

## Årsberetning 2009

Nåværende styre:

Leder:	Gerd Jorunn Christensen	valgt for to år i 2008, på valg
Kasserer:	Per Bjarne Myhre	valgt for to år i 2009
Sekretær:	Ingebjørg Stene Jacobsen	valgt for ett år i 2009, på valg
Materialforvalter:	Gunnbjørg Lomeland	valgt for to år i 2009
Styremedlem:	Evy Kleppe Aanensen	valgt for to år i 2008, på valg
Styremedlem:	Gudrun Aksdal	valgt for to år i 2009

Valgkomite:

Revisor:

Foreningen har.....medlemmer, .... familiemedlemmer og Vikingklubben.

Tradisjonen tro begynte vi året i urtehagen, vi hadde tre dugnader her. Det er en fin og frodig hage, og det er inspirerende å starte sesongen med sosialt samvær mens vi steller bedene. Vi hadde annonsert urtevandring, og i år hadde vi første offisielle ”høsteday”. Det er mange gode krydderurter som vokser der som har godt av å bli klippet. Vi har kjøpt inn benker, og det er flott å sitte der.

En helg i begynnelsen av mai, hadde vi ”Villmatkurs” med Inger Lise Østmoe i Auklandshamn. Det var en spennende og lærerik helg. Hun er sprudlende og entusiastisk, og vi lærte at mye nytt. Noe smakte kjempegodt, mens andre ting smakte mer ”interessant”. Alt i alt var det en lærerik og sosial helg, hvor vi lagde mye god mat.

Vi hadde ramsløksafari i år også der vi kjørte sammen fra Flotmyr til Årabrot. Etter turen samlet vi oss hos Erna, hvor vi fikk suppe og rundstykker med ramsløksmør. Her er en runde i hennes fine og velstelte hage obligatorisk.

I begynnelsen av juni var vi med på Vikingfestivalen med stand torsdag til søndag. Her serverte vi grønn suppe, diverse safter, ramsløksmør og andre smaksprøver. Tørket granskudd med oppskrift på granskuddsirup var populær salgsvare. Ukedagene er hovedarrangementet på dagtid, og skoler og barnehager kommer til Bukkøy. Det er veldig kjekt når barna blir interessert i at det er mye i naturen som kan spises, de er ofte mindre skeptisk enn de voksne. I år hadde vi med tilskudd fra Karmøy kommune fått sydd vikingdrakter, så vi var tidsriktig kledd. Det blåste mye, så standen vår ble flyttet. Vi fikk en bedre plass, og håper vi kan stå der til neste år også.

Våren ble avsluttet med kurs i baking i vedfyrt bakerovn. Lishild og Arne Kåre var som alltid dyktige kursholdere. Det er mange som har lyst til å lage seg vedfyrt bakerovn etter et slikt kurs.

I høst arrangerte vi fire soppturer, den ene la vi til uken etter Friluftslivets dag. Det har vært soppkontroll hver søndag i september.

Vi arrangerte også soppkurs for nybegynner og de litt mer viderekomne. Lishild er en stor ressurs når det gjelder undervisning. Enten det gjelder sopp, baking eller andre ting. Vi er glad for alle ressurspersoner vi har som medlemmer.

Vi startet sesongen med tur og fest hos Sigrid Skeiseide i Tysvær. Dette må bli en tradisjon. Sigrid har kokegrop der vi kokte lammelår. Mens de kokte gikk vi på tur og plukket sopp i nærområdet. Sigrid er så sjenerøs at hun viste hvor de beste soppllassene var. Etterpå gikk vi hjem til henne og lagde til soppstuinger og annet godt tilbehør. Alt foregikk ute, men da vi skulle spise måtte vi trekke inn i kjelleren, da var vi ganske våte. Det ble langt på kveld før vi kom oss hjem. Dette er en stor opplevelse, og kan anbefales!

Første søndagen i september hadde vi stand med soppkontroll og soppstilling på Soppens og Friluftslivets dag i Djupadalen. Dette er blitt et kjempearrangement, og vi

serverer suppe og andre smaksprøver ved HIL hytta. På utstillingen konsentrerer vi oss om spiselige sopper, og viser noen av de mest giftige. Det er viktig å ikke ha for stor bredde, da blir mange forvirret og tenker at dette blir for vanskelig.

På kulturminnedagen hadde vi soppkontroll og brødbaking i Dokken museum. Dette er det arrangementet som gir oss mest penger i kassen. Folk står i kø for å få kjøpt brødene våre. Lishild er selvfølgelig sjefsbaker.

I oktober hadde vi mat og soppkurs med Finn Lothe med ..... deltakere. Vi gikk på sopptur på formiddagen møttes i lokalen ved siden av restauranten på ettermiddagen. Her kunne vi først se på når kjøkkensjefen på Lothes restaurant lagde mat med sopp som ingrediens. Etterpå ble vi delt opp i grupper og lagde rettene selv. Som en avslutning på kvelden spiste vi i de flotte lokalene hvor det var dekket et fint bord. Dette var veldig kjekt, og det var lærerikt både for oss og for kokkene.

Høstfesten ble i år holdt hjemme hos Per og Anita. Vi var ikke så mange i år, og vi hadde en kombinasjon av medbrakt mat og noe tilberedt på plassen. Vi hadde en koselig kveld, med tre retters middag. Det er så flott at noen inviterer alle hjem til seg. Ingebjørg sto for quiz'en, det er alltid kjekt. Konkurransinstinket våkner i de fleste av oss da.

Julemøtet der vi skulle få demonstrert tilskjæring av frukt og grønnsaker dessverre avlyst da den thailandske instruktøren måtte melde forfall.