

## SOMMERFERIEN ER OVERSTÅET

Alle har vel på nuværende tidspunkt været afsted på ferie, eller skal måske lige nu afsted, eller er ude på dette års eventyr tur.

Hvordan ferien ellers foregår/foregik, så håber jeg at I alle har haft en ferie som I har nydt i fulde drag, som har givet jer den "kostforandring" i hverdagen som en god ferie nu skal være.

Som vanligt drog else og jeg selv af med vores skiv, efter lige et lille smut i bilen op til de gæve vendelboere nær lykken.

Vi valgte i år at lade turen gå ind i nogle af de østjyske fjorde. Der er natur, der er fuldt af fugleliv og noget nyt, inden for noget af dansk fiskeris lange historie, havbrug. Hvor der før stod tæt med Åleruser eller andre garn. Der står der i dag, store og tætte rækker af pæle med gangbroer og store netposer, hvori fiskerne opdrætter fiskeyngel, og når disse så når en passende størrelse, da er det afgang videre til fiskeindustrien, som de samme fiskere enten selv har oprettet eller har lavet kontrakter med. Det gør det både lettere at sejle og dog også lidt sværere. Det er ikke på de lavvandede grunde at havbruget er pladseret, så dem skal man også udenom, men de grunde hvor vi før kunne tillade os at sejle over eller bare sejle indenfor mærkerne, der skal vi nu også holde god afstand til havbrugets område. Så vi tvinges til at sejle i de afmærkede render, så nu skal erhvervsskibene til at døje med os lystsejlere eller omvendt. Nå men det går da i reglen godt. En spændende oplevelse er det også at komme ud for, at sejle afsted i et dejligt klart solskin, for så når vi er kommet godt derudaf, så, lægger varmedisen sig tæt og uigennemsigtig over alt. Nu gælder det om at vide hvor man er. Når så tiden for det mål man gerne skulle nå nærmer sig, så er det unægtelig med en nervøs spænding, at man forsigtigt nærmer sig, og hvilken lettelse, vi er præcis hvor vi skal være. Lige foran det rigtige sømærke.

Nu skal vi så igang med den næste sæsons mange arrangementer, og jeg håber at alt hvad vi har planlagt at gennemføre, må kunne bringes fint i havn, med vellykkede resultater.

Vel mødt, igen, gildebror.

Per C. GM.



**Sct. Georgs gildet i Ølstykke**  
**8 årg.**

**89 nr.**

# KRYDDERI PÅ TILVÆRELSEN

Et godt gildearrangement, med masser af krydderi, var vores møde d. 18 juni.

Vi mødtes ved Græstedgård, og fordelte os så i de nødvendige antal biler. Der var god plads til alle. Turen gik til lille Smørum gartneri, som har specialiceret sig i krydderurter til storkøkkener.

Vi blev vist rundt i de store drivhuse og fik set de mange forskellige former for krydderier. Der var flere end vi egentlig havde tænkt over, eller almindeligt kendte i det hjemlige køkken. Det var tilladt at smage, gartneren viste os at det var bare at nippe et lille blad og smage på det.

Da rundgangen var slut, stod der en flok bakker med små urtepotter, vi var velkommen til at tage nogle krydderurter med hjem. Det blev en stor succes, alle fik noget med hjem til enten at dyrke i vindueskarmen eller i eget lille drivhus.

Fra lille Smørum, gik turen til Ganløse, hjem til Henning, hvor grillen med et lækkert pølsebord, og en lille flok sultne myg, ventede os.

Det var en helt igennem dejlig aften, og en god optakt til sommerferien. Tak til den arrangerende gruppe.

Per C.

## FLAGDAGE

i august:

d. 4. Ole Skibsted

i september:

d. 3. Tove Nielsen

d. 29. Svend Erik Veng

d. 29. Vores eget gilde!

Et STORT TILLYKKE til alle.



## Fellowshipday 1986

Fellowshipday vil vi denne gang kalde Kammeratskabsaften. Vi beder hvert gilde stille med to repræsentanter, der vil indgå i detailplanlægningen og det praktiske arrangement, sammen med distriktsledelsen. Planlægningsmødet er i hulen i Frederiksværk d. 25. august kl. 20.00. Vi beder hvert gilde forberede ca. 5 min. underholdning.

Traditionen tro (hvis man kan kalde det sådan), deltager Hillerød Stadsgilde. Vi forestiller os, at denne aften yder alle deres til, at det bliver en festlig og fornøjelig oplevelse.

Af den afvikles i Biblioteket i Ølstykke d. 25 oktober kl. 20.00

I distriktskalenderen er der indsneget sig to fejl:

GS i 3 frederikssund er: Chr. Lüchow, Sundbyvej 1  
3600 Frederikssund. Tlf. 02 313662

Arresø distrikt: 11/5-87 Distriktsgildehal rettes til  
Distriktsgildeting.

RIDDERHAL.

på Willumsens museum, + efter på Rosenfeldt!

Efterhallen volder os problemer. Hvis vi holder den ude, kommer der kritik af prisen.

Hvis vi selv skal arrangere, hvem skal så stå for det?

Noter til FRILUFTSGILDEHALLEN

Der sker udskiftning i gildeledelsen.

Kansleren- Sv. E. Veng fratræder og Else Birch indsættes.



ARRESØ DISTRIKT.

Distriktsinformationer.

FRILUFTSGILDEHAL ONSDAG d. 20 august 1986

sted: DRONNINGHOLM slotsruin v/ Frederiksværk  
(fra lyskrydset i Frederiksværk køres mod  
Auderød/Bredørød til ruinen).  
Eftergildehallen foregår på Ellehavegård.  
Pris: 30 kr. pr. person.

Tilmeldinger til P.C. eller Else på tlf. 177530  
snarest muligt og senest d. 15/8.  
(tilmelding skulle foregå andet sted senest d.11  
men undertegnede træffer aftale om vores tilmeldelse senere. Per C).

-----  
Lidt om Dronningholm!

Man må antage at middelalderens skibe lagde ind til borgene ved Asserbo og Dronningholm i 1200 tallet. Disse to borge var betydningsfulde bygningsværker, som ejedes af rigets mægtigste kvinder og mænd.

I følge krøniken, byggede Valdemar Sejrs Dronningholm til ære for den afholdte Dronning Dagmar. Borgområdet lå på en lille kunstig ø indenfor volde og grave. Selve Kongeboligen var 31 meter lang og således en anselig bygning, der end ikke stod tilbage for Absalons borg i København. I en årrække Margrethe d. 1, Dronningholm. Christian d. 2 indsatte den Svenske Erkebiskop Gustav Trolle, som Lensmand på Borgen. Erkebispens havde sammen med den Danske Konge gjort sig forhadet hos den svenske adel efter at de under det Stokholmske blodbad havde ladet mere end 80 svenske adelsmænd halshugge. Kong Christian gav erkebispens asyl, men få år efter måtte de begge flygte ud af Danmark.

I 1540 kom Dronningholm under Københavns Len, og da Christian d. 4 byggede på Frederiksborg slot ved Hillerød, var Borgen ved Arresø i dårlig stand. Endnu værre blev det, da den byggeglade konge lod materialer fjerne fra Dronningholm og kørte dem til Frederiksborg Slot.

Også den gang kendte man til genbrug.

JUBILÆUMSFØDSELSDAGSHELLEBAR D

L Ø B E T

1986

Alle gildebrødrene erindres om, at holde weekenden reserveret til alletiders oplevelse.

Og det er i weekenden d. 27 & 28 september.  
Og det foregår på STOREDAM - TOKKEKØB HEGN  
Og det foregår fra kl. 12 om lørdagen  
Og det slutter om søndagen kl. ca. 15.

-----  
Er gruppe har fået sine egne specielle opgaver, som skal klares ved siden af løbets opgaver:

gruppe 1. Boller og Cacao - Eftermiddag/fødselsdags

gruppe 5. Varm aftensmad

gruppe 4. Natmad - snitter.

gruppe 3. Morgenmad

gruppe 2. Frokost

En lille gentagelse fra Hellebardløbsudvalget.

HEINE - JENS ERIK - LISE T.J. - SVEND ERIK - VIBEKE.

Ring til udvalget, hvis du har spørgsmål, eller hvis du er i tvivl om noget.

-----  
HUSK OGSÅ, at vi har måtte flytte miniløbet til  
12 oktober, og at vi også der har brug for en  
insats fra gildebrødrene.

-----  
Husk Gilderådsmødet d. 27 august -  
En representant fra hver gruppe, samt udvalg.  
Tilmelding til Lis Larsen senest d. 25/8. Eller hvis der er tvivl om deltagelse, afbud i stedet. Men der skulle gerne være en representant fra alle sider. Mødet foregår hos Lis Larsen Petuniavej 5 Ølstykke Kl. 20. - Dagsorden vil blive udsendt snarest.

P.C.

stafetten:

TANKER I SOMMERVARMEN!

Det er for varmt til at virke med noget som helst. Solen bager ned fra en skyfri himmel. Jeg er så heldig, at jeg for tiden ikke skal hænge i en klokkestreng. Jeg lader tankerne gå til dem der i sådan et vejr er spærret inde på en arbejdsplads. Tænk, der sådan en dag, er nogle der oven i købet må tåle, at det de laver også producerer varme. Jeg ligger bare her på min drømmeseng, som jeg har måtte anbringe i blommetræets luftige skygge. Jeg lukker øjnene - hvad skal jeg lave til middag. - Flæskesteg med rødkål og fed brun og varm sovs? - hvad siger i så? Det er vel nok godt, vi ikke skal holde jul på denne årstid, - men det er der faktisk en masse mennesker der gør, på en sådan årstid. På den sydlige halvkugle, er det sommer i december. Jeg går ind og blader i en bog om jul, - og her er opskriften:

### CHRISTMAS PUDDING!

80 g rosiner  
80 g sultanas (lyse rosiner)  
80 g korender  
115 g svesker  
115 g blandet frugt (en lille dåse)  
50 g sukat  
1,2 dl rom, eller saften fra den blandede frugt,  
eller evt. halvt rom halvt saft.  
80 g nøddekerner eller skoldede, smuttede mandler  
60 g mørk chokolade  
60g cocktailbær, hvoraf halvdelen gemmes til pynt  
2 liter vanilleis  
en stor buddingform eller to mindre.

Hak alle frugterne sammen med nødderne og chokoladen. Hæld rommen/saften over, og rør det sammen med frugtmassen.

Lad det stå og trække i mindst 3 timer, gerne natten over.

Isen tages op af fryseren ca. 20 min. før brug, så den er lidt blød. Så røres is og frugtmasse sammen hurtigt og med let hånd. Hæld straks blandingen i formen/formene, og sæt den/dem i fryseren.

Dersom der ikke er låg til buddingformen, kan man dække den med plastic.

Dagen efter er julebuddingen klar til servering, men den kan godt stå i fryseren i flere uger.

Dyp formen i varmt vand et øjeblik, og vend hurtigt buddingen ud på serveringsfadet. Pynt med cocktailbær og f.eks. annanasterner, mandarin og ferskenbåde og evt. lidt kristtorn.

med sommervarm hilsen  
Else.

Næste stafet, (okt) gives videre til:

*Silke R*

