



TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»
«Bevare – Belyse – Inspirere»

KOMMUNIKASJONSBÆRER FOR ODD FELLOW LOGE NR. 22 THOMAS WILDEY



Sommernummer
NR. 2 – 2020

Liste over embedsmenn i perioden 2019-2021:

Storrepresentant

Thomas Haug

Eks Overmestere:

Arnfin Evjen, Svein Terje Hermansen, Knut Borgen, Jan Erik Arnesen, Erling Nordsjø, Bjørn-Eirik Kirkeberg, Roar Mathiesen, Jørn Mood, Thomas Haug, Arvid Einebakken og Simen Levinsky.

Valgte embedsmenn 2017-2019:

Overmester	Inge Halfdan Frid
Undermester	Lars Bertil Johansen
Sekretær	Benny Simensen Rasmussen
Skattmester	John T. Svendsen
Ceremonimester	Arne Olsen

Utnevnte embedsmenn 2017-2019:

Kapellan	Henrik Norland
Inspektør	Svein Erling Heggelund
Indre Vakt	Lars Ergo
Ytre Vakt	Paal Christian Flatabø
Arkivar	Thomas Teichman
Musikkansvarlig	Wilhelm Sissener Frid
OM Høyre assistent	Eskel Backe
OM Venstre assistent	Jan Fredrik Kvern
UM Høyre assistent	Petter Sissener
UM Venstre assistent	Carl Henrik Bache
CM Høyre assistent	Erling Berg
CM Venstre assistent	Bjørn Jahr

TW-Nytt redaksjonen

Ønsker alle brødrene og deres familier
en god påske!



Sommernummer – NR.2 – 2020

Innholdsfortegnelse

Leder TW-Nytt.....	4
Overmesters spalte	5
Undermesters spalte	6
Sekretærs hjørne.....	7
Logemøte i koronanøytrale omgivelser.....	8
Vårt etiske hjørne	11
Hellig grunn, sakrale rom.....	11
Kunsterhjørnet.....	14
Rødbetemarinert gravlaks med pepperotmajones	15
Südtiroler Sauvignon Lahn 2019	16
Greywacke Wild Sauvignon 2017.....	16
Grillet makrell	16
Rakørret på en ny måte.....	18
Svinefilet med soppsaus	19
Vårt Humorhjørne.....	20
Runde fødselsdager.....	22
Møteprogram 2020	23

I redaksjonen

Redaktør:

Thomas Teichmann

Redaksjonsmedarbeidere:

Arnfin Evjen

Arvid Soelberg

Calle - Carl Henrik Bache

Johannes Larssen

Layout:

Benny Rasmussen

E-Post adresse:

post@calle.no

Redaksjonen avsluttet
den 21.05.2020

OBS!

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

Leder TW-Nytt



Igjen slår redaksjonen til med litt kommunikasjon mellom og til brødre. Selv om vi ikke kan møtes som vi ønsker, så kommer vårens livstegn. Vi fikk gode tilbakemeldinger på den utsendte «vår påske utgaven». I skrivende stund ser det ut som koronavirus har gitt seg noe. Derfor hat redaksjonen bestemt seg for å produsere et «sommerhefte.»

Nå har vi fått beskjed om at vi skal bygge ut og modernisere huset vårt.

GLADE NYHET:

Men, det vi bekymrer brødre oss nå er at: **HVOR SKAL VI VÆRE** i byggeperioden?

Vi har dessverre ikke fått noen signaler om **når skal vi flytte, hvor skal vi flytter.**

Hvor lenge skal vi være uten «hovedhuset» STG.28 og møtesalene våre?

Bekymringen går mest på hva skje med logemøtene i mellomtiden? Vi er bekymret for oppmøte på logedagen/kveldene. Hvor lojale er f.eks. de nye logebrødrene som ikke har det ennå fått i «blodet» om «å treffes på «Tirsdagene». Hvorfor er vi triste over det? Joda, i dag merker vi jo at lojaliteten som vi eldre brødre har, for å møtes så ofte vi kan, og er vant til å møtes et fast sted og tid og har etablert et visst samhold mellom brødrene. Denne lojaliteten er ikke like sterk fundert ennå. Vil disse brødre mister interessen? Og blir borte?

Hva skjer med de små logene som i dag har problemer med å sette opp stolene» med tilstrekkelig antall brødre? Og eller gjennomføre våre ritualer i tilstrekkelig grad.

Hva kom gjøres i så henseende

Her er noe forslag:

- 1) Har man her en mulighet til å lage felles/slå sammen logemøter som går på rundgang på ansvar for å lede **felles** logemøter?
- 2) Kan vi trekke fadderne mere med i et «lojalitetsprogram» med ansvar for å ta med seg sine «fadderbarn» til logemøtene utenom STG 28?
- 3) Kan «herold» være et bindeledd mellom brødre og logen.?

Uansett så tror vi at det er viktig at vi bryr oss om våre brødre med både info og tilbakemeldinger.

Som vår «elite privatnevnd» som Rolf Arild uttrykte det, møttes noen brødre på Cafe Skansen til fiskesuppe, solskinn og øl når anledningen var muliggjort i «karantene tiden» .

Invitasjonen er ved lag, ifølge Rolf Arild, vi alle møtes på Cafe Skansen hver torsdag kl. 16.00 til fiskesuppe. I hvert fall inni mellom.



Med en glad vår hilsen, ved redaksjonen Thomas Teichmann

Overmesters spalte



Kjære Brødre.

Vi har nå hatt en meget spesiell vår uten at vi har avholdt noen møter. Det er vel ingen av oss som kunne forutsi hva dette Coronavirus (COVID19) kom til å bety for oss alle.

I skrivende stund er jeg forsiktig optimist med tanke på kommende høst. Vi har i samarbeide med loge 10. St. Halvard og 136 Millennium forsøkt å komme frem til et møteprogram som kan fungere for alle våre loger uten at det skal frata oss våre særegenheter. Vi er ikke enda helt sikre på hva høsten vil bringe, men vi må som alltid være positive 😊. Vi tar sikte på og fordele litt av de høytidelige gradspassingene samtidig som vi alle må få tildelt oppgaver så vi kan spire videre. Jeg planlegger at høstens møteprogram kommer etter mitt innlegg.

Det er også mange som lurer på hva som skjer i Stg. 28 i disse dager.

Det har vært gjennomført generalforsamling elektronisk på Teams. Jeg deltok på dette møtet og må nok innrømme at jeg føler dette blir veldig effektivt. Det hele var gjennomført på 45min.

Skal jeg trekke frem det som var av interesse så kom det innspill på at valgkomiteen måtte hensynta logene på en bedre måte i forhold til de forslag og innspill som kommer. Ikke bare kjøre gjenvalg / stolleken på de som allerede er i systemet. Det ble også vist til at enkelte har for mange roller som kan gjøre at de blir inhabile i unødvendig mange saker. Så vi får håpe at valgkomiteen tar dette til etterretning.

Når det gjelder utbyggingen så er den godkjent i bystyret, men klagefristen går ut i disse dager og det forventes at minst en nabo legger inn klage. Så en behandling av denne må da påregnes. Det er så langt ikke tatt stilling til hvor logene skal være under den planlagte oppussingen. Men jeg har fått forståelse av at det jobbes litt stille og rolig med dette i kulissene.

Men kjære brødre.

Det ser ut til at Oslo slipper opp litt på de strenge reglene så det kan bli mulig med utepils også i år. Men det forutsetter vel at vi ikke får en smittebølge nr.2. Vi får virkelig håpe at de fleste av oss slipper unna denne smitten, på best mulig måte. Ikke minst at vi sammen med våre kjære får gjennomført en god og verdig sommerferie selv med de restriksjoner som er lagt.

Så jeg vil derfor ønske alle Brødre med familier en riktig god sommer. Håper vi får en varm god og smittefri sommerferie.

Med Broderlig hilsen i V.K og S.

Inge Frid

Overmester



Tirsdag	22 Thomas Wildey
7 september	Leir
14 september	A
21 september	B
28 september	C
5 oktober	Leir
12 oktober	D
19 oktober	A
26 oktober	B
2 november	Leir
9 november	C
14 november	M A
16 novmeber	D
23 november	A
20 november	B
7 desember	Leir
14 desember	C
21 desember	D

Undermesters spalte



Kjære brødre i Thomas Wildey!

Tiden etter 12.mars og frem til nå har satt oss alle prøve på mange måter. Nedstengningen førte til en brå avslutning av vår virksomhet i vårsemesteret. Alle savner vi vårt samvær som skulle vært preget av flott ritualer både i egen regi og sammen med vår samarbeidsloge St. Hallvard. Det er ikke det samme å kommunisere gjennom digitale plattformer som å fysisk treffes i Stortingsgaten.

Jeg kan ikke nå si «møt så ofte du kan!» I stedet får jeg si at jeg gleder meg til at vi kan møtes når vi kan.

Dette til tross, vi kan være lykkelige for at vi lever i Norge; når vi ser hvordan Covid 19 har rammet andre land så er vårt «offer» i form av å distansere seg, ikke møte andre unødvendig, sørge for å holde god hygiene osv ikke så vanskelig når alt kommer til alt.

Som tidligere informert av Storlogen, så er første mulighet for at vi kan gjenoppta vår møtevirksomhet utsatt til høsten, noe jeg håper vil kunne gjennomføres. Vi har mye å ta igjen som vi ikke fikk gjennomført denne våren så la oss håpe og se frem imot dette med lengsel.

Det oppfordres til å møtes i mindre grupper, samtidig som vi må ta hensyn til andre rundt oss som kan være sårbare og utsatt for virkningene av å bli påført smitte. Vi skulle gjerne arrangert sammenkomster utenom logen, men retningslinjene for dette har gjort dette utfordrende.

I mellomtiden skal vi klare oss fint tror jeg.

Mange virksomheter i Norge har fått store økonomiske utfordringer som følge av nedstengningen, frisører, restauranter, barer, og ikke minst reiseliv. Signalene fra befolkningen om at de skal feriere i eget land er en del av dugnadsånden som stadig etterlyses. I stedet for å spare de pengene man vill brukt på sydentur eller storbyferie så ser det ut som de vil komme det norske næringslivet til gode. Bra!

Selv forsøkte min kone og jeg sammen med et vennepar å leie bobil til sommeren, men det fantes ikke ledige bobiler til vettuge priser å oppdrive fra Sankthans til langt ut i august. Hotellene melder om økte bestillinger over det ganske land. Kanskje det vil skape en fremtidig trend å utforske Norge i større grad enn før? Imidlertid håper vi å kunne få til til en uformell sammenkomst i løpet av juni før vi driver inn i sommeren. Mulig vi kan treffes på Paddys-terrassen når været tillater det, eventuelt om vi kan finne andre arenaer hvor vi treffes over en øl, et glass vin eller kaffe for den saks skyld. Vi jobber med å finne ut av dette og vil komme tilbake med nærmere info om dette.

Har du innspill til hvordan og når vi kan få til en samling som ivaretar alle hensyn så kontakt gjerne Undermester med ditt forslag.

Jeg ønsker dere alle en riktig god sommer og med håp om en lysere fremtid for oss alle, ikke bare i Norge, men i hele verden.

Med hilsen i Vennskap, Kjærlighet og Sannhet
Lars Bertil Johansen - Undermester

Sekretærs hjørne



Gode Brødre!

Sommeren nærmer seg, og det er en annen sommer enn den de fleste har opplevd. De fleste har måtte tenke på nye måter med hensyn til sommerferien, og det skaper utfordringer for mange. I dagens samfunn må man tenke nye måter når man reiser, og man hører om saker i media som bringer det verste frem i folk. Det er i tider som dette vi må huske på å finne «luntene» og sørge for den er lenger enn den kanskje er til daglig. Medmenneske er det viktig å være. Det er viktigere enn noensinne og være der for hverandre.



Til tross for dagens situasjon opplever jeg personlig at folk er blitt mer høflige i samfunnet. Vi er blitt bedre til å hilse på hverandre og gjøre ting man kanskje ikke helt har tenkt over vil bety mye for andre.

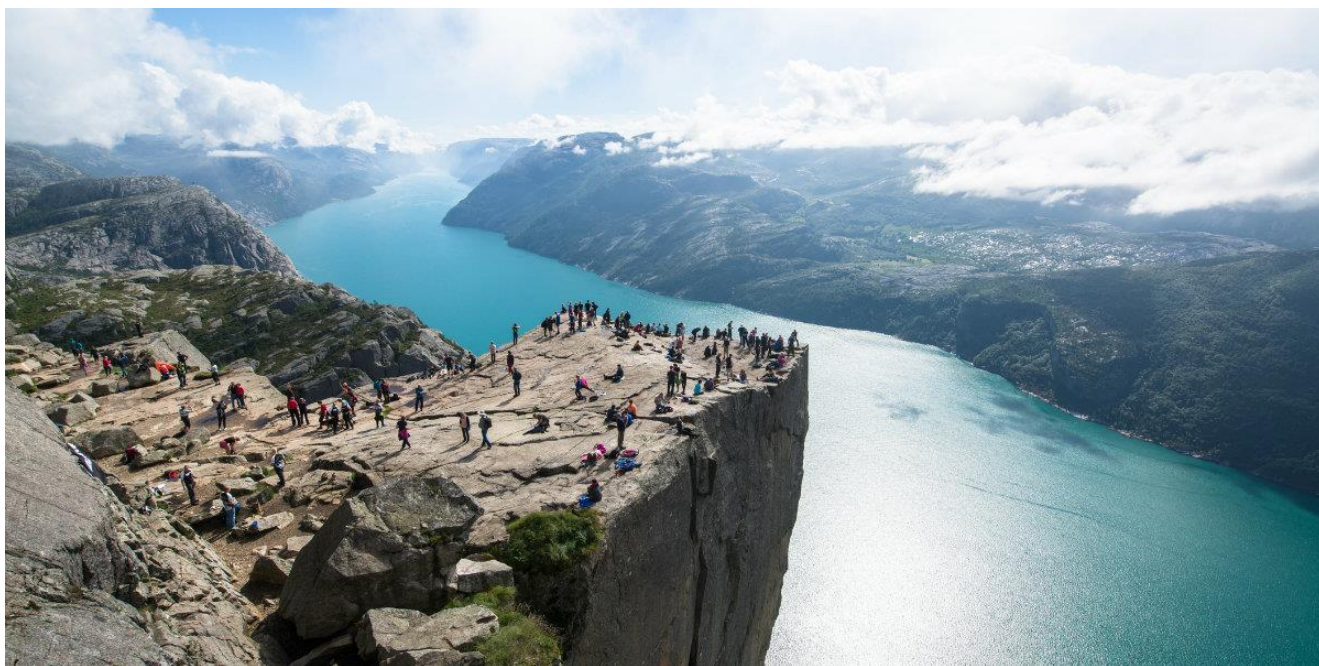
I skrivende stund ser vi også at logene jobber med å klargjøre høstens program, og vi håper at smitten fortsetter i god takt nedover. Brødrene er savnet, og ikke minst det gode samværet.

For å dempe de verste «abstinenser» er det sendt ut en invitasjon til møte på Paddys, et initiativ vi håper så mange av dere som mulig, har leilighet til å delta på.

Med dette ønsker jeg å ønske brødrene en god sommer, og ser frem til høstens møter

Med vennlig hilsen i Vennskap, Kjærlighet og Sannhet

Benny Rasmussen - Sekretær



Logemøte i koronanøytrale omgivelser





Sosialt logemøte loge 22 Thomas Wildey.

Privatnemdas initiativ til et logemøte utenom det vanlige. Kreativitet som bare det.

På initiativ møtes Eskil, Rolf Arild, Jan Fredrik – som fotograf for anledningen og vår mest iherdige privatnemnd medlem Bjørn Jahr til fiskesuppe, solskinn og øl på restaurant Skansen.

Abstinensen ved fravær av logemøter ble for stor for våre brødre. Da fant man ut at fiskesuppe og solskinn / og øl, selvsagt, inviterte til slik sammenkomst.

Virusene ble iherdig diskutert og man ble enige om at tiltaket skulle ikke ende med dette møte.

Sommermånedene skulle brukes til en slik sammenkomst, forutsatt at virusen ikke satt en for stor demper på saken.

Privatnemda ble enige om å ta initiativ hver torsdag til en veldig god fiskesuppe der, kr.149 for en liten, 199,- for en stor. Det er stille og rolig der, det er i historiske omgivelser, nesten som å være i København.

Hyggelig om vi kunne møtes til kameratslig samvær på Kontraskjæret- Restaurant Skansen, hver torsdag klokken 16:00.

Så kjære brødre kom og møt opp til felles sosial glede og koselig sammenkomst.



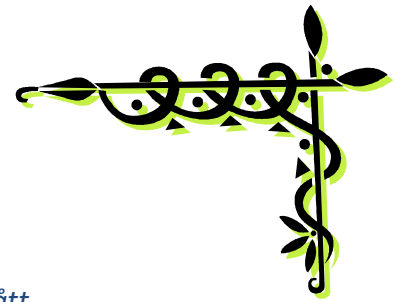
End of
SUMMER
Party Foods



God sommer til alle sammen – kom og møt opp din redaktør Thomas Teichmann



Vårt etiske hjørne



Her kommer et fint fint bidrag fra vår kapellan Henrik

God morgen.

En ny og ubrukt dag i gave du har fått, så glem ikke å smile om været er litt grått.

Bruk dagen til å sprede litt solskinn rundt deg selv, bruk dagen til å glede fra morgen og til kveld.

Vårt liv består av dager, regn aldri ut i år. At tiden hastig jager, du best til slutt forstår.

Så favn hver dag med glede, vær ikke sur, min venn. Vår tid er kort her nede, du får den ei igjen.



HN



Hellig grunn, sakrale rom



Det er en underlig tid vi lever i. Ting skjer. Og jeg savner virkelig logen nå. Å få hvile mitt trette sinn fra dagens gjerning inne i logesalen, med det kameratslige samværet med gode brødre etterpå. Og ikke minst, Renees gode mat, og noe godt i glasset.

I disse tider stiller jeg meg også helt uforstående til de som stadig hevder at logen må fornye seg for å tilpasse seg den store verden, der ute.

Det er den store verden der ute som bør fornye seg, og det kommer den til å gjøre etter dette, vær du sikker! Slik jeg ser det er det trygt og godt i logen. Forutsigbart. Det er viktig – synes jeg – at vi har logen, nå som verden går sin skjeve gang etter å ha gått av fullstendig hengslene.

Jeg synes det er trygt og godt i logen, spesielt nå som endringene i den store verden der ute kommer. Og de kommer!

Hvorom allting er. Nylig leste jeg Peter Butenschøns bok «Husimellom, en reise i norsk arkitektur». En meget god bok, for øvrig.

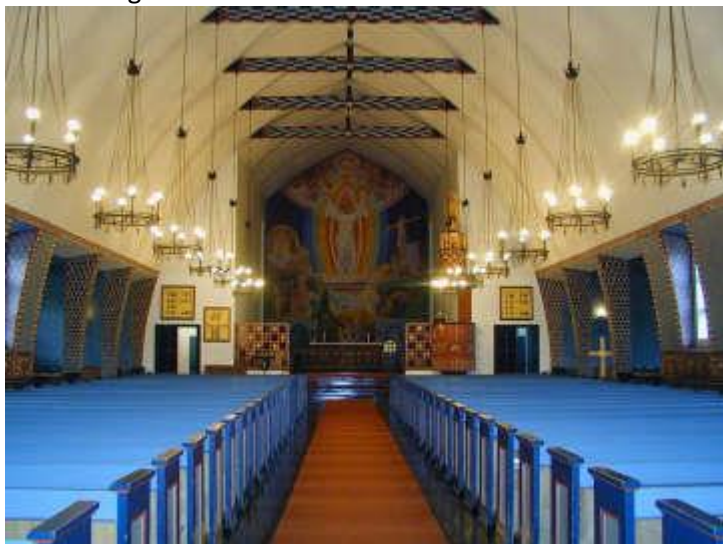
I denne boken omtaler han Fransiskanernes kirke på Enerhaugen i Oslo. Tegnet av Kjell Lund, og den sto ferdig i 1966.

Jeg tillater meg å sitere herfra, i den tro at dette kan bidra til håp, refleksjon og ettertanke hos brødrene.

Hva er et sakralt rom?

Formelt sett er det et rom som er vigslet for kirkelige handlinger, men det forteller oss lite om rommets kvaliteter. Sakralt betyr at det er hellig, innviet, guddommelig, med samme opprinnelse som ordet sakrament. Jeg tror ikke det kan gis noen presis beskrivelse eller definisjon, ordet knyttes ikke til bestemte arkitektoniske ingredienser eller karaktertrekk.

Det sakrale er noe som oppleves, fornemmes av den enkelte og gir en opplevelse eller delaktighet i noe som går ut over det individuelle.



En sakral arkitektur handler om romlige kvaliteter, men om mer enn det rent bygningsmessige. Et rom oppleves kanskje som sakralt eller hellig dersom det gir den besøkende en følelse av å forflyttes bort fra det dagligdage og saklige til noe opphøyet, kanskje noe mystisk og tidløst, noe andektig, noe som innbyr til refleksjon.

Mange får nok en følelse av noe sakralt når de første gang går inn i stortings salen, eller i den lille salen med de enkle trebenkene i Eidsvollsbygningen, fordi rommene for nordmenn flest er så ladet av historisk betydning. Eller når de nærmer seg Trondheim, slik som Sigrid Undset beskriver det i «Husfrue», når Kristin Lavransdatter under sin botsgang opp fra Gudbrandsdalen i kveldsolen endelig møtte Nidarosdomen.

«så kjempeveldig og strålende lys så det var som allting lå den for fote. Med kveldssolen rett på sitt bryst og skinnende vindusglass, med tårn og svimlende spir og gyldne fløyer lå den og pekte op i den lyse sommerhimmel.»

Et sakralt rom maner til stillhet, enten det er i en halvmørk steinkirke fra middelalderen eller den storslåtte Hagia Sofia i Istanbul.

Det handler om samspill mellom alle estetiske sanser, om lys, romformer, kunstneriske uttrykk og fortellinger i bilder, seremoni og ritualer, lyd og lukt, kanskje blafrende stearinlys, røkelse og myrra, kanskje orgeltoner som fyller rommet.

Nå er det ikke bare kirker som kan gi oss sakrale rom. Det sakrale ligger i stedet eller rommets evne til å sette den som går inn i det, en stemning av stillhet og undring.

I det sakrale ligger det ikke et praktisk program, det etterspør ikke bestemte handlinger. Det handler ikke om størrelse og monumentalitet, men om fordypning.

Når store herskere bygger voldsomme haller for å lovprise og udødelig gjøre seg selv, kan det bli imponerende og monumentalt, men det er noe annet.

I et lite kapell, i et minnerom, kan vakre detaljer og farger og lydbilde stemme sinnet, og lysets behandling gir oss innsyn i «den grensesprengende funksjonen mellom materie og ånd» slik Kjell Lund siteres i boken om Hamardomen.

«Lyset er den viktigste byggestein i den arkitektoniske utforming av det sakrale rommet.»

Det behøver ikke å ha noe med kristendom eller gudstro å gjøre, selv om mange av oss er formet i en kultur der særlig kirkelige rom, helt siden vi var barn, har gitt oss sterke assosiasjoner og følelser av høytid.

«Etter min mening funker det ikke å høre et rekviem i et konserthus. Der får det en skadeskutt form.» som dirigenten Rolf Gupta sa det i avisen Fædrelandsvennen i 2012.

Sakrale rom er ofte verken store eller imponerende. Lobbyer i nye internasjonale hoteller kan være voldsomme, dristige konstruksjoner og storslåtte haller der lyset faller ned over marmor og blank messing, statuer og vannfall og tropiske planter fra glasstak høyt oppe.

Lobbyen i Trump Tower i New York mangler verken gull eller glitter, men slike rom blir ikke sakrale selv om de de selvsikkert lyser av aldri så mye rikdom.



Jeg er veldig glad i Stortingsgaten 28.

Og med dette ønsker jeg, Rolf Arild Ergo, alle brødrene en riktig god sommer. Vi sees i september!

Kunsterhjørnet



Vebjørn August Sand (født 11. mars 1966 i Bærum) er en norsk kunstmaler. Han er utdannet ved Statens Kunstakademi i Oslo, Kunstakademiet i Praha og The Art Students League of New York. Han har vært elev av malerne Walther Aas, Rolf Schønfeldt, Ronald Sherr, Peter Cox og Michael Burban. Han har hatt en rekke utstillinger og er først og fremst kjent som kunstmaler.

I Norge er Sand også kjent for sine utendørsprosjekter:

- Antarktisekspedisjonene i 1993-1994 resulterte i utstillingen «Trollslottet».
- 1996: Leonardo-prosjektet, der han etter tegninger av
- Leonardo da Vinci bygde en bro i nedskalert versjon i Ås.
- 1999: Sands store installasjon kalt Keplers stjerne ved Oslo Lufthavn, Gardermoen.

Vebjørn Sand var som barn elev ved Steinerskolen og har i mediene stått fram som forsvarer av europeisk kulturtradisjon. Bildene hans er preget av et romantisk forhold til klassisk tegnekunst og maleri.

Vebjørn Sand er sønnen til billedkunstneren Øivind Sand og tvillingbroren til filmskaperen Aune Sand, som sammen driver Galleri Sand.

I en periode var Vebjørn Sand ofte på vårt verksted og laget litografier. Han var kunnskapsrik og lett å prate med, jeg brukte ham også som foredragsholder for kunstaftener for bedriftskunstforeninger. Dette var meget vellykket. Den første tiden han jobbet hos oss kom han i flott sportsbil og var velkledd og sjarmerende, men så var han borte en lang stund. Da bodde han sammen med en eneboer i en hule på Patmos i Hellas, tror jeg det var. I alle fall, når han igjen kom på vårt verksted var han totalt forandret. Sportsbilen var byttet i en sykkel, og han gikk i sportskjorte med saueskinnsvest.

Han bodde i atelieret og så litt sjabby ut, men han hadde blitt mye visere, sa han selv.

Jeg har et stort flott litografi som heter "Isfjorden", den ligger ved Svalbard. Der har jeg vært, og jeg setter stor pris på bildet.

Det jeg ikke synes så mye om, er at han kopierer enkelte bilder og selger de til noen hundre kroner, mens de nummererte trykkene kan koste over 20 000 tusen kroner.

Det er ikke så fint å tenke på at ditt dyre bilde kanskje er kopiert og solgt i hundrevis. Men en fin kunstner er han.

A.S

Rødbetemarinert gravlaks med pepperotmajones

En herlig sommerrett for terrassen.



Ingredienser

1 stk laksefilet med skinn 2 ss sukker 2 dl salt 100 g rødbete 0.5 stk appelsin 0.5 pakke(r) dill

Pepperotmajones:

1 ss pepperrot 1 pakke(r) majones 1 dl creme fraiche 1 stk hvit pepper og salt 0.5 pakke(r) dill
1 stk fennikel 0.5 stk appelsin, rapsolje

Fremgangsmåte

Bland sukker og salt og gni inn kjøttssiden av laksefileten. Fordel dill over og dekk til med plast. Legg lett press på og sett i kjøleskap i 1 døgn. Snu og la ligge ett døgn til.

Tips:

Hvis du har to laksesider er det aller best. Da legger du dem med kjøttssiden mot hverandre.

Du kan godt bruke ferdig gravlaks i hele stykker til denne retten.

Rødbetemarinade:

Skrell rødbeter, del opp i biter og ha i en blender sammen med saften og det finrevne skallet av appelsinen. Fordel massen over den marinerte laksen og la ligge 1 døgn i kjøleskapet.

Servering:

Skrap forsiktig bort rødbeter og dill. Skjær gravlaksen i tynne skiver og legg utover et serveringsfat.

Pepperrotmajones:

Pisk majones og creme fraiche. Rør inn finrevet pepperrot og smak til med hvit pepper og salt samt gjerne litt appelsinsaft.

Südtiroler Sauvignon Lahn 2019

Varenummer:4124001**Utvalg:** Bestillingsutvalget**Volum:**0.75 **IPris:**255,00 kroner

Greywacke Wild Sauvignon 2017

Varenummer:9477901**Utvalg:** Basisutvalget**Volum:**0.75 **IPris:**269,90 kroner

Velbekomme redaktøren Thomas Teichmann

Grillet makrell

Tid for sommermakrell

**Ingredienser**

4 stk hele makrell, 1 stk sitron Dill

Sitroncouscous

1 stk løk 1 stk hvitløk 2 stk gulrøtter i terninger 1 stk sitron 2 stk vårløk 1 stk håndfull fersk spinat 3 dl couscous 5 dl vann 4 ss kyllingbuljong. 1 stk knivsodd kummin

Grillede grønnsaker

3 stk paprika 1 stk squash, Olivenolje salt og pepper

Paprikasaus

6 stk paprika, røde 4 dl kyllingkraft, 2 stk hvitløksfedd 0.5 stk løk 1 ss paprikapulver
0.5 stk chili, rød salt og pepper

Fremgangsmåte

Rens makrellen godt og vask bort alt blodet. Gni salt både i buken og utvendig. Kutt sitron i skiver og fyll buken med dill og sitron. Surr hyssing (husk at denne må være fuktet godt først) rundt fisken slik at den holder seg sammen under grillingen - her kan du også bruke en fiskerist. Pensle med olje. Grill makrellen i 3-4 minutter på hver side.

Sitroncouscous:

Finkutt løk og hvitløk og surr over middels varme i olje i en kasserolle til det blir gyllent. Kutt gulroten i små terninger og ha i sammen med løken - fres i ett minutt.

Hell over vann og kyllingbuljong og kok opp. Tilsett couscous, rør rundt, ta gryten av varmen og la couscousen svulle i ca 5 minutter.

Finkutt vårløk og tilsett sammen med fersk, vasket spinat. Skvis en hel sitron over og vend sammen. Smak til med salt, pepper og kumin.

Grillede grønnsaker:

Kutt paprikaen i store skiver og legg på grillen. Når de får en sort hinne, legg de i en tett plastpose og la ligge til de blir litt kaldere. Da løsner skallet lettere.

Kutt squash i tynne strimler og grill raskt på grillen. Rens paprikaen og kutt i strimler. Bland squash og paprika. Sprinkle over noen dråper olivenolje og litt salt og pepper.

Paprikasaus:

Del paprikaen i to og ta ut kjernen. Pensle med olivenolje og grill til skinnen blir helt svart. Hvis du bruker ovnen her, kan du sette den på 200 grader og legge paprikaen på et steikebrett med aluminiumsfolie under. Legg paprikaen i en plastpose til den blir kaldere og ta av det brente skallet.

Finhakk løk, hvitløk og chili. Surr i smør til løken er gylden. Hell over kyllingkraft og kok opp. Ha alt i en blender sammen med paprikaen. Kjør til du får en fin, jevn saus. Smak til med salt, pepper og paprikapulver.

Server den grillede makrellen med sitroncouscous, grillede grønnsaker og paprikasausen ved siden av.

Rolet Côtes du Jura La dent de Charnet Chardonnay 2018

 Frankrike

Volum: 0.750 Pris: 255,00 Basisutvalget

Luigi Baudana Dragon Langhe Bianco 2018

Varenummer:7332601Utvalg: BestillingsutvalgetVolum:0.75 IPris:225,00 krone

Velbekomme til en riktig god sommerrett. Thomas Teichmann

Rakørret på en ny måte



Ingredienser

600 g rakfiskfilet 0.5 l seterrømme 5 stk plater gelatin

1 stk stor purre med lange grønne blad friske urter, for eksempel timian og oregano

1 stk persillerot rødvinn

Fremgangsmåte

Reins purre og forvell blada i kokande vatn. Avkjøl han raskt i isvatn. Kle ei lita brødform (ca. 1 liter) med bakepapir og kle botn og kantar med lange purreblad.

Hakk urtene og bland med rømmen. Tilset gelatin. Strimle rakfisken på langs og legg han lagvis i forma med urterømmen. Begynn og slutt med rømme. Brett purreblada over og set forma i kjøleskap til neste dag. Reins og skrell persillerot og skjer i stavar.

Kok stavane i rødvinn til dei er møre. Ta rakfisken ut av forma neste dag og skjer han i ca. 1-2 cm tjukke skiver med skarp kniv, gjerne ein kniv med sagblad. Anrett han på tallerken rett før servering og pynt han med persillerotstavane.

Oppskriften er over tatt fra «MAT» er for på dialekt.

Jeg vil anbefale øl og dram til denne retten

Velbekomme redaktøren Thomas Teichmann

Svinefilet med soppsaus



Ingredienser

400 g svinefilet ,300 g sjampinjong, 3 ss smør, 2 dl kyllingkraft, 0.5 dl hvitvin ,2 dl matfløte
0.5 ts rosepepper, salt og pepper, kruspersille

Fremgangsmåte

Skjær kjøttet i 4 skiver. Varm 1,5 ss smør i en panne og brun kjøttet på alle sider, Skru ned varmen og stek videre til gjennomstekt, men ikke tørt. Det skal være fast, men ikke hardt når du trykker på det. Legg kjøttet på en serveringstallerken og hold varmt.

Soppsaus:

Hold av et fire-seks sjampinjonger som du bruner for seg. Skjær resten av sjampinjongen i små terninger. Varm 1,5 ss smør i en panne med høye kanter og stek soppen på svak varme.

Hell på kraften og hvitvinen og kok opp. Kok til halvparten gjenstår. Tilsett matfløte og knust rosepepper og kok opp - la småkoke til sausen tykner. Smak til med salt og pepper.

Hell sausen over kjøttet, pynt med persille og server med smørstekte småpoteter.

Drikke som passer til denne oppskriften

Antoniolo Bricco Lorella Rosato 2016  Italia

Velbekomme, din redaktør *Thomas Teichmann*

Vårt Humorhjørne

Noe for humoren i disse karantene dagene

I et jaktlag var det en som alltid ville gå alene ute i rypeterrenget. Etterpå skrøt han svært av at han aldri hadde bommet på en rype. Etter mye om og, men klarte en av de andre i laget å få bli med ham på jakten neste dag. Og da det fløy opp en rype, brente mesterskytteren raskt av et skudd, men rypen fløy videre. Da ropte han til den andre:

Ta av deg luen, du er vitne til et mirakel. Der flyr det en død rype!

Martin bestemmer seg for å fiske. Han ringer sin gode venn Otto, pakker sakene sine, leier en robåt og setter kursen mot fjorden. Etter en fantastisk ettermiddag med fisking, der de fikk mye fisk. Sier Martin *Det er best vi markerer dette stedet, sånn at vi finner det igjen når vi skal fiske imorgen.*

Neste dag kommer begge tilbake for å fiske.

Merka du stedet godt Otto,

spurte Martin

Ja, jeg satte et stort kryss i bunnen av båten.

Din idiot!! Tenk om vi ikke får låne den samme båten idag!

To jegere var på jakt i skogen da den ene av dem plutselig stupte over ende i lyngen. Det virket ikke som han pustet, noen puls var det ikke mulig å kjenne. Den andre jegeren dro frem mobiltelefonen sin og ringte redningssentralen. Da han endelig fikk svar, ropte han:

Vennen min er død! Han puster ikke, og det er ingen puls. Hva skal jeg gjøre?

Operatøren på redningssentralen prøvde å roe ham ned, og sa med dempet stemme:

Ta det rolig nå, så skal vi se hva vi kan gjøre. Først av alt, er du sikker på at han virkelig er død?

Vent litt, svarte jegeren.

Det ble stille noen sekunder før det hørtes et skudd. Så kom jegeren tilbake i telefonen og sa:

OK, han er død. Hva gjør jeg nå?

I går kveld var det to kaker i boksen, og nå er det bare en. Kan du fortelle meg grunnen til det?

Ja, det var så mørkt at jeg ikke så den andre

To innbarkede ungarer satt og pratet.

Jeg kjøpte en flott kokebok engang, men den var helt umulig, så jeg har aldri hatt noe nytte av den.

For mange flotte og kompliserte retter?

Ja, for hver eneste en begynte med "Ta en ren bolle"

Mannen på restauranten vinker på den Svenske kelneren.

Kelner, vil De bringe meg den samme retten som mannen der borte ved vinduet har fått?

Etter en halv time kommer kelneren tilbake, helt rød i ansiktet.

Jeg må virkelig unnskyldes at du måtte vente så lenge, men det tok litt tid før jeg klarte å ta maten fra ham!

Øl aften 2020

Yngre brødre og Sosialnevnda gjentar suksessen fra i fjor!

Vi har gleden av å invitere til

ØL AFTEN

(PS: vi vet alle ikke drikker ØL så vi tar med litt Vin også)

den 24 november kl. 19:00

På ODD FELLOW seniorboliger.

Pris: 399,- pr person

og du kan ta med alle vennene hvis du ønsker!

(bindene påmelding ved innbetaling *senest 21 april*)

Konto: 6013.6308.931

(skulle du ikke kunne møte, men vil støtte oss er donasjoner velkommen på konto over)



Vi har også i år tenkt å dra frem et måltids ess i ermet!

Det blir et inngående foredrag om øl brygging

Har vi nevnt at det også er brygget vårt eget ØL til denne aftenen?



med Broderlig hilsen
Sosialnevnda



Runde fødselsdager

2020:

80 år:	Knut Borgen Erling Berg	31.07.1940 10.09.1940
70 år:	Svein Terje Hermansen John Tore Svendsen	13.04.1950 22.06.1950
60 år:	Arvid Heier Larsen Steinar Nævestad Thomas Haug	13.03.1960 17.03.1960 30.09.1960
50 år:	Paal Christian Flatabø	03.01.1970



Møteprogram 2020 for Loge nr. 22 Thomas Wildey

Se nærmere når
dette er satt opp på
våre nettsider og
informert



Thomas Wildey
Ordenens første organisator og leder
1782 – 1861
“What Can I Do For You”