



Nyhedsbrev, SN 130, Januar 2018

Foreningen Svend Gønge

Stiftet onsdag den 12. juni 2008

Pro honore patriae

Foreningen Svend Gønge

Svinøvej 42,
4750 Lundby
Tlf.: 4074 1870

Skriv til formanden:
jens@hallqvist.dk

Hjemmesiden:
www.svend-goenge.dk

Bestyrelse:

Formand:
Jens Hallqvist

Næstformand:
Ole Ib Hansen

Kasserer:
Jens Hallqvist

Sekretær:
Jens Beck

Øvrige bestyrelsesmed-
lemmer:
Gunnar Stobbe
Chris Hermansen
Ingegerd Riis
John Gravesen
webmaster

Redaktion på SN:
Jens Beck.

Skriv til SN:
[svendgoengepoul-
sen@gmail.com](mailto:svendgoengepoul-sen@gmail.com)



**Foreningen Svend Gønge ønsker hermed alle
vore medlemmer og samarbejdspartnere et
rigtigt godt nytår.**



Præstø Bibliotek



Lundby Bibliotek

Modeller af gårde og kirker fra 1650-erne.

I 1650-erne drog store svenske styrker op gennem Jylland. De besatte Frederiksdal (Fredericia), og gik snart over isen til Fyn, de sydlige øer og op gennem Sjælland.

København var stærkt befæstet, så de svenske styrker lagde i lejr i Carlstad (Brønshøj). Herfra stormede de København 11. februar 1659. Læs f.eks. *Danmarks skæbnetime*, af Lars Cramer-Petersen.

Det gik naturligvis ud over en befolkningen og mange bygninger i forbindelse med denne besættelse. Nakskov kirke har stadig en kanonkugle udstillet fra en beskydning.

Foreningen Svend Gønge og Birgit Rasmussen udstiller i anledning af 10 året for foreningens start modeller (gårde og kirker) og dragter fra denne periode.

Det er i januar og februar på henhv. Præstø- og Lundby Biblioteker.

Der er reception i **Præstø 5. januar 2018, kl. 14 - 16.**

Med venlig hilsen, FSG.



Onsdag 6. december 2017, var FSG og Lundby Efterskole vært ved en oplysnings- og skoleaften med temaet: ***"Gøgehøvdingen - Svend Poulsen fra Lundby"***.

Det var en spændende aften, en åben aften, hvor eleverne og skolens gæster fik en masse oplysninger om bysbarnet Svend. Billeder fra denne aften kan ses på:

www.svend-goenge.dk

FSG håber hermed at dette kan formidles videre til andre, da det jo er en del af vor fælles historiske arv. Både på nordisk, såvel som på lokalt plan.
Tak til Lundby Efterskole for et fint initiativ.





ØKSNEHALLEN – 10. & 11. MARTS 2018 – KL. 10-18



Udstillere

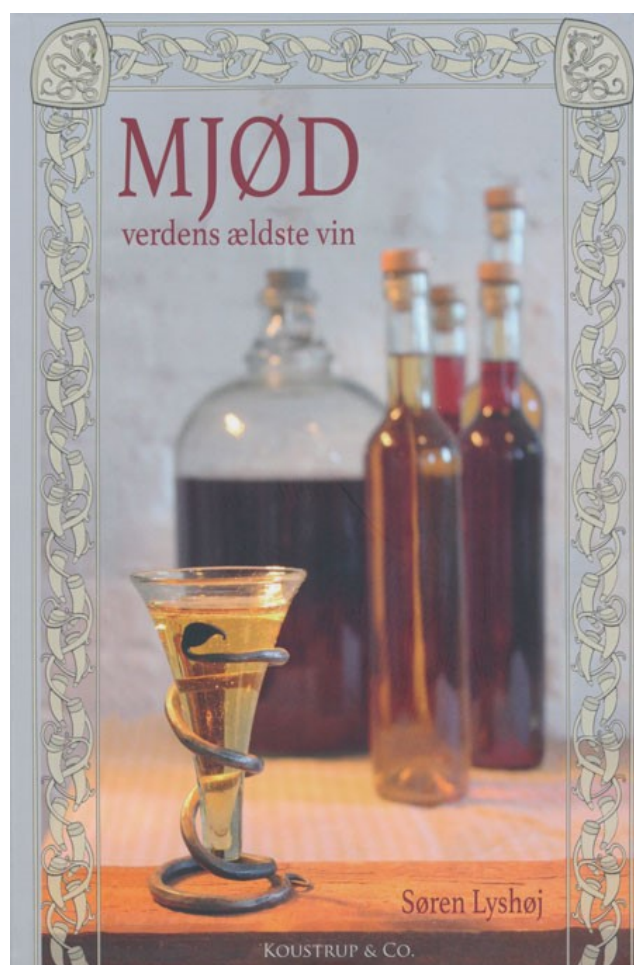


Køb billet



Køb billet-og-bog

Klik på billedet ovenfor for at se og læse mere om Historiske dage 2018!



Forord

I starten af dette århundrede havde vi kun pilsner, guldøl, vin, hedvin eller spiritus, når vi skulle byde gæster på andet end the og kaffe. Det var det, vi drak, for det var det, der var.

Siden skyllede ny-ølbølgen ind over os og hundredvis af mikrobryggerier berigede vores ganer med et utal af dejlig øl. Øl med en variation i smag, duft og styrke, som de fleste af os ikke anede eksisterede. Bølgen blev fulgt af en opblomstring i import og produktion af cider. Desværre blev den rigtig gode cider hurtigt overskygget af tvivlsomme sodavandsprodukter, der, tilsat en smule alkohol, lovligt kunne kalde sig for cider. Jeg håber stadig at se en opblomstring i kvalitetscider, da Danmark burde være et perfekt land til produktion af denne dejlige drik.

Mjød lader til at være den nye bølge indenfor alkoholbaserede drikke, og verden over opleves en stigende interesse for denne urgamle drik. Alene i USA er antallet af "mjøderier" på få år steget fra nogen få stykker til over 500.

Min egen interesse for brygning stammer helt tilbage fra min tidlige ungdom, hvor jeg holdt af at bage brød. Jeg var fascineret af gærens evne til at vågne af dvale, og hvordan det fik dejen til at vokse og leve. Da jeg var lidt over tyve år gammel, begyndte jeg at brygge øl og siden mjød. Jeg har tvunget mange af mine sagesløse venner gennem litervis af af hjemmebryg af yderst svingende kvalitet, og på min første date med min kone, serverede jeg mjød for hende. Heldigvis kunne hun godt lide det.

Siden fik jeg mine egne bier og kunne begynde at adskille honning i forårs- sommer og sensommerhonning. Honning, som smager vidt forskelligt, selv om det kommer fra de samme bier. Jeg begyndte nu at brygge mere, min gode ven Ole Hoffmeyer. Sammen har vi diskuteret, brygget og smagt en masse mjød, og det er helt sikkert, at uden ham var jeg ikke nået så langt, som jeg er i dag.

I 1995 åbnede vi Mjødbryggeriet Østervang Gaard, hvor vi også afholder vores kurser i mjødbrygning. Vores største problem lige nu er, at vi ikke kan følge med efterspørgslen. Danskerne har fået smag for mjød og har lært, at mjød kan drikkes som aperitif, til maden og til desserten.

Bogen Mjød - verdens ældste vin, er tænkt som en begynder-guide til dig, som selv vil brygge mjød. Jeg følger et ikke-kognings princip og forsøger at svare på mange af de ting, som jeg selv manglede svar på, da jeg startede op i sin tid. Jeg håber, at denne bog kan være en god indføring og nyttig hjælp i hjemmefremstillingen af denne mageløse drik.

Jeg vil slutte med at citere Jeppe på Bjerget:

"..lad mig faae et Glas Mjød først, thi jeg er for storagtig tit at drikke Dansk Brændevin"

God fornøjelse
Søren Lyshøj

Mjød - 25 liter (Basismjød)

- Hæld 9 kg honning ned i en ren og steril spand.
- Tilsæt 3-4 l. vand fra den kolde hane.
- Opløs honningen helt i vandet. Denne proces kan være svær og kræve tålmodighed, da honningen kan være hård. Brug eventuelt en ny, ren malingsrøresnegl, der monteres på en boremaskine. Har du en hård og sej rapshonning, kan du evt. tilsætte et par liter kogende vand. Men husk: Honning skal ikke koges, og du skal holde temperaturen i honningvandet under 45 °C, hvis du vil beholde de gode egenskaber og aromaen i honningen. Fortsæt med at røre, til honningen er helt opløst i vandet.
- Tilsæt derefter vand til spanden indeholder 23 l.
- Mål nu sukkerindholdet med din [oechslevægt](#). Beslut, om du vil gå efter en sød, medium eller tør mjød, og tilsæt honning eller vand, til du opnår det rette sukkerindhold. (ved 12% gær: Tør mjød - 1110 Oe, Medium mjød - 1120 Oe, sød mjød - 1130 Oe).
- Noter sukkerindholdet (Oe) i din brygge-log.
- Når din blanding er højst 25 °C varm, kan din gærstarter tilsættes, og låget lægges på. Fyld gærrøret med rent vand, og sæt det i låget. Ryst rigtig grundigt.
- De første 2 dage rystes ballonen et par gange dagligt.
- Derefter lader du bryggen stå i ca. 14 dage et godt og lunt sted med mellem 20 og 22°C. Hold øje med, om gæringen går i gang. Det kan godt tage nogle dage, men efter 3-5 dage skal der være synlig gæring. Dvs. at der

kommer regelmæssige bløp fra gærrøret.

- Stil ballonen køligere (ved overgæring mellem 18 - 20 grader - ved undergæring mellem 8 -10 °C). Noter datoen i din log. Efter 2-3 måneder når gæringen er blevet rolig, skal du stikke din mjød om til en ren og steril spand. Noter datoen i din log.
- Tag en prøve, smag og mål restsukkeret. Noter i din log.
- Stik om igen efter en måneds tid, når du ser at der igen er bundfald. Dette kan gøres 2-3- gange i løbet af bryggeprocessen. Bundfældning og klaring kan tage fra 1 til 3 måneder, nogle gange længere tid.
- Når din mjød er helt glasklar og flot kan du tappe den på flaske. Den kan også lagre i spand, men glas og trætønder er de bedste beholdere til lagring. Noter tappedato og restsukker i din log.
- Smag på varen, men lad resten lagre i mindst et år.



Gudernes drik