

# RUNSKRIFT *light*

NR 46 NOVEMBER 2018

## Alla goda ting är tre - så även gåsamiddagen!

För tredje året i rad samlades på Mårtensafton den 10 november 33 st. fågelvänner för att i den mörka och kulna senhöstkvällen avnjuta årets gåsamiddag. Precis som tidigare år blev detta en formidabel succé!



*Olle Winfridsson och Ing-Marie Lundell...*



*Ulf Edling och Gunilla Winfridsson...*

I avvaktan på samtliga gästers ankomst...  
...avnjöts ett glas mousserande vin och trivsamt småprat vänner emellan. Så satte vi oss tillbords för att avnjuta den varma välkryddade svartsoppa eller för de som så önskade en delikat svampsoppa. Årets sopptallrikar var ”i hetaste laget”, vilket vållade de flitiga serverande bordsvärdarna litet problem. Men allt ordnade sig och soppan försvann ner i magens dunkla djup ackompanjerad av ett glas utsökt sherry.

Vi grep oss så an kvällens huvudnummer, den stekta gåsen, som med kulpotatis, sås, gelé, katrinplommon, kokta äppelklyftor och d:o brysselkål serverades det förväntansfulla sällskapet. Man behöver inte vara skåning för att bli hänryckt över en sådan delikat anrättning! Gåsen fick på de flesta händer också sällskap av en utsökt pinot noir från Oregon utvald av Carl-Erik Kanne. Det suckades och stönades av välbehag och stämningen steg allt mer. Traditionsenligt rundades vår måltid av med äppelkaka och vaniljsås efterföljt av kaffe och avec.

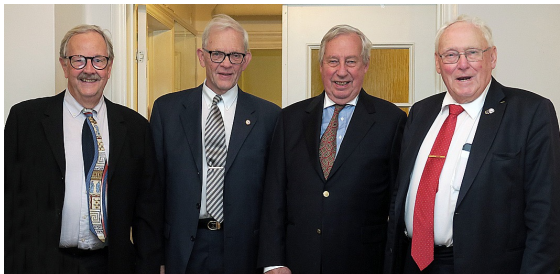


*Lena Gentzel i ett förtroligt, får man anta, samtal med Lennart Söderberg...*



*Carl-Erik Kanne med Inger Malmfält...*





*Klubbtskottet tackas för en utomordentligt arrangerad gäsmiddag. Från vänster Hans Klövstad, Carl-Erik Kanne, Christian Malmborg och Bengt Scherdin...*



*Birgitta Edling och Ulf Löw...*



*Vår förträfflige kock Nayil och KM Bengt Scherdin...*



*Annika Sundelius och Göran Johansson...*

Innan kvällens slut avtackades såväl vår förträfflige kock Nayil som klubbmästare Bengt Scherdin som i spetsen för klubbtskottet ordnat detta kalas för oss.



*Hans Klövstad läser om en gäsmiddag som betar duga...*

### Andlig spis

Som andlig spis hade Hans Klövstad letat fram avgångne akademiledamoten Klas Östergrens skildring av ett annat sällskaps gäsamiddag. Trots skillnader i tid och rum och sällskap kunde vi nog allesammans efter högläsningen nöjt konstatera att en riktig gäsamiddag är en både kulinarisk och sällskaplig pärla som uppskattas av alla.



*Kerstin Söderberg och Christian Malmborg...*



*Ulla Scherdin och Per-Olof Kjellvard...*

*Foto och bildbehandling: Dag Sundelius  
Texter: Hans Klövstad*





Övre raden: CMhm Per-Åke Danielsson, Broder Kim Lundgren, CM Bertil Malmfält och CMvm Ulf Holmström.  
Undre raden: K Göthe Karsin, Broder Lennart Söderberg, ÖM Göran Johansson, den invigde Erwin Theimer,  
UM Hans Flodén och ExÖM Peter Ejhed

## Broder Erwin Theimer invigdes i Vänskapens Grad!

Den 12:e november invigdes Broder Erwin i Första Graden, Vänskapens Grad.  
Ceremonielet, under ledning av CM Bertil Malmfält, genomförde som vanligt en lysande gradgivning.



UM Hans Flodén gratulerar ”sin son” Erwin Theimer till Vänskapens Grad...



Och gratuleras Lennart Söderberg för en lysande gestaltning av Saul...



Och här gratuleras Kim Lundgren till en väl genomförd roll som Jonatan...



Ceremonimästare Bertil Malmfält förärades en ask ”Merci” som tack (!) för en lyckad ceremoni. Bröderna njöt...

*Text, foto och original: Leif Gentzel*

# CARL-ERIKS VINTIPS

FÖREDRAG I LOGEN DEN 8:e OKTOBER 2018

Broder Carl-Erik höll ett, som vanligt, kunnigt föredrag om hur vi undviker att bli manipulerade av vissa vinproducenter att köpa vin av sämre kvalitet. Det gäller t ex vilseledande marknadsföring, glada och fantasifulla etiketter. Syftet kan vara att lura oss konsumenter att välja billiga viner till överpris. Enkelspåriga viner som smakar likadant oavsett varifrån de kommer är inget att trakta efter!



*Carl-Erik Kanne, logens egen vinexpert...*

## ÄR BILLIGA VINER VÅRT PRISET?

Hur kan ett vin endast kosta 50-60 kronor flaskan? Förutsättningen är att vingården har mycket hög avkastning vilket man åstadkommer med bl a billig arbetskraft, bekämpningsmedel, skördeuttag >100 hl/ha maskinell produktion av stora mängder druvor (>100 hl/ha), maskinell produktion i alla steg (kontrollerade jästsorter, anpassade manivåer av sötma och syra etc).

## MÅSTE KVALITET VARA DYR?

Svaret är ja! Men det finns gränser! Man måste skilja på kvalitet och image, dvs kvalitetsrykte: Men i spannet 100-600 kronor finns en ökande kvalitet.

## VAD KOSTAR ETT BRA VIN?

Vad borde det minst kosta? Distribution, förpackning, skatter, mm kostar ca 60 kronor flaskan. Vad borde vinbonden få? Ett kvalitetsvin bygger på skickligt hantverk i både vingård och vinmakeri. Och hantverk kostar! Dessutom är ett kvalitetsvin ofta lagrat i flera år innan det släpps ut på marknaden vilket betyder bundet kapital.

## ETT BRA VIN BORDE M A O KOSTA MINST 100 KRONOR HÖSTENS MATVINER I PRISKLASSEN 90-150 KRONOR:

- 5822 Eins, Zwei, Dry Riesling 2017, Rheigau, Ty, 99:-
- 6586 Cono Sur Cabernet Sauvignon Carmenere Organic, 2016, Chile, 89:-
- 95811 Dolcetto di Ovado, Piemonte, Monferrato It, 109:-
- 75840 Biferno Rosso Riserva Zengarello 2011, Molise, It, 109:-
- 6463 Penfolds Koonunga Hill Chardonnay 2017, South Australien, 89:-
- 12679 Lat 42 Gran Reserva 2011, Rioja, 119:-
- 96307 Muscadet Sèvre et maine sur lie Chemin des Prières 2017, 139:-
- 71987 Gricos Aglianico del Vulture 2015, Basilikata, It, 139:-
- 71535 Fitapreta Branco 2016, Alentejo, Po, 149:-
- 12507 Vila Santa Reserva 2015, Alentejo, Po 109:-
- 5123 Masi Campofiorin 2015, Veneto, It, 129:-
- 73109 Arinto by Quinta de Chopacalha 2016, Estramadura, Po, 119:-

## NATURLIGTVIS INNEHÖLL CARL-ERIKS FÖREDRAG SÅ MYCKET MER...

...om viner som bör eller inte bör innehålla socker, syra, svavel, olika druvor, växtklimat, jordar, kvalitetsbeteckningar, defekter mm!

