



**MEDALJEVINNARANE:** Vidar Nupen (t.v.) deler ut medaljane til dei tre vinnarane på Kornølseminaret på Brandsøy Planteskule i helga. Ølkonge i år vart Stein P. Langlo frå Stranda (lengst t.h.). Innafør han står sølvmedaljevinnaren Harald Opshaug, også frå Stranda (ølkonge fleire gonger før) og Paul Midtbø frå Bryggja. Han fekk bronse.

# Kornølseminar på planteskulen

**FLORØ: «Ølkongen»** for 2009 heiter Stein P. Langlo og kjem frå Stranda på Sunnmøre. Utmerkinga fekk han på Brandsøy Planteskule laurdag kveld.

**HARALD J. STAVANG**  
harald.stavang@firdaposten.no

Det var Flora sin tur til å arrangere kornølseminar i år, ein tradisjon som starta på Sunnmøre, og har gått føre seg i over 20 år. Stein P. Langlo er nestor i dette laugget. Han var med og gjorde opptaket, og er den som vore med lengst.

**«Misjonsverksemd»**

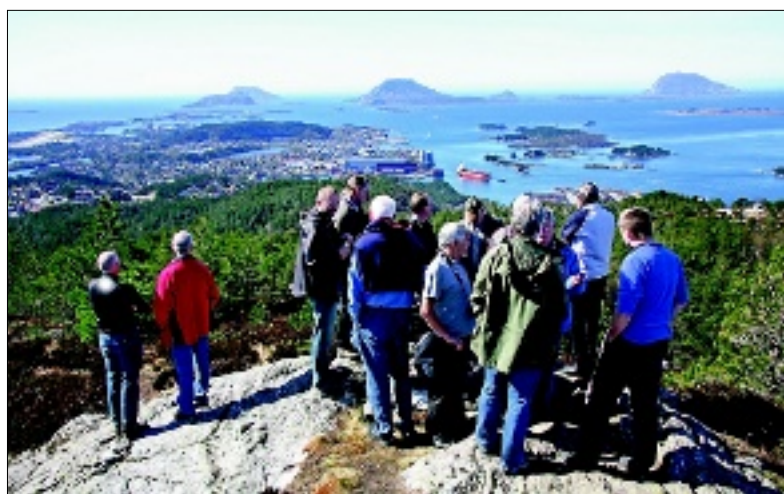
Etter kvart har interessa og medlemene spreidd seg sørover i vårt fylke, via Hornindal, Eid til Flora.

Føremålet er å halde ved like kunsten å brygge godt kornøl. Dette er ein kunst og eit handverk som er halde i hevd så lenge ein veit om, men som heldt på å gå heilt ut rundt om på gardane for mindre enn ein generasjon sidan.

– Vi kan vel seie det slik at det var ei slags «misjonsverksemd» vi tok til med, seier Langlo med ein smil.

**Endringar**

Elles er det vel slik at dette med tradisjonsbrygging også har for-



**UTSIKT:** Ein del av seminardeltakarane vart med på Brandsøyåsen for å sjå byen i fugleperspektiv. Eit omtykt tiltak i godveret. Her står dei ved varden med alle kommunesteinane litt vest for toppen.

andra seg med åra. Førre står ute eller i nedsota eldhus og seidar over ein koparkjel.

Teknologien blir i stadig større grad teken til hjelp. Berre dei største tradisjonalistane torer å lite seg på olbogen som temperaturmålar og peikefingen og tunga som oechslemeter. Ut med lagga trebinne; inn med moderne reinse- og klaringsmiddel, rustfrie mjølketankar og CO<sub>2</sub>-sikra lagringsfat.

– Dette gir jamt over sikrere og betre resultat, og på seminara er

det nesten så ein kan høyre gamlelekarane klage over at det ikkje finst eit einaste surt eller mislukka ol å kritisere.

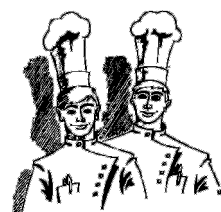
**Fin helg**

Heller ikkje på Brandsøyseminaret var det dårlege ol å kjenne blant dei 21 som vart leverte inn til tevlinga. Derimot mange variantar med ulike grader av smak og behag slik det høver seg når så mange individualistar kjem med sine bidrag.

Seminaret samla eit 30-tal

deltakar som fekk ei fin helg i godveret.

Blant programinnslaga var presentasjon av den snart ferdig rehabiliterte Borgstova, det eldste huset i bygda. Dessutan tur med foredrag på toppen av Brandsøyåsen, og ymse andre innslag for den obligatoriske ølsmakinga med påfølgjande finalerunde blant dei seks som fekk høgst poengsum av dei 21 ølsortane som vart presenterte for middagen og premieutdeling laurdag kveld.



**Bistro**  
**«To kokker» as**

**Ukemeny**  
**uke 18**

**Dagens middag**  
kr 77,-

- MANDAG:**  
Kjøttpudding med fløtesaus
- TIRSDAG:**  
Steikt fiskefilet
- ONSDAG:**  
Svinefilet med mild tomat saus
- TORS DAG:**  
Raspeballer med tilbehør
- FREDAG:**  
Kafémeny

Med forbehold om endringar

Travelst? –  
Ta med middag hjem.  
Tlf. 57 75 22 33

-----  
**Bistro**  
**Catering-**  
**avdeling**  
Samfunnshuset  
tlf: 57 74 07 97

Vi leverer alt innen catering til konfirmasjon, bryllup, barmedap, bursdager, begravelse, grill-party, firmafester/blåture. Kurs- og selskapslokaler til alle anledninger. Fra 10 til 400 personer.

**Samfunnshuset Kafé åpen**  
**hverdager fra kl. 09.00.**



**Hjørnevikbua**  
**Restaurant**

Vi har åpent:  
**Mandag – lørdag**  
**17.00–22.00.**  
**Søndag stengt.**

For bordbestilling:  
tlf. 57 74 01 22 e. kl. 12.00

**Hjørnevikbua**  
**Pub og Flåten**  
**Smårettmeny og pizza**  
**hver dag fra kl. 12.00**

[www.tokokker.as](http://www.tokokker.as)