



Hemingway Club®

Vejen til det gode liv - for voksne mænd

Greve / mandag

Mail: info.greve2@hemingwayclub.dk

Hjemmeside:

<https://hemingwayclub.dk/hcgreve/>

Vi mødes hver **mandag!**

kl.9:30–11:30 i Borgerhuset Greve.

Referat fra HC2 møde den 2 marts 2020

Dagen startede sædvanen tro med morgensang. Denne gang havde Niels lavet lidt om på sangen "Nu går våren gennem Nyhavn", så den havde fået lidt mere indhold der relaterede sig til dagens emne, nemlig øl.

Inden vi gik i gang med hovedtemaet, fortalte Gert Petersen om en undersøgelse der viste at rigtig gamle mennesker, over 100, alle havde et udpræget gå på mod og et optimistisk livssyn. De havde levet livet og vidste godt at det ville rinde ud inden længe, men de var bestemt ikke parate til at dø i morgen, de havde så mange ting de lige skulle nå. Det giver stof til eftertanke.

Gert fortalte derefter hvordan demens set i forhold til alderen var på tilbageslag. Der er flere årsager til dette, dels at vi helt generelt lever sundere og får mere motion; men også fordi vi i langt højere grad er velregulerede med hensyn til vores sygdomme. Det kan være diabetes og forskellige hjerte/kar sygdomme. Det er ligeledes mere almindeligt at vi alle opretholder den kognitive aktivitet., hvilket også har en stor indflydelse på demens.

Så til dagens emne om ølbrygning hvor Poul, der er tidligere Brygmester på Tuborg/Carlsberg, fortalte om sit liv med øl. Det lå egentlig ikke i kortene at Poul skulle være Brygmester. Efter Studentereksamen startede han som Farmaceutelev på et Apotek og planen var at blive Farmaceut og derefter Apoteker. Poul blev færdig som Farmaceut, men det med Apoteker havde meget lange udsigter. Derfor besluttede Poul og 2 andre nyuddannede Farmaceuter at søge ind på den Skandinaviske Brygmester Højskole i København. Uddannelsen strakte sig over 3 år, hvor de 2 år var praktik og 1 år teori. Efter fuldent eksamen og afsluttet soldatertid, startede Poul på Tuborg som Brygmesterelev. Det var en start fra bunden med blandt andet rengøring af glas og andre instrumenter. Det betød ligeledes at fagforeningsbogen skulle være i orden, eller kunne man ikke arbejde på bryggeriet. Poul blev senere Brygmester og blev på Bryggeriet indtil sin pensionering.

Herefter var spørgelysten stor og der kom mange spørgsmål om øl og ølbrygning nedenfor et udsnit af emnerne.

Poul fortalte hvordan byggen spires, for derefter at blive tørret inden den bliver til malt. I denne proces får malten meget af sin smag afhængig af temperaturen under tørringen, Høj temperatur giver mørkere øl. Vi fik også forklaret hvordan man anvender humleblomsterne til gæringen. Gæren der tilsættes kan fås i mange varianter, som hver især giver øllet en speciel smag. Ligesom alkoholprocenten er afhængig af gær typen. Ikke helt uventet kom spørgsmålet om Poul kunne smage forskel på en Tuborg og en Carlsberg pilsner. På det tidspunkt hvor de to fabrikker var placeret i henholdsvis i Valby og Hellerup, var der ikke tvivl om at man kunne smage forskel. Efterfølgende blev begge produktioner flyttet til Fredericia og dermed var den markante forskel forsvundet.

En tak til Poul for et spændende og informativt foredrag.

Vedhæftet lidt lekture som Poul havde med.

(ref. Geert Lehmann)

HC2 møde den 2 mar. 2020

I dag var vi mødt 42 HC-mænd op.

Næste møde **Tirsdag**

10. mar. kl. 11

På Greve Museum

Poul Erik og Nils vil tage i mod.

NB !!!! Der er ikke møde i Borgerhuset Mandag



**Poul, Brygmester
Tuborg/Carlsberg**



**Gert Improviserer om
alderdom og demens**