

Frösö SPF förening provar Öl.

Rubriken låter ju lite lockande!

Är det sånt pensionärer sysslar med? Ja, vi dagens pensionärer kastar oss gärna ut i nya äventyr.

Den 3 november träffades ett gäng på 16 nyfikna pensionärer för att lära sig om öl, en dryck som för många av oss hittills handlat om något som man gärna inmundigar kallt när solen står som högst och värmen dallrar.



Foto: Majvor Enström

Nu en gråkall novemberdag samlades vi på Norra Station där Manne Mosten hälsade välkommen och berättade om husets historia, bakgrunden till namnet på restaurangen och hur dom arbetade med mat, konst och arrangemang även i husets andra lokaler. En givande och intressant genomgång.



Direkt efter honom tog Daniel Hansson över för att guida oss i en provning av ett antal ölsorter som han valt ut speciellt för detta tillfälle

Första ölen var en alkoholfri från Belgien. Vi tittade, sniffade och rulla runt den i munnen. En känsla av Carl Jan Grankvist växte fram inom oss lite till mans. Vi sköljde med lite vatten och neutraliserade doftsinnen genom att sniffa på armen, en metod vi lärde av Daniel för att ta bort aromen av den föregående ölen.

Foto: Majvor Enström

Den första ölen följdes av en Lager, därefter IPA, en Belgisk Ale och avslutades med Stout. Den senaste blev väldigt intressant när Daniel påvisade temperaturens avgörande för smaken. En aha upplevelse att känna hur mycket mer smak och sötma som framträdde i den rumsvarma ölen jämfört med den svalare. Daniel informerade även om ölkulturer i olika länder, alkoholhalter och så mycket mer.



Vi serverades sedan en utsökt middagsrätt bestående av varmrökt regnbåge från Börtnan serverad på en bovetepannkaka, vackert dekorerad med gröna blad.

Oh, så gott och vilken härlig stämning!

Fotograf: Majvor Enström

Sedan hemgång, med hopp om liknande upplevelser i framtiden. Ett speciellt tack till Tommy Weije som tagit initiativ till kvällen.

På fotot: Tommy Weije
Fotograf: Majvor Enström



Lars Gabrielsson