



TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»

«Bevare – Belyse – Inspirere»

KOMMUNIKASJONSBÆRER

FOR
ODD FELLOW LOGE
NR. 22 THOMAS WILDEY



JULENUMMER
NR. 4 – 2011

Liste over embedsmenn i perioden 2011 - 2013:

Storrepresentant

Ivar T. Schmidt

Eks Overmestere

Kåre Granli, Arne Oddevald, Arnfin Evjen, Bjørn Schau, Oddvar L. Follestad, 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.

Valgte embedsmenn 2011 - 2013:

Overmester.....	Knut Borgen
Undermester ..	Erling Nordsjø
Sekretær	Simen Levinsky
Skattmester	Inge Halfdan Frid
Kasserer	Steinar Lyngroth

Utnevnte embedsmenn 2011 – 2013:

Ceremonimester	Arvid Heier Larsen
Kapellan	Henrik Norland
Inspektør	Bjarne Holmen
Indre Vakt	Erling Berg
Ytre Vakt	Per Rundfors
Arkivar	Thomas Teichmann
Musikkansvarlig	Rolf Arild Ergo
OM Høyre assistent	Hans Petter Jahr
OM Venstre assistent	Oddbjørn Røed
UM Høyre assistent	Roar Breivik
UM Venstre assistent	Jan Fredrik Kvern
CM Høyre assistent	Carl Henrik Bache
CM Venstre assistent	Bjørn Jahr

TW-Nytt redaksjonen

ønsker alle brødrene og deres familier en
Riktig god jul og et godt nyttår!



JULENUMMER – NR. 4 – 2011

Innhold

Leder	4
OM-spalte	6
Sekretærs hjørne	8
 ODD FELLOW HJEMMET	10
Sosiaften, en liten stemning	12
Sosialnemnden takker	14
 I Nattens mulm og mørke	15
Besøk fra loge nr. 37	19
SIRIUS prosjektet	21
Landssaken	22
 Vite litt mer om:	
Bård Steinar Sørum	24
På den vei til Mandaley	25
 Varm kongekrabbe	27
Klippfisk. En sesong fri matrett	28
Osten, den absolutte kroningen	32
Lammegryte med indisk vri	30
Stekt lyr med kantarellsky	31
 Bruksanvisning for vår nettside	34
Møteprogrammet 2011	35

I redaksjonen

Redaktør:
Thomas Teichmann

Layout:
Calle - Carl Henrik Bache

Redaksjonsmedarbeidere:
Arnfin Evjen
Rune Mediaas
Stein A. Holmsen

Email-adressen til
TW-NYTT:
tw-nytt@calle.no

Redaksjonen avsluttet den
10.12.2011

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

Leder TW-Nytt julen 2011



Atter engang så er det jul igjen. Jeg synes ikke at det var så lenge siden vi feiret jul i fjor. Tiden raser utstanselig av gårde uten å ta hensyn til våre rynker som etter hvert trer frem. Som dere ser så har også jeg måtte endre bildet mitt og jeg kjenner meg ikke igjen. Herremannen i speilet blir mer og mer moden i ansiktet sitt. Men nok om det. Livet er slik. Vi skal være glade for at vi har en helse man kan leve med og vi se optimistisk på tilværelsen. Alt annet er bare forfengelighet. I denne spalten har jeg som redaktør det privilegium å kunne bruke det tema jeg selv vil. Noen ganger lit mer kritisk noen ganger lit mer velmenende. Jeg dag har jeg lyst til å fordele litt ros til våre brødre.

Det er bare fryd og gammen å være redaktør i 22 Thomas Wildeys lille info blad. Med så mange brødre som hjelper til å sende inn både bilder og bidrag vi kan presentere.

Tusen takk til alle brødre deres bidrag, fortsett med det og i fremtiden.

Videre har jeg lyst til i denne spalten å takke privatnevnda for den iherdige innsatsen som dere gjør. Humørfyllt, alltid på plass med god mat og ditto tilbehør. Jeg vil ikke fremheve noen det ville være urettferdig, derfor tusen takk for den kjempe gode innsatsen til det beste for loge 22 Thomas Wildey.



Men når det er sagt og jeg håper at dere har aksept for må jeg allikevel vel fremheve en person i privatnevnda. Vår konditorbror Jan Fredrik



Hans utrettelige ønsker om å sukre tilværelsen på ettermøte vårt.
Tusen Takk Jan Fredrik.

En takk også til embetskollegiet for den iherdige innsats til å holde brødrene sammen.

Kjære leser og kjære brødre:
Redaksjonen ønsker dere alle sammen **en riktig god jul og et godt og fremgangsrikt nytt år.**

I vennskap, kjærighet og sannhet
For redaksjonen ved bror Thomas Teichmann

Overmesters spalte



Kjære brødre!

Høstterminen er i ferd med å ebbe ut og det er naturlig å gjøre seg noen tanker om hvordan høsten 2011 har vært for loge Thomas Wildey.

Det hele startet med at vi måtte gjøre noen endringer i programmet, hvilket naturligvis har medført at noen av brødrene har opplevd at logemøtet ble litt annerledes enn hva som stod i møte- programmet, men det har ikke bydd på noen problemer, så langt jeg har erfart. Det nye embedskollegiet satte seg som mål, at vi skulle ha et variert møteprogram slik at vi fikk økt interesse for våre logemøter. Dette føler jeg vi i noen grad har fått til. Vi har hatt en brukbar møteprosent, med noen topper, hvor møte prosenten var nærmere 50 %. Takket være Privatnevnden med Eks.OM Dag Thorkildsen i spissen, mener jeg å registrere at stemning på våre ettermøter har vært god. Jeg må også fremheve våre musikalske brødre, Ragnar Nybro og Per Fagerli. Disse 2 har underholdt oss flere ganger i høst og det hele toppet seg, etter min mening, da de på vår musikkaften, stilte opp med en kvinnelig vokalist. Dette må vi forsøke å gjenta neste år.

Når det gjelder den rituelle delen av våre møter, har dette vært brukbart. Jeg har sammen med embedskollegiet bestrebet meg på å involvere alle brødrene i hva som skjer både i logen og det som måtte tilflyte oss av informasjon fra Storlogen.

Kun arbeidsmøter er en utfordring, ikke bare for embedskollegiet, men for hele logen. Derfor legges det stor vekt på å rekruttere nye medlemmer for å kunne få innvielser og Informasjonsmøtet er en viktig del i så måte. Det er ikke et krav om at du må ha vært på et informasjonsmøte for å søke om medlemskap hos oss, men det er en stor fordel. Det er naturligvis ikke alle som passer inn hos oss og det er derfor viktig å rekruttere ”den rette person”.

Grunnen til dette er at det i vår loge, som i hele Odd Fellow Ordenen, er altfor mange som melder seg ut fordi de ikke fant at logen var slik de hadde blitt fortalt. Derfor påhviler det fadder å gi god informasjon til en søker.

Økonomi er et ”ømt” tema. Br. Skattmester og br. Kasserer bruker alt for mye tid på å purre på kontingent. Husk at de som ikke har betalt kontingent, heller ikke har stemmerett i logen. Manglende innbetaling av kontingent gjør også at det vedtatte budsjett blir vanskelig å holde. Dessverre registrer jeg at vi ved årsskiftet må vurdere å stryke medlemmer på grunn av manglende betaling av kontingenten for 2011. Alle loger må betale kontingent til Den Norske Storloge basert på det antall medlemmer den har pr. 31.12, uansett om det enkelte medlem har betalt sin kontingent til logen, eller ikke.

Men så til noe mer hyggelig: På vårt første møte 10. januar 2012, får vi besøk av en Rebekka søster som skal holde foredrag om Nord-Norge og vise lysbilder. Ut over våren skal vi på besøk både til loge Varna i Moss og til vårt ”fadderbarn” loge Roald Amundsen på Ski, i tillegg til Veterantildelinger og gradspasseringer. Med andre ord både håper og tror jeg at møtene i vårterminen blir noe for alle, og at mange har lyst til å komme på våre møter.

Jeg ønsker alle brødrene med familie, en riktig GOD JUL og et GODT NYTT ÅR og ser frem til vår-terminen 2012, med stor forventning.

Knut Borgen
Overmester



Sekretærshjørne



Kjære Brødre.

Det har vært en flott høsttermin i vår Loge. Møtene våre har vært gjennomført med stil og verdighet. Vi har besøkt andre Loger og selv mottatt besøk. Vi har befordret flere Brødre til nye grader både i og utenfor egen Loge. Vi har avholdt Informasjonsaften, musikkraften, Sosialaften og Julemøte med damer på en god måte. Kort sagt en høst helt i tråd med våre idealer og ønsker.

Forhåpentligvis når vi også vårt mål om rekruttering av nye Brødre i våre rekker.

Nå står Julehøytiden foran oss. Adventstiden er kanskje langdryg for de minste, men hjelpe meg hvor fort tiden flyr for oss voksne. Alt skal ordnes og alt skal rekkes innen klokken kimer julefreden inn.

Kjære bror – når alt det materielle endelig er på plass – så unn deg en rolig stund og tenk litt over Julens egentlige innhold og budskap. Glem ikke å ta vare på hverandre. Glem ikke å besøke en som er syk. Glem ikke den som er ensom eller alene. Glem aldri at nettopp ditt nærvær kan lyse opp i tilværelsen for en som sliter, og å gjøre den dagen til et høydepunkt. Det merkes spesielt godt å være ensom eller syk i høytidene.

Jeg håper alle Brødrene får en fin Adventstid og en flott Julefeiring med familie og venner. Jeg håper alle tar seg tid til å nyte alle gode sider ved Julen, både åndelig og materielt. Bruk fridagene til å lade opp litt medtatte batterier og kanskje brenne av noen overflødige kalorier med uteliv i frisk luft.

Så møtes i vår kjære Loge på nyåret hvor vi alle, med iver og god vilje, sammen kan skape innholdet, varmen og gleden i den Vårterminen som ligger foran oss.

Minner om at dersom Brødrene har noe på hjertet som Br Sekretær bør vite så kan jeg kontaktes når vi møtes i Logen, pr mobil 41 31 48 66 hvis det haster – eller aller helst pr e-post: simen.levinsky@vikenfiber.no eller of22sekr@oddfellow.no

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

Noen viktige hendelser som har skjedd siden forrige nummer av TW-Nytt:

Br. Karl-Erik Bastiansen har fått aktiv e-postadresse: karlbast@online.no

Br. Jørn Rød Larsen bruker heretter kun mobiltelefon i yrke og privat: 90 91 08 52.

For øvrig er den nye medlemsboken oppdatert med alle endringer som er mottatt.

Husk at alle endringer skal meldes til Br. Sekretær snarest slik at Focus alltid er mest mulig oppdatert.

*Da gjenstår bare å ønske alle Brødrene en riktig God Jul
og et fredelig, Godt Nytt År.*

Med Broderlig hilsen i
V. K og S.
Simen Levinsky
Sekretær.



ODD FELLOW HJEMMET PÅ KRINGSJÅ

Det har så vidt undertegnede forstår vært drøftet i embedskollegiet å legge et logemøte til storstuen på Odd Fellow hjemmet, eller som det i dag heter «Odd Fellow Seniorboliger». I den forbindelse kan det sikkert være av interesse for både gamle og nye brødre å få et innblikk i den fascinerende og interessante historien om ervervelse av eiendommen

samt selve bebyggelsen. Stoffet er så omfattende at jeg må dele det opp i to artikler.

Eiendommen ligger i dag nærmest midt i Oslo. Men før sammenslutningen mellom Oslo og Aker, som skjedde i 1948, lå den i Aker herred. I følge de geografiske betegnelser ligger Kringsjå sør for Sognsvannet, og dette lyder mye mer landlig enn å si at det ligger så og så mange minutter med T-banen fra sentrum. Kringsjå har sitt navn fra en koselig brun bygning i sveitserstil, nemlig Kringsjå Kafe, som lå like opp ved dagens stasjon på T-banen. Til dette høyt beliggende utfartssted dro sportsfolket tidligere, på samme måte som de i dag drar til Ullevålseter. Bygningen ble revet i slutten av 70-årene. Allerede i 50-årene oppsto det hos brødre og søstre i Oslo et ønskemål om å få et Odd Fellow hjem som eldre Odd Fellows i Oslo kunne flytte til, bo i og trives i. En av ildsjelene var en bror fra loge Fridtjof Nansen, nemlig rådmann Sverre Iversen, og det var i vesentlig grad hans fortjeneste at man av Oslo Kommune fikk festet denne nydelige tomten. Den ligger jo med en praktfull utsikt over Oslo, åsene rundt samt Oslofjorden i retning Drøbak. Den første byggekomite for hjemmet ble nedsatt 12. desember 1958 med vår egen logebror Stor Sire Håkon V. Ruud som formann. Byggmester Nils S. Stiansen fra loge Fridtjof Nansen ble en markant deltager og deltok under samtlige tre prosjekter som etter hvert ble realisert på Kringsjå. Byggmester Stiansen bygget Odd Fellow Hjemmet som det nå ligger der, basert på arkitekt Egil Mørch's tegninger. Ved siden av høy standard på håndverket la han inn i sin entreprise en gave på over en halv million kroner, og ga siden den vakre skulpturen av pike med rådyret og fredsduen, som er utført av billedhugger Nic. Schiøll, og står ved inngangspartiet. Den 20. april 1963 ble hjemmet overtatt, med 36 ett-roms leiligheter og 10 to-roms samt en romslig hall og to storstuer, en i 1. etasje og en i 2. etasje. Totalt har bygget 3000 kvadratmeter gulvflate. Leieprisen for ett-roms leiligheter var kr 175,- pr.

mnd. og for de andre kr 220,- pr. mnd. I leiesummen var inkludert varmt vann, innredet kjøkken med komfyr og kjøleskap og stuen hadde i tillegg til balkong en «førsteklasses» sofaseng.

Finansieringen av Odd Fellow Hjemmet ble muliggjort ved Husbanklån, et betydelig tilskudd fra salg av «Veslehjemmet» og et lån på kr 300 000,- hos AS Stortingsgaten 28.

Ti års arbeid og drøm fikk sin oppfyllelse i disse vårdager 1963 og Aftenposten skrev følgende om hjemmet: «På en av Oslos vakreste utsiktstomter innviet Odd Fellow-brødre og Rebekkasøstre sitt aldershjem. Et utsøkt hjem, preget av god smak, god kunst og førsteklasses håndverksarbeid. En pryde for strøket med sine langstrakte linjer og sin vakre terrengbearbeidelse.»

Den neste fase i Kringsjåbebyggelsen var oppføring av Odd Fellow Sykehjem. Også her gikk «Fru Fortuna», bror byggmester Nils S. Stiansen og byggekomiteen hånd i hånd for et vellykket resultat. Den 5. juni 1968 sto Sykehjemmet ferdig med plass til 25 pleiepasienter. Oslo Kommune garanterte for driften. Bygget ble høytidelig åpnet 2. september 1968 i nærvær av en rekke kommunale autoriteter, representanter fra Storlogene og Det Norske Rebekkaråd samt alle Rebekka- og Odd Fellow logene i Oslo. Finansieringen av sykehjemmet ble ordnet ved at Oslo Kommune garanterte for en lån på kr 1.800.000. Ytterligere kapital ble stillet til disposisjon ved at Oslo-logene ydet et lån på til sammen kr 250.000. Restbeløpet på kr 300.000 ble gitt som en gave av byggmester Stiansen. Selve driften av sykehjemmet ble utført og dekket av kommunen.

Reisningen av Sykehjemmet ble av mange ansett som en milepel i Odd Fellow sammenheng. Det var i flere tiår et moderne sykehjem som ble drevet i riktig Odd Fellow ånd i nært samarbeid med bestyreren og hans personale, og hver enkelt pasient ble tatt hånd om på best mulig måte.

Det var derfor noe overaskende at bydelsutvalgsmøtet i Sogn bydel den 14. desember 2000 vedtok å si opp driftsavtalen med sykehjemmet. Styret i AS Stortingsgaten 28 vurderte forskjellige alternative bruksområder for bygget, og besluttet til slutt å benytte bygningen til utleie av hybler og hybelleiligheter til personer uten tilknytning til Ordenen. På grunn av flere års redusert vedlikehold måtte en fullstendig rehabilitering både innvendig og utvendig igangsettes. Dette ble gjennomført og i dag fremstår denne del av bygningsmassen som velholdt og moderne og er fullt utleid.

I neste nummer av TW-nytt vil jeg fortelle om byggetrinn tre og fire.

AE

Sosiaften, en liten stemningsrapport fra en utskremt medarbeider i fra TW-Nytt.

Under tema ”logens gode mulighet til å vise medmenneskelighet for en del av våre svake grupper i samfunnet. ” I år som i alle år gjennomførte vår eminente sosialnemnd atter engang sitt planlagte loge møte i medmenneskelighetens tegn. Undertegnede har lyst til å bidra til takke alle de som har både kjøpt gjennomgangslodd og har vist sin interesse for dennes arbeidet ved å avsette tid til å komme på dette for Sosialnevnden meget viktig møte. Sosialnevnden er avhengig av at brødre møter og støter opp på disse kvelder.



Alle venter spent på loddtrekningen som



Her vår lovens alltid nærværende Knut
passer på at alt går sin rette gang



Her er logens privatnevnda i full sving



Noen brødre som se på gevinstlisten og diskuterer gevinstlistens innhold



Våre alltid gode musiker som stiller



og så noen medlemmer m/fruene

opp for Sosialnevnden

Aftenen ble gjennomført som seg hør og bør med musikk av våre eminente musiker og ca 20 av logens brødre med fruer. Samtidig som kjøkkenet overgikk seg i å lage nyyydelige smørbrød.



Her med en av våre eldste brødre og 2 av de ”yngste” brødre.



Her besørges det for det spirituelle med nøyaktige mål

Etter sigende kom inn over kr 21.000,- i både gjennomgang lodder og kjøp av lodd den kvelden.

Sosiaften sikret en fortsatt støtte og kontinuitet til logens sosiale engasjement. Formannen uttrykte stor glede over bidragene, men undertegnede hadde håpet at flere av brødrene hadde kommet og deltatt på logemøte. Dette er jo en ypperlig anledning til å vise i praksis at man er medlem av en loge med sosial engasjement og kan tjene logens ånd. Som tidligere nevnt er jo disse bidragene til å være en av logens viktigste formål og hjelpe andre menneske i sin ikke alltid lyse tilværelse. Nå har vi igjen muligheten til å gi disse utvalgte mennesker muligheter til å komme ut av en isolert tilværelse og delen fellesskapet med andre. Bla. Med de båtturene sosialnevnden gjennomfører i sommermånedene. Det er mange gleder seg allerede, bla fra MAS og Lenkene å kunne komme og delta på disse turene.

Så vær snill og husk på dette i neste år, hvis vi skal gjennomføre våre sosiale aktiviteter så trenger vi alle brødres støtte til formålene.

Og igjen en takk til alle som bidro så meget.

I vennskap, kjærlighet og sannhet.
Redaktøren og bror Thomas Teichmann



Sosialnemnden takker for din støtte ved Logens Sosialaften – tirsdag den 29. november 2011.

Kjære brødre. Årets sosialaften er gjennomført med meget godt resultat. Sosialnemnden bringer en varm takk til brødre og gjester som bidro med gaver, god stemning og loddkjøp. Sosialaften er vår eneste inntektskilde. Resultatet ble fantastisk flott med netto Kr 21.140. Det var 26 brødre, 8 gjester til stede.

Det ble solgt gjennomgangslodd for kr 14.600. Disse loddene gjelder ved alle trekningene, og gav stor uttelling ved trekningen. Med andre ord – kjøp mange av dem neste gang.....

Privatnemnden gjorde som vanlig en super jobb og gjennomførte et hyggelig brodermåltid til glede for oss alle. Etter maten kunne vi fråtse i hjemmebakke kaker fra vår kjære Bror Jan Fredrik Kvern. For riktig å toppe det hele kunne vi hele aftenen glede oss over muntert spill med Br Per Magne Fagerlid på piano og Br Ragnar Nybro på gitar. Tusen takk til dere alle.

Det gode resultatet vi oppnådde gir Sosialnevnden mulighet for å fortsette vårt arbeide. På nyåret setter vi oss ned med planlegging, budsjett og gode intensjoner igjen. Forhåpentligvis kan vi også til sommeren 2012 invitere med oss gjester på fjordtur, eller et tilsvarende arrangement. Vi skal også opprette nærmere kontakt med Kirkens Bymisjon.

Vi kommer tilbake med informasjon senere. Vi i Sosialnemnden skal gjøre vårt beste for å tjene vår Loge og vise i praksis hva vi sammen har lært av og med Brødrene. Sosialnemnden har nå utvidet staben og fått med oss hele fire av våre nyeste Brødre.

Atter en gang, Tusen Takk til dere alle fordi dere gjorde kvelden så vellykket. Det er takket være deres støtte vi kan fortsette vårt utadvendte sosiale arbeide for våre medmennesker.

Med Broderlig hilsen i V.K.og S
Simen Levinsky
Formann Sosialnevnden



I Nattens mulm og mørke er ikke alle katter grå.

Jeg tror vi har abonnert på Asker og Bærums Budstikke i mer enn 60 år. Med andre ord, hele tiden mens vi har vært bosatt i Bærum.

«Budstikka», som den gjerne heter på folkemunne, og som visstnok nå også er avisens offisielle navn, er jo en riktig hyggelig «blekke», som selvfølgelig for det meste er full av lokale nyheter, store som små, men sparer oss for redselsreportasjer fra den store verden.

I fjor høst var det imidlertid dessverre nok av nifse nyheter som preget forsiden av «Stikka», nemlig om den ransbølgen som skyllet over våre ellers så fredelige bygder.

Særlig eldre ektepar ble hjemsoekt av ransmenn, de fleste fra Øst-Europa. De kom sent på kvelden, ringte på og med påskudd om å få låne telefonen, banet de seg vei inn til de gamle, snille og kanskje enfoldige ektepar, som fluksens ble bastet og budet, gjerne også tapet og i flere tilfelle skamslått, hvorefter ransmennene rasket med seg hva som fantes i huset av kontanter, smykker og andre slags verdisaker.

Slike opprivende historier er altså bakteppet for hva min kone og jeg opplevde hin mørke november kveld i året 2010.

Vi hadde satt til livs et riktig godt aftensmåltid og satt i ro og mak med peiskos samt en liten drink, mens klokken nærmet seg halv tolv og sengetid.

DA RINGTE DET PÅ DØREN

Vi så forskrekket på hverandre og jeg tror vi begge liksom så for oss forsiden av neste dags kveldsutgave av Budstikka: «Nok et eldre ektepar, denne gangen på Jongskollen, utsatt for brutalt ran».

Sterkt preget av situasjonen, men likevel med et visst minimum av mannsmot i behold, reiste jeg meg og gjorde mine til å gå for å lukke opp, idet jeg sa: «Det må være Rikard». Rikard er en ung svenske som har leid hybel hos vår nabo i noen år, men som nå skulle vende tilbake til hjemlandet. «Det må ganske sikkert være Rikard», gjentok jeg. «Han drar visst tidlig i morgen før vi er kommet i klærne og kommer nå for å si pent adjø. Han skjønner jo at vi ikke har lagt oss, siden vi fremdeles har lys på.»

«Nei, du får ikke lukke opp,» nesten ropte min kone «Det er ikke Rikard!»

Det ringte igjen og jeg måtte ta en avgjørelse. Jeg trodde heller ikke noe særlig på at det var Rikard, med det behøvde jo ikke nødvendigvis å være noen som hadde ondt i sinne. Og om så var! Jeg var da slett ingen pusling, 190 cm høy og 90 kg tung. Jeg kunne vel lett hamle opp med en liten østeuropeer dersom det var en slik en som nå stod utenfor døren vår. Etter slik å ha psyket meg opp, fattet jeg tilstrekkelig mot til å åpne døren, riktignok bare på gløtt først, men så på vidt gap.

Utenfor stod nemlig ingen skummel østeuropeer, men en ganske ung mann slank og lyshåret. Han hilste høflig og så kom det uten videre innledning: «Har du sett en katt?»

Nå har vel de fleste av oss sett en katt, så det er jo vanskelig å svare nei på et slikt direkte spørsmål, så jeg svarte «Ja» og for å vise meg samarbeidsvillig, la jeg til: «Det er en svart katt som rusler forbi her av og til. Jeg tror den jakter på markmus.»

«Nei, dette dreier seg om en brun katt» sa han, «og den har vært borte for oss i snart et døgn. Jeg tror den oppholder seg her oppe et sted. Kan jeg få lov til å gå rundt huset for å se etter den?»

«Vær så god», sa jeg beredvillig. Han gikk og jeg ble stående ved døren. Huset er jo bare 10 ganger 12 meter, så den turen skulle ikke ta mer enn et par minutter.

Her er det kanskje best at jeg gir leseren et lite innblikk i de «lokale forhold» ved vårt hus og dets plassering i terrenget. Det står på en skog-tomt som ender i en meget bratt skrent mot nord. For å utnytte denne tomten best mulig, ble huset plassert ytterst mot skrenten, slik at deler av det «svever» i luften, båret oppe av kraftige H-bjelker og godt forankret i fjell-grunnen nedenfor. Langs denne nordsiden av huset, er det så laget en «gangvei» av tykke planker. Den er ca. 1 meter bred og har et gjerde vel 1,5 meter høyt. Gangveien hviler altså også på de nevnte H-bjelkene. Dette arrangementet gjør det mulig for oss å gå rundt huset.

Som sagt, han gikk og borte ble han. Det varte og rakk, og jeg begynte faktisk å lure på om jeg hadde vært for rask til å ta denne katte-historien hans for god fisk.

Stod han kanskje i ledtog med skumle østeuropeere? Ble han lenge borte bare for å lokke meg til å se hva han holdt på med der bak? Skulle han narre meg til å forlate den åpne døren, slik at hans medsammensvorne lett kunne få adgang til huset? De lå vel i buskene og lurte. Å nei, en gammel HV soldat går ikke så lett på limpinnen. Han forblir ved sin post.

Men plutselig var han tilbake, litt for forpustet og slett ikke slukøret over å finne meg på post, tvert om glad og fornøyd. «Jeg har funnet den» sa han. «Jasså, men hvorfor har du den ikke med?» ville jeg vite, kanskje litt mistenksom. «Jo, du skjønner» sa han, og avbrøt seg selv med: «Har du en stige?» «Hva i all verden skal du med den?» mine mistanker var plutselig tilbake for fullt. Dette lignet til forveksling på et østeuropeisk arbeidsopplegg som beskrevet i Budstikka. «Ranere tok seg inn i huset ved å sette opp en stige til vinduet i soveværelset i annen etasje». «Jo, du skjønner» gjentok han og fortsatte: «Katten sitter på flensen av H-bjelken som bærer huset. Den kommer hverken opp eller ned. Jeg får ikke tak i den ovenfra, men det skulle gå å få tak i den nedenfra og da trenger jeg en stige.»

Min mistenksomhet forlot meg. Det gikk jo simpelthen ikke an å koke sammen en så utrolig historie på så kort tid uten at den rett og slett var sann. «Jo, jeg har en stige. Den står i garasjen. Vi får gå dit sammen og hente den» sa jeg.

Tause bar vi stigen til nordsiden av huset, han foran og jeg bak. Da vi var kommet omtrent til midten av «gangveien», stanset han og tok opp en lommelykt, tente den og sa: «Der under sitter den».

Jeg lente meg over gjerdet og tittet, og sannelig, der så jeg en svær, bustet og brun kattehale som beveget seg. Den tilhørte en katt som måtte ha ligget værfast der på en bjelke-flens, ikke mer enn 5-6 cm bred, i bortimot et døgn, men som merkelig nok fremdeles syntes å være i god form. Hvorledes den hadde klart å komme seg dit, er meg fremdeles fullstendig ubegripelig. Siden jeg var «kjentmann» i området følte jeg meg forpliktet til å lede redningsaksjonen og sa: «Det er helt ufremkommelig å gå med stigen der nede i det tette kjerret. Du går ned bratthenget og venter. Så firer jeg stigen ned til deg».



Han fulgte mitt råd, sa fra da han var kommet i stilling og jeg firte stigen ned. Fra nå av gikk alt som på skinner. Han kløv opp til katten og grep fatt i

nakkeskinnet dens. Begge kom helskinnet ned og jeg kunne puste lettet ut da jeg heiste stigen opp igjen.

Jeg ventet oppe på «gangveien» til han dukket opp fra «dypet», nå med katten fast i armhulen. Han takket så meget for hjelpen og jeg sa «Bare hyggelig», selv om jeg i grunnen syntes at dette hadde vært litt av en påkjenning for en gammel mann.

Neste formiddag ringte det på døren. Jeg lukket opp og utenfor stod den unge mannen fra i går, uten katt, men med kone og dertil en kjempestor blomsterbukett.

I motsetning til igår presenterte han seg nå med både navn og adresse, og det viste seg at det unge ekteparet hadde leilighet i blokken rett nedenfor oss. Navnet hans var et kjent bærumsnavn og jeg spurte om han kanskje var i slekt med en gammel bekjent av meg med det navn. «Jo, jeg er hans sønnesønn», var svaret. Det kunne du ha sagt i går, tenkte jeg, så hadde mangt fortonet seg annerledes.

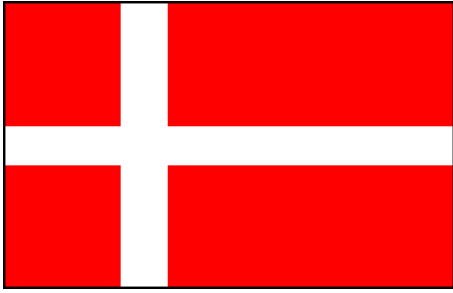
På den annen side: da hadde det vel knapt vært noe å skrive om.

PS. Jeg iler til med å opplyse at jeg slett ikke har noe imot østeuropeere i sin alminnelighet. Tvert om. Jeg har i lang tid hatt en nabo litt lenger bort i veien som kommer fra de kanter. Fredeligere og hyggeligere menneske skulle en lete lenge etter. Et gammelt ordtak sier: «Det finnes brodne kar i alle land» og det er vel noen av disse som har funnet veien hit.

O.F.



Besøk fra loge nr. 37 Thomas Wildey, Fredericia



Den 3. til 6. juni fikk vi besøk fra vår vennskapsloge i Danmark og sommeren. Etter en kjølig vår åpenbarte solen seg og ga noen fantastisk flotte dager sammen med våre danske venner. Etter disse dagene var visittene fra vår venn solen meget sjeldne. Programmet for besøket var det samme enten vi har besøk eller besøker. Det er en blanding av fellesmøter og individuelle sammenkomster. I god stil ble besøket innledet på fredag med en felles lunsj. Danskene ble ønsket velkommen og fikk treffe sitt norske vertskap. Deretter var det innkvartering, enten på hotell eller hos brødre som hadde muligheten til det. Om aftenen ble det arrangert mindre selskaper hjemme hos noen av vertskapene. Dette er en meget viktig del av arrangementet og gir en meget god mulighet til å bli godt kjent med hverandre. I dette ligger det noe meget verdifullt. I arrangementene der alle er til stede, er det ikke like enkelt å få den gode kommunikasjonen som små selskaper gir. Lørdagen var satt av til fri avbenyttelse og noen valgte å besøke kjente steder i byen, mens andre valgte å bare ta det rolig sammen med sine danske venner. Den tradisjonelle festmiddagen i logelokalene var meget vellykket. Etter en velkomstseremoni i logesalen, kunne forsamlingen innta en utmerket festmeny. Tradisjonen tro ble taler holdt og sanger ble avsunget. Fra Loge nr. 37 ble det overrakt en pengegave til Sosialnevnda som støtte til prosjekter nevnda arbeider med. Deretter ble det dans og hygge til langt mot natt. Festen ble avsluttet med den viktige og flotte båndseremonien, et symbol på at vi trives sammen og ser frem til å møtes igjen.

Siden de fleste av våre danske venner denne gangen brukte fly og flyavgangen var på sen ettermiddag, fant vi det fornuftig å sløyfe den tradisjonelle farvelfrokosten. I stedet fikk de fleste nok en hel dag til disposisjon. Etter en solfylt weekend forsvant solen på mandag og regnet satte inn.

Litt malurt i begeret til slutt. Antall brødre som ønsker å delta i disse besøkene er synkende. I 2009 var vi 17 brødre og 29 personer totalt som besøkte Fredericia. Det var en nedgang i f.t. 2005 da vi var 23 brødre og 42

tilsammen. Denne gangen var det 9 brødre og til sammen 16 fra nr. 37 som besøkte oss. En nedgang fra tidligere besøk. Fortsetter vi dette, må vi sammen med Loge nr, 37 vurdere situasjonen. Et sted går en smertegrense når det gjelder antall i et så stort arrangement. Jeg håper ikke vi kommer i den situasjonen. Besøkene gir oss svært mye. Ved siden av å lære litt om hver andres logeliv, knytter vi vennskapsbånd som ofte varer livet ut. Det er alltid også godt å vite og se at Ordenen ikke bare er Stortingsgaten 28, men at Ordenen er et stort internasjonalt fellesskap der vi alle er brødre og søstre. Det er også viktig at vår kjære også kan oppleve dette og dermed få forståelse for vårt logeliv.

Vel møtt i Fredericia i 2013.

Dag Thorkildsen
Formann i Danmarksomiteen.



Vår ex.OM Dag Thorkildsen,
formann i Danmarksomiteen har ordet.

SIRIUS prosjektet på Radiumhospitalet



Våre gode hjelpere fra Loge Viktoria



Vafler skal det bli også i minus 4 grader!



Herlige smørbrød og dagens lyse øyeblikk blir satt pris på av alle de som venter på undersøkelser og behandling.
Arbeidsglede er den største gleden for rebekkasøstrene ved å delta i dette prosjektet



Takk for innsatsen

av bror Thomas Teichmann

Odd Fellow Ordenens Landssak



Et nasjonalt løft for våre felles budord om å hjelpe de trengende og å oppdra de foreldreløse.

På Storlogemøtet i 2010 ble det vedtatt at Odd Fellow Ordenen i perioden 2010 – 2014 skulle ha en ny landssak. Denne gangen har Storlogens embedskollegie vedtatt, basert på en undersøkelse blant Rebekka søstre og Odd Fellow brødre, at vi skal samle inn midler for å kunne bygge en SOS barneby i Malawi i Afrika.

Målet er å samle inn 11 millioner kroner. For å nå dette målet må alle Ordensmedlemmer i landet bidra med kr. 500.- hver, med innbetaling fordelt over 2011 og 2012. For vår loge er håpet at vi kan samle inn tilsammen kr. 38.000.- innen utgangen av 2012.

Bror OM sender et brev til alle brødrene med orientering om Landssaken og med praktiske opplysninger om innbetaling.

SOS barneby i Malawi ble valgt som landssak fordi denne fikk flest forslag og har et formål i tråd med budordene. Videre er det en sak som evner å samle Odd Fellow Ordenen i hele landet og som har et formål som evner å profilere Ordenen på en god måte. Ordenen har også god erfaring fra samarbeidet om landssaken og Barneaksjonen i 2003 og her fikk Odd Fellow Ordenen mye positiv oppmerksomhet i media.



Litt om Malawi

Malawi er et land i Øst-Afrika med grenser til Mosambique, Zambia og Tanzania.



Fra det lokale sykehuset i Ngabu, hvor den nye SOS barnebyen planlegges

Landet har omlag 15 millioner innbyggere. Gjennomsnittlig levealder er 54 år for kvinner og 52 år for menn. Der er om lag 1 million foreldreløse barn, mange av disse på grunn av HIV/AIDS.

SOS barneby i Ngabu

Det er allerede tre SOS barnebyer i Malawi, som vist på kartet under. Den nye SOS barnebyen som Odd Fellow Ordenen har mål å finansiere skal ligge sør i landet, i Ngabu.



Den nye barnebyen vil få 15 SOS-familiehus med plass til 150 barn. Her skal barna skal bo der til de klarer seg selv. Biologiske søsken skal bo sammen slik at de ikke skilles. Alle SOS-barn får skolegang og yrkesopplæring.

Videre skal barnebyen ha barnehage, skole og yrkesskole for ca. 600 barn og unge årlig. Det skal også bygges en klinikk eller ruste opp det lokale sykehuset. Ellers skal det etableres et familieprogram for å styrke kapasiteten til omsorgspersonene i utsatte familier i lokalsamfunnet.

Ved full kapasitet vil familieprogrammet hjelpe ca. 2000 barn.

Undertegnede er Loge 22 Thomas Wildey's kontaktperson mot Landssaken denne gang og vil holde brødrene orientert med korte rapporter i Logemøter fremover.



Med broderlig hilsen i V, K og S
Steinar Lyngroth

VITE LITT MER OM: Bård Steinar Sørum

FADDER: Jørn Mood

FØDT: 1963

HVOR LENGE HAR DU VÆRT MED I
THOMAS WILDEY:
15.1.2011



HVORFOR BLE DU MEDLEM I LOGEN VÅR?

God påvirkning fra Jørn, som jeg har kjent siden vi var i 14-15 års alderen. Jeg var også på et informasjonsmøte og opplevde det veldig positivt. Logen er et sted jeg kunne føle en god stemning uten dagliglivets stress og mas. Jeg synes også at det virker positivt med en god variasjon i medlemmenes alder.

HVA HAR DU GJORDT/HVA GJØR DU I ARBEIDSLIVET:

Jeg er utdannet rørlegger. Men i dag driver jeg et vakselskap som jeg startet for 10 år siden. Jobbet noen år som vokter og så da i praksis hva som kunne gjøres bedre og startet da eget. Vi er i dag en 25-30 ansatte. Firmaet har blant annet ansvaret under Russefestene på Tryvann (høres ikke ut som en lett gjeng å ha kontroll med...)

HVOR VOKSTE DU OPP:

Nesodden – og litt i Sogn og Fjordane. Nå har jeg bodd i Vestby i 13 år og trives meget godt der.

SPESIELLE INTERESSER?

Jeg er generelt interessert i data.

Syklet mye i mange år tidligere. Trening – fysisk trening, prøve å holde seg i form er viktig.

Og med det sier jeg takk for en hyggelig prat med Bård Steinar.

RM

På den vei til Mandaley

Kjære Brødre.

Da jeg gikk på Sagene Skole var det ikke noe som het høstferie, men vi som var i 7. klasse kunne få potetferie, hvis vi var med på å ta opp poteter. Dette var høsten 1950 så det er en stund siden.

Siden vi var bygutter, hadde skolen avtale med en bondegård i Ås, som trengte hjelp til potet opptaking.

Jeg meldte meg på, og som eneste gutt fra min klasse, reiste jeg til Ås for en uke potetferie.

Følte meg litt ensom i starten, men snart var vi en sammensveiset flokk.

Men noe ferie ble det ikke, hardt arbeid og sår rygg, men allikevel et godt minne. Vi fikk nok mat, kraftig kost, og selv om dagen var lang, hadde vi det bra. Til og med lønn fikk vi, etter fratrekk for kost og losji ble det til sammen hele 15 kr.

Pussig nok var vi der også på en helligdag, vi hadde i alle fall fri, da ruslet vi rundt i haven, spiste nedfallsfrukt, hoppet litt i høyet og latet oss. Etter middag reiste vi til Landbruksskolen på Ås, for der var det kino. Husker ikke noe om filmen, men husker noe helt annet meget godt.

Foran meg på kinoen satt det ei jente med det nydeligste hår du kan tenke deg. Langt gyldent tykt hår med masse fall.

Jeg kunne ikke dy meg, men måtte ta og føle på dette nydelige hår.

Det resulterte i at jenta bråsnudde seg og ga meg en ørefik som smalt i kinosalen.

Mine kamerater lo, men jeg satt flau med rødmende kinn og ønsket meg langt vekk.

Potetjordet lå et stykke unna gården og vi kjørte dit med hest og vogn på en skranglete vei. Da vi begynte å plukke, etter at plogen hadde veltet opp jorden, var det knapt så vi så enden på potetranden.

Det var et slit, særlig grunnet verkende rygg, men som gutter i den alderen fleipet og tullet vi og hadde det egentlig greit.

Midt på dagen hadde vi også en skikkelig matpause med mat og drikke, men det var deilig når økta var over og vi var på vei tilbake til gården.

Og denne hjemturen vil alltid stå som et særlig godt minne.

Aftenen smøg seg på med lange skygger og stillhet da vi kløv opp i kjerra og satte oss for hjemtur. Mens vi skranglet av gårde i tussemørket var det en av guttene som med skjønn stemme begynte å synge.

Jeg hadde aldri hørt denne sangen før, men det var en fin melodi som passet så godt til stemningen. Det var flere værs og etter hvert kom vi andre inn i refrenget.

Dette ble fast rutine hver kveld og snart var også kjørekaren med sin dype stemme med.

Til og med hesten – nei den ble ikke med, men hadde nok lyst.

Refrenget lød slik:

På den vei til Mandaley,

den var flyvefiskens vei.

Der hvor solen brøt som torden

frem bak Kinaportens kai.

Dette sang vi to ganger.

Nå over 60 år etter, sitter dette spikret i min hukommelse.

Merkelig, for Mandaley hadde jeg aldri hørt om,

men kanskje derfor,

dette ble en sang om noe ukjent, langt borte.

Livet er jo som en hompete vei,
vi skrangler avgårde --
til noe ukjent.

Vi er blant venner, har det bra --
men skumringen faller - -
og et sted der fremme på vår vei --
når du og jeg vårt -- **Mandaley.**



Hilsen Arvid Soelberg.

Varm kongekrabbe med hvitløk, soya og vårløk



Ingredienser

300 g kongekrabbeben, rå,

20 stk vårløk, 1 ts hvitløk, 1 ts ingefær, frisk, 1 ts reddik, 1 stk lime

3 ss soyasaus , 6 ss olivenolje , 3 ts sesamolje

1 fedd hvitløk

Tilbehør

agurk , koriander, frisk

Framgangsmåte

- Ta kongekrabbekjøttet ut av beina.
 - Skjær krabbekjøttet i strimler og arranger strimlene side om side på et fat med kanter.
 - Vask vårløken, behold roten hvis den er fin. Skjær vårløken i to eller tre strimler på langs.
 - Gi vårløkstrimlene en rask varmebehandling i olje i stekepanne.
 - Fordel så vårløken mellom strimlene av kongekrabbe.
 - Pynt det hele med revet hvitløk, revet ingefær, og revet reddik.
 - Bland sammen soyasaus og 1 ts presset lime. Fordel blandingen over krabben og vårløken.
 - Varm opp olivenolje, sesamolje og et fedd finhakket hvitløk til det begynner å ryke.
 - Hell blandingen over krabbeanretningen.
 - Pynt med agurk og koriander. Serveres med en gang.
-
- Server med rykkende varm baguetter og en iskald Chablis , gjerne en Premier Cru , pga dens "sødme"

En herlig forrett både om sommeren og om vinteren før en stor og tung hovedrett.

Deres matglade redaktør Thomas

Klippfisk. En sesong fri matrett

Klippfisk finnes i minst 500 varianter. Uansett hvem du spørre om oppskrift vil enhver med æren i behold ha sin egen oppskrift – derfor her er noen forslag, ikke mer ikke mindre



Tips til forvelling av tomater:

Ta av blomsten + kryssnitt tomaten i forkant.

Forvelles i kokende vann ca 1.5 min og bråavkjøles i kaldt vann.

Da blir tomatskinnet lett å flå av.

Klippfisken må utvannes i ca 30 timer under rennende kaldt vann. (avhengig av tykkelse og salthets grad. Tykke biter som rygg (hvis du få tak i) ta lengre tid enn ”buklappene”

Kokt bacalao

Kokte gulrøtter, serk stekt bacon, kokte poteter, smeltet smør med kokte eggbiter.

130 gr tørket fisk – ryggbiter. Kokes i ca 10 – 15 minutter – inntil skivene løsner. Som på kokt torsk.

Pannestekt Bacalao.

Skin og benfri klippfisk (rygg) rå ca 100 gram utvannet fisk

Strimle rød og grønn paprika

Strimle det grønne på vårløk (stilken)

Strimle squash

Fiske stekes og plasseres i en ildfastform smurt med olivenoljen og knust hvitløk

Plasseres i stekeovnen stekes ferdig ca 10 minutter i 180 grader.

Grønnsakene stekes lett i olivenolje og helles over ferdig stek serveringsklar fisk direkte i ildfast form.

Bacalao ala Valencia. Spanskr hovedoppskrift.

Tynnskivet gul og rød ny løk m/grønn (1 stk av hver pr per,)

Skållede tomater skives 1 stk pr. pers.

1 hel hvitløk skives, holder for 6- 8 pers.

Chili strimles (2 stykk mild sorte 1 rød 1 grønn)

Rød og grønn paprika strimles ½ rød ½ grønn pr pers.

Oliven skives 6 stk ppr. Pers.

Soltørkede tomater skives 20 gr pr pers.

Hakkede tomater fra boks (1/8 størrelse pr pers)

3 ss tomatpurre (fraværende , men meget godt.)

2 hele laurbærblad

Ananas biter (kjøp allerede oppskårene biter (¼ boks for 8 personer)

Råskrelte poteter skives.ca 100 gr per pers.

Fersk eller tørket oregano 1ts.

Cajennepepper knivspiss, nykvernet pepper,(hvit)

Kokt bacalao, 100 gr tørket fisk bløtlegges pr person.(kokt med løk, laurbærblad, sorte pepperkorn)

Ingrediensene legges lagvis i en flat kjele. Lite gran kokekraft av bacalaoen tilsettes tilslutt over blandingen (vi – jeg hadde for mye væske på fisken!) kokes til potetene er myke (15 – 20 min.

Ingredienser etter ønske??? Ja egentlig det finnes ca 500 ulike typer oppskrifter.



Bolinhas. Brasiliansk torskerett.

Revet klippfisk, bruk tynnsiden av fisken, lettes å forkoke. Lett kokt 80 gr pr pers.

Kokte, skrelte revede poteter. avkjølte, 100 gr pr pers. best med hånddrive

2 egg. Eggehviten og plommen skilles – eggehviten piskes stiv

Salt og pepper etter ønske

Grillmel – revet tørt brød

Mel, til panade,

1 hel pisket egg til panade

Formes med skje til små kuler

Friteres i Solsikkeolje (fra Mills) høyeste stekepunkt, til brumnefargen, varmes på stekebrett i ovnen

Ingrediensene has etter hvert i en bolle, sist røres de stivpiskete egghvite forsiktig /(heves under) i massen.

Velbekomme på en herlig vinteraften med øl, dram og en nydelig vin fra Priorat (Catalansk vin fra gamle vinstokker) Nyyydelig.

En glad mathilsen Thomas Teichmann

Lammegryte med indisk vri



Nydelig lammegryte med indiske krydder. Prøv deg fram med karripasta, da det finnes mange forskjellige typer og merker. Noen er milde, andre er hotte!! Mango chetney er også meget godt som smakssetter.

Ingredienser

- **400 g** benfritt lammekjøtt fra stek eller bog
- **1 stk** løk
- **2 ss** olivenolje til steking
- **2 ss** indisk, rød karripasta
- **1 boks** hakkede, hermetiske tomater
- **1 ts** sukker
- **2 ss** kokosmasse
- $\frac{1}{2}$ dl kokosmelk
- $\frac{1}{2}$ dl seterrømme
- 2 stk NAN brød
- **Slik gjør du:**
 1. Del lammekjøttet i terninger (ca. 3 x 3 cm), hakk løken og legg dette i en varm stekepanne med olje. Tilsett karripastaen når kjøttet og løken er blitt gyllen.
 2. Tilsett hermetiske tomater og la alt småkoke i 10-15 minutter.
 3. Rør inn sukker og kokosmasse. Tilsett kokosmelken.
- Ha / Klipp gjerne litt frisk koriander over.

Server sammen med ris og en salat. Frisk koriander passer perfekt til denne retten, for deg som vil gjøre det lille ekstra. En god kald øl og varm nanbrød er herlig tilbehør.

Tips: Karripasta fåes kjøpt i ulike varianter og er en blanding av forskjellige krydder og olje. I India er det vanlig at hver husstand lager sin egen karripasta.

En matglad julehilsen Thomas

Stekt lyr med kantarellsky



4 stk. lyrefilet uten skinn og bein

400 g kantareller

2 dl vann

4 ss smør til saus

4 ss smør til steking

12 buketter machesalat

2 stk. gulrøtter, skrelt og høvlet med skreller

4 ss god olivenolje, 1 fedd knust hvitløk

Salt og pepper

Smelt smør og stek kantarellene møre. Tilsett vann. (Husk å tilsette vannmengde etter hvor tørre kantarellene er.) Kok inn i ca. 2 min. Tilsett persille. Smak til med salt og pepper.

Ha salt og pepper på lyrefilet, stek den deretter i solsikkeolje, til å begynne med på sterk varme, deretter på svak varme. Til sammen ca. 5 min., vendes mot slutten av steking.

Legg lyrefilet på en tallerken, ha kantarellskyen over og gulrøtter og machesalat ved siden av.

Her passer det utmerket enten en deilig Chablis, en italiensk Soave eller en Alsace Riesling.

Velbekomme Thomas



Osten, den absolutte kroningen av et måltid.

Etter hvert herre- eller fest måltid bør avsluttes med en eller to deilige tempererte oster.

Mine favoritt oster er følgende:

Moden Roquefort og vellagret Reblochon, oster som er store motsetninger i smak og utseende.

Roquefort er en tradisjonell blåskimmel ost, saltet med sterk egen smak,

Reblochon er en Rødkitost med en intens lukt og litt mildere i smak og har en myk konsistens innvendig.

Hva spiser vi til dette som garnityr:

Jeg har alltid noen stenger med Grisini eller sprø sæterkjeks (ny type). Til nød har jeg noe stangselleri på fatet.

Til Roqueforten har jeg helst fullkornbrød (tysk type), fikenkompott (finnes i små glass), honning med valnøtter.

Til Reblochon serverer jeg stort sett en kirsebær kompott.

Hva drikker man til dette

Jeg drikker aldri rødvin til oster, uansett, garvesyren og melkesukkeret danner oksidasjon i munnhulen som gjør at du har en metallisk smak i munnen som helt og holdent ødelegger både vinen og osten.

Til Roquefort serverer jeg gjerne en hvit fransk Alsace "Gewürztraminer".

Til Reblochon foretrekker jeg en tørr tysk Riesling.

Og når det er sagt smak og behag er den beste kokken.

Velbekomme, en matglad Thomas

Ostefat:



200 g Norsk Camembert eller Le Rustique Camembert

- **200 g** Royal Blue
- **200 g** Norsk Chevre frå Haukeli Naturell

- **Tilbehør:**

2 dl flytende honning

- **2 dl** appelsinmarmelade eller sitrusmarmelade
- **100 g** kumquat (miniappelsiner)
- **2 dl** valnøtter
- **2 dl** tørkede aprikoser

Hvor mye ost pr person til osteinretning:

Vanligvis spiser folk mer av de milde ostene enn de skarpe, beregn derfor mest av de milde. Ha ulike oster som kan passe de fleste.

Tips

En tommelfingerregel for beregning av ost:

- 200 g til en osteaften
- 150 g til snacks
- 50 g til forrett
- 75 g til dessert

Noen ganger passer det å legge hele ostestykker på fatet, andre ganger er det fint med porsjonsbiter. Ha flere ostekniver tilgjengelig ettersom forskjellige ostetyper lett tar smak av hverandre.

1. Del kumquat i to og legg ved siden av osten. Ha honning i en skål og marmeladen i en annen. Legg på nøtter og gjerne noen søte druer.
2. **Ved servering:**
3. Server godt brød til, og gjerne litt frisk godt moden frukt.



Hilsen TINE og Thomas



Kjære brødre

Vi har en flott internettside som vår logebror Erling Nordsjø står bak og han er vår Ordens nettredaktør for www.oddfellow.no På denne internettsiden finner vi mye nyttig informasjon om Odd Fellow Ordenen, hvordan den er organisert, link til alle loger, epost-adresser, tlf.nr m.m.

Her følger en liten bruksanvisning for vår nettside.

1. Skriv: www.oddfellow.no i nettleserens adressefelt
2. Klikk deretter på "Loger / Leir"
3. Klikk på "Thomas Wildey 22"
4. Nå har du kommet til vår loges hjemmeside. Her vil du alltid finne et oppdatert møteprogram, logens ledelse med epost-adresser og tlf.nr. TW-Nytt, interne meddelser pluss mye mer...
5. I feltet til høyre; Storlogens ID-nummer, taster du inn ditt medlemsnummer som du bl.a. finner på baksiden av De tre kjedeled.
6. I feltet Passord; taster du inn ditt fødselsnummer. Eksempel 17051905 og trykk deretter Enter / Logg inn
7. Du har nå tilgang til vår loges Matrikkel som du finner på venstre side
8. Surf rundt på nettsiden – du vil finne mye nyttig informasjon samt at du nå har tilgang til nettbutikken til Odd Fellow Utstyr og Adm.hjelp der du bl.a. finner Nummererte Sirkulære og Matrikkelen for alle medlemmene i Norge.

Lykke til
OM

Møteprogram for Loge nr. 22 Thomas Wildey

TIRSDAG:

13.12.2011 19:00 B	Julemøte	m/ ledsager
10.01.2012 19:00 D ○	Arbm.	Foredrag
17.01.2012 19:00 A ○+	Arbm.	Galla
24.01.2012 19:00 B	XX	Årsregnskap
31.01.2012 19:00 C ○	Arbm.	Foredrag sammen med □32 Viken
14.02.2012 19:00 D	25 Ve. Ju.	Galla

TORS DAG:

23.02.2012 19:00	Arbm.	Besøke □18 Varna i Moss
------------------	-------	-------------------------

TIRSDAG:

28.02.2012 19:00 B ≡+		Galla
13.03.2012		Teateraften
20.03.2012 19:00 D ⇒+		Privatnevndas aften
27.03.2012 19:00 ≡+		Besøke □79 Roald Amundsen på Ski, Galla
10.04.2012 19:00 B	Arbm.	
24.04.2012 19:00 C	Info.m.	
15.05.2012 19:00 D	N	1. gangs nominasjon av Storrepresentant
22.05.2012 19:00 A	NV	2. gangs nominasjon og valg av Storrepresentant
29.05.2012 19:00 B	Arbm.	



ALLTID VELKLEDD!

Vi tilbyr **-20%** på livkjole og losjevest.

-10% på mørk dress, smoking, lakksko, livkjole skjorte og frakk.

NORDSETH 

Bogstadvn. 37 Tlf. 22 56 62 09
Prinsensgt. 21 Tlf. 22 33 23 70

www.nordseth.as | post@nordseth.as



Thomas Wildey
Ordenens første organisator og leder
1782 – 1861

“What Can I Do For You”