



NM PAR 2022 FINALE 23-25. SEPTEMBER



Side	Tittel	Forfatter
2	Redaktøren legger seg helt flat	Redaktøren
2	Ordfører i Larvik, Erik Bringedal, åpnet NM	Redaksjonen
3	Klubbene i Vestfold: Sandefjord BK	Morten Brændvang
4	The comeback kids, Alle er favoritter, Festivalprisen og Tekniske problemer	Redaksjonen
5	Kjell Otto og Ole – comeback med krutt i spilleføringene	Nils Kvangraven
7	Bortskjemt med god mat	Redaksjonen
8	Fantastisk melding ga kun +2	Redaktøren
8	Ungdommen slapper av mellom slagene	Redaksjonen
9	Det står en boks og venter på deg	Redaksjonen
10	Klubbene i Vestfold: Larvik BK	Heidi Berre Skjæran
11	TK er fjerde generasjons kokk	Redaksjonen
12	NM-buttons, svært eksklusive	



Redaktøren legger seg helt flat

Helt flat legger han seg og innrømmer en blanding av uvitenhet og gamle «kunster». Det ble jo helt feil da jeg kalt det lekre saltkaret for askebeger i går.

Jeg beklager, tar ansvar og lover å prøve å ikke gjenta feilen, sier redaktøren!



Ordfører i Larvik, Erik Bringedal, åpnet NM



Og fikk en T-skjorte, gastromat og NM-button av kretsleder Heidi.

Klubbene i Vestfold: Sandefjord BK

Sandefjord BK har datert stiftelsen 23. september 1940 i sin loge, men selve stiftelsesprotokollen for klubben er funnet i DNBS hvelv og viser datering tidlig i oktober. Så det er noe usikkert om vi her skal gratulere med dagen.



Sandefjord BK feiret sitt 75-års jubileum med å arrangere NM parfinale + en egen sideturnering i 2015.

Fra å være en av de største klubbene i landet har Sandefjord BK nå 39 medlemmer og høsten 2022 har de bestemt å ikke ha egne spillekvelder – men slå sine kvelder sammen med Larvik BK sine.

Sandefjord BK er alltid med, med minst et lag i divisjonsspillingen og ikke uventet har de med et par i denne NM finalen. Det er ingen premie for å gjette på at det er Kopstad-brødrene.

Disse er også med i listen over de i klubben som har utmerket seg på nasjonalt nivå gjennom flere år.

I mange år var Parkturneringen et kjennetegn – senere omdøpt til Jotun Bridge Lagturnering. Flere år var dette en del av Norsk Bridgeforbunds årlige samlinger for potensielle damelagsspillere, som da møttes to dager i forkant av turneringen for spilling og gjennomgang.

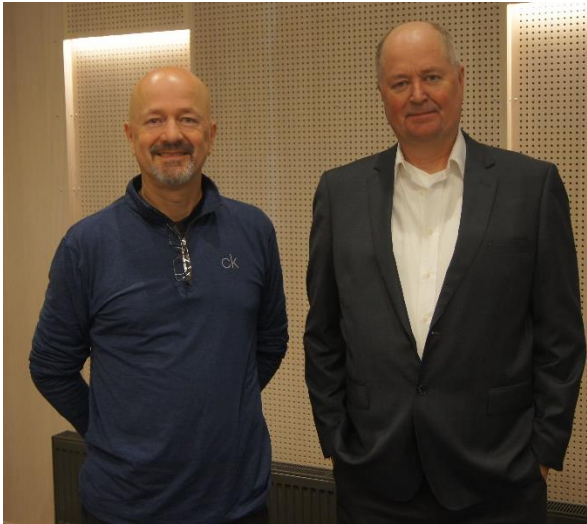


Sandefjord BK har fortsatt den samme lederen som de har hatt i mange år, Morten Brændvang.



Tromsø vant lagfinalen i Sandefjord

The comeback kids!



Ole Kristoffer og Kjell Otto Kopstad er tilbake i ringen etter noen års fravær.

Alle er favoritter



På spørsmål om hvordan det er å være favoritt til NM-tittelen, sa Geir Helgemo at her er **alle** favoritter!

Festivalprisen



Prisen for beste spill fra Bridgefestivalen ble tildelt Bjørn Olav Ekren av Vegar Næss fra Norsk Bridgepresse.

Tekniske problemer



Mangel på kontakt mellom Bridgemater og serveren medførte litt manuelt arbeid for turneringsledelsen



Basert på dette la Kjell Otto en fin spilleplan da han fortsatte med spar til ess, spar til stjeling, hjerter til ess. På kløver knekt kastet nord en ruter og da begynte dette å bli ganske tydelig.

Nå fulgte spar til stjeling som felte kongen hos syd og kløver til stjeling, posisjonen var blitt denne:

Nord	♠ kn		
Ingen	♥ -		
	♦ 10 9		
	♣ -		
♠ -		♠ D 9	
♥ 9 7		♥ D	
♦ 8		♦ -	
♣ -		♣ -	
	♠ -		
	♥ K 8 5		
	♦ -		
	♣ -		

Spar dame ble spilt fra øst, og syd var fanget.

Trumfer syd med kongen kaster vest ruter og vinner de to siste.

Aktuelt så trumfet syd med 5, Kjell Otto trumfet over med 7 og spilte ruter 8 som ble trumfet med damen. Syd kunne trumfe over med kongen, men nå hadde hjerter 9 i vest vokst til stikk og 140 poeng notert til Kjell Otto Kopstad etter god kortlesing.

Hadde spillefører satsset på finessen i trumf ville syd vunnet med kongen og spilt hjerter tilbake. Det gir endre spillet fra overstikk til en kamp for å klare kontrakt.

POWER



GASTROMAT



**Larvik
kommune**

Bortskjemt med god mat

Ikke bare er det frokost, lunsj og middagen som er fabelaktig. Som fristende mellommåltider varter hotellet opp med disse godbitene.



Alle kommentarer overflødig.

Fantastisk melding ga kun +2.

	N Stokkvik ♠ KJ72 ♥ QJ64 ♦ KQJ1076 ♣	
W Haltebrekk ♠ AQ1083 ♥ Q ♦ K875 ♣ 854	W N E S 1♠ 2♣ 4♠ 5♠ Pass Pass 5♠ Dt Pass 6♥ Pass Pa: Pass	E Helgemo ♠ KJ94 ♥ 6 ♦ AJ10932 ♣ 92
	S Olsen ♠ 7652 ♥ A1098543 ♦ ♣ A3	6♥ South 0 0

Da Haltebrekk og Helgemo var på BBO, ble det meldt hardt, allikevel klarte Dag Jørgen Stokkvik å melde lilleslem i dette spillet, en meget god prestasjon.

At det stod 13 stikk alle veier var kanskje en nedtur, men det ble kun en liten pluss på spillet. De var nemlig det eneste paret i slem som ikke ble doblet!!

Toppen var 7 hjerter redoblet, 7 hjerter doblet ga også god score 😊

Ungdommen slapper av mellom slagene



Regjerende norgesmestere i junior



Fort gjort å finne fram mobilen 😊

Det står en boks og venter på deg

Inne hos redaksjonen står det en boks med Vestfold-krydderet Gastromat og venter på deg.



Uten å overdrive verdens mest kjente og beste Vestfold-krydder venter på deg. Boksen kan du ta med hjem og krydre tilværelsen med.

Du trenger ikke engang å komme med et godt spill, god historie eller tilsvarende for å komme og hente boksen din. Den står her og venter på deg helt til hjemreise på søndag.

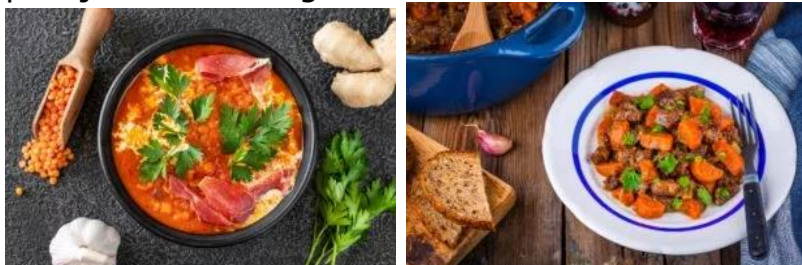
For mange er dette et av barndommens minner fra før vi fylte krydderhyllene med en hel verden av smaker. I løpet av det første døgnet her på NM har vi i tillegg fått bekreftet at det er en uunnværlig del av tilværelsen for enkelte.

Redaksjonen har mottatt uendelig med tips på hvilken mat som bør få litt smak av Gastromat. Eller som en konkluderte: du kan ha det absolutt alt.

Som nevnt i forrige bulletin har Gastromat en flott hjemmeside

Der kan en få bestilt både T-skjorter, kaffekrus, turkopper og krydderet.

Store utgaver av krydderet på 450 gram er også mulig å bestille. Så det er ingen grunn til å være redd for å gå tom for dette i den nærmeste tiden. I tillegg er det godt å vite at maskinen som produserer er ny, folkene som arbeider med krydderet er langt fra pensjonsalderen og de er entusiaster alle tre.



Klubbene i Vestfold: Larvik BK

Av: Heidi Berre Skjæran



Larvik Bridgeklubb ble stiftet september 1939 og het den gang Tjølling Bridgeklubb.

Larvik BK ledes i dag av Heidi Berre Skjæran, og har faste spillekvelder tirsdager og torsdager hele året. Vi spiller ikke på julaften dersom denne faller på tirsdag/torsdag 😊

Larvik BK flyttet inn i nye spillelokaler juni 2019, og er veldig stolte av disse lokalene. Dette er lokaler vi disponerer 24/7. Samtidig som vi flytta inn i nye lokaler, fikk Larvik BK endelig sin egen logo – som i dag pryder veggen i spillelokalet. Logoen symboliserer bøkeskogen som er Larviks stolthet.

Fra høsten 2022 etablerer vi mandager som en dag for kurs og opplæring, og fra oktober skal vi igjen starte opp formiddagsbridge på onsdager. Første fredag i måneden er det bridgepub... så snart bruker vi Bridgens Hus hver dag 😊

Vi starta opp nybegynnerkurs 12. september, og har 24 deltakere som er godt i gang med «Minibridge». Disse skal gradvis «integreres» i klubben med en fadderturnering i januar. Fram til da vil de ha eget opplegg mandager med kurs og turneringer. Dette er første gang vi prøver Minibridge som kursopplegg, og så langt virker det veldig bra og deltakerne synes det er moro.

Vi har forsøkt å etablere Larvik Storturnering, men pandemien la en stopper for at dette ble realisert. Vi forsøker nå på nytt, men har fortsatt ikke fått alt på plass for at dette virkelig skal bli en stor turnering. Men vi inviterer til en todagers turnering med par den ene dagen, og lag den andre.

Siden vi flytta inn i Bridgens Hus på Torsvang, har vi arrangert Larvikmixen første eller andre søndag i juni. På denne har det vært høy deltakelse fra hele sør- og østlandet, og vi håper den kan vokse enda mer. Under koronaperioden ble den arrangert på bbo og realbridge, så denne har vi holdt i livet hele veien 😊

BAKERI[®]KAFFEBAR

Maja[®]

TK er fjerde generasjons kokk

TK, som vi får lov å kalle han heter Trond-Kristian og er kjøkkensjefen på hotellet. Heidi og halvparten av redaksjonen stiftet bekjentskap med han allerede torsdag. Da dummet vi oss skikkelig ut, for da han dukket opp i de veldig sene tider – antok vi begge at det var vaktmesteren som stakk innom. Derfor satt vi han til å ordne med lysstyrken på kontoret/redaksjonen. Akkurat det gikk ikke noe bedre enn hva vi klarte selv, kanskje ikke så rart da det var selveste kjøkkensjefen som var på besøk.



TK er som nevnt fjerde generasjon kokk. Og han er en matentusiast av gedigent format. Redaksjonen er sikker på at han kan få en stappmett til å få matlyst ved å fortelle om mat, noe han vel ikke har nektet for. Når Trond-Kristian forteller hvordan han vil ha rutinene på kjøkkenet er det lett for en tidligere inspektør i mattilsynet å forstå at en endelig har blitt kjent med en kontrollnerd når det gjelder renhold og rutiner.

Det er lett å få han til å snakke seg varm om mat. Når vi nevner at vi i dag tidlig prøvde nye retter til frokost, for eksempel kjøttboller – så får vi deres fulle historie. De kommer fra «den stolte pølsemaker» i Porsgrunn. Det er familien Bergby, som mange kjenner sennepen til. Kjøttbollen er spesiallaget til hotellet i tett samarbeid med TK.

Konseptet med Nærprodusert mat er noe som er viktig for kjøkkensjefen. For eksempel er brødene levert ferskt hver morgen. De kommer fra Maison Grabot i Larvik. Det firmaet består av tre franske brødre og to spanjoler.

Her trekker TK pusten og forteller om norske kokkers status blant kokkene i Frankrike. Når vi spør om hvorfor, så forklarer han at det norske kjøkken faktisk har aner fra det franske. Dette merkes i hvordan vi lager maten, hva vi lærer om maten og ikke minst de begrepene vi bruker om matlagingen.



Larvik
kommune

Vi nevner i forbifarten at enda en ny ting vi forsøkte til frokosten var sjokolade – det har vi ikke prøvd før, men det sto på bordet. Til det har han bare en kommentar – og det er i form av et spørsmål: «prøvde du sjokoladepålegget?». Riktignok skal jeg på Junior NM om en måned, men ser vel ikke ut til å ha den alderen inne. Før jeg rekker å tenke på et svar får jeg en fristende beskrivelse av dette sjokoladepålegget som er hjemmelaget på hotellet og har hasselnøtter i seg. Planen er klar for lørdags frokosten.



Jeg sier fornøyd at jeg forsøkte den hjemmelagde appelsinmarmeladen og et smil brer seg i kjøkkensjefens ansikt. Alt syltetøyet er hjemmelaget kan han fortelle. Vi utveksler noen oppskrifter siden redaksjonen også har kokt marmelade. Og da lages det samtidig biscotti hos oss. Da avslører Trond-Kristian at det er halvdelen av hans frokost – den andre halvdelen er en kopp espresso.

Når vi spør om hva som er hans yndlingsmat så er svaret alt. Dette utdyper kan med historien om familien, hvor han er fjerde generasjon kokk. Han husker at de spiste mat fra mange land og hvordan familien da spiste denne maten og samtidig tok reisen inn i landets historie. Måten han forteller om dette speiler den respekten han og familien har for mat og tradisjon.

TK avslutter med å fortelle at hans yndlingslitteratur er kokebøker. Han sluker de bøkene som andre fortærer skjønnlitteratur.



NM-buttons, svært eksklusive 😊



mobile 

Bohus
FOR DE TUSEN HJEM

