
- Én av bygningene herfra senere ble kjøpt av Eiffeltårnets selskap til bruk som kontor?
- Ferdighus fra Orkanger ble eksportert til så fjerne strøk som India, Sør-Amerika og Afrika?
- Hovedbygningen på Bårdshaug i Orkanger er tegnet av Christian Thams selv?
- Det tok treskjærerne to år å ferdigstille spisestuen der.
- 800 mennesker hadde sitt levebrød hos Thams, da firmaet var på høyden.

PERIKUM – MOT VONDT I MAGEN

«Å ta seg en perikum», var tidligere mange steder ensbetydende med en dram mot magesmerter, skriver botanikeren Ove Arbo Høeg i boken *Planter og tradisjon* (1976). Stort sett var det blomsterknoppene eller den øvre delen av planten som ble brukt. «Pirkum og fransk brennevin mot kolikk hos mennesker», heter det fra Bærum utenfor Oslo. Knoppene ble plukket om våren og tørket i solen. En flaske ble halvfyllt med tørkede knopper og fylt med brennevin, som snart ble mørkt fiolett. En liten dram av dette virket merkelig fort smertestillende mot magesmerter, men noen nytelse å ta det, var det ikke – bittert og stramt, opplyses det fra Mandal.

Universalmiddel

En «perikomer» eller «perikombrennevin» kunne hjelpe mot så mangt og ble mange steder regnet som et universalmiddel mot skrantende helse. I Kinsarvik, Hordaland, ble det sagt at «Perikum på brennevin var lyv for all invertes verk». I Sogndal, Sogn og Fjordane, heter det i en opplysning at «dei hadde knuppene i brennevin og drakk dette når dei var usle». I Trysil ble det dessuten anbefalt mot lungebetennelse, i Elverum mot forkjølelse og i Roan, Sør-Trøndelag, ble det anbefalt som botemiddel for sengevætere. Den ble også mye brukt for husdyr med magetrøbbel.

Te, øl og farge

Også som te hjalp perikum. På Tjøme i Vestfold ble det sagt at det hjalp mot astma; på Forsand i Rogaland gikk te av perikum for å være vanddrivende. Tørkede blomster kunne også bli lagt på sår, men ble også kokt til salve. Fra Rauland i Telemark finnes det en opplysning om at «Perkomblome eller groblome koka dei i søt rjome og bruka på sår». Men ikke all bruk var medisinsk begrunnet. «Den gjev ølet ein god smak og fin brunfarge», sa de i Seljord, Telemark. Som fargeplante ga perikum ullgarnet en beige eller gråbrun farge, og i Hurdal, Akershus, ble den også anbefalt som hårvaskemiddel.



ALLE FOTO: SJUR HARBY

NYTT PRESIDENTSKAP 2016: Fra venstre: Ingvar Hage, Nina Bøhnsdalen, Atle Minothi, Elisabeth Gjestland, Øyvind Bergene og Mona Halsbakk. Hege Ramseng var ikke til stede da bildet ble tatt.

AKEVITTINGET 2016

– Årets Akevitting er det viktigste på mange år, innledet avtroppende president Per Harald Grue. Ikke bare skulle vedtektene endres, men vi sto også foran valg av ny president og nytt presidentskap. Det var i Bergen 2016 at generasjonsskiftet i Norske Akevitters Venner fant sted.

Den nye presidenten heter Atle Minothi.

TEKST: SJUR HARBY

Men la oss starte med begynnelsen, og det var sammenkomsten på Femte i Andre Bar, fredag kveld. Da klokken nærmet seg åtte, strømmet det akevittvenner til fra alle kanter. President i NAV Bergenhus, Egil Ertresvaag og president i NAV, Per Harald Grue, ønsket velkommen, før innehaver Hans Bru overtok mikrofonen og fortalte om sitt eget engasjementet for akevitten i Bergen, om Eske Bille og om enkefru Kroepelien, hun som «alltid hadde noe å skjenke» og som hadde egne skuter som førte tørrfisk sørover og vin og brennevin hjemover igjen til Bergen.

Byvandring

Akevittinget startet lørdag, men først skulle byen besees. Veiviser var også her Egil Ertresvaag, som er historiker av yrke. Han tok oss med gjennom Bergens historiske sentrum fra det gamle leprasykehuset St. Jørgens hospital i Kong Oscars gate, gjennom bydelen Marken opp til Fløyen med Fløybanen, så videre mot

bydelen Stølen, der mange av byens kjente skjenkestuer og destillerier en gang holdt til. Først ved Bergenhus festning, der hvor Eske Bille selv holdt til, snudde vi og returnerte til hotellet gjennom Tyskebyggen og hanseatenes historie. Der ventet årets Akevitting.

Akevitting

Tinget ble avviklet i konferansesalen på Grand hotel Terminus i Bergen sentrum, hvor vi også bodde. Det var i år 56 stemmeberettigede. Den formelle åpningen skjedde ved avtroppende president Per Harald Grue, etter at president i NAV Bergenhus, Egil Ertresvaag hadde hilst oss velkommen. Ved siden av vedtektsendringene var det valg av nytt presidentskap og valgkomité, som tok mye tid. De viktigste endringene er at Akevittrådet skal gå annet hvert år på omgang mellom regionene. En annen viktig endring er at halve presidentskapet og ett medlem av valgkomiteen heretter skal være på valg hvert

år. Fra salen kom det dessuten et ønske om at språket i vedtektene nå bør moderniseres.

Mål for 2020

Et annet viktig punkt under Akevittinget var målene for hvor vi skal være i 2020. Dette gjaldt både antall medlemmer, antall autoriserte serveringssteder og hvilken rolle NAV skal spille som interesseorganisasjon for norsk mat- og drikkekultur. Flere regioner har liten eller ingen aktivitet, samtidig som medlemstallet i 2015 viste en svak nedgang. Det ble derfor diskutert en rekke tiltak til aktiviteter som kan bidra til både å holde på gamle medlemmer og rekruttere nye. Flere av delegatene viste til heldige eksempler fra sine respektive regioner, og presidentskapet trakk frem sitt forslag om å etablere en bred allianse for norsk mat- og drikkekultur. Organisasjoner som Norges Bygdekvinne og næringsorganisasjonen Hanen er her naturlige samarbeidspartnere.



BERGENSKE SPESIALITETER: Fra festmiddagen lørdag kveld.



SANNE AKEVITTVENNER: Hans Christian Bangsmoen (t.v.) og Per Harald Grue (t.h.) ble utnevnt til æresmedlemmer under Akevittinget i Bergen, men det hele startet fredag kveld på Femte i Andre Bar, der inneholder Hans Bru (midten) sørget for øl og akevitt til alle.

Valg

Et annet tiltak for å rekruttere nye medlemmer blant dem som er rundt 30 år i dag, er å hente inn yngre folk i presidentskapet. Som annonsert tidligere, ønsket både president Per Harald Grue og visepresident Christian Bangsmoen å trekke seg fra sine verv. I tillegg gikk også Anne Karine Statle, Per Fallang og Anne Margrethe Rødevand ut. Valgkomiteens leder, Anne-Lise Mellbye, la frem sin innstilling til nytt presidentskap. Dette ble vedtatt med et benkeforslag fra NAV Nidaros om å skifte ut valgkomiteens kandidat til 1. varamedlem. Kathrine Standal fra Trondheim med Gunnar Hoff Lys-holm fra Orkanger.

Festmiddagen

Studentersangforeningen ønsket oss velkommen med drikkeviser til festmiddagen på Bryggen Tracteursted. Menyen var bergenske spesialiteter med øl og akevitter.

Kveldens høydepunkt var likevel utnevnel-sen av to nye æresmedlemmer, henholdsvis Per Harald Grue og Christian Bangsmoen. Grue ble beskrevet som en «aktiv, forutse-ende, forberedt, ryddig og grundig» presi-dent, mens Bangsmoen ble takket av med ordene om at NAV har utnyttet «din solide, behagelige, naturlige autoritet og din kunn-skap om mat, drikke og dertil hørende kul-tur. Og som Linie-misjonær, hjemme og ute».

Spredd for alle vinder

Søndag 25. september var hjemreisen et fak-tum, og mange av oss ble satt av på Flesland etter en omvisning på Oss Craft Distillery. Her vanket det både smaksprøver og faglige introduksjoner av destillatør Stig Bareksten og bryggerimester Gahr Smith-Gahr-sen. Så ble vi spredd for alle vinder. Takk for et vel gjennomført akevitting. ■

Det nyvalgte presidentskapet

- President Atle Minothi, Oslo
- Visepresident Ingvar Hage, Oplandske
- Nina Bøhnsdalen, Rogaland
- Elisabeth Gjestland, Oslo
- Mona Halsbakk, Salten
- Hege Ramseng, Oslo
- 1. varamedlem: Gunnar Lysholm, Nidaros
- 2. varamedlem: Lars-Roar Holte, Oppland
- 3. varamedlem: Kirsti Pernille Indreeide, Møre og Romsdal



Når ukjente kommer sammen

•••

Hva skjer når tradisjonsmat fra elleve forskjellige land møter norsk øl og akevitt? Det var det AquavITs Eva Sørli og Atle Minothi lurte på, da de ga seg i kast med kokeboken fra Oslo Voksenopplæring på Helsfyr.

TEKST: SJUR HARBY

FOTO: HENTET FRA BOKEN 16 SPENNENDE RETTER FRA KOS-KOKKENE FRA OSLOVOKSENOPPLÆRING PÅ HELSFYR.

Det var før jul i fjor at den kom, kokeboken, der elever i kokkefaget ved Oslo Voksenopplæring (Oslo VO) presenterte retter og oppskrifter fra sine respektive hjemland. Om den av format er beskjeden, rommer den smaker og dufter som pirrer neseborene. På de snaut 50 sidene finner du flua fra Kosovo, tibs fra Eritrea, filippinsk blåskjellsuppe og kantonesiske spareribs fra Kina. I tillegg korte elevpresentasjoner og fotografier som får tennene til å løpe i vann. «Det måltid er godt som bringer to ukjente sammen», heter det i den jødiske skriftsamlingen Talmud. Og det er akkurat det som skjer, når Minothi og Sørli ga seg i kast med oppskriftene.

Språkopplæring

Visst handler dette om mat, men også om «learning by doing». I stedet for å pugge glosser tvinges elevene til å lære seg norsk gjennom arbeidet på kjøkkenet. Det er effektivt, og ordene gir mening til det som er deres funksjon, å gjøre seg forstått. Like viktig er det å forebygge misforståelser, ikke helt uvesentlig i restaurantbransjen, der mange av elevene har sitt daglige virke.

Hvem er elevene?

Elevene er 16 i tallet og kommer fra elleve forskjellige land. Noen ankom som flyktninger; noen har giftet seg til Norge. Alderen spenner fra 23 til 50 år. Enkelte av dem hadde an fagutdannelse innenfor mat fra før, men trenger like fullt et fagbrev. Språk er inngangen til norsk arbeidsliv, skriver rektor ved Oslo VO, Torunn Thomassen, i etterordet til kokeboka. Alle elevene har en læreplass ved siden av undervisningen de får på skolen. Klassen er et samarbeidsprosjekt mellom Oslo VO Helsfyr, Etterstad videregående skole, NHO reiseliv og NAV (etaten). Om kokeboka er lekker lesning for leseren, gir skriveprosessen med oppskrifter og tilberedningsanvisninger viktig trening for kokk- og servitørelvene. «Det å lage en kokebok hvor alle elevene personlig har bidratt med sin faglige kompetanse, anså vi å være et motiverende og inspirerende skriveprosjekt i arbeidet med å oppøve systematisk skrivekompetanse», fortsatte Thomassen i etterordet. Nysgjerrig? Hele boka er lagt ut på nett og kan lastes ned fra: <https://helsfyr.oslovo.no/siteassets/pdf/kos-kokebok-web.pdf>

Hva tenker Atle Minothi og Eva Sørлие?

– Dette er da litt spennende, sier Atle Minothi og blar raskt i boken. Fine bilder, oversiktlig presentert over ikke altfor mange sider, det er bra. Dessuten er det oppskrifter som ikke er så eksotiske, at de ikke kan lages på et norsk kjøkken. Eva Sørлие er enig og synes boken er «en fin liten sak». Atle er allerede i gang med å plukke ut kandidater til AquavITs lesere. Retter, der vårt hjemlige øl og vår norske akevitt kan passe. – Hm, sier han og lar fingrene gli nedover den filippinske blåskjellsuppen. – Denne peker seg i alle fall ut som en kandidat. Denne må med.

Poteten savnes

– Det er jo en viss forskjell på disse tradisjonsrettene og vår hjemlige mattradisjon, fortsetter Sørлие. For å ta grønnsakene først, norske grønnsaker vokser sakte i et kaldere klima. Det gir mye smak. Mye smak ble det også ved at mange av våre retter er langkokte retter. De skal trekke i timesvis. Konserveringsmetodene har også betydning. Det er klart at røking, salting og fermentering gir maten karakter. I denne boken finner vi mye salatgrønnsaker og et rikere krydderbilde. Det skiller rettene fra de norske.

Atle Minothi kikker bort på henne og sier «potet». – Fraværet av potet er et påtagelig skille fra vår norske mattradisjon. Eva supplerer med at poteten ikke bare var viktig i ernæringsammenheng, men også sørget for at sausen og fettlet lett kunne spises. I et fattig land måtte ingen ting gå til spille. For mange handlet det om å overleve; her var poteten livsnødvendig. Atle blar videre i boken og kommenterer at den viser at oppskriftene bærer preg av at tilgangen på ferskvarer har



EN VERDEN AV SMAKER: Matredaktør Eva Sørлие og påtroppende president i Norske Akevitters Venner Atle Minothi er enige om at måltidet er en viktig kulturbærer.

vært langt bedre i andre deler av verden enn her hjemme. Bruken av sterkt krydder også. Den hadde opprinnelig til hensikt å skjule smaken av bedervede råvarer i en tid uten kjølemuligheter i høye temperaturer. Her på berget var utfordringen å lagre mat gjennom lange sesonger uten høstemuligheter. – Det er dette som gjør tradisjonsmat spennende, sier han. – Lokale forutsetninger har alltid vært avgjørende for smaken.

Fellesnevner?

– Det tror jeg er vanskelig å gi noe fornuftig svar på, svarer Minothi. Spørsmålet var om det finnes noen universelle fellesnevner for tradisjonsmaten. – Denne boken dokumenterer jo nettopp at det spriker veldig. – Tja, sier Eva Sørлие. Heller ikke hun er særlig sikker på dette. – Fellesnevneren må vel være alle de andre verdiene som tradisjonsmaten representerer. Og at råvarene som fantes der folk levde, laget med de tekniske koke-mulighetene som var der og da. Samhold,

BLÅSKJELLSUPPE (FILIPPINENE)

1 kg blåskjell
1 hvitløk
1 løk
ingefær
6 tomater
200 g spinat
Gressløk
Salt og pepper
3 ss matolje

1. Skrubbl blåskjellene, ta bort byssustrådene (skjegget) og fjern knuste blåskjell.
2. Finhakk løk, hvitløk og ingefær – surres i olje til løken er blank.
3. Tilsett blåskjellene, tomatene og spinaten.
4. Legg på lokk og la alt dampe i 3–4 minutter. Rist på kasserollen, så skjellene som ligger nederst, kommer opp.
5. Damp videre i 3–4 minutter, til skjellene har åpnet seg. Kast de som ikke har åpnet seg etter damping. Server straks.

tradisjon, ritualer, mangfold, sesonger og identitet. Minothi nikker seg enig.

Globale tradisjonsmenyer

– Koble tradisjonsretter fra ulike kulturer? Det er en morsom idé og lar seg sikkert gjennomføre, fortsetter Atle. – Du kan med hell kombinere den filippinske blåskjellsuppen med norske skalldyr, for eksempel. Bruschetta før spekemat er et annet eksempel eller hva med å erstatte raspeballer med kinesisk bun? Eva Sørлие er mer skeptisk og mener at tradisjonsrettene bør bevares som det de er, tidsvitner. Navn, råvarer, opprinnelsessted og tilberedning forteller alle sammen historie som har en verdi i seg selv. Det er det vi kaller en immateriell kulturarv eller erfaringsbasert kunnskap, og for den har UNESCO en egen konvensjon som Norge har ratifisert. Altså er vi igjen inne på alle de andre verdiene som tradisjonsrettene representerer. Men bevares, mangfold er i utgangspunktet bra, og kultur, også matkulturen, er alltid i endring. – Vi får se hva som defineres som norsk i fremtiden, avslutter Minothi. Det skal undre meg mye om ikke etniske nordmenn og innvandrere etter hvert vil påvirke hverandre gjensidig og at tradisjonskost her hjemme ser helt annerledes ut om 100 år. Eller at mangfoldet øker, slik at du har mange flere varianter av samme rett. – Utvikling av nye matretter er spennende,



Blåskjellsuppe fra Filippinene.



FUSION: Elevene ved Oslo Voksenopplæring samarbeider om å lage mat fra sine respektive hjemland, samtidig som de lærer seg norsk.



Jollof Ris fra Gambia.

og jeg gjør det gjerne, men det må komme i tillegg, og ikke fortrenge vår mathistoriske kunnskap. Den er kilden vi hele tiden øser av og lar oss inspirere av, sier Eva.

Øl og akevitt

– Hvordan skal vi tenke, når vi skal sette norsk øl og akevitt til disse rettene? Jeg ser på Atle. – Her er det viktig å se på fettinnhold og smaksraften i den enkelte rett. Akevittens høye alkoholnivå trenger motstand, og spesielt dersom den er fatlagret. Mat med sterkt krydderpreg trenger en akevitt med noe sødme, eventuelt med liknende krydderaromaer. Så kan man tenke seg at spesialakevittene, slik som til ribbe, smalahove og lutefisk, vil passe godt til

andre retter av lik karakter. Når det gjelder bokens oppskrifter, vil jeg tro at bacalao-akevitten vil kunne treffe den tomatbaserte «Jollof Ris» godt. For blåskjellene anbefaler jeg skalldyr-akevitt eller dillakevitt. Da er tankegangen lett mot lett. Når det kommer til øl, vil det lyse, friske og hvetebaserte ølet kunne passe til blåskjellsuppen. Kinesisk Bun vil trives med en sødmefull, men likevel lett bayer.

– Generelt kan vi si at en for kraftig akevitt vil dominere maten. De kraftigste akevittene er tilpasset våre tunge tradisjonsretter, og jeg anbefaler stort sett å gå nedover i smaksraft og ikke minst i alkohol i den grad du ikke sitter med en porsjon sikringskost foran deg.

Maten som kulturbærer

Vi er inne på oppløpssiden. Hvor viktig er egentlig tradisjonsmaten som kulturbærer? Spørsmålet rettes til dem begge. – Svært viktig, svarer Eva Sørlie. – Interessen rundt mat er økende; mat forteller en historie fra vårt land, som andre gjør det fra sitt. En del av markedsføringspakken av landet forteller en historie som må være smakfull og forståelig for besøkende.

– Noe av det viktigste vi har, supplerer Atle Minothi. – Mat og drikke, det å møtes ved middagsbordet. Familie eller venner. Det er det som gjør oss siviliserte og selve grunnstei-

JOLLOF RIS (GAMBIA)

600 g fiskefilet
scampi
persille i bunt
4 kopper ris
1 dl vegetabilsk olje
8 kopper vann
4 ss tomatpuré
2 gulrøtter
¼ kål
½ aubergine
1 habanero chili
2 løk
2 tomater
2 ss hakkede tomater
salt/pepper
1 paprika
½ vårløk
3 fedd hvitløk
1 terning fiskebuljong

1. Del opp fisken, lag lommer i den og fyll dem med persille. Krydre med salt og pepper. La den stå i 15 minutter før du steker den.
2. Hakk løk, paprika, hvitløk, skinnfrie tomater og chili.
3. Stek fisk og scampi i olje, til de blir pent brune. Ta ut fisk og scampi fra pannen.
4. Ha i grønnsakene og stek til de er møre.
5. Ta grønnsakene ut av pannen og over i en kjele.
6. Tilsett tomatpuré og kok forsiktig under omrøring i ca. 15 min, tilsett vann og en buljongterning og gi det et raskt oppkok. Tilsett vasket ris, kok opp, reduser varmen og la det koke i 25 minutter, til det meste av vesken er absorbert, og risen er godt kokt.
7. Legg fisk, scampi og grønnsaker på et brett med folie over og varm det forsiktig i ovnen ved 150 °C.
8. Server «Jollof ris» på et stort fat og legg fisk, scampi og grønnsaker på fatet.

nen i samfunnet. Tidsånden er jo gjennomsyret av dårlig tid. Spør du meg, er felles måltider og bestemors oppskrifter selve meningen med livet og det som definerer oss som et folk eller et samfunn. Vi nordmenn er patrioter på vår hals, og jeg vet ikke den som ikke skryter av brunosten eller laksen, når de er i utlandet. (Og så akevitt da, selvsagt). Sist jeg var utenlands, hadde jeg et fenalår og en smaladram i bagasjen. Det er en like stor suksess hver gang og noe som gjør meg til en stolt nordmann. – Enig, sier Eva. – Men, og det er et stort men. Vi lar oss altfor lett begeistre av utenlandske retter som vinner innpass landet rundt. Vår egen mattradisjon vinner terreng, men er ikke den som dominerer serveringstilbudet rundt i landet.

– Vi må plukke ut noen oppskrifter til leserne. Det må vi, svarer begge to. ■



Kantonesiske spareribs fra Kina.

KINESISK BUN

Deig:

- ½ dl vann
- ½ pose tørrgjær
- 2–3 ss sukker
- 5 dl skummet melk
- ca. 11 dl hvetemel

1. Rør sammen varmt vann med gjær og ½ ts av sukkeret. Tilsett varm melk.
2. Bland inn mel og sukker og kna deigen for hånd eller i maskin, til den er elastisk og glatt. Form deigen til en ball og legg deigen i en bolle.
3. Dekk bakebollen med et rent kjøkkenhåndkle og sett den til heving, til deigen er dobbelt så stor.

Fyll:

- 500 g svinekjøttdeig
- 2 ss soyasaus
- 1 ss østerssaus
- 2 vårløk
- 1 ss sesamolje
- 2 ts five spice-krydder
- 1 ts salt

1. Rør sammen svinekjøttdeigen med salt, soyasaus, østerssaus, finhakket vårløk, sesamolje og five spice-krydder.
2. Rull deigen ut til en pølse og del den i fire like deler.
3. Del videre hver del i 5 (20 stk. á ca. 50 g) og rull dem til små boller.
4. Kjevl ut hver av bollene til runde, ½ cm tykke «buner».
5. Pakk inn kjøttblandingen i «bunene» og la dem stå og heve i 15 minutter.
6. Damp «bunene» i en dampeovn eller stekeovn i 15 minutter og la lokket stå på i 5 minutter.

TIPS

Man kan lage en dippesaus til Bao. F.eks. soyasaus med eddik, gressløk, hvitløk, sesamolje og koriander. Man kan fryse bun i fryseren og dampe dem i 5 minutter før servering.

KANTONESISKE SPARERIBS (KINA)

- 900 g spareribs
- 2 ss mørk soyasaus
- 3 ss hoisinsaus
- 1 ss kinesisk risvin*
- 1 klype kinesisk five spice-krydder
- 2 ts mørkt brunt sukker
- ½ ts chilisau
- 2 knuste hvitløkfedd
- Pynt med koriander

1. Skjær ribbestykket i enkeltstykker.
2. Bland soyasaus, hoisinsaus, risvin, Five-spice krydder, brunt sukker, chilisau og hvitløk til en marinade. Legg ribbestykkene i en lav form og hell marinaden

over. Vend dem, slik at de blir godt dekket av marinaden.

3. Dekk formen til, la stå i kjøleskapet i én time. Snu innimellom.

4. Ta ribbestykkene opp av marinaden og legg dem på en rist over en langpanne. Fyll langpannen halvfull med kokende vann og pensle ribbestykkene med marinade. Ta vare på resten av marinaden.

5. Stek ribbestykkene midt i ovnen ved 180 °C i 30 minutter.

6. Snu ribbestykkene, pensle dem med resten av marinaden og sett dem i ovnen i 30 minutter eller til de er gjennomstekt.

7. Pynt med koriander og server dem. * Risvin kan erstattes med tørr sherry.



Ghabuli polo fra Afghanistan.

GHABULI POLO (AFGHANISTAN)

- 400 g lammekjøtt
- 400 g ris
- 4 gulrøtter
- 100 g rosiner
- 50 g mandler
- 50 g pistasjenøtter
- salt og pepper

1. Kok kjøttet til det er mørt.
2. Kok risen. Smak til med salt og pepper.
3. Stek gulrøttene og rosinerne i olje.
4. Bland ris og kjøtt i en ovnsform.
5. Pakk rosinerne og gulrøttene i aluminiumfolie og legg det sammen med ris- og kjøttblandingen. Dekk formen med folie, slik at dampen ikke unnslipper.
6. Sett formen i ovnen ved 180 °C i 30 minutter.
7. Serveres med salat.



1. Vi ankom Dønna med bil og båt fredag kl. 1900. F.v.: Svein og Grete Holmstrøm, Ragnhild Evensen, Ella og Dagfinn Sivertsen.

2. Middagen besto av nydelig kveite tilberedt på tradisjonelt vis. F.v.: Ella Sivertsen, Grete Holmstrøm, Heidi Andreassen, Svein Holmstrøm, May Albertsen, Arnt Albertsen, Ragnhild Evensen, Reidar Evensen, Elin Røst, Trond-Morten Røst, Dagfinn Sivertsen, Hjalmar Veimoen, Jan Andreassen.

3. Dønnes kirke ligger like ved gården. Kirken var opprinnelig privat og tilhørte godset.

4. Først var det et veldig interessant foredrag av Jens Carlsen om Dønnes gård.

5. Så fikk vi omvisning i Dønnes kirke med mausoleum med Jens Carlsen som guide.

6. Så var det ut på tur! I et nydelig vær på Dønnestoppen så vi helt til både Lovund og til Vega!

7. Fallosen på Glein på Dønna er i marmor og er 1 600 år gammel. Den kom tilbake i 1993 etter å ha vært over 160 år på Historisk museum i Bergen. Dette er Nord-Europas største fallos, selv om den ikke rager høyere enn 89 centimeter.

8. Vel hjemme igjen etter turen, ble det tid til litt avslapning før visepresidentens akevittfaglige foredrag.

9. Og Elin kvitterte med en vits fra pensjonærhjemmet.

10. Deltakerne hadde ønsket tema «Hvordan lager vi akevitt, og hvilken mat passer de forskjellige akevitter til». I anledning av foredraget hadde Reidar tatt med et lite utvalg fra egen akevittbar.

11. Vi takker vertskapet på Dønnes gård, Tone Andersen og Jens A Carlsen for interessant, minnerikt og godt opphold!

TIL DØNNA

Salten akevittlags sommertur 2016

TEKST: REIDAR EVENSEN

FOTO/BILLEDTEKSTER: TOM JACOBSEN

Medlemmene Heidi og Jan Andreassen organiserte den 10. til 12. juni 2016 en fantastisk sommertur for Salten akevittlag til Dønna og Dønnes gård. De hadde laget et spennende program sammen med vertskapet på Dønnes Gård; Tone Andersen og Jens Carlsen. Vi hadde en minnerik tur og ser ikke bort fra at vi kommer igjen!



Legger inn årene

NAV Côte d'Azur, NAVs eneste etablering utenfor Norge, besluttet i sitt siste styremøte å avvikle virksomheten. Det var en meget tung beslutning å ta, men flere forhold bidro til denne avgjørelsen.

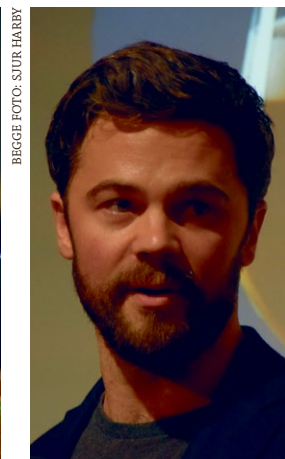
For det første ble virksomheten av og til sett på som en konkurrent til den norske klubben her nede, med det resultat at det ble vanskelig å finne de beste datoene for arrangementene. Videre har styret sittet siden etableringen i 2008, og med en gjennomsnittsalder nær 80 år har det vært et uttalt behov for nyrekruttering. Men de yngre er jo ikke her nede annet enn på ferie og har derfor vanskelig for å delta administrativt i vår forening. Og til slutt: Nesten alle medlemmene har tilknytning til en regionforening i Norge, og derved får de forhåpentligvis dekket sine akevittfaglige behov også i fremtiden.

Men litt vedmodig er det jo å legge inn årene. Foreningen vår har hatt stor suksess med arrangementene fra første stund, og oppslutningen på møtene har vært meget bra.

Som foredragsholdere har vi kunnet velge på øverste hylle. Fra NAV sentralt har vi hatt besøk av Anne Lise Melbye, Hans Chr. Bangsmoen, Per Fallang og Hege Ramseng. Og i tillegg har akevittstjerner som Halvor Heuch, Torkjell Berulfsen, Gotmar Rustad og Ivan Abrahamsen besøkt foreningen med spennende bidrag. Det glade akevittbudskapet er blitt spredt med stor entusiasme, og jeg tror vi har greid å omvende én og annen franskmann til å nyte vellaget norsk fatmodnet akevitt i stedet for konjakk, armagnac og calvados.

Vi hilser til alle gode akevittvenner i Norge og kan meddele at vi i tiden fremover skal jobbe aktivt for å få ett og annet akevitt-tema på dagsorden i den norske klubben her nede.

Samtidig vil jeg takke de mange hyggelige og hjelpsomme medlemmene jeg har møtt i forskjellige NAV-sammenhenger og håper på nye muligheter til å treffes, skriver Ingar Ths. Andresen, President nav Côte d'Azur, på vegne av foreningen. ■



BEGGE FOTO: SJUR HARBØY

NORSK DESIGNER: Sverre Uhnger har designet den nye glasserien fra Magnor.

Glassnyhet fra Magnor

Designer Sverre Uhnger står bak Magnors nye glasserie «Bygg». Serien består av fem glass; fire for øl og ett for akevitt. Glassene er laget i samarbeid med St. Hallvard bryggeri, Arcus og Sentralen restaurant.

TEKST: LARS OLE ØRJASÆTER

De fire håndlagde og munnblåste ølglassene i serien er laget for forskjellige øltyper; «Brygg hveteøl» (0,5 liter), «Brygg pilsner» (som også passer for andre lyse, aromatiske øltyper), «Brygg IPA» og «Brygg Fyldig» – som passer for blant annet porter, stout og andre mørke øltyper. De tre siste har et volum på 0,33 liter. Det siste glasset i serien er «Brygg Oppland»

som er beregnet til akevitt og utviklet spesielt for Gammel Opland Aquavit.

Glassene har elegant stett som gir et godt grep, samtidig som korrekt temperatur beholdes i glasset. Stettens form peker oppover og flytter oppmerksomheten til klokken og innholdet. Klokkene på de forskjellige glassene er nøye designet, slik at de forskjellige øltypenes aroma og smak skal komme til sin rett. Én av hovedtankene bak designen er at innholdet i glasset skal treffe de rette smaksøkene, slik at man får den ultimate opplevelsen av det som er i glasset – ikke helt ulikt filosofien til en stor, østerriksk glassprodusent.

Glassene kan bestilles direkte fra Magnor via info@magnor.no ■

NAV Lier & Drammen etablert

En ny regionforening av Norske Akevitters Venner ble etablert 10. juni 2016 – NAV Lier & Drammen. Høytideligheten fant sted i brenneriet til Egge gård i Lier, med rundt 30 medlemmer til stede. Regionkontakt Øyvind Bergene (Lågendalen) sto for det formelle, og daglig leder Lars Ole Ørjasæter presenterte akevittens historie og de viktigste akevittkategoriene. ■



FOTO: LARS OLE ØRJASÆTER

TØNNE PÅ TØNNE: Fatlageret på Egge Gård ble besøkt i forbindelse med etableringen av NAV Lier & Drammen.

VELKOMST:

Anne og Jon Aga ønsket velkommen til Vega havhotell.



FOTO: ROLF ROAR HALVORSEN

Vega havhotell i sentrum for Vega-opplevelsene i 2016

Vega havhotell og Jon Aga sto i sentrum for årets Helgelandstur i regi av NAV-Brønnøy og Berit Rødhyll. For fjerde gang arrangerte Berit og hennes medarbeidere en unik tur til Sør-Helgeland.

TEKST: PER HARALD GRUE

Høydepunktene var mange, men de største var Jon Agas tre femretters festmenyer. Med ni forskjellige akevitter og tre forskjellige øltyper ble det en tredagers unik kulinarisk reise til Vega og Sør-Helgeland for 21 deltakere fra hele landet.

Vega havhotell er ett av våre yngste, autoriserte serveringssteder. Jon Aga hadde lagt seg i selen og viste at han er i vårt elitelag for å profilere norsk mat- og drikkekultur med lokale råvarer, øl og norsk akevitt. Høydepunktet for Helgelandsopplevelsen 12.-15. august var likevel middagen på søndag kveld.

Under middagen var både ordfører Andre Møller og rådmann Brit Skjevling til stede. De kunne stolt presentere verdensarvområdet Vegaøyene som fra 2004 står på UNESCOs verdensarvliste. Utgangspunktet for verdensarvstatusen er at bønder og fiskere på Vegaøyen i 1500 år har opprettholdt en bærekraftig levemåte, basert på den unike tradisjonen med ærfugladrift. Verdensarvstatusen er også en hyllest til kvinners bidrag i dunprosessen.

Ordfører Andre Møller understreket under middagen at Vega i dag er et levedyktig lokalsamfunn med 1 200 innbyggere og et aktivt jordbruk, fiske og fiskeoppdrett. Lokalsamfunnet trenger likevel flere bein å stå på. Vega havhotell er blitt en motor i reiselivsutviklingen. Folk reiser nå ut i havgapet for å få oppleve en unik matkultur. Ordføreren sa at Brønnøy og omland akevittforening og Berit Rødhyll har bidratt til å gjøre stedet kjent og har inspirert Jon Aga til at hotellet nå er et akevittautorisert serveringssted.

Berit og Jarle Rødhyll kvitterte for hyllesten med en samling av lokale, nasjonale og globale drikkeviser. Med støtte fra lokale forsangere ble det nok en gang bevist at drikkevisene er en del av norsk mat- og drikkekultur.

I strålende vær kunne deltakerne besøke de ytterste og tidligere bebodde øysamfunnene på Bremstein og Hysvær. I dag er dette fritidsområder i sommerhalvåret. Men bygningsmiljøene og kulturlandskapet er bevart, og den tusenårige tradisjonen med å ha ærfuglen som husdyr for produksjon av dun, er nå gjenopptatt i sommermånedene med støtte fra verdensarvmidler.

En tur til Ylvingen representerte en reise til TV-serien *Himmelblå* og til tyskernes store festningsverk fra andre verdenskrig – som nå er blitt et kulturminne. ■



BEGGE FOTO: ATLE AURAN

AUTORISASJON: Hans Christian Bangsmoen og Thomas Larsen.



HOTELLBAR: Mikael Forselius, Kristina Lu Barrock Thorvik, Torkjell Berulfsen, Thomas Larsen, Hans Christian Bangsmoen og Hans Kristian Ydse.

Røros hotell autorisert

TEKST: ATLE AURAN

Visepresident i NAV, Hans Christian Bangsmoen overrakte 19. august de synlige bevisene på at Røros hotell nå er et autorisert serveringssted for norsk, fatmodnet akevitt.

Røros hotell og Cirkumferensens aquavitforening hadde invitert til en aften preget av muntre historier og gode akevittopplevelser. Hans Christian Bangsmoen fortalte om Linjeakevittens historie, og Torkjell Berulfsen kåserte rundt temaet «Brennevin er sunt», til stor glede for dem som var til stede. De frammøtte fikk også en smakebit av Røros hotells omfattende utvalg av norske akevitter i samspill med lekre retter fra hotellets kjøkken. ■

NYTT ØL: Medlemmer i
Tromsø Akevitt Selskap
poserer velvillig med det nye
ølet fra Bryggeri 13.



FOTO: KARL JOHANNA TVEIT, AMARINE AS



FOTO: KARI FRØSETH

Akevittens venn – eget akevittøl

Tromsø Akevitt Selskap har i samarbeid med Bryggeri 13 brygget sitt eget øl, kalt «Akevittens venn». Med brask og bram var det ølslipp på selveste Akevittens dag, 13. april. Medlemmer fra Tromsø Akevitt Selskap møtte opp i røffe bryggerilokaler, som for anledningen var gjort om til en liten bar med lyslenker i taket og Springsteen på platespilleren. Bryggerisjef Christian Sæther Riksheim og president Annbjørg Reiersen sprettet den aller første flasken, før alle fikk nyte smaken av egetprodusert øl. Og ølet falt absolutt i smak!

Bryggerisjef Christian tok alle med på en omvisning i lokalene og fortalte engasjert om bryggeprosessen. En to hundre liters tank med øl av typen pale ale ble satt i begynnelsen av mars. Gode rådgivere var Rune Harper og Lasse Aleksandersen fra akevittselskapet. Sammen ble de enige om å smaksette ølet med klassiske kryddere fra akevitt. Karve, koriander og stjerneanis ble valgt, samt et lite innslag av eierbær. «Poenget var å lage et øl som passer godt å drikke ved siden av en akevitt, og det syns jeg vi har fått til», sier Lasse Aleksandersen i Tromsø Akevitt Selskap. «Den er smakfull, samtidig som kryddersmakene ikke tar luven av akevitten.»

Bryggeri 13 er et mikrobryggeri dimensjonert for tretti tusen liter øl, alt i ombygde varmtvannstanker. To hundre liter med Akevittens venn er nå tappet på 33 cl flasker og selges på et fåtall steder i Tromsø by. Skal du på bar, så har den autoriserte akevittbaren Skarven Bar Akevittens venn til salgs. Her endte også gjen- gen fra bryggeribesøket, altså en finfeiring i nord av Akevittens dag den 13. april. ■

En akevittforening på historisk grunn

NAV Nidaros ble stiftet 14. februar 2007. Det konstituerende møtet fant sted på spisestedet To Rom og Kjøkken den 17. september samme år.

TEKST: KARI FRØSETH

Gunnar Lysholm ble valgt som president. De øvrige styremedlemmer var Vigdis Bolås, Trond Lykke, Roar Hildonen, Harald Setsaas og Tore Bjørkli. Pr. juni 2016 har vi 220 medlemmer. Vi er ett av lokallagene som de siste årene har hatt størst medlemsvekst. Dette er gledelig, og vi ønsker å ha tett dialog med medlemmer om hvordan foreningen skal drives.

Autoriserte serveringssteder på historisk grunn

I skrivende stund planlegger vi autorisasjon av Baklandet skydsstation. Trondheim har til tross for sin historie ingen autoriserte serveringssteder for akevitt. Autorisasjonen finner sted 4. november, og vi inviterer medlemmene til å overvære begivenheten. Her blir det høytidelig seremoni, sildebord og historier. Skydsstationen har 177 typer akevitt på kartet og en meny som kler drikken godt. Atmosfæren på serveringsstedet er fantastisk, og en autorisasjon er dette serveringsstedet vel fortjent.

Medlemsmøter

NAV Nidaros startet denne høsten med akevittsmaking torsdag 1. september i samarbeid med Vinmonopolet. 46 medlemmer fikk smake på fire utvalgte akevitter ifølge med god informasjon om framstillingen og historien. Kvelden ble avsluttet med middag og sosialt samvær. Restauranten To Rom og Kjøkken var arena for årets akevittsmaking.

Vi kan nevne at vi også høsten 2016 arrangerte akevittsmaking for medlemmer, da på Trondheims nye Mathall.

Vårtur til Røros og verdensarven

Årets vårtur gikk til verdensarvstedet Røros. Ingrediensene på turen var god, lokal mat og drikke fra Rørosregionen, foredrag og byvandring. Hele 40 medlemmer deltok på turen som foregikk med tog fra Trondheim til Røros. Deretter ble det felles lunsj, før forsamlingen fikk litt tid alene. Kvelden ble innledet med ølsmaking. Røros øl- og mineralvannfabrikk sto for denne seansen. Kvelden ble avsluttet med festmiddag med noe av det beste fjellet og Røros kan by på. Søndagens høydepunkt var vandring i Bergstaden med guide og enda mer historie om dette fantastiske stedet. Vi planlegger ny tur våren 2017. Da ønsker vi å se hva trøndelagskysten har å by på, når det gjelder mat og drikkeopplevelser.

Rekruttering og informasjon om akevitt og matkultur

I tillegg til å arrangere medlemsmøter har NAV Nidaros besluttet å utlyse stipend til beste servitørlærling i Trondheim. Målet er å fremme norsk kultur på området mat og drikke. Målgruppen er ungdom som skal arbeide med dette.

Veien videre

Mye har skjedd siden stiftelsesmøtet på To Rom og Kjøkken i 2007. Her handler det om å legge stein på stein på en allerede sterk grunnmur. Trondheim med sin historie, utvikling av mat- og drikkekultur og interesserte medlemmer er det som skal til for å ta dette videre. ■

Årsmøte i NAV Sunndal – Trollheimen Akevitt Lag

Lørdag 9. april 2016 kl. 18:30 holdt NAV Sunndal – Trollheimen Akevitt Lag årsmøte i lokalene til Odd Fellow, som var leid for anledningen. 21 stemmeberettigede medlemmer som møtte. Arne Georg Dalager er leder og president og takket alle for et godt og raskt gjennomført årsmøte.

Etter årsmøtet

Etter at årsmøtet var avsluttet, var det dekket opp til et måltid. Det ble servert skinke og rødbetesalat, servert på hjertesalat med rugbrød til forrett. Hovedrett var svinebiff-gryte med grønn salat og ris samt sjokolademousse med bringebær til dessert. Drikke til maten var en enhet mineralvann/vin/øl og en enhet akevitt.

Under middagen ble det holdt et innlegg av Jan Roger Strømsvåg om akevittens treffelighet til hverdag og fest.

Etter middag, mens bordet ble ryddet, ble det gjennomført en quiz med spørsmål fra både Sunndalsøra og verden forøvrig. Premien til vinnerne var en bitte liten akevittflaske.

Siste post på programmet var smakskonkurranse av akevittsorter. Det ble delt ut fire 2 cl glass, der deltakerne skulle bestemme

hvilken type akevitt det var. Mange deltakere viste et stort potensial til forbedring. Det ble også kåret en vinner, og premien var også her en bitte liten flaske akevitt.

Etter dette fortsatte det inn i de små timer, før alle gikk hver til sitt. ■

NAV SUNNDAL / ÅRSMØTE

Det var tre styremedlemmer og to vara-medlemmer som var på valg, og det nye styret ble sammensatt som følger:

- Arne Georg Dalager, president og leder, 1 år igjen
- Odd Nasvik, styremedlem, 1 år igjen
- Ivar Ottem, styremedlem, 1 år igjen
- Ingrid Moen Sande, styremedlem, 1 år igjen
- Jan Roger Strømsvåg valgt for 2 år
- Siri Løvaas valgt for 2 år.
- Jan Erik Neergaard valgt for 2 år, ny
- Turid Jenstad valgt for 2 år, ny
- Helge Strømme valgt for 2 år, ny



HØSTTREFF: Fra Asak gård i Sørum.

Glommabreddens akevittlaug

Glommabreddens akevittlaug inviterer til høstsammenkomst med tema «Potet og gris».

Sted: Smakfulle Rom på Asak gård, Asakveien 115, Sørum.

Tidspunkt: Fredag 11. november kl. 19:00. Velkommen til en nydelig smakopplevelse på et sjarmerende sted med en fantastisk sjel.

Det blir busstransport T/R på strekningen Lillestrøm-Fetsund-Fjellsrud/Gan-Aursmoen-Kvevli-Helne-Blaker-Sørumsand-Lørenfallet-Smakfulle Rom.

Invitasjon sendes ut til medlemmene. Hjertelig velkommen. ■

NAVs OPPLEVELSESKALENDER 2016

Nye arrangementer meldes inn til sjur.harby@norsk-akevitt.org

- | | |
|-------------------------|---|
| 13.–15. oktober: | Norsk akevittfestival på Gjøvik. |
| 21. oktober: | Gilde Juleakevittlansering 2016 på Atlungstad i regi av NAV Hedmark. |
| 25. oktober: | NAV Stavanger inviterer til smalahovelag og smakstesting av Gilde Juleakevitt 2016. |
| 4. november: | Baklandet Skydsstation i Trondheim autoriseres av NAV. |
| 11. november: | Glommabreddens akevittlaug inviterer til høstarrangement på Asak gård i Sørum |
| 11. november: | Lutefiskaften på Smia fiskerestaurant i Kristiansund. |
| 11. november: | NAV Rogaland inviterer til smaking på årets juleakevitter. |
| 12. november: | Eidsverket akevittlaug inviterer til rakfiskaften på Eidsverket gods kl. 19:00. |
| 24. november: | NAV Stavanger inviterer til lansering av den nye Stavanger-akevitten. |
| 26. november: | Eidsiva akevittlag markerer 10 års-jubileum på Hurdalsjøen hotell i Hurdal. |
| 2. desember: | Tromsø Akevitt Selskap inviterer til uformell juleavslutning. Sted opplyses senere. |
| 9. desember: | Kvinnenes akevittaften til minne om Catharina Lysholm. |



NAV'S AUTORISERTE SERVERINGSSTEDER

NAV anbefaler alle å besøke de 22 utvalgte spise- og drikkestedene som har oppnådd å bli autoriserte serveringssteder for norsk akevitt. Utmerkelsen henger høyt og er en garanti for god kvalitet, når det gjelder service, mat og drikke.

- **AKEVITTLOFTET NYVÅGAR**
Storvåganveien 22 i Kabelvåg
Telefon: 76 06 97 00
- **BACKLUND RESTAURANT**
Kirkegaten 39 i Levanger
Telefon: 74 08 15 55
- **BAKGÅRDEN**
Tøllbodgata 5 i Kristiansand
Telefon: 38 02 12 11
- **BAKLANDET SKYDSSSTATION (04.11)**
Øvre Baklandet 33 i Trondheim
Telefon: 73 92 10 44
- **BJØRK**
Storgata 8 i Bodø
Telefon: 75 72 40 20
- **BISTROHUSET/CITY BISTRO**
Madlaveien 18 i Stavanger
Telefon: 51 53 95 70
- **BRYGGEN TRACTEURSTED**
Bryggestredet 2 i Bergen
Telefon: 55 31 40 46
- **BRYNE KRO & HOTELL**
Morenefareet 3 på Bryne
Telefon: 51 77 75 00
- **BØKEKROA**
Bøkeskogen i Larvik
Telefon: 33 18 10 53
- **CAFÉ SORGENFRI**
Bryggetorget 4 på Aker brygge i Oslo
Telefon: 21 50 10 90
- **ENGEBRET CAFÉ**
Bankplassen 1 i Oslo
Telefon: 22 82 25 25
- **FEMTE I ANDRE BAR**
Strandkaaien 2 a i Bergen
Telefon: 55 29 04 30
- **FJETRE GÅRD**
Ottestad
Telefon: 62 57 60 68
- **FOSSHEIM TURISTHOTELL**
Lom
Telefon: 61 21 95 99
- **FINNØY HAVSTUER**
6487 Harøy
Telefon: 71 27 58 50
- **FRU HAUGANS HOTEL**
Strandgaten 39 i Mosjøen
Telefon: 75 11 41 00
- **FYRET MAT & DRIKKE**
Youngstorget 6 i Oslo
Telefon: 22 20 51 82
- **GAMLAVÆRKET**
St. Olavs gate 38 i Sandnes
Telefon: 51 68 51 70
- **GAMLETORVET SPISERI**
Øvre Torvgate 24 på Gjøvik
Telefon: 61 17 04 44
- **HAMMONDS HULE**
Elvegata 19 i Lillehammer
Telefon: 950 19 108
- **HILDURS URTERARIUM**
Brønnøysund
Telefon: 75 02 51 34
- **HOTELL FRØYA**
Sistranda
Telefon: 72 46 45 00
- **JÆGTVOLDEN FJORDHOTELL**
Jektvollvegen 89 på Inderøy
Telefon: 74 12 47 00
- **M/S MIDNATSOL**
Hurtigruten ASA
Telefon: 994 87 277
- **NYTHUN HØYFJELLSTUE**
Etneidal
Telefon: 61 35 79 30
- **RESTAURANT DET GAMLE RAADHUS**
Nedre Slottsgate 1 i Oslo
Telefon: 22 42 01 07
- **RØROS HOTELL**
An-magritt-veien 48 på Røros
Telefon: 72 40 80 00
- **SCANDIC ELGSTUA**
Trondheimsvegen 9 på Elverum
Telefon: 62 40 10 70
- **SCANDIC RINGSAKER**
Olrud
Telefon: 62 35 01 00
- **THIME STATION**
Storgata 8 på Bryne
Telefon: 51 48 22 56
- **TINGNES SPISERI**
Tingnesveien 796, Nes på Hedmark
Telefon: 62 35 32 58
- **WESSEL BAR**
Øvre Ole Bulls plass 6 i Bergen
Telefon: 55 55 49 49
- **VEGA HAVHOTELL**
Viksås
Telefon: 75 03 64 00
- **VERTSHUSET SKARVEN**
Strandtorget 1 i Tromsø
Telefon: 77 60 07 20
- **VIKGÅRDEN**
Sjøgata 8 i Mosjøen
Telefon: 75 17 80 90
- **ØRLAND KYSTHOTELL**
Rådhusgata 10 i Brekstad
Telefon: 72 51 33 00
- **ØYNA**
Inderøy
Telefon: 915 90 813

Er du én av oss?

NAV autoriserer fremragende serveringssteder over hele landet.