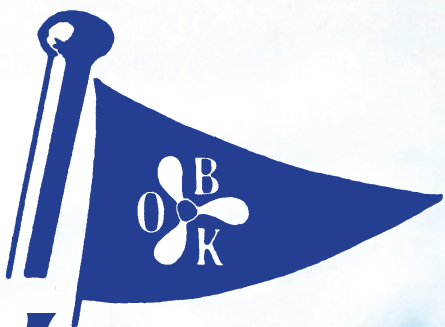
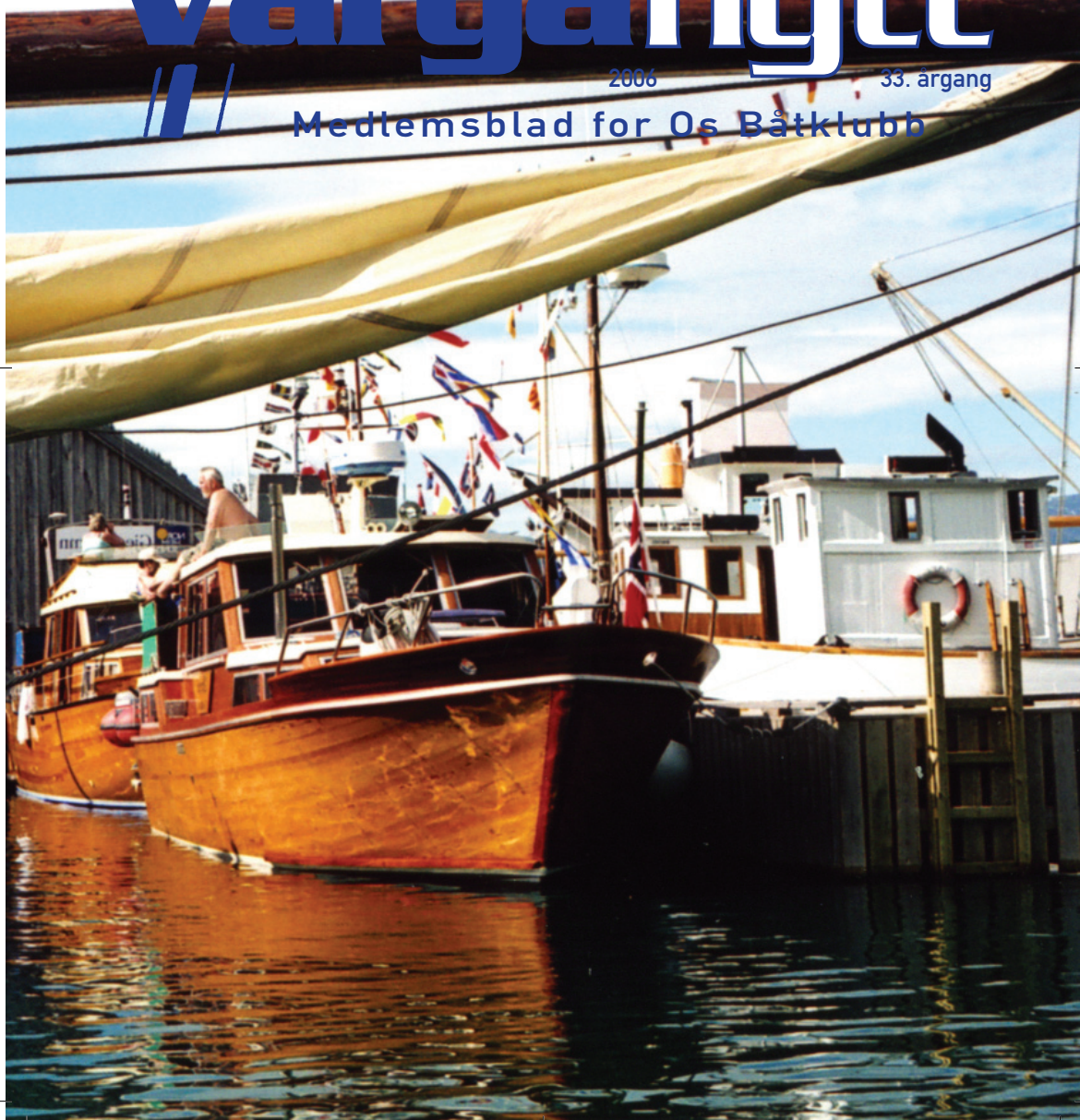




Varganytt

2006 33. årgang

Medlemsblad for Os Båtklubb





Organ for Os Båtklubb

Redaksjonskomitéen:

Torbjørn Engelsen tlf.: 56 30 28 81
90 78 91 41

Jan Erik Birkeland tlf.: 90 60 33 29

Truda Lyssand Lunde tlf.: 56 30 12 52

Joachim Nøkleby tlf.: 41 66 90 20

Redaksjonskomitéens adresse:

Os Båtklubb

Postboks 12

5201 Os

Bankkonto: 3631.50.16686

Opplysninger om bladet:

Opplag: 300

Antall utgivelser pr. år: 2

Forside foto: Trebåtfestivalen i
Norheimsund 2006.

Redaksjonen takker for seg!

Tante Truda's baccalao

Dette trenger du:

900 g ferdig utvannet klippfisk

1 dl olivenolje

4 hvitløkbåter

1 ss hakket persille

1 ss oregano

2 bokser herm. tomater (à 500 g)

1/2 spansk pepper

1/2 dl tørr hvitvin

pepper

evt. salt

Vann ut fisken godt til denne retten, gjerne i 2 dager, og fjern eventuelt skinn og ben. Skjær den opp i 5 cm store stykker.

Varm opp olivenoljen i en gryte og stek fisken gyllen. Ha i hakket hvitløk, persille, oregano og grovhakkede tomater samt den finhakkede spanske pepperen. Bland forsiktig. La alt småkoke i ca 5 minutter. Ha i hvitvin. Sett gryten i stekeovnen ved 220 C i 20 minutter. Smak til med pepper og salt hvis det er nødvendig. Servér bacalaoen glovarm med en god salat og kokte poteter til.



Redaksjonelt

De fleste av oss er vokst opp med hilsing, smil, hjelpsomhet og "style" i båtlivet. Det er med stor frustrasjon vi no opplever ufornuft i mange retninger blant en del nye "sjøfarende". "Du må f.... ikke tro at du kan bruke meg som fender", uttalte en prinsess 61 - kaptein til en kaptein på en ny Grand Banks 42, som ønsket å ligge på utsiden i en overfylt Leirvik havn.

Det er i sånne og lignende situasjoner at noen av oss holder på å miste fatningen, og således kanskje tape de gode sidene ved båtlivet.

Det er, kan hende, en utfordring å prøve å beholde roen, snu det andre kinnet til, og jobbe aktivt for at også disse "nye" båtfolk kan lære å stresse ned på sjøen.

Dette er vel eneste måte å ikke bli som dem, fingervisende, bølgeskapende, uhjelpsomme skippere uten "style". Vi må antagelig streve litt for å beholde det gode båtlivet.

Kampen mot uvettid fart og navigering får vi overlate til kommende sertifikatopplæring.

Ellers har sommeren vært fantastisk med mye godt vær. Det virker som om medlemmene i O.B.K. har benyttet dette til fulle.

Slik også med redaksjonen i Varga Nytt som ikke klarte å få inn stoff, og av den grunn ikke fikk ut sommernummeret av bladet.

Vi beklager dette.

Ha et behagelig vinteropplag...

Red.



VITAR OSS AV SMÅ OG STORE



PROPELLSKADER

Før



Etter



**Salg av nye
propeller/propell-
utstyr og annet
båutstyr.
Gode priser -
Be om tilbud!**

**SVEIS &
PROPELL
SERVICE**

Svein Orrebakken
5222 Nordstrøno
tlf. 56 30 84 24
dag/kveld/helg



*- og resultatet blir alltid
GODT SOM NYTT!*

Propellreparasjoner og alt innen reparasjon/
sveising. Aluminium, rustfritt, bronse,
støpejern og stål.

TIL ALLE REDERE/BÅTEIERERE:

*Vi har den glede av å tilby service og
reparasjon på alle typer PROPELLER, uansett
størrelse eller skadens omfang (brudd, skade,
tæring, avbalansering). Reparasjon av
propellen vil aldri koste mer enn
HALVPARTEN av ny pris.*

**FAST PRIS • GARANTERT ARBEIDE
• RASK LEVERING**

Hastejobber blir prioritert!

**Ellers påtar vi oss alle typer
reparasjon/sveising:**

- Undervannshus (finnebrudd, skade m.m.)
- Aggregater (brudd, knust, skadet m.m.)
- Alle typer knekte flenser, ører m.m.
- Tanker (alle typer/alle mål)
- Rekkverk, stiger, m.m.
- Støpejern (brudd sprekker, m.m.)
- Oppbygging av slidedeler
- Vanskelig sveisbare metaller
- «Tæring» (Blokke, pumper, hylser, motorer, gear m.m.)
- Reparasjoner av master til seilbåter, m.m.
- 10 tonnns båtcran og god kaiplass
- Mobilt utstyr
- Hente- og bringeservice innen Bergen og omegn
- Inn- og utlevering Bergen sentrum
- Sender over hele landet



Hardanger Trebåtfestival

Hvert år arrangeres det i midten av juni en kombinert og allsidig musikk og trebåtfestival i Nordheimsund. Konsertene foregår i forskjellige kulturhus på stedet, og også fra flytende scene i havnebassenget. Torg-handel både ute og i telt, med all slags husflid, kunst o.l.

Rikelig med mat og serveringssteder er også tilgjengelig.

For noen år siden bygde de ut havneanlegget på en utmerket måte, og når vi besøker festivalen er der vaktbåt som finner høvelig plass til alle. Man behøver absolutt ikke ha trebåt for å bli ivaretatt.

Som båtinteressert, er der omvisning hos Djupevåg båtbyggeri og på fartøyvernssenteret.

I tillegg til å ta alle de nydelige tre-



og veteranbåtene i nærmere øyesyn, er det et utrolig sosialt miljø, hvor musikk- og artistinteresserte, er nyskjerrige på båtlivet, og omvendt. En god kombinasjon!

Undertegnede har besøkt festivalen fem ganger. I 8 knop, men på tross av mange nautiske mil, så gir det mersmak.

Flintstone - Yabadabadoo!



Essostasjonen på Os

«Din komplette marina!»



Godt utvalg i
Askeladden
utleiebåter



Alltid....

-  **Iskald** brus på boks!
-  **Billig** diesel
-  **Ferske** bakevarer
-  **God** kaiplass
-  **God** service



- Butikk/Storkiosk
- Verksted
- Vaskehall
- Leiebiler
- Leiebåter

Tlf.:
56 30 43 30
Fax:
56 30 43 35

Os Veiservice A/S
Postboks 44 - 5201 Os





Vargastyret informerer om følgende

- Ansvarsområder for kommittede medlemmer:

Brygge A = Helmer, Trond og Birger
Brygge B = Arne Aa, Jan Per og Birger
Brygge C = Norvall, Harald og Birger

Slipping = Alle har sin vakt/ansvar etter liste.

Måleravlesning strøm-brygger og opplagsplass = Trond og Harald

Bryggefortøyninger = Arne Aa og Helmer

Bygge- og anleggsarbeid naustboder = Birger, Norvall og Trond

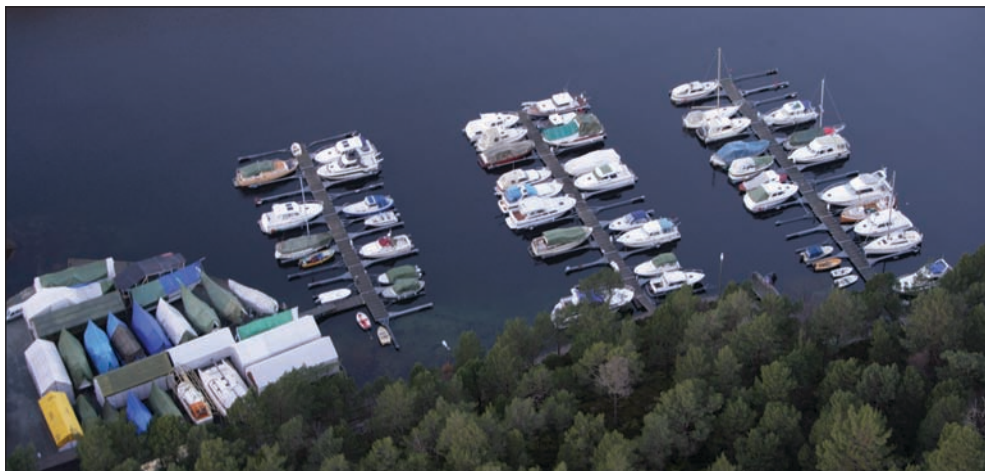
Vedlikehold vei og opplagsplass = Jan Per og Harald

Vedlikehold slippet og gangveien = Alle

Plassering av vinteropplag båter = Birger, Helmer (Alle)

Utsetting av vinteropplag båter = Birger, Helmer (Alle)

Båutsetting lørdag 21.april 2007



- Minner også om plikter til å holde bryggene fri for groe og skjellvekster.
- Bunnfortøyninger av bryggene er sjekket og godkjent av Os dykkerklubb med bilde og dokumentasjon.
- Klubbmedlemmer uten båt er ikke automatisk medlem av KNBF.

Vennlig hilsen Birger Gjerde



**Spar strøm med
LUFT-LUFT VARMEPUMPE**



Sanyo 6 kw,
- energiklasse A
- tilpasset norsk klima
- montert på 1-2-3

**Sertifisert
varme-
pumpe
monter**

Garantert av
Ahlseil Norge

Erfaring som varmer... Torbjørn Engelsen
mobil **907 89 141**

SØNNAK
by EXIDE

nautilus



Nautilus-batteriene er bygget med tanke på å gi båt-, hytte- og campingvogneiere et optimalt batteri for deres spesielle behov. Nautilus for deg som tenker kvalitet.

- Vedlikeholdsfritt
- Høy lademottagelighet
- Meget lav selvutladning
- Meget gode cyclingsegenskaper

EXIDE SØNNAK AS, TLF.: 22 72 24 30 - TELEFAX: 22 64 45 55

OSBÅT

Tlf.: 56 30 81 30
Faks: 56 30 81 40

- Konsulentarbeid
- Tilstandsrapporter på båter
- Skadeanalyse
- Opplæring

E-post: osbat@online.no
Askvik – 5220 HAGEVIK



Lubbesild

Dei som høyrer til den eldre generasjonen, den generasjonen som opplevde krigen, har nok minne om kor viktig sild og fisk var for oss i krigsåra. Dei som er unge i dag har nok høyrte dei eldre fortelja om kor leie dei var av den evindelege lubbesildmiddagen. Eg for min del må vedgå at eg slett ikkje var lei av sildemiddagane, men eg hugsar at bror min sa ein gong: "Får eg sild i dag og Mor, så kjem eg til å svetta sildulja".

Her vil eg ta for meg korleis me heime stelte til denne lubbesilda vintars tid.

Silda me fekk i januar månad, storsilda, var den me helst ville ha, ho hadde ikkje gytt og var svært feit. Den silda som kom seinare, vårsilda, hadde gytt og var mager. Me kjøpte av den og, men då helst til för åt beista, kyr og gris.

Ut i januar tok folk til å venta på silda, og så ein dag gjekk det gysje i bygda at no låg det båt ved kaien med sild. Folk strøymde då til kaien berande på korg, bytte eller spann. Somme kom med hest og kjerre med heil eller halvkassar oppi, og mange för heimatt med ein halv eller ein heil hektoliter sild i kjerra. Eg kan diverre ikkje hugsa kva me betalte för ein hektoliter eller ein halv hektoliter med sild, men eg meiner det var under ti kroner för ein heil kasse (1 hl).

Ja, så var det til med sløyning, og då laut alle i huset som kunne, vera med. Silderogna tok me varsamt og la för seg, ho vart lettsalta og røykt den og. Annan innmat vart sortert för seg og seinare kokt til mat åt grisen.

Den sløyde silda med hovudet på, vart kasta i vaskestampen, og fekk seg

ein grundig vask, og så over i saltestampen. Den mest erfarne i huset laga til laken som var av grovt salt og nett så sterk at ei mellom- stor potet svedde i laken. I laken låg silda i vel så eit døger, og så var den neste prosessen røyking.

Når det var lagleg ver, det vil seia når veret ikkje var för kaldt til å halda til ute, så gjekk det greitt å bala med sløyning og stell i eldhuset. Trefte det derimot til med sprengkulde som det sjølvsagt hende midtvintars tid, ja så tok me heile bestyret med oss ned i floren, der det til vanleg var varmt nok å sitja med dette arbeidet.

Når silda hadde lege lenge nok i laken, så måtte me spensla to og to silder. Det vil seia at me tok to silder og tredde hovudet på den eine inn gjennom hovudet på den andre. Dette var det me kalte spensel og det var enkelt å hengja spensla sild over ribbene under taket i eldhuset. Så var det å gå til markars og riva frisk brakje til å leggja på bålet i grua. Når brakjen vart lagd på elden, så vart eldhuset fullt av røyk med ein gong. Eit par tre dagar vart det fyrte opp slik, men grua vart elles brukt når det var klesvask, så silda vart røykt mange gongar ut over vintaren.

I den første tida etter at silda var hengt opp, henta me inn kokesild, men etter kvart vart silda för turr så ho fekk hengja i fred. Så var det å venta til gauken tok til å gala, og fyrst då kom lubbesilda på bordet, og dess feitare ho var, dess betre. Kvar og ein rundt bordet tok si sild, skar av hovudet og sporen, bøygde så silda att og fram mellom hendene, delte henne og flekte skinnet av, tok ut beinet og reiv

KAFE • CATERING • PUB



MATSTOVA

Midt i sentrum - 5200 OS
For god mat og godt miljø



- **Selskaps middag**
- **Gryteretter**
- **Snitter**
- **Koldtbord**
- **Overtidsmat**
- **Selskapslokaler**

Ta med hjem service!
Telefon 56 30 10 55

bukdelen av. Først då var sildemiddagen klar.

Det er klårt at lubbesildmiddag var ein god matressurs i alle dei fem krigsåra, ja, for mange også i seinare år.

Eg kan hugsa at det var lett å riva med seg ei sild når me for til fjells etter sauene, hesten eller eit beist, og for me på sjøen på fiske, så var det greitt å slengja med i rypesekken eit spensel lubbesild til nista.

Besten

P.S. Kjært barn har mange namn, so og me silda. Eg slo opp i ”Norsk ordbok” av Ivar Aasen og fann der:” Lubbesild,

lubbetorsk og fl. Fisk med en but el. avrundet skikkelse. Lubben adj. but el. rundaktig, fyldig.”

Det er ikke alltid det passer å gå i banken.

**Derfor kan du bruke Nordea
når det passer deg best.**

Besøk oss på www.nordea.no

Vi gir deg bedre råd

Nordea 

Avd. Os - Tlf. 56 57 01 00



MALERMESTER

ALF HJELLE & SØNN A.S



BUTIKK I LANDBODEN

TLF.: 56 30 17 05

GODE TILBUD PÅ BÅTPRODUKTER!

Ut på sjøen?
Båtsportkart -
sjøkart og båtbøker
høre med til turen.

M.K.OLSEN
INTERBOK

Tlf.: 56 30 04 30 - Fax: 56 30 29 80

m.k.olsen@interbok.no

OS & FUSA POSTEN

Boks 273 - 5203 Os

Tlf.: 56 30 29 50 - Fax: 56 30 24 77

e-post: post@osogfusa.no



**Godt verktøy
er halve jobben!**

*Velkommen til hyggelig handel hos
jernvarehandleren med kvalitet og service.*

P. M. SÆLEN & CO. A/S

Telefon: 56 30 44 90

JERNIA



Havnen



Vi behøver ikke dra langt fra Varga før vi er i vårt båt-eldorado. Som oftest går turen vest til Austevoll eller Fitjarøyene, men om man ønsker kortere reise, er blandt annet Vinnes, Baldersheim og Strandvik fine reisemål. Her kan man kombinere båt med tur og mosjon. Sykkeltur fra Vinnes mot Fusa og evt. Eikelandssosen, i landlige og velholdte omgivelser. Man ligger trygt på Vinnes ved gjestekaier ytterst på flytebryggene.

Det samme gjelder ved kommunekaien innenfor moloen i Baldersheim.

I Strandvik har Leigland Bygg laget fin gjestekai, ved fabrikkhallen, innenfor moloen.

Her kan man også ligge ytterst på båtforeningens tre flytebrygger.

Alle tre stedene har kolonialbutikk i nærheten. I gamle "handelslaget" i Strandvik ca. ti min. gange fra kaien, er det restaurant med god mat og atmosfære med fin utsikt utover fjorden.



Medlemslister for klubben

Sveinung Aga,	Tlf.: 56 30 06 26/958 77 176	Egil J. Haugland,	Tlf.: 56 30 72 66/952 85 044
Tor A. Aksnes,	Tlf.: 56 30 65 25/901 84 297	Olav Haugland,	Tlf.: 56 30 04 63/911 27 323
Bjørn Alræk,	Tlf.: 55 13 05 78/905 81 233	Stein R. Haugland,	Tlf.: 55 10 12 81/995 45 820
Atle Askeland,	Tlf.: 56 30 12 21	Narve Haugsdal,	Tlf.: 56 30 67 20/901 41 627
Jan Per Berge,	Tlf.: 56 30 18 16/901 70 329	Rune Haugsdal,	Tlf.: 952 28 458
Jan E. Bilsbak,	Tlf.: 56 30 64 44/950 62 076	Terje Haugsdal,	Tlf.: 56 30 10 62/906 79 589
Jan E. Birkeland,	Tlf.: 55 13 11 18/906 03 329	Leiv G. Heggland,	Tlf.: 56 30 83 24
Johannes Bjørkelund,	Tlf.: 56 30 53 30/930 92 285	Torleif Heggland,	Tlf.: 56 30 73 05/971 67 093
Kåre Bjørnevik,	Tlf.: 56 30 58 72/918 04 459	Jan B. Heilund,	Tlf.: 56 30 27 07/478 77 722
Johannes Bolstad,	Tlf.: 56 30 12 69/924 44 478	Arild Helland,	Tlf.: 55 11 02 09
Magne Brekke,	Tlf.: 56 30 25 76/901 64 179	Erik B. Hennes,	Tlf.: 56 30 08 33/916 80 959
Nils Georg Brekke,	Tlf.: 56 30 00 52/950 87 295	Harry A. Herland,	Tlf.: 56 30 59 57/928 57 800
Helge Brudvik,	Tlf.: 55 13 08 26	Oddvar Herland,	Tlf.: 56 30 09 28
Nelly Dalland,	Tlf.: 56 30 15 56	Rune Hjelte,	Tlf.: 56 30 28 92/900 28 746
Sveinung Dalland,	Tlf.: 911 88 318	Kåre Bjørnevik,	Tlf.: 56 30 58 72/918 04 459
Jan Siggurd Djuvik,	Tlf.: 56 30 02 02/416 78 145	Knut Hjertnes,	Tlf.: 56 30 26 54/946 05 340
Anne Bjørg Drageset,	Tlf.: 56 30 20 05/441 63 245	Terje Hjertnes,	Tlf.: 56 30 86 34
Bjarne Drageset,	Tlf.: 56 30 00 66	Olav Horvik,	Tlf.: 56 30 15 31/926 65 027
Paul Drageset,	Tlf.: 56 30 09 71/918 95 178	Per Olav Horvik,	Tlf.: 56 30 66 76/415 24 798
Paul O. Drange,	Tlf.: 56 30 08 88/411 06 581	Bjørn Hægland,	Tlf.: 56 30 20 48/930 03 966
Monica Døsen,	Tlf.: 56 30 61 69/958 92 293	Bjørn A. Høgsve,	Tlf.: 945 01 484
Helge Eide,	Tlf.: 55 27 00 29/926 08 979	Svein Håvik,	Tlf.: 56 30 64 06/915 93 322
Knut Enes,	Tlf.: 55 26 78 65	Inge R. Jacobsen,	Tlf.: 56 30 12 37
Terje Enes,	Tlf.: 56 14 09 25/480 43 768	Rolf I. Jacobsen,	Tlf.: 55 91 09 59/911 83 898
Leif Engebretsen,	Tlf.: 56 30 51 58/418 41 664	Erik Jansen,	Tlf.: 56 30 62 04/952 31 520
Torbjørn Engelsen,	Tlf.: 56 30 28 81/907 89 141	Robert Jensen,	Tlf.: 56 30 08 73/901 84 918
Roald Fiksen,	Tlf.: 56 30 29 45/980 46 768	John Johnsen,	Tlf.: 56 30 00 46/905 28 517
Siggurd Flaterås,	Tlf.: 56 30 22 56	Helmer Jørgensen,	Tlf.: 56 30 05 69/916 16 309
Ole R. Flister,	Tlf.: 56 30 55 81/920 47 408	Trond Jørgensen,	Tlf.: 56 30 08 76/952 85 041
Finn B. Fredriksen,	Tlf.: 56 30 54 93/958 04 279	Bjørn Kaland,	Tlf.: 56 30 09 16/928 36 575
Karsten Gamlemshaug,	Tlf.: 56 30 07 69	Morten Kaland,	Tlf.: 56 30 83 56/934 18 669
Karsten Gausvik,	Tlf.: 56 30 63 28/930 31 837	Ottar Karlsen,	Tlf.: 56 30 64 17/909 62 776
Birger Gjerde,	Tlf.: 56 30 02 57/900 24 849	Leif Otto Klakegg,	Tlf.: 56 30 23 12/991 58 512
Erlend Gjerdevik,	Tlf.: 56 30 23 38/911 09 361	Gunnar Klyve,	Tlf.: 56 30 12 19/480 21 396
Aksel Gjersvik,	Tlf.: 56 30 15 59/950 47 947	Kjetil G. Klyve,	Tlf.: 992 41 640
Oddvar M. Hagland,	Tlf.: 56 30 02 68/906 95 811	Oddbjørn Klyve,	Tlf.: 56 30 02 23/450 49 305
Trond Hansen,	Tlf.: 56 30 06 73/924 96 142	Arne Kræmer,	Tlf.: 56 30 02 96/971 65 290
Arne J. Haugland,	Tlf.: 56 30 60 55/997 16 846	Magne Kuven,	Tlf.: 56 30 08 81

Odd Kvaal,	Tlf.: 55 29 50 57/970 73 455	May Britt Savland,	Tlf.: 56 30 17 84/915 12 467
Anita Tveit Kvåle,	Tlf.: 909 18 641	Nordvald Skåtøy,	Tlf.: 56 30 17 98/412 01 716
Willy Langhelle,	Tlf.: 56 30 61 77	Per Solberg,	Tlf.: 56 30 56 08/957 29 087
Asbjørn Larsen,	Tlf.: 56 30 13 67/932 39 656	Geir Soltvedt,	Tlf.: 55 24 21 96
Tore Lehrmann,	Tlf.: 56 30 15 38/901 35 662	Holger Soltwedel,	Tlf.: 56 30 12 74/959 28 313
Trond Lekven,	Tlf.: 56 30 51 46	Ørnulf Stene,	Tlf.: 56 30 07 17/993 36 214
Ingvar Lepsøe,	Tlf.: 56 30 10 30/901 72 572	Kurt Storemark,	Tlf.: 56 30 15 92/478 08 550
Gunnar Ludvigsen,	Tlf.: 56 30 52 09/990 03 408	Ole Georg Storum,	Tlf.: 56 30 55 14/415 16 769
Anskar Lund,	Tlf.: 56 30 72 44/992 34 214	Harald Strøm,	Tlf.: 56 30 13 57/907 37 004
Norvall Lunde,	Tlf.: 56 30 50 97/480 76 676	Anne Kari K. Støle,	Tlf.: 56 30 71 85/901 89 616
Odd Gunnar Lunde,	Tlf.: 56 30 55 16/900 68 752	Kjell B. Størksen,	Tlf.: 56 30 98 00/952 42 712
Trond Lunde,	Tlf.: 56 30 51 30	Steinar Størkson,	Tlf.: 56 57 62 02/917 11 994
Truda Lunde,	Tlf.: 56 30 12 52/908 87 458	Stein Størkson,	Tlf.: 56 30 08 71/412 28 557
Ole Lundetre,	Tlf.: 56 30 07 84/901 36 703	Bent Arne Søreide,	Tlf.: 56 30 61 89/905 78 164
Arve Lyssand,	Tlf.: 56 30 12 38/990 92 937	Harald Søvik,	Tlf.: 56 30 61 24/905 29 863
Martin Marskar,	Tlf.: 64 98 84 65/906 66 123	Arnt Eivind Sørve,	Tlf.: 56 30 03 08/478 08 006
Eirik Midtbø,	Tlf.: 56 30 74 23/908 01 570	Olav Tøsdal jr.,	Tlf.: 56 30 24 46
Bjørn Moberg,	Tlf.: 9208 3313/951 52 306	Bjørn Valle,	Tlf.: 56 30 01 69
Tore Moberg,	Tlf.: 56 30 07 43/926 32 255	Torstein Wiberg,	Tlf.: 56 57 21 40/913 43 162
Rolf Mosaker,	Tlf.: 56 30 03 65/909 90 300	Liv Vikne,	Tlf.: 56 30 07 10/481 83 281
Magnar Nesbjørg,	Tlf.: 56 30 12 44	Arne Aasheim,	Tlf.: 56 30 13 69/901 77 513
Bengt N-Pedersen,	Tlf.: 56 30 23 02/441 27 340		
Einar Nordbø,	Tlf.: 56 30 01 98/908 40 387		
Hans Nybø,	Tlf.: 56 30 58 86/901 77 530		
Arne Næss,	Tlf.: 56 30 17 66/980 55 652		
Joachim Nøkleby,	Tlf.: 41 66 90 20		
Bjørn Olsen,	Tlf.: 56 30 97 92/415 32 332		
Gunnar Omdal,	Tlf.: 56 30 08 85/909 18 396		
Christian Pedersen,	Tlf.: 56 30 02 14/932 10 954		
Nils Petter Pedersen,	Tlf.: 56 30 60 63		
Ole Martin Pedersen,	Tlf.: 56 30 00 23/952 06 393		
Tom Dale Pedersen,	Tlf.: 56 30 00 23/952 06 393		
Jan Ove Petersen,	Tlf.: 56 30 12 53/959 94 312		
Sverre Riise,	Tlf.: 56 30 51 47/984 25 551		
Tore Rykkel,	Tlf.: 56 30 20 30/982 27 622		
Gunnar Savland,	Tlf.: 56 30 17 35/958 13 104		
Jan Christian Savland,	Tlf.: 55 92 44 25 /415 15 479		



LANGSKIPSNAUST OG HOVDINGSSETE

Nils Georg Brekke

Då Håkon Håkonsson skulle kronast til konge i 1247, måtte bryllupsfesten haldast i eit stort langskipsnaust, for det var ikkje store nok hus på kongsgarden på Holmen ved Vågen i Bergen. Etter det bygde kongen to store steinhallar som stod ferdige til 1261, og den eine av dei står der i enno i dag, Håkonshallen; ein staseleg festhall. Men spør vi oss om storleiken på langskipsnaustet – det skal ha hatt ei golvflate vesentleg større enn Håkonshallen - då må vi gå til sagalitteraturen for å finna ut kor store skip som sto i slike naust i mellomalderen.

Håkon Håkonsson hadde tre havgåande skip, Korssuden, Mariasuden og Kristsuden. Det største av desse hadde 37 "rom", det vil seia mellomrom mellom spanta i skipet. Ut frå normalmål og armlengd på ein vaksen rorskar kan ein tenkja seg at eit rom må vera omlag 1.2 – 1.3 meter, og då må lengda på eit slikt stort havskip ha vore nærare 50 meter, det vil seia omlag dobbelt så stort som Gokstadskipet. Det gir oss ei aning om dimensjonane på dei største vikingskipa. Eit skip som Olav Tryggvassons Ormen Lange var bygt etter førebilete frå skipet til Reidulv den Rame; eitt av dei vakraste skip som var bygt i Norderlanda.

Om vi skulle vera i tvil om sanningsgehalten i sagalitteraturen på dette punktet, kan vi ta oss ein tur til Bryggens Museum i Bergen, som ligg i Dreggen like innanfor den gamle kongsgarden på Holmen. Til venstre for inngangsdøra på museet, utvendig på bygningen, mot vest, heng det ein kopi av eit stort skipsror, ei styreåre, som må skriva seg frå eit havgåande skip. Dette er eit funn som gjort under utgravingane på Bryggen. Lengda på dette roret er over sju meter, og då kan vi sjølve rekna ut høgda frå vasslinja og opp til æsinga. Dette roret har stått på eit stort skip.

Og skipssmedane som bygde desse skipa – smed var i vikingtida også nemninga på den dyktige tømmermannen – var av bondeslekt, frå kystbygdene på Vestlandet. Sjølv sagt var ikkje dette kvar manns kunst, vi må rekna med at det var ein kunnskap og ein kompetanse som gjekk i arv i slektene, og at det var dei mest haghendte som førte tømmermannsbila og kniven. Når vi ser på presisjonsnivået i dette arbeidet, kan vi berre falla i undring over dugleiken med å arbeida i tre, og vi ser at vi er langt unna dette nivået i vår teknologiske tidsalder.

Men vi har belegg for at det var dei dugande byggmeistrane mellom bøndene som bygde både skipa og dei store nausta. I dei gamle landskapslovene frå mellomalderen var det fastlagt ei ordning med at bøndene i ei skipreide skulle kontrollera leidangsskipet som vart bygt av bøndene i granneskipeida og sjå til at det var sjøført og godt bygt – ei god kontrollordning på høgd med Veritas. Leidangsskipa høyrde til i det landevernet som Håkon den gode skipa på 900-talet, som ein del av forsvarsordninga. Han delte landet inn i skipreider, som skulle vera så store område, ressursmessig, at ein kunne utstyra eit langskip med 24 mann og fullt utstyr i kvar skipreide. Dette var bakgrunnen for dei norske kommunane, som vart skipa etter dei nye formannsskapslovene i 1837, på grunnlag av dei gamle skipreidegrensene. Og desse grensene stod ved lag til 1964, til bilens tidsalder. Mellomalderens skipreide i Os vart kalla Framnes, etter det store neset, Bjørnatrynet, som stikk fram i fjorden, og denne skipreida omfatta Os, Samnanger og nordre del av Fusa. Leidangsskipet og naustet stod truleg i Lekvenvågen.

Korleis eit slikt stort langskipsnaust såg ut på 300-talet, får vi eit bilete av gjennom den rekonstruksjonen som er gjort av langskipsnaustet på hovdinggarden på Stend i Fana. Dette er altså frå ein periode då dei mange bygdehovdingane ikkje var samla under eitt riksstyre, slik Harald Hårfagre gjorde

på 800-talet. Hovdingen på Stend har hatt eit stort skip, og teikninga viser korleis dette naustet kan ha vore bygt.

Kjelde: Kulturhistorisk vegbok. Bergen 1993. Norsk arkitekturhistorie. Oslo 2003.

Illustrasjon:



Rekonstruksjonsskisse av langskipsnaustet i Bjørvika på Stend. Naustet var 32 meter langt, det hadde krumma langvegger, og det var 8,5 meter på det breiaste og 7 meter i endane. Langveggene var bygde av halvkloyvingar, og innanfor var det to rekkjer av stolpar som bar taket. Her kan det då ha stått eit skip av om lag same storleik som Gokstadskipet i Vestfold. Teikning: Lars Tangedal, Bergen Museum.

Drømmen om å...

DRA TIL

SJØS

2007

Reklamebyrå A&Z







Båtmessen i Bergen

www.dratilsjos.no

Velkommen til

Dra til Sjøs i Aenum Bergen

15. - 18. februar 2007

For nærmere informasjon kontakt: Dra til Sjøs AS, Solheimsgaten 11, 5058 Bergen , Tlf: 55 60 67 10, Faks: 55 60 67 03, E-mail: salg@dratilsjos.no





Odd Larsen A/S

Eit mangfoldig handelshus

Vårt handelshus og gjestehavn har det meste for dei fleste, både til vanns og til lands:

**Ojleprodukter - sport / fritid - jernvarer - båtutstyr
fargehandel - utstyrvarer - SPAR dagligvarer**



Åpningstider:
Mandag - Lørdag 09⁰⁰ - 20⁰⁰

Bunkring: kortautomat

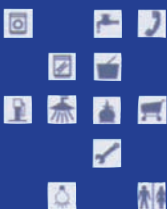
FITJAR ligg midt mellom Bergen og Haugesund, ved porten til Fitjarøyene - båtsportkart nr. 19.

Odd Larsen A/S
5419 Fitjar

Telefon
53 57 5000

Fax
53 57 5501

Mob
95 77 95 05








-saksen



Utilgjengelige ferskvannstanker i båt er rene bakteriebomber, men du kan løse problemet med et eget lite renseanlegg ombord.

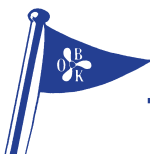
Den aller enkleste varianten er vannmaskinen til Tone Hasle Akerholt i Tønsberg. Hun representerer Nikken, som har utviklet en beholder som manuell må fylles med vann og som på enkelt vis kjøres gjennom et filtersystem. Denne har ikke den samme store kapasiteten som de fastmonterte, men gir ifølge Tone en god og trygg kvalitet for den som ønsker en portabel, enkel løsning på kvalitetsvann til vannglasset eller kaffekoppen.

Det er altså håp for oss som ønsker å drikke ferskvann ombord. La behovet ditt

avgjøre valg av løsninger og la forhandlere og produsenter selv dokumentere testresultatene. Men for all del, bytt filterne regelmessig. Bakteriene legger seg lett på et gammelt og velbrukt filter. Og da er vi jo like langt.

En drøy million nordmenn drikker vann som ikke holder en akseptabel kvalitet. Det betyr også at vi kan regne med at dårlig vann gir 300.000 sykedager i året. At en rekke norske vannverk ikke holder europeisk standard, sier sitt. Derfor er det kanskje greit å satse på sitt eget lille vannverk ombord?

Sakset fra båtmagasinet nov. 06



Pinseturen 2006

I år, som i fjor, gikk pinseturen til Smedholmen, rett vest av Fitjar sentrum. Det blåste ganske friskt, men 15 båter tok turen fra Varga!





Din samarbeids-
parner til båt-
vedlikeholdet.



Du finner oss i
Naustevågen på
Halhjem.

**DITT KOMPLETTE BÅTVERKSTED. SLIPP OPPTIL 50 fot/25 tonn.
OGSÅ OVERBYGD SLIPP**

Vi har det du trenger til båtpussen. Vi har gode priser på det meste til båten.
Har du problemer med noe i din båt? TA KONTAKT MED OSS I DAG.
VAKTTELEFON: 56 30 84 94

Benytt ditt lokale regnskapsbyrå



Jan Olav Lund

Leif Ragnar Tveit

D R A N G E ' S

**BÅTSERVICE & CO.
MARINA – VERKSTED**

www.drange.no

Tlf 56 30 90 69 Fax 56 30 93 00

DRANGSNESET 23, 5215 LYSEKLOSTER

- DIESEL OG BENSIN
- DØGNÅPEN KORTPUMPE
- MOTORREPARASJON
- KRAN LØFTER 4,5 TONN
- SALG SERVICE
- JOHNSON – EVINRUDE
- MERCURY – MERCUISER
- SUZUKI – ZODIAC



Postboks 127, 5857 Bergen

55 13 21 00 - 91 17 73 88

- Båtkalesjer
 - Formsying
 - Rens
 - Impregnering
 - Båtputer
 - Reparasjoner
 - Omtrekking
 - Markiser
- 6600 KALESJE-MALER**

RABATT TIL MEDLEMMER AV BÅTKLUBBEN!

TESS^{PSF}

SLANGER - TJENESTER - DVHP



Vi leverer det du trenger

til drift og vedlikehold i nærmeste havn.

I vårt rikholdige produktutvalg finner du alt fra slanger og kuplinger, olje, hydraulikk og verktøy til arbeidsklær og personlig verneutstyr.

Du kan bestille på telefon, telefax eller e-post.

Prøv vår hjemmeside: www.tess.no

TESS^{PSF} vest as

Avdelinger 16 steder i Rogaland og Hordaland

Tlf. Kokstad: 55 11 47 00 - Fax: 55 11 47 01

Slangevakt: 913 91 141

Kommer du sjøveien?



Kafé Ole B

Buena Kai
Lysefjorden - Os
tlf. 56 30 45 44 • E-post: kafeoleb@c2i.net