

Årsberetning 2010  
Haugaland sopp og nyttevekstforening

Styret i 2010:	Leder og materialforvalter	Gunnbjørg Lomeland på valg
	Sekretær	William Hubbard
	Kasserer	Per Bjarne Myhre
	Styremedlem	Gudrun Aksdal på valg
		Evy Aanensen
		Gerd Jorunn Christensen

Valgkomite: Wenche Lindvik  
Ingebjørg Stene Jacobsen  
Sigrid Skeiseide

Revisor: Elise B Høyland

Foreningen har nå 79 medlemmer: 66 hovedmedlemmer (inkludert Vikingklubben) og 13 familiemedlemmer.

Vi har hatt 6 styremøte, 2 medlemsmøter, 1 nytteveksttur, 4 soppturer, 4 soppkontroller og 3 dugnader i urtehagen.

Tema på årsmøte i fjor var Slow-food. Dette måtte avlyses pga snøkaos. Margareth Tislevoll som skulle fortelle om dette satt værfast på Fitjar. Foredraget ble dermed forskjøvet til 14 april. Slow-food er å dyrke enkle gleder ved god mat i godt selskap. Dernest å kople matgleden med en forpliktelse overfor natur og mennesker. Bruk av lokale råvarer uten kunstige tilsetninger.

Vi hadde 3 dugnader i urtehagen som vokser seg frodig og fin. Det er ikke vanskelig å få folk på dugnad, men vi vil gjerne ha flere som er interesserte. Vi må reklamere så folk får vite at den er der.

Ramsløksafari er en årviss tur til Årabrot. Lukta av ramsløk ligger som en eim over dalen. Et godt vårtegn.

Vikingfestivalen på Bukkøy torsdag til søndag 2 uka i juni trekker mye folk. Foreningen har fått sydd drakter så vi glir lett inni miljøet. Skolebarn og barnehagebarn kommer torsdag og fredag. Lørdag og søndag er det åpent for alle. Vi serverer suppe og smaksprøver på ramsløksmør, granskuddsirup, hylleblomstsaft og diverse andre smaker fra naturen. Barna er de som er mest villige til å smake.

Høsten startet med soppfest på vikingvis i hagen til Sigrid Skeiseide på Høie. Hun har laget en stor kokegrop med plass til 3–4 lammelår. Disse krydret hun med diverse urter. Så gikk vi på sopptur i skogen hennes. Vel tilbake etter noen timer laget vi soppstuing og annet tilbehør. Siden det regnet kraftig spiste vi inne i kjellerstua og ikke ute som vikingene gjorde. Fantastisk god mat.

Friluftslivets dag første søndag i september er også soppens dag. Vi stilte på stand ved HIL- hytta i Djupadalen. Dette er i samarbeid med Turistforeningen og mange andre foreninger på Haugalandet. Motivet er å få voksne og barn ut i naturen ved å lokke med masse aktiviteter. Mange besøkte standen vår der vi servert soppsuppe og andre smaksprøver. Det gikk med 15–20 liter suppe denne dagen. En begrenset soppstilling hadde vi, og soppkontroll.

Fra Tysvær kommune ble vi spurt om å gå på sopptur med en internasjonal kvinnegruppe. Dett var et samarbeid mellom kirken og kommunen. Vi fikk gå i skogen til Sigrid på Høie. Ca 8 kvinner fra Butan og Afganistan møtte opp, sammen med norske ledere. Vi fant ikke så mye sopp, men hadde en fin tur og kaffe hos Sigrid etterpå.

Kulturminnedagen i Dokken arrangert av Karmsund folkemuseum deltok vi på i midten av september. Vi servert suppe og hadde kontroll. Det viktigste denne dagen er allikevel brødbakingen i den vedfyrte bakerovnen. Dette har Lishild og Arne Kåre tatt seg av og inntektene har foreningen fått. Vi tjener noen tusen den dagen. Ingen visste vel da at Arne Kåre var syk og døde bare noen måneder senere. Veldig trist.

Karmsund videregående skole spurte om vi kunne komme en formiddag i Kristiansen huset i Djupadalen og lære elever med spesielle behov litt om sopp. Marit Lundegaard stilte sporty opp og gikk tur og forklarte om de viktigste soppene.

Vind, tørke og regn gjorde sopp høsten dårlig i fjor. Den første turen etter Friluftslivets dag møtte det 20 stk til soppturen. Vi drog til Kattanakk og fant noen flotte steinsopp. Ellers var det lite sopp å finne. Oppmøte på soppturene ellers var lite. Dette skyldes nok mye været.

Soppkurs med Per Marstad var fulltegnet med 12 deltakere. Per er en soppkjenner av de sjeldne og flink til å holde kurs. Han hadde med seg typiske østlandssopper og gikk grundig gjennom funnene fra våre vestlandske skoger. Lørdag kveld avsluttet vi med deilig middag på indisk restaurant.

Mat og vinkurs med Finn Lothe ble dessverre avlyst.

Speiderne i Karmøy fikk besøk av Gudrun og Helge som gikk i skogen og lærte dem om sopp og tilberedning av sopp. Det er ikke første gangen, de vil gjerne lære.

Eldredagene i Tysvær fikk Erna og med til å stille med soppuppe. Mange smakte på suppa, men interessen var ikke helt på topp.

Hjortefestivalen i Vindafjord inviterte til sopptur og stand i Vikedal. Gerd Jorunn, Sidsel og Gunnbjørg reiste inn med 2 suppegryter. Sidsel hadde laget en grønnsaksuppe med sopp som var en spennende variant. Vi gikk en fin tur i nydelig skog. Fant en del kantareller selv om det var sent i sesongen. På standen vår var det lite besøk, men været ødela litt. Surt og kaldt. Men de som kom var interesserte.

I november var det høstfest på Allaktivitetshuset på Risøy. På menyen stod viltgryte fra Lothes og vin etter anbefaling av vår vinekspert Evy i styret. Gudrun og Helge hadde med deilig sherry som de hadde laget for 15 år siden. Vi var 22 gjester som hygget oss rundt bordet.

Året ble avsluttet med julemøte på Hemmingstad. Christine kom og laget juledekorasjoner og dørkrans som ble loddet ut til heldige vinnere. Det ble servert risgrøt og saft. Ca 15 var der og gikk fornøyd hjem og hang kransen på døra. Dermed var jula kommet i år også.

Gunnbjørg Lomeland  
Leder 2010  
20. februar 2011