

Aktivitetar vår 2001

Arrangement	Dato	Mnd	Ansvarleg
Gudstenestedtaking	25. feb.		
Årsmøte T.poll	6. mars		
Øvingshelg	10.11. mars		
Dugnad Gravdal skule	21. april		
Frelesarmeen	30. mars		
Dugnad Gravdal skule	28. april		
Konsert / kakeletteri	12. mai		
Nasjonaldag	17. mai		
Songarstemne-Måløy	26. mai		
Jonsokafta - dans	23. juni		
Måløydagane 2001	28.29.30. og 1. juni/juli		
Englandstur	5. til 12. aug.		Johan W. Johan K.Roar St.

Årsmøte 2001

Det blir med dette kalla inn til årsmøte
tirsdag 6. mars 2001 kl. 20.00

på Frelesarmeen sine lokale i Måløy.

Det blir vanlege årsmøtesaker i tråd med

Torskangerpoll Musikklag og NMF sine lover.

Saker medlemmer vil ta opp på årsmøte må vere styret,
ved formann, skriftleg i hende seinast 14. dagar før årsmøtet.



Våre
støtte-
spelarar:



Tipp og vinn

Nemn ein ingrediens i Ivars
Fiskegryte.

Send svaret til:

Vredens Gnag

Vågsvåg
6700 MÅLØY

Rett svar sist

Kva plass fekk Torskangerpoll på
S. og Fj. mesterskapen 2000?

Rett svar:

2

Ingen visste svaret denne
gongen.

Godt nyttår

Vredens Gnag



Informasjonsavis for Torskangerpoll Musikklag

Nr. 1

8. årgang

Laussal: Gratis

Januar 2001

Nytt spennande år

Audun «Stranden» Færestrand er ein av korpset sine trufaste
støttespelarar. For han er det høgdepunkt å hente korpssavisa ein gong i

månaden. - Her
kjem første utgåva
i 2001. Vi håpar på
eit nytt spennande
år, og vil her nytte
høve ti

I å ynskje nye som
har lyst å spele im
korpss velkomne til
ein prat. Det er
berre å ta
kontakt med nokon
i korpset.



Torskangerpoll Musikklag vil ynskje alle eit Godt Nyttår

Tips Vredens Gnag TLF: 57 85 44 64 Fax 57 85 0872

E-mail: «erlingw@sf.telia.no»

Heimeside: <http://home.enitel.no/t.poll/>

Stemningsfulle julearrangement

Det var stor stemning på årets juletreffest. Tradisjonen tru så samarbeidde Torskangerpoll M.lag og Frelsesarmeen om dette tradisjonelle romjulsarrangementet. Her er det brødrene Våge saman med med lystige frelsesarmesoldatar og kaptein heidi Epland.



Lørdag 30. desember arrangerte vi årsfest i Turnhallen i Måløy. Gun Tove Gursl, Tove Nerlend, Sølvi Loen, Anne-Mari Knotten og Alice H. Våge som sjarmerter med eit feiande og frodig ABBA-show (bildet til venstre). Dei unge kule hadde og eit flott sanginnslag. God mat og flott dansemusikk bidrog til ein triveleg kveld.



Her er det utdeling av julenummeret av Vredens Gnag. Når siste avisa var delt ut var det pause og med forfriskingar på benken i Oppedal. Sjølv om det var litt kaldt, så var alle samde om at dugnad er sosialt og triveleg. Spesielt korpsdugnad.



Dagens mattips

Mange lesere har etterlyst en matspalte. Dette vil vi prøve på i dette året vi er inne i. Spalten er ved vår tusenkunstner; kokekyndig maskinist som er godt kjent på kysten; Ivar Torskangerpoll:

Først ute er vår mesterlige kokk med: Ivar's fiskegryte i sennepsaus?

Dette er en rett som er verdensberømt over hele Bakketeigen, og som kan brukest i mange sammenhenger:

Først roter og leter du fortvilt etter en ildfast skål i benker og skap, den bør helst være rektangulær. Når du omsider har funnet en smører du litt margarin i bunnen av den, deretter strør du en oppskjært løk utover. Så legger du fisken opp på løken, legg ikke fisken helt ut til kantene av skålen. Se etter at det ikke er ben eller skinn på fisken, selv om den har bruk for det i levende tilstand, har det ingen ting i en ildfast skål å gjøre. Videre har du på salt og pepper, griljermel, sitronsaft og noen små klatter med margarin på toppen. Sett den så midt i en forvarmet ovn på 180 grader. Så lager du en saus av 1/3 liter fløte bland opp i sennep (ikke pølsesennep) og estragon. Rør dette godt sammen og smak det til, til du synes det har en bra smak. Når fisken har stekt en 25 min. tar du ut skålen og heller på sausen i åpningen mellom skålkanten og fisken og steker det videre i 15-20 min. til. Steketiden er avhengig av hvor høyt lag det er med fisk.

Ta så dette pjasket ut av ovnen og kjenn etter om fisken er ferdig, bruk

en, en hesjestaur eller hva som helst du måtte ha for hånden. Du må passe handebassene når du jobber med , bruk grillvotter når du roter inne i ovnen.

Hvis du ikke har får du kjøpt hos Narvesen, kjøp da samtidig en avis f.eks. Indre Smaalenenes Avis, den er bra. I mellomtiden må du ha kokt poteter i smått, det rusket som ble kan du hive på sjynnj, flatbrød hører med åso en 2-3 flasker hvitvin. I stedet for hvitvin kan du bruke Olden vann (men se nøye etter datostemplingen). Om det ønskes en etterrett er Dronning Maud's pudding ypperlig etter denne sennepoplevelsen.

Fornya Internett

Torskangerpoll Musikklag si internettside er oppdatert og det er lagt inn mykje nyttig informasjon og nye bilder. Og responsen har vore enorm. I romjula hadde sidene over 300 besøk, og dagleg rasar det inn med svar på konkurransen som er veldig populær. Så kjedar du deg, så kan du berre ta turen innom korpsidene:

<http://home.telia.no/t.poll/>

Endra datoer

Ver merksam på at nokre datoar på halvårsplanen på sistesida er endra av ulike årsaker.