



OMFATTENDE lutefisksesong i vente

**Ti år på
Hvaler**

sidene 10-11

**NKKL
Consilium**

side 3

**Arendal
i rute**

side 8

**Kommet
for å bli**

side 12

PRESIDENTENS HILSEN

Hei igjen kjære medelskere...

Vi har i år igjen lagt bak oss en stor og innholdsrik lutefisksesong. Presidentskap og medlemmer av Consiliet har i år deltatt på flere lutefiskaftener enn noen gang.

Vi har også i år autorisert en ny lutefiskprodusent, som er Sveriges største produsent av den ludedede fisk, nemlig ABBA fabrikk på Hövneset ved Smögen.

To av våre lokallag har før inneværende sesong valgt nye lokaler for sine arrangementer. Det er lokallaget på Hvaler, som blir å finne i restaurant Garnberget i Utgårdskilen på Vesterøy. Lokallaget i Oslo har valgt Vertshuset Da Capo på Skøyen.

Som alle har registrert er kontingenten i år hevet til 200 kroner pr. medlem. Bakgrunnen for dette er at lokallagene får tilbakeført 50 kroner for hver betalende medlem. På den måten kan hvert lokallag bygge opp en egen økonomi for å kunne aktivisere og lage egne arrangementer for sine lokale medlemmer.

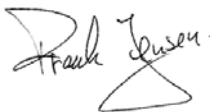
Vi jobber nå med to nye arrangement. Det ene er en sommertur til den svenske vestkysten med fabrikkbesøk på Abba og skalldyraften. Det andre arrangementet er 10 års jubileet for vårt lokallag i Singapore. Denne turen går i november 2005. Avsett tid nå, for dette blir en stor tur.

Som du sikkert oppdaget hadde vi i sesongen som gikk, ikke tilgang på vårt eget lutefiskøl fra Borg Bryggerier. Vi er nå i dialog med Mack Bryggerier i Tromsø for utvikling av et nytt lutefiskøl.

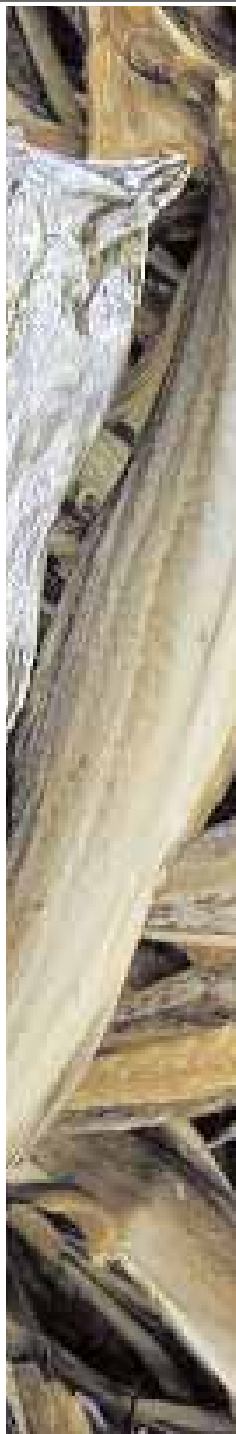
Vi har pr. i dag (15. juli 2004) planlagt 37 lutefiskaftener kommende sesong. Av erfaring vet vi at det vil komme noen etteranmeldte, så dette ser ut til å bli en ny stor lutefisksesong.

Vi vil med dette få takke alle våre annonsører, som gjør det mulig å utgi dette medlemsbladet. Den største takken går til alle dere medelskere som gjør det mulig å arrangere alle disse store lutefiskaftener.

Jeg ønsker dere alle sammen velkommen til årets lutefisksesong.



Med lutologisk hilsen
Frank Jensen, President Cand. Lut og Førsteelsker



Oppretter hjelpegruppen NKLL Consilium

Norsk Kongelig Lutefisklag har øket i antall medlemmer, og flere lokallag blir registrert i inn- og utland. Følgelig har oppgavene til det administrative også tiltatt.



Ørjan Sandell



Tore Hannestad



Terje Adolfsen

Vi må bare innrømme at vi ikke makter alle de oppgavene vi skulle. Vi har derfor opprettet en gruppe til hjelp, en gruppe vi benevner ”Consilium” Vi er nærmest i støpskjeen m.h.t. hvilke oppgaver de skal være behjelpelige med. Dette arbeider vi med for tiden

De utvalgte Terje Adolfsen, Hvaler, Birger Andersen, Gressvik, Yngvar Brusevold, Sarpsborg, Tore Hannestad, Oslo, Øyvind Kristiansen, Oslo, Ørjan Sandell, Lysekil, har alle sammen vist gode ideer og initiativ i sine mangfoldige oppgaver innenfor Norsk Kongelig Lutefisklag.



Øyvind Kristiansen



Yngvar Brusevold



Birger Andersen



- VENTETIDEN KAN VÆRE HARD.

Denne tegningen illustrerer godt hvordan vi lutefiskeskere har det for tiden. Nå venter vi fælt.

Tegningen er laget av Jan-Kåre Øien og står på side 50 i den utmerkede boken “Håndbok for lutefiskeskere” av Tom O. Johansen.

Lutefisklag 2004 – 2005

Oversikt over lutefisklag. Der ingen innsendte innmeldinger er mottatt, merkes dette med "ingen" med navn og telefonnr. til ansvarlig Consul som interesserte kan kontakte.

Arendal	1.des.	Hotel Fønix	Påm..37 02 51 60
Bodø	22.okt.	Restaurant "Blix"	Påm. 75 54 70 99
Bodø/Glimt			Erlend Willumsen SAS Radisson 75 52 41 00
Beines	Dato ikke oppgitt av lokallaget		Jan Harald Norkevick 75 64 94 57
Engelsviken	19.nov	Engelsvikeb Brygge	Påm. 39 35 18 40
	22 nov	Engelsviken Brygge	NB! Bare Medlemmer
Hvaler	15.okt	Garnberget Restaurant	Påm. 69 37 78 90
Hvaler	19.nov	Garnberget Restaurant	Påm. 69 37 78 90
Hvaler	29.okt.	Hvaler Gjestgiveri	Påm. 69 37 82 00
Hvaler	30.okt	Hvaler Gjestgiveri	Påm. 69 37 82 00
Kristiansand	13.okt.	Clarion Hotell Ernst	Påm. 38 12 86 10
Larkollen	Dato ikke oppgitt av lokallaget		Stein S.Paulsen 69 26 35 55
Malvik	15. okt.	Restaurant "Rampa".	Påm. 73 97 13 70
Melhus	Dato ikke oppgitt av lokallaget		Jan Lervåg 72 87 72 90
Moss	5. nov.	Son Kro	Påm.64 95 70 08
Måløy	13. nov	Restauranhuset "Bryggen"	Påm.57 84 93 10
Nordfj.eid	12.nov.	Nordfjordeid. Hotel	Påm.57 86 04 33
Oslo	5.nov	Da Capo	Øyvind Kristiansen 22107302 Hugo Sveholm 908 29 004 Tore Hannestad 900 84 100
Sarpsborg	Dato ikke oppgitt av lokallaget		Kjell Meland 69 15 38 66
Stjørdal	16.okt.	"Rica Hell".	Påm. 74 84 48 00
Svebergtnet	Dato ikke oppgitt av lokallaget		Ivar Fjellseth 73 97 39 00
Svolvær	ingen påm.		Jan Arne Bardo 76 07 06 76
Trondheim	Dato ikke oppgitt av lokallaget		Arne O. Reitan 950 24 957
Tromsø	2. okt.	Skarven	Påm. 77 60 07 20
Trøgstad	6.nov	Bakkegården	Påm. 69 82 55 50
Tysfjord	2.okt	Tysfjord Turistsenter	Påm. 75 77 53 70
Åros	23.okt	Rest. „Admiralen“	Påm. 31 28 75 74
Lysekil	29.jan	Hotell Lysekil	Påm. 69 30 18 60
Karlskoga	20.nov.	"Nickkjellan"	Påm. +46 586 61 107
Portugal	29.okt		Påmelding til Presidentkapet
Dragør	Dato ikke oppgitt av lokallaget		
Riga		Medio mars -04	Påmelding til Presidentskapet
Tallin		Medio mars -04	Påmelding til Presidentskapet
Singapore		Medio november-04	Påmelding til Presidentskapet
Sydney			
Fredrikstad	29. okt.	Tøihuset i Gamlebyen	Påm. 69 32 15 55
	26. nov.	Tøihuset i Gamlebyen	Påm. 69 32 15 55

Husk påmelding i god tid!

KEN-NOR AS

SPORT OG LEK

Løkenholtet,

1583 Rygge

web: ken-nor.no

e-post: kennor@online.no

telefon: 69 28 05 20

fax: 69 28 05 21

mobil: 416 12 480



Spis fisk - spar penger
Spis fisk - lev lenger

BRØDR. SKOGEN FISKEHANDEL ANS

ENGELSVIKEN BRYGGE

Telefon: 69 33 31 76

- Alltid fersk fisk

- Vi luter selv

"alt innen frukt
og grønnsaker"



Fruktpartner

• Telefon 69 15 81 00

• Telefax 69 15 81 10

Stensrødveien 9,

1719 Greåker



Gamlebyens Restaurant Café
Voldprøtten 73, 1632 Gamle Fredrikstad
Telefon: 69 32 15 55
Telefax: 69 32 03 07
e-mail: majorstu@newmedia.no

Restaurant Major-Stuen finner du i
Gamlebyen Fredrikstad.

Major-Stuen kan tilby en omfattende à la carte-meny
som forandres etter sesongen, stedet er også kjent for
sin hvalbiff som serveres året rundt.

Vinutvalget er spesielt godt med viner i de fleste prisklasser.
Restauranten har et intimt og hyggelig miljø og er kjent
for God mat og meget bra service.

Åpningstider: man - søn kl 12 - 21 (fred - lør kl 22)

Offentlig restaurant for
Norsk Kongelig Lutefisklag

Fem år i Baltikum

Det er alltid spennende for oss i NKLL å komme til nye steder enten det nå er i Norge eller et mer eksotisk land. Baltikum har i løpet av de siste fem årene blitt et reisemål som pirrer nysgjerrigheten til mange lutfiskelskere. I år har vi vært i Vilnius for første gang i tillegg til Riga, som har vært besøkt tidligere også.. Neste år kanskje det blir en liten rundreise –hvem vet...

Vilnius

Det er altså fem år siden vi i NKLL visiterte Riga for en felles opplevelse. I år valgte vi å reiste til Vilnius og Riga. Igjen sto Bjørn Røang (vært med siden starten) for opplegget som vi visste ville bli bra, og det var igjen en svært forventningsfull flokk som ankom flyplassen i Vilnius. Som vanlig telte vi 20 deltagere som ble tatt imot av en strålende Bjørn Røang, Han geleidet oss til nok et norskeid Reval Hotel Lietuva. Der var lagt opp til en spennende sightseeing, og som



Høytidelig installering av Bjørn Røang til Generalconsul for ”DE BALTISKE LANDE” Bak står V.president Idar Allum, President Frank Jensen og Generalconsul Tore Hannestad.

vanlig ved våre besøk i Baltikum måtte vi ha en aften på en original, tradisjonsrik restaurant med stedlige menyer, men turens lutfiskaften var jo alltid høydepunktet. Vi møtte også her vår ambassadør med frue og en stor forsamling forretningsfolk fra firmaer som er godt etablert i Baltikum. Her fikk vi også god kontakt med Ungarns ambassadør i Litauen, Sandor Jukasz med frue, og de lovet

oss å arrangere lutfisklag i Ungarn om tre år! De var også overbegeistret over lutfisken og våre seremonier. Deltagernes enstemmige dom etter denne turen var at dette burde flere være med neste gang vi reiser til Baltikum.

Reval Hotels

Når vi reiser rundt i Riga, ser vi ofte reklameplakater der for oss kjente norske firmanavn forteller om deres



Petter Salomonsen, nyvalgt consul i Riga, takker for tilliten.

sentrale tilstedeværelse i byen. Det er ikke fritt for at vi jo da får en følelse av nasjonal stolthet. Og, når vi så trer inn i flere hoteller som eies av norske interesser, gledes vi ytterligere. Frank Varner var døråpneren og senere kom Linstow invest og investerte ca. 850 mill. i hoteller. Gamle nedslitte hotell ble kjøpt opp og restaurert for betydelige beløp og står nå frem som topp moderne og effektive hotell. Vi bodde på et slikt sterkt nedslitt hotell ved vårt første besøk, men i dag er det ikke mulig å kjenne igjen hotellet! Bengt Brustad leder de sju hotellene i Reval – hotellenes kjede. Fire i Tallinn, To i Riga og ett i Vilnius med tilsammen 1671 rom og 900 ansatte! Han har bakgrunn som kokk, bodde og virket i Sverige, var direktør for flere hotell, før han i 1997 ble

direktør for hotelldelen av Linstow Eiendom. Bemerkelsesverdig er det, at med unntak av ett hotell er direktørene for hotellene kvinner! Bengt selv er hva vi kan kalle svært dynamisk, med godt forhold til lokale myndigheter. Han finner seg ikke i slurv, men er samtidig



Bengt Brustad leder sju hoteller.

rettferdig. Han er stadig på farten mellom disse tre byene med en avstikker hjem i Sverige. Han er også Consul for NKLL i Tallin. I kommende sesong vil vi møte ham igjen i Tallin og Riga. En tur vi sterkt anbefaler!



Klar for avreise fra Vilnius til Riga.

Fornemmer nytelse i Arendal

Lutefisk – bare ordet fornemmer nytelser, smak, farger og sosialt samvær. Vi var tre personer som stadig snakket sammen om denne nytelse.

Starten var egentlig en TV-reportasje fra et mesterskap om lutefiskspising. Det var om å gjøre å spise mest mulig av denne delikatesse innenfor et bestemt tidsrom. Undertegnede tenkte litt på dette. Om det kunne være mulig å arrangere noe slikt i Arendal? Om litt kom tanken på at dette måtte være ”sløsning” med god mat. Ingen kan ha godt av å sette til livs 1,5 kg eller mer av denne go’biten. I stedet gikk tankene mot en mer gourmet-side og nytelsen som ved riktig tilretteleggelse kanskje kunne gjøres til en ”elskovsaften” av det helt store slaget.

Vi tre snakket sammen, at vi tilfeldigvis hadde samme fornavnet, Bjørn, skulle i ettertid vise seg å by på mange fordeler. Vi ville prøve å få til et arrangement! Scandic Hotell (Phønix) i Arendal ble valgt og forhandlinger ble innledet. Det ble avtalt møte, og navneliste ble satt opp, ikke å forglemme adresser samt telefonnr. Til venner og bekjente som vi trodde ville sette pris på en kulinarisk aften.

Datoen for vår første lutefiskaften ble satt til første onsdag i desember. Nå er dette snart 12 år siden, og vi har fremdeles samme dato og samme sted. Det er satt et tak på 100 gjester, og vi må nok innrømme at det ble mange telefoneringer/purringer og mas for å fylle disse plassene de første årene. I dag er de fleste besatt noen dager etter at invitasjonene er



Fra innsettelsesseremoniene i Arendal

sendt ut. Det bør nevnes at vi har ”slitt” oss gjennom 6 – 7 forskjellige kjøkkensjefer, men vår brede meny- som vi for øvrig er svært stolte av -går videre. Hør bare dette: Lutefiskvanlig biter pluss nakke, mandelpoteter, gul og grønn ertestuing, rikelig med bacon, 4 typer sennep, tyttebær, sirup, lefse og brunost. Så skal vi selvsagt ha ”noko attåt” Løitens og Arendals.

Etter ferien tar vi første oppfølgende møte, og så er det bare å vente på at årets lutefisksesong tar til.

Bjørn Nyhus
Consul Arendal lokallag

“Endelig skal vi møtes igjen...”

BRØDR. HVEDING A/S

Fiskkjøp - Lutefiskproduksjon -
Tørrfisksnacks

Telefon: 75 77 53 90

Faks: 75 77 53 91

Org.nr. 939 896 244 MVA

Korsnes
N-8275 Storjord

Følgende påstand står vi inne for:

*“Våre medarbeidere går i lut og
kaldt vann for å kunne gi Norge
den beste lutefisken”.*



v. Tore Kristoffersen

St. Mariegade 53, 1706 Sarpsborg

Telefon: 69 15 56 61 fax: 69 15 56 61

www.simensens-frisor.com



Reiselivspartner AS

Postboks 175, 1650 Sellebakk

Tlf. + 47 69 30 18 60

Faks + 47 69 30 18 69

www.reiselivspartner.no

St. Olavsgate 2, 1606

Fredrikstad

*Vår gode samarbeidspartner
på reiser og arrangementer*

Autorisert av

Norsk Kongelig Lutefisklag

Engelsviken Brygge

Fiskerestaurant

og konferansesenter

Tlf. restaurant 69 35 18 40

Tlf. konferanse 69 35 18 45

Fax 69 35 18 41

Fiskerestauranten holder åpent
hele året

- Legg dine kurs og seminarer til vårt nye konferansesenter!
- Vårt konferansesenter holder til i nye lokaler ved vannkanten i Engelsviken.
- En drøy times kjøring syd for Oslo.

Hvaler lokallag ti år

Hvaler lokallag var faktisk der første lokallag som ble stiftet, det var i 1994..
Presidenten og V. Presidenten var fulle av forventninger før vårt første besøk på Øykroa.

Vi ble slett ikke skuffet. Som vanlig sto Terje Adolfsen ved bardisken, og hans hustru var i full gang med å skjære opp svulmende sider med lutefisk.

Prologen ble lest, og Hymnen avsunget slik vi kjenner dette ritualet. Finn Arne Kjølberg ble seremonielt innsatt som Consul, Terje Adolfsen har virket som V. Consul, og Arve Tangen som V. Consul..

Ganske tidlig ble det opprettet en forskningsgruppe innenfor laget. De slo fast at lutefiskens opprinnelse måtte være på Hvaler. De fant ut at lutefiskens "far" var Aalf Cornelius Ingesson. Populært benevn "Ludaalf" Gruppens sammensetning var Terje Adolfsen, Øyvind Sand, Finn A. Kjølberg og Arild W. Hvaler lokallag bidro med et innslag i TV-programmet "Norge Rundt" i 1994 Der ertede på seg nordlendingene med sin påstand om lutefiskens opprinnelse Men de hadde håndfaste bevis bl.a. ved dette at portrettet av Ludaalf og hans hustru hang på veggen i Øykroa. Ellers har Hvaler lokallag hatt flere innlegg i riksmidia.

Øykroa har gjennom tiden hatt flere prominente gjester som den finske ambassadør i Norge og Jahn Otto Johansen m.fl. I 2002 ble Øykroa solgt. Det er jo oppsiktsmessig å konstatere at Ingeri i alle disse årene skar opp og tilberedte 15 tonn av den lutede fisk! Vi bør jo også ta med at Hvaler lokallag har tegnet flest medlemmer og har arrangert flest lutefiskaftener!



5 sentrale personer ved oppstart for ti år siden. F.v. Finn Arne Kjølberg, Idar Allum, Frank Jensen og Terje Adolfsen. I bakgrunn Ludaalf, selve opphavet.

Etter at "Øykroa" ble avvirket som lagets base, flyttet de over til Hvaler Gjestgiveri. Her tilbereder restauratøren Elgheim delikate og velsmakende lutefisktaffel på sin restaurant på Kirkøy

I kommende sesong vil det også bli arrangert lutefisklag på restaurant Garnberget i Utgårdskilen Den største fiskerhavn øst for Egersund. Garnberget er et familieforetagende der Sveinung og Ellen Moen gleder seg til å arrangere lutefiskaftener i lutefisklagets regi. Deres intensjoner er å skape et hyggelig og lunt miljø der gjestene kan nyte sin lutefisk og skue ut over havet.

Vi gratulerer Hvaler Lokallag for de fine 10 årene de har arrangert for oss. Måtte de neste 10 årene bli minst like fine!

Ny lutefisk-restaurant på Hvaler

I årets oversikt over lute-fisklag fristes vi også til å besøke Garnberget restaurant i Utgårdskilen der vi kan se en stor flåte fiskefartøy fortøyd i havna. Restauratør Sveinung og Ellen Moen vil her ute skape et godt miljø med storslagen utsikt utover havet og innta meget god og veltillaget lutefisk.

Terje og Ingeri Adolfsen har lovet å hjelpe med sin erfaring. Det burde jo borge for et godt resultat..

Gledelig er det jo at lute-fiskkunder på Restaurant Garnberget som viser gyldig medlemskort i NKLL vil få gratis dessert og kaffe! Etter et velsmakende taffel!.

Det er også mulig med overnatting i fine hytter, så en kan jo legge opp helgebeseøk. Spennende turer ligger åpent for oss.

Bussforbindelse vil Moen informere om samtidig som dere melder dere om lute-fisklag.

Garnberget, slik det ligger på Utgårdskilens topp.



Vertskapet på Garnberget...





Fra venstre : Ny V. Consul, Hugo Sveholm. Consul Øyvind Kristiansen . Generalconsul Tore Hannestad. President Frank Jensen og V. President Idar Allum

Nytt lokallag i Oslo

Denne historiske begivenhet fant sted på West Hotell der ildsjelene Øyvind Kristiansen og Hugo Sveholm samt Tore Hannestad inviterte til lutefisklag torsdag 6.november.

President i NKLL og V. President Idar Allum assistert av Generalconsul for Oslo og Spania Tore Hannestad foretok den høytidelige handlingen å utnevne Øyvind Kristiansen og Hugo Sveholm til Consul og V.Consul for laget.

Lokalet var fullsatt med spente og feststemte lutefiskelskere som skapte fin stemning ved taffelet. Kjøkkenet hadde nesten overgått seg selv i å tilberede lutefiskmåltidet med tilbehør. Der var også en dyktig representant fra Jensen Cognac som holdt et interessant foredrag om sine produkter, hvorpå alle tilstedeværende fikk seg tildelt smaksprøver.

Flere meldte seg inn som medlemmer i NKLL, og dette laget var tydeligvis kommet for å bli i hovedstaden.

Ny restaurant

I forrige lutefisksesong inviterte Oslolaget til lutefisklag på West Hotell i Oslo. Denne restauranten har opphørt, og Consulatet fant snart frem til restaurant "Da Capo" .

Innehaveren Tom Buck tok dem imot med åpne armer. Han er en lystig fyr som gjerne spiller et one- mans show. Restauranten har eget danseorkester, og plass til ca. 60 gjester. I tillegg til spisesalen er det selvfølgelig en romslig bar. Betjeningen er serviceinnstilt og hyggelige.

I kort gangavstand ligger hotell Scandic der vi har gode bekjenskaper på pris - om noen skulle ønske overnatting.

BILELEKTRISK

START- LADEPROBLEMLØS



**DYNAMOER - STARTERE
SPENNINGREGULATORER
TIL BILER - BÅTER -
OUTBOARD - ANLEGG**

**BYTTEKOMPONENTER
REPARASJONER**

STORT DELELAGER



Triconor Norge a.s

Olav Davidsen vei 24 - 0664 Oslo
TF: 92 20 92 20 - Telefax: 2211 40 12

Per Stave a/s
6750 Stadlandet
LUTEFISK AV LANGE

**verdt
å prøve...**

Bakkegården
I TRIV'LIGE TRØGSTAD

tlf. 69 82 55 50 • fax 69 82 51 31

e-mail: bakkegaarden@online.no

www.bakkegaarden.no

1860 Trøgstad, Norge

Bakkegården skaper en lun atmosfære for
lutefiskelskere. Gjestehuset er et muse-
umshus, tilrettelagt for alle arrangementer.
Overnatting i SMIA med utendørs boblebad
og rom med sjel. Ring oss gjerne for en prat.



Bakkegården er en av stedene i
Norge med kulturutmerkelsen
Olavs Rosa.



**BODØs BESTE
LUTEFISK-
RESTAURANT**

Sjøgata 25
telefon 75 54 70 99



Seremoni i Tysfjord. Vi ser f.v. Idar Allum, Roy Jensen og Kjell Hveding.
Alle bilder: Frode Jenssen

Det er noe eget ved lutefiskfestivalen i Tysfjord. Forberedelsene, arrangementet, maten, atmosfæren, vennligheten og det litt uvanlige med buffet, der man selv forsyner seg av det man måtte ønske.

Kokken Knut G. Thindberg trylker frem smakfulle stykker lutefisk og lekkert tilbehør. Rundt 200 matglade mennesker inntok et bedre måltid lutefisk i 2004. Dette er en tradisjon som må føres videre..

Lutefiskfestivalen i Tysfjord



Kokken Knut G. Thindberg lager god mat.



Nydelig mat for øyne og mage.



Klippfisk som etter hvert blir herlig lutefisk...



Buffet med lutefisk og tilbehør fra båt selvfølgelig.

Consuler / V.Consuler

Arendal:

Bjørn Nyhus – 37 00 28 00
Bjørn Jensen – 37 01 16 10
Bjørn Hoff – 90 65 51 23

Bodø:

Nils – Arne Moen – 75 58 34 21
Bjørn Roald Olsen – 75 58 08 20

Bodøglimt: Eirik Johnsen
Erlend Willumsen

Beines: Jan Harald Norkevick – 75 64 94 57

Egelsviken: Roy O. Jensen – 69 33 38 75
Arne Steen Hansen – 69 33 32 44

Hommelvik: Ivar Fjellseth

Hvaler : Finn Arne Gjølberg – 69 37 94 30
Arve Tangen – 69 37 68 71
Terje Adolfsen – 69 37 63 04

Kristiansand: Arne Paulsen - 38 02 54 82
Roald Johansen – 90 89 40 79
Morten Andersen – 38 12 86 00

Larkollen: Stein Stavdal Paulsen – 69 26 35 55
Jon Midthun – 69 26 93 30

Malvik: Jonny Kaspersen – 73 97 89 11
Rolf Aftret – 73 97 83 83

Melhus: Jan Lervåg – 72 87 72 90
Heidi Hasseel – 72 87 29 87

Moss og Omland: Willy Nerhagen – 69 25 47 62
Erik Thømt – 69 26 74 04

Måløy: Audun Nybakk – 57 85 53 48
Idar Hoddevik- 57 84 93 10

Nordfjordeid:

Kent Tryggestad – 57 86 06 74
Bjørn Myklebust – 57 86 44 90

Oslo: Øyvind Kristiansen – 22 10 73 02
Hugo Sveholm – 908 29 004

Sarpsborg: Kjell Meland - 69 15 38 66
Bjørn Magnussen – 69 15 70 18
Yngvar Brusevold . 69 14 10 72

Stjørdal: Ragnar Knutsen – 74 80 66 88
Grethe Falck Andersen

Svolvær: Jan Arne Bardo – 76 07 06 76
Ragnar Bjørgås – 76 97 04 74

Trondheim: Arne O. Reitan – 950 24 957

Trøgstad: Laila Fimland – 69 82 81 26
Bjørn Skjenneberg – 69 82 80 87

Tysfjord: Kjell Hveding – 75 77 53 09
Asbjørn Hansen – 75 77 15 50

Tromsø: Åge Gerhardsn – 77 69 81 90

Åros: Knut Emanuelsen – 31 28 75 74
Ragna Mevik; - 31 28 11 87

Lysekil: Ingemar Larson – 070 67 03 342
Jerry Windahl - + 46 523137 35

Karlskoga:

Margareta Sjøgren Hofvvander
- 070 4161 796
Yvonne Grossfurnter – tel.kont. +46 506 543 50

Portugal: (Lisboa) Helene Jensvold
Mette Kari Nordhagen
Cathrine Jenssen

Dragør: Jorgen Falkenberg

Riga: Petter Salomonsen

Tallin: Bengt Brustad

Vilnius: Ikke utnevnt

Singapore: Frank Nesheim, Rolf Kjeseth

Sydney: Jan Erik Oppl.

Nytt entusiastisk lutefisklag i Portugal

Familiene var samlet, og det ble lansert en stor plan. Skal vi ikke danne et eget lutefisklag her i Portugal?

Ideen fenget de tre familiene, men hvem hadde tid og lyst til å stå for dette? Etter er lang og lystig debatt om emnet var det at en av de tilstedeværende jenter, blyg som hun er, friskt spurte hvorfor guttene skulle være selvfølgelige ledere! Dette var en utpreget oppgave for de tre tilstedeværende jenter! Og slik ble det. Helene Jensvoll ble øyeblikkelig utpekt som vordende Consul. Mette Kari Nordhagen og Cathrine Jensen måtte da bli

V.Consuler. Så enkelt var det! Nå passet det slik at vår Consul i Oslo, Øyvind Kristiansen med frue, hadde planlagt en tur til Portugal, og de fikk i oppdrag å hilse på jentene. Det ble en formidabel opplevelse. De ble møtt av en utrolig entusiasme og positiv holdning i det nyvalgte Consulatet.

Senere møtte vi to av jentene i Oslo. Det er ikke tvil om at dette må bli et suksessfylt lag. Vi håper nå at flere av medlemmene vil kunne delta i lutefisklag i Portugal den 29. oktober.

Sommerlig lutefiskaften

Fredag 25. juni var det igjen duket til lutefiskaften.

Vår Consul i Oslo Øyvind Kristiansen og Randi Karlsen inviterte til lutefiskaften på hytta i Skjeberg. Tilstede var vicepresident Idar Allum, samt Jan og Berit Andersen fra Sarpsborg lokallag.



Værgudene var med oss, slik at vi kunne nyte denne havets delikatesse utendørs. Vicepresidenten leste prologen og man sang hymen, som det hør og bør under slike høytidsstunder. Alle hygget seg og hadde en trivelig aften. Dette fristet til gjentakelse neste sommer.

Inspirerende reisemål

Inspirerende besøk når du er en lutefiskelsker og har lyst på en tur i inn- eller utland. Fine reisemål for å korte ned ventetiden til lutefisksesongen eller for å ta en tur for mer inspirasjon til enda mere lutefisk...

Lutdal, Frosta i Nord-Trøndelag
Lutejåkk i Sverige, Luten i Møre og Romsdal og i Sogn og Fjordane, Luterdalen i Nord-Trøndelag, Lutevollen i Buskerud, Lutna, Trysil i Hedmark, Lutnes, Trysil i Hedmark, Lutnes, Berg i Troms, Lutre i Nord-Trøndelag, Lutrenessætran, Lierne i Nord-Trøndelag, Lutsivannet, Sandnes i Rogaland, Lutvann i Oslo, Lutvatnet i Troms, Lutien, by i Kina, Luton, by i England, Lutsk, by i Ukraina, Luterworth, by i England, Lutzerath, by i Tyskland

Kilde: Side 73 i boka "Håndbok for lutefiskelskere" av Tom O. Johansen

Vi ønsker alle medlemmer
en "dissende" høst



Lutefisklag i Kristiansand

Ernst hotell	13.10.04	kl.19.00
CALEDONIEN	03.10.04	kl.19.00
Ernst hotell	24.11.04	kl.19.00
Caledonien	15.12.04	kl.19.00



Generalconsulær

- For de Baltiske lande

Bjørn Røang, tlf. 003719 25 80 99

- For Oslo og Spania

Tore Hannestad, tlf. 0047 90 08 41 00

- For Trønderyfyllkene

Rolf Teigen, tlf. 0047 90 84 28 75

Mix - Carte

Byens komplette
STORKIOSK

- Gatekjøkken
- Kiosk
- Video
- Hestespill
- Norsk tipping
- Post i butikken

Veumveien 26 - 1613 Fredrikstad
Tlf. 69 31 34 31
mix@carte.no



VERTSHUSET

Da Capo

SKØYEN NÆRINGSSENTER
DRAMMENSVEIEN 130, 0277 OSLO
TELEFON: 22 56 19 46
FAX: 22 44 48 33

Flere medlemsfordeler

Du får tilsendt årspins, medlemskort og medlemsblad når vi har registrert din innbetaling av medlemskontingenten.

Hver gang du har fylt ut baksiden av medlemskortet med 15 lutefiskmåltider, kan du ved et lutefisklag utnevnes til "Ridder Av Den Gyldne Lutefisk"

Du vil da få en vakker medalje som viser din status. Ved neste års nye 15 måltider og senere enda nye 15, bytter vi ut medaljen med en stasligere. Du vil få adgang til å besøke lutefisklag i inn-og utland ved å vise gyldig medlemskort. Oversikt over lutefisklag finner du i medlemsbladet.

Her er flere "fordeler"...

• Tradisjonelt lutefisklag i Karlskoga .

- Tradisjonell tur til Lysekil
- Tradisjonell tur til Riga, Tallin og Vilnius
- Tradisjonell tur til Singapore. I 2005 feirer laget 10 års jubileum med brask og bram. Antrekk smoking i et meget stilig lag!
- Tur til nyopprettet lutefisklag i Portugal. Dette laget ledes av tre flotte damer som virkelig ser frem til et lutefisklag der de vil ønske landsmenn velkommen til fest!
- Vi planlegger også en tur til Smøgen neste år med fabrikkbesøk på ABBAs praktfulle anlegg. Bespisning i Abbas representasjons bolig, koselig overnatting i Smøgen
- Ellers kan vi nærmest garantere at overalt innenfor lutefisklagets arrangementer vil du møte hyggelige og positive medelskere ..

Suksess for Slurpen lutefisklag

Slurpen lutefisklag ble dannet i Bodø november 1989 av Knut G.Thindberg og var egentlig en liten gigg som skulle være en kveld med gutta.



Knut G.Thindberg

Vi var samlet ca.10 personer. Det ble lagt opp til dresskode sort og hvitt og høytidelige taler med fantastisk mat og drikke.

Dette ble en gedigen suksess, og vi bare måtte gjøre det om igjen. I og med at det var undertegnede som alltid stod i bresjen for arrangementet, ble det etter hvert flyttet til Oppdal (siden jeg er en rastlaus fyr som flytter mye). Der samlet vi vel 13 personer første året, noe som igjen ble en kjempesuksess. Vi samlet venner fra Bodø til Oslo, og det kom faktisk en fra Paris også. Dette medførte at vi ble dobbelt så mange neste år. Siden den gang har

vi samlet venner til festmåltider med lutefisk både i Oslo, Hamar og Gjøvik. For og ikke være for diskriminerende så hadde vi to år med damer også, hele 2 damer, men er i dag kun en gutteklubb igjen.

Litt om Maten: Lutefisk, 2-3 kg. per person. Mandelpotet, ertestuing, kålrabistapp, ribbefett, bacon,båtto(lefse), sennepsaus, grov sennep, mørk sirup, brun ost, grovkvernet salt og pepper. Lutefisk akevitt og øl.
God tid og mange groviser,

I år feirer vi 15 år, og dette skal skje med pomp og prakt hvor lutefisken som vanlig alltid er i fokus. Dette er den gylne regel nr.1 Hurra for lutefisken og Slurpen lutefisklags 15 års jubileum.

**Med lutefisk hilsen
Knut G.Thindberg, Slurpeneleder**



Sikker kontakt

Det finnes mange måter å få kontakt med andre lutefiskelskere. Her er noen forlag fra boka ” Håndbok for lutefiskelskere” av Tom O. Johansen:

Sniklytting: Ved hjelp av enkelt teknisk utstyr kan man lytte til hva folk snakker om på nabobordet.

Kontaktannonse: Sett inn en annonse i et blad.
Pressemelding eller leserbrevs til lokalavisa
Løpesedler puttes i postkasser
Egen hjemmeside på Internett.
Boka anbefales for øvrig på det varmeste!



Rica Hell Hotel
Rica Travel Hotel

Trenger du hjelp med dine trykksaker?

...vi hjelper deg med

**tekst - reklame -
kundeaviser - internaviser -
brosjyrer - grafisk design**

media & **VerøDesign**
Rosenlund 14 - 1617 Fredrikstad - Tlf. 69 35 12 44

Returadresse:
**Medlemsblad for
Norsk Kongelig Lutefisklag
Rødvollen 2,
1621 Gressvik**



Endelig. Endelig skal vi møtes igjen

Vi ser frem til å tilbringe tre hellige måneder sammen med vår elskede Lutefisk, og takker med dette Norsk Kongelig Lutefisklag for at dere trofast holder den utholdelige lengselen i hevd gjennom hele året.

Hjertelig hilsen Eksportutvalget for fisk

Flere kjærlighetserklæringer til Lutefisken og andre spennende fiskeretter finner du i oppskriftheftene og på www.godfisk.no

