

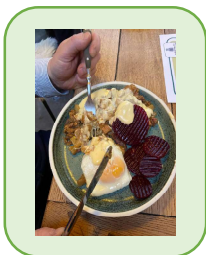
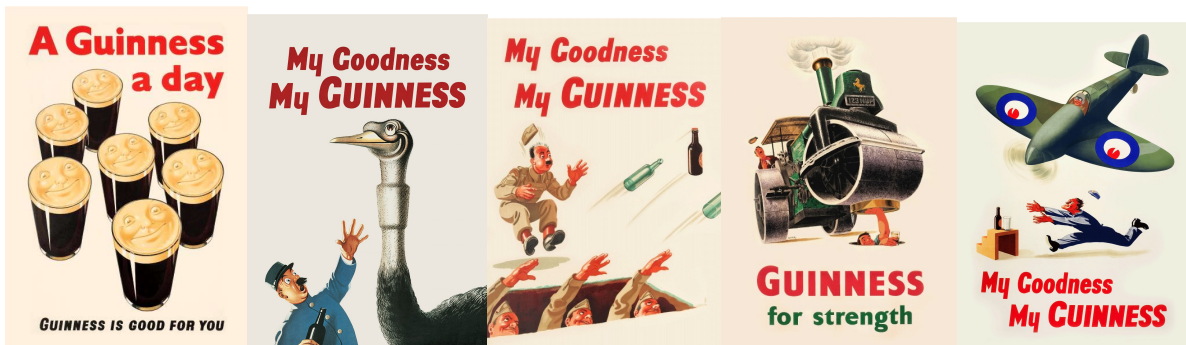


**Medlemsmøde – Engelsk øl v. Leif
Porsholdt - Tirsdag den 21. marts kl. 19
på Esbjerg Bryghus**



Det bliver en eksklusiv engelsk ølsmagning, som du har mulighed for at deltage i tirsdag 21. marts. Sammen med Lars fra Esbjerg Bryghus, har Leif fundet frem til adskillige øl, som man ikke bare lige kan få alle steder. Der vil bl.a. komme en i Danmark sjældent øl på fad, og smagningen vil også byde på øl, som er sendt til os direkte fra England. Der er virkelig noget at glæde sig til – *skrev Ole!*

Og inden vi kaster os over de engelske dråber, er det på sin plads at slå fast, at alt om øl er en seriøs ting og der er alt for humoristisk alvorlig til plat humor. Her skal der engelsk underforståelse til:



I fa. Karl Graffs gamle blikkenslager værksted, hvor det tidligere Ølværket flyttede ind i 2020 og blev til Esbjerg Bryghus bød formanden Jakob Sørensen velkommen til 36 deltagere i spisningen, der bestod af biksemad med spejlæg (næsten ad libitum).

Her var måske et vink med en vognstang til bestyrelsen! Det kunne se ud til, at en forudgående viden om menuen gav anledning til flere deltagere i spisningen, når man ikke skulle "gamble med hvad der nu blev serveret!"



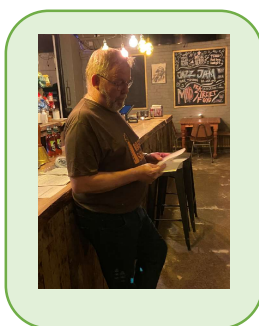
Kl. UPRÆCIS 19:05 BØD FORMANDEN VELKOMMEN TIL DE 46 FREMMØDTE "SMAGERE" OG OVERLOD ORDET TIL DAGENS TOVHOLDER OG SPRECHSTALLMEISTER LEIF PORSHOLDT.

Men inden Leif gik i gang med smagningen informerede medlem af bestyrelsen Mogens Baagøe om en smagning hos MENY i Hjerting den 27.4.2023 i Jon & Dittes hus. Tilmelding via Meny's FaceBook side.

Leif orienterede kort om smagningen og gik så eller i gang med ”Dagens ret – engelske øl”.



1. **Ruddles County, 4,3 % Pale Ale** fra bryggeriet **Green King Brewery** der købte bryggeriet i Langham, Rutland efter lukning i 1999. Denne øl er den første, der blev serveret som cask condition i DK i 1992.
2. **Brains Dark, 4,1 % mørk øl** fra bryggeriet **Brains i Wales** – stiftet i 1882 – i de nye lokaler er der flisegulv og savsmuld på gulvet – bænke i rækker – et besøg værd hvis man kommer til Cardiff.
3. **Wilder,s Folly, 6,5 % Ruby Mild double barreled** fra bryggeriet **Thornbridge Brewery** - navnet på øllet henviser til et tårn uden for byen, hvor man i dårskab lavede et dueslag.
4. **Old Peculier, 5,6 % Ale** fra bryggeriet **Theakston i Masham North Yorkshire** – blev i mange år kaldt tosse suppe, men er yderst populær i England, Bryggeriet har ført en omskiftelig tilværelse med konkurer og salg fulgt af tilbagekøb osv.



Pause



5. **Pause øl – fadøl - Storming the tea cups, 5,8 % Pale Ale** fra bryggeriet **Howling Hops i Hackney Wick** – åbnede 2011 og bryggede i løbet af 2 år 100 forskellige øl, men har i dag også et fast sortiment.
6. **Big Job, 7,2 % IPA** fra bryggeriet **St. Austell Brewery i Cornwall** – indeholder bl.a. hvedemalt – grundlagt i 1851 som vin og spiritus forretning – 12 år senere startede øl bryggeriet. Har 178 pubber i det sydvestlige England.



Hovsa! Vi må hellere opdatere, for i pausen var der lodtrækning om gode øl og det faldt således ud:

Nr. 1 – Leif Buster Hansen

Nr. 2 – Chresten Knudsen

Nr. 3 – Torben B.



ØL

[ø]

Subst. - 1. Øl er en alkoholisk drik, der er brygget på maltet byg eller hvede. Eftersom byg og hvede også bruges i flere fiberrige morgenmadsprodukter, kan øl defineres som sund morgenmad. 2. Øl er ikke særlig vitaminholdigt. Derfor skal man huske at drikke masser af det. 3. Øl er et bevis på, at Gud elsker os, og at han ønsker, at vi har det godt! 4. Den reelle definition af en varieret kost er at drikke både Tuborg og Carlsberg. 5. En sand øl elsker arbejder med de tre tidsbegreber: nutid, datid, øltid altid! 6. Man har først et alkoholproblem, når der ikke er mere øl!

SE DET ER,
HVAD JEG KALDER



GO'E KASSER!

SÅ' DER LAGKAGE!



Nå vi må
hellere
komme
videre!

7. **Great Armoured One, 10,6 % fadlagret på Bordeaux fade – Imperial Raspberry Sour ale – fra bryggeriet Wander Beyond Brewing – navnet er lig med navnet på et bæltedyr – åbnede i 2017 i Manchester og der er vel kun at føje til ”så er den smagt”!**
8. **Imperial Stout, 7,0 % fra bryggeriet Samuel Smith i Yorkshire – det ældste bryggeri i området og er fra 1758 med egne bødkere – øllet leveres til egne pubber pr. hestevogn – vandet er fra egen brønd i 25 m dybde ligesom gæren stammer helt tilbage fra 1900 – gæring foregår i firkantede stenfade.**
9. **Parking at the moon, 12,5 % imperial Stout fra bryggeriet Full Circle Brew co. og er baseret på en traditionel Yorkshire kageopskrift – bryggeriet startede i 2018 – ren fornøjelse at smage.**



Og dermed var det slut på en fin smagning med LEIF i topform på brillant vis.



Finn Thor Sørensen



Hvem hulen har lukket de to øl kapsel samlere ind?

