



TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»

«Bevare – Belyse – Inspirere»

KOMMUNIKASJONSBÆRER

**FOR
ODD FELLOW LOGE
NR. 22 THOMAS WILDEY**



**Sommernummer
NR. 2 – 2016**

Liste over embedsmenn i perioden 2015-2017:

Storrepresentant

Erling Nordsjø

Eks Overmestere

Arnfin Evjen, Bjørn Schau, Svein Solberg, Bjørn Grødtlien, Svein Terje Hermansen, Knut Borgen, Jan Erik Arnesen, Ivar T. Schmidt, Erling Nordsjø, Dag Thorkildsen, Bjørn-Eirik Kirkeberg, Roar Mathiesen og Jørn Arild Mood, Knut Borgen, Thomas Haug.

Valgte embedsmenn 2015-2017:

Overmester	Arvid Einebakken
Undermester	Simen Levinsky
Sekretær	Inge Frid
Skattmester	Carl Henrik Bache
Ceremonimester	Rolf Arild Ergo

Utnevnte embedsmenn 2015-2017:

Kapellan	Lars Bertil Johansen
Inspektør	Arne Olsen
Indre Vakt	Per Runfors
Ytre Vakt	Steinar Lyngroth
Arkivar	Arvid Heier Larssen
Musikkansvarlig	Paal Flatabø
OM Høyre assistent	Henrik Nordland
OM Venstre assistent	Lars Ergo
UM Høyre assistent	Johannes Larssen
UM Venstre assistent	Jan Fredrik Kvern
CM Høyre assistent	Rune Jensen
CM Venstre assistent	Bjørn Jahr

TW-Nytt redaksjonen

Ønsker alle brødrene og deres familier
en riktig god sommer!



TW-Nytt

KOMMUNIKASJONSBÆRER FOR
ODD FELLOW LOGE
NR. 22 - THOMAS WILDEY

SOMMERNUMER – NR. 2 – 2016

Innholdsfortegnelse

Leder TW-Nytt.....	4
Overmesters spalte	5
Undermesters spalte	6
Sekretærshjørne	8
Vårt etiske hjørne	9
Jan Erik Arnesen, 75 år.	10
Tildeling av 25 års Veteranjuvel	12
Jan Erik Arnesen 75 år	14
Referat fra Generalforsamlingen i.....	15
A/S Stortingsgaten 28.....	15
Årsmøte i SIRIUS prosjekt, Oslo	17
Kunstnerisk hjørne –	18
Våre nye Brødre	20
Sommermat : Blåskjellsuppe à la Thomas	25
Reinsdyrterrin	27
Dronning Maud dessert.....	29
Multekrem spesial	30
Dampet makrell med appelsinsaus	31
Erling Norsjø 25 års veteranjuvel	32
Runde fødselsdager.....	34
Møteprogram 2016	35

I redaksjonen

Redaktør:

Thomas Teichmann

Redaksjonsmedarbeidere:

Arnfin Evjen

Arvid Soelberg

Calle - Carl Henrik Bache

Layout:

Johannes Larssen

E-Post adresse:

johannes.larssen@gmail.com

Redaksjonen avsluttet
den 25.04.2016

OBS!

Inserter står for innsenders egne meninger uten at redaksjonen tar stilling til innholdet

Leder TW-Nytt



Kjære brødre

Vi har kommet til veis ende for vårsesongen 2016.

Vi har opplevd et begivenhetsrikt halvt år. Med 3 flotte 25 år veteranjuveler, en av disse ble gjennomført av selveste Stor Sire og med en del av storlogens medlemmer.

Vi har tatt imot - innviet nye brødre .

Embetskollegiet har sørget for gode og interessante temaer på ettermøtene. Videre har vi øket samvær med andre loger for utveksling av erfaringer og gode

sosiale samvær med andre logebrødre.

Sommeravslutningen setter sesongens sluttstrek på Akershus Festingen samt et felles brodermåltid i det fri - Skansens restaurant.

Vi ønsker embetsverket lykke til med streben etter å kunne tilby brødrene en aktiv og interessant logekveld .

Siste takk i denne sammenheng gjelder da selvsagt privatnemdens arbeid med å gjøre ettermøtene kulinarisk så behaglig og velsmakende som mulig. Spesielt også i år ønsker redaksjonen å fremheve Jan Fredriks eminent i herdige innsats med kaker til ettermøte.

Tusen takk alle sammen.

Redaksjonen ønsker alle brødre en herlig, solfylt og varm sommer.

Med en velkommen til høsten begivenheter.
Velmøtt igjen

I V.K.& S

Redaktør Thomas Teichmann



Overmesters spalte



Kjære brødre, da er vi kommet til siste møte for denne terminen. Sommervarmen er også her på en liten hilsen, og jeg ser virkelig fram til vårt sommermøte den 31 mai.

Men, når vi ser tilbake til hva som har gjort av arbeid den siste terminen, er det med stor beundring jeg registrerer den flotte innsats som er lagt ned av brødrene. Vi er altså snart 70 brødre i vår Loge, og en spesiell takk til Inge Frid, som snart har hele sin familie i vår Loge. Hvis alt klaffer

har vi også 1-2 nye brødre som kommer inn i vår Loge i november.

Det som er litt trist, er at Steinar Lyngroth, flytter til Arendal for å nyte pensjonist tilværelsen. Jeg vil på vegne av alle brødre i Loge 22 Thomas Wildey ønske Steinar Lyngroth lykke til videre.

Jeg må også rose hele vår Loge, for den positive holdning vi har hatt gjennom hele vinteren. Jeg føler vi på mange måter er inn i en god periode. Og det er mitt oppriktige ønske at våre nye brødre ser seg om etter potensielle kandidater til vår Loge. Dere skal riktig nok inneha 3 grad, for å være en fadder, men det er lov å begynne å planlegge.

Vi er også i gang med å planlegge høsten ettermøter. Og jeg håper vi kan få til både lystige toner og spennende foredrag. Jeg har prøvd å legge opp noen foredrag, som kan ha påvirket våre tidligere ordens-tradisjoner. Vi har hatt foredrag om Dødehavsrullene og vi fikk en kort innføring i mystikken rundt Kabbala, i en direkte sending fra Tel-aviv.

Med dette vil jeg ønske alle brødre en riktig god sommer, og oppfordrer noen (UM) til å arrangere noen samlinger i løpe av sommeren.

I v, k & s

Arvid Einebakken

Undermesters spalte



Kjære Brødre.

Så sant vårt glimrende TW-Nytt blir klart til planlagt tid så er det nå sommermøte og avslutning av sesongen for vår kjære Loge.

For meg som Undermester har det vært et både krevende og lærerikt år. Feil har jeg nok ganske sikkert gjort, men forhåpentligvis også bidratt med noen positive innspill og aktiviteter til glede for Brødrene og til gagn for Logen. Personlig kjenner jeg mest på gleden over å få

være med dere i Logelivet og en takknemmelighet for det vi hittil har fått til sammen. Men, også med et noenlunde våkent sinn for det som kan og bør gjøres bedre i vårt arbeid videre fremover.

Redaktør i TW-Nytt hadde en tankevekkende leder i påskenummeret. Vi har nå en positiv rekruttering i vår Loge. Dette legger forpliktelser på Embedsmenn, faddere og Brødre. Vår nye medlemmer skal ha opplæring og veiledning både om Ordenen og vår Loges virke og mål. Dette krever, som Br Redaktør påpeker, godt planlagte møter med riktig innhold. Og, Brødre som møter og er aktive. Det krever også at vi så tidlig som mulig trekker de nye inn i aktiviteter og nevnder og gir dem den gode følelsen av å være viktige resurser i fellesskapet vårt.

Jeg er enig i Redaktørens ønske om et dypere innhold i de ordinære arbeidsmøtene. Vi har rett nok hatt mange rituelte «tunge» møter den senere tiden, men på årsbasis er det mange ordinære arbeidsmøter som vi kan ta tak i og fylle med nettopp fordypninger, diskusjoner, Ordenskunnskap og etiske foredrag. Her kan det også fint gis plass til de yngre Brødrenes tanker, opplevelser og spørsmål. Og, vi «gamle» kunne jo risikere å lære noe nytt selv også. Jo, kjære Br Redaktør – dette både er og vil fortsette å være et viktig arbeids-tema i Embedskollegiet og blant Brødrene.

Undermester legger ned mye arbeid i å skape gode Ettermøter. Et av midlene er blant annet å velge en mer variert meny fra kjøkkenets store utvalg. Gode tilbakemeldinger fra Brødrene tyder på at dette er populært. Vårt rituelle arbeid i Logen er selvsagt det viktigste, men et fint møte blir ikke dårligere av et godt måltid i fellesskap etterpå.

Temakvelder og foredrag er under planlegging for neste sesong.

Undermester for øvrig har lyst til å blåse støvet av begrepet «Yngre Brødres

Aften» Spennende og sikkert givende om vi kan få til dette temaet, og en god anledning til å trekke inn våre yngste Brødre. Jeg tar gjerne imot innspill om dere har noen spesielle ønsker om servering eller andre aktiviteter som vi kan glede oss over fremover.

Undermester ønsker her å rette en stor takk til dyktige og trofaste medlemmer i Privatnevnden og en ekstra honnør til vår kjære Jan Fredrik. Dere sprer så mye glede til Brødrene – og med dere på laget er det en fornøyelse å være Undermester.

Jeg ønsker Brødrene og deres familier en fin sommer og en riktig god ferie når vi kommer så langt.

Vi møtes igjen i september, med godt ladede batterier, iver og god vilje. Det er kun sammen at vi kan skape en god Loge – og da er DU, dine tanker, nærvær og innsats det vi alle trenger, Kjære Bror.

Sommeren er lang og savnet etter Brødre og gode venner kan bli ganske merkbart for mange. Vet ennå ikke når – og heller ikke planlagt hvor – men, Br Undermester kommer til å invitere til noen uformelle treff.

Jeg minner om at dersom Brødrene har noe på hjertet som Bror Undermester bør vite så kan jeg kontaktes når vi møtes i Logen.

Ring meg på mobil 41 31 48 66 hvis det haster.

Men bruk helst E-post.

of22um@oddfellow.no

simen.levinsky@vikenfiber.no

E-post er et flott medium, og henvendelser som kommer skriftlig er vanskeligere å glemme – og nesten umulige å misforstå.

Med Broderlig hilsen i V. K og S.

Simen Levinsky

Undermester.

Sekretærshjørne



Kjære Brødre.

Tiden flyr raskt av sted og det er straks på tide og avslutt

Vårterminen. I den forbindelse

ønsker Logens sekretær og takke for

fremmøtet så langt i år, og ikke minst oppfordre

brødrene til enda hyppigere fremmøte når

høstterminen setter inn. Så skal vi i

Embedskollegiet gjøre vårt ytterste for å holde interessante og spennende temaer i tiden fremover.

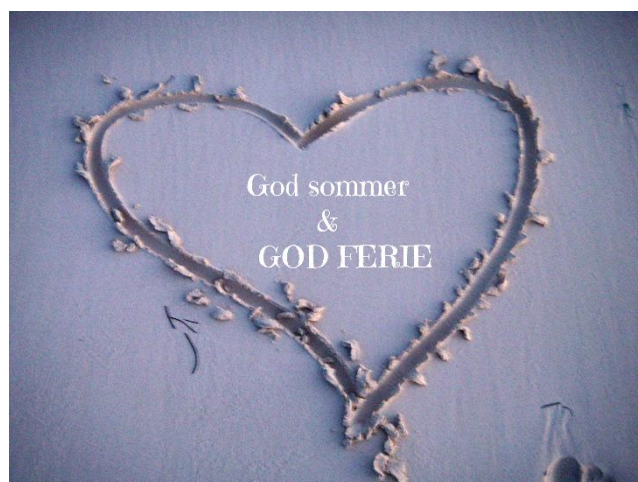
Jeg vil også oppfordre alle brødre til og ta en ekstra kikk etter muligheten for å finne nye brødre til vår Loge, ikke minst våre nye Brødre har kanskje noen i tankene. Trenger dere hjelp eller har noen spørsmål, ta gjerne kontakt på e-post / sms / telefon. Så skal jeg se hva jeg kan gjøre.

Of22sekr@oddfello.no mobil: 97180000

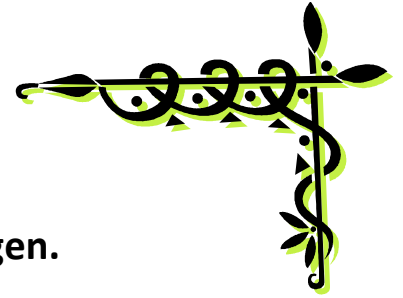
Men kjære brødre, nå er det viktig og kose seg med familie og venner gjennom sommeren og lade batteriene maksimalt frem mot høsten. Så får vi håpe at høsten bringer gode impulser og godt fremmøte. Ikke minst håper jeg at de brødre vi har savnet en stund ser muligheten til å komme innom og oppdatere seg og brødrene om hva som har skjedd siden sist.

Så vil jeg ønske Embedsmenn og Brødre en riktig god sommer og ferie når den tid kommer.

Med Broderlig Hilsen i
V . K og S .
Inge Frid
Sekretær.



Vårt etiske hjørne



Grip dagen mens du har den, morgendagen kjenner ingen.

Derfor er det å kunne snakke med andre mennesker og å bry seg om andre viktig.

Det handler om å være snill og god mot andre.

Vise respekt og verdighet overfor alle og en.

Man må gå fremover i livet uten å tråkke andre på tærne.

Det er viktig ikke å dytte andre ut av veien for egen vinnings skyld.

Når man er god mot andre, er en best mot seg selv!

Å være optimistisk, positiv, glad i livet og alle medmennesker.

Det å være fylt av tro, håp og kjærlighet, har en fantastisk effekt på vår livsglød, og gir hele tiden

kropp, sjel og sinn ny økt energi og livskraft.

Så grip dagen mens du har den for morgendagen kjenner ingen.



AL

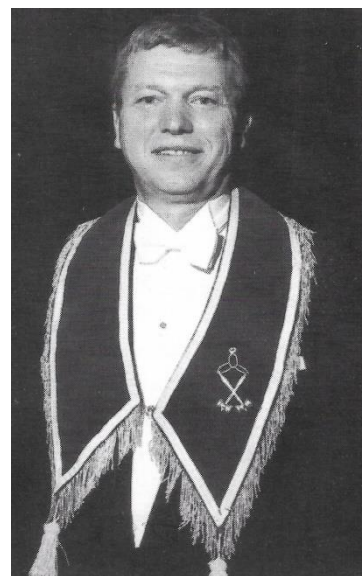
EKS. OM JAN ERIK ARNESEN, 75 ÅR 16. MAI 2016.

Jubilanten har vært bror av vår Orden i nesten 40 år, så en stor del av hans liv har dreid seg om logen og dens virksomhet.

Før vi går over til å beskrive hans løpebane i Ordenens tjeneste, kan kort nevnes at han er født her i Oslo under krigen. Etter gjennomført skolegang startet han i en alder av 17 år sin livslange løpebane innen bankvesenet.

Hans første arbeidsplass var Lånekontoret til Kristiania Folkebank, på folkemunne kalt «Stampen». Han var i denne del av bankvirksomheten relativt kort tid, før han ble fast ansatt i Kristiania Folkebank.

Etter noen år fikk han en stilling i Kreditkassens regnskapsavdeling, som etter fusjon med Andresens Bank besto av 70 medarbeidere. I forbindelse med fusjonen fikk han som oppgave først å organisere den nye regnskapsavdelingen og deretter å påta seg personalansvaret for hele avdelingen. Dette var store og utfordrende arbeidsoppgaver, som han løste til bankens tilfredshet. I forbindelse med



personalansvaret arbeidet han også med å hjelpe ansatte som hadde et alkoholproblem og han påtok seg etter hvert ansvaret for krise- og katastrofehåndtering etter bankran. Det var jo som kjent perioder i 70- og 80- årene hvor det stadig var bankran, med de konsekvenser det medførte for de ansatte. Som Jan Erik selv uttrykte måtte han i den tiden være tilgjengelig 24 timer i døgnet.

I forbindelse med sitt arbeid med medarbeiderne i banken bygget han opp et AKAN-system for konsernet. Forkortelsen står for «Arbeidslivets komité mot alkoholisme og narkomani». Han ble etter hvert en kapasitet på området og en meget benyttet foredragsholder. Da Kreditkassen bygget nye kontorer på Majorstuen ble han i tillegg valgt som verneleder.

Totalt arbeidet Jan Erik i banken i 45 år, og han sier selv at det var en interessant og variert tid, full av utfordringer og ny teknologi. Til tross for lange og intense dager var han likevel fritt stillet, hvilket førte til at han også kunne ofre seg for oppgaver innen Odd Fellow Ordenen.

Jan Erik ble tatt opp i vår loge i 1978, fikk 3. grad i 1979 og 3. leirgrad i 1987. Etter å ha bekledd diverse embeder ble han tilslutt OM i perioden 1997 til 1999. Han ble tildelt 25 års veteranjuvelen i 2003. I tillegg har han vært medlem av diverse nevnder i logen.

Som hans ordensvita viser har Jan Erik vært en aktiv og interessert logebror, og han har aldri svart nei hvis han er blitt bedt om å påta seg stillinger eller oppgaver.

På det private plan dyrker han vennskapet, og utallige ganger har brødre med koner hatt gleden av å være hans gjester, både i hans hjem og på hytta. Han var også sterkt engasjert i å bygge ut våre vennskapsbånd med loge nr. 37 Ths. Wildey i Fredericia og har fortsatt nære og gode venner blant våre danske logebrødre.

For hans kolleger i banken og logebrødrene var og er Jan Erik «en likandes kar» og en velviljens mann. Han har som nevnt ovenfor alltid vært villig til å stille opp hvor det har vært behov for hjelp. Hans nøkterne og positive innstilling har betydd mye for samarbeidet.

Loge nr. 22 Ths. Wildey og dens brødre gratulerer ham så meget på 75-årsdagen, som tilbringes på båttur til Kiel sammen med kone, barn, svigerbarn, barnebarn og oldebarn.

AE



Tildeling av 25 års Veteranjuvel i loge nr. 22

Thomas Wildey

Tirsdag 19.04.16 ble Storrepresentant Erling Nordsjø tildelt 25 års Veteranjuvel for et langt og trofast medlemskap i logen.

Stor Sire Morten Buan med sine presederende enbedsmenn, Stor Sekretær Steinar Jansen, Stor Skattmester Paal Østmoe, Eks Stor Kapellan Arnfin Evjen og Distrikts Stor Sire Snorre Østlund sto for den høytidelige tildelingen.

Det ble en fin seremoni som Veteranen og logebrødrene satte meget stor pris på. Det er ikke hver gang en får oppleve Stologens embedsmenn i aksjon, og spesielt høytidelig ble det med Stor Sires personlige henvendelse til Veteranen.

I Overmester fravær fungerte Undermeter Simen Levinsky som fungerende Overmester. En oppgave han hadde tatt på strak arm, og kom meget godt i fra.

Etter den høytidelige seremoni ble det servert portvin i lobbyen før brødrene gikk til bords for å innta en bedre middag tryllet fram av kjøkkenet i Stortingsgaten 28. En lammeskank så mør og velkrydret at den kvalifiserer til omtale i Michelinguiden for 2016. Stor takk til Renè.

Også en stor takk til brødrene som hadde pyntet bord med lys og blomster. Ved bordet holdt Stor Sire en stor og personlig tale til Veteranen. Han takket bl.a. for det arbeid han hadde nedlagt som redaktør for Ordenens Nettavis og utvikling og levendegjøring av Ordenens nettsider. Et godt samarbeid i nemder for kommunikasjon og informasjon ble også trukket fram.

Fungerende Overmester hadde også mye godt å si til Veteranen.



Fra venstre: Fung. OM Simen Levinsky, Storrepresentant Erling Nordsjø og Stor Sire Morten Buan

Veteranen selv takket for den fantastiske og flotte seremoni.
Han måtte innrømme at i hans 25 årige logeliv var dette hans største opplevelse i logen. Det er ikke hver dag en føler seg så til de grader satt pris på. En opplevelse han vil leve lenge på.
Det ble også funnet plass til et innslag fra logens "husdiktar", selv om Veteranen syntes at Svein og Terje hadde vært litt streng i sensuren.
Til slutt takket Distrikts Stor Sire for maten. Han benyttet også anledningen til å takke for samarbeidet i Distriktsrådet.
Etter det store måltid inviterte logens egen konditor på kaffe og bløtkake.
Hvor skal dette ende?



Første rekke fra venstre: Fung. OM Simen Levinsky,
Sorrepresentant Erling Nordsjø, Stor Sire Morten Buan.
Annen rekke fra venstre: Distrikts Stor Sire Snorre Østlund,
Stor Sektretær Steinar Jansen, Stor Skattmester Paal Østmoe
og Eks Stor Kapellan Arnfin Evjen

Jan Erik Arnesen 75 år

Gratulerer med dagen



Her på 60 års jubileum til 22 Thomas Wildey



Her sammen med tidligere Danmarks komiteen.
Redaksjonen gratulerer med ønsker om fortsatt god helse.
I V.K.& S
Redaktør Thomas Teichmann

Referat fra Generalforsamlingen i A/S Stortingsgaten 28

Årets generalforsamling ble avholdt 29.april. I tillegg til selve driftsorienteringen var naturligvis rehabiliteringsprosjektet for eiendommen, av stor interesse for aksjonærene (logene i Oslo) Regnskapet viser et overskudd på kr. 8.690.505.- Styret foreslo et utbytte på kr. 2.9 mill.

Dette dekker logenes husleie, mens kr. 5.790.505.- overføres til egenkapital. Storlogen ble gitt en gave til sin drift, bl. annet til dekning av felleskostnader, på kr. 1.954.211,- I St.gt. 28 er alle arealer er utleid og i Folke Bernadottes vei (seniorsentret) var også alle enheter utleid. Selskapet hadde samlede driftsinntekter på kr. 45.789.396.- I 2015 ble det avholdt flere Eiermøter, hvor formålet primært var å holde aksjonærene orientert om utviklingen i rehabiliterings prosjektet.

I §2 heter det: Selskapets formål er ved kjøp, leie, utlån eller ved bygging og drift av fast eiendom å skaffe tjenelige lokaler til Odd Fellow Ordenen i Oslo, samt å drive seniorboliger, fortrinnsvis for medlemmer av Odd Fellow loge og Rebekkaloger i Oslo, samt å drive utleie av gårdselskapets eiendommer til beste for Odd Fellow Ordenen i Oslo.

På spørsmål om det i ordlyden "fortrinnsvis" betydde at også andre kunne leie, svarte forretningsfører at det betød at dersom ingen i Oslo logene ønsket å leie, kunne andre medlemmer av OF og Rebekkaloger utenfor Oslo leie.

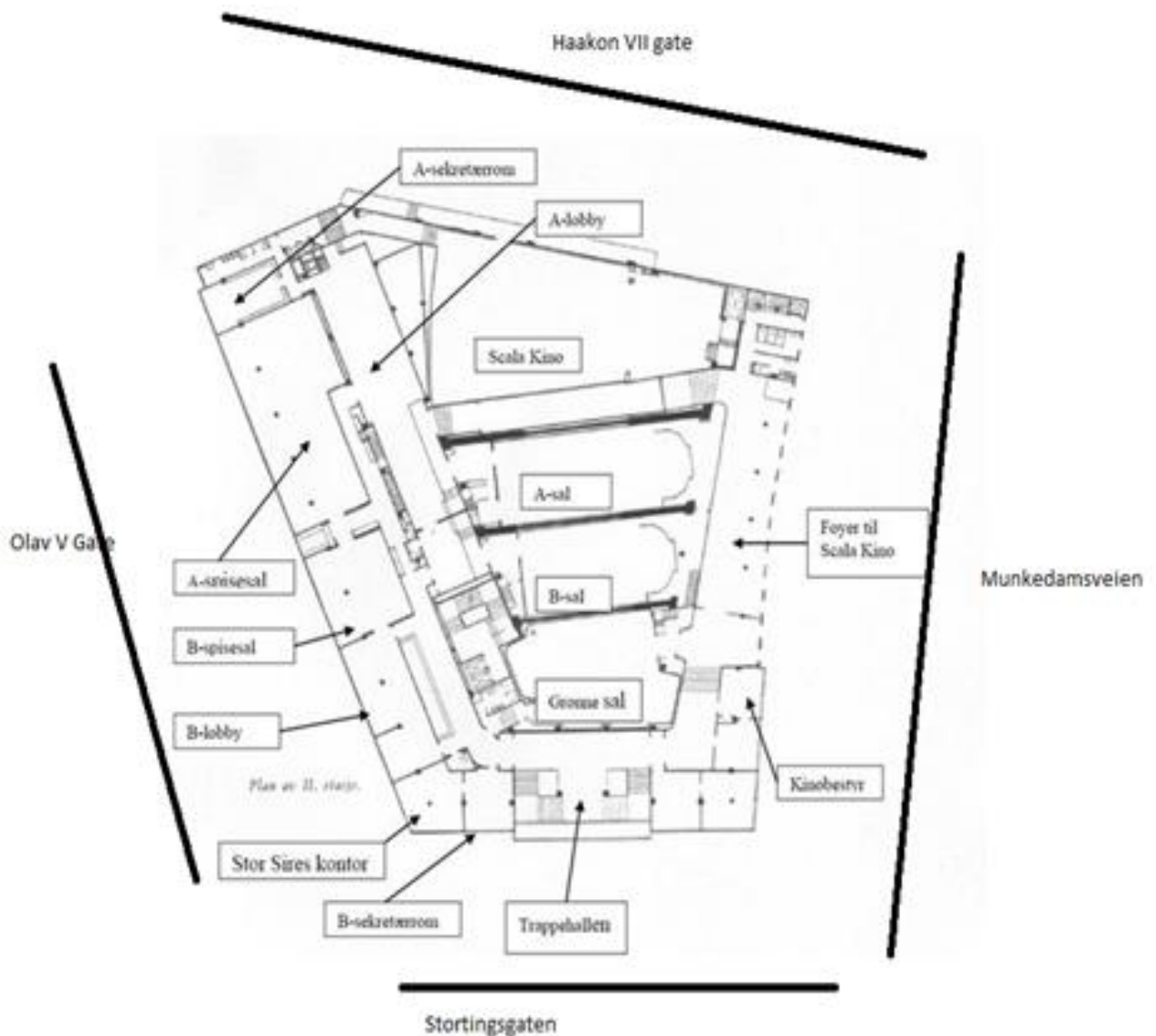
Av vedtektsendringer ble det vedtatt at Stor Sire har talerett på generalforsamlingen på lik line med aksjonærene, men selvfølgelig ikke stemmerett.

Når det gjelder vedtektsendringer har Stor Sire rett til å uttale seg om forslag til endringer og hans eventuelle uttalelser skal vedlegges innkallingen til generalforsamlingen

Når det gjelder tidsplanen for rehabiliteringsprosjektet har det vært et møte med Plan-og Bygningsetaten i Oslo hvor planen ble presentert. Det skal være et nytt møte i midten av mai og styret håper da på å få konkrete tilbakemeldinger. Det har tatt noe lengre tid å få til møtene med Plan- og Bygningsetaten i Oslo for å få grønt lys til å gå videre, men, styret mener at den opprinnelige tidsplanen likevel vil holde. (utførelse og bygging 2021 – 2023)

Det var ingen konkrete planer om midlertidige logelokaler i byggeperioden, men gruppen som har ansvaret for dette, har sette på flere alternative lokaler, men ingen ting er bestemt så langt.

Knut Borgen



Årsmøte i SIRIUS prosjekt, Oslo

Det ble innkalt til årsmøte i SIRIUS onsdag 27.april i Scala salen (grønne sal) i Stortingsgaten 28.

Dagsorden var:

Åpning

Vedtektsendring

Årsrapport 2015

Regnskap

Driftsredgjørelse

Det ble vedtatt 2 endringer i vedtektene. I § 3 og § 5 ble endringen i § 3 at styret i Sirius Oslo er DSS i distrikt 1, 21, og 25 og i § 5 at alle medlemmene av OF Ordenen i distrikt 1,21 og 25 kan være pasientverter. Distrikt 25 er et nytt distrikt og omfatter logene på Romerike, og Kongsvinger.

Medlemmer i disse logene kan nå være pasientverter i kafeen på Radiumhospitalet.

Regnskapet for 2015 ble gjort opp med et minusresultat på kr. 123.498.-

Sirius har en egenkapital på kr. 355.595.- og når underskuddet er dekket, er egenkapitalen redusert til kr. 262.165.-

Grunnen til underskuddet er at ombyggingen på kafeen kom på kr.

155.567.- Meningen var at Sirius skulle forskuttere ombyggingen og at Radiumhospitalet skulle dekke dette senere. Så viser det seg at det ikke er midler på sykehuset til å dekke dette, slik at Sirius blir sittende med regningen selv.

Hver loge og leire innbetaler i dag kr. 2.000.- pr år, som bidrag til driften på kafeen, men dette er ikke nok til å dekke utgiftene.

Det ble derfor vedtatt at logene og leirenes bidrag økes til kr. 3.000.- pr år.

Samlede utgifter i 2015 utgjorde kr. 278.438.- mens samlede inntekter

utgjorde kr. 150.379.- Gaver fra brukere (bøssen) var på kr. 64.234.- Dette

betyr at egenkapitalen vil være oppbrukt ved utgangen av 2016. Det er

nedsatt en gruppe som skal se på mulighetene for å få sponsorer.

Informasjon om SIRIUS logger på OF hjemmeside med en egen fane (Sirius), etter at du har logget deg inn med bruker id og passord.

Knut Borgen

Kunstnerisk hjørne –

Regiens betydning.

Om det gjelder teater, opera eller ballett så er regien av nesten like stor betydning som selve fremføringen.

Hvis vi begynner med **ballett** så er det etter min mening nesten avgjørende.

Nøtteknekkeren på operaen er en gjenganger og etter Dinna Bjørns fantastiske regi, er dette vinterens største begivenhet.

Sluttscenen etter første akt er så rørende og så vakker at de fleste må tørke tårer før de går ut i pausen.

Svanesjøen er også en perle når du i tillegg til vakre tidsriktige kostymer har en bakgrunn som setter deg i rett stemning.



Jeg har sett Svanesjøen på Drammen teater med topp dansere, men siden dette var et gjestespill på en relativt liten scene var det begrenset med kullisser og musikken var på boks.

Opplevelsen kan ikke sammenlignes.

Det samme gjelder for **opera**, det verste er etter min mening når historiske dramaer skal presenteres i vår tid, dette er helt unødvendig, da publikum klarer denne koblingen selv.

På operaen kunne man se **Den Flygende Hollender** der skuta var blitt til et kontor og sjøfolkene var i mørke dresser. Verst var det da det ble høy sjø og kontorpersonalet måtte sette sjøbein .

La Traviata er en av mine favorittoperaer og den sterkeste scenen etter min mening er når faren til hennes elskede kommer på besøk og ber hun bryte med sin sønn.

Dette er en sterk scene mellom disse to i et lukket rom, men på operaen klatrer de opp på en stor kasse mitt på scenen og den spente scenen blir iaktatt av en skokk mennesker.

Dermed er scenen ødelagt for meg, uansett sang og musikk.

Derimot på **teater** kan fravær av kulisser og interiør forsterke scenen da det er ordene som skaper stemningen.

Et eksempel er **Fortrolige samtaler** som nå går på Nationalteatret og skal ut på riksteateret.



Her har Liv Ullmann etter min mening latt nærheten i personer og ord spille hovedrollen. Det er uvesentlig om det bare er to stoler og et bord. Det er så intenst at publikum omtrent ikke tør puste.

Dette er nå min personlige mening og fint om andre også kan dele noe kulturelt med oss.

A.S

Våre nye Brødre

Hans Eskel Bache. Eskel som han kalles er en lun og blid fyr, bror av Calle Bache og kom inn i vår orden 26 januar i år.

Hvor gammel er du og hvor kommer du fra?

Jeg er 53 år gammel. Født i Årdal men familien flyttet til Oslo da jeg var 8 måneder gammel så jeg er vel Oslo-gutt.

Hvordan kom du inn i logen?

Siden min bror Calle har vært i logen noen år så har jeg fått høre litt om Thomas Wildey og logelivet. Etter en del samtaler omkring eventuelt medlemskap ble jeg etter en venneaften overbevist om at dette kunne være noe for meg.

Og hva synes du så langt?

Ikke angret et sekund! Hittil har jeg klart å delta på alle møtene etter at jeg kom inn og det har vært inspirerende og lærerikt. Brorskapet og samholdet gir en glede for meg som jeg tar med meg i livet.

Hva jobber du med?

Jeg jobber nå som heltids DJ (disc jockey, red amn).

Ikke et helt vanlig yrke?

Nei, egentlig begynte det ved en tilfeldighet i 1985. Jeg var på Jeppe på Vinderen og det var noen som lurte på om jeg hadde noe musikk. Jeg dro straks hjem og hentet en splitter ny plate av David Bowie som heter «Let's dance!». Denne fikk jeg spille og den slo jo an på dansegulvet! Jeg fikk spille noen andre låter og etterpå fikk jeg tilbud om å spille på tirsdager på Jeppe. Ikke den beste kvelden men en start. Senere etablerte vi studentkveld på onsdager på Jeppe hvor jeg fikk jobben som DJ. Det ble en suksess gjennom mange år og ga meg en masse erfaring som jeg har videreutviklet.

Ble du heltids DJ allerede da?

Neida, jeg jobbet i bank. Musikken var en hobby og en ekstrainntekt som godt med. Begynte i Kredittkassen i 1985 og jobbet der helt til de ble Nordea i 2004. Etter en stund fikk jeg tilbud om sluttpakke. Jeg grep sjansen og benyttet sjansen til å kjøpe mer avansert musikkanlegg og satset som heltids DJ. Siden da har jeg stått stødig bak spakene.

Og det gir avkastning?

Absolutt men ikke bare i form av penger. Like stor er gleden over å lykkes med å fylle dansegulvet hele kvelden. Man må «lese» sitt publikum og legge på de rette låtene etter hvert som kvelden skrider frem. Jeg spiller ofte og gjerne ønsker, da dette gir både dem og meg en glede!

Dersom du vill valgt annerledes, hva ville du valgt i dag?

Kokk! Jeg elsker å lage mat, både til meg selv og til andre

Sånn helt på tampen, noe annet du vil fortelle?

Ja, jeg har akt NM i double sammen med bror Calle i våre yngre dager!. Dessuten er jeg for at landssaken skal gå til Redningsskøyta, jeg er glad i sjø og fiske og vet hva hjelp på sjøen betyr for mange.



Mikkel Sissener-Frid Vårt yngste tilskudd til vår loge som ble innviet 26 januar 2016. Sønn av Inge Frid som selvsagt også er fadder.

Hvor gammel er du og hvor kommer du fra?

Jeg er 22 år gammel. Født i og oppvokst på Midtstuen i Oslo.

Hvordan kom du inn i logen?

Gjennom pappa (Inge) og vennene hans har jeg i mange år fått vite litt og litt om Thomas Wildey. Så da pappa «dro» Petter og meg på venneaften var det i grunnen gjort!

Siden du har hørt litt, stemmer opplevelsen med forventingene så langt?

Ja absolutt, jer er fascinert av brorskapet og likheten mellom brødrene. Det at vi går likt kledd og er like mye verdt til tross for alder og sosial status

synes jeg er flott. Leveregelen «alt hva du vil at andre skal gjøre for deg, det skal du også gjøre for andre» sier vel i grunnen alt. I tillegg Logen utøver omsorg for andre og driver med veldedighet, både lokalt, nasjonalt og globalt , er noe som opptar meg.

Hva gjør du når du ikke er i logen?

Da studerer jeg på American College of Norway i Moss, hvor jeg også bor for tiden.

Og hva blir du når du er ferdig der?

Ingenting! Jeg planlegger å studere økonomi og forhåpentligvis skaffe meg en karriere der jeg får jobbe videre med dette. (Mikkels alder gjør at spørsmålet om han vill valgt annerledes utgår!)

Hva sysler du med på fritiden?

Jeg vært aktiv på ski (alpin) i ungdomsårene så det er en ferdighet jeg har mye glede av. I tillegg har jeg begynt med golf og håper jeg kan få mer tid til dette etter hvert. Det som jeg kanskje setter mest pris på er å dykke samt gå på jakt og fiske. Hele familien dykker og vi har vært på flere turer og dykket på fantastiske steder. Jakt og fiske får vi tilfredsstilt gjennom årlig tur til Hardangervidda, der en slektning av oss har en hytte i et terreng med ørret, fugl og reinsdyr som vi kan forvalte på en fornuftig måte.

Noe du vil legge til?

At jeg ser frem til fortsettelsen av mitt logeliv!



Svein Erling Heggelund. Svein er en lun og reflektert nordlending som har vært medlem vår orden 29 september 2015.

Hvor gammel er du og hvor kommer du fra?

Jeg er 45 år gammel. Opprinnelig fra Bodø men har «gradvis» flyttet sørover. Første stopp var Trondheim med studier og jobb i 17 år før jeg omsider havnet i Haslum.

Hvordan kom du inn i logen?

Det var min lillebror som anbefalte meg til logen. Han er med i loge 130 Eystir på Elverum. Han kom i sin tid inn i Odd Fellow via Dag Thorkildsen som han traff gjennom politikken i Nittedal. Således ble det naturlig for meg å melde meg inn i Thomas Wildey.

Og hva synes du så langt?

Jeg har fra første stund vært fascinert av det rituelle og tradisjonelle i form av innvielse, gradspasseringer og ikke minst tildelinger av veteranjuveler. Det høytidelige og det verdige som Odd Fellow tar vare på er viktig i en stadig mer hektisk og materiell hverdag. Det er også et åndelig fristed hvor man kan la tankene vandre fritt.

Hva jobber du med?

Jeg jobber i Det norske Veritas Germanischer Lloyd med marin teknologi som arbeidsfelt.

Et krevende yrke?

På mange måter, samtidig gir yrket meg muligheten til å reise rundt omkring og besøke mer eller mindre eksotiske destinasjoner som jeg ellers ikke ville opplevet, hvilket jo er gledelig! På bildet som er vedlagt befinner jeg meg på det punktet i Nord-Amerika som ligger nærmest Europa.

Dersom du ville valgt annerledes, hva ville du valgt i dag?

Kanskje noe med musikk. Jeg trakterte klarinett i korps i min ungdom og har også ferdigheter (noe rustent kanskje...) på gitar. Men når sant skal sies så har jeg nok havnet på rett hylle i livet.

Sånn helt på tampen, noe annet du vil fortelle?

Ikke annet enn at jeg gleder meg til å ta fatt på ny termin med logeliv til høsten med kommende gradspasseringer og nye inntrykk!



Ved

Bror Kapellan og redaksjonsmedlem Lars Bertil



Sommermat : Blåskjellsuppe à la Thomas



2 kg friske blåskjell, **3 dl** hvitvin, **2 stk** løk, **2 ts** karri, En knivstikk safran, 3 fet knuste hvitløk, 1 stort laurbærblad, 3 ss olivenolje
½ boks hakkede tomater, 50 gr tynne strimler av rot selleri, gulrøtter, purreløk
2 ss smør, **4 stk** eggeplomme, **1,5 dl** kremfløte, **1 ss** sitronsaft, nykværnet pepper,
hakket persille, ferske urter som tymian, oregano, gjør underverket i smaken.

FREMGANGSMÅTE:

Skrubb blåskjellene, kast åpne skjell og skjell som ikke lukker seg når de slås mot benken.

Legg skjellene i en varm kjele med olivenolje, ha i hvitløken og laurbærbladet, hell over hvitvinen og la disse dampe under lokk til de åpner seg, ca. 5 minutter.

Sil blåskjellkraften, mål den opp og tilsett så mye vann at det blir 7,5 dl., tilsett boksetomater. Hell over kraften og la det koke inn i 20 minutter.

Finhakk løken, strimler grønnsakene og fres disse i smør sammen med karri og safran og en del hakkede urter. Tilsett grønnsakene sammen med blåskjellene tilslutt som garnityr..

Visp sammen eggeplommer, fløte og sitronsaft og visp det i suppen. Varm

den til kokepunktet, men **den må ikke koke**, da skiller den seg. Smak til med pepper og legg blåskjellene og grønnsakene i suppen rett før serveringen. Dryss de hakkede urter på toppen.

Tips: Karri kan sløyfes, suppen blir god uten. Eventuelt kan suppen smakes til med xstra safran og en anelse kajennepepper.

Server med varm baguette

Vinanbefaling:

Koehler-Ruprecht Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2007

Dette er en tysk hvitvin til kroner 99,80. Koehler-Ruprecht Kallstadter Riesling Kabinett Trocken 2007 er en 100% riesling,

Alternativt passer all slags Chablis til denne retten eller en italiensk Soave classico

Med matglad hilsen Thomas Teichmann



REINSDYRTERRIN MED SYLTEDE GRØNNSAKER



2¹/₂ kg reinsdyrskank, 2 ts salt, 1 ts pepper, 2 ss smør til steking, 1 ts hel pepper

3 stk laurbærblad, 1 stk hel kanel, 2 stk stjerneanis, 4 kvister frisk timian, 1 dl portvin,

2 ss tomatpurre, 4 stk hvitløk, 2 pakke á skivet bacon 100 gram

Syltede grønnsaker:

6stk gulrot gjerne i assorterte farger, 2 stk pastinakk, 3 dl vann,

1 dl rødvinseddik, 2 ss sukker, 2 ts salt, 2 ss finhakket persille

Krydre reinsdyrskanker med salt og pepper. Brun dem godt på alle sider i en varm stekepanne eller gryte med margarin slik at de får en fin stekeskorpe.

2. Legg skankene over i en stor ildfast form med høy kant, eventuelt en gryte med lokk som tåler å stå i stekeovnen. Hell på vann til det dekker, og ha i hel pepper, laurbærblad, kanelstang, stjerneanis, frisk timian og hvitløk.

3. Ha aluminiumsfolie over formen og sett den i ovn på 175 °C i 3 1/2 - 4 timer, eller til kjøttet løsner fra bena.

4. Lag rødbetegranite. Rødbetegranite: 1 glass syltede rødbeter (á 580 g)
Kjør syltet rødbete og rødbetelake i en food- prosessor. Hell blandingen over i en egnet form og sett den i fryseren over natten.

5. Ta formen ut av stekeovnen og sil av kraften. Ha kraften over i en kjele og kok den inn til du har ca. halvparten igjen.

6. Kle innsiden av en brødform med baconskiver.

7. Plukk kjøtt fra reinsdyrskankene, riv det i mindre biter og legg det tettpakket i brødformen. Når hele formen er fylt med kjøtt, press kjøttet godt ned og hell forsiktig på redusert kraft til kraften så vidt dekker kjøttet.

8. Pakk baconskivene over kjøttet.

9. Sett formen i stekeovn på 175 °C i ca. 30 minutter, eller til baconet har fått en fin gyllen farge. Ta formen ut av stekeovn og avkjøl på rist.

10. Sett formen med press inn i kjøleskap over natten.

4. Lag rødbetegranite. 1 glass syltede rødbeter (á 580 g)

Kjør syltet rødbete og rødbetelake i en food- prosessor. Hell blandingen over i en egnet form og sett den i fryseren over natten.

11. Lag syltede grønnsaker.

6stk gulrot gjerne i assorterte farger, 2 stk pastinakk, 3 dl vann,

1 dl rødvinseddik, 2 ss sukker, 2 ts salt, 2 ss finhakket persille

Skrell gulrot og pastinakk. Bruk skreller en eller en ostehøvel og lag tynne strimler av grønnsakene. Kok opp vann, sukker, eddik og salt i en kjele. Legg i grønnsaksstrimler når sukker og salt har løst seg opp. Kok strimlene et par minutter og trekk kjelen av platen. Avkjøl. Dryss over finhakket persille før servering.

12. Temperer reinsdyrterrinen i minst 30 minutter før du skjærer den i skiver.

13. Bruk en stor skje og skrap rødbetegraniteen rett før servering.

Anrett reinsdyrterrinen i skiver med syltede grønnsaker og rødbetegranite.

Noe drikke til :

En kraftig Côte du Rhone vin 2012 passer utmerket , eller

en Grand Feudo, Riserva

2007 , Navarra –Spania

har den rette

sammensetningen.

*Velbekomme din
Redaktør Thomas
Teichmann*



Dronning Maud dessert



En plate Dronningsjokolade, 5 plater gelatin, 5 eggeplommer, 5 ss sukker, 6 dl kremfløte, 1/2 dl portvin, kokende vann..

La gelatinen ligge i bløt i kaldt vann ca. 10 minutter. Visp eggedosis av eggeplommer og sukker. Visp fløten til lett krem. Klem vannet ut av gelatinen og rør den ut i 1/2 dl kokende vann og tilsett portvinen. Hell gelatinen i eggedosisen i en tynn stråle mens du rører. Vend så inn kremen. Riv sjokoladen. Legg fromasj og sjokolade lagvis i en glassbolle med sjokololade på toppen. La fromasjen stivne i kjøleskapet før servering.



Multekrem spesial

3 dl kremfløte, 1 dl syltetøy eller 2 dl friske bær tilsatt 2 ss sukker, 1-2 ss sukker

har du litt Lakka i huset 4 cl , smaker denne likøren utrolig godt i multekrem...

Visp kremen "slapp". Rør inn bær (og Lakka). Serveres fra bolle eller fyll kremen i sandkaker eller krumkaker. Om du velger å fylle kremen i småkakene må dette gjøres like før servering ettersom de på grunn av fuktigheten i kremen vil bli myke.



Velbekomme Thomas Teichmann



Dampet makrell med appelsinsaus



800 gr makrellfilet, 3 appelsiner, 30 gr korianderfrø, 50 gr smør, 100 gr purreløk, 150 gr gulrot, 1 hvit løk, 1 ts fransk dijonsennep, 3 stilkpersille, 1 dl vann, 1.600 gr poteter

1. Vask og skrell gulrot, kutt den i terninger.
2. Skrell og grovhakk løk.
3. Skjær purre i ringer
4. Press appelsinene og tilsett vann.
5. Ha grønnsakene sammen med korianderfrø og appelsinsaft i en kasserolle og kok til de så vidt er møre.
6. Legg fiskefiletene i kraften og damp til de er ferdige.
7. Ta ut fisk og grønnsaker og hold disse varme.
8. Visp inn smøret og jevne med litt maizena om nødvendig.
9. Smak til med sennep og salt og pepper.
10. Pynt med flat persille.
11. Serveres med kokte poteter.

Drikke til dette ?

Hertil passer det en tørr tysk Riesling eller en italiensk hvit Soave vin et alkoholfritt alternativ kan være et glass med kjølig eplesider. (uten alkohol)

Velbekomme

Din matglad redaktør Thomas Teichmann

Nettredaktøren for Storlogen Erling Norsjø i Oddfellow orden ble hedret med 25 års veteranjuvel



Stor Sire Morten Buan, jubilanten Stor Representant Erling Norsjø og fung. OM Simen Levinsky i festmodus.

Her er hele Jubileumskomitee forsamlet . Med Stor Sire Morten Buan, Stor sekretær Steinar Jansen ,Sor Skattmester Paal Østmoe, Eks Stor kapellan Arnfinn Evjen, Distrikts Stor Sire Snorre Østlund samt vår egen fung. OM for dagen Simen Levinsky som sto for den stilige og verdige gjennomføringen av overrekkelsen av 25 års veteranjuvelen til Stor Representant og nettredaktøren Erling Norsjø. Dette var en flott begivenhet for alle fremmøtte brødre og ikke minst for loge 22 Thomas Wildey.





Ved taffel storkoste seg Stor Sire Morten Buan ,Stor Sekretær Steinar Janssen samt vår egen fung. OM for dagen Simen Levinsky



Eks Stor kapellan Arnfinn Evjen sammen med Distrikts Stor Sire Snorre Østlund



Stor Sire Morten Buan ved festtalen

Festtalen hold Stor Sire Morten Buan for jubilarnten. Han påpekte jubilarnten for å skape en levende nettavis som bidrag tilmodernisert kommunikasjon som også er storlogens prioritering fremover. Likeledes kom Stor Sire inn på at logens eksistens var sterk basert på kvalitet både inne i salen men også fokuset på ettermøtets betydning for det sosiale liv mellom brødre. Her ble det fremmet det sosiale nettverk en loge var avhengig av for både å vokse men også som stabilisator for logens motto " kom så ofte du kan ". Jubilarnten fikk overlevert både blomster og storlogens vin.

Med en noe forsinket men hjertelig gratulasjon fra redaksjonen i TW-Nytt

Av Redaktør bror Thomas Teichmann

PS Se for øvrig artikkelen foran i bladet

Runde fødselsdager

2016:

75 år:	Andreassen, Kjell Ragnar	06.08.1941
	Lund, Henry-Jarle	05.11.1941
70 år:	Alme, Knut.	09.06.1946
	Mathiesen, Roar	10.10.1946
	Nordsjø, Erling	13.11.1946
60 år:	Fredriksen, Edvin	02.10.1956
45 år:	Heggelund, Svein Erling	02.07.1971



Møteprogram 2016 for Loge nr. 22 Thomas Wildey

Tirsdag:

19.09.2016 19:00 B ◯ Arbm.

20.09.2016 19:00 C ◯ Arbm.

27.09.2016 19:00 D Info.m.

11.10.2016 19:00 A - + □

18.10.2016 19:00 B ◯ 40 Ve.Ju. Galla

25.10.2016 19:00 C ◯ Arbm.

01.11.2016 19:00 D Sosialaften

Onsdag

16.11.2016 19:00 A ◯ M□ Felles

Tirsdag

22.11.2016 19:00 B ◯+ Galla, Felles med □ 10.St. Halvard

29.11.2016 19:00 C =+ Besøk fra □ 18. Varna

13.12.2016 19:00 D Julemøte M/Ledsager



Thomas Wildey
Ordenens første organisator og leder
1782 – 1861

“What Can I Do For You”