



37. årgang · Nr. 50 · 10. december 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

3. advent 17. 12, stg. 2
Nytårsaften 31.12, stg. 4
Fastelavn 11.2, stg. 5
Arbejdsweekend 7.-8.4
Arbejdsweekend 5.-6.5
Arbejdsweekend Light 26.-27.5
Skt. Hans 23.6, stg. 6
Arbejdsweekend 25.-26.8
Trivselsdag 8.9, stg. 1
1. advent 2.12, stg. 2
3. advent 16.12, stg. 3
Nytårsaften 31.12, stg. 4

Bestyrelsesmøder:

Opdateres snarest med møder i 2018

Fællesmøder:

Opdateres snarest.

2017 - bookninger:

Sønd d. 24. december hus 1
Tirsd.d. 26. december hus 4
Fred. d. 29. December hus 11

2018 – bookninger:

Lørd d. 6. januar hus 23
Lørd. d. 13. januar hus 13
Sønd. d. 14. januar hus 7
Lørd.- sønd. d. 20.-21. januar hus 2
Lørd. 27. januar : Gulvreparation
Lørd. d. 3. marts hus 6
Lørd-sønd. 10-11. marts hus 6/barnedåb
Lørd. d. 17. marts hus 14
Lørd-sønd. d. 14-15. april hus 18

Sønd. d. 29. april hus 7

Torsd. d. 10. maj hus 2

Lørd-sønd. d. 1-2. september hus 21

Mand. d. 24. december hus 25

Tirsd. d. 25. december hus 10

Onsd. d. 26. december hus 4

Lørd. d. 29. december hus 11

Søndagsrengøring den 17. december kl.10 stamgruppe 5:

Sebastian + Sille Hus 1

Anne Lise Hus 5

Ole Hus 7

Helge Hus 9

Lisbeth Hus 13

Hjørdis Hus 16

Eva + Thor Hus 18

Katrine + Richard Hus 26st

Fødselsdage:

I den kommende uge fylder storebror Sebastian 7 år onsdag den 13. december – og juhoo for dig ☺

Søndag den 17. december fylder 54 år.

Til lykke til jer begge.



Farvel farvel

Kære Bakkefolk,

Vi flytter i Juleferien. Vores nye adresse bliver: Esbønderupvej 79, 3250 Græsted
Tak for alle de mange gode år vi har boet på Bakken.

Mange hilsner

Johanna, Sofia, Brigitte og Søren

Sovende gæster i tv-rummet

Hus 18 vil gerne booke tv-/soverummet i fælleshuset d. 20-21.12, hvor vi har en del overnattende gæster.

Gode hilsner,

Hus 18

Olivenolie direkte fra Italien

Kære bofæller

Min veninde Miv, der nu i mange år har boet i et hus med egen olivenlund lige uden for landsbyen Impruneta, som ligger lidt uden for Firenze, sælger igen i år sin dejlige olivenolie. Regionens produktion er gået lidt ned i år, så olieprisen er gået lidt op:

1 liter 115 kr (flaske)

3 liter 330 kr (dunk)

5 liter 540 kr (dunk)

Skriv til mig senest søndag den 16.12., hvad I gerne vil bestille. Miv tager olien med, når hun skal på juleferie hos sin mor i Århus, og så tager vi den med til Bakken, når vi kommer hjem 2. juledag.

Hans

Jeg fik ikke fremført efterfølgende overvejelser på fællesmødet:

Research-gruppe for afklaring af brugt gasfyr som reserve?

Eftersom vores reservedelslager er sluppet op til gårdens fyr, fælleshusets fyr og fyrgrupperne 4-6, 18-20 og 9-11 kan vi overveje, som foreslået af Mik, at gå på jagt efter et brugt kondenserende gasfyr om reserve, fordi det jo er usikkerhed om, hvornår et nyt opvarmningssystem kan afløse de gamle fyr.

I så fald skal mange ting afklares: finde frem til anvendeligt, brugt fyr, transport, opbevaring før evt. installation og tilbud på en sådan samt hele den overordnede vurdering af, om det overhovedet er et realistisk alternativ at foreslå BB.

Jeg har opsporet et 26 KW brugt fyr, som ejeren udbød for kr. 15.000,-. Det kunne sikkert købes for det halve, men færdiginstalleret ville det antagelig løbe op i kr. 20.000,- 30.000. Det havde dog røgafgang i toppen, mens vores nuværende fyr har det i bunden, og flere andre faktorer indikerede, at vi nok ikke kunne bruge det.

Der er ingen tvivl om, at der kan spares penge i forhold til et nyt fyr til formodentlig kr. 75.000,- inkl. moms og montering. For 4 år siden indhentede jeg et tilbud fra Sylvest, som løs på kr. 70.000 for det samme, og et nyt tilbud er på vej

Men spørgsmålet er, om nogen bofæller kan og vil deltage i den nødvendige research og det praktiske arbejde, der er forbundet med det?

Giv mig et praj, hvis du vil.

Ole

Æblepølser fra Naturkalv

I løbet af kommende uge kan der købes ferske æblepølser. De ligger i 4-5 stks. vakuumpakninger á 2-300 gram.

Pris 250 kr./kg.

Pølserne består udelukkende af økologisk oksekød, æbler og krydderier i lammetarm. Fedtindhold under 10%.

Nul tilsætningsstoffer i form af vand, stabilisator, nitrit o.a. konservering.

De kan måske virke en smule tørre i forhold til traditionelle pølser p.g. a. det lave fedtindhold, men med rigtig god kødsmag, let syrlighed fra æblerne og børnevenlig kryddring. Pølserne er kogte og skal bare steges på panden.

Er spændt på tilbagemeldinger på, hvad I synes om dem. Og tager gerne en kasse hjem af og til fremover, hvis der viser sig interesse for det.

Erik



Pebernødder fra 1. Søndag i advent

Jeg har fået nedenstående opskrift fra min mor i Ribe, og måske har hun den fra sin mor, så den er godt gennemprøvet, og vi synes at det er alle tiders bedste pebernødder:

125 gr. margarine

125 gr. sukker

1 lille æg

1 strøget tsk. natron

½ tsk. kardemomme

½ tsk. kanel

1 knivspids hvid peber

250 gr. mel

Melet og krydderierne skal sigtes ned i den blødgjorte margarine; sukker og æg tilsættes. Dejen rulles i pølser og hviler koldt i mindst en time, evt. i fryseren. Pebernødderne skæres herefter i 1 cm tykke skiver og lægges på en bageplade m. bagepapir.

Bages v. 180 grader til de ser gode og lysebrune ud - giv dem endeligt ikke for meget.

Når de køler af, bliver de hårdere.