



RADISEN

18. årgang nr. 1

Juni 2010

Kalender

Dato	Hvad	Hvem	Tid
18. juni	Container	alle	kl. 7.30-15
6. august	Container	alle	kl. 7.30-15
10. august	Havevandring	bestyrelsen	kl. 9
15. august	Arbejdsdag	alle	kl. 10-12
22. august	Arbejdsdag	alle	kl. 10-12
28. august	Sommerfest	alle	kl. 17
14. september	Havevandring	bestyrelsen	kl. 9
25. september	Sæsonafslutning	alle	kl. 13-15
8. oktober	Lukning af toiletter		
30/31. oktober	Lukning af vand		

Hver lørdag Døde duer i Fælleshuset kl. 13-15
Hver mandag (ikke juli) Bestyrelsens træffetid (have 36) kl. 15-17

BEMÆRK INGEN KONTORTID I JULI MÅNED

Ny redaktør — Hvem er mon det? Læs præsentationen s. 2



© Michelle pa1nt

Nyt fra bestyrelsen s. 4
Om vurdering og havesalg

Bugner dit rabarberbed?
Læs opskrifter på rabarbertærte, rabarbergrød og limonade s. 5

Hvorfor holder vi
Sankt Hans se side 3.

REDAKTION

Camilla Ry (have 21)
Mail: radisen@camillary.dk

Oplag: 100 stk.

Deadline for næste nr.:
Søndag d. 26. juni 2010

Næste udgivelse:
3. juli 2010

Artikler i Radisen udtrykker ikke nødvendigvis redaktionens holdning.

Indlæg til Radisen sendes enten på papir til H/F Marienlyst, Marienlystvej 160, 8200 Århus N. eller til ovenstående e-mail.

Ny redaktør

Radisen har fået ny redaktør og jeg synes derfor det er på sin plads men en præsentation af hvem jeg er. Jeg hedder Camilla Ry og holder til i have 21, som jeg har haft siden maj 2009. Til da havde jeg bare været hende den halvskøre lejlighedsbeboer, med mindst én hylde meter havebøger, trods det, at det eneste jord, jeg havde, var en lille utæt altankasse på den franske altan.

Mit lille hus på grunden har fået navnet CamiCaza, og som den kvikke læser nok kan gennemskue, minder kolonihavens navn til forveksling om det japanske ord kamikaze. Dette er heller ikke helt utilsigtet, for da vi købte haven, blev den af mange nok betragtet som lidt af et kamikazeprojekt. Hvad jeg senere har fundet ud af er at ordet betyder guddommelig vind og blev oprindeligt brugt om en kraftig storm, der i 1281 udslettede Kublai Khans flåde, og dermed reddede Japan fra invasion.

Mit CamiCaza er også på sin vis min redning, det er mit eget personlige frirum. Jeg holder virkelig meget af vores hjem, men jeg savnede også lys, luft og jord under neglene. Blomsterne, duftene, den friske luft og ikke mindst det fysiske havearbejde, gør mig glad. Desuden elsker jeg at mine børn nu kan boltre sig udendørs, når de har lumret i vores lille lejlighed hele vinteren. Der er nok at tage fat på, men med tiden skal vi nok få forvandlet Anemonevej 21 fra kamikaze til CamiCaza.

Men for mig handler livet som kolonist ikke blot om haveglæde, der er for mig, også en hel særlig form for fællesskab forbundet med det at være en del af en kolonihaveforening. Som når nu min rare genbo eksempelvis stikker hovedet ind over hækken for at spørge, om vi har en græsslåmaskine, og tilbyder os at låne hans, da han hører, at vi kun har en håndskubber til vores meget lange græsplæne.

Og en del af mit bidrag til fællesskabet er at tage tjansen som redaktør. Som forholdsvis nyuddannet indenfor kommunikation, synes jeg endda ikke rigtig at det er en byrde, mere en sjovt og lærerig bibeskæftigelse. håber at I med tiden også vil bidrage med indlæg til bladet (se oplysninger på forsiden), men til da...

- God læselyst!



Sankt Hans

Sankt Hans aften fejrer vi i Danmark aftenen før Sankt Hans dag den 24. juni. I år onsdag den 23. juni.

Sankt Hans er helgennavnet for Johannes Døberen og er altså en fejring af ham. Men traditionen med at brænde bål og holde midsommerfester er meget længere og Sankt Hans festen er med al sandsynlighed en kristen nyfortolkning af tidligere tiders solhvervsfester.

Fejringen af Sankt Hans eller sommersolhverv er derfor en ældgammel skik og var en af midsommerens vigtigste fester i Norden. Sommersolhverv den 21. juni er årets længste nat og man mente at natten var fyldt med magiske kræfter både gode og onde og det var derfor en nat hvor magiske kilder og helbredende urter havde en endnu større kraft.

At man brænder hekse af på bålet er en ret ny tradition og har som sådan ikke noget at gøre med hekseafbrændinger. Ritualer stammer fra tyske håndværkere som var i Danmark i midten af 1800-tallet.

Oprindeligt handlede det således ikke om at brænde hekse af men om at skræmme hekse og onde onder væk med bålet lysskær på denne magiske aften.



Selvom der ikke er en officielt Sankt Hans fest i havedforeningen i år, er der nok alligevel mange, som samles med venner og familie. Som en lille service kommer derfor en kopi af midsommervisen, som I kan synge rundt om grillen eller bålet.

- God Sankt Hans, midsommer eller solhvervsfest

MIDSOMMERVISEN - "VI ELSKER VORT LAND"

Tekst: Holger Drachmann, 1885

Melodi P. E. Lange-Müller, 1885

Vi elsker vor land,
når den signede jul
tænder stjernen i træet med glans i hvert øje.
Når om våren hver fugl,
over mark, under strand,
lader stemmen til hilsende triller sig bøje:
Vi synger din lov over vej, over gade,
vi kranser dit navn, når vor høst er i lade,
men den skønneste krans,
bli'r dog din Sankte Hans!
Den er bunden af sommerens hjerter,
så varme så glade.

Vi elsker vort land,
men ved midsommer mest,
når hver sky over marken velsignelsen sender,
når af blomster er flest,
og når kvæget i spand
giver rigeligst gave til flittige hænder;
når ikke vi pløjer og harver og tromler,
når koen sin middag i kløveren gumler,
da går ungdom til dans
på dit bud Sankte Hans
ret som føllet og lammet, der frit
over engen sig tumler.

Vi elsker vort land,
og med sværdet i hånd
skal hver udenvælts fjende beredte os kende,
men mod ufredens ånd
under mark over strand,
vil vi bålet på fædrenes gravhøje tænde
hver by har sin heks,
og hver sogn sine trolde.
Dem vil vi fra livet med glædesblus holde
vi vil fred her til lands
Sankte Hans, Sankte Hans!
Den kan vindes, hvor hjerterne
aldrig bli'r tvivlende kolde.

Nyt fra bestyrelsen

NYT OM VURDERING OG HAVESALG

Kredsens centrale vurderingsudvalg vil straks gå i gang med at vurdere de 16 haver, der skal sælges. De regner med at være færdige inden udgangen af juni måned. Sælgerne vil blive kontaktet pr. telefon vedr. dato og tidspunkt.

Bestyrelsen gør opmærksom på, at bestyrelsens ferie i juli måned IKKE gælder havesalg.

Vi er i bestyrelsen grundigt trætte af, at vurderingerne har trukket så meget i langdrag. Allerede i december måned henvendte vi os til Kredsen omkring vurderingerne – som der på det tidspunkt kun var to af.

Kredsen mente ikke, de umiddelbart kunne hjælpe os, men bad os foreslå vores generalforsamling, at det centrale udvalg skulle foretage vurderingerne.

Det ventede vi så på, og i mellemtiden blev der flere og flere vurderinger. Den 4. maj bad vi så Kredsen kontakte det centrale udvalg, så vi kunne komme i gang. De afviste i første omgang, men ville behandle emnet på et bestyrelsesmøde den 5. maj. Vi ville få besked.

Efter deres bestyrelsesmøde havde vi stadig intet hørt, men vi kontaktede dem pr. telefon den 11. maj for at høre nyt. Her fik vi at vide, at de ikke mente, det centrale udvalg skulle hjælpe os – og at vi ville få besked på skrift. Det fik vi aldrig.

Vi kontaktede så Kolonihaveforbundet, som umiddelbart afviste at hjælpe, da det er Kredsen opgave. Efter en del forklaring lovede forbundsformanden, Preben Jacobsen, at tage kontakt til Århuskredsen. Han meldte tilbage den 19. maj, at Kredsen ville hjælpe os med at finde nogle lokale foreninger, som kunne vurdere. Han sagde, at han ville følge op på sagen.

Vi hørte dog intet, hverken fra Kredsen eller Forbundet.. Det lykkedes heller ikke at komme i kontakt med Preben Jacobsen igen, og han ringede ikke tilbage.

Den 8. juni begav vi os derfor af sted til Århuskredsens kontor, tre mand høj, for at forlange, at der skete noget snart. I første omgang blev vi igen blankt afvist. Det viste sig dog i løbet af samtalen, at kredsformanden, Frede Kristensen, ikke engang havde forsøgt at kontakte det centrale udvalg. Da vi insisterede, ringede han til vurderingsudvalgets formand – og så kom der endelig skred i sagen.

Formanden mente ikke, der var nogen problemer i at vurdere vores haver, og han kom ud til os samme aften for at aftale slagets gang.

Så nu ser det endelig langt om længe ud til, at vi kan få vurderet og solgt vores haver. Vi kunne dog godt have ønsket os, at den telefonopringning var blevet foretaget allerede den 4. maj.... det kunne have sparet en masse besvær, bøvl, tid og energi.

PRÆMIEHAVER 2010

Følgende haver er udtaget til præmiering:

Have 15 - Marie Årup Nielsen,
Have 82 - Claas Riis
Have 91 - Finn Petersen
Have 108- Inge-Margit Baynes
Have 120- Ibrahim Jirko
Have 126- Faraj Cherko
Have 158- Poul Buus-Andersen
Have 169- Grethe Daniel.

Havekonsulenten kommer i haveforeningen den 22. juni i tidsrummet 16.00 - 19.00, så vær opmærksom at havelågen skal være åben. Hvis han kommer til en låst have, går han forbi.



Rabarbertid

Rabarberne vælter frem i min have lige for tiden, og har gjort det noget tid. Selvom det er lækkert at gå og gnaske dem rå, så synes jeg også det er rart med lidt inspiration til hvad, man ellers kan bruge dem til. Så her er lidt opskrifter, som jeg synes er rigtig lækre.

Og får du dem stadig ikke brugt, så del gerne med din nabo. Mine rabarber er stadig nye og fine og det er et stort arbejde at rense dem m.v., men sidste uge fik vi alligevel den dejligste rabarbergrød af rabarber fra en af naboerne, som kom med dem, da vi var på vej hjem..

Når man spiser rabarber føles tænderne lodne. Det er fordi rabarber har et relativt højt indhold af oxalsyre. Det er dog en skrøne, at rabarberne skader tænderne, hvis bare man nøjes med at spise rabarber i sæsonen og ikke spiser overdådige mængder.

Hvis man vil kan man dog tilsætte en lille smule Nonoxal, det kan fås i større supermarkeder og er et syreneutraliserende middel.

Rabarberplanten slutter af med at gå i stok, og får nogle, efter min mening, meget smukke blomster. Ønsker man en god høst næste år, kan man desværre ikke nyde synet, da man skal fjerne stokken for at give planten saft og kraft til at sætte nye blade året efter.

RABARBERTÆRTE

300 g rabarber
100 g rørsukker
150 g smør
150 g sukker
1 æg
50 g mel
125 g kokosmel
1 knivspids bagepulver
korn fra en vaniljestang



Snit rabarberne fint og bland dem med rørsukker og vaniljekorn. Rør smørret med sukker og tilsæt ægget. Bland mel, kokosmel og bagepulver og drys det i dejen under omrøring.

Fordel halvdelen af dejen i et smurt tærtefad på omkring 25 cm. i diameter og læg rabarberblandingen ovenpå. Resten af dejen fordeles ovenpå.

Bag tærten i en forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 40 minutter til den er pæn og jævnt lysebrun.

Tærten smager godt lun. Man kan servere creme fraiche eventuelt tilsat lidt vanilje til tærten. Eller vaniljeis - DET smager himmelsk! Kagen er svær at skære i hele stykker, så tag lige så godt først som sidst en ske med til bordet.

RABARBERLIMONADE

500 g rabarber
1 kg sukker
25 g citronsyre



© Van Robins

Vask rabarberne og skær dem i 3 cm store stykker. Kog dem let uden ekstra vand indtil saften trækker ud.

Put rabarberne i en fin si over en skål og pres al saften ud af rabarberne.

Tilføj vand så der bliver ca. 5 dl i alt. Tilføj sukker og kog indtil sukkeret er opløst. Køl det hurtigt ned. Lad citronsyren opløses i en lille smule varmt vand, køl det ned og tilføj det så til den kolde rabarbersaft.

Hæld det hele i en ren flaske. Blandingen kan holde sig i køleskabet i et par dage. Alternativt kan blandingen hældes i isterningeposer og kommes i fryseren.

Tip: Bare en lille smule af denne sirup i et glas danskvand gir et lækkert twist. Eller champagne, cava e.l. for at gøre det ekstra festligt.

RABARBERGRØD

750 gram rensede rabarber
3 dl vand
90 gram sukker
3 spsk. Maizena majsstivelse
1 stang vanilje (kan undlades)

Rens og skyl rabarberne. Skær dem i 2 cm stykker.

Kog rabarberne i vand i 5-6 minutter. Rør grøden igennem og smag til med sukker. De kogte rabarber kan evt. sies inden de laves til grød.

Udrør maizena i koldt vand. Kom jævningen i lidt af gangen og jævnt grøden under kraftig omrøring. Kog grøden igennem i 1 minut.



© Van Robins

Hvem gør hvad? - bestyrelsen

Formand

Margit Baynes (have 108) 30 11 78 03

Næstformand

Berit Mogensen (have 35) 30 11 78 01

Kasserer

John Axelsen (have 85)..... 30 11 78 02

Sekretær

Jens Munk (have 85)

Aktivitetsudvalg

Tove Persen (have 124)

Kontakt via: bestyrelsen@hf-marienlyst.dk

Bestyrelsens træffetid; Mandage kl. 15-17 i
have 36, kontoret har lukket i juli

**Bestyrelsen gør opmærksom på, at bestyrelsens
ferie i juli måned IKKE gælder havesalg**

Henvendelser vedr. Radisen

Camilla Ry (have 21)
radisen@camillary.dk

Henvendelser vedr. vand

Steen 30 11 78 04

Kolonihaveforbundets Århuskreds

Rosenvangs Alle 195
8270 Højbjerg

www.aarhuskredsen.dk

Kontortid:
Tirsdag kl. 17.00 - 19.30
Telefon: 86 27 40 00
aarhuskredsen@mail.tele.dk

Haveforeningens hjemmeside:

www.hf-marienlyst.dk

Siden opdateres jævnligt og her kan du
også læse Radisen i farver.

Er du flyttet?

Husk at melde
adresseændring til
kassereren!

