



Julefrokosten december 2024



Ødi det herrens år to tusinde og fire og tybe lod der fra allerhøjeste lokalafdelingskontor udgå meddelelse fra "overnisseølfmanden" i allerhøjeste person samt dertil suppleret af den penneførende oberansbarlige "nisseugebredsredaktør" denne meddelelse til alle lokale ølnisser uden skelen til rangordning.



DANSKE ØLENTUSIASTER

Lokalafdeling Esbjerg og Dr. Louise

Julefrokost 2024

Skal du med til vores traditionsrige julefrokost?
Årets på alle måder mest velsmagende arrangement!
Lørdag den 14. december kl. 11.00 - 16.30



Når jeg skriver "traditionsrige" om vores julefrokost, skyldes det først og fremmest, at vi lige siden lokalafdelingens start i februar 2002 har afholdt julefrokost. Det var jo også oplagt i sin tid at starte traditionen op, når vi nu afholdt vore møder på en restaurant. Arbejdet var rimeligt overkommeligt, idet Dr. Louise sørgede for både maden og ølsmagningen. Vores del af arbejdet bestod i at tage imod tilmeldinger og sørge for lidt underholdning. Sådan er det stadigvæk! Droning Louise serverer deres fantastiske store julefrokost-buffet på 1. sal og sørger også for, at vi



får en juleøl-smagning fra hannerne nedenunder. Det kan du roligt begynde at glæde dig til. Julefrokosten koster 475 kr. pr. person, og du får:

- 1 velkomstøl (10 cl)
- 1 snaps
- Forret, hovedret og dessert. (Se menu'en t.h.)
- 1 dessert-øl (10 cl)
- Ølsmagning (6 x 10 cl)
- Lidt underholdning og måske en sang eller to.

BEMÆRK!!!

Arrangementet er ikke kun for medlemmer, så man må invitere et par gæster med.

Amr. lotteri

Vi afholder amr. lotteri med fine gevinster. Husk kontanter hertil.

Tilmelding og betaling

- senest lørdag den 30. november

Vi skal være mindst 30 deltagere, så skynd dig at få dig tilmeldt til undertegnede, spangsberg@esenet.dk, med antal personer og derefter overføre kr. 475,- pr. person til 3060 7526 (Mob.pay) - eller bankoverførsel: 9682-0000677825. Evt. kontant aftales med mig.

Dresscode: Et eller andet julerelateret, - f.eks. noget synligt rødt, som en nissehue, eller nissestrømper, eller???

Vi håber, at I alle vil bakke op om vores hyggelige julefrokostarrangement.



På bordene serveres:
To slags sild m. carrysalat, løg, kapers, brød.

Forret

- Tunmousse
- Æg og rejer m. sort kaviar
- Kold gravad laks m. senepsdressing
- Baksuld m. remoulade og citron
- Roastbeef m. pickles, remoulade og ristede løg

Hovedret

- Leverpostej m. sprøstegt bacon og ristede champignon
- Tarteletter m. hønseasparges
- Flæsksteg m. sprød svær
- Kålpølser
- Frikadeller
- Glaseret skinke

• Hertil serveres hvide og brunede kartofler, rødkål, julekål m. kanel, surt og juleskysauce

Dessert

- Ris a la mande m. kirsebærsauce
- Port Salut m. vindruer, kiks og chutney.





Julenissenyhedsbrevsredatør Ole sendte denne jublende af jul lugtende meddelelse hvor man kunne føle juleglæden!

"Vi nåede heldigvis de 30 deltagere, som Dronning Louise har som minimum for at kunne servere den "helt store julefrokost-buffet" på 1. sal. Men der er stadigvæk mulighed for, at vi kan eftertilmelde deltagere, så hvis du ikke lige nåede tilmeldingen i tide, er chancen der

Overjulenisseølentusiastformand Jakob bød velkommen, men havde desværre en trist meddelelse idet julenisseølentuast Poul Rissom måtte melde forfald efter at have agere julenisse-håndværker med deraf følgende hold i ryggen. "God bedring Poul og Glædelig Jul".

Overjulenisseølentusiastformand Jakob fortsatte med at oplyse, at der var 8 øl under frokosten – en velkomstøl og så 6 fra Dronning Louises haner – derefter en spændende afslutningsøl. Og så blev ordet givet til Julenisseølentusiastnæstformand Ole, der også bød velkommen og konstaterede, at julefrokosterne havde fundet sted siden 2002 med en enkelt Corona relateret aflysning i 2020.



Og så lige orientering, der druknede i deltagernes snak på grund af utålmodighed – vi var 5 min. forsinket.



Og så blev der ellers gået til den almindelige marinerede sild og stegt sild med det sædvanlige tilbehør samt en enkelt snaps – nå nej! Der var nogle der fik mere end en – skål og højt skum på det!



Velkomstøl – som er kommet til verden i et samarbejde med Meny og Too old to die Young – 8 % - ufiltreret double HAZY DIPA – fra Very Hoppy Series



Nu går det godt – temperaturen er stigende – falder nogen af stolen – snubler nogen over dørtrinnet og hvor længe er Madsen vågen – følg med videre i beretningen om julefrkosten 2024. Men først en sang!

Der er et øldigt land

Mel: Der er et yndigt land

Der er et øldigt land
Det står med nød og næppe
Blandt alt det pokkers vand,
Blandt alt det pokkers vand.
Det bugter sig blandt bar og kro
Det hedder gamle Danmark
Og her er øllen go'
Åh, ja hver øl er go'

Den øl er endnu skøn
Og gid den aldrig vælter
Lad baj'ren stå så grøn
Lad baj'ren stå så grøn.
De ædle sorters skønne øer
Med lutter fulde svende
Og svimle danske møer
Ja, svimle danske mø'r

Her drak i fordums tid
Hver tillakkede kæmpe
Sin mjød af fad med flid
Sin mjød af fad med flid
Så prøved' han ej uden mén,
At finde sine bene
Men faldt ved hver en sten
Ja, hver en bautasten.

Hil druk og fædreland
Hil hver en kølig bajer
Vi drikker dem vi kan
Vi drikker dem vi kan.
Vort gamle Danmark SKÅL bestå
Så længe øllet skummer
Og næsen den bli'r blå
Med røde prikker på.





Der gives ikke point for hverken styrke, musikalitet eller fremførelse – men højt var det. Det nåede helt til træets top på Torvet og flere skøjteløbere stoppede op og så sig undrende omkring. Hvad sker der?

Øl nr. 2 serveret på kande fra Dronning Louises øl haner var en Jakobsen mørk Christmas Ale på 4,6 % og den gjorde lykke for nu var vi gået over til baksuld, tarteletter, æg med rejer og noget laks med mere.

Hov! Glemte blev hr. overjulenisseølentusiastformandens indgriben i en alvorlig fejltagelse . der var vinglas på bordet . Uha – de blev udskiftet til de for julenisseølentusiaster korrekte glas.

Øl nr. 3 var fra Ebeltoft Gårdbryggeri . en 6 % jule vinterale . Baltazar – en rigtig vintervarmer.



Det var nu tid til amerikansk lotteri med 300 lodder og over 50 gevinster – ikke alle fik en præmie, men nogle fik både 3 og 4 – nå sådan er det med det lotteri, men odds var ellers fine – gevinstchance 17 % - det er da noget der vil noget, ik'?



Øl nr. 4 lod vente på sig – men det blev en øl fra Esbjerg Mikrobryggeri – en mørk jule IPA på 5,5 % i American westcoast stil – bryggeriet får lavet deres øl hos Ølgod Bryggeri og består af arbejdskammerater fra Blue Water.

Der meldes nu om stigende temperatur og forhøjet stemning med flere hundrede decibel og godt besøg ved frokostretterne, der er lige før udskiftning til næste runde.



Foto til venstre – bestyrelseskonspirationsmøde og til højre lades ane en vis træthed i bare dette at løfte et snapsglas. Hvordan skal det gå?



Vi skynder os videre og må så vente med at konstatere, hvad der videre skete. For nu er en ny øl på vej.,

Øl nr. 5 er fra Bryggeriet Åben – en Dobbelt IPA 8,0 % Mother Ginger – her vil jeg tillade mig at bemærke, at fantasien i navngivning af øllet er mangfoldigt, men det er smagen så sandelig også. Hver enkelt kan så gøre op med sig selv om det er noget man bryder sig om eller ikke. Og så er alting jo godt!

Derfor iler vi hastigt videre til sang nr. 2, der hylder de gamle julesange og digterne bag disse og det selvom de samme digtere nok rotere i deres grav adskillige gange.

Julens Sange

Rationaliserings-forkortelses-model

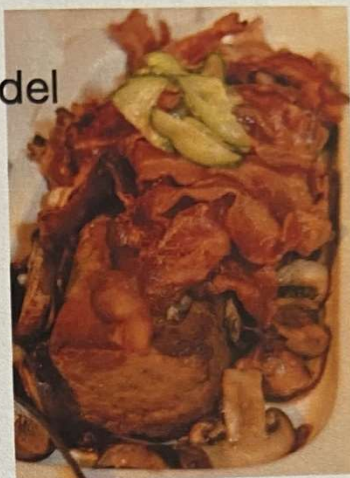
Mel.: På loftet sidder nissen

På loftet sidder nissen med sin julegrød
og Rudolfs næse, den er rød.
Et barn er født i Bethlehem, så vidt jeg ved
og her vil sig sænke lidt julefred.
Men julen har så mange englelyde
og en rose, så jeg skyde.
Og Dr. Louises frokost vil vi nyde,
mens det kimer nu til julefest.

Men - nissefar han er en lille hidsigprop
og højt fra træets grønne top.
Og Rudolf har vi haft – ham med den røde tud,
og julen har bragt et velsignet bud.
Men helt fra jul til påske vil vi skåle,
li'så meget, vi kan tåle.
Mens granen taber alle sine nåle
på stjernetæppet lyseblå.

Men - nissefar han truer med sin store ske
og han vil ha' sin snaps i fre'
I sneen, der står både urt og busk i skjul
og hunden den får sig et dobbelt sul.
Men Henrik har den gren så kær med trommen
strammer garnet, trykker vommen.
Ja, sikken voldsom trængsel der er kommen
Giv tid, giv tid vi nynner glad.

Mens - rotterne de skotter og er musegrå
så dejlig er den himmelblå.
En bedre start på julen kan man næppe få
endnu er snaps kan vi lige nå.
Men lygten tændes cirka klokken fire,
snart vi slutter – denne lire.
Fem lodder kan man få for kun en tyv'er
Så derfor tømmer vi vor pung.





Vi er nu langt fremme i frokosten og de lune retter er kommet på bordet – hamburgerryg – røgede pølser – lun leverpostej – flæsketeg med svær og så videre. Der mangler ikke noget og nævnes skal også de brune og hvide kartofler, den sønderjyske hvidkål og meget mere.

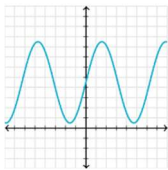
Bemærk dette smukke billede fra julemandens værksted. Fremført af julenisseølentusiastbestyrelsesmedlem Fritz.

Kulturen har nået et nyt højdepunkt med denne kreation.

Øl nr. 6 var fr Amager Bryghus – Oatmeal Stout på 5,5 % - det er jo ikke hver dag man får en jule havregrøds øl, men den var nu ikke så tosset for dem, der stadig kunne smage forskel.

Øl nr. 7 kom lige før desserten – ost og ris a la mande samt kaffe – en Grimbergen Noel, som ikke skal have flere kommentarer – den kender vi jo! Og selvom de skriver, at Kronenbnourg er bryggeriet så ved vi godt, at bagved lurer Carlsberg.

Vi er nået så langt, at referatet skal slutes, idet referenten gik inden øl nr. 8 – bussen skulle nås – men vi skal også have afrundet føljetonen – hvordan gik det?



Den graf viser lyd, humør og vågenhed men ikke lige situationen til højre – men Madsen vendte sædvanen tro tilbage i fuld fart.



Øl nr. 8 fik jeg ikke smagt, men det er en øl brygget af Pjalttenborg Bryghus efter en opskrift fra 1400 tallet med malt og honning – julerum 60 og 40 % - kardemomme, kanel og nelliker

Tilbage er blot at ønske:



Finn Thor Sørensen