

Bakkanalen

30. årgang

Nr. 9

7. marts 2010

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

Deadline søndag kl. 16 00

Hjemmeside: bakken0.tripod.com
Redigeres af Morten

Indlæg til Bakkanalen:

Skriv teksten i arial 11 pkt
Overskrifter i arial 12 pkt

Kalenderen

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

Redaktrisen

Møder og arrangementer:

Bestyrelsesmøder:

2010:

Tirsdag d. 9. marts
Onsdag d. 7. april
Onsdag d. 5. maj
Torsdag d. 3. juni

Fællesmøder:

2010:

Tirsdag den 23. marts
Onsdag den 19. maj
Torsdag den 17. juni

Generalforsamling 2010:

Fredag den 23. april

Fælleshuset er lånt ud til:

2010:

Tirsd. D. 9. marts Hus 9

Arbejds weekend 17/18, april stamgr, 5

Lørd, d. 24. april Hus 21

Lørd./sønd. 1-2. maj Hus 3

Konfirmationer: Hus 3,8,9,14,26A

1+2.og 7. maj, 8+9. maj, 13+15. maj

Lørd. D. 5. juni Hus 21

Skt. Hans stamgruppe 6

Lørd. D. 2. oktober Hus 9

Rengøring sønd. d. 14. marts kl. 10

Stamgruppe 6

Hans + Jens
Anne-Dorthe + Martine
Hanne Hee + Kristian
Hanne (17)
Thomas
Steffen + Ditte
Peter (2)
Torben I

Fødselsdage:

Lene fylder 49 år lørd. D. 13. marts



TILLYKKE

Kære bofæller.

Jeg har i dag læst matematik med Sevan, min irakiske kontaktperson. I 4 timer har vi knoklet. Hun blev meget glad for de 1500 kr. som 9 huse på Bakken har betalt til Sevans frokostlegat.

Yderligere vil 4 huse give et bidrag.

Hun bad mig om at takke mange gange for pengene og hun lovede ikke at springe frokosten over i dette semester. Hun var rørt over den store hjælpsomhed, hun her mødte. Medens hun var her i dag, fik hun hilst på Kirstine og Hanne S. Sidste søndag var det Hjørdis, Hanne J, Gerda og Hanne Hegaard. Jeg håber ikke jeg har glemt nogen. Hun synes det er nogle fantastiske naboer jeg har.

Jeg siger også tak for hjælpen til Sevan.

Hej alle!

Nikolaj skal på ski og vil gerne låne en tagboks til hans ski mm. ☺

Hilsner
Henrik

Referat fra energimøde 28.2.2010
Til stede: Steffen, Henrik, Lise, Morten, Hans (ref.)

TERMOGRAFERING

Henrik tager termobilleder og et par alm. fotos af Bakke-huse med til ekspert på DTU mhp en snak om fortolkning af termobillederne og evt. et opfølgende besøg på Bakken ved eksperten.

LISTER OMKRING DØRE OG VINDUER

Morten fjerner opslaget og giver de bofæller, der har skrevet sig på, besked om, at vi ændrer vores måde at tilgå sagen på. Energigruppen/Steffen sætter oplæg om 'energidag' (sandsynligvis en lørdag i september) i september. Dagen kan indeholde - opmåling af døre og vinduer og montering af lister i den rette tykkelse hvor betimeligt - opsamling af andre ideer til energiforbedring af vores huse - fælles frokost for deltagerne

ISOLERING AF SKURDØRE

I samme oplæg (se ovenfor) foreslår energigruppen/Steffen, at fællesmødet beder efterårsarbejdsweekendplanlægningsstamgruppen sætte arbejdet med at isolere alle fyrgrupperes skurdøre på arbejdsweekenden. BRUNATA: måling af varme- og varmtvandforbrug pr. hus
Hans udsender Mettes opsamling til gruppen og spørger Bo om han vil deltage i dette arbejde.

UDVIKLINGEN I

TRANSPORT/INFRASTRUKTUR

Steffen vil en aften i maj 2010 give et oplæg om den seneste udvikling og fremtidsplanerne for udvikling af infrastrukturer (ikke mindst for cyklister) i Københavnsområdet. Herefter vil han en lørdag lede en cykeltur gennem byen, hvor vi bl.a. vil køre ad den nye cykelrute fra Vesterbro over Frederiksberg og Nørrebro til Østerbro.
NÆSTE MØDE i energigruppen
Søndag den 21. marts 2010, kl 16.

Boller du ofte?

Så benyt dig af TÆNK's bolletest. Den fortæller, at fuldkornsboller selvfølgelig er sundest, og de hvide boller har for meget sukker og for få kostfibre. Blandt topscorerne kan nævnes:

- Schulstad basis fuldkornsbrød
- Schulstad levebrød Multikerneboller
- Kohberg Brødhapser med gulerod
- Schulstad levebrød mørke multikerneboller
- Guldvang Rugboller
- Kohberg brødbidder med fuldkorn
- Kornkammeret øko kerneboller

Og i bunden finder vi hvide krydderboller, rosinboller, yoghurtboller mv. Tænk har også nogle kvalitetskrav til brødbagningen. Prioriter brød, der er

- Langtidshævet
- Pba surdej
- Økologisk
- Fri for stråforkortere
- Evt stenmalet (effekt kan ikke påvises)

Desuden er der en lang artikel om kæledyr, og hvad der får folk til at prioritere at bruge mange penge på hunde, kongeboaer mv.

BÆRBARE

...har sikkert interesse for mange. Tænk har testet 10 modeller til 5-6000 kr. De konkluderer, at det er svært at anbefale en Bedst i Test, da folks behov er så forskellige. Dog vover de at sige, at Lenovo er god til arbejdsbrug, mens Asus dækker bredere til hele familien hjemme, hvis man også spiller. Og så følges det af

en lang artikel om, hvad man skal være opmærksom på, når man har forskellige pc-behov

Børnetandpasta

...er ca dobbelt så dyrt som alm voksentandpasta, uden at det virker bedre. Så det man får for pengene, er tandpasta med "slik-smag". Tænk kigger også på 5 typer børnetandpasta uden flour. Ifølge en kritisk kommentar fra en tandlæge på tandlægehøjskolen, er det om ikke hul i hovedet, men i al fald hul i tanden ikke at bruge flourtandpasta. Så får man huller, siger professoren.

SPAREPÆRER:

Kan nok også interessere en og anden pga miljøgevinsten og besparelsen på pengepungen. Ingen af de testede er knaldgode, blandt andet pga ikke-optimalt lys. Men Tænk anbefaler dog følgende:

- Phillips Tornado Turbo Esaver 15w til erstatning for 60w glødepære
- Sylvania mini-lynx-compact 15w til erstatning for 60w el 40w glødepære eller mindre
- Osram Duluxstar Mini Twit 11w til erstatning for 40w glødepære eller mindre
- Megaman GSU111d Dimmerbale 11w til erstatning for 40w glødepære eller mindre
- Osram Dulux EI Longlife 15w til erstatning for 40w glødepære eller mindre

Anne-Dorthe

Bakkens Bagelaug.

Birgitte og jeg har et ønske om at opstarte en brød-bagegruppe. Vi efterlyser derfor en til to familier mere, som har lyst til på skift at være med til at bage brød til hinanden. Da fælleshusets røremaskine kræver store portioner (ca. 5 kg mel), vil det også kræve stor frysekapacitet, hvis man kun bager til sig selv, så hvis vi var nogle stykker der gik sammen om projektet, ville det være super. Så har du lyst, så kom frem. Der kan evt. laves flere bagegrupper. Vi vil gerne have nogen med som er gode til at bage rugbrød... og så skal brødet selvfølgelig være økologisk og langtidshævet.
kh Hanne

PS Det bliver godt nok fælleshusets faciliteter der benyttes, men til gengæld vil ovnen være fyldt op, i stedet for at det bliver bagt mange små portioner. Hvis nogen ønsker emnet på fællesmøde, så sig endelig til.
kh Hanne S