

Flyplassen på
Troll har blitt
mindre 1

Vinterteamet
09/10 på plass 1,2

Leder 2

Årets første
fugletelling
gjennomført 3

Kjendis hys-
teriet har
preget Troll 3

SE OGSÅ

Ryktebørsen 4

Mathjørnet 4,5

Pepperkake
verksted 5

Trollposten

NUMMER 7 ARGANG 4



23.12.2009

Flyplassen på Troll for stor

Etter tilbakemeldinger fra piloter er nå flystripen på Troll airport blitt redusert i bredden. Gudmund Melland (bildet) ansatt som Geodet i NP og Arfinn Mæhre har i lengre tid ledet arbeidet med planlegging og gjennomføringen av jobben. Bredden er blitt redusert fra 100 meter ned til 60 meter.

Melland uttaler at årsaken til dette er et ønske fra flere piloter som har landet på flyplassen. Som en ekstra gevinst blir det også en mindre krevende jobb å vedlikeholde flyplassen. Arbeidet ble ferdigstilt 15. november. Melland har også hver ansvarlig for årets jobb med å fjerne sandhull fra flyplassen. Dette er et fenomen som oppstår hver sommer. Sand samler seg på isen og sol lyset blir da ikke like effektivt reflektert på de plassene. Disse sandflekkenene

får da en økt temperatur med det resultatet, at isen under smelter og det dannes hull i isen. Dette er ikke gunstig for fly som lander, Sand hullene blir da først stimet og deretter sugd. Til slutt fylles vann i hullene og når dette har fryst så er rullebanen slett og og hullfri.



Det nye vinterteamet på plass

Da er et nytt overvintrings team på plass på Troll. Det gamle overvintrings teamet takket for seg og returnerte til sivilisasjonen 1. desember og overlot ansvaret til det nye teamet. Skifte ble behørig markert med høytidelig overrekkelse av stasjonsnøkkel til den nye stasjonssjefen

Einar Johansen (til venstre i bildet). Den høytidelige overrekkelsen fant sted på Troll stasjon 28. november. Sermonien ble ledet av ekspedisjons sjef John Guldaahl. Avtroppene stasjons sjef Asbjørn Djupdal takket for seg. Presentasjonen av det nye teamet finner du på side 2.





**Ny ansvarlig redaktør for Trollposten
Tore Dahl
Forskningstekniker.**

Leder

Da er dette første utgave med ny redaktør på plass. Avtroppene redaktør Britt Simones har da overlatt stafettspinnen til meg. Britt har gjort en stor innsats i det året som har gått for å holde Troll posten aktuell og innholdsrik, så jeg får da en stor utfordring med å fortsette den trenden. Jeg er ansatt som Forskningstekniker på Troll og tok over for Asbjørn Dypdal som i følge sikre rykter hadde et flott år på Troll. Overaskende nok så uttalte de fleste på team 08/09 at vinteren hadde gått

fort, og at dette var ingen ting å grue seg til. Årets team er i hvertfall instilt på at den kommende vinteren skal møtes med positivitet og godt samhold. Sommersesongen og vintersesongen er to forskjellige tilværelser i følge tidligere overvintre så det blir spennende å se hvordan livet blir på Troll etter at siste flyet har reist fra Troll airfield. Det er med en hvis stolthet at jeg nå skal tilbringe et år her i Droning Mauds land og representerer NP og moder Norge. Tilstedeværelse og helårs

forskning er etter mitt syn en viktig aktivitet for Norge som er en av de store polar nasjonene historisk sett.

Årets vinter team 09/10



Her årets vinter team som skal drifte Troll det neste året. (Fra venstre) Frode Flaate(Mekaniker), Ivar Nils Båtberget (Elektriker), Oddmund Næs(Driftstekniker), Tore Dahl(Forskningstekniker), Marius Filtvedt(Lege), og Einar Johansen(Stasjonssjef/Kokk).

Ryktebørsen

Det er ubekreftede rykter i polare miljøer at Canadiske piloter lander på flyplasser om natten og forsyner seg av fuel lager, for så å forsvinne igjen. Tips rundt dette ryktet mottas i redaksjonen, og vil bli klekkelig belønnet.. Bildet er tatt av en satellitt i polar bane ved passering av Troll airfield kl. 04 00 om natten.



Mat hjørnet

I dagens utgave kommer en beskrivelse av de mest kjente jule rettene som serveres i de tusen hjem.

Ribbe

De stakkars små gissene kan ikke forvente å leve ut året. Den skal knertes, for så å steke i sitt eget fett. Her ansees det også som en fordel at purka for anledningen er glattbarbert, sånn for smakens skyld. Nytes med mengder av øl og gylne dråper fra Løiten. Dette er ekte julemat, og får snadderstempelet fra oss.

Lutfisk

Fisk som legges i sterke kjemikalier, slik at den får en konsistens som gjør at du kan slurpe den i deg med samme glede og iver som en treåring spiser snørr i den verste influensatiden. Styr unna, eller gjør et hardt innhugg i akevittflaska, og spe på med litt ribbe

Grandiosa

Nymotens klassiker. Totalt smakløs pappskive med ost, skinke og paprika som ”nytes” på julaften av musikere fra Toten og andre skrotinger. Passende drikke er hjemmebrent og Nyco, også kjent som Totensk champagne. Det går også an å legge på ekstra ingredienser på frisbee’n. Gjerne ribbe

Pinnekjøtt

En merkelig skikk som innebærer at man må snauhogge et skogsfelt på størrelse med Wales for å bli noenlunde mett, da det er en kjensgjerning at det ikke er særlig med kjøtt på bjørka. Mest for vegetarianerne, vil vi anta, men forsåvidt et greit alternativ, bare det er nok ribbe og øl i nærheten.

Rakfisk

Botulisme med sjøsmak. Fisk som var nyfanget på Harald Hårfagres tid, og lukter deretter. Kan til nød inntas, dersom du liker å ha et nært forhold til ditt eget oppkast. For å være på den sikre siden bør det akkompagneres med store mengder brunt og gyllent. Da tenker vi selvsagt på herlig, herlig ribbesvor. Og akevitt.

Torsk

Fisken som er så kjedelig at selv fiskepinner blir som et nyttårsparty på Playboy-mansion i kjeften. Hvilke syke, syke mennesker velger å servere dette på selve gudskjelovskvelden? Torsk er mandagsmat. Ferdig arbeid. Her vil ikke engang rikelige mengder ribbe og akevitt bøte på elendigheten

NUMMER 7 ÅRGANG 4

Kalkun

Verdens teiteste fugl (kun slått av vaktel). Nytes av noen på julaften, selv om den i stedet selvfølgelig hører hjemme på bordet nyttårskvelden. Grunnen er selvfølgelig at den, sammen med Waldorfsalat lager en masse som er mye mer lettskydd enn annen mat. Noe som gjør den perfekt ved overgange til et nytt år.

Kebab

Et internasjonalt alternativ i romjula, da skjortekragen din har blitt stiv av all ribbefettet du har sølt gjennom jula. Ekstra bonus med en kebab av ekstra sterk type, er selvfølgelig at du får rensket opp systemet bakveien, slik at de sedimetære lagene med fett i tarmtottene blir skylt ut.. Bare sørg for å ha en relativt ny dasskost i nærheten.

Pepperkake verksted på Troll

Under kyndig veiledning av Kokken Britt ble årets pepperkakeverksted hold av stabelen på Troll nok et år. Denne tradisjonen får selv den mest hardbarkede polar bomsen til å bli myk og blid. Med julegløgg som lokkemiddel ble oppmøte veldig bra og kvelden anses for å være vellykket.



Trollposten ønsker alle
leserne en riktig
God jul
&
Godt nytt år.

