



Interessant ølkurs med Sammy Myklebust.

**Det er alltid kjekt å lære nytt om emne ein er ganske blank på, særleg når ein kan gjera det av folk med stor kunnskap og lidenskapeleg interesse. Dette var bakgrunnen for at underteikna melde seg på Ølkurs for nybyrjarar på Oska langfredag ettermiddag. Sjølv eg som var oppvaksen med Hansa pilsner og export, hadde eg fått med meg at ølverda har mykje interessant å by på.**

Kurshaldar Sammy Myklebust er kjend som ein lidenskapeleg ølmann. Etter å ha 'oppdaga' ølet har han tileigna seg seg store kunnskapar som har gjort han til tidlegare redaktør i Ølportalen, velkjend ølbloggar m.a. i spalta 'Sammy om øl' i Nettavisen og ein mykje brukt kurshaldar. Han har også ei deltidsstilling i bryggeriet 7 Fjell i Bergen.

12 kursdeltakarar møtte på Oska i finveret langfredag, og medan det berre var ein frå Uskedalen, og sparsomt med deltakarar frå Kvinnherad, var Hardanger godt representert, og det var deltakarar både frå Etne, Haugesund, Sveio og Stord. Mange av desse var påskeferiegjester som sette pris på tiltaket.

Etter innleiingsvis å ha snakka litt om ølets historie, ølet som ynda skatteleggingsobjekt i ulike land og ølet som sosialt smøremiddel, tok Sammy deltakarane raskt og oversiktleg gjennom bryggeprosessen.



Humlepellets, malt, korn og gjer var sett ut på borda så ein kunne lukte, evt. smake.

Sammy tok for seg 18 vanlege østilar, og for ein som stort sett har halde seg til pilsnertypar med og utan alkohol, var det mykje henta. Sjølv Pale ale, Ipa, Stout, Porter og Bitter var stort sett ukjent for meg. Visste de forresten at ein Bitter slett ikkje er bitter, men rund, fin og avdempa i smaken? Om de ikkje likar bittert øl, er truleg ein Bitter midt i blinken.

Innimellom føredraget var det smaksprøvar. Det starta med Hansa pilsner som utgangspunkt. Her galt det å bruka sansane, og smakeprosessen går i følgjande S'ar: Skjenka, Sjå, Svirvla, Sniffa, Smaka, Smatta og Svelgja. Etter Hansa Pilsner fulgte 4 andre smaksprøvar.

7 Fjell bryggeri sin, **Mon Plaisir**, pale ale, der vi kunne kjenne lukt av barnål og sitrus. Velsmakande, og etter det eg høyrde rundt bordet, meinte mange det var ein klasse opp frå pilsen. Deretter fekk vi prøva **Duvel** (Belgian strongale), den kjendest ikkje sterk ut, men bør nok ikkje drikkast i særlege mengder, i alle fall ikkje på tom mage. Den heldt 8,5%. Deretter fulgte **Duchesse de bourgogne**, eit surøl. Det lukta surt, mest som eddik, og var spesielt i smaken, men mange av kursdeltakarane likte det overraskande godt. Smaken var klart betre enn lukta. Roy Lervåg fortalde at han hadde servert det til lammeskankar nyleg, og det var heilt nydeleg. Siste smaksprøve var 7 Fjell sitt **Eiffeltårnet**. Eit svært mørkt øl, som vi fekk vita var perfekt match til ei god sjokoladecake eller ein mørk sjokolade som vi fekk servert. Her fekk vi også vite at di mørkare ølet er, di meir temperatur tåler det.

Avslutningsvis vart vi oppfordra til å prøva øl til ost.

- Alle snakkar om ost og vin, men prøv øl til osten, det er ei smaksoppleving, avslutta ølentusiasten Sammy som aldri drikk pils og som oftast stoppar etter å ha nytt ei flaske øl.

Deltakarane gav uttrykk for at dei var svært fornøgdde med kurset. SmakifråOska vil arrangera fleire ølkurs utover våren og forsommaren.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland