

LOGEMÖTE 2025-11-12

Det var busväder denna kväll med regn och blåst. Veckopengen fick gå till diesel istället för alkohol. 67 bröder hade anmält sig till mötet.



Bröderna Stefan, Claes, Glenn och Kenneth har checkat in

ÖM hälsade oss välkomna och gjorde en säkerhetsgenomgång. Förra mötets protokoll godkändes. Varken FS eller SkM hade något att rapportera. Glädjande nog har vi fått 8 st ansökningar om medlemskap i vår loge. Kanske rekord? Dessa balloterades och ska kallas till invigning på nästa möte dvs 26 november. Lägervärden Göran A upplyste om lägermöte i Kungsbacka 19 november. Där kommer ett föredrag att hållas om logen B155 Lars Gathenhielms bildande och historia. Samåkning dit kommer att ordnas. Även denna kväll kommer vi att göra insamling, ledd av ExÖM, till Afasiföreningen. Saldot för insamlingen till afasiföreningen står nu på 10 801 kr. Några bröder besökte logen i Lerum förra veckan och hade en hälsning med sig hem.



Några bröder vid besöket på logen i Lerum

Vår logeläkare broder Lennart påminde om nästa möte i seniorklubben 19 november kl 1300 samt att det är viktigt att vi tar influensasprutan.

LOGEMÖTE 2025-11-12

Vår CM upplyste om den övning söndag 23 november kl 10.00 som görs inför invigningen 26 november. Extra viktigt denna gång eftersom 8 st kommer att invigas.

Därefter gjorde broder Lasse Brorsson en fördjupning i ämnet högsta väsende. Vad är det vi egentligen tror på? Om jag förstod det rätt är det bara du själv som definierar detta.

Kaplan tog upp ämnet förlåtelse. Det krävs mod och kraft att förlåta. Det kan vara en process, som tar lite tid. När bad du om förlåtelse senast och när förlät du någon senast?

Denna kväll fick vi en gräddstuvad fläskgryta med kokt potatis, lingon och gurka samt kaffe och kaka.



Bröderna närmar sig lingonskålarna.

Efter måltiden berättade broder Kenneth Andersson om jordgubbar och företaget Vareborgs Bärödling. Broder Kenneth har tills helt nyligen drivit detta företag tillsammans med sin fru Birgit. Nu har nästa generation tagit över, men Kenneth och Birgit är fortfarande aktiva i verksamheten.



LOGEMÖTE 2025-11-12

Kenneths föräldrar började odla jordgubbar på 1960-talet och köpte gården i Vare 1967. Kenneth och hans fru övertog gården 1991. Sedan dess har odlingarna utvecklats helt fantastiskt. Nu säljs bortemot 800 000 liter jordgubbar per år och ca 200 personer är verksamma under högsäsong. De flesta jordgubbarna levereras direkt till butiker i närområdet. Dessutom finns det ju nu ett väldigt trevligt cafe ute vid gården. Kenneths dotter driver detta.



Jordgubben föddes på 1700-talet genom en korsning av 2 smultron. Sedan dess har ett otal jordgubbssorter tagits fram och de som vi åt som barn är sedan länge ersatta av andra sorter. På Vareborg har alltid smaken och kvaliteten premierats vid val av nya sorter. Plasten på jordgubbsfälten och plasttunnlarna ger en tidigare skörd. De plastpåsar vi sett på fälten är fyllda med sand och är till för att hålla fast plasten.

Jordgubbar är självpollinerande, men för att hjälpa till används humlor. Det finns engångsblommande jordgubbar som ger en kort och intensiv skörd samt remonterande som blommar och ger skörd flera gånger under säsongen. En engångsblommande planta kan ge ca 1 liter per säsong, medan de remonterande kan ge 3 gånger så mycket. Att Vareborgs jordgubbar smakar bäst har vi väl alla kunnat konstatera under åren.

Och sist men inte minst, Kenneth bjuder in oss till en guidad tur på Vareborg nästa sommar. Det ser vi verkligen fram emot!

Bakom kameran ExÖM och vid pennan SkM