



Arendal Undervannsklubb
Postboks 211
4801 ARENDAL

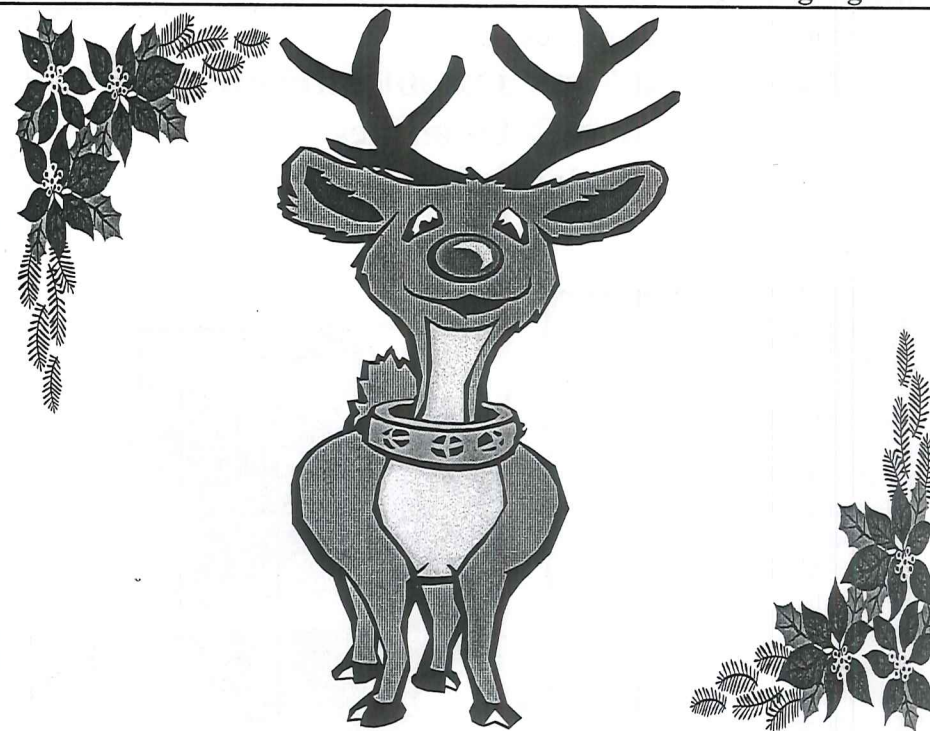


AKK

Jule
posten

Nr. 4

Årgang 1999



Innhold:

Side 2 Formannen / Styret

Side 3 Juledykk 1999

Side 4 Kirstens kjøkken

Side 5 Stinta / Undervannsrugby

Side 6 Klubbkvelder / dugnad

Side 7 Årsmøte 1999



Hei alle AUK-medlemmer !

Vinteren har kommet med kuldegrader og til dels ufysiske værforhold. De fleste av dere har vel pakket ned dykkerutstyret og de av dere som har vært nede på kjølelagerkaia i det siste har lagt merke til at båten har kommet opp av vannet og ligger i vinteropplag. I garasjen på kaia ligger skroget til det som skal bli dykkerbåt nr. 2 i løpet av år 2000.

Tradisjonen tro skal vi avslutte året med juledykket på tredje juledag og her håper jeg at mange vil delta.

**En riktig god jul og en problemfri overgang til
året 2000 ønskes
dere alle av**

Styret og verv i AUK

Rainer Domogalla
formann 37036443

Magnus Antonsen
nestformann 93022137

Atle Olsen
kasserer 37031290

Tor Ivar Aas
sekretær 37028220

Knut Siring
Styremedl./Kompressor 37033114

Håkon Andreassen
Båtansvarlig 37015548

Kirsten Bergsagel
Avisansvarlig 37048881

Erik Hedberg
Kompressoransvarlig
37015664

Kenneth Ødegård Stintahallen
37038549



Obs AUK har nytt Kto.Nr.
05303232550

Årsmøte

Det innkalles til årsmøte 1999
i Arendal Undervannsklubb

Fredag 28.januar 2000.

Aktuelle saker til møtet leveres
styret innen

onsdag 19.januar 2000.

Tid og sted vil bli annonsert i
Agderposten, så følg med!

Fest blir det etter at årsmøtet er
ferdig, hele natten lang ?

Vel møtt!

Fisk bakt i folie

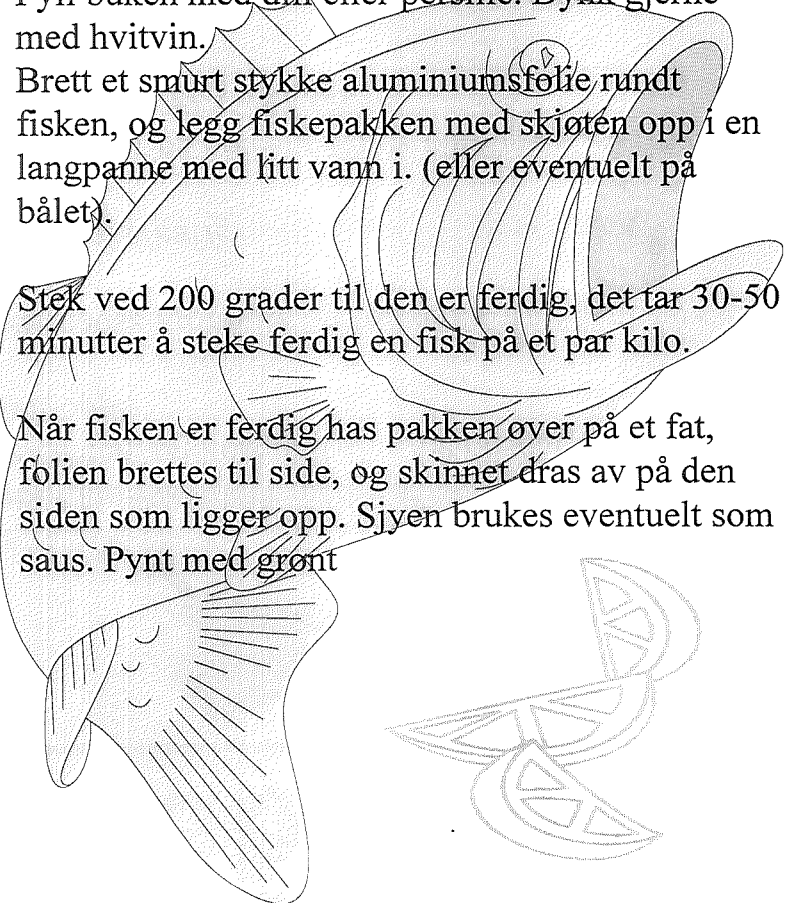
Fang en steinbit, torsk eller noe annet snaskens, rens den og gni den utvendig og innvendig med salt.

Fyll buken med dill eller persille. Dynk gjerne med hvitvin.

Brett et smurt stykke aluminiumsfolie rundt fisken, og legg fiskepakken med skjøten opp i en langpanne med litt vann i. (eller eventuelt på bålet).

Stek ved 200 grader til den er ferdig, det tar 30-50 minutter å steke ferdig en fisk på et par kilo.

Når fisken er ferdig has pakken over på et fat, folien brettes til side, og skinnen dras av på den siden som ligger opp. Sjøen brukes eventuelt som saus. Pynt med grønt



Stinta



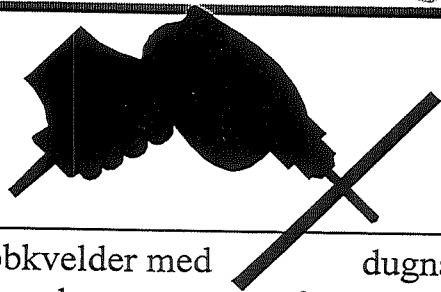
Vi starter opp igjen
undervannsrugbyen lørdag
8.januar.

Treningstid som før:
kl.15-17

Lurer du på noe angående
Stinta, kontakt

Kenneth Ødegaard,
tlf.37 03 85 49

6 Klubbkvelder



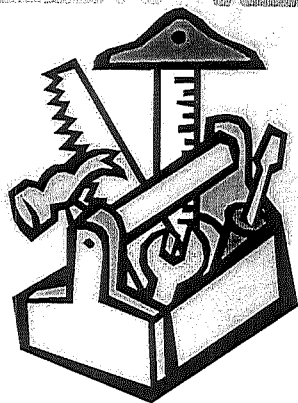
Det blir klubbkvelder med «nye» båten, og koseprat så møt opp!

dugnad på den på onsdagene framover,

(Vi tar pause i romjula og fortsetter fra 5.januar)

Ta med kake/kaffe.

Hvis du lurer på noe angående båtpussen, så ring Håkon på tlf. 97 17 93 68.



3 Juledykket



Mandag 27.desember klokka 11:00.

Oppmøte på kjølelagerkaia.

Dykkersted bestemmer vi ut fra vær og vind ved frammøtet.

Vi satser på bålbrekking, pølser og gløgg.

**Kontaktperson angående juledykket:
Rainer tlf. 37 03 64 43**

