



Klubbmøte 5.januar 2015

Møtet vart leia av presidenten.

3 minuttar ved Audun, som snakka om å leva langsamt – og raskt.

Orientering om planane for eldrefesten kommande måndag, ved Jon H. Alt under kontroll.

Tilbakeblikk på 30 år som redaktør i Bygdanytt, ved Hallvard Tysse. Hovedspørsmål framover: Lokalt nytt på papir eller digitalt? Høgdepunktet for Bygdanytt i hans tid: Kåringa til Europas beste lokalblad i 2012!

Bygdanytt er i dag fulleigd av Bergens Tidende, som er fulleigd av Schibsted.

Hallvard planlegg no å starte månadsavisa «Rett Vest» - eit inspirasjonsmagasin for vestlendingar som vil oppleve eigen landsdel!

Godt foredrag og godt møte!

Aksel

Arna Rotary Klubb

Nyttårsfest for eldre i Arna mandag 12. januar 2015

93 eldre fann vegen til Kyrkjelydshuset i Arna denne kvelden, dei aller fleste av dei blei kjørt av Rotarymedlemer.

Jon Heimseth, som leia festen, ønskte velkommen før vi song «Deilig er jorden». Tonefølje var ved Jan Erik Reknes på piano. Deretter orienterte presidenten, Hallvard Mjelde, om Arna Rotary Klubb og klubben sitt arbeid.

Serveringa var, som alltid, eitt av høgdepunkta på festen: Snittar og heimelaga sjokolade. Også i år vanka det mykje skryt for sjokoladen, så damene på kjøkkenet er uunverlige!

Etter maten song vi først «Det lyser i stille grender», før kveldens foredragshaldar, Kjartan Rødland, slapp til. Han snakka om dette og hint, med sideblikk på historien i eige land – og andre land. Men hovedvekta la han på forteljingar frå den gongen Arna skulle innlemmast i Bergen i 1972. Arna kommune greidde seg godt aleine. I motsetning til ein del av dei andre som kom inn i Bergen, hadde vi starta opp med den 9-årige skulen. Ungdomsskulen på garnes kom i 1970. Vi hadde også rikeleg drikkevatn, vi hadde vekst, med bl.a. Toro, og vi låg lagleg til for trasséen for ny stamveg til Oslo. Og så hadde vi kort veg til Bergen sentrum gjennom Ulrikstunnellen! Den var nok hovedgrunnen til at vi kom med i den nye storkommunen.



Kjartan Rødland sette lokalhistorien inn i eit interessant og spennande perspektiv, og han konkluderte med at vidare vekst av Bergen no vil komma austover.

Etter foredraget var det Haukeland songlag sin tur. Dei har gjennom fleire år vore eit fast innslag på festen. Under leiing av dirigent Tone Synnøve Steinkopf, song dei fleire fine songar frå jule- og nyårsrepertoaret sitt, bl.a. Nordnorsk julevise, der vårt Rotarymedlem, Torstein Jensen, var solist.

Etter korsongen var det tid for kaffi og tebrød, og ikkje minst radl. Det er viktig for dei eldre å få tid til å snakka med kjende dei møter på festen!

Heilt til slutt, før dei eldre blei køyrde heim att, blei alle blomane ein hadde pynta med, trekte. Dette er også eit tradisjonelt og populært innslag på festen.

Festen var også i år svært vellukka. Likevel må vi ha ein grundig gjennomgang av korleis vi sikrar oss at alle på lista blir inviterte – og henta! Det viste seg dessverre at det var nokre som blei gløymde i år – også nokre som var inviterte, og som derfor venta på skyss!

Ingeborg Eliassen
referent

ARNA ROTARY KLUBB – KLUBBMØTE 19.01.2015

3 min: John Willy

Ga en kort innføring i ølets historie, hvordan ølet lages før og nå og litt om rennesansen for hjemmebrygging av øl. Ølet hadde sin opprinnelse i midtøsten mellom Eufrat og Tigris for 8-10.000 år siden. Oppfinnelsen av ølet som er verdens eldste alkoholholdige drikk sammenfaller i tid med etablering av jordbruksamfunnet. Ølet har gjennom historien hatt stor betydning både i religiøse og politiske sermonier. Det var en kristenplikt å brygge øl som både skulle være sterkt og godt. Gulatingloven påla bønder å brygge juleøl som i mengder laget av en maltvekt som tilsvarte den samlede vekten av mann og kone på den enkelte gard. Mot slutten av Middelalderen og inn på 1600 tallet vokste det fram lokale bryggerier i land som Tyskland, Belgia, Nederland og England. Det var også på denne tiden at ølbrygging ble et mannsyrke og samtidig startet også fabrikkproduksjonen. Tidligere var brygging et kvinnelig annliggende.

Hovedingredienser i øl er malt av korn fra hovedsaklig bygg, humle, vann samt gjær som omdanner malt til alkohol. Ølet får sin karakter av hvordan gjæringen foregår (undergjæret eller overgjæret), type av malt som nyttes og ikkje minst kva slags humle som tilsettes og varmebehandlingen av disse.

På 70 tallet startet en bevegelse i USA med brygging av mer smakfulle øltyper i mindre mikrobryggerier som en reaksjon mot det kjedelige fabrikkølet. I dag er 10 % av ølkonsumet i USA laget på mikrobryggerier. Tilsvarende utvikling har vi hatt i Europa, også i Norge. Smakfulle og varierte øltyper (for enhver smak) lages i dag i snart 100 mikrobryggerier rundt om i landet. Ægir, Kinn, Nøge Ø er noen av ølprodusentene som begynner å få merkevare-status her til lands.

Talaren har selv startet med hjemmeproduksjon av øl sammen med en sterkt økende andel av den mannlige norske befolkning.



Dagens tema: Frå myntens opprinnelse til vår tid v/Olav Sæbø

Olav har vært en ivrig myntsamler i mange år, og ga oss en interessant innføring i hvordan mynter oppsto og har blitt brukt i ulike sivilisasjoner opp gjennom historien. Han ga oss videre en innføring sedler som betalingsmiddel, og avsluttet med en detaljert gjennomgang om norske konger og fyrster som har preget mynter opp gjennom historien. Mynter med kongeportretter er spesialinteressen til foredragsholderen.

Verdens første mynt ble preget av Alyath 600 f.K. i Efesos i dagens Tyrkia. Preging av mynter er å stemple mynten med forskjellige bilder og motiv slik at de skulle kunne kjennes igjen, også av blinde

Greske mynter var først preget med dyremotiver som seinere ble ertattet av protretter. De romerske myntene i keisertiden hadde protretter av keiserne. Myntene ble laget i bronse, sølv og gull. De bysantiske myntene var flotte mynter med kunstnerisk pregning.

I Norge utga kong Olav Tryggvasom de første norske myntene i 995. Et nasjonal norsk myntvesen ble etablert i 1050. Kong Erik Magnussen innførte den norske løven på norske mynter i 1285. Den første norske gullmynt ble laget i Bergen i 1497 og befinner ser i dag i Dresden i Tyskland. I 1623 ble sølvgruven i Kongsberg oppdaget og i 686 ble myntverket på Kongsberg åpnet. Det var da to hamrer på norske mynter oppsto.

I 1695 ble de første sedlene i Norge utstedt. Dette ble en fiasko da det ikkje var verdier bak sedlene. Utstederen jørgen Thormøren gikk konkurs og ble fengslet. Norges bank ble grunnlagt i 1816.

Mynter med pregning av konger og fyrster i Russland utgjorde en omfattende samling, og Olav hadde studert livshistorien til alle. Her falt referenten ifra alle detaljene, men fikk med seg at hårmanke på myntportretter og person var interessante observasjoner.

Olav donerte sedler til klubben fra Tzar Russland som ble loddet ut under møtet, med mange forskjellige vinnere. Overskuddet av loddet salget går inn i klubbkassen,

Annen info

- Styret for 2015/16 hadde avholdt konstituerende møte samme dag.
- Krokett-turneringen hos Sveinung er berammet til 22. august. Medlemmer i naboklubber vil bli invitert.
- Jon Heimset orienterte om gjennomføringen av årets eldrefest for ca 95 arnabuere (115 var invitert). Arrangementet var som vanlig vellykket med god mat og underholdning. Talen til Kjartan Rødland om lokalhistorien til Arna ble særlig godt mottatt. Det er eget referat fra Nyttårsfesten

Referent: JWV



ARNA ROTARY KLUBB – KLUBBMØTE 26.1.2015

President Hallvard leia møtet.

3 min:

Dagens 3 minuttar var ved Synnøve

Tema: Oppsummering av årets fotballsесong.

Dagens tema:

Bente Getz presenterer sitt osteri i Samnanger

"Det vesle osteriet med dei STORE smakane".

Ho er fødd i Samnanger, men flytte til Arna og starta i 2.klasse på Indre Arna skule.

Guleiksgården i Samnanger er utgangspunktet for osteriet. Garden har navn etter Guleik, som kom til garden i 1890. Han gifte seg med Anna og busette seg der.

Bente budde i ungdommen på ein kibbutz i 16 år, og returnerte til Norge med 4 ungar, 8 koffertar og ein mann som ikkje snakka norsk.

Ho kom til ein overgrodd gard med bygningar i fullt forfall.

Dei bygde nytt våningshus i 2005, og starta med å skaffe seg 2 drektige kviger.

No har dei både kyr og sauer.

Bente drog til Økoskulen i Sogn og lærde å ysta ost.

Ho har fått støtte frå innovasjon Norge til å etablera bedrifta - og fekk godkjent ysteriet av Mattilsynet i 2010. Ho produserer nå ostar, bakverk, pølser.

Ostar: Sterke Nils og Sverre,

Osteprodukt: pai, verdens beste ostekake, urteost, Samnanger Karamell,

Attåtprodukt: chilisyltetøy og ølsirup.

Bakverk: kanelbollar, solbollar og ostehorn

Pølser: sydenpølse, fjellsaupølse

Andre produkt: Budeielukt på glas (sansehage på glass).

Kundekrets:

Lokalbutikken på Bjørkheim: lokalbefolkningen, hyttefolk, turistar

Bondens marked i Bergen.

Restauranter: spisekroken, lysverket, 1877. Hanne på høyden etc.

Framtida:

Tek eitt år om gangen

Kjem til å auke produksjonen mykje neste år, men satsar på å halde fram som "lykkelig som liten".

Annen info

Dagens vin-vinnar: Inger Tverlid.

Referent:

Leif Harald Kvaale