

## **STUDIEBESÖK 2019**

### **Besök projekt Hagastaden, 7 februari**

Arton personer, varav fem medföljande, besökte Stockholms stads informationskontor för Hagastaden på Norra Stationsgatan. Mottagare var samma person som vid besöket på Norra Djurgårdsstaden – Anna-Karin Hughes Cambry.

Besöket inleddes med information inomhus under en knapp timme. Området är speciellt på flera sätt. Dels är det kommunövergripande mellan Stockholm och Solna, dels innebär det en bred överbyggnad över E4 och järnvägen och detta pågår samtidigt med utbyggnaden av Karolinskas område som det ska integreras med.

Yta: 96 hektar, ett område tre gånger så stort som Gamla Stan, varav 30 hektar inom Stockholms kommungräns och 66 hektar i Solna kommun.

Antal nya bostäder: 6 000

Antal arbetsplatser: 50 000

Investeringar: Sammantaget ca 70 miljarder

Efter inomhusinformation blev det en upplysande och intressant promenad i kvarteren.

### **Besök FOI Linköping, 26 mars**

Tio personer från FOI Veteranförening (i huvudsak styrelsen) besökte FOI Linköping 2019-03-26.

Vi togs emot av de båda biträdande avdelningscheferna Linda Sjödin och Johan Algurén. Johan gick kortfattat igen FOI Linköpings organisation och verksamhet. Det är nästan 300 anställda vid avdelningen och ytterligare personer behöver anställas. I synnerhet inom IT-området.

Därefter presenterade David Lindahl området CRATE-Cybersäkerhet. Det finns idag ett flertal nationer som bedriver aktiv cyberkrigföring. Länder som ofta brukar nämnas i detta sammanhang är Ryssland, Kina och Nordkorea men även andra länder som USA och Israel bedriver verksamhet inom detta område. Det kanske mest kända exemplet är STUXNET som inriktades mot att förstöra de Iranska centrifugerna i deras anrikningsprogram. Även Sverige har i senaste försvarsbeslutet fått tillstånd att bedriva vissa former av aktiv cyberkrigföring.

Efter en välsmakande lunch pratade K-G Svensson om Autonom detektion och klassificering, då främst inom IR-området. Han beskrev ett antal målföljningsalgoritmer och de problem som kan uppstå då två mål passerar nära varandra. K-G fortsatte med att beskriva neutrala nätverk och de möjligheter men samtidigt begränsningar som finns för att automatiskt följa och identifiera mål. Olika principer för ”deep learning” diskuterades.

Vi fick även en genomgång av ”FOI Wood” som är ett tekniskt avancerat lab. för test av olika ledningskoncept. Labbet är under uppbyggnad men ett antal tekniska möjligheter till VR/AR (Virtuell verklighet/Förstärkt verklighet) presenterades av Jörgen Bergfeldt och Mikael Wedin. Susanna Nilsson avslutade med att ge exempel på hur man kan använda sig av både VR och AR för att skapa en Mixt-Reality. Speciellt beskrev hon blickstyrd AR och dess potential.

Genomgångarna var mycket intressanta och vi såg besöket i Linköping även som en del i att utöka kontakterna med både nuvarande och framtida medlemmar i Linköping.

## **Besök projekt Julius Hus, 11 april**

Femton medlemmar samt sju medföljande besökte Julius Hus, en unik Södermalmsvåning, som efter att ha varit privatbostad för fem generationer Westerdahlare/Hedbergare varsamt har restaurerats och återställt till sin fulla prakt av Ann Hedberg, barnbarnsbarn till husets byggherre Julius Westerdahl, som har givit namn åt Julius Hus. Han var bagare och kakelugnsmakare och blev genom dessa båda yrken stor inom gebitet knäckebröd.

Vår guide Ebba Hedberg, sondotters sondotter till Julius, berättade livfullt om sin anfader som utbildad till kakelugnsmakare och bagare begav sig till Ryssland och deltog som fältbagare i rysk-turkiska kriget under 1880-talet. Där lärde han sig de ryska bagarnas metod att tillverka sprött knäckebröd genom att ställa ut degarna under vanligt snöfall, s.k. kalljäsning.

När Julius återkom till Stockholm i början av 1880-talet, köpte han ett litet bageri av prästänkan Öhman. Och det var där delikatessbrödet föddes. Ett tunt fint knäckebröd bakades genom att is användes vid jäsningen. Julius tog över det Öhmanska bageriet, anställde 5–10 bagerskor och han körde själv ut brödet på sin skottkärra i Stockholm. Brödet blev mycket uppskattat, vann många priser. 1884 upphöjdes Öhmanska bageriet till kunglig hovleverantör. Senare köpte han ensamrätten till delikatessbrödet.

Ebba berättade också mycket personligt om kvarteret där hela släkten haft förmånen att få växa upp och utvecklas tillsammans. 1928 avled Julius och hans son Nils tog över ägandet. 1938 lät Nils bygga bostadshuset Tegelslagaren (Nytorgsgatan 36–38) med butiker och ett litet bageri i gatuplanet. Samma år förvärvade Nils bolaget Stille-Werner. Han byggde även upp flera detaljhandelskedjor bl.a. Stillebutikerna, butikskedjan Roys som sålde damunderkläder och strumpor, samt en kedja med fotvårdsprodukter. 1941 såldes Öhmanska Bageriet till Wasa Bröd och Stille Werner såldes 1974 till MoDo:s Mats Carlgren.

Besöket blev mycket uppskattat, mycket på vår inspirerande och kunniga guide samt läcker tesalong. Vi som är födda runt 1945 kände igen produkter som vi mött som barn och vuxna såsom barnpuder, nappflaskor, blöjor och andra sanitetsartiklar.

## **Besök på Armémuseet, 7 november**

Femton medlemmar samt fem medföljande deltog i besöket.

I svensk historieskrivning har slaget vid Narva år 1700 länge haft en framträdande plats. Den svenska armén under Karl den XII:s befäl lyckades besegra den numerärt överlägsna ryska armén som belägrade den då svenska staden. Ett stort krigsbyte togs och flera hundra ryska kanoner och fanor skeppades till Stockholm för att visas upp i en troféparad.

Utställningen Segerns pris - Narva 1700 och Stockholm under Nordiska kriget handlar om det storslagna firandet men också om det fruktansvärda pris som betalades av soldater och civila. Föreningen fick möjlighet att på Armémuseet besöka denna utställning, som tar avstamp i slaget vid Narva precis i 1700-talets början.

Hösten 1700 var en skrämmande tid för svenskarna. Inom loppet av några år hade den gamle kungen, Karl den XI dött och slottet Tre Kronor brunnit ned. Nu låg Sverige i krig igen och

på tronen satt den 18-årige Karl den XII. I september belägrade ryssarna Narva, en av de viktigaste fästningarna i Svenska Estland. Soldater från hela svenska riket skickades ut i kriget och lämnade sörjande familjer bakom sig. I landets enda tidning, *Post- och inrikes tidningar*, kunde man läsa om hur den ryska armén närmade sig Narva. Kvinnor och barn flydde staden och kanonernas muller hördes på flera mils avstånd. Den sju veckor långa belägringen var påbörjad.

Efter slaget togs en stor mängd troféer och utställningen visar bl.a. de 300 år gamla och helt unika fanorna för första gången. Vi fick kliva in i ett Stockholm år 1701 fullt av ljud och uppleva hur segern firades. Vi fick höra, i ett prisbelönt ljudlandskap, hur det kan ha låtit den 21 augusti 1701.

Den 21 augusti 1701 var Skeppsbron i Stockholm belägrad med människor och hästar. Alla fanor, kanoner och pukor, som vunnits i slaget vid Narva hade anlänt från Estland och skulle visas upp i en parad. Det rika byte som det skrivits om i tidningen och som prästerna berättade om på tacksägelsedagen fick invånarna nu äntligen se med egna ögon. Vissa av åskådarna hade själva varit med i striden men skickats hem - skadade och sjuka. De ryska krigsfångarna som en gång stridit under fanorna och förlorat satt inspärrade runt om i staden. Paraden utgick från Skeppsbron, rörde sig sakta mot Stora Nygatan och sedan vidare till Ridderholmen där Hedvig Eleonora och prinsessorna väntade på Kungshusets gård. När fanorna ceremoniellt sänkts ned för deras fötter fortsatte paraden över Norrbro till Kungsträdgården för att slutligen nå palatset Makalös som fungerade som arsenal, d v s ett militärt förråd. Där fick fanorna hänga ut genom fönstren i tre dagar.

Fyra år efter segern intog och besegrade ryssarna Narva. Flyktingar från det ryskockuperade Baltikum och Finland strömmade till Sverige i hopp om hjälp. Ute i landet rådde missväxt. Tio år senare är samma stad satt i karantän och människorna lever i misär. Inte bara kriget, utan även pesten och svälten drar in över landet.

Vi fick under besöket en god uppfattning om hur stockholmarna upplevde denna omvälvande tid, mycket tack vare vår kunniga guide.

## **Besök hos Bryggeri Munkbron Brasserie & Bar, 16 december**

Strax före jul arrangerade FOI Vet sin allra första pubkväll i samband med att vi besökte Stockholms numera enda bryggeri i Gamla Stan. Bryggmästaren tillika ägaren och kemisten Hans Nyström gav oss femtontalet veteraner och en medföljande, en ordentlig genomgång av hur man brygger en kvalitetsöl.

Bryggeriet har två 500 liters mäske- och vörtpannor samt åtta 1000 liters jäs- och lagringstankar. Det är ett tyskt bryggverk av högsta tekniska kvalitet som Hans köpt begagnat i Nordtyskland. Stoltast var han över det kyltorn som gjorde att Hans kunde koka ur vörtpannan och ta hand om alla rester av jäst, socker och protein och bara släppa ut hundraprocentigt rent vatten i Stockholms avloppssystem.

Hans visade oss hur malten (köps från Bamberg) krossas och sedan kokas i olika steg i mäskepannan. Därefter silas de fasta resterna (drav) av och vätskan som nu blivit vört lakas ur i flera steg och pumpas över till vörtpannan. Där kokas vörten tillsammans med humle (köps i olika länder beroende på öltyp) under en viss tid varefter den snabbkyls till under rumstemperatur. Därefter pumpas vörten över till jästanken, jästen tillsätts och får jäsa vid viss temperatur under ett par veckor. Jästen som är mycket dyr köps i små förpackningar och

förökas (propageras) genom att den får växa i näringslösning i glaskolvar under ca en veckas tid. När ölen jäst färdigt kan flera steg som kallhumling, filtrering och klarning tillkomma för vissa öltyper. Ölen pumpas sedan vidare till lagringstankar där den får mogna, ofta i många månader innan den är klar att serveras.

Det var intressant att höra om hur många gånger ölen pumpades mellan de olika pannorna och tankarna, hur viktigt det var med rätt temperatur och tid i de olika stegen samt hur mycket jobb som sedan återstod med att ta hand om alla rester som bildas och att återvinna den dyrbara jästen.

När vi lärt oss allt detta var det med viss andäktighet vi förflyttade oss till baren och drack några av de öl som Hans bryggt. Bryggaren hälsade oss välkomna tillbaka vid ett senare tillfälle för en riktig ölprovning i bryggeriet. En lyckad kväll som gav mersmak!