



Østre Udnes

# Årsmelding 2023-2024

Styret har i meldingsåret bestått av:

Leder	Ane Aanerud Grøndahl
Nest leder:	Åse Raknerud Hoel
Kasserer:	Eva Øvren
Sekretær:	Hanne Kopperud
Studieleder:	Ingvild Westby Mehren
Styremedlem:	Anna Nabbing
Varamedlem 1:	Turi Anett Hoel
Varamedlem 2:	Carina Moe
Varamedlem 3:	Henriette Grøndahl
Festkomite	Else Westby, Elin Jødahl og Wenche Mannsåker Pedersen
Revisor	Inger Døhlen og Anne Kristine Moen
Valgkomite	Nina Helene Bang, Tove Lindstrøm og Susann Heiberg

Styret har hatt 5 styremøter og behandlet 42 saker

Vi har i tillegg sammen med Nes bygdekvinne lag hatt tre styremøter

Første møte 22 januar hos Ane, hvor vi forbedret årsmøte i Akershus Bygdekvinne lag og fellesmøter

Andre møte 29 april hos Line Lunder, hvor planlegging av Årnes dagene var på agendaen

Tredje møte 2 september hos Anna hvor vi la en plan for Matfestivalen Brød og Cirkus på Årnes

## Årsmøte

Årsmøte ble avholdt 25. oktober 2023 på Haga samfunnshus. Her gjennomgikk vi årets årsmøtesaker, årsmelding og valg. Vi fikk alle servert en nydelig høstsuppe og kaker. Samt tradisjonelt åresalg med fine premier.

## Akershus bygdekvinnelags høst seminar

Ane, Eva og Hanne deltok på seminar i Kråkstad 18 november

Program for dagen var:

- Nye kostholds regler v/ Jorun Henriksen
- Glimt fra Inspirasjonsseminar i Stavanger v/ Torun Aurstad
- Krydder i hverdagen ved Nittedal BKL
- Prosjekt ballkjole salg ved Vestby BKL
- Prosjekt skolemat ved Eidsvoll BKL
- Advent og tradisjoner Enebakk BKL

## Kransekurs



Det var fullt i garasjen i Rustad 30 november når vi samlet til 48 stykker til kransekurs

Torill var i år som tidligere kursinstruktør, og kom med mange gode tips før vi alle satte i gang med egen krans

Vi serverte gløgg, julekake, pepperkaker og klementiner og fikk alle en nydelig førjuls kveld



## Julemøte

Julemøte for lagets medlemmer ble arrangert på Bestefarhuset tirsdag 5 desember kl. 19.00 hvor vi ble møtt med lekkert pyntet bord og fyr på peisen

Vi fikk servert nydelig mat bestående av kalkun, karamellpudding + kaffe.

I tillegg til bespisning hadde vi Åresalg (alle fikk en Åre på inngangsbilletten), Quiz v/quiz master Eva, og allsang med tradisjonelle og utradisjonelle julesanger

Vi var 22 stykker som var med på et hyggelig førjuls treff



### Takkebakst kurs

Torsdag 14 desember var 12 blide damer samlet i garasjen på Rustad til takkebakst kurs. Potetlompe, Numedalskling, Solveigs tjukklefse og Nordlandslefse ble lært ut, og med gode tips fikk de dreisen på kjevlinga. Gløgg og smaksprøver gikk ned på høykant og litt av baksten ble også med hjem. Torill, Ane og Else sto for god instruksjon

### Fellesarrangement med Nes Bygdekvinnelag

Vi hadde felles møte med Nes BKL (Nes BKL sitt arrangement) på Haga Samfunnshus 18. januar

De inviterte **Britt Tove Berg Brestrup, 66 år**, hun er en norsk offiser (brigader). Hun har vært leder Befalets fellesorganisasjon, og sjef for Temporary International Presence in Hebron. Brestrup er utdannet fra Krigsskolen og har gått Hærens stabsskole og Forsvarets høyskole. Hun startet sin karriere som sanitetsbefal

Hun har skrevet en bok om glemte kvinnelige krigshelter – som var tema for kvelden

### Bygdepiker vin og sang



Fredag 26 januar var 19 blide damer samlet til en helaften med vinsmaking på Folvell gård Kursholder – Anita Ervik veiledet oss gjennom smaking av 4 rødviner laget på kun en drue type Vi smakte på viner laget på følgende drue typer:

Cabernet Sauvignon – den vanligste druen. Gir mørk rødfarge og smak av solbær og bjørnebær

Pionet Noir – Lys transparent med smak av friske røde bær

Syrah (eller Shiraz)– Smak varierer mye etter dyrkingsområde

Nebbiolo – italiensk drue (Nebio betyr tåke)

Vi lærte at Tanninen sitter i steinene og stilken på druen

Ifølge vår vinskjerpert er det ikke vitenskapelig bevist at en får hodepine etter inntak av rødvinn. Det er like mye tanniner i te og kaffe

Kvelden ble avsluttet med et forrykende ostebord med tilbehør



### «Et meir ute» 3 kurs kvelder

Vi har i løpet av vinteren hatt 3 kvelder med kurset «Et meir ute»

Første kurskveld var 5 februar hos Ane og hun veiledet oss igjennom rett etter rett, med nydelige smaker over bålpanna. Det ble røstipoteter med spekeskinke, kyllingsuppe, kjøttgryte og natron kaker med molter

«Et meir ute» del 2 ble også avholdt hos Ane 13. mars, her trosset vi regnværet og Ane bød igjen på flere retter laget på bålet. Det ble både, suppe, lapskaus og tortillalefse med noe godt, pinnebrød og ikke minst kanelboller.

Siste kvelden av kurset het «Et og drikk meir ute» kvelden ble arrangert på bålplassen litt inn langs lærerinne-stien 19 april. Kvelden startet med gløgg, videre på menyen denne kvelden var det wok med kjøttdeig og grønnsaker, og pinnebrød med rester inni 😊

Alle kveldene ble det brukt oppskrifter fra boka Et meir ute!



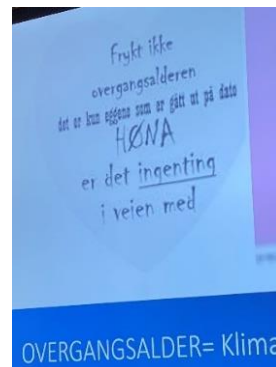
### Foredrag – kvinnekroppen i forandring

Felles møte med Nes BKL (vårt arrangement) Folvell 15.2

Foredragsholder Hege Lundring fra Jessheim Gynekologene

Det deltok ca 30 deltakere

Med tema: Kvinnekroppen i forandring, Overgangsplager og HPV vaksine



### Årsmøte i Akershus Bygdekvinnelag

Vi sto som arrangør sammen med Nes BKL

Sted: Bøndernes hus i Fenstad 16 mars

Matservering: Vi serverte rundstykker ved ankomst, gryte til lunsj, samt kaker, frukt og kaffe i alle pauser

Vi rigget og pyntet til møte på fredag og ryddet ut etter avslutning

Årsmøte deltakere, Ane, Eva og Åse deltok på møte som representanter fra ØU BKL



### Åpent møte med Ostefest

11 april var det ostefest på Follvell

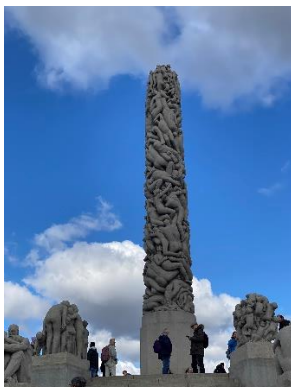
Foredragsholder: Katharina Sandberg Lund, hun er matfaglig ansvarlig på Ost Akademiet til Tine

Vi fikk svar på hvilke 4 ostetyper du alltid bør ha på et ostebord. Hvilke frukt og grønnsaker til hvilken ost, tørket frukt eller syltetøy, hvilken kjeks, eller skal vi servere brød.

Det var fullt hus på Follvell som smakte, smattet og koste seg med nydelige oster og tilbehør

### 27. april guidet Oslo tur

Oslo viste seg fra sin beste side med nydelig vårvær når vi besøkte Vigelandsparken lørdag 27. april. Vår guide Linda loset oss gjennom parken og Gustav Vigeland sin historie. Vi avsluttet med felles lunsj.



### **Planteauksjon i Rustad**

23 mai var det duket får den årlige planteauksjonen. Det deltok ca 30 deltakere Her var det mulig å gjøre gode kjøp på stauder som trives i vårt område, sommerblomster og matplanter.

Det ble servert kaffe og kaker til alle deltakerne

### **Kurs i teger fletting med Signe Irene Berg**

Vi har gjennom våren, sommeren og høsten hatt kurs i teger binding

Teger binding (bjørkerøtter som graves opp og flettes med)

Det er gjennomført følgende kurshelger

Lørdag 25 mai høste teger på myr

Lørdag og søndag 28-29 september 10-16 lørdag og 10-14 søndag

Lørdag og søndag 12-13 oktober 10-16 lørdag og 10-14 søndag

Det har i tillegg samlinger på eget initiativ for samling av røtter

### **30.5-1.6 Årnes dager**



Vi har siden tidlig 80 tallet samarbeidet med de andre bygdekvinnelagene i Nes om å selge rømmegrøt på Årnes dagene. Det er nå bare Nes BKL og oss Østre Udnes BKL igjen. Vi fikk til et fint arrangement til tross for noe dårlig vær de første dagene.

Arrangementet strekker seg over 3 dager og det er mange dugnadstimer og vakter som må på plass til et slikt arrangement. Disse ble fordelt mellom bygdekvinnelagene.

Vi solgte som tidligere år mange porsjoner med rømmegrøt, samt at vi i år også hadde salg av is.

Dette er et hyggelig og tradisjonelt arrangement for oss, og vi blir nok helt sikker også å finne på Årnes dagene i 2025.

## Sommeravslutning

I år som i fjor ble det arrangert sommeravslutning i Fallet 12 juni for lagets medlemmer og familie. Vi bød på rømmegrøt og spekemat, kaker og kaffe. Leker og aktiviteter for store og små på tunet. Quiz fra Eva, åresalg og peiskos i skjulet.



## Gamle Hvam sesongåpning 15.6

Vi fikk en henvendelse fra Gamle Hvam hvor de ønsket at vi bidro under sommeråpningen av Gamle Hvam 2024

Åpningen var lørdag 15 juni og vi bidro med stand hvor vi serverte smaksprøver på rabarbrasuppe og rabarbragrøt, samt at vi solgte sveler med rabarbrasyltetøy

Deltagelsen var et samarbeid med Nes Bygdekvinnelag

## Trandumskogen 29 august



Sensommertur til Trandumskogen. Vi var 15 stk som møtte Bosse Tangen i porten inn til minnesmerket. Han fortalte på inn og utpust hva som skjedde her under 2 verdenskrig. Vi kjente veldig på den stillheten (innimellom flystøy), og så for oss de tragiske sener som utspant se der. Bosse fortalte om skytebanen, som nå står som et flott monument. Etterpå ble vi bedt med til Nannestad Bygdemuseum til kaffe og kaker. Bosse fortalte om alt de hadde samlet. Her var det mange som mimret tilbake «gamle dager» og hadde både 1 og 2 historier og kunne bidra med ved synet av gamle skatter.



### Kulturminnedag

Vi markerte kulturminnedagen 3 september med mangfold og inkludering. Eva inviterte kvinnekaffen og medlemmene hjem til seg. Her ble det info om Lærerinne-stien og historien rund den. Samt at hun serverte rødbetsuppe og focaccia. Else hadde bakt nydelig eplekake til alle deltakerne.

### Leder- og inspirasjonssamling på Landbrukets hus i Oslo

Ane deltok på Leder- og inspirasjonssamling på Landbrukets hus i Oslo Onsdag 11. september arrangert av Akershus Bygdekvinnelag.

Over 30 bygdekvinner fra mange av våre lokallag var representert denne kvelden for å høre våre unge dyktige bygdekvinner Saskia, Maria og Aurora fortelle om sine tanker og idèer om hvordan bygdekvinnelaget kan bli mer attraktivt for unge kvinner.

Etterpå fikk vi besøk av Trine Skei Grande, som holdt et inspirerende foredrag om frivillighet og ledelse.

### Sopp tur

Sopptur og bålkos i nydelig høstvær søndag 15 september. Turen gikk fra Auli kirke og opp i skogen. Eva fortalte om de vanligste matsoppene og kom med gode tips om sopp og relevante inspirasjons bøker, før vi gikk ut på sopp leting. Alle fant gode matsopper, og mest traktkantareller, men også kantarell og fåresopp ble med tilbake i kurven. En av deltakerne var også heldig å finne svart trompetsopp, noe hun hadde lett etter i årevis. Tilbake ved bålet hadde Ane forberedt nydelig epledessert, og soppsuppen tilberedte hun mens vi andre fulgte nøye med. Takk for kunnskap, oppskrifter og godt selskap denne fine søndagen i september.





## Matfestivalen Brød og Crikus på Årnes

Dette er et arrangement vi deltar på sammen med Nes Bygdekvinnelag, og i år gikk arrangementet av stabelen 20. og 21. september. Vi arrangerte her Nes Mesterskap i potetskrelling hvor vinner går rett til Norges mesterskapet som arrangeres på Løten, og 2 og 3 plassen kvalifiserte seg til å delta på Akershus mesterskapet som arrangeres på Minnesund. Her kvalifiserte vår egen Ane seg til deltakelse. Det var mange flinke deltakere, og stor oppslutning. Dere vil også mest sannsynlig også finne oss på riksdekkende tv til vinteren 😊 sammen med Jon Almaas



Som kjent ønsker bygdekvinnelaget å bidra til minst mulig matsvin, så av alle de skrelte potetene ble det laget en helt nydelig potetsuppe som vi delte ut smaksprøver på og solgte. Tror vel oppskriften på potetsuppen var en av de mest fotografere på hele festivalen.

I tillegg hadde Ane matkurs – hvor tema var alt går i røra. Her fikk vi se og smake på 6 veldig gode alternativer til den tradisjonelle vaffelen

Matfestivalen Brød og Crikus er en godt besøk festival – og vi takker for at vi få være med



## Håndarbeidskafe

Det har i løpet av meldingsåret blitt arrangert 7 håndarbeidskafeer

Alle Håndarbeidskafèene er arrangert på Beite, gårdsbutikken på Hvam VGS. Sissel Bærøy har ledet alle og bidrar med hjelp og inspirasjon. Håndarbeidskaféen arrangeres på dagtid fra kl. 11.00. Det har vært skravling, kaffe og litt og bite i fra Beite både til de med og uten håndarbeid. Arrangementsdatoer har vært 22. november, 14. februar, 30. mars, 5. juni, 21. august og 25. september. På våren var det også mulig å besøke gartneriet som bugnet av sommerblomster

### **Nøysom prosjektet**

Det handler om bærekraftig forbruk, matsvinn, reparering og fiksing av ting, dyrke egen mat og kjemikal fritt hjem.

Prosjektet går over 2024 og 2025 og passer godt inn i vår arbeidsplan

Vi har hatt følgende prosjekt nå i vår, sommer og høst:

**Dyrk selv**, alt som kan dyrkes og spises

For barn og ungdom

Eva stilte med parseller

- Info møte, oppstartsmøte 17 april kl 18  
Enkel såing til potter og pallekarmer, prikling og formering med løk, knoller og stiklinger
- Kurskveld 2 – 15 mai planting og såing på frimark, Vanning og gjødsling
- Kurskveld 3 – 19 juni luking/tytning, bruk av ugras, gjødsling mm for de med parsell
- Kurskveld 4 – 14 august – høsting og bruk av vekstene
- Kurskveld 5 – høsting av resten, oppsummering med suppe på friske grønnsaker

### **Kvinnekafeen**

Vi har en Partnerskapsavtale Nes Kommune. Avtalen gjelder Kvinnekafeen.

Nes Bygdekvinnelag og vi har hatt en gang hver per måned og samarbeidet om juleavslutning og sommeravslutning.

- 31. oktober: Halloween, om skikken, gresskarsuppe og gresskar av stoffrester.
- 28. november: Pepperkaker og bygging av «trær» til Amfi sin pepperkakelandsby.
- 12. desember: Risgrøt
- 9. januar Tanker om året som gikk og det nye året. Diskusjon om hva som kan være morsomt å gjøre på Kvinnekafeen.
- 6. februar: Om samefolkets dag og fastelavn med boller
- 5. mars ble det laget kylling/fugl (påske) av garnrester
- 16. april: Vi sådde mikrogrønt av erter
- 7. mai: Om røde dager i mai
- 4. juni Rabarbrasuppe og -syltetøy
- 25. juni: Sommeravslutning med rømmegrøt
- 6. august vafler og bringebærsyltetøy
- 3 september – kulturminne-dag med rødbetsuppe hos Eva
- 1 oktober Søppelsortering
- 29 oktober – besøk på Røde Kors sin bruktbuikk i Vormsund
- 26. november – lage julegodt basert på dadler

### **Håndarbeids kurs**

- Redesign v/Bente Saghaugen  
16. november på Framtun  
Her ble det laget handlenett av avlagte tekstiler
- 19.3 på Framtun skole samlet 9 glade damer som hygget seg med ull og godt selskap. Varme gode sitteunderlag ble klare til påske, med gode opplæring og tips fra Sissel Bærøy og Bente Saghaugen

## Andre aktiviteter og deltakelser

- Strikk ung 40, lag mønster og hver med i konkurransen om ny bygdekvinnelags genser

Vi leverte flere gode bidrag:



- Vi har hatt med to av våre medlemmer som dommere i Akershus Bygdeungdomslag sitt fylkesmesterskap i borddekking og blomsterdekoring
- Vi var med på Felleskjøpet Årnes sin dag med såkurs og hageprat 25 april. Ane, Eva, Åse og Else stilte med gode tips
- 18. april hadde Ingvild kurs i blomsterdekoring for Akershus Bygdeungdomslag.
- Pynting av Auli kirke til høsttakkefest 20 oktober
- Pynting av Årnes kirke til barnedåp, presentasjon av årets konfirmanter samt gullkonfirmanter 22 september. Her gjenbrakte vi pynten fra Brød og Cirkus



- Eva har vært hos Kråkstad BKL og holdt foredrag om nyttevekster
- Eva har holdt kurs om håndlaget såpe for Eidsvoll Bygdekvinnelag
- Vi stilte med dommere til A/Ø kampen til bygdeungdomslaget 19 oktober i tevingene Fem om dagen og spekematretning

- Innslag i Raumnes 4.4.24 med lederen vår



- Vi fikk kr. 16.264,- i lokalbidrag fra Romerike Sparebank. Tusen takk



Følg oss gjerne på sosiale medier på Facebook og Instagram (ostreudnesbygdekvinnelag). Her legges ut alle kommende arrangement

Takk for et innholdsrikt år med masse aktivitet – tusen takk for all deltakelse 😊

### Styret i Østre Udnes Bygdekvinnelag 2023/2024

Nes 24.10.2024

*Ane Aanerud Grøndahl*  
Leder

*Ase Raknerud Hoel*  
Nestleder

*Eva Øvren*  
Kasserer

*Hanne Kopperud*  
Sekretær

*Ingvild Westby Mehren*  
Studieleder

*Anna Nabbing*  
Styremedlem