



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage d'Oslo

Referat fra L'ordre Mondial

Ølsmaking Håndverkerstuene

Torsdag 12. mai arrangerte vi et L'Ordre Mondial med tema øl og mat i kombinasjon på Håndverkeren som har spesialisert seg på dette. Vice-Charge Chancelier Idunn Myklebust tok godt imot medlemmer og gjester. Ølsommelier Hans Tryggvason guidet oss gjennom såvel ølets historie, sammansetning av øl og mat, samt hva man bør tenke på når man kjøper øl til mat. Vi fikk en flott kveld med gode smaksopplevelser og kombinasjoner som var helt nye for de fleste av oss.

Smakingen startet med en Frydenlund pils for å balansere smakene, så fikk vi servert ikke mindre enn 9 forskjellige øltyper sammen med fortreffelige sharing retter.

Smørstekt loff med gravlaks, reker og ørretrogn
Hjemmelaget pølser med syltede grønnsaker, hjemmelaget ketchup, sennep.
Grillet sideflesk, asparges og reddik
Kraftkar med fiken syltetøy på knekkebrød
Hjemmelaget sjokoladecake

Til disse retter fikk vi servert 9 forskjellige øl for å kunne teste forskjellige kombinasjoner.



Pilsner – Frydenlund
Lorita Passion IPA – Amundsen bryggeri
Lemondrop – Amundsen bryggeri
Gose – Ægir / Anchor (tilsatt havsalt), Samarbeid mellom San Francisco og Norge
Pale Ale – Einstøk
Røykbokk – Ringnes Polaris
Vestkyst – Kinn bryggeri
Bøyelen – Kinn bryggeri
Barley whine Aged in Bourbin Barrels – Lervig Brewers Reserve
Smugan – Borg brygghus/7 Fjell, Samarbeid mellom Island og Norge

Takk til Hans Tryggvason og Håndverkerstuene for spennende kombinasjoner, nydelige retter og et svært interessant, lærerikt og hyggelig arrangement!

