

SAGFLISA

Avis for loge 92 Romerike



Utgave 5 Juni 2013



Vennskap – Kjærlighet - Sannhet

Å utbre vennskapets – kjærlighetens og sannhetens grunnprinsipper blant menneskene, å undervise dem i kjærlighet til Gud og deres neste ,og lære dem at ord ikke er nok, men at disse lærdommer må omsettes i handling for at hver enkelt etter evne kan bidra til menneskenes forbedring og fullkommengjørelse er Odd Fellow ordens formål.



OVERMESTERS SPALTE

Kjære brødre

Vi er nå i ferd med å avslutte nok en embedsperiode. To år kan synes som en lang tid når man tar fatt på en slik oppgave, men ser man tilbake, er det utrolig så fort tiden har gått.

Det har vært to begivenhetsrike år for logen vår.

Det er to forhold som bør nevnes spesielt.

Vi har hatt en landssak med innsamling til SOS-barnebyer. Den er nettopp avsluttet og med et rimelig greit resultat for vår loge. En takk for innsatsen til alle brødre.

Og vi har fått en ny loge i Ordenshuset. Det har vært viktig for embedskollegiet å etablere et godt samarbeid med loge nr 153 Olavskilden. Vi har bl.a. fått til en samarbeidsavtale om bruk av felles Ordensutstyr.

Embedskollegiet har hatt som sitt viktigste fokus å få til gode logemøter der brødrene skal oppleve samhold, glede og felles identitet. Skal logens budskap om vennskap, kjærlighet og sannhet nå inntil oss og gjøre oss til bedre mennesker, må vi starte i egen loge. Det er først når vi opplever at logen er et sted der vi selv blir tatt vare på som brødre, at logens budskap får mening.

Logen er konservativ i ordets beste forstand. Vi forvalter mer enn 100 år gamle ritualer som omhandler de grunnleggende spørsmål i livet og som er aktuelle til alle tider.

Men logen har også et radikalt budskap, et budskap som bryter med vår tids trender. Det er ikke ved å være selvcentrert og opptatt av materielle goder at man får et godt liv. Det er når man er sannferdig og rettferdig og god mot andre, at man selv får det beste livet. Den største gleden i livet er å glede andre.

Som embedskollegium skal man forvalte logens budskap og gjennomføre møtene etter fastlagte mønstre. Det gjelder både logemøtene og ettertermøtene. Det er derfor ingen oppgave for et embedskollegium å forsøke for mange nye ting og endre kurs for logen. En loge må likevel ha lov å ha et visst særpreg og litt nytt har vi forsøkt i inneværende embedsperiode. Vi har bl.a. hatt en felles festloge for alle logene i Ordenshuset. Det ble et vellykket arrangement som sporer til gjentakelse. Vi har også fortsatt tradisjonen med å lage egen mat på spesielle møter. Dette er noe vi i loge Romerike er gode på. En stor takk til de brødrene som bidrar her.

De dypeste spor håper vi å ha satt etter oss ved å bidra til en loge der brødrene føler at de blir verdsatt og gis mulighet for egenutvikling og hvor de føler tilhørighet. Menneskene trenger å tilhøre en fellesskap, et sted å være sammen. Vi ønsker at logen skal være et slikt sted for våre brødre.

Som Overmester vil jeg få takke brødrene for all hjelp, for alle gode ord og for all vennlighet. Jeg har de siste to årene blitt langt bedre kjent med svært mange av brødrene i logen. Det er det som har betydd aller mest for meg i tiden som Overmester.

Jeg ønsker dere med familier en GOD SOMMER!

Men broderlig hilsen i V. K. og S.

Sjur Bakken

OM



SEKRETÆRENS SPALTE

Fra vår sekretær har vi fått følgende informasjon.

Medlemstallet for Loge 92 Romerike er pr. mai 2013 92 brødre og vi har en gjennomsnitt alder på 63 år.

På vårt møte den 12. februar 2013 fikk følgende brødre Den Høye Sannhets Grad:

Tor Amundsen – Stig Nygård – Øistein Woll og Øistein Røberg.

Den 30. april 2013 fikk vi en ny bror i vår loge Jarle Stave Botnen, velkommen skal du være !



PROFIL

Jarle er født i 1972 og jobber som seksjonsleder, i sin fritid er det natur og fotografering som er hans store hobby.

GRATULERER 40 ÅRS VETERAN

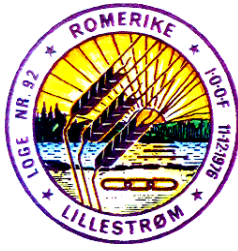
Den 14. mai 2013 ble bror Arne Sømhovd tildelt sin 40 års veteranjuvel.



LEIR 25 GLOMMA

Den 20. februar ble 2 av våre brødre tatt opp i Leir 25 Glomma som Patriarker:

Pål Eivind Kværner og Ola Pramm.



Kjære Brødre.

Når dette leses i Sagflisa har vi valgt våre nye embedsmenn for perioden

2013 – 2015. Nye brødre som skal innta sine embedsstoler, med sin måte å tenke loge på. De nye embedsmenn skal også samarbeide, selv om det er den nyvalgte Overmester som skal ta avgjørelsene.

Jeg ønsker dere alle til lykke i deres nye embeder.

Som Storrepresentant vil jeg nok følge deres ferd fremover og kanskje kommentere noe av og til.

På møtet den 17. april med Stor Sire og Distriktrådene for Distrikt 1 og 21 viser det seg igjen at Storlogen fortsatt ønsker å fokusere på Styrkelse og Ekspansjon rundt omkring i alle loger og leire. Det vil også komme en ny Forpliktelseserklæring , medio juni 2013.

Det er også trykt et eget kurshefte for nye embedsmenn, dette har de fått etter at valget er ferdig.

Sik jeg ser det, er de nye resipiender i alle grader fornøyd med den gjennomgang de får etter hver grad. Det er mulig at at Storlogen sender ut et nytt opplegg.

Som logemedlemmer skal vi nå ta en pause i logearbeidet, bortsett fra den nyvalgte Overmester, som må bruke sommeren på å forberede seg på installasjonen i sept.

Han må bruke en del av sommeren på å finne egnede utnevnte embedsmenn.

Lykke til br. Overmester.

Vi må heller ikke glemme å bruke sommeren til å ta vare på sola og varmen, men glem heller ikke den «sola og varmen» som er inne i oss kjære logebrødre.

Tiden fremover vil vise om vi har samlet nok krefter i sommer til å videreutvikle den gode logeånd vi er sammen om å arbeide i, i vår kjære Loge nr. 92 Romerike.

Logen skal være et sted å møtes, men ikke bare det, i logen skal det også læres.

Logen skal også motivere oss til å påvirke vår væremåte, slik at vi blir et eksempel for andre mennesker. Vi som logebrødre vil da være med å ta vår del av ansvaret, med å gjøre logen sterk og fremgangsrik, og samtidig utvikler vi oss selv.

Undermester sier ved hvert logemøtes avslutning « - Dere vil alltid ta med herfra – gode impulser – til glede for dere selv- osv. «. Vi hører mange sannheter gjentatt i hvert møte, men la det ikke bli fraser, som går oss hus forbi. La oss være lydhøre og mottagelige, slik at noe slår rot i våre sinn, og at dette i ettertid vil prege oss. Dersom vi i logesammenheng bruker ordet vennskap, og splitter dette opp, bokstav for bokstav vil det se slik ut:

V - som Vilje

E - som Egenverd

N - som Nærhet

N - som Nestekjærlighet

S - som Samhold

K - som Kommunisering

A - som Alvor

P - som Pågangsmot

Når ga vi sist bort en blomst til en som vi synes om?

Når takket vi en bror for omtanke og hjelpsomhet ?

Det vi alle, etter våre påbud skal, er å gi det beste til våre medmennesker, og videre:

- Vise et åpent sinn for rettferdighet.
- Vise kjærlighet – være sannferdig.
- Vise ansvar for pålagte oppgaver.
- Ikke være redd for å vise ydmykhet.
- Ta vare på indre verdier.
- Vise forsoningsvilje.
- Ha vidsyn, slik at våre ordenssøsken knyttes sammen.

Mitt håp er at dette vil få frem noe av det beste i oss. La det gode seire over uhyggen i verden, og la oss ikke glemme det tente lys.

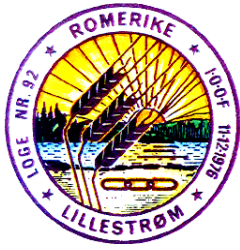
Vi ønsker hverandre lykke til med en ny og god logetermin i fremgangens tegn.

Så ønsker jeg dere alle en god sommer.

I Vennskap, Kjærlighet og Sannhet

Otto Gjerde

Storrepresentant



Dette blir siste artikkel om vår loges ordens lokaler gjennom historien

Før



NÅ



Kulturhistorisk skifte på Strømmen

IOGT-huset ved kirken på Strømmen har vært en kulturinstitusjon og et kjent innslag i gatebildet i flere generasjoner. Nå er det slutt. Nå er bygget overdratt til en annen kulturformidler i distriktet – Odd Fellow Romerike.

– Det er med vemod, men det var ingen vei utenom. IOGT har en stor eiendom på Lillestrøm, og det var ikke lenger behov for eiendommen på Strømmen i tillegg, sa leder for Losje Concordia, Anne Karin Ingelsrud ved overdragelsen. For riktig å markere det siste møtet i de tradisjonsrike lokalene i hjertet av Strømmen, hadde losjen fullt rituelt møte med tjenestemenn i regalier.

Ordenshus

Odd Fellow var representert på «avskjedsmøtet» med blant annet formannen i stiftelsen Sinceritas, Kjeld Thomsen, som har kjøpt bygget på vegne av Odd Fellow Romerike. – Vårt mål er å opprette et ordenshus på Strømmen, der også andre organisasjoner, som arbeider i de samme formene som oss, kan få leie, sier Thomsen.

Huset vil nå bli totalrenovert og bygget ut. Det skal blant annet bygges spisesal og selskapslokaler i annen etasje. Første etasje skal brukes som ordenssal for Odd Fellow-losje nr. 92 og Rebekka-losje nr. 63. Til sammen vil 175 personer ha tilhold i lokalene. Dette tallet er i fremgang, og Rebekka-losjen vurderer en deling, forteller Thomsen. Han forsikrer at husets spesielle karakter vil bli beholdt.

Overdragelsen på Strømmen gjenspeiler et tidsskille i norsk foreningsliv. Avholdsbevegelsen er ikke lenger den store folkebevegelsen i Norge. Det er heller ikke Odd Fellow med sine Rebekka-losjer for kvinner, men ordenen har en viss fremgang og teller nå 25 000 medlemmer til sammen i Norge. Mange av de ideene som IOGT har bygget sin virksomhet på i mer enn 100 år på Strømmen, vil bli videreført av Odd Fellow og Rebekka-Ordenen. Men tiden som avholdshus er definitivt over.

Odd Fellow Romerike eier i dag en eiendom i Nittedalsgate 93, men denne er for liten og har for få parkeringsplasser. Eiendommen i Gamle Strømsvei 99, som Odd Fellow nå har kjøpt av IOGT, vil tilfredsstille de kravene ordenen har for fremtidig vekst.



Tradisjonsrikt. IOGT-huset på Strømmen har røtter tilbake til 1887. Nå er huset solgt til Odd Fellow. Huset vil bli totalrenovert og bygget på, men den spesielle karakteren skal beholdes.

Siden 1883

IOGTs røtter på Strømmen går tilbake til 1883, da «Losje Exemplets Magt» ble stiftet. Allerede i 1887 oppførte losjen et hus på tomten i Gamle Strømsvei, men dette brant ned i januar 1937. I desember samme år sto det nåværende bygget ferdig, etter at en spontan innsamling blant medlemmene hadde innbrakt en startkapital på svimlende kr. 13,46! Bygget ble rekvirert av tyskerne i to perioder under krigen og påført en del skader.



LITT FRA STIFTELSEN

Leie av lokaler

Våre søstre og brødre kan leie lokalene i helgen til følgende spesialpriser maks 100 personer:

Spisesal,salong og kjøkken	kl.08.00 til 16.00	kr. 2.200,00
Fra	kl.16.00 til 24.00	kr. 2.200,00
Søndager fra	kl.08.00 til 24.00	kr. 2.750,00
Helg fra lørdag kl.08.00 til søndag kl.16.00		kr. 5.500,00

Inkl.vask av gulver og toaletter.

Kontaktperson for utleie er: Astrid Gudmundseth tlf. 63 80 28 40/918 99923

Utleie teamet består av 4 søstre og 2 brødre, disse fordeler utleievaktene i helgene mellom seg. Utleie vaktens oppgave består i å utlevere nøkkel og kode til leietager. Sammen med leietager går de gjennom lokalene og gir råd og tips. Utleievakten avtaler så med leietager om når nøkkel skal leveres tilbake.

Nyheter

HIPPO- damene(senior damene) og herrenes seniorklubb gikk i vinter sammen om å gi Stiftelsen en gave på over hundre lunsjtallerkener, noe som gjør husets dekketøy enda mer komplett.

Arbeidet med scenetepper osv ved scenen ved Overmester er i gang, og nytt teppe til trappen ned til garderoben er kommet.

Teleslynge er lagt i taket mellom logesalen og spisesalen, så nå skal det bli lettere å høre det som sies både oppe og nede.

Elektriker skal montere nye lys i salen ved OM,UM, IV og kasserer.

Torsdag den 18. april ble det avholdt general forsamling i Stiftelsen. Grunnet ny eierstruktur sitter nåværende styre til det skal avholdes ekstra ordinær generalforsamling når nødvendige godkjenning er på plass.

Lørdag 20. april var den store dugnadsdagen. 14 brødre og 10 søstre dukket opp, riktignok skulle 3 av våre brødre senere på dagen ut på bøssebæring i forbindelse med SOS prosjektet. Teppet i logesalen ble rensket, utemiljøet ble raket og ryddet og spylt. Rydding av kjellerbod og kasting av rusk og rask. Kjellerboden gjøres nå klar for bygging av nye boder til våre Ordensenheter. På kjøkkenet ble det vasket i både skuffer og skap, vinduer både ute og inne ble pusset, alle stoler ble støvsuget og vasket i salongen. Stor innsats fra både søstre og brødre, og mye ble gjort.



Etter vasking og pussing ble det også tid til en matpause !

En ting er fremmøte ved våre dugnader som burde være noe bedre da jo dette er skippertak som MÅ gjøres og det er mange oppgaver som står for tur. Nesten daglig er det representanter fra stiftelsen i huset og foretar reparasjoner, installasjoner og har tilsyn med hva vi har og trenger av diverse materiell, dette er nødvendig for at hjulene skal gå rundt, slik at både våre ordensenheter og øvrige leietakere kan benytte bygget.

For Stiftelsen Romerike Sinceritas
Ole-Christian Østby

MAT OG DRIKKE

Australia - ett fantastisk land å reise i. Natur som inneholder alt fra grønt gress til støvet slettelandskap, varm ørken og snøkledd fjell. Dyreliv som er unikt med dyr som kun finnes der. Det akvariske miljø er fantastisk med sine korallrev og klare vann.

Jeg oppfordrer alle til å gjøre en rundreise i landet.

Maten i Australia er som folket - den kommer fra hele verden. Australsk vin kjenner dere alle. Prøv gjerne vin fra en av mine favorittprodusenter, Peter Lehmann i Barossa valley.



Landet kan best beskrives med noen strofer fra sangen - I am Australian (hør den gjerne på YouTube med eks. Judith Durham / The Seekers)

I teksten fremkommer bl.a.: I came from the dream time, from the dusty red soil plains. I am the ancient heart - the keeper of the flame. I stood upon the rocky shore, I watched the tall ships come. For forty thousand years I'd been the first Australian.

I came upon the prison ship bound down by iron chains I cleared the land, endured the lash and waited for the rains I'm a settler, I'm a farmer's wife on a dry and barren run. A convict then a free man, I became Australian

I'm the daughter of a digger who sought the mother lode. The girl became a woman on the long and dusty road. I'm a child of the depression, I saw the good times come. I'm a bushy, I'm a battler, I am Australian

Vet dere at desserten Pavlova kommer fra Australia og New Zealand? Du har sikkert smakt den uten å tenke på hvor den kommer fra og hvorfor den heter Pavlova.



Historien kort fortalt:

Pavlova (uttales pav-low-vah) er laget av en søt marengsbasert kake med sprø skorpe og myk, lys inni dekket med vanilje/- fløtekrem og masse frisk frukt som kiwi, pasjonsfrukt, jordbær og andre bær.

I Australia og New Zealand har det lenge vært strid om hvilket land som er "best". I tilfellet desserten Pavlova, hevder begge land å ha oppfunnet den med påfølgende "vitenskapelige" undersøkelser for å fastslå hvem som har rett. Uansett så er desserten kjempegod. Den er oppkalt etter den russiske prima ballerina, Anna Matveyevna Pavlova (1881-1931) som turnerte både i Australia og New Zealand i 1926 og igjen i Australia i 1929. Dessert Pavlova var ment å være en metaforisk representasjon - lys og skummende med myk marengs, krem og fargerike frukt som representerer danseren kostyme og er "lettere enn luft". Desserten er en populær rett og en viktig del av de nasjonale retter i begge land, og med sin enkle oppskrift, er den ofte servert ved festlige måltider.

Oppskriften er hentet fra Matprat.no

Australsk oppskrift, se <http://australianfood.about.com/od/bakingdesserts/r/Pavlova.htmtp>

MARENGSBUNN:

4 stk eggehvite
¼ ts salt
250 g sukker
2 ts maisstivelse (maizena)
1 ts hvitvinseddik eller bringebæreddik

FYLL:

1 pk ferdig vaniljekrem
3 dl kremfløte
2 ss sukker
5 stk pasjonsfrukt
ca. 300 g friske bær

1. Ha romtempererte eggehviter i en ren, tørr bolle av glass eller rustfritt stål. Pisk dem sakte sammen med litt salt til de danner et mykt skum. Skru opp hastigheten til boblene i skummet er små og jevne. Når skummet danner stive topper, tilsett sukker, litt av gangen. Pisk til blandingen er myk og blank og alt sukkeret er oppløst. Ikke visp for lenge, da blir blandingen kornete.
2. Vend inn siktet maizena og eddik med en skje. Legg bakepapir på et stekebrett, tegn en sirkel etter en kakeform, ca 22-24 cm. Ha blandingen i sirkelen, form det til en kake, ca. 2,5 cm høy.
3. Stek kaken ca. 1 time med over/undervarme på 160 °C, til bunnen er sprø på yttersiden og lyst kremfarget. Skru av ovnen og la kakebunnen stå i stekeovnen til den er avkjølt. Ta den ut, snu den forsiktig og legg den på et fat.

Bruker du varmluftsovn, skru ned temperaturen 10-20 °C.

4. Fordel vaniljekrem utover bunnen, pisk fløte og sukker til en myk krem og ha over. Pynt med pasjonsfrukt og friske bær.

Marengsbunnen kan du lage flere dager i forveien og oppbevare den tørt, med litt bakepapir rundt. Rett før servering legger du på kremen og pynter med bær etter sesongen. Kremen kan varieres, enten bare vispet krem, gjerne smakt til med litt sitronskall og saft, eller en blanding av vispet krem og ferdig vanilje- eller romkrem. Bruk frukt og bær etter sesongen.

Prøv den du også, den er ikke vanskelig å lage - nydelig, jeg har smakt.....

Prøv den gjerne sammen med ett lite glass fransk søt vin som Ch. Septy (kr. 150,-) eller en meget god ungarsk søt vin, Disznókő Tokaji Furmint Late Harvest 2011 (kr 149,90 for 50 cl.). (14713 - bestillingsutvalg)

Med broderlig hilsen Harold Misund

SMILEHJØRNET

Vennskap mellom kvinner

En kvinne kom ikke hjem en natt. Neste dag fortalte hun mannen sin at hun hadde ligget over hos en venninne. Mannen ringte konas 10 beste venner. Ingen av dem visste noe.

Vennskap mellom menn

En mann kom ikke hjem en natt. Neste dag fortalte han kona si at han hadde ligget over hos en kamerat. Kona ringte mannens 10 beste venner. Åtte av dem bekreftet at han hadde sovnet der, og to hevdet at han var der fortsatt.



En fisker giftet seg, men det han ikke hadde regnet med var at en grim svigermor også flyttet inn i huset.

Derfor var han etter hvert mer på havet enn hjemme hos familien.

En dag fant han en flaske i sjøen, og når han åpnet den kom en ånd ut og takket så mye for hjelpen.

-Du skal få oppfylt tre ønsker, sa ånden. Din svigermor vil få ti ganger det du får.

-En million kroner! sa mannen.

-OK, en til deg og ti til svigermor, fikset ånden lett.

-En ny sjark! sa fiskeren.

-OK.en til deg og ti til svigermor.

Fiskeren tenkte seg leenge om.....og bestemte seg:

-Et bitte lite hjerteinfarkt.....

REISELIV

Færøyene – eller Føroyar, som det lokalt uttales.

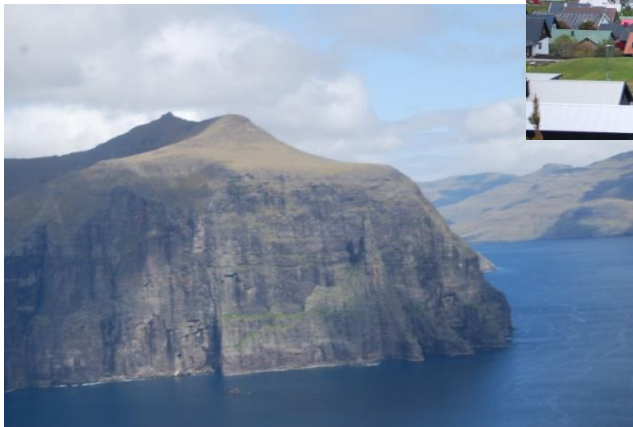
En junidag i 2012 bestemte vi oss for å reise til Færøyene. Vi er Marit og Harold, Anne Lise og Martin. Hvorfor reise akkurat dit? Vi ønsket en annerledes opplevelse enn det vi finner ellers i Europa. Færøyene og Norge har i 1000 år hatt nytte av hverandre, noe historien også viser.

Da vi nærmet oss Færøyene og flyet kom under skyene fikk vi se et grønt landskap, steile klipper og øyer med fantastiske utforminger. Vel nede på Vága Floghavn fikk alle de 20 reisende raskt bagasjen. Etter det var tiden inne til å besøke taxfree butikken. Noe som var morsomt var at vi ble fortalt hva mer vi kunne kjøpe og ta med inn i landet. Ut og inn av taxfreebutikken noen ganger og kvoten var full. Da var det ikke nødvendig med kontroll fra tollerne, de visste hva vi hadde kjøpt. Det er en av fordelene med små flyplasser, alle vet alt.

Vi hentet vår leiebil, plasserte koffertene i bagasjen og kjørte mot Torshavn. En kjøretur på rundt 40 minutter.

Hotellet vi bodde på lå på toppen av en ås med utsikt over hele Torshavn. Som dere ser av bildet er ikke byen stor. Det turkise bygget til høyre sykehuset. På havna ser dere ett containerskip og det hvite - ett forsknings-skip.

Det bor 49.000 mennesker på Færøyene, flesteparten i Torshavn, ca. 15000
I tillegg til menneskene har de 75.000
Villsau i øyriket.



Etter installasjonen på hotellet gjorde vi byen. Det og «å gjøre byen» var relativt fort gjort. Vi gikk gjennom de fleste gatene og leste navn på butikker og skilt som til forveksling er veldig lik Islandsk. De har en del av de samme spesiell bokstavene, det går fint å lese det som er skrevet, man må bare tenke seg litt om når man leser ordene og fornorske dem.

KUNDAPARKERING

Bert til kundar í ørindum hjá

A JOHANNES ANDREASEN
Keypmadurinn "áti í Grönlandi"

Et typisk skilt kan være:

Etter en times rundtur måtte vi ha middag. Til vår store forskrekkelse fikk vi verken kjøpt fersk fisk eller hvalkjøtt på restaurantene. Dette var overraskende da det er disse to produktene de lever av. Det var i tillegg til havet rundt, mange mærer i fjordarmene. Slik mat ble spist i hjemmet ble vi fortalt. Vel, da måtte vi ta det neste de er kjent for på øygruppen, villsau. Det ble opplyst at restauranten vi valgte var den dyreste i byen. For oss med referanser til Lillestrøms restauranter fant vi prisene overkommelige. Måltidet besto av en starter, toast med fisk, villsau og oster til dessert. Til dette drakk vi et utrolig godt øl, Rinku Steinur.



Rikelig med mat og meget godt tilberedt, med en saus som var fantastisk. Etter måltidet som vi nøt i restauranten Årstua var det ikke mange meterne vi gikk før vi valgte taxi tilbake til hotellet i høyden.

Dag to gjorde vi det vi var kommet for å gjøre, se mest mulig. Vi satte kursen mot Vestmanna hvor brosjyrene fortalte om sjøfuglsafari. Vestmanna var et lite sted innerst i en fjord. Båten som safarien brukte, med 20-25 turister om bord, passerte flere mærer på vei ut mot havet. Landskapet sett fra sjøen var bratt og ufremkommelig, men ikke for alle. Villsauen hadde sitt eldorado helt øverst i fjellet, rett under klippene. Gresset der var bedre enn andre steder grunnet sjøfuglenes reder og gratis gjødsling av gresset. Det var satt opp gjerder på de bratteste stedene for at sauen ikke skulle havne utenfor stupene og i sjøen. Fjorden utover mot storhavet var annerledes enn norske fjorder. Sjøen har gjennom 1000-vis av år vasket bort løsmassene og laget morsomme formasjoner og grotter. Noen grotter var så store at båten vi var med kjørte gjennom, men det var så trangt at hadde det vært bølger ville det vært umulig. Vi antar det var maks 2 meter klaring på hver side i grotten. Hjelmer var pålagt da det var fare for steinsprang.



Sjøfuglsafari er bedre i Norge enn det var på Færøyene, men naturen er annerledes her.

En dag kjørte vi til den nest største byen på Færøyene, Klaksvik med sine 4500 innbyggere. En koselig liten by med hotell, shopping og en stor kirke. Problemet vårt var å finne et sted hvor vi kunne kjøpe lunsj. Men det gikk til slutt.

Vi besøkte Chistianskirkjan, som ble innviet i 1963, og ble møtt av en meget hyggelig guide som

«ventet» på oss. Turistsesongen hadde ikke tatt av enda så vi var nok de eneste der den dagen.



Kirken er bygget som et gammelt vikingskip og har 1000 sitteplasser.

Altertavla i denne kirken har også en historie. Bildet ble malt i 1901 og forestiller den store nattverd. Lerret ble hentet fra Viborg hvor det hadde begynt å få fuktskader, restaurert og gitt til Christianskirkjans innvielse. Bildet er 7 m høyt.

Døpefonten er 4000 år gammel hedensk offerskål, funnet i en kirkeruin i Nord Sjælland, og gitt til kirken

Kirkeskipet som hang i taket hadde også sin historie. Det var en liten robåt som sognepresten hadde brukt for å komme fra øy til øy for å utøve sine plikter.

Kirken var nylig renovert med støtte fra Danmark 10-15 millioner, spesielt taket var i dårlig forfatning.

Etter denne seansen kjørte vi til veiens ende. Det innebar at vi måtte kjøre gjennom noen tunneller. Ikke noe uvanlig i det, men to av tunellene hadde bare en kjørebane og hvor møtende biler måtte kjøre inn i nisjer som var sprengt inn på ca hver 500 m. Standarden på veier og undersjøiske tunneller er meget god. Ved veiens var det et lite tettsted. Veien stoppet i byen Viðareiði. Fra der vi stoppet så vi havet på begge sider. Veldig spesielt sted med husene liggende 40-50 m over fjorden i vest. I øst så vi rett ut på storhavet. Her var også det stedet de sjøsatte sine båter når de skulle ut, og i tillegg ble båtene sjø satt på tvers av sjøen!

Mange fine minner og en del flotte opplevelser både kulinarisk, historisk og natur opplevelser. Denne turen var så spesiell som vi hadde håpet på. Vi anbefaler andre også å ta turen. Vi fant tilbudet i bladet «Vi over 60», 3 dagers tur T/R fra Bergen med hotell, frokost og leiebil for under 3000 kr per person.

Harold Misund og Martin Sand

LITT FRA SENIORKLUBBEN

Seniorklubben er et uformelt sosialt tilbud til logebrødre, alle er velkommen uansett om du er ung eller er en senior.

Fremmøte er upåklagelig mellom 15 og 20 brødre kommer sammen disse tirsdagene.

Fra september til juni har vi våre møter den første tirsdag i måneden og starter kl.12.00.

Våre møter starter alltid med høytlesing av ODD FELLOW ORDENENS læresetninger om VENNSKAP-KJÆRLIGHET og SANNHET. Dette er da også det eneste som er formelt.

Møtene kjennetegnes ved at straks kaffe og noe å bite i er servert, starter den gode samtalen. Vi diskuterer alt mellom himmel og jord.

Våren 2013 har det vært OM Stein Denneche fra Loge 153 Olavskilden som har fungert som formann og Vidar Blomdal fra Loge 92 Romerike som er kasserer.

Fra september 2013 overtar Leif Jordet fra Loge 92 Romerike formannsvervet og Vidar Blomdal fortsetter som kasserer.

Følgende møtedatoer høsten 2013:

Tirsdag 3. september

Tirsdag 1. oktober

Tirsdag 5. november

Tirsdag 3. desember

Ole-Christian Østby

Sirius - et hjerte i en vanskelig hverdag

Ja du leser riktig, dette ble uttalt av en lege på Radium Hospitalet som hadde en omvisning for nytt personell og som besøkte ODD FELLOW kafeen. *"Her er selve hjerte vårt"* .

Siden 2007 har Odd Fellow loger og Rebekka loger fra Oslo-Akershus og Kongsvinger drevet en pasientkafe for pasienter som er til **strålebehandling** og deres pårørende helt gratis.

Vi brødre har som oppgave å hente proviant på kjøkkenet og når gradestokken tillater det steke vafler, noe som er veldig populært blant pasientene.

Loge 92 Romerike har nå gjennomført sine 2 vaktuger våren 2013 og vi skal på igjen i oktober , vi takker alle som bidrar med sin innsats.

Damene er flinke de også, de lager nydelige smørbrød og det går ca 8 brød pr. dag og vi brødre nyter også godt av dette som lunsj.

Bak kullisene er det et relativt stort apparat hvor søstre/brødre har leverandørkontakt vedrørende leveranser av proviant osv, når skal det leveres og hvor, dette for at vi i den spisse enden skal ha best mulige forhold.



La oss minne oss selv på et av vår ordens budord **"Besøke de syke"** ja for det er jo dette vi gjør.

Historisk så har våre vakter blitt drevet og organisert av seniorklubben, men alder og helse gjør sitt. Denne høsten tok Embetskollegiet tak i dette og de er nå ansvarlig for å skaffe brødre som ønsker å bidra med sin innsats dersom en bror har takket JA men blir forhindret fra å møte må han selv skaffe sin erstatte. Martin Sand og Ole Christian Østby er logens Sirius kontakter mot prosjektet i Stortingsgaten 28. De er bindeleddet mellom logen og Sirius prosjektes arbeidsgrupper, og håndterer vaktuger, nye rutiner osv. og gjør dette kjent for logens brødre.

Så kjære bror, når du sitter i bilen på vei hjem og det verker litt i rygg og legger, så skal du ha en god følelse inne i deg. Du har gitt av deg selv til stor glede og takknemlighet for medmennesker som er i en vanskelig livssituasjon, så det har tross alt vært en god dag.

Lillestrøm Juni 2013

Ole Christian Østby

GLIMT FRA ÅRETS TORSKEAFTEN !



Bror Kurt Åge Hansen i full sving med å skjære opp torsken. Imponerende at fisk, lever, rogn, gulrøtter og poteter til nesten 50 brødre ble tilberedt på Husets kjøkken !



Privatnevnden v/bror Roger Bendiksen



5 fornøyde brødre etter et vellykket måltid

FRA REDAKSJONEN

De brødre som ikke er på nett vil få avisen i papirutgave.

Vi takker de brødre som uten reservasjon har bidratt med innhold.

Brødre som er avbildet har gitt sitt samtykke til dette.

Neste nummer av Sagflisa kommer i Desember 2013.

Hovedansvarlig redaktør OM Sjur Bakken,

Redaksjonen for øvrig: Henrik Skogh, Arne Petter Lund, Bjørn Tiberg Pettersen, Ole Christian Østby.

Web ansvarlig Sven Erik Thorstensen

