



BYBLEKKA

Meldingsblad for Kystlaget Trondhjem 4/2003

**VI ØNSKER MEDLEMMER
VELKOMMEN TIL**

ÅRETS JULEBORD I GULSKURET

6. DESEMBER KL. 1930

**PÅMELDINGSLISTE
NEDE PÅ GULSKURET**

FRIST 29.11 - BINDENDE

**En begivenhet der alt er planlagt
og tilberedt fra grunnen av.**

Hilsen Gourmetgruppa

Påmelding: Ivar 90120643



Lutefiskens vei til julebordet

På årets julebord i Kystlaget kommer du til å spise lutefisken med ekstra andakt. Som vanlig blir den tilberedt av Oddgeir Skjærvø, men i år har han og Jan Frendal gjort det ekstra grundig. De dro til Lofoten og fisket torsken selv.

- Vi bestemte oss på julebordet i fjor. Et godt stykke ut i festen fant vi ut at det måtte da gå an å gjøre alt selv neste gang, forteller Oddgeir.

Slikt fest-prat blir det ikke alltid så mye ut av, men Jan og Oddgeir tok seg selv på ordet.

Lørdag 1. mars la de ut fra Sunde på Hitra i «Bølgen», Jans nesten seksti år gamle 34 fots båt.

Turen tok fem dager, litt uvær på Ranafjorden skremte ikke de sjøvante karene.



I en måned drev de på som juksafiskere og leverte fangsten sammen med de andre lofotfiskerne. Mye dårlig vær, men bra med fisk.

- Vi klarte vel å få inn så pass at vi ikke tapte noe på turen i hvert fall, sier Jan.



Før de satte kursen sørover igjen, gjorde de det de egentlig var kommet for. Torsken til julebordet måtte sikres. Nøye plukket de ut fin fisk som ble flekket og saltet i båten.

En åtte måneders prosess var begynt. Tilbake på hytta til Jan på Sunde, ble torsken saltet på nytt og stablet i brygga. Etter en måned ble den vasket og saltet på igjen. Nå var det på tide å begynne tørkingen av det som skulle bli førsteklasses klippfisk. Vanlig tørrfisk blir som kjent ikke saltet.

- Lutefisken i butikkene og på restaurantene er som regel laget av tørrfisk. Den trekker til seg mer vann enn klippfisken, så de har god betaling for vannet. Juks og bedrag, sier Oddgeir som sverger til klippfisk.



Før i tida tørket man klippfisken på bergene, våre karer har gjort det også, men mest bruker de en enda mer effektiv metode. De henger opp netting der de legger fisken som i en hengekøye. Dermed får den luft både ovenfra og nedenfra.

- Det er viktig å passe på. Fisken må ikke få for mye sol, da kan den nesten bli kokt. Når det regner, må den i hus, forteller Jan.

Dermed blir det mange økter inn og ut av brygga før den er ferdig tørket. Klippfisken skal være så tørr at den kan holdes i sporden uten å bøye seg. Ni dager før julebordet, starter selve lutingen. Nå skal fisken vannes i tre dager, lutes i tre dager før den igjen får tre dager i rennende vann. Det er selvsagt de tre dagene i midten som er mest avgjørende for resultatet.

Oddgeir er ikke redd for å røpe sin «hemmelige» oppskrift: 40 gram krystallsoda og 60 gram kaustisk soda til 30 liter vann.

- Kunsten er å la lutingen gå akkurat lenge nok. Du kan ikke reversere hvis det blir for mye. Jeg pleier å si at den er ferdig når du kan stikke fingeren inn til skinnet, sier Oddgeir.

Skyllingen etterpå må til for å få vekk lukta og smaken av lut.

- Når den er ferdig vatna, lukter den bare sjø, den er nesten tilbake til sin opprinnelige konsistens, men egentlig er jo fisken kraftig ødelagt, sier Oddgeir og ler.

Tilberedningen har han klare meninger om. Det skal brukes godt med salt, helst grovsalt. Fisken skal i gryta, stekeovn har han ikke sansen for. Tilbehøret er gul ertestuing, bacon i terninger, potet, sennep og hjemmelaget flatbrød. Drikke må være Lysholms akevitt og vanlig Dahls øl.

Lørdag 6. desember kan du sjekke om Jan og Oddgeir har gjort jobben!

Stein Arne Sæther

Kurs i baking av flatbrød og potetkake

29. & 30. November

Kursholder Berit Opsal

Max antall deltagere er 8

Til eget bruk og til kystalgets Julebod.

Ta med kjevle og forkle

– kraftig duk til å kjevle på. Og eventuelt noe å frakte flatbrødet i.

Påmelding pr. telefon

Berit 73932192 Ivar 90120643

Påmeldingsfrist er 25.11

Båtbyggerkurs

Lær å bygge båt på en ny måte. Kort fortalt går den ut på at man erstatter tradisjonell naglesøm med epoksy. I tillegg er det vanlig å benytte marin kryssfinér i bordingen, med laminert helved i kjølvann og spant. Dette gir en trebåt som har svært gode kvaliteter rent estetisk og styrkemessig og representerer en ny måte å bære tradisjon videre.

For høsten og den kommende vinteren er det planlagt en båt som har tatt utgangspunkt i en type shetlands båt (som i sin tur var tungt inspirert fra Norge) og utført byggetegninger for en 19' seilbåt med luggerseil og senkekjølv. Den har fire bordganger og planlegges bygget med flytekammer i hver ende. Maks kursdeltagere er 4.

Dette er altså ikke et intensivkurs i båtbygging. Kurset er egnet for de som ønsker å lære gjennom praksis og ha et sosialt sted hvor man kan møtes for å oppnå dette. Kurset vil omfatte alt det som det medfører å bygge en båt i materialene helved, kryssfinér og epoksy; Bording, laminering, finéring, overflatebehandling, legging av glassfiberduk, rigging, osv.

Kursleder er Sigurd Nielsen.

Oppstart oppstart torsdag 6 november.

Påmelding til Hans Gøran Eriksson hans.g.eriksson@ahs.hist.no 73 92 00 81

Ring meg gjerne hvis det er noe du lurer på.

41 66 28 24

Onsdags-kvelden

Vi møtes på skuret på onsdags-kvelden
i tida fremover
til en uformell prat rundt bordet.

På sikt prøver vi å utvikle kvelden.
Med foredrag og lysbilder fra gruppene eller
en ekstern foredragsholder
- en gang i måneden.

Ivar

Vi minner om

Kurs: Båtførerprøve

Onsdag 21. januar 1900 – 2130 – ca 10 Kvelder

Arnstein Hansen Navigasjon – Sjøveisregler
Egil Gjølme Galaaen - Motorlære
Werner Sivertvik - 1. Hjelp
Pris kroner 500,- + eksamensavgift
Minimum 10 deltagere

Enkel servering
Interesserte må skrive seg på lista
som vil bli slått opp på gulsuret

Fra kai-basen

Det her en tendens til å hope seg opp med diverse effekter foran skurene. Dette ønskes ikke!

FJERN TING FRA KAIA !!!!!!!!!!!!!

Årsmøtet

I henhold til lagets vedtekter skal årsmøtet avholdes innen utgangen av februar. Gruppene må derfor avholde sine årsmøter før midten av februar, gruppene fremsender årsmeldinger til styret slik at disse kan legges frem på lagets årsmøte.

Rådsmøte

Det innkalles til Rådsmøte
mandag 17. november kl 1900 på skuret.
Sigmund

Returadresse: Kystlaget Trondhjem, Fosenkaia Skur 40D, 7010 TRONDHEIM
Adresseendring meldes til: Forbundet KYSTEN, Skur 28 Nordre Akershuskai,
0150 OSLO

E-Mail adresse : te4olsen@online.no

«Medlem»

«Navn»

«Adresse1»

«Poststed»

Kontaktpersoner i Kystlaget Trondhjem

Høvedsmann (leder): Sigmund Sjørgjerd,
sigmund.sorgjerd@c2i.net

Halskar (sekretær): Jürgen Meinert, Rønningsveien 2, 7045 Tr.heim
73513724(p) 73513817(a) 92045445(mob) jurgen@meinert.no

Stuert (medlemspleie): Ivar Soknes, Brubakken 6, 7013 Trondheim
90120643(mob))

Skurbas (skuransvarlig): Jan Frendal,
73945730(p) , 90104375(mob)

Kaibas (kaiansvarlig): Werner Sivertsvik, Nyheimsv. 7B, 7058 Jakobsli
73905565(p) , 93061919 (mob) wernsiv@organizer.net

Stuert - vara: Wancke Monika, Ulstadvøkkveien 6, 7042 Trondheim
73502818(P) , 95159033(mob)

Skurbas - vara: Frank Rønneberg Elgseter, 7432 Trondheim
90581483(mob)

Kaibas - vara: Sveinung Lillebjerka, N. Møllenberggt. 78, 7043 Tr.heim
73 53 03 66 (p)

Halskar - vara Terje Olsen, Brorheim, 7236 Hovin i Gauldal
72852273(p) , 91112524(mob) te4olsen@online.no

Aktivitetsgrupper m.m.:

Båtbyggergruppa:	Hans Gøran Eriksson	73 92 00 81
Dokumentasjon / arkiv:		
Flytebryggegruppa:	Ketil Berdal	72 55 61 05
Fløttmannsgruppa	Tore Kraakmo	93 41 36 28
Færinggruppa:	Andrè Holm	73 93 14 06
Hermes Horde:	Arnstein Hansen	72 55 53 67
Kulturgruppa:	Monica Wancke	73 50 28 18
Listerbåten:	Aksel Jørgensen	72 55 43 92
Motorgruppa:	Per Kr. Rognes	73 52 68 08
Skøytegruppa:	Kjell Lindseth	73 53 15 26
Vengbåtgruppa:	Øyvind Sæther	73 91 52 91
Kafé Skuret	Heidi Reitan	73 51 59 91

Det gjøres oppmerksom på at medlemslister fra oktober er tatt i bruk for denne forsendelsen. Finner du ut at DU ikke fikk byblekka så beklager vi dette.
TA KONTAKT OG VI SENDE DEN – post eller mail-