

Den 24 mars 2026 var vi 36 st från **SPF Seniorerna Tranemo** som åkte buss till en mycket trevlig **ölprovning** på Rosenhill i Nittorp.

Under kvällen fick vi prova åtta olika sorters öl, med olika variation av smak, färg och karaktär. Till ölen serverades kex, bröd samt utvalda ostar, där varje ost var särskilt matchad med respektive öl för att lyfta smakerna på bästa sätt. Magnus stod för ölen och Carina som ölsommelier valde ostarna till respektive öl.

Det var stor skillnad på smak när man provade med olika ostar till samma öl. Ibland kändes beskan väldigt tydligt med en sorts ost medan man med en annan kände knappt någon beska alls.

Magnus berättade om tillverkningsprocessen, från råvara till färdig dryck, och delade med sig av både kunskap och erfarenheter. Under kvällen fick han många frågor från deltagarna, vilket han kunnigt och utförligt besvarade. Vi fick även följa med på en rundvisning i bryggeriet, där vi fick en inblick i hantverket bakom produktionen.

Kvällen avslutades med ett besök i gårdsbutiken, där många passade på att handla med sina favoriter hem.

Sammanfattningsvis blev det en mycket lyckad och trivsamt utflykt, fylld av goda smaker, ny kunskap och trevlig gemenskap.

Siv Hansson









OSTPROVNING

ÖL

1. Trappistery Stout
2. Turbidus Mary IPA
3. Orange Pale Ale
4. Månsting Høllas Lagerbier
5. Svartglöster
6. Pale Ale
7. Tropic Sour
8. Pletthorn Imperial Stout

1. Skattgårdens Färskostcremê 3. Påverås Majros 5. Primadonna röd 7. Le saint four bleu cremoux
 2. Påverås Brisa 4. Bryggeriets Hav 6. Bryggeriets Svecia 8. Påverås Blå

