



Årets sidste møde og smagning den 20. december 2022 på Dronning Louise



Så blev der indkaldt til årets sidste smagning, næsten inden smagen af julefrokosten var forsvundet:

Næste medlemsmøde tirsdag den 20. december kl. 19:00 Ja, så er det snart jul og dermed tid til at afholde det sidste medlemsmøde for i år. Som sædvanligt vil Buster stå for en lille "Quiz", som vil blive krydret med diverse juleøl fra ind- og udland. Så I kan roligt glæde jer til denne aften, hvor der selvfølgelig vil være præmier til dem, der svarer rigtigt i Quizen. God Jul og Godt Nytår! Bestyrelsen og aktivitetsudvalget vil hermed gerne ønske alle medlemmer en god jul.



Årets sidste smagning på et julepyntet Dr. Louise og med byens juletræ tændt på Torvet tog mod først **13 personer til spising og dernæst 28 personer til smagningen** af juleøl fra nær og fjern.



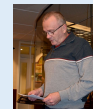
Dagens menu var Oksefilet med Hasselbach kartofler og champignonsovs krydret med Familien Ølgårds Jul og efter forlydender særdeles velsmagende.



Formanden kunne så kl. 19 byde velkommen med, at traditionen tro var der også dette år en quiz med Buster som sprechstallmeister og quiz forfatter, ligesom der var fine præmier til de tre bedste. Ellers var der information om kommende arrangementer:

- ✚ Ølmesse i Blue Water Dokken den 27.1. kl. 17-22, hvor det forsøges af få en stand til vor lokale afdeling. Mere information kan hentes via Facebook.
- ✚ Fanø Strong Beer Festival er den 20.1. kl. 15-19. Prisen er kr. 250 for smagningen. Ligeledes her kan der via Facebook hentes mere information.

Så var der en ekstra julegave fra Lars Wieland i form af en tysk inspireret hvede øl på 4,4 % og Lars fortalte om indholdet, men bemærkningen om, at en ny påfyldning stod for døren og han kun havde 3 tomme flasker tilbage og derfor hurtigt skulle have tømt nogle fyldte – det vakte stor moro.



Så er vi klar til smagningen, der blev forestået af den højtærede formand og de kommer så her:



Nr. 1 – 8
fra venstre



Medlemsmøde – Quiz + nu ”Juler” vi rundt 20. december 2022 Dronning Louise, Torvet 19, 6700 Esbjerg

Nr.	Navn	Bryggeri	%	Øltype & Smagsnoter
1	Bjúgnakrækir Nr. 71 Pale Ale	Borg Brugghús	5,2	Pale Ale – American (APA)
2	Godt Bryg Carlsminde Luxus Jule Bryg	Albani Bryggerierne (Royal Unibrew)	7,0	Bock - Heller Bock / Maibock
3	Warm Welcome	Ridgeway Brewing	6,0	Brown Ale
4	Winterklokje (2022)	Brouwerij Broeder Jacob	9,0	Belgian Ale – Strong Dark
5	Blizzard (In A Beer Mug)	To Øl	6,0	IPA – White
6	Cardamom For Christmas	Amager Bryghus	8,5	Porter – Imperial Flavored
7	Limfjords Porter Overgæret Jule Porter	Thisted Bryghus	9,2	Porter - Baltic
8	Motor Oil Christmas Special	Moersleutel Craft Brewerv	12,0	Stout – Imperial Flavored / Pastry

Hertil kommer den særdeles fine og fyldige forklaring om de enkelte øl:

01 - Nr. 71 Bjúgnakrækir - 5.2% PALE ALE - Alt dette saltede og røgede kød kræver en ægte tørstslukker, og Bjúgnakrækir gør jobbet til perfektion med en saftig El Dorado- og mosaikumlegave pakket ind i en bleg sky.

Sagnet om julemændene:

Den første julemand kommer forbi den 12. december. Hvis børnene har lagt en sko i vindueskarmen, bliver de forkælet med en lille gave – Men vel at mærke kun hvis de har været artige den pågældende dag. Hvis de derimod har været uartige, får de en gammel kartoffel eller et stykke kul i skoene. Dagen efter kommer så den næste julemand, og sådan fortsætter det til juleaften. Hvis børnene var uartige alle de 13 dage op til jul, ville julemændenes mor Grýla komme og tage børnene og putte dem i en sæk og bære dem med hjem så hun kunne koge dem i en gryde og fodre sine børn med dem. Og som om det ikke var slemt nok, så havde Grýla en stor sort kat.

Hvis børnene ikke fik nyt tøj til jul ville katten snige sig op i børnenes seng natten til den 25. december og spise dem og det eneste deres forældre ville se, var nogle sorte kattehår i børnenes seng. Det blev derfor en juletradition at alle i familien fik et nyt stykke tøj i julegave, så de undslap den grumme julekat. Dette resulterede i at katten til sidst sultede, da den ikke fik noget at spise. Men børn i dag får stadig noget nyt tøj, det behøves ikke at være meget, blot en vante eller en sok før jul - bare for at være på den sikre side.

Julemændene ankommer en efter en tretten dagen før jul. De tager derefter hjem igen en efter en i de tretten dage efter jul, indtil julen slutter den 6. januar. Man fejrer at de er rejst hjem ved at holde en stor fest med kæmpe bål og fyrværkeri, for alle er så glade for at julemændene og deres mor er gået hjem og ikke kommer tilbage før næste jul. Julemændene siges at bo forskellige steder med deres forældre, Grýla og Leppalúði, i hver region. I Reykjavík bor de i bjerget Esja. Julemændene er traditionelt klædt som de islandske landmænd var klædt i det 18. århundrede og ses ofte bære rundt på deres livret. Nu om dage er de ofte iklædt typisk rødt nissetøj med hvidt skæg og sorte støvler. Selvom Julemændene i dag er blevet mere børnevenlige, så er de stadig drillenisser og deres navne fortæller og beskriver deres uartige vaner.

Julemændenes navne

- 1. Stekkjastaur (Fåreskræmmer)*
- 2. Giljagaur (Mælketyv)*
- 3. Stúfur (Pandemadsstjæler)*
- 4. Þvörusleikir (Skeslikker)*
- 5. Pottasleikir (Grydeslikker)*
- 6. Askasleikir (Skålslikker)*
- 7. Hurðaskellir (Dørsmækker)*
- 8. Skyrgámur (Skyr spiser)*
- 9. Bjúgnakrækir (Pølsesnupper)*
- 10. Gluggagægir (Vindueskikker)*
- 11. Gáttapefur (Sprækkesnuser)*
- 12. Ketkrókur (Kødkrogshapser)*
- 13. Kertasníkir (Lysestjæler)*

2. Godt Bryg Carlsminde Luxus Julebryg – 7,0 % - Carlsminde Luxus Julebryg er den første stærke moderne danske julebryg efter krigen og blev brygget på Carlsminde Bryggeriet i Nyborg i 1953 af Brygmester Wørmer. Den lagde kimen til den juleølstradition, som vi kender i dag. Julebryggen er en forfriskende, gylden, undergæret øl, der er afbalanceret og let drikkelig.

3. WARM WELCOME - 6.0% - Nut Brown Ale - Yeeow! Især til ferien, en brown ale med ægte attitude! Malten, der bruges til at lave Warm Welcome, er ristet for at give en solid ravbrun farve og en varm, afrundet nøddeagtig smag. Denne fine ale er dedikeret til alle jer nysgerrige brygelskere derude, som nogensinde har haft seriøse spørgsmål om mekanikken bag julemandens formodede ankomst gennemskorstenen.

4. Broeder Jacob Winter Beer (Winterklokje - Cloche D'hiver) - en stor og sofistikeret mørk øl. Noter af mandler, mirabeller og mørk chokolade gør den fremragende som juleøl. Samtidig er den forstærket med portvin som giver den styrke og længde. En fantastisk juleøl som kan nydes hele året!

De fleste kender sangen om "Mester Jacob" – eller "Frere Jacques" – eller på flamsk "Broeder Jacob" – om munken som sov over. Men hvorfor kom denne stakkels munk ikke til tiden den morgen?

Legenden er som følger:

“Vi er tilbage i 1385. Jacobus Klaasen var en 16 årig novice og hans abbed gav ham til opgave at blive lærling hos broder Isidoor. Broder Isidoor er klosterets brygmester, men nærmer sig 80 år. Så for ikke at Isidoor skal tage alle sine bryggehemmeligheder med sig i graven, ønsker man at give læren videre til unge Jacobus. Isidoors øl er en behagelig og dejlig let øl, som munkene ynder at drikke til deres frokost. Broder Jacob – som drengen nu bliver kaldt – er en ivrig elev. En dag sender Isidoor ham til klosteret i Rochefort. Her bliver han serveret en øl, som han meget godt kan lide og taler med brygmesteren, som lærer ham om øllet her. Da han kommer tilbage bekender han hvad han lærte i Rochefort og spørger om tilladelse til at brygge sådan en øl selv. Klosteret giver ham lov, men på den betingelse at han gør det i sin fritid. Derfor får broder Jacob meget travlt med pottes og pander til langt ud på de sene timer og kommer alt for sent i seng. Med det resultat at der en morgen bliver råbt “Frere Jacques, dormez-vous?” eller broder Jacob, sover du? (som så er blevet til mester Jacob) Men broder Jacobs arbejde gav pote og en dag kunne han præsentere den første øl for Fader Abbed som var begejstret, men også bekymret. For øllet smagte herligt og rigt, men indeholdte også meget mere alkohol end munkene normalt var vant til. Derfor befalede han at øllet kun måtte blive brygget i al hemmelighed – kun for ham og hans bryggebroder – og dermed blev det sådan - indtil Johan Claes fik smagen for det i det enogtyvende århundrede. Han fik travlt med at brygge en ny øl med broder Jacobs velsignelse.

Ak og ve – her var der pause og godt for det! Åbningen af Mester Jacob gav højt skum både i glas og ud overe bordet Umiddelbart troede undertegnede, at det kun var ved vores bord, men et ”rund kig” vist, at alle have samme oplevelse. En større optørring var nødvendig, men øllet smagte nu godt.



5. To Øl - Blizzard (in A Beer Mug) - Winter Wheat IPA på 6% som vil ligge som et grumset hvidt tordenevej i dit glas. Fed og frugtlig og grumset som snestormen i 78 i New England. Dry Hopped med Au Ella, Citra, Mosaic Cryo og Rakau.

6. Amager Bryghus Cardamom for Christmas - Imperial Winter Porter med kardemomme. Svenskerne forstår det. Danskerne... ja, ikke så meget. Vi taler om kardemomme – det eksotiske og aldeles lækre krydderi med sådan en sofistikeret og lokkende aroma. I Danmark plejer vi bruge kardemomme til jul, bruge det til julesmåkager, til æbleskiver eller til klejner, mens svenskerne bringer netop dette krydderi frem til alt hele året rundt. Og de elsker det! Så må vi jo prøve om vi også gør dette.

7. Limfjords juleporter - 9,2 % - Den sorte eliksir, Nordenfjords alkymi og Øllets gentleman. Kært barn har tillagt sig mange navne. Der er ingen tvivl om, at tidligere brygmester Peter Klemmensen havde Limfjordsportereren som sit hjertebarn, eftersom han udviklede opskriften over syv år, inden den kom på gaden første gang i 1989.

Chefbrygger Christian Harboe har også nøje udvalgt ingredienserne til den særlige juleudgave af Limfjordsportereren, der er blevet introduceret i julen 2022. Opskriften er naturligvis en velbevaret hemmelighed, men vi vil dog godt afsløre, at der er tilsat vanilje fra Tahiti og portvin fra Quinta Do Estanho.

Den ristede malt leder smagen i retningen af kaffe, mørk chokolade, karamel og et svagt hint af røg. Duften af vanilje er tydelig, og den tilsatte portvin giver sødme og friskhed. Bryggerens udgangspunkt var, at juleporteren skulle passe til julens søde desserter, men den har vist sig også at kunne nydes sammen med julens kraftige retter med salt og syre eller bare som en kompleks smagsoplevelse helt for sig selv. Kan med fordel serveres ved en højere temperatur på 15-16°C for at fremhæve smagen af portvin i denne komplekse Imperial / Double Porter, som er til den sødere side med en cremet mundfylde samt et nøddebrunt skum i glasset. Sødmen bliver afrundet af mild til medium bitterhed.

8. Moersleutel / Motor Oil Christmas Special - 12% - Åh åh åh! Det ved du måske ikke, men julen blev næsten aflyst i år. Julemanden måtte få lavet nogle reparationer på sin trofaste, magiske slæde. Rensdyrene var heldige med en dejlig overraskelsesferie, mens julemanden besøgte vores bryggeri & ingeniør-værksted. Han ved, at vi altid har en kedel med motorolie, der brygger, og vores ingeniører ville elske at finjustere hans vogn. For at give hans motorer det ekstra ferieglimt, justerede vi opskriften på motorolie for at fusionere appelsinskal og kakaonibs. Det gjorde vidundere og duftede så godt, at vi selv prøvede det. Og du vil måske også have nogle! God ferie!

Alt imens øllet blev smagt afviklede Buster sin quizmas med 25 spørgsmål og det var en spøjss affære, der gav anledning til mange bemærkninger, eftertænksomme miner og hovedbrud og ingen havde 25 rigtige. Vinder blev med 15 rigtige formand Jakob og lige efter ham med 14 rigtige kom Marianne og Leif. De kunne så hjembringe gevinsterne i form af den netop smagte øl.



Quizmaster
Buster

Alle ønskes en glædelig jul og et godt nytår på gensyn til næste år

Finn Thor Sørensen

