**ÅRSMØTE 23. JANUAR 2013**

**Molde lokallag av LOP**

Møtet ble holdt på møterom på St. Carolus kl. 13.00-15.00. 37 medlemmer var til stede. Leder Bitten Linge ønsket velkommen. Det ble servert rundstykker, kaffe og te før årsmøtet startet.

**Årsmøte**

1. Valg av møteleder og 2 til å skrive under protokollen. Bitten Linge ble valgt til møteleder. Anne Grethe Furberg og Nils Tore Gjerde ble valgt til å skrive under protokollen.
2. Innkalling og saksliste ble godkjent.
3. Sekretær leste årsmeldingen for 2012. Årsmeldingen ble godkjent.
4. Kasserer gjennomgikk regnskapet for 2012. Regnskapet var revidert og funnet i orden. Regnskap for 2012 ble godkjent.
5. Kontingenten for 2013 ble uendret, kr 300,-.
6. **Valg**: Valgkomiteens formann Anne Lise Bergseth gjorde greie for valgkomiteens innstilling.

**Valgt ble:**

Styremedlemmer for 2013 og 2014: Morten Lerø (gjenvalg), Liv Røstberg (gjenvalg) og Kjell Bugge (ny).

Varamedlemmer for 2013: Alvhild Sølsnes, Anne Marie Moen, Jon Ola Furberg (alle gjenvalgt).

Revisorer for 2013: Sverre Westad og Bjarne Eide (begge gjenvalgt).

Valgkomite for 2013: Anne Lise Bergset (gjenvalg), Eli Silseth (gjenvalg), Asta Bjørnevik (gjenvalg), Kåre Kristiansen (ny).

**Bitten Linge introduserte museumsdirektør Jarle Sanden som holdt et morsomt og interessant kåseri om vår nasjonalkost GRAUTEN.**

Grauten er tradisjonsmat, hverdagskost og festmat i tidligere tider. Fra 1864 rasten den såkalte grautstriden her til lands. Da ga Peter Christian Asbjørnsen ut boka «Fornuftig matstell» der han gikk til angrep på den norske bondekona og anklaget henne for ikke å kunne så godt som å koke graut! Prest og kulturhistoriker Eilert Sundt tok til motmæle og forsvarte bondekvinnenes husholdning. Striden oppstod med bakgrunn i de motsetninger som var i tiden, nemlig bondekulturen og en framvoksende embedstand og industrialisering. Det var en storhetstid for kunst og litteratur, den vitenskapelige embedsstanden med leger i spissen ble stående i kontrast til bondekulturen og det folkelige. Gjennom «grautstriden» ble grauten skikkelig analysert for å finne ut om den var fullverdig kost, og om den var tilberedt på en slik måte at kroppen nyttiggjorde seg næringsstoffene. Det endte med at bondekonenes grautkoking stod for kritikken! Eilert Sundt og hans leir gikk ut av striden som vinnere, og bondekona gjenopprettet respekten. Det folkelige/tradisjonelle vant. Grauten ble et slags symbol, en av pillarene for det nye Norge, den nye nasjonalstaten som snart skulle etableres. Grautkoking har alltid vært kvinnfolkarbeid. En hører aldri at menn laget graut! Alle kulturer har sin type graut ut fra lokale forutsetninger. I Norge var ingrediensene i grauten havre, bygg og vatn. Det var hverdagskosten, det som folk overlevde på, og grauten ble servert til så å si alle måltider døgnet rundt i ulike varianter. Det var kun til festmat at det ble laget rømmegraut eller brukt søtmelk i grauten. Smørøyet hørte også festen til. Smørøyet skulle formes som et kors, som takk for det gudslånet kornet var. Mjølet var viktig, uten det i stabburet var det uår og nød. Festgraut ble servert ved alle livets høytider, da fulgte en tradisjonelle ritualer og seremonier ved serveringa. Alt det beste av ingredienser og utstyr ble da tatt fram.

Ingenting i grautgryta gikk til spille. Grauten ble også brukt som omslag ved betennelser og beinbrudd, og det som var brent og lå igjen i bunnen av gryta, spiste ungene som «snop», det var som karamell!

Grauten var den viktigste næringskilde for våre forfedre, det er nasjonalkost som vi bør være stolte av: «Et du graut, så bli’ du staut!»

Alfhild Sølsnes som er vår representant i kommunens eldreråd, orienterte om saker der eldrerådet har uttalt seg og kommet med tilrådinger, bl.a. i forbindelse med nedskjæringer i kommunebudsjettet og forslag om nedlegging av sjukeheimsplasser og andre innsparingstiltak. Eldrerådet har levert konstruktive innspill som har bidratt til at en bl.a. unngikk nedleggelser på Skåla og på Rosestua.

Bitten Linge overrakte blomster til Jarle Sanden og til Arve Sæbø som ble takket for en flott innsats som kasserer gjennom mange år.

Anne Grethe Furberg Nils Tore Gjerde

Anne W. Halstensen

sekretær