



32. årgang - Nr. 29 - 30. september 2012

BAKKANELEN

E-mail: Bakkanalen@bf-bakken.dk
Redaktion Hjørdis

Deadline søndag kl. 16 00

Hjemmeside: www.bf-bakken.dk
Redigeres af bofæller

Indlæg til Bakkanelen:

Skriv teksten i arial 11 pkt
Overskrifter i arial 12 pkt

Kalendere og mail

Husk at sende mig en mail, hvis I skal bruge fælleshuset og så skal det selvfølgelig også skrives på kalenderen i fælleshuset.
Redaktrisen

Møder og arrangementer:

Bestyrelsesmøder:

Tirsdag 9/10
Onsdag 14/11
Torsdag 6/12 2012
Tirsdag 8/1 2013
Onsdag 6/2 2013
Torsdag 7/3 2013
Tirsdag 2/4 2013 (budgetmøde)
Onsdag 10/4 2013
Torsdag 16/5 2013
Mandag 10/6 2013

Fællesmøder:

Tirsdag 30/10
Onsdag 28/11
Mandag 17/12 (café møde)
Tirsdag 22/1 2013
Onsdag 20/2 2013
Torsdag 21/3 2013
Onsdag 24/4 2013 (generalforsamling)
Torsdag 30/5 2013
Mandag 24/6 2013

Fælleshuset er lånt ud til 2012:

Lørd. D. 6. oktober Hus 26C
Lørd. D. 24. november Hus 4
Lørd. D. 1. december Hus 25
Sønd. d. 2. december 1. Advent **Stamgruppe 4**
Sønd. d. 16. december 3. Advent **Stamgruppe 5**
Tirsd. d. 25. december Hus 18
Onsd. d. 26. december Hus 4
Nytårsaften mand. d. 31. december **Stamgr. 6**

Fælleshuset er lånt ud til 2013:

Fastelavn:	Søndag d. 3.februar.
Arbejdsdag:	Søndag d. 3.marts.
Arbejdsweekend:	Lør/søn d. 25.-26.maj.
Opfølgingsdag:	Søndag d. 2.juni.
Skt. Hans:	Søndag d. 23.juni.
Lørd./sønd. 10-11. august	Hus 11
Bakkeweekend:	Lør/søn d. 31.8-1.sept.
Arbejdsweekend:	Lør/søn d. 14.-15.sept.
Opsamlingsdag:	Søndag d. 22.sept.
1. søndag i adv.:	Søndag d. 1.dec.
3. søndag i adv.:	Søndag d. 15.dec.
Nytårsaften:	Tirsdag d. 31.dec.

Rengøring sønd. d. 7.oktober Stamgruppe 5

Hanne S

Mette 15

Lene+ Kristian, Marie

Brigitte + Sofia

Dan

Mik

Steffen + Victor

Luis

Fødselsdage:

Anne-Lise fylder 75 år sønd. d. 1. oktober

Anne- Dorthe fylder 52 år mand. d. 1. oktober



Tillykke

Ny vædder fra Fredensborg

En delegation fra fåregruppen var i går lørdag på besøg hos Ole i Fredensborg, der tidligere er blevet forsynet med væddere af Hedin og Annelise. Vi har nu aftalt med ham at bytte væddere, så vi får et af hans prægtige dyr - og han et af vores. I kan glæde jer til at se vores nye vædder om en måneds tid. Bemærk de flotte horn! Hans, pva. fåregruppen



Fryserne tømmes

I efterårsferien bliver begge fryserne tømt og rengjort, så der kan blive plads til en ny omgang friskslagtet lam. Tag alt, hvad I har i fryserne ud inden den 13.10. Hans

Lammekød

Hold jer ikke tilbage! Der er endnu lidt tilbage i fryseren:

13 halve **rygge** (størrelse ca 1,2-2,3 kg, kg-pris 130 kr)

9 **slag/ribben** (1-2,5 kg; kg-pris 45 kr)

1 **fårekølle** (3,7 kg; kg-pris 100 kr) NB tør man ikke spise køllen helstegt (hvad man roligt kan! Får smager rigtig godt), kan den bruges til gryderetter. Kødet i den lammegryde, Arne, K og jeg lavede sidste onsdag, var 2 fårekøller)

1 pose med to **lammehjerter** (0,345 kg, pris 30 kr)

1 pose med to **fårehjerter** (0,5 kg, pris 30 kr)

2 poser á 4 og 3 poser á 6 **lammenyrer** (10 kr pr nyre) NB det er et enestående tilbud!

Det er ekstremt svært at skaffe nyrer (hvornår har du sidst set det i Irma?), og det er en af de største (om ikke den største) delikatesser på lammet.

5 poser **grillpølser** (ca 10 i hver, 150 kr pr pose)

Er det dyrere end hos den nye slagter i centeret? Måske, men tænk så på, at vi ved hvor godt de har haft det og hvad de har spist hele deres korte liv. Sammenlign hellere med Irma og husk også, at det er os selv, der skal betale underskuddet/får glæde af overskuddet.

Hvis jeg ikke er hjemme, kan Hans eller Erik hjælpe jer. Betalingen ordnes via GEF-opkrævningen.

Fåregruppen/Mette24

Sophie Renberg kommer til at bo hos os frem til 21. Oktober. Sophies far Stig. er Torbens studiekammerat.

Sophie er født og opvokset i Australien men besluttede at rejse til Danmark i januar og har boet hos sin onkel og farmor i Græsted og Gilleleje men også rejst rundt i Europa. Til januar starter Sophie med at læse psykologi i Sydney. Sophie har benyttet lejligheden til at lære sig dansk hvilket hun aldrig før har haft mulighed for. Så ved i det:-)
Kh Torben og Suzan

Hvordan får man et job

Kære bofæller, har nogle af jer lyst til at møde op på torsdag den 4. oktober kl.10 i fælleshuset til en kop kaffe og en snak om karriereudvikling?

Jeg har gjort mig selv arbejdsløs fra den 1. oktober og skal nu i gang med at 'realisere' mine drømme – eller noget der ligner ☺. I den forbindelse har jeg været på et to-dages kursus med titlen 'Karriereudvikling – tag hånd om din karriere og bliv heldig med vilje'. Kurset var meget brugbart og det vil jeg gerne give videre. Der er sikkert mange af jer, som har andre vinkler på, hvordan man kan hjælpe sig selv til at få et nyt job. Giv mig et praj om I kommer, så jeg ved hvor meget kaffe, der skal brygges og hvor mange boller jeg skal bage.
Kh. Lene

Æbletræer søger nye hjem

Så er de små Pigeon-æbletræer i Anne-Dorthe og min kolonihave ved at være store nok til at 'flytte' hjemmefra. Derfor efterlyser jeg nu nogle aftagere til de største af træerne. De mindste får lov at stå til foråret. Træerne er podede grene fra vores store Pigeon-æbletræ og det er et fantastisk velsmagende æble med postkasserød hud og snehvidt kød. Et godt juleæble med nøddeagtig smag. Træerne koster 35 kroner stykket og pengene går til Peder Clement fra mit tidligere arbejde – han har nemlig stået for indkøb af de

æbleskud, som grenene er podet på samt lim og bast til podningen.
Kh. Lene

Skal prisen på fællesmad stige?

Det kan der siges meget for og imod om. I de 13 ½ år, jeg har boet på Bakken, er voksenprisen steget én gang fra 20 til 25 kr. Så alene prisudviklingen i samfundet kunne tilsige, at vi hæver prisen.

Mere konkrete kommer de stigende priser i samfundet omkring os også til udtryk, når vi laver mad. Jeg har ofte stået med et mindre eller større underskud, som jeg så har delt med mine med-kokke. Det kan jeg personligt sagtens overleve. Men madordningen er jo ikke skabt til, at vi skal subsidiere – den er tænkt med fuld brugerbetaling, hjulpet af, at nogle bofæller af og til kan yde et tilskud af fx hjemmedyrkede grøntsager, resten af den olie, man lige havde stående og den smule kaffe, 30 mennesker drikker.

Hvad der er en mere vigtig konsekvens, er imidlertid, at jeg ofte afholder mig fra at købe kvalitetsvarer mhp at holde prisen under de 25 kr. Det kan man sagtens med tomatsuppe, hakket ikke-økologisk kød, pastaretter mv. Men det er som regel ikke muligt at gå ud i de dyrere ingredienser, herunder et mere varieret udbud af økologiske varer.

Jeg vil derfor foreslå, at vi vedtager en stigning i den maksimale madpris mandag – torsdag fra 25-30 kr. – og stadig med mulighed for at varsle lidt højere priser ved fx fisk. Man er naturligvis velkommen til at lave lige så billig mad, som man nu kan.

Men hvad skal det øgede beløb bruges til? Jeg er p.t. ikke tilhænger af en fast norm, som man skal overholde. Jeg tror, kokkene er mest motiverede, når de selv har stor indflydelse. Jeg har nogle ønsker til madlavningen, som jeg vil håbe, mange vil lade sig inspirere af:

- Køb gerne økologisk
- Server gerne flere kødfri/vegetariske måltider – og deklarerer det på forhånd
- Gerne mere fisk
- Server evt mindre mængder kød – man kan godt overleve med mindre end tre stykker kylling, selv når det smager dejligt

- Tænk over ikke at salte for meget
- Varierer kosten, så der ikke er pasta med forskellige sovse tre gange om ugen – og det går jo også ganske godt med det
- Tænk over fedtindholdet i maden. Nogle gange kan jeg tage mig selv i at tænke: Herregud – jeg laver jo kun mad den ene gang om måneden, det får et skvæt olie mere. Men hvis vi alle tænker sådan, er det ikke godt.
- Måske kan vi have temadage – vege dag, suppedag, fiskedage....
- Ligesom Annelise køber Sørismel til alles glæde, kan man måske skrive på hjemmesiden, hvis man ved, at man påtænker at køre forbi et særligt øko-udsalg, en gårdbutik e.l. og høre, om kommende madhold vil have noget med.

Jeg kan som en sidebemærkning fra Politiken forleden nævne følgende om CO₂-udledningen fra madproduktion:

1 kilo	Kilo CO ₂ pr kilo af varen	Svarer til at køre så mange km i bil
Oksekød	19,4	97
Svinekød	3,6	18
Rugbrød	0,8	4
Pasta	0,8	4
Kartoffel	0,2	1
Gulerod	0,1	½

Lad os få en inspirerende og nytænkende debat om maden.

Kærlige hilsner
Anne-Dorthe

Referat fra fællesmødet d.24/9 - 12.

Tilstede: Kirstine 21, Mette og Jørgen 15, Gerda og Torben 19, Henrik og Maria 3, Torben 18, Inge 20, Lise 22, Mette 24, Mik 11, Annelise 5, Niels og Bodil 6, Arne 14, Sara 23, Flemming 16, Peter 2.

Ordstyrer: Mette hus 15. Referent: Jørgen hus 15.

3) Godkendelse af dagsorden: Pkt.6c udsættes til næste møde p.gr.a. manglende tilbagemelding fra Strandgårdsvej.

4) Godkendelse af referat fra sidste fællesmøde: Godkendt med Saras bemærkning vedr. Facebook trykt i Bakkanalen nr. 25 d. 3. september.

5) Nyt fra bestyrelsen:

a) Ingen kommentarer til bestyrelsens referater.

b) Økonomistatus: Det ser nogenlunde ud. Der er ingen grund til at stille forslag om at hæve GEFFEN. De ikke-budgetterede udgifter til olietankene og asfaltprojektet opvejes til dels af, at vi ikke har brugt så mange penge på andre poster som budgetteret.

6) Punkter til beslutning:

a) Skurprojekt hus 3: Byggeudvalgets indstilling vedrørende skuret bygget af Peter 2 på fælles jord (overførsel til fælles ejendom og kompensation på 3.600 kr., som betales når der er sket reetablering af gangbrædder ovenpå skuret), hus 3's brugsret til fælles jord bag eksisterende fællesskur og hus 3's fremtidige forpligtelse til at vedligeholde bevoksningen mellem hus 3 og 4, så udsynet fra Strædet ud mod markerne sikres, blev vedtaget. Hus 3's forslag til skurbyggeri blev godkendt.

b) Asfaltprojekt: Reparation af revner i asfalt på p-plads og i Strædet sættes i værk før vinteren sætter ind.

c) Aftale med Strandgårdsvej: Punktet udsættes.

7. Punkter til debat:

a) Madordning: Der var summemøde i 5 grupper, nogle synspunkter der var gennemgående i grupperne resumeres nedenfor:

- bedre varedeklaration på menuen - hvad er veg.mad - prøv at tænke økologi - god varieret mad - masser af fisk og grønt- købe årstidens produkter - mere grønt, mindre kød hensigtserklæring, men madholdet bestemmer - priserne bør hæves - der skal

ikke være faste veg. dage - hellere kødløse dage ind imellem - basisvarerne (mel, løg, kartofler, gulerødder osv.) bør være økologiske - ingen regler, alle bliver respekteret - osv. Debatten var livlig og der var mange forslag og ytringer. Bl.a.: Hvis vi hæver prisen, er det så fordi vi har nogle særlige krav til råvarerne?

Der var ikke stemning for at nedsætte en arbejdsgruppe på nuværende tidspunkt, men Torben 18 vil lave et udkast til en ny madseddel, hvor en "varedeklaration" indarbejdes. Debatten fortsætter på næste fællesmøde, hvor den nye madseddel fremlægges.

b) Kommende køberes deltagelse i fællesmøderne. Livlig debat med mange synspunkter. Der var overvejende stemning for, at fællesmødet kun er for bofæller, og at det ikke er hensigtsmæssigt, at andre deltager. På den baggrund trak Arne sit forslag i mail den 29/8. Fællesmødet enedes om et forslag fremsat af Lise, der var dækkende:

Bestyrelsen/sælger skal IKKE tilskynde til fællesmødedeltagelse. Hvis en potentiel køber selv bringer det på bane, skal sælger/bestyrelsen venligt forsøge at overbevise køber om, at det ikke er nogen god idé og i stedet opfordre til at deltage i fællesarrangementer som fællesspisning, fastelavn, nytårsaften, arbejdsweekend ... Hvis en potentiel køber alligevel insisterer på, at det er vigtigt for vedkommende at deltage i et fællesmøde, siger bestyrelsen ja til det.

8. Udvalg og opfølgning på opgaver:

a) Vedligeholdelsesudvalget: Evaluering af arbejdsweekenden: Generelt ros til arrangørerne. Mindre debat om, hvorvidt der kan være grunde til, at man (børn/unge såvel som voksne) ikke deltager. Udvalget lyttede til debatten og kommer med et oplæg til et senere fællesmøde.

b) Cafeudvalget: Tovholderne er opfordret til at sørge for, at der arbejdes videre med de udvalgte projekter, så der er noget klar til december.

c) Svelleudvalget: Intet nyt.

d) Ventelisteudvalget: Intet nyt.

e) Gårdudvalget: Intet nyt, men udvalget har fået en opfordring om at komme i gang.

9. Evt.

Intet at referere.