

# DANSKE ØLENTUSIASTER

[LOKALAFDELING AALBORG](#)
[LOKALINFO](#)
[NYHEDER](#)
[ARRANGEMENTER](#)
[TILBAGEBLIK](#)
[NYHEDSMAIL NOVEMBER 2020](#)

## Afstemningen og maden

### Afstemningsresultater af Raasted-smagningen

Placering	Øl	1. pl.	Stemmer	Pts.
1.	Raasted Strong Ale (strong ale)	10	20	45
2.	Raasted Forår (pale ale)	8	11	43
3.	Raasted Juleøl (1. år gl. overgæret juleøl)	4	14	26
4.	Raasted Stout (stout)	4	11	23
5.	Raasted Pilsner (pilsner, "lager")	2	10	21
6.	Raasted Blonde (blonde)	3	11	19
7.	Raasted Brown Ale (brown ale)	3	9	19
8.	Raasted Grill-øl (pale ale)	1	9	11

### Travlhed i køkkenet:

Maden var denne gang en hel historie for sig. Før et møde for længe siden var Allan kommet til at love en omgang stegt flæsk med persillesovs, kartofler og rødbeder. Nu skulle det være. Madholdet købte en masse flæsk i brugsen, og 10 kilo aspargeskartofler samt noget persille på grønttorvet, og så var det ellers bare med at få rensede kartofler, hvilket tog meget længere tid end beregnet. Det lykkedes kun, at få kartoflerne klar, fordi en hær af frivillige hænder pludselig dukkede op ude i køkkenet. Tusind tak for det!

### Stemmingsbilleder





Søren Eriksen stod i køkkenet i 4 timer, og stegte flæsk, mens vi andre sad og grinede af Martins sjove fortælling. Søren fik rigeligt med øl ud i køkkenet, og en masse tilbud om at overtage jobbet. Men med ordene; "det er et en-mands-job" afslog han al hjælp. Bestyrelsen vedtog i al hast, at give ham en god flaske whisky for det store arbejde. Således blev lokalafdelingens nye pris - *fidusbamsen* - indstiftet og givet for stort, ihærdigt og næsten uoverskueligt, arbejde!