



Bjarne Lilleaas (til høgre) tok i mot vinnartrofear og diplom. Til venstre står dommarane Jon Reisetser, Jon Kråkevik og Øyvind Lund.

**Kvinneradsmeisterskapen i bryggjing av juleøl enda med heimesiger for Humlepungen Bryggjarlag.**

**Dei 9 bryggjarane frå Uskedalen vann med eit øl dei kalla blendet - altså blanda - då dommarane hadde smaka seg fram til resultatata på Dønhaug i kveld.**

**Dermed har ein spesiell kulturinstitusjon i bygda styrka sin posisjon enda meir.**



Avkroken Bryggjarlag song og spela

Meisterskapen inngjekk i jule-uppskoka som var eit velregissert program fylt av mykje sang og musikk og med nærmare 60 til stades. Det er skreive imponerande mykje til Humlepungens pris på dei 12 åra laget har eksistert. Vinnarølet brygga karane 30.oktober. Humlepungen vann også den første meisterskapen som vart avvikla i fjor i Olaløo i Sunndal.



Humlepungen hadde eige orkester som besto av Kristian Bringedal, Reidar Myklebust og Ragnvald Myklebust og var forsterka av Egil Vaage.

Og ikkje nok med det - humlepungane fekk i tillegg til sigeren heiderleg omtale for eit øl dei kalla spissjul. Heiderleg omtale fekk også eit øl som Det lille Ølve Bryggeri hadde bryggja. Dommarane heldt fram at alle tre ølsortane var gode men dei etterlyste ein litt sterkare humlesmak.

Det var Kvinnheringen som sto ansvarleg for meisterskaps-arrangementet og redaktør Aasmund Taarn Sande varsla at avisa gjerne held fram med meisterskapen på Dønhaug. Dommarane gjorde jobben sin som ein blindtest i eit lukka rom og starta smakinga 2 timar før uppskoka.

Tre høgt kvalifiserte dommarar kom alle frå vestsida sv Sørfjorden: Øyvind Lund, Jon Kråkevik og Jon Reiser. I fjor var det 11 deltakarar i arrangementet, men denne gongen var talet redusert til 7, som leverte inn 12 ølsortar av gjennomgåande høg standard. Deltakarane var Humlepungen, Avkroken Bryggjarlag frå Røyrvikjo, Kjetil Fossheim og Sindre Seglem frå Seimsfoss, Julastompen Småbryggjarlag frå Bringedalsbygda (Tor Bringedal åleine), Vette Feet Småbryggjarlag med 4 jenter frå Bergen, Det lille Ølve Bryggeri og Terje Gravidal.

Dommarane fortalde om varierende ølbryggjingsstridisjonar. Dei slo fast at det er meir bruk av humle innover i fjorden og at dei ikkje lagrar ølet så lenge der som her. Meskinga er også forskjellig.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen





Dommartrioen jobba intenst på kjøkenet