

**Gruppe 1 vil gerne invitere til Gildemøde**

**Onsdag den 13. november  
2024 Kl. 18.30  
på Græstedgård**



**Vi får denne aften besøg af Leif Druedahl fra 78'Klubben**



*Leif vil fortælle om 78`klubbens historie kombineret med ønskekoncert fra de gamle plader.*

Der vil blive serveret kaffe/te og kage.



**HUSK!!** Medbring selv bestik tallerkner glas kop og drikkevarer til eget forbrug.  
Evt. en pude til stolen hvis der er behov for det.

**Prisen for dette arrangement er 50,00 kr.  
På Mobil Pay til 6010 0325**

**Tilmelding senest den 9/11**

Ingelise på 6010 0325 eller  
mail. [petersen57@gmail.com](mailto:petersen57@gmail.com)



**KNU DEN**  
November 2024



**Sct. Georgs Gildet i Ølstykke  
47. Årgang  
Nr. 474**

# Fødselsdage i november



Kai Normann Andersen	10. November
Anne-Grete Langgaard	22. November
Annie Andersen	22. November

**Redaktionen ønsker tillykke**

Tusind tak for den fine dekoration med orkideer jeg modtog i forbindelse med min indlæggelse.

MGH

Anne-Grethe



**Redaktionen skal have indlæg senest d. 20 november 2024 kl. 18:00**

Lene Jørgensen	Povl-Erik Høxbroe
Strandbakken 39	Engvej 28
3600 Frederikssund	3650 Ølstykke
lene-j@email.dk	ape@hoxbroe.com
5196 3099	2326 6032

**OBS**

Regnr. 1551 kontonr. 3433302834 CVRnr. 9483556  
www.oelstykkegildet.dk



## Krudt Kylling



- 1 hel fersk kylling på 1.200 til 1.600 gram, som parteres i 8 stykker.
- 800 gram kartofler
- 200 gram røget bacon i tern. Kan evt. erstattes med kalkunbacon.
- 10 røde chilier
- 4 mellemstore løg
- 2 hele hvidløg
- 100 gram ingefær
- 1 rød, 1 gul og 1 grøn peberfrugt
- 1 bundt forårsløg
- 2 stængler bladselleri
- 2 stængler fennikel Alt skrælles/rengøres og skæres i tern/skiver.
- 5 spiseskeer olivenolie
- Salt og peber
- 2 spiseskeer mild paprika
- 1 spiseske Tandoori Masala. (Indisk blandingskrydderi, som kan købes i de fleste specialbutikker)

Kartofler m.v. blandes i en skål med olie og krydderier og lægges i et ovnfast fad.

Kyllingestykkerne lægges i skålen hvor grøntsagerne har været blandet, så de får resten af krydderierne, og der presses saften af ½ citron i, og der tilføjes evt. ekstra krydderier.

Kyllingestykkerne placeres oven på grøntsagerne.

Fadet placeres i en forvarmet ovn ved 200 grader (varmluft 180 grader) i ca. 1 time og 15 minutter.

Når fadet sættes i ovnen, er der ikke mere at gøre i køkkenet, så der kan ryddes op. Serveres fra fadet, og spises som det er, evt. med flute. 2

### Velbekomme

Retten er kalorielet, og giver god varme i kroppen, og en del luft i maven.

Hvis man har mod på det, kan man evt. erstatte de røde chilier med habanero, men det er nok kun for professionelle.

Når man spiser stærkt krydret mad, føles det i kroppen, som om den bliver tilført smerte, og den producerer endorfiner, som er kroppens naturlige morfinpræparat.

## Gildemødet Onsdag den 9. oktober

Vi var rigtig mange som fik besøg Mogens Houman, der fortalte om flyvning, flyvekontrol og om sig selv.

Mogens har en fortid fra en bank, skolelærer, civil pilot på små fly i Kastrup, militær flyveleder, linjeofficer i flyvevåbnet, lærer og rektor for flyvelederskolen i Kastrup, og som eskadrillechef for den militære flyvelederskadron Eskadrille 515 i Kastrup.



Mogens havde medbragt et slideshow, som han i en munter og i et fagligt sprog gav os tilhørere et godt indblik i og forståelse for jobbet som flyveleder.

Optagelseskrav, uddannelsen, arbejdet i tårnet m.m



Det kulinariske kom Mogens også ind på, for han har ”lært” at lave mad hos klassekammerat Per Holdrup.

Han omtalte to retter med stor empati og appetit - uhm  
Krudt Kylling og LAKS PÅ PLANKE

## Stafetten



## Inge Hallum

I sidste måned var jeg på rundtur på Bornholm, turen gik bl.a. til Nylars kirkegård.

Stenhuggermesteren i Nylars fik i 1998 at vide at han var Uhelbredelig syg af kræft,

Han var 42 år havde kone og børn, hans yngste var endnu ikke født. 2001 døde han, hans yngste datter var da 2 år.

I den mellemliggende tid huggede han sin egen gravsten. Stenen er trekantet og har samme højde som ham selv, næsten 2 meter.

Forsiden er traditionel med navn, fødselsdato og dødsdato (hans søn tilføjede dødsdato).

På den ene side skrev han alle sine lykkeligste datoer: forlovelse, vielse og børns fødselsdag.

På den anden side skrev han det som, berørte mig dybt:

”Du skal ikke ergre dig over  
hvad du ikke kan få.  
Men glæde dig over  
hvad du har haft”

Store ord af en mand, som vidste hans timeglas var ved at løbe ud.

Ps: ergre er ikke en trykfejl.

Mgh Inge

**Lisbet Hovgaard-Jensen skriver stafetten i december 2024**



## FELLOWSHIPBUDSKAB OKTOBER 2024

25 oktober 2024

Kære venner,

Det er mig en ære som nyvalgt formand for ISGF at lykønske jer med endnu en gang at kunne fejre Fellowship-dagen.

En dag, der skal fejres med jeres gilder og venner i spejderfamilien. Lad os bruge denne dag til at tænke over verden og de forskellige situationer, vi lever i. Vi er alle sammen én verden.

Vi er voksne spejdere, borgere i verden, og vi har en forpligtelse til at efterlade den lidt bedre, end vi fandt den.

Så lad os fortsætte det gode arbejde, vi alle har gjort i vores gilder, og gå videre til nye udfordringer og eventyr.

Lad os bevare den energi, vi fik fra Granada i Spanien ved den 30. ISGF-verdenskonference i sidste måned.

Tillykke til os alle, og lad os bevare gejsten.

Med gildehilsen

Ana Rodrigues

Formand for ISGFs Verdenskomité

International Scout and Guide Fellowship

*Dette års Fellowshipbudskab er skrevet af ISGF's  
nyvalgte formand for verdenskomiteen  
Ana Rodrigues Portugal*



# Julemøde



## Julemøde 7. december 2024

Så er det igen tid til at tænke på jul, og derfor vil vi invitere jer alle til et hyggeligt julemøde på Græstedgård lørdag den 7. december 2024

**Husk at notere datoen  
i kalenderen**

