

## Solvändans Massage

Marie Kumlin,  
Bruksgården Edsbruk. 070-394 08 36

## Dennis Bil och Allservice

Edsbruk 0493-700 39

## SRAB

Redovisningsbyrå  
Helgenäs 070-372 27 97  
info.srab@gmail.com

Annonsera i Sockenbladet

Priser:

1/8 sida 100 kr

1/4 sida 200 kr

1/2 sida 400 kr

hel sida 700 kr

500 kr för en mindre annons i varje

[www.hembygd.se/vastraed](http://www.hembygd.se/vastraed)

facebook:

Västra Eds hembygdsförening



Juli - Aug

2023



Humle - Det gröna guld.

Öl – människors föda och uppehälle

”Öl är given av Gud till människornas föda och uppehälle”. Så skrev den tyske prästen Johannes Colerus 1597. Orden belyser tydligt varför öl var så viktigt: det var både mat och dryck. Genom humlets konserverande verkan kunde ölet lagras en längre tid, vilket var nödvändigt i äldre tiders hushåll. Rent skördetekniska orsaker, förorsakade av vårt klimat, har säkert också varit avgörande för ölets betydelse. Kyliga och blöta år kan det ha varit svårt att bärga skörden. Kärnan hade kanske börjat gro i axet ute på fältet. Blött eller redan grott spannmål kunde inte lagras, men däremot användas till öl. Mältningen var ju redan påbörjad.

Öl är till sin komposition en enkel produkt och fick enligt det tyska renhetspåbudet endast bestå av tre råvaror: vatten, malt och humle. Det tyska renhetspåbudet, som utfärdades 1516 är den första kända livsmedelslagen. Att världens första livsmedelslag behandlade öltillverkningen är ett tydligt bevis på ölets stora betydelse.

I Sverige har det till husbehovsbryggningen bryggs öl av främst 3 sädeslag, korn, råg och havre. Vete användes nästan inte alls, eftersom det ansågs för exklusivt och inte odlades i tillräcklig omfattning. Korn har varit vanligast, men det ansågs att en viss del råg i kornmalten hade en smakhöjande effekt, samt gav en finare färg. Havre användes i mindre omfattning eller då kornskörden slog fel.

Mältning – från spannmål till malt, kan delas in i tre steg. Stöpfung, där kärnan blötläggs. Mältning, som är en gryningsprocess, där man får fram något som kallas grönmalt.

## Marknad lördag 19 augusti

Marknad med hantverk och övriga knallar samt bakluckeloppis.

I Helgenäs 19 augusti kl.10.00-15.00 vid badplatsen/hamnområdet.

### Helgenäs IF och Byalag fyller 80 år

och vi ska fira detta med en marknad, här var förr en marknadsplats.

Vi serverar kaffe, våfflor samt korv med bröd.

Vi önskar alla välkomna till en härlig folkfest, med marknad och terränglopp.

Vill du sälja dina alster på marknaden, eller ha en plats till bakluckeloppisen.

Anmäl dig till: Lena Karlsson

Mejladress: [annalenaelisabeth@gmail.com](mailto:annalenaelisabeth@gmail.com)

## Smultronboda



Musik på tisdagar och torsdagar. Barnteater på måndagar.  
Kaféet är öppet 11-16 varje dag. Ring och kolla! Mer info på  
Facebook: Smultronboda fårgård eller 073-246 98 95.

Sista inlämningsdag till sockenbladet för sept är 15 augusti  
till sockenbladet@hotmail.com Ulla-Britta Stävmark 070-518 02 12 Hembygdsföreningen

Kölning är torkningen av spannmålskärnorna. Resultatet blir malt. Efter mältningen är ännu inte all stärkelse omvandlad till socker. Det sker i nästa steg - mäskningen. Man "mäskar in" genom att hälla hett vatten på den krossade malten. Detta gör man några gånger, beroende på hur starkt öl man vill ha.

Efter mäskningen följer vörtkokningen, när sötvörten humlas. Mestadels tillsattes 1 kilo humle på en tunna malt, men på gårdarna var mängden humle högst varierande. När humlen var tillsatt kokades vörten ca 1 timma. Man fick nu vad som kallas stamvört, som återigen silades.

Efter vörtkoket ska stamvörten kallna till "fingervarmt". Detta är viktigt eftersom jästsvamparna ska tillsättas. Fram till 1900-talets början användes samma jäst till ölbrygging som till bakning. Att få igång jäsningsen var ett avgörande och känsligt steg i bryggprocessen. Kunskapen om jästsvampens biologi var fram till 1900-tlets början bristfällig. Troligen var det därför just tillsättningen av jäst omgärdades av mycket vidskepelse. När jästen las i skulle det skrikas för att jäsningsen skulle få fart. Om jästen inte hade full jäskraft eller inte ville jäsa var det vanligt att man värmde stora järn eller stenar och lade dem i vörten.

"Som man brygger får man dricka" är ett sant uttryck från 1778. Mängden och relationen mellan de tre viktiga råvarorna, malt, humle och vatten bestämde ölets kvalitet och hållbarhet. Det öl som humlades mest var skeppsölet, så att det säkert skulle förbli friskt hela resan. Det gick inte i förväg förutse hur lång tid resan skulle ta. Det bestämdes av vindarna.

Öl som bryggdes för avsalu har alltid varit reglerad. Från början var det bara mängden humle som reglerades. Under 1600-talet hårdnade kontrollen. Nu var det inte bara maltstyrkan som reglerades utan den kontrollerades också. Prover på det färdigbryggda ölet skulle lämnas in dagen efter färdigställandet till speciella accisstjänare. De överlämnade i sin tur "blindprover" till speciella ölprovare, som bedömde och betygsatte ölet. Först på tredje dagen efter bryggningen fick ölet börja säljas. Under 1800-talet upplevde bryggerinäringen en teknisk och "biologisk" revolution. Ångbryggerier infördes och man började importera humle av högre kvalitet. Detta ledde till att i slutet av 1800-talet hade både humleodling och hembryggande i stort sett upphört i Sverige.

Nu har pendeln slagit tillbaka och den småskaliga produktionen av öl växer för varje år. Även återgången till att använda inhemska råvaror växer. Det anläggs nya humlegårdar med humle från de historiska genbankssorterna.

(Källa: Humle det gröna guldet av Else-Marie K Strese och Clas Tollin)

## Västra Eds hembygd förenings

**Lördag 15 juli kl 13.00** Slätter vid Lomstugan. Ta med högaffel eller räfsa. Vi bjuder på fika och ostfralla. Medarr. SV

**Söndag 30 juli kl 14.00** Hembygd dag vid hembygdsgården. Thomas Riddersporre kommer att framföra tonsättningar av sin far Nils Karlssons dikter. Kom och lyssna på "Nisse på Fristas" tonsatta dikter. Kaffe och lotteri. Årets profil kommer att utses. Välkomna! Medarr. SV

**Lördag 19 aug kl 10.00-15.00** Medverkar vi på marknaden i Helgenäs med marknadsbord. Loppis.

## Helgenäs IF och byalag

### Helgenäs Trail Kidz 19 aug

Välkommen alla barn till årets Trail Kids lopp. 700 m med start och mål vid badplatsen. Starten går kl 11:00. Kom i god tid så du hinner anmäla dig. Startavgift 20 kr.

Vill du så kan anmälan göras i förväg på hemsidan.

[helgenasbyalag.com](http://helgenasbyalag.com) i fliken Kyrkloppet 2023.



### Kyrkloppet 19 aug

Välkommen till vårt härliga, ibland utmanande, terränglopp!

I år går starten kl 13:00 Som tidigare finns två banor, 12 km och 7,5 km.

Startavgift 150 kr

Anmälan är öppen: [helgenasbyalag.com/Kyrkloppet2023](http://helgenasbyalag.com/Kyrkloppet2023).

### Helgenäs Mopperally Lörd 2 sept kl 11:00

Startavgift 150 kr. Du får korv, dryck, kaffe och hembakat vid målgång.

Anmälan: [helgenasbyalag.com/mopperally2023](http://helgenasbyalag.com/mopperally2023):



## Västra Eds kyrka

**Söndag 9 juli kl. 18.00** Friluftsgudstjänst I Smultronboda

**Söndag 23 juli kl. 18.00** . Friluftsgudstjänst vid Vindommen

**Söndag 6 augusti kl. 18.00** V:a Eds kyrka, Musikgudstjänst med Aron Nilsson och Mikael Alm "Ur Nordöstringarnas Sångskatt"

**Söndag 20 augusti kl. 18.00** Ukna kyrka Gudstjänst