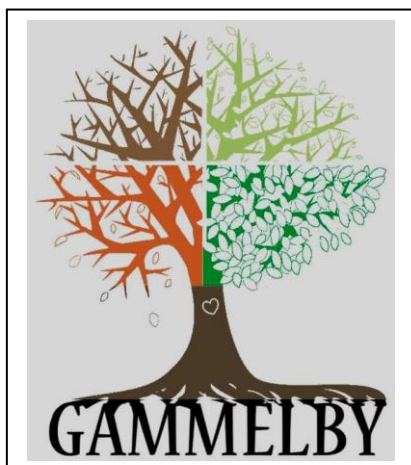


NYHEDSBREVET

GAMMELBY GRUNDEJERFORENING



Sankt Hans Aften

Mandag den 23. Juni

GAMMELBY GRUNDEJERFORENING indbyder vore medlemmer til at deltage i en hyggelig aften, hvor vi, som sidste år, griller vores medbragte bøffer.

UDGAVE 63 – JUNI 2014

INDHOLD:

Forside: Sct. Hans

Side 2: Logo-hjørne
Jubilæum

Side 3: Humle-
samling
Madrid

Side 4: Madrid

Side 5+6: Mikkeller øl

Side 7: Ølbrygning

Side 8: BYFEST !!!

Redaktør: John
Holstein

Igen i år foregår det bag kampestensstalden på Gammelbygård, Gammelbyvej nr. 21, med pragtfuld udsigt over mosen.

Bålet ligger på den faste gamle plads, midt i Lene og Niels' flotte græsplæne.

Der vil kun blive tændt bål hvis vinden er fra vest, og dermed ikke er til fare for Gitte og Ibs dejlige træhus.

Foreningens store grill-tønder vil være varme kl. 18.30, så man kan stege et stykke kød eller andet godt, som man kunne tænke sig at spise i hyggeligt selskab.

Man kan medbringe sine egne drikkevarer, men der vil også være et lille depot at tære på, hvis man skulle have taget for lidt med.



Vi glæder os til at se jer.

Svinget mod Brørup

Nu er det til at se at der er kommet styr på tingene på hjørnet overfor Carina og Brian.

Al vores arbejde har båret frugt, og det færdige resultat kan ses, hver gang man passerer rundt i svinget.

Niels Aasted fik mulighed for at laserskære stammen på "Gammelby-træet" i 5mm jernplade. Der er nu lagt et lag hvide skærver i den granitramme der ligger midt i stykket. Oven på de hvide sten ligger stammen, og der er plantet blomster i cirklen ved kronen.

Når stammen rustner, bliver den flot rødbrun og danner kontrast til de hvide sten. Det skal nok blive godt. Kig selv på det en gang, og se hvad I synes.

Der skal lyde en stor tak til alle der har givet en hånd med til etableringen af dette hjørne.

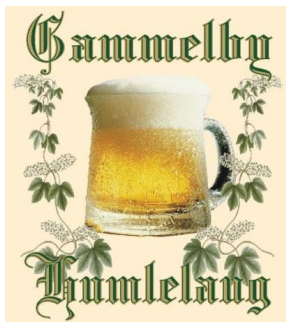


JUBILÆUM I HUMLELAUGET

Den 25. juni er det 10 år siden Gammelby Humlelaug blev stiftet af en gruppe ølenskere. Der er siden løbet meget øl i halsen, og det er blevet til mange hyggelige stunder.

I den anledning inviterer Gammelby Humlelaug på et glas jubilæums-øl og en lille bid brød i garagen hos Lene og Niels bag Kampestensladen i nr. 21.

Vi glæder os til at se jer den 25. juni kl. 19.



Humlesamling

Næste humlesamling bliver hos Carina og Brian, Gammelbyvej 14.

Fredag d. 4. juli kl. 19.00

Smagningens emne bliver JUBILÆUMSØL

HUMLE

Husk tilmelding til Carina på tlf: 60934569 - Brian: 53630799

MADRID



Søs og jeg skulle til en konference i Nordspanien, og da vi alligevel skulle mellemlande i Madrid, besluttede vi at holde et par dages ferie dér, inden vi skulle videre mod Gijon. Det har vi ikke fortrudt.

Madrid er en rigtig dejlig by, med masser af kulturelle seværdigheder. Ja, så mange, at hvis man er museumsgænger, så forslår en uges ferie ikke ret meget.

Byen er den højst beliggende hovedstad i Europa, midt på Spaniens tørre højsletter, mellem nøgne klipper. Det var Filip II der i 1500tallet flyttede Spaniens hovedstad herind midt i landet, fordi han ville væk fra verden. Dengang var Madrid blot en lille flække i det nøgne spanske højland, og den berømte boulevard Paseo del Prado var en støvet sti, hvor får og geder passerede forbi på vej til deres Prado, græsarealer.

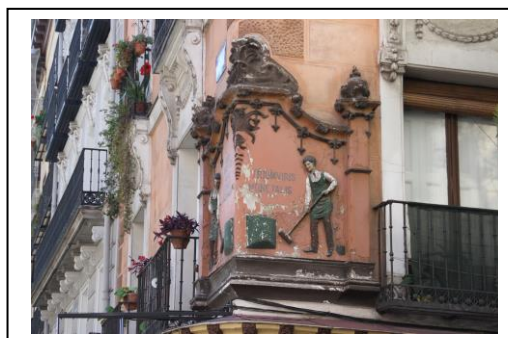
Madrid skal ikke have skyld for at være en lille støvet flække mere. I dag er det en af Europas rigeste kulturbyer, hvor store berømte museer som Thyssen og Prado og San Isidore banker på din kulturelle åre med store berømtheder som Goya, Rubens og El Greco. Der er nok at tage fat på.

Jeg skal ærligt indrømme at Søs og jeg så mere til Tapas med spansk tørret skinke samt små blæksprutter, østers og andre skaldyr, så vi besluttede at Goya måtte vente til en anden gang.

Vi var så heldige at bo på et hotel på Calle Mayor, lige midt i byens hjerte, hvor det berømte Mercado San Miguel lå lige ovre på den anden side af gaden. Da vi først så hvad dette fantastiske marked indeholdt, var det svært at løsrive sig.

Bygningen er en flot, velholdt bygning med søjler og smedjærns-ornamenter, og igennem de store glaspartier får man et fristende bud på hvad der venter af kulinariske specialiteter, hvis man træder indenfor.

På langs er bygningen delt i 3 "gader", hvor det ene udsalg af lækre specialiteter afløser det næste. Her sælges både råvarer og tilberedte småretter. Mens de steger dine babyblæksprutter går du lige hen ved siden af og henter et glas rødvin at fordrive ventetiden med. Er der ikke plads ved de borde og bænke der er placeret med passende mellemrum, så stiller man sig blot ved en ledig disk og spiser sine Tapas, også selv om det ikke er dér de er købt. Her er alt hvad hjertet begærer fra fisk og skaldyr til skinke, ost og frugt og grøntsager. Alt sammen præsenteret frisk og lækkert. Og så er det jo til at komme i nærheden af for penge. Et glas Marques de Riscal, Rioja Gran Reserva fra 2006 betalte vi 5 Euro for.



Nå, det er jo begrænset hvad man kan spise og drikke, så vi bevægede os ud til de spektakulære pladser og gader, hvor der er sort af mennesker. Imellem husmødre med indkøbskurven på vej til Supermarkedet Corte Engles, har en lille flok blå byggearbejdere slået sig ned på fortovet med madpakken, mens en betjent ser ud som om han dirigerer trafikken.

Bliver denne heksekedel for meget, kan man altid smutte ind på en af de mange små hyggelige bodegaer med kakler på væggene og få en kop kaffe eller en lokal øl. Cerveza. Der bliver altid serveret en lille tapas til. Enten i form af et lille stykke brød med tørret skinke eller en lille skål oliven eller ost.

Er man i Spanien, skal man unde sig selv at se et Flamenco show, som er en klassisk spansk kunstart. Disse dygtige dansere, med en fabelagtig veludviklet rytmesans, kan flytte både hænder og fødder så hurtigt, at man bliver helt forpustet af at se på det. Señores og Senõritas klædt i typiske spanske,

maleriske dragter svinger sig til stepdans, håndklap og castagñetter, mens den fyrige baryton akkompagnerer sig selv på den akustiske spanske guitar.

Da vi nu ikke fik set Goya eller Salvador Dalis værker, så må vi jo tilbage til Madrid en anden gang. Vi glæder os allerede.

Søs og John



MIKKELLER

Af John Holstein

Der er 4 trin ned. Det er egentlig ikke så usædvanligt på Vesterbro. Der er mange etniske grøntsagsudsalg i kælderbutikkerne på det øverste Vesterbro. Havde Dan Turell levet, ville han med bestemthed have bifaldet det.

Men dette er ikke en grøntsagsforretning, det er et bryggeri ! En øl-bar, og baren hedder Mikkeller.

Dagen inden Søs og jeg skulle til København, dumpede der et blad ind ad døren. Et af den slags blade man hurtigt skimmer igennem inden det havner i papirafdelingen i den grønne affaldsbeholder.

Men i dette nummer af Pleasure var der en artikel som fangede interessen. Den handlede om Mikkel Borg Bjergsøe. Jeg havde aldrig hørt om ham. Det er i sig selv ikke så usædvanligt. Det er Mikkel der er usædvanlig. Han er en original som har brygget sit eget øl. Og nu vil I sige, at det er der så mange der gør. Vi har ovenikøbet et par originaler i Gammelby.

Jamen ham her er nok lidt ud over det sædvanlige. Han brygger nemlig en million liter øl om året. Ja, I læste rigtigt. 1.000.000 liter.

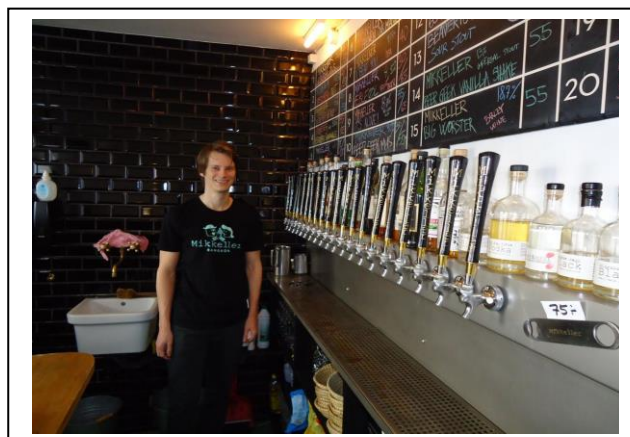
Det startede med at han hang ud på værtshuset Oonan på Vesterbro i København. Han var helt vild med IPA fra Brøckhouse, et af de mange mikrobryggerier der blev skabt først i 2000tallet. Og en dag satte han sig for, sammen med vennen Kristian Keller at kopiere den IPA. Det lykkedes, og det førte så til flere forskellige special-øl.

I en uafhængig blindsmagning blandt en større gruppe ølentusiaster, blev Mikkel og Kristians øl kåret som Danmarks bedste i 2005. Det var et skulderklap der satte gang i det lille hobbybryggeri, som Mikkel drev ved siden af sin lærergerning. Den første store succes var en havrestout, der blev sat til salg i Mikkels brors butik: Ølbutikken, i 2005. Det førte til kaffekrydring, og Geek Breakfast blev i 2006 kåret til verdens bedste stout af det internationale beersite, ratebeer.com.

Samtidig blev Mikkel kåret til den 37. bedste mikrobrygger ud af 5836 verden over. Dengang bryggede de kun 50 liter ad gangen, så den naturlige udvikling ville være at etablere et "rigtigt" bryggeri og komme videre ud over isen. Men Mikkel kunne ikke overskue de store investeringer der skulle til, og var ikke begejstret for ideen. I stedet lejede han sig ind hos eksisterende mikrobryggerier, hvilket førte til et nøje planlagt forløb og indførelsen af begrebet "nomadebrygger". Det er siden taget i brug af flere andre. I 2013 bryggede og solgte Mikkel 1,2 millioner liter og omsatte for 70 mill kr. Langt størstedelen går til eksport, for på markedet for de såkaldte craft beer, er Mikkeller et verdensberømt navn. Derfor rejser han også verden rundt og holder foredrag om specialøl, ligesom han er gæstebrygger hos verdens mest berømte specialbryggerier.

Noget tyder på at vi kun lige har set begyndelsen. I hvert fald er der kommet 3 nye ølbarer til i 2013. En i Bangkok og 2 i San Francisco. I år er der planlagt en ny Mikkeller bar i Stockholm og et par stykker i København.

Den ølbar vi besøgte ligger i Viktoriagade 8 på Vesterbro i København. Det er slet ikke det man forbinder med en sædvanlig kro eller pub. Det er et spartansk møbleret lokale med masser af gæster. Frem for alt er der 20 ølhaner som den charmerende svensk-danske bartender trakterer med absolut virtuositet. Det er ikke et sted man lige går ind og får sig en bajer for at slukke tørsten. Enten skal man planlægge flere besøg, eller også skal man sørge for ikke at skulle køre derfra. Det er en rigtig god ide at bestille små glas, og så prøve sig frem. Jeg vil blankt tilstå at der var nogle øl i det imponerende repertoire som jeg ikke brød mig særligt om. Til gengæld var der flere som smagte forrygende godt. Det er afgjort et besøg værd.



ØLBRYGNING

Lørdag d. 26. april 2014 drog 6 ølentusiaster fra Gammelby Humlelaug til "Bryg selv", som er dit private bryggeri i Odense.

Målet var at brygge noget godt øl til vores 10 års jubilæum d. 25. juni 2014. Vi fik en venlig og varm velkomst. Det er nogle utrolig flinke mennesker derovre.

Det første vi skulle var hvilken type øl vi ville foretrække, og de havde hele 150 forskellige slags bryg at vælge imellem.

De 12 af dem var der smagsprøver på, så vi kunne danne os et billede af hvor vi skulle hen ad, rent smagsmæssigt.

Efter moden overvejelse blev vi enige om en god "Northern Brown Ale" med en fyldig, blød smag, og så gik vi i gang med at brygge 2 x 50 ltr. øl. Alt var klappet og klart til os og det hele virkede yderst professionelt. Intet var overladt til tilfældighederne. Nu skulle vi jo se om det ville lykkes os at ramme den rigtige smag når vi selv stod for brygningen.

Der var hele tiden en hjælpende hånd hvis vi havde brug for det, og der var en dejlig afslappet og fredelig atmosfære, og indimellem. Kunne vi frit skænke af det gode øl de havde i hanerne.

Med iagttagelse af de strengeste hygiejneregler, arbejdede vi os støt og roligt igennem programmet. Efter 2 timer var brygget færdig og klar til at komme på lager i 14 dage.

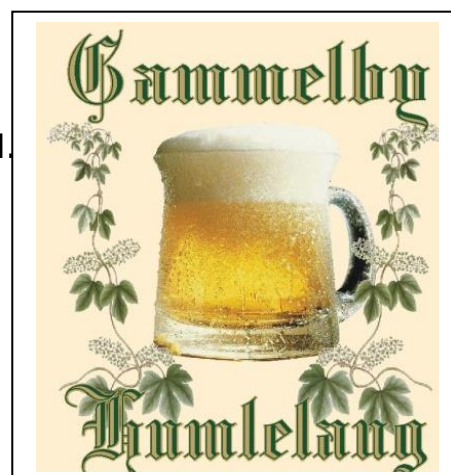
Vi synes selv vi havde lavet et godt stykke arbejde, så vi kunne forlade bryggeriet med en rigtig god mave fornemmelse.

Lørdag d. 10. maj drog så 4 ølentusiaster igen til Odense for at tappe øllet på flasker.

Igen var alt parat til os og efter en kort instruktion og smagning, gik vi i gang med tapningen. Der var måske lidt begyndervanskeligheder, men efter lidt øvelse, gik det bare som smurt.

Flaskerne blev pakket i flotte kasser, og med stor omhu fragtede vi dem til Gammelby, hvor de indtil jubilæet er opbevaret et sikkert sted. Vi glæder os meget til at skænke ud af Gammelbys egen humle.

Ib Paasch Nielsen
Formand



BYFEST I GAMMELBY

Lørdag den 30.august kl 14

Festudvalget har bestilt forrygende godt vejr til at afholde denne muntre begivenhed, der vil byde på aktiviteter for både store og små legebørn.

Kom og vær med til

- Bueskydning
- Kongespil
- Fodbold
- Luftgevær
- Petangue
- Rundbold
- - og meget, meget mere.



Når vi har moret os hele eftermiddagen, slutter vi af med helstegt pattegris, der har stået og hygget sig i den store grill på Gammelbyvej nr. 21

Det er gratis at deltage, og drikkevarer kan købes til rimelige priser.

Da dette ligger et par måneder ude i fremtiden, vil der komme en fornyet invitation til denne storslåede fest, når datoen nærmer sig.

Af hensyn til pattegrisens størrelse vil det være praktisk at vi ved hvor mange der kommer

GLÆD JER TIL DENNE BYFEST

