

RENYSSANS

Nyhetsbrev från Calmar Renässansgille

Våren 2013



Fint folk besöker Hilleröd

I detta nummer: spännande artiklar om öl- och mjödtillverkning, resor, utförda och kommande

Vi har bryggt öl och mjöd

På Långfredagen den 29 mars arrangerade vi två parallella kortkurser i bryggning av öl respektive mjöd. Kursledare var våra nya medlemmar Lars och Grethe Madsen från Bornholm. Solmarka bageri hade förtjänstfullt ställt upp med lokal så allt var väl förspänt för en glad dag i bryggeribranschen. Vi var 8 (törstiga?) herrar och 5 damer som gav oss i kast med hantverket. Kort beskrivet kan man dela Ötillverkning in i sex olika moment. Grundprincipen är att en volym av malt urlakas med hjälp av varmt vatten, där smaker, proteiner och sockerarter frigörs beroende på vilken temperatur vattnet har. Denna blandning av malt och vatten (s.k. mäske) urlakas och filtreras sedan (vilken då kallas för vört) innan den kokas tillsammans med den smaksättande ingrediensen humle och andra eventuella kryddor eller andra smakgivare. Slutligen kyls ölet ner till under rumstemperatur och en viss typ av jäst tillsätts.



Ska vi dricka det där? Lars Madsen visar mäsken.

Foto: Bengt Nordström

För vår del var tillverkningen inriktad på en historisk nivå där man inte tillsätter humle vilket är ett senare påfund. Efter genomgången process så tappade vi över resultatet på rena kärl och tillsatte jäst för den fortsatta processen. Respektive deltagare fick med sig hem sitt resultat för att hemma avvakta 8-10 dagars jäsning innan den slutliga tappningen på flaska skall ske.

Lustigt nog så var det herrar som ägnade sig ut öltillverkning medan damerna verkade föredra mjöd. Det var inte bara vikingar som drack mjöd i äldre tider. Det äldsta spåret av en jäst dryck innehållande honung är från Kina ca 7000 f. Kr, och den äldsta text där mjöd omnämns är Rigveda från Indien 1700–1100 f. Kr. Mjöd har funnits i nästan alla forna kulturer. Mesopotamier, egyptier, greker, romare, och mayaindianer hade alla någon form av mjöd och nästan alltid ansågs det vara gudarnas dryck. De äldsta recepten på mjöd härstammar från 1400- och 1500-talen, vilket också är den epok där mjödtillverkning och mjöddryckesvanor är bäst dokumenterade. Mjöd var till exempel ett vanligt förekommande inslag vid Gustav Vasas hov. Efter 1500-talet blev mjöd betydligt ovanligare, vilket tros bero på en rad faktorer. Biodling skall ha blivit mindre omfattande, dels på grund av att socker blev billigare, dels på grund av att kyrkan ej längre hade samma behov av vax, och också på grund av att importerat vin hade börjat ersätta mjödet.

I vårt fall så har vi tillverkat ett Frukt/bärmjöd - Ett mjöd där, förutom honung, en stor del (15–50 %) frukt eller bär använts. Mjöd är en alkoholhaltig dryck som får sin etanolhalt genom jäsning av honung. Även andra råvaror får förekomma i ett mjöd. Vid tillverkning av mjöd används ofta samma tekniker som för vin, förutom att man använder vatten och honung istället för druvsaft. Mjöd kan smaka och se ut på många olika sätt beroende på vilken sorts honung som används och om frukt, bär, kryddor, malt eller något annat ingår i receptet. Ett traditionellt mjöd tillverkat på endast honung och vatten kan till färg, smak, och konsistens jämföras med ett lent och lättdruckat vitt vin.



Grethe Madsen instruerar Lene och Lisa
Foto: Bengt Nordström

I vårt fall har vi använt 13 liter rabarber och bär av olika sorter, 6,5 kg farinsocker och 4,2 kg honung. Resultatet av damernas mödor står nu till sig och kommer så småningom att tappas på flaskor och avnjutas senare under året.

Stort tack till Lars och Grethe för vägledningen. Tack Anne-Marie för kringarrangemangen.

Bengt Nordström

KUBB

Nu är kubben igång, vi spelar varje torsdag kl. 18 på grönområdet mitt emot brandstationen.

Vi håller på c:a 1 ½ timme.

Kommer du direkt från jobbet eller av annan anledning vill äta i stan har Hanssons Krog en trevlig barmeny från kl. 17 för 100:-, det finns 4 goda alternativ (vi har provat några av dom). Inställd vid regn.



Foto: Lisa Wall

Brickbandsvävning

Görel undervisar oss gärna i denna teknik, så hör av dig till Anne-Marie om du känner för att delta, så kommer vi överens om en dag/helg eller kväll det passar oss alla.

Slöjd-Detaljer®
Allt roligt på ett ställe sedan 1960

Slöjd-Detaljer öppnar Webbshop kolla på

www.slojd-detaljer.se

De har allt för den händige.

Riddarspel på Ekenäs slott

I årets besök på Ekenäs Slott deltog 17 av Gillets medlemmar varav de flesta kom på fredagskvällen.

De som inte hade "egna hem" så som husbil, tält eller annat fick övernatta i ett av husen på egendomen, vilket gick alldeles utmärkt och samtidigt gav oss alla tillgång till ett ostört ställe.

Alla tält, möbler med mera sattes upp direkt vid ankomsten, precis som förra året kom det en regnskur som fick lite fart på oss.

Vi erbjöd viss barnverksamhet, men upptäckte att vissa grejor kan lämnas hemma i framtiden, det som var mest populärt var fiskdammen, mest för de mindre besökarna, och skamstockarna som tilltalade alla kategorier, det blev många roliga bilder tagna.

På kvällen inbjöd arrangörerna till gästabud med många goda och mycket speciella rätter. Carnis hade även denna gång stått för tillberedningen och det med den äran.

Carnis stod för all servering och vi intog alla måltider i deras matsal

Det var väldigt mycket besökare på lördagen och avsevärd mycket färre på söndagen, totalt 7500.

Det kommer många fina hantverkare till Ekenäs och våra deltagare gjorde flera goda inköp.

Calmar Renässansgille vill tacka Henrik och Vilhelm med familjer för en särdeles trevlig helg och för stor frikostighet och gott samarbete.



Foto: okänd, Görels kamera

KALENDARJUM

28 juni -1 juli Peter und Paul Festival i Bretten
15-21 juli Medlemsvecka på Bornholms Medeltidscenter
3-10 augusti Medeltidsvecka på Gotland
29 augusti kl 18 Dansträning i Waldorfskolans aula börjar
5 september kl. 18 Fäkträning i samma lokal börjar
27-29 september Fårets Dagar på Borgholm Slott

Har du något på hjärtat?

Vill du skriva i ReNYssans är du mycket välkommen med inlägg om dit eller dat. Skicka ditt material till Anne-Marie på e-post hultberg.kalmar@telia.com. Vi ser fram emot att höra från dig.



Adresser till redaktionen

Kontaktpersoner

Ålderman: Anne-Marie Hultberg	Kassör: Bengt Nordström
Tfn 0480- 324 03	tel. 0480-475381
hultberg.kalmar@telia.com	bengt.o.nordstrom@telia.com

Calmar Renässansgille c/o Nordström, Skalkarev. 9, 39365 KALMAR
Org.nr 832401 – 6818 Pg. 74 97 40 – 7
<http://www.calmarrenassansgille.se>

P.S. Har du betalt medlemsavgiften? det är 100:- för studerande, 200:- för enskild medlem och 300:- för familj till Pg ovan.