



37. årgang · Nr. 33 · 3. september 2017

BAKKANALEN

E-mail: Bakkanalen@bf-bakken.dk
Redaktion: Johanne og Lene (Charlotte)

Deadline søndag kl. 16 00

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

Indlæg til Bakkanalen:

Skriv teksten i arial 11 pkt
Overskrifter i arial 12 pkt

Kalender og mail

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

Arrangementer

Trivselsdag 9. september stg 6
1. advent 3.12 stg 1
3. advent 17. 12 stg 2
Nytårsaften 31.12 stg 3

Bestyrelsesmøder:

Tirsdag d. 12. september
Tirsdag d. 10. oktober
Tirsdag d. 21. november

Fællesmøder:

Tirsdag d. 19. september
Onsdag den 25. oktober
Torsdag den 30. November

IS-møde 4. September kl.20

2017 - bookninger:

Lørd. d. 23. sept. Hus 4
Lørd. d. 30. sept. Hus 23
Lørd. d. 7. okt. Hus 20
Lørd. d. 28. okt Hus 25
Lørd. d. 4. nov Hus 21
Lørd. d. 25. nov. Hus 4
Lørd. d. 2. dec. Hus 20
Lørd d. 9. december Hus 1
Sønd d. 24. december Hus 1
Tirsd.d. 26. december Hus 10

2018 – bookninger:

1-2. september 2018. Hus 21
14-15. april 2018. Hus 18

**Søndagsrengøring den 10. september
kl.10 mødes vi alle og gør rent efter
trivselsdagen.**

Fødselsdage:

Villy fylder 6 år den 5. september og samme dag fylder Peter Sømand 75 år. Stort tillykke til jer to ☺



Kokken flytter

Det er med stor beklagelse, at vores hus ikke kan stille med en kok den 11. september, hvor Jakob skal lave mad. Først og fremmest er det beklageligt, fordi Jakob faktisk flytter hjemmefra i denne uge!!! Og selvfølgelig ville han gerne komme 'hjem', hvis han altså ikke skulle på hyttetur med studiet netop den dag. Resten af familien kan desværre ikke stille op lige præcis den 11., derfor håber Jakob meget, at der er nogle andre, som måske kan hjælpe ham ud af kniben.

Forsøg med florazone

Hus 13 og 14 vil gerne lave et lille forsøg med "fredning" af en smal zone langs fårehegnet udfor vores huse. Formålet er at se, hvordan floraen på sigt udvikler sig, hvis der plejes på andre måder end ved regelmæssig græsslåning.

Det er ganske vist lidt sent på året at starte sådan et forsøg; men i øjeblikket er der især en del røllike og vild oregano, som gerne skulle have lov at stå, til de er afblomstret. Jeg har i årets løb registreret over 20 forsk. arter blomstrende "ukrudt" på strækningen. Sparsomt repræsenteret, ganske vist; men med en passende pleje skulle mulighederne, for en alsidig, vild flora og fauna sæsonen igennem, være til stede.

En florazone kræver lidt pasning, så græsser og grove vækster som tidsler og brændenælder ikke tager over. Pasningen tager jeg mig gerne af, evt. suppleret med hestenes afgræsning.

Som reminder til græsslåningsgruppen har jeg ganske midlertidigt markeret "fredningszonen" med snor.

Erik

Orientering om nye skumslukkere

- og forslag til ansvarsområdet.

En kælder med fyrrum og værksted, hvor der opbevares brandfarlige vædske. En østlænge med værksted, opbevaring af 50-75 l benzin og hø på loftet uden så meget som en skumslukker, det går bare ikke.

Da jeg forleden løb på Falcks årlige brandsikkerhedstjek, slog jeg derfor til og fik anskaffet to ombygningsskumslukkere til vores værksteder. Den ene i bytte for en udtjent skumslukker i kælderværkstedet. Den anden som gave af den flinke falckmand.

Løvrigt viste det sig ved eftersynet, at skumslukkeren i køkkenet ved kældestrappen manglede splitten og havde tabt trykket. At den altså af en eller anden grund ikke var funktionsduelig. Det går bare heller ikke.

En skumslukker tømmes lynhurtigt og skal derfor bruges meget målrettet. Når den først har været aktiveret, skal den ombyttes. Ved afrensning af skum må der ikke bruges vand (kemisk proces med klæbrig slim til følge).

Jeg regner med at de to nye skumslukkere bliver hængt op et passende sted i kælder og østlænge i nærmeste fremtid.

FORSLAG

Jeg foreslår, at vores brandmajor/-jorinde får 10 min. på trivselsdagen, hvor alle er samlet, til at demonstrere brandslukningsgrejet i fælleshuset. Desuden at ansvaret for hjertestarteren lægges ind under ansvar for brandsikkerhed, samt at det undersøges om opfyldning af falckassen i køkkenet er med i vores falckabonnement.

Erik

Noget om saftpresser til fælleshuset

Jeg har researchet og haft et par af de testede maskiner i hænderne. Desuden med

stor succes afprøvet Nannas maskine (en ældre model i Phillipsserien).

Til hjemmebrug, en glimrende ting, hvis ellers man har plads til den. Til brug i fælleskøkkenet, foruden spørgsmålet om plads, også et spørgsmål om relevans for den daglige madlavning, og om vi er i stand til at håndtere dyret.

En saftpresser fylder og vejer stort set det samme som vores grøntsagscutter.

Til maskinen hører typisk 5 løsdele, der skal rengøres og samles efter brug.

Dertil en uundværlig kande med aftagelig skumadskiller.

De forskellige maskiner har begrænset driftstid. Fra 1-15 minutter ud i en køre.

De fleste kan presse 2-3 liter saft før pulpbeholderen skal tømmes.

Som på andre køkkenmaskiner knækker samletapper og indgreb nemt ved hårdhændet brug.

Centrifugalmaskiner er hurtige til både frugt og grøntsager.

Slowjuicere er langsomme, omstændelige at rengøre og væsentlig dyrere.

Det er ikke mit indtryk, at de dyreste maskiner nødvendigvis er bedst. Hvis det bliver aktuelt at anskaffe en maskine, vil jeg klart anbefale en af de centrifugalpressere i mellemprikklassen, som har klaret sig bedst i div. tests:

Bosch MES 4010: set til 1130kr.

Phillips HR 1922/80: set til 1231 kr.

Braun multiquick J500: set på tilbud i september til 611 kr.

Af ovenstående har Bosch fordele ved sin kraftige 1200 Watt motor, 3 hastigheder og op til 15 min. driftstid. Den har keramisk kniv, den største påfyldningstragt og pulpbeholder.

Phillips er en videreudvikling af den i 2015 testede maskine. Dens fordele er især designet, en solidere lukkemekanisme og en løsdel mindre. Motor er på 1200 watt; men vistnok med ret kort driftstid. Pulpbeholder er noget klein, og skal tømmes hyppigere.

Braun er stort set sammenlignelig med Bosch. Den er hurtigydende og med lang driftstid. Har en 900 watt motor med 2 hastigheder. Og så er prisen sat kraftigt ned i øjeblikket.

Samtlige maskiners løsdele kan gå i opvaskemaskinen, og med vores effektive afskylningsbruser, skulle rengøringen ikke udgøre noget større problem. Det, der kan blive problemet, er snarere at holde styr på løsdele og kande.

På den anden side. Hvis nødvendigheden af at klargøre maskinen til næste bruger kunne smitte af på brugen af øvrige maskiner, kunne det være et forsøg værd at investere i fx. den nedsatte Braun.

Erik

Madopskrifter

I må meget gerne sende jeres opskrifter til Bakkanalen, så vi alle kan genfinde dem. Her kommer to fra den seneste uge:

Opskrift på æbletærte

Der var flere, der bad om opskriften på æbletærten fra arbejdsweekenden, så her kommer den. Den fungerede jo fint uden mandler, men de vil sikkert ikke gøre kagen dårligere! Jeg har kun brugt en tsk kardemomme, da jeg syntes en spsk lød lidt voldsomt.

Kh Dorthe

Verdens bedste æblecrumble med mandler og flødeskum

Forberedelse	Tilberedelse	Tidsforbrug
15 minutter	30 minutter	45 minutter

Forfatter: Gitte Hansen
Portioner: 4-6 pers.

Det skal du bruge:

- 6-8 æbler
- 200 gram sukker
- 200 gram mel
- 200 gram blødgjort smør
- 1 spsk kanel, 1 spsk. kardemomme, 2 tsk. vaniljesukker
- 2 håndfulde grofthakkede mandler, eller lidt flere.



Sådan gør du:

1. Skær æblerne i skiver og læg dem i et stort smurt tærtefad. Du behøver endelig ikke skrælle æblerne; meget god smag sidder i skrællen, så lad den endelige blive på (det gør jo også desserten endnu hurtigere at tilberede).
2. Bland sukker, mel og krydderier.
3. Smuldr smørret i melblandingen og fordel "smulderet" over æblerne. Fordel blandingen godt imellem æblestykkerne.
4. Hak mandlerne groft og fordel dem på toppen af kagen. Mandlerne pynter og smager fantastisk på toppen af kage. De bliver jo helt sprøde og ristede. Perfekte til kage med frugt især. Tilsæt gerne mere end et par håndfulde mandler, jo flere jo bedre
5. Bag crumbelen ca. 30 minutter v. 150 grader varmluft eller til den er gylden og sprød.
6. Nydes med flødeskum, vaniljeis, creme fraiche ell. lign.

Recipe by NOGET I OVNEHOS BAGENØRDEN at <http://nogetiovenen.dk/verdens-bedste-aeblecrumble-med-mandler-og-flødeskum/>

Thailandsk slaw

Opskrift fra Johann på en dejlig thailandsk version af coleslaw

**I. THAILÄNSK SLAW
MED JORDNÖTTER**
Mums till karré och spjäll.
FÖR 4 PERSONER
Finstrimla **300 g färsk vitkål**. Skala och grovriv **1 morot**. Blanda **1 urkärnad, finhackad röd chili** (t ex spansk peppar), **1 finhackad vitlöksklyfta**, **1 msk socker**, **3 msk färskpressad limejuice**, **2 ½ msk fisksås** och **4 msk rapsolja**. Rör tills sockret lösts upp. Blanda kål och morot med dressing. Tillsätt **½ kruk hackad koriander**, även stjälkarna. Strö över **3 msk grovhackade torrostade jordnötter**.

Det grønne vand

Projekt: Adskillelse af "det grønne vand" fra Stuehuset er afsluttet.

Som del af salget af Gården er fremføringen af "det grønne vand" – dvs. det vand, som bruges til hestene, fårene, køkkenhaverne og div. rengøringsopgaver – ændret.

Hidtil er det grønne vand blevet tappet fra Stuehusets vestgavl på de to vandhaner, der sad der. Dvs. at vandet først løb ind i Stuehuset og derefter blev ført ud til Sporvognen, hvor der sad en vandmåler og en fuglerede af rør, der sluttede udvendigt i de to vandhaner.

Et af arbejdsweekendens projekter var at få lavet omlægningen, og det bestod i følgende:

1. Sætte et T-stykke på vandforsyningen lige inde vandet gård ind i Stuehuset samt få monteret en jordstophane, så man kan lukke for vandet, hvis der sker et brud på vandledningen med det grønne vand.



2. Føre den nye ledning gennem "portalen" og over til Grisehuset.



3. Sætte vandmåleren op samt forberede en ny udendørsvandhane til grønt vand.



4. Føre den nye ledning ud af Grisehuset og hen til den 'gamle' grøntvandsledning fra Stuehusets vestgavl og koble den på der, så der igen er vand til dyrene og haverne.



Mik / 170830