



Skræmmebillede bliver virkelighed

Det første spadestik er taget i Carlsberg-byen til Scherfighus, hvorfra man kan se solen stå op over Humleby. Huset ventes at stå færdig i 2017. Dette billede er fra salgsmateriale. Naboo blev i sin tid kritiseret for at tegne et skræmmebillede, da vi viste, hvordan Carlsbergbyen vil hæve sig over Humleby for enden af Carstensgade. Nu bekræfter salgsmaterialet, at vores forudsigelse har rod i realiteter. De kommende beboere er højt hævet over Carstensgade t.v. og Freundsgade. Huset får navn efter kommunisten Hans Scherfig. Det vil næppe få ham til at rotere i sin grav, at han nu lægger navn til et hus, hvorfra man ser ned på Arbejdernes Byggeforening. Han hyggede sig med uhyrligheder på sin helt egen måde. *Gunni*

PROGRAM FOR ÅRETS HUMLEBYFEST

11. JUNI - Side 8 og 9

Fest i gader fyldt med biler?

Humblebys bilejere har altid været flinke til at flytte deres biler, så de ikke stod i vejen for gadefesten.

Det bliver ikke så nemt i år. Carlsberg kan på grund af byggeriet ikke stille P-plads til rådighed.

Forhåbentlig vil bilejerne finde andre muligheder i nabolaget, hvor beboerlicensen gælder.

Det er især vigtigt, at Ernst Meyers Gade og den øvre ende af Carstensgade fra Beboerhuset op til Freundsgade holdes fri for biler.



Der er tradition for, at Humleby-boere allerede fra morgenstunden tager de bilfrie gader i brug og spiser morgenmad sammen ude på gaden. Det skal der helst være plads til - også i år. Og i årene fremover.

Det vil være trist, hvis parkerede biler hindrer, at vi fremover kan hygge os med at spise sammen, som vi har for vane at gøre i Carstensgade. (Billedet t.v. - bemærk indkørsel forbudt skiltet midt i billedet)



Nabo Humblebys beboerblad

Nabo udgives af Beboerforeningen og uddeles til alle i Humleby. Nabo udkommer 9 gange årligt i et oplag på 400.

Nabo betinger sig ret til at opbevare og publicere artikler (tekst og illustrationer) også i elektronisk form, fx via CD-rom og Internettet.

Annoncer koster 1.400 kr. for 1 side, 800 kr. for ½ side – mindre annoncer koster 400 kr. For medlemmer af Beboerforeningen koster annoncer ikke noget bortset fra forretningsannoncer.

Næste nummer af Nabo kommer den 3. sept. 2016. Deadline for indlevering af indlæg er den 25. august. Indlæg sendes til: nabo@humleby.dk eller afleveres til et af redaktionsmedlemmerne.

Ansvarhavende redaktør for dette nummer: Gunni Busck, Carstensgade 40, Tlf.: 53 53 19 70

I redaktionen er desuden:

Camilla Panting, Jerichausgade 35 - 30 25 81 11
Edel Hildebrandt, Lundbygsgade 8 - 33 23 16 59
Henriette Wiberg Danielsen, Jerichausgade 31 - 33 24 94 61
Kina Bodenhoff, Vesterfælledvej 30 - 26 23 31 87
Frederik Mørkeberg, Bissensgade 11 - 21 42 96 66
Sidsel Jacobsen, Lundbygsgade 4 - 33 23 26 42

Redaktionen modtager meget gerne ideer, oplæg, artikler osv.

E-mail: nabo@humleby.dk

Beboerforeningen Humlen Carstensgade 15, 1770 Kbh. V - Giro 7 33 47 53

Formand: Jesper Dybdal, Jerichausgade 20 - 20 64 67 69

Bliv medlem - besked til kasserer:

Jørgen Fenhann, Küchlersgade 19 - 22 95 51 13 -

j.fenhann@humleby.dk

Vicevært pt.: Jesper Ellegaard, Carstensgade 15,2. Telf. 28 88 87 99



Velkommen til ny Humleby-borger

Da Nabo sidste tirsdag holdt redaktionsmøde i Gunnis forhave i Carstengade, var Humlebys yngste beboer netop kommet til verden natten i forvejen. Det er en pige, og hun har fået navnet Oline. Oline er født mandag den 23. maj og bor nu sammen med sin far og mor, Rasmus og Katrine, i stuelejligheden i Lundbyesgade 17, hvor forældrene har boet i henholdsvis 10 og 3 år.

Katrine fremhæver stemningen og sammenholdet i bydelen, som det der gør Humleby til noget særligt. For lille Oline bliver det også dejligt, at her er så mange børn - familien i lejligheden ovenpå har for eksempel to små, som hun vil have tæt på fra begyndelsen. Forældrene er glade for, at datteren kan træde sine barnesko her. Oline, der nu har en god uge som humle-

bybo på bagen, ser da også svært tilfreds ud. Hvor mange fødselsdage hun kommer til at fejre i Lundbyesgade er selvfølgelig uvist, men det er ganske sikkert, at titlen som den yngste beboer bliver en flygtig fornøjelse. Der er flere små legekammerater på vej i Humlebys gader - heldigvis. *Camilla*

Se hvem vi ellers er i Humleby s. 6-7

Kom og hjælp os med at lave

NABO
HUMLEBYS BEBOERBLAD

Hvis du har lyst til at skrive, fotografere eller layoute - hver gang eller af og til - skal du være meget velkommen i NABO-redaktionen. Skriv til os på: nabo@humleby.dk

Husejerforeningen orienterer

Rotteskader

Vi har brugt en mindre formue på at strømpefore vores kloakledninger i Humleby. Alligevel er der af og til rotter. Hvordan kan det gå til?

Jo, rotter vil gerne ud og nyde det gode vejr, og når de ikke kan gnave sig ud af de strømpeforede hovedledninger, søger de ud de steder, hvor der ikke er strømpeforet, f.eks. ved regnvandsledninger, der ikke er renoveret. Også regnvandsbrønde, der ikke er rensat, kan blive en god, tør rede for en sød rotte med unger! Endelig er der formodentligt også rotter, der kommer strejfende fra Carlsberg Byen eller Bings.

Ser man en rotte skal man anmelde den til Teknik og Miljøforvaltningen tlf. 33665817, som så kommer med diverse løsninger.

Husejerforeningens bestyrelse vil meget gerne involveres fra starten, hvis der behov for reparation af brønde eller kloakker, da det er Husejerforeningen, der har ansvaret. Disse ledninger har vi 5 års garanti på. Er der tale om regnvandsledninger eller regnvandsbrønde er det husejerens egne. Hvis de er strømpeforet for nyligt, er der selvfølgelig også garanti på dem. Forsikringen dækker kun ved nye eller nyrenoverede rør, ikke ved gamle rør.

Da ejerforholdene for vores kloaker er lidt komplicerede, og det kan være usikkert, hvor rotteskaden opstår, så skal Husejerforeningens bestyrelse altid involveres inden, der kaldes på kloakfirma.

Kontaktinformationer til bestyrelsen findes her: humleby.dk/bestyrelsens-ansvarsomraader-udvalg/

Venlig hilsen

Husejerforeningens Bestyrelse



VIGTIGT vedrørende humleby.dk mail

Mange i Humleby har en humleby.dk mailadresse. Min er f.eks. jens@humleby.dk. Vi har i mange år fået driftet mail-servicen hos det samme firma. De seneste par år har vi haft en del problemer med deres service, og vi vil derfor i løbet af de kommende måneder flytte humleby.dk mail til en ny udbyder - den samme, som står for driften af Humlebys hjemmeside.

I den forbindelse vil vi nedlægge de ca. 75 humleby.dk mailadresser, som ikke længere bliver brugt. Ca. 30 dage inden flytningen sker, og inden vi sletter adresser, vil vi sende information direkte til samtlige mailadresser, om hvad man skal gøre for at beholde sin humleby.dk mailadresse.

Hvis du har en humleby.dk mailadresse, skal du ikke gøre noget lige nu - men blot afvente, at der dukker instrukser op i din indbakke.

Jens

Redaktør for humleby.dk



HUSEJERFORENINGEN HUMLEBY

Kontaktadresser

Formand

Per Skovgaard Andersen

Küchlersgade 57

Tlf.: 40 25 02 18

Mail: psa@humleby.dk

Kasserer

Inger Nielsen

Jerichausgade 30

Tlf.: 51 92 53 62

Mail: inger@humleby.dk

Bestyrelsesmedlem

Brian Jensen

Carstengade 4, st.

Tlf.: 40 61 90 27

Mail: brianjensen1@me.com

Bestyrelsesmedlem

Christian Maegaard

Küchlersgade 43, st.

Tlf.: 29 64 93 01

Mail: christian@maegaard.dk

Bestyrelsesmedlem

Jens Lauritsen

Jerichausgade 45

Tlf.: 21 95 04 74

jens@humleby.dk

Bestyrelsesmedlem

Peter Holst

Küchlersgade 55

Tlf.: 22 58 06 89

Mail: peterholst@outlook.dk

Bestyrelsesmedlem

Ellen Thrane,

Küchlersgade 47

Tlf. 26 27 83 29

Mail: privat@ellenthrane.dk

Bestyrelsessuppleant

Morten Eriksen

Jerichausgade 36

Tlf.: 51 56 99 32

morten-eriksen@hotmail.com

Bestyrelsessuppleant

Christoffer Jensen,

Ernst Meyers Gade 6,

Tlf.: 30 46 07 83

Mail: christoffer@jensen.net

Du kan skrive til hele bestyrelsen

på husejerforening@humleby.dk.

Regnskab Inger*, Per
Forsikring Christian*, Morten,
Peter

Vandrør Brian
Carlsberg Byen Peter*, Per, Jens, Ellen, Morten

Generalforsamling Per, Alle
Lokalplan Peter*, Brian
Trafikudvalget Jens*, Peter, Ellen
Vesterbro Lokaludvalg Per*, Morten
Gader, gartner & legeplads Inger*, Brian

Affald Inger*, Morten, Peter
Gaderepræsentanter Christian*, Christoffer

Beboerforening Per*, Christian

Andre byggeforeninger Inger*

Hjemmeside Jens*, Christian

Nabo Jens*, Alle

* = Udvalgsformand

GADEREPRÆSENTANTER

Bissensgade: Anna Tovgaard,
Bissensgade 18

Carstengade, nedre ende Finn Hald,
Carstengade 5

Carstengade, øvre ende Øystein
Leonardsen, Carstengade 74

Ernst Meyers Gade: Michael Nordberg,
Ernst Meyers Gade 19

Freundsgade: Ellen Widding,
Freundsgade 20

Jerichausgade, nord Rene Hansen,
Jerichausgade 15

Jerichausgade, syd Bitten Adolfsen,
Jerichausgade 25

Küchlersgade, nedre ende Jan
Petersen, Küchlersgade 6, 2.

Küchlersgade, øvre ende Søren
Rolighed, Küchlersgade 45

Lundbyesgade: Nikolaj Weischelfeldt,
Lundbyesgade 12

Vesterfælledvej: Jacob Schelde, Vester
Fælledvej nr. 12

Kvinder er i flertal i Humleby

Der bor p.t. 348 mænd og 384 kvinder i Humleby ifølge Københavns Kommunes afdeling for Velfærdsanalyse

Her er lidt nyt om befolkningstallet i Humleby i disse tider, hvor hovedstaden tager imod flere og flere tilflyttere og vi med Carlsberg-Byen som nabo kan se frem til tusindvis af nye, omgivende medborgere, når Jens Nyhus og Co. har fået plastret området til med dispensationsudvidede højhuse og tætliggende rækkehuse m.v.

Trods en vis udskiftning i det ældre segment og en stadig strøm af børn og unge i gaderne overrasker det næppe, at Humlebys indvånere fylder mere i den øvre del af aldersstatistikken end København som sådan.

Både fordi de færreste har lyst til at flytte fra den lille oase og derfor kan fejre både 20, 30 og 40 års-jubilæer som husejere - og fordi Humleby jo er blevet et megadyrt område med huspriser på den anden siden af de otte millioner kroner, hvilket sjældent matcher de økonomiske muligheder blandt unge boligsøgende eller de småbørnsfamilier, der ellers ville elske at bringe deres poder op i denne indelukkede herlighed af en minibydel.

De lidt ældre og ihærdige læsere af Nabo kan sikkert godt huske, hvordan Christian Kirkeby for år tilbage siden ved passende lejligheder og med ditto kommunale statistikker udlagde Humlebys beboersammensætning i Nabo, så vi rent faktisk havde syn for sagn.

Da det efterhånden er længe siden, har Nabo med venlig og resolut assistance fra Morten Eske Jensen, fuldmægtig i Velfærdsanalyse, Københavns Kommune, fremskaffet de nyeste tal for, hvor mange vi er, og hvem vi er - sådan aldersgruppemæssigt.

732 beboere i Humleby

Humleby er en stor del af Rode 192, også kaldet Jerichaus, og det distrikt kan man faktisk selv finde frem til på Københavns Kommunes hjemmeside, men desværre omfatter Jerichaus også enkelte husnumre fra gader som Kammasvej, Rahbeks Alle, Ny Carlsberg Vej m.fl. - og det er disse uvedkommende tal, som den venlige fuldmægtig har rensset ud i vedstående skema, der altså angiver beboertallet til 732.

Det kan man så granske nærmere og bl.a. notere, at Humleby ganske rigtig har en overvægt af mennesker i kategorien 40-70 år i forhold til København, hvor de 20-40-årige fylder mest. Til gengæld er det jo glædeligt

at se, HVOR mange børn og unge (204 mellem 0-19 år) der rent faktisk bor her og kan holde liv i kvarteret og passe på os ældre og gamle, når og hvis...

Som det fremgår, har Humleby p.t. kun en enkelt beboer over 90 år. Og det er Richard Beirich Schütze fra Carstengade 8, der fik skøde på rækkehuset tilbage i 1959 og altså indtil videre har været husejer i 57 år. Han er vel også den længstboende i Humleby. Men vi hører selvfølgelig gerne om konkurrenter til titlen...

Den yngste beboer i Humleby kom til verden 23. maj, har fået navnet Oline og har Rasmus og Katrine i Lundbyesgade 17 som stolte forældre. Hun er derfor slet med i statistikken, som Nabo fik i hænde for et par uger siden. Men har forhåbentlig et godt og langt liv foran sig, selvom københavnernes levetid er henholdsvis 2,9 år (mænd) og 1,7 år (kvinder) lavere end middellevetiden for hele landet.

Men selvom Humleby rent demografisk nok matcher landsgennemsnittet bedre end Vesterbro, er det jo ikke sikkert, at Oline bliver boende i Humleby gennem et helt liv. Som Richard i C58.

Aut. EL-installatør

MOGENS CHRISTENSEN

Sdr. Boulevard 104
1720 København V



Telefon. 33 24 77 58
Hele døgnet: 30 31 32 95

Personer, politik, penge og parkeringsbøder

Nu er det i hvert fald muligt at finde sig selv et sted i talkolonnerne, og selv om det jo i Biblen hedder, at al verden skulle skrives i mandtal, så er det altså kvinderne, der er i overtal i Humleby, hvor de lidt over 730 personer fordeler sig i Humlebys 235 huse. Med lidt mere end tre pr. hus er vi milevidt fra beboertallet i bebyggelsens start før sidste århundredeskifte, hvor der ofte boede mindst tre familier med mange børn pr. hus.

Velfærdsanalysekontoret på rådhuset er underlagt diverse sikkerhedsbegrænsninger, så man kan fx ikke få dem til at fortælle, hvad folk stemmer i Humleby - men fornemmelsen af, at man fylder godt op i det røde flertal på Vesterbro ved folketings- og kommunalvalg er nok en korrekt antagelse - hvilket er pudsigt, når bebyggelsens eneste folketingsmedlem, Marie Krarup, er fra Dansk Folkeparti. Hun er så vidt vides den eneste lokalboende MF'er i Humlebys historie - en påstand som gerne må dementeres af historisk bedrevidende...

Man kan heller ikke - som i gamle dage - kigge i de offentlige skattelister for at se, hvad folk tjente og betalte i skat. Men også her ligger Humleby nok lunt placeret i forhold til hovedstadens løngennemsnit - trods en voksende flok i pensionistalderen.

Om det er muligt at få specifikke tal for kriminaliteten i vort fredelige område, vides ikke, men også her må der være tale om betydeligt færre indbrud, voldsepisoder, narkohandel osv. end i den omkransende storby - om end vi måske kan være med når det gælder parkeringsbøder...

Carsten, C58

		Humbleby	Øvrige København
Mænd	0-9	48	34705
	10-19	53	23314
	20-29	31	68145
	30-39	34	57441
	40-49	56	41437
	50-59	51	30489
	60-69	52	21562
	70-79	20	12146
	80-89	2	3390
	90-	1	584
	I alt	348	293213
Kvinder	0-9	47	32836
	10-19	56	23211
	20-29	37	78437
	30-39	51	54064
	40-49	61	37056
	50-59	59	28174
	60-69	45	22684
	70-79	21	14671
	80-89	7	6796
	90-	0	2371
	I alt	384	300300
I alt	0-9	95	67541
	10-19	109	46525
	20-29	68	146582
	30-39	85	111505
	40-49	117	78493
	50-59	110	58663
	60-69	97	44246
	70-79	41	26817
	80-89	9	10186
	90-	1	2955
	I alt	732	593513

HUMLEBYFESTEN 2016

6:00 - 10:00 Biler flyttes fra Ernst Meyers Gade og Carstensgade 22-48. Alle øvrige opfordres til at flytte deres biler ud af Humleby

9:00-12:00 I kan bringe "gode, raske og sunde" lopper til loppepladsen i Ernst Meyers Gade eller måske kan I få hjælp af en nabo.

10:00 (eller deromkring) Fælles morgenmad i gaderne. Tag morgenbrød, kaffe og havebord med ud på gaden.

10.00 - 10.30: Miniræs for de 0-4 årige. Start på Verners Plads.

11:00 - ?: "Skattejagt" for de større børn. Start på Verners Plads.

13:00 - 16:00 Loppemarked i Ernest Meyers Gade.

Overskuddet fra loppemarkedet går til festen til gavn og glæde for os alle

13:00 Baren i Ernst Meyers Gade åbner.

13:30 - 14:00 Aflevering af kager i beboerhuset t til kagekonkurrencen.

14:00 - 17:00 Salg af spisebilletter - i baren.

14:50 Uddeling af præmier for bedste kager. Fra scenen.

15:00 Fælles kaffe og/kage i Ernst Meyers Gade. Salg af kagerne fra kagekonkurrencen.

15:00 - 17:00 Jazz på eller foran scenen: Peter Whitta Kvintet: Thomas Walburn - klaver, Morten Haxholm - bas, Lars Storck - congas, Thomas Maintz - guitar Peter Whitta - trommer

16:00 Uddeling af årets Humlebypris!

17:00 Humlebylotteri. Vindere annonceres fra Scenen

18:00 - 19:30 Servering af grillmad ved beboerhuset.

Medbring selv tallerken, bestik og glas - og bord og stole. Bespisningen foregår i hold. Køb en spisebillet til det tidspunkt der passer dig. Spisebilletter købes ved baren fra kl. 14:00 - 17:00.

21:00 - 23:30 Aftenens band "Desperate HouseVibes" spiller op til dans.

24:00-02:00 Sven Svin og Svinedrengene spiller live i beboerhuset.

Der vil være salg af is fra Bi 18 og sandwich m. grillguf fra Bi 11.

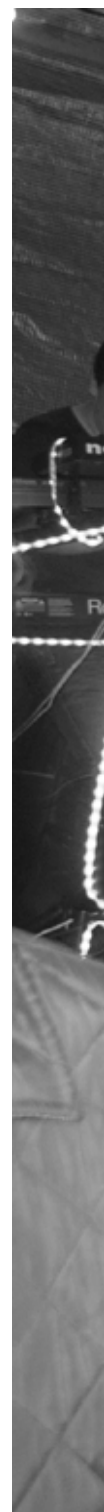
Køb øl, vin og vand i baren.

Som de foregående år sker alle tiltag til fordel for vores fælles gadefest.

GOD FEST

Igen

D
H



Aften-
vil vise
opgave

i år:

Desperate House Vibes



Bandet Desperate HouseVibes fik sidste år især de yngre årgange ud på dansegulvet. Bandet spiller igen i år. Det er vigtigt for dem, om de også kan få de ældre til at lette sig fra stolene ved madbordene i Carstensgade. Det er en så tung opgave, at det ikke er rimeligt, hvis bandet måler deres popularitet med det som kriterium.

Slaraffenland for vegetarer – også et sted for kødspisere

Næsten oppe for enden af Vesterbrogade – nr. 204 – ligger en delikat frokostforretning, Encke & Duers.

Richard Duer er 50 år, uddannet skibskaptajn, men glad for at arbejde med mad. Han danner par med Nynne Encke og sammen har de tre børn på ti, otte og fire år.

I weekenden når der skal laves lækker aftensmad hjemme, sidder børnene parat med hver sin ske for at smage. Deres morfar har lært dem at omgås skarpe knive, så de kan hjælpe til med at skrælle, snitte og hakke. En sløv kniv er farligere end en skarp kniv.

Richard Duer er opvokset i Connecticut og har boet i Danmark de sidste

20 år. S'er er en tribut til de amerikanske rødder, f.eks. hedder det "Mikes Bikeshop" ikke "Mike Bikeshop". Han åbnede forretningen sammen med sig kone i november 2000. I starten kom der ikke mange mennesker i butikken men det gør der nu. Til gengæld var der god afsætning til virksomheder, f.eks. aftog det daværende industrihotel Copenhagen Europe 105 kuverter til frokost.

Åbningstiden på Vesterbrogade er ma. – fr. kl. 9-16. Der ligger også en afdeling i Valby, Valby Tingsted 8, åbent ma.- fr. kl. 11-19. Butikkerne har lukket i weekenden, men det betyder ikke at Richard og Nynne kan holde fri. Da laver de mad til selska-

ber. Til jul skal der leveres mange julefrokoster, også med traditionelle retter som f.eks. flæsketeg. Bagefter holder de 14 dages velfortjent ferie. Om sommeren ferielukker de butikkerne og holder tre ugers ferie.

Nynne Encke, som er uddannet kok, starter ved 4-5-tiden om morgenen med at tilberede dagens udvalg. Der skal bl.a. laves frikadeller, kød-, fiske- og vegge-. Richard fortalte en sød historie om en muremester, der for år tilbage skulle have to kødfrikadeller og en portion kartoffelsalat, men som nu skal have veggefrikadeller og urtesalat til tre, så der også er til svenden og lærlingen. Muremeste-



ren har konstateret, at de kan arbejde længere og bedre på den diæt. Encke & Duers har et stort udvalg af salater, f.eks. tomat, bønne, linse – og rød-bedesalat. Af sandwich er der også nok at vælge imellem, f.eks. unghanebryst, frikadelle, fiskefrikadelle og hommus. Hele udvalget kas på hjemmesiden encke-duers.dk. En sandwich på hvedebrød koster 68,- kr., nok lidt i den dyre ende, men så er der til gengæld ikke sparet på noget, og alle ingredienser er dagsfriske. Hvedebrød leveres udefra, rugbrød er hjemmebagt. Man kan købe en stor bakke med fire salater for 80,- kr., en lille bakke med to salater for 40,- kr. Portionerne er rigelige, så det kan let ske, at maven bliver mæt før øjnene.

Økologiske råvarer foretrækkes. Om sommeren er 75 % af varerne økologiske, om vinteren mindre, da færre økologiske varer kan skaffes. Man ser



også på kvalitet og pris og det helt afgørende: smagen. Richard og hans familie rejser meget og lader sig inspirere af den mad, man får i udlandet. Sortimentet i butikken bestemmes af, hvad de selv kan lide at spise. Encke

& Duers er et sundt alternativ til de mange grillbarer i kvarteret.

Lone C54

Richard Duer giver gerne gode råd om mad, når der tid til det. Fotos: Gunni



Hjerterum i Humleby

Hvor er det dejligt at bo et sted, hvor ens naboer har hjertet på rette sted.

Søndag den 29. maj havde Læger uden Grænser (MSF) deres første landsindsamling. Jeg havde meldt mig som indsamler og været så heldig at få tildelt halvdelen af husene i Humleby. I næsten 4 timer gik jeg rundt i vores dejlige kvarter i det rene sommervejr.

Overalt (sådan næsten da ...) blev jeg mødt med venlighed og imødekommenhed, overraskende flere steder sagde folk: "Nej, hvor sjovt at du kommer forbi, vi er netop selv på vej ud for at samle ind".

Mange var faste ydere til Læger uden Grænser, men det forhindrede dem ikke i at 'spytte lidt i kassen'. Når jeg sagde tak for bidraget, svarede mange: "Det er skam os, der takker for det arbejde du gør".

I Jerichausgade spurgte lille Mathilde på 5 år, om hun måtte gå med rundt. Det gav familien lov til, og det



var rigtig hyggeligt at få en snak med en lille pige om, at det ikke er alle børn i verden, der er så privilegerede som hun.

Hvor er det bare dejligt at bo et sted, hvor ens naboer har hjertet på rette sted. Selvom der selvfølgelig var mange, der ikke var hjemme i det fine vejr, lykkedes det alligevel at få 2.080

kr. i bøssen, og det var ikke noget dårligt resultat set på landsbasis.

Tak, alle sammen!

Merete Ek, C20

VI KENDER ALT TIL HUMLEBY

OG VED AT EKSTRAORDINÆRE BOLIGER KRÆVER EN EKSTRAORDINÆR INDSATS. DERFOR SKAL DU VÆLGE ESTATE VESTERBRO.
GRATIS SALGSTJEK - RING NU PÅ TLF. 3264 0800



KRISTIAN KYED
REKREATION, VEJVURDNING, UDBUDSBEREGNING OG BY
JONAS LEMMING
INDBYTT, SALG OG LEJ



KÅRE LINDHARDT
REKREATION, CARP. BYG
ROBERT BØRNÆS
REKREATION, VEJVURDNING, UDBUDSBEREGNING OG BY



HØJSÆSON FOR RABARBER

Nyd dem nu – både de fine, høj-røde og de gammeldags, kraftige sorter – og find gerne inspiration i disse opskrifter, som er hentet i Farinelli og på de hjemlige hyl-der.

Lige nu topper rabarberens forårssæson, og det er også nu, der er mest oxalsyre i. Det er den, der kan give en fornemmelse af en belægning på tænderne, men som neutraliseres af mælkeprodukter – hvilket er et glimrende påskud til at synde med fløde eller crème til.

Men rabarber kan skam andet end desserter og kager. Retter med kød og forskellig slags frugt er en dejlig persisk og arabisk tradition. Fornylig nød de glade deltagere i madklubben Farinelli denne fine lammeret med rabarber, hentet fra Sonja Bock og Tina Scheftelowitz' "Geniale gryderetter og superbe supper".

Forfatterne har glemt at angive mængden af løg i ingredienslisten, men mon ikke et pænt stort ét er passende.

Lam med rabarber

7-800 g lammehals eller -bov

1 spsk smagsneutral olie

løg

6 fed hvidløg

3 spsk fintrevet ingefær

4 dl hvidvin

Ca 2 dl vand

½ vanillestang (kan udelades)

Salt og friskkværnet peber

750 g (1 bdt) rabarber

2-3 spsk sukker

200 g forårsløg eller ramsløg

Dild

Fjern så meget fedt som muligt fra kødet. Skær det i terninger på 3x3 cm. Skær løg i små terninger og hak hvidløg fint. Brun kødet i olie nogle minutter, tilsæt løg, hvidløg og ingefær og steg videre nogle minutter. Tilsæt vin, vand, flækket vanillestang, salt og peber. Lad det simre under låg



i ca 1 ¼ time, til kødet er mørt. Skær imens rabarber i stykker på ca. 2 cm, og forårsløg i smalle skrå skiver. Tilsæt rabarber og kog 5 minutter, tilsæt forårsløg og kog yderligere 5 minutter. Tilsæt sukker og smag til.

Server med nye kartofler og dild-drys.

Ugen efter fik de heldige farinellister Lisbet Guhles fund fra "Alle tiders kogebog" på nettet, den superlækre

Rabarber- og kokoskage

350 g rabarber

125 g sukker

1 tsk. vanillesukker

125 g smør

125 g sukker

1 æg

100 g kokosmel

60 g g hvedemel

0,25 tsk. bagepulver

Orden rabarberne og snit dem i fine stykker. Bland dem med de 125 g sukker og vanillesukker. Lad det stå og trække, til sukkeret er smeltet.

Rør fedtstoffet sammen med 125 g sukker. Tilsæt ægget og resten af ingredienserne.

Fordel halvdelen af dejen i en smurt form, og bag bunden ved 185 grader C. almindelig ovnvarme i 10 min. Kom rabarberne over den bagte bund, og hæld resten af dejen over. Bag kagen yderlig i 40 min ved 185 grader C. almindelig ovnvarme.

Tips: Serveres med crème fraiche el. is.

Rabarbercrumble med ingefær

Det er nemt at koge en rabarberkompot, som kan danne grundlag for mangan en yndig dessert. For eksempel denne af Jamie Oliver fra "Hjemme hos Jamie":

1 kg rabarber, trimmet og skåret i ret store stykker

200 g brun farin

Revet skal og saft af 1 appelsin

100 g hvedemel

100 g koldt smør

100 g havregryn (her synes jeg, de grovvalsedede er bedst)

2 finthakkede stykker syltet ingefær (revet frisk ingefær fungerer glimrende)

Varm ovnen op til 180 grader C. Kom rabarberstykkerne i en gryde med halvdelen af sukkeret, tilsæt appelsinskal og -saft og bring til kogepunktet under låg. Lad det simre et par minutter. Tag låget af og simmer videre i 5 minutter, til rabarberne er blevet let møre. Hæld over i individuelle forme eller en enkelt form/ovnfast fad.

Lav smuldredejen ved at gnide smør og mel sammen med let hånd, til det ligner brødkrummer. Tilsæt havregrynnene, resten af sukkeret og ingefæren (Kan også laves i en food processor, hvor grynnene tilsættes i de sidste 10 sekunder). Drys smuldredejen ud over rabarberne og bag i 40-45

minutter, eller til rabarberne bobler, og dejen er gylden.

Dobbeltfløde eller crème til anbefales Jamie i den engelske udgave af bogen. Vi vælger nok letpisket flødeskum eller crème fraiche, men den engelske skik med kold, tyk fløde til varme tærter og deslige er nu ikke dårlig.

Gyldne dage med retro-kage

1970'erne er temaet for årets Golden Days Festival, så her er en lejlighed til at præsentere en af mine yndlingskager, fra Lene Hannestads "Kom til middag lørdag aften", 1973. Om vinteren kan den bages med syltede kirsebær og valnødder, om foråret med rabarber og mandler, og i højsommeren med ferskner og jordbær. Og man kan godt skære lidt ned på smørret...

Frugtkage med variationer

200 g smør
250 sukker
3 hele æg
150 g mel
1 tsk bagepulver.

Fyld: Kan være rabarber og mandler, skåret i småstykker.

Stil smørret, så det bliver blødt, og rør det så godt med sukkeret. Når smør og sukker er blandet godt, piskes æggene i, et ad gangen. Bland bagepulveret i melet, og rør så melet i dejen.

Hæld dejen i en smurt springform, som skal have høje sider. Kom mandelstykkerne ned i dejen. Fordel rabarberstykkerne rundt i kagen. Sæt formen i en ca 190 grader varm ovn i 45 min. - 1 time. Prøv med en strikkepind, om den er bagt. Når den er taget ud af ovnen, løsnes siderne på springformen, men kagen afkøles i formen.

Når kagen skal bruges til dessert, vil den blive endnu bedre, hvis man hælder lidt sherry over den, når den kommer ud af ovnen. Og så kan man servere iskold flødeskum eller crème fraiche til.

Andre gode fyld er: 1 glas dessertkirsebær (ca. 250 g, hvor saften sies fra) og kerner af 10 valnødder, brækket i stykker. - Rå stykker æble og mandler. - Friske ferskner sammen med friske jordbær.

Sidsel

Sommer

Er det ikke skønt at tænke på, at vi nu har en lang sommer foran os, hvor vi kan være i haverne og på gaderne og foretage os ting, vi har lyst til? Hvis man har lyst til at snakke, er der altid nogen ude, som også har lyst til at snakke. Små børn kan sidde i et vandbassin og de større kan tanke deres imponerende vandgeværer. Jeg kommer til at tænke på, at min barndoms vandpistoler knap rummede en halv deciliter.

Rekreation

Sommeren er den tid, hvor man især nyder haven. Bevares, det kan være nødvendigt at vande eller luge lidt, men ellers ingenting. Man kan bare sidde og kigge på planterne indimellem man læser lidt i avisen. For tiden har jeg akeleje, iris og Mikadoblomst, en smuk jordorkidé. Roserne blomstrer allerede, det næste bliver vel høstasters i juli og løvfald i august.

Sommerferie

Hvis man skal ud at rejse, må nogen tage vare på posten og planterne. Man kan gøre det lidt nemmere for naboen ved at sætte potteplanterne i en balje i forhaven. Man kan lave en bund af skumgummi eller fugtigt (ikke vådt!) sand og samle planterne der. Planter fra sydvendte vinduer stilles i solen, dem fra øst-, vest- og nordvendte vinduer lidt i skyggen. De allerfleste planter sætter pris på et sommerophold uden dørs, dog vil orkideer og blomstrende kaktus nødig flyttes. Naboen skal så vande ca. 2 gange om ugen, med mindre det er meget varmt og tørt.

Hvis man ikke har nogen hjælp, kan man etablere drypvanding. Det går ud på, at man fører plasticslanger

VESTERFÆLLEDVEJ 61

B

FOTOGRAF	PORTRÆTFOTOGRAFI
42 709 909	PAS / LINKEDIN
	FAMILIE / BØRN / GRAVID

JEANETTE & HENRIK BRØNDSTED

SKULPTUR	SALG AF SKULPTURER
4142 8483	GAVER / BESTILLINGER
	UNDERVISNING / WORKSHOP

FOTOGRAF
SKULPTUR



glæder

fra en spand op i potten. Hårrørseffekten bevirker, at der lige så stille drypper vand. Det er nogen man bruger i professionelle drivhuse, og det virker, men det er ikke noget, jeg har nogen erfaring med.

Eksotiske planter

Jeg har genlæst Gundersen, Jens Michael: Eksotiske planter. Det er en interessant bog, hvor man kan læse om de forskellige klimazoner, som findes i Danmark. Indre København er den næstluneste, lige under Bornholm. Han omtaler, at man kan forsyne palmer med varmeslanger, så de kan overvintrere herhjemme.

Nu synes jeg, at det ville se grimt ud med palmer i Humleby, men han har mange andre gode forslag til eksotiske vækster, som vi godt kan have held med.

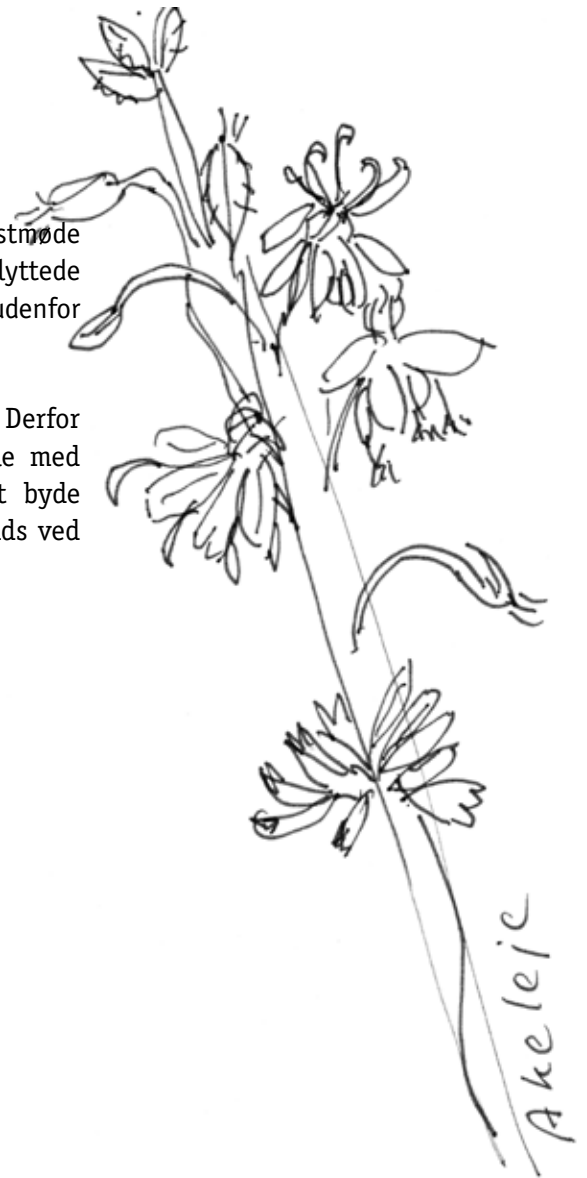
Gadefesten

Som omtalt andetsteds kåres vinderne af havekonkurrencen ved gadefesten.

Jeg var til forberedende gadefestmøde og erfarede der, at nogle nytilflyttede Humebybeboere havde følt sig udenfor sidste år.

Det kan ikke være rigtigt! Derfor vil jeg opfordre alle til at tale med nogen, de ikke kender, til at byde velkommen og til at skaffe plads ved gadefesten i år.

Lone C54



NOG VARME OG
G VVS TEKNIK



Grønlunds Alle 18,
2610 Rødovre.

Tlf.: 28 19 60 40

Fjernvarme · Naturgas · Oliefyre · VVS installationer · Tagarbejder
Servicevagt alle ugens dage i perioden 01.10 - 30.04 kl. 08.00 - 22.00

Humblebykalender

Lørdag den 11. juni - hele dagen og natten med.

Den årlige Humleby-fest

Se programmet på side 8 - 9.

Alle fredage i juni, juli og august

Visit Carlsberg (Gamle Carlsbergvej)

DJ, grill i gården og fadøl.

EM fodbold-kampe vises på storskærm.

Haveaffald

23. juni, 28. juli og 25. august

Storskrald

10. august

På grund af misbrug af de papirsække, kommunen tidligere udleverede til haveaffald, skal man nu selv skaffe sig egnede papirsække.

Sækkene kan købes i byggemarkeder.

Hvis du stiller haveaffald ud i plastsække, bliver de ikke taget med.

Det er en oplagt opgave for husejernes gaderepræsentanter at organisere indkøb og fordeling af haveaffalds-sække. Tag en snak med din gaderepræsentant om det.

David er død

David Russel, som indtil for få år siden boede i Carstensgade 50, er død efter lang tids sygdom.

David var i de mange år, han boede i Humleby, en hjælpsom og afholdt nabo. Han arbejdede i Københavns lufthavn som mekaniker med elektronik som speciale. Hans evner som mekaniker var vi mange i Humleby, der nød godt af.

Ved siden af sin motorcykel brugte han som transportmiddel en rummelig kassevogn. I den hentede han i en del år det store juletræ til Madsens plads foran beboerhuset. Og stillede den i øvrigt ofte til rådighed som flyttebil.

Og så var David morsom på sin helt egen stilfærdige måde.

Han fortalte f.eks. historien om hypokonderen, som kom ind til sin læge.

Lægen: "Du overrasker mig Hansen. Jeg har ikke set dig i en hel måned. Har du det bedre?"

Hansen: "Nej. Det er fordi, jeg har været syg!". *Gunni*

David bisættes **fredag den 10. juni kl. 14 fra Nordre Kapel på Vestre Kirkegård.**

Leje af beboerhuset

Beboerhuset ejes af Beboerforeningen og kan kun lejes af Beboerforeningens medlemmer hos

Sofie Clausager,
Carstensgade 15, 1.
Telefon: 50 66 94 33
e-mail: sofieclausager@gmail.com

Det er gratis at benytte beboerhuset til fælles arrangementer i Humleby, ex spiseklub, filmklub osv.

Til private fester koster det 200 kr. fredag, lørdag el. søndag/helligdag og 50 kr. på hverdage.

Leje gælder fra kl. 10 til næste dag kl. 10. Lejen betales

forud, og bestillingen bliver først ført ind i kalenderen, når lejen er betalt.

Beboerhuset kan ikke lejes to dage i træk.

Det medlem, der lejer Beboerhuset, skal være til stede ved arrangementet og er ansvarlig for deltagernes opførelse. Der må af hensyn til naboer og husets beboere kun spilles musik i Beboerhuset ved arrangementer, hvortil der er adgang for alle medlemmer af Beboerforeningen. Akustisk akkompagnement til sange ved private fester er dog tilladt.

Ønsker man at leje beboerhuset til erhversbrug, ex firmamøder, salg fremstød eller lign., retter man henvendelse til viceværten.