

Retur

Retour

C331CPI 0

Nektet mottatt  
Refusé

Ikke hentet  
Non réclamé

Ukjent  
Inconnu

Ny adresse er:  
Nouvelle adresse:

Utilstrekkelig adresse  
Adresse insuffisante

Flyttet, ny  
adresse ukjent  
Déménage. Nouvelle  
adresse inconnue

Sign.

Bl. 70.042.00 2.000.000 BH 5.97

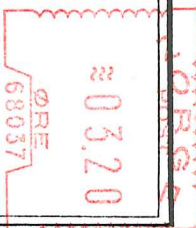
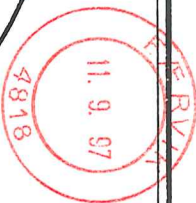


ARENDALE UNDERVANNSKLUBB

POSTBOKS 211

4801 ARENDAL

MARITIME  
PUSNES

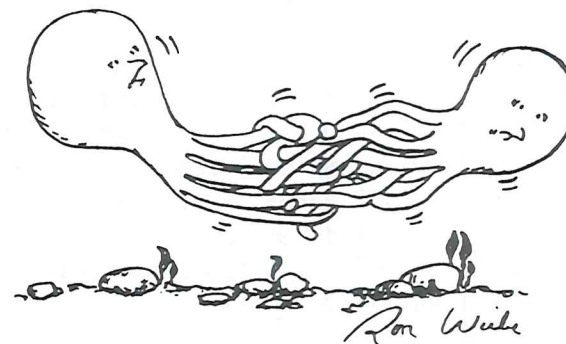


# AUK

## posten

NR. 2

1997



“Next time we make a bet, let’s not shake on it!”

*Arendal Undervannsklubb*

– Stiftet 1966 –



Fra innholdet:

Formannens hjørne,

Tur til Flekkefjord i September,

Båtførerordningen.

11

## Formannens hjørne

Hei!

Jeg håper alle har hatt en fin (dykker)sommer. Det har vært en meget travel sommer for mange av dykkerne i klubben. Båten har vært brukt flittig til klubbturet hver onsdag og nesten hver søndag i hele sommer. Jeg vil benytte anledningen til å ønske alle nye medlemmer velkommen i klubben. Det er meget gledelig at vi har fått så mange nye som også ser ut til å finne seg godt til rette i dykkermiljøet vårt.

Som de fleste kanskje har merket har vi flyttet den minste kompressoren inn i garasjen på Kjølagerkaia. Dette har vi gjort for at vi kan få plass til den store i kompressor-rommet. Planen er at vi skal flytte alt utstyret vi har i Kolbjørnsvik over til Kjølagerkaia i løpet av oktober. Da kan vi fylle luft til tider som ikke er populære i Kolbjørnsvik, samtidig som det er lettere å holde kontroll med utstyret. I samme omgang som vi flytter kompressoren vil vi også sette inn kortlås i døra inn til klubblokalet. Dermed slipper vi å passe på både nøkkelkort og nøkkel.

I løpet av høsten er det planlagt turer både til Flekkefjord (helgen 26.-28.sept.) og Langesund Hotell og Badepark ( søndag 9.nov.)

*Til slutt vil jeg komme med en oppfordring til alle medlemmer:* Hvis du har en god ide om hvordan vi kan få inntekter til klubben, så kom med den. Med den aktiviteten vi har om dagen ser det ut til at vi snart bør få tak i en båt til. Styret er også meget interessert i å få inn ideer om hvordan vi kan skape et bedre miljø med - og rundt dykkingen.

*Knut Siring*

## Tur til flekkefjord.

Vi gjentar suksessen og arrangerer ny dykketur til dykkeparadiset Abelsnes utenfor Flekkefjord 26-28 sept.

Ta med sovepose eller dyne med trekk.

Vi gjør som vanlig og handler inn mat felles på veien.

Påmelding så fort som mulig og senest innen onsdag 24 september.

Hilsen tur-komiteen.

## Båtførerordningen.

Båtførerordningen har fungert forholdsvis bra. Det har stort sett bare vært positive tilbakemeldinger, og vedlikeholdsbudsjettet har sunket betraktelig.

Ordningen vil derfor fortsette fremover.

Årets båtførere er

Knut Siring	Tlf: 37033114, (arb:) 37087132
Rainer Domogalla	Tlf: 37036443
Håkon Andreassen	Tlf: 37015548
Erik Hedberg	Tlf: 37015664
Bjørn Saga	Tlf: 90761326

Ps,

Er det en gjeng som vil på tur utenom, går det greit å ringe til en av disse for å høre om det passer.

Hilsen båtansvarlig.

# Husk !

## Klubbturene

**på onsdag og søndag  
fra kjølelagerkaia**

**onsdag kl. 17.00**

**søndag kl. 11.00**

**Varer helt til isen tar oss !**

Medlemenes spalte.

Medlemenes spalte er en spalte i AUK Posten der medlemene kan skrive om ting de irriterer seg over, har synspunkter om eller som de synes skal frem i klubben.

Innlegg legges i den blå båtkassa ved siden av båtloggen.

Legg innlegga i lukket konvolutt merket med "medlemmenes spalte".

Båtførerordningen i AUK.

Dette innlegget er min personlige mening ikke AUK's.

Jeg mener at båtførerordningen i klubben fungerer greit og at de mest aktive dykkerene i klubben bør ha anledning til å bli båtførere.

Jeg mener det må settes noen krav til båtføreren.

\*Båtføreren må være myndig.

\*Båtføreren må ha dykkererfaring minimum 50 dykk.

\*Båtføreren må være aktiv og kunne stille opp noen Lørdager eller Søndager.

\*Båtføreren må ha kjennskap til til Sjøvett ,VHF bruk og være båtvant.

Fredrik Daland.

# GOURMÉT-TIPS

## Kremet krabbesuppe

- 1-2 krabber
- 2-3 ss smør
- 1 grovhakket løk
- 1 grovhakket gulrot
- 6 hvite pepperkorn
- ½ ts tørket timian
- noen persillestilker
- 2 dl hvitvin
- 5 dl fiskekraft/ buljong
- 1 liten bit strimlet purre
- 2 eggeplommer
- 2 dl kremfløte
- 1 ts maisenna (el. potetmel)
- 1 dryss kajennepepper
- evt. Litt salt og hvit pepper

Fang, kok og rens krabbene. Knus skall og brusk. ( Ha dem i en plastpose og slå med en hammer el. stein). Smelt smøret i en gryte og brun krabbeskallet på svak varme 2-3 min under omrøring. Tilsett løken, purren og gulroten og surr det på svak varme 8-10 min. Tilsett timian, persille, pepper, vin og fiskekraft. Kok under lokk på svak varme ca.30 min. Sil kraften og kast resten av innholdet. Visp sammen eggeplommer, fløte, maisennamel og kajennepepper og ha det i kjelen sammen med kraften. Varm suppen til kokepunktet. ( Når det kommer en boble trekkes gryten til side, ellers kan suppen skille seg pga. eggeplommene.) Tilsett krabbekjøtt og pynt med persille og evt. hele krabbeklør. Server med fersk el. ristet loff.

Hilsen Kokken.

CE

