



Tingstedet

Oktober 2009

Nr. 106 - 17. Årgang



Hvilket fortovej??

Lokalblad for Reerslev og Stærkende Sogn

Tingstedet

Lokalblad for Reerslev- og Stærkende Sogn. Bladet optager indlæg fra private, foreninger samt annoncer.

Bladet er planlagt til at udkomme medio februar, april, juni, august, oktober og december.

Indlæg til næste nummer, skal være redaktionen i hænde senest d. 15 i måneden før.

Indlæg kan afleveres i redaktionens grønne postkasse, som er opsat hos **Gurli Kjep, Tingstedvej 16**, eller til redaktionsmedlemmerne.

Sats/Tryk: Prinfo Holbæk-Hedehusene-Køge
www.prinfohh.dk

Oplag: 800 stk.

Giro: 0 10 64 02

Redaktionsmedlemmer:

Gurli Kjep

Tingstedvej 16, Reerslev, Tlf. 4656 0673

E-mail: nissemor@cafeer.dk

Preben Hedegaard

Solvang 33, Reerslev, Tlf. 4656 3880

E-mail: prebenwh@vip.cybercity.dk

Rie Michaelsen

Solvang 29, Reerslev, Tlf. 4656 3909

E-mail: rie.michaelsen@4me2you.dk

Grethe Grøn Henriksen

M.W. Gjøesvej 22, Reerslev, Tlf. 4656 2894

E-mail: grethe_tonny@mail.dk

Karin Gregersen

Blommegrenen 11, 5592 Ejby, Tlf. 7538 1984

E-mail: karingr@privat.dk
eller karin.gregersen@hotmail.com

Nye annoncører kan henvende sig til en af de ovennævnte redaktionsmedlemmer.

Oluf Rude - Skejten



Skejten en solskinsdag i september.

Skejten ?

Siger navnet mon Tingstedets læser noget?

Hvis ikke - sørgeligt – for Skejten er et lille meget smukt og sjældent landområde - en lille halvø, der strækker sig ud i bredningen i Guldborgsund, trækker sig ud mod den lille Kejlø med sit rige fugleliv og netop i disse dage med store skare af trækfugle på vej sydover.

Skejten er et fredet område med spredte store egetræer, lave buske med knaldrødgyldne hyben og nysgerrige løsgående kvier, et område som har inspireret gode kunstnere som Oluf Hartmann og Oluf Rude, som begge har billeder fra Skejten hængende på Museet Fuglsang.

Og under en travetur under egenes begyndende gullige bladhang skal man passere en række små hvide træbroer – 29 - over grøfter og smååer for at komme tværs gennem landskabet blot den ene vej.

På en af de store sten ved strandkanten kan man sidde og nyde skarvernes selskab og udsigten over sundet med Falster strækkende sig mod Gedser i det fjerne.

Der er på denne dag en sagte vind i toppene af de store ege og ikke en krusning på vandet som strækker sig blegblåt for øjet.

Trods omringet af nysgerrige, gumlende dyr er der en fredfyldt ro over stedet, kun afbrudt af nogle svage hæse fugleskrig fra den lave ø et par hundrede meter ude.

Fortsættes side 3

Fortsat fra side 2

For at hjælpe kan man kun komme ud til Skejten ved at besøge herregården Fuglsang, som er fra det 14. årh., mens den smukke hovedbygning er fra 1869 og for 25 år siden var Fuglsang refugium med dejlig hvile og megen klassisk musik, dog afholdes der stadig gode koncerter på stedet.

Vil man ud til Skejten, så må man spadserere gennem den smukke park og spændende skov til den første hvide bro og lige dejligt er der derude på Skejten om sneen suser én om ørerne og al kørende trafik er stoppet på landevejen af kæmpedriver, om regnen siler langsomt og disen dækker landskabet eller solen skinner fra en skyfri himmel eller om fuldmånen lyser fra en klar stjernehimmel – en herligere naturoplevelse gives ikke.

Men som en helt ny og anden oplevelse er der ved siden af den smukke herregård bygget et helt nyt og moderne kunstmuseum tegnet af en engelsk arkitekt, som har fået indpasset sin store hvide bygning, så den falder ind i landskabet omkring Fuglsang uden at skæmme det og tillige er en smuk ramme om dejlig kunst, som er et besøg værd, men glem ikke gåturen til Skejten, den har digteren Frank Jæger også gået:

”I mange grøfter vil vi sanke
årets sidste små blomster.
I mange hegn vil vi hægte
nye runde røde hyben.

I vore lommer vil vi gemme
alt, hvad vi flittigt fandt.
Dine handsker skal længe dufte
af denne travle dag.

Vor lille høst vil vi lægge
på bordet og se derpå.
Blomsterne op under bjælken,
frugten i malede krukke.

Og hentet ind fra haven vil
en lavendelstængel i din skuffe
langsomt synge ”sommer sommer”,
også når sneen sner.

Redaktionen.

Hvor finder jeg hvad i Tingstedet?

Rad. Venstre, Michael B. Clausen, side 5.

Landsbylauget, høringsret, julestue og juletræstænding, side 6 - 9.

Antenne, Hjort Teknik, side 10.

Læsernes sider, De uskyldiges røst, Gur-lis julestue, side 12 – 13.

Reerslev Fritidsklub, side 14.

Hedehuset, julekoncert, side 15.

Landsbykalender, side 16 - 17.

Hedehuset, juletræsfest, side 18.

Reerslev IF, side 19.

Skytteforeningen, side 20.

P. Jensens arkiv, Mindeord, side 22 og 23.

Tips og ideer til **Maden**, side 24 - 25.

Allehelgensdag og Halloween, side 26.

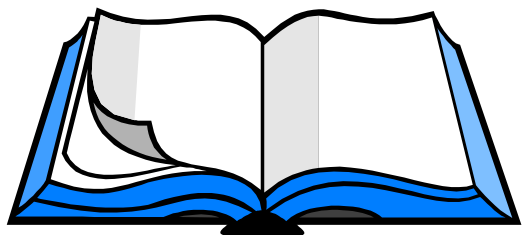
Det' for børn, **Børnesiden**, side 28.

Menighedsrådet, familiekoncert og Gospelkoret Grace, side 29 - 31.



Oluf Hartmann – Skejten

Forsiden: Stor tak til Jørgen Holmsted. Vi vil fortsat gerne modtage fotos til bladet



HUSK

at Biblioteket på Reerslev skole
har åbent hver mandag fra
kl. 15.30 - 19.00.

Tlf. 4335 2094

Vi har altid bogsalg både af bøger
og tegneserier for 5 kr. stykket.

På gensyn

Personalet



Far, far, hvem opfandt radio-
en?

- Aner det ikke knægt. Men
jeg ved, at Adam lagde rib-
ben til den første højttaler!

Hørt på dørtærsklen:

**- Jeg vil bære dig på mine
hænder resten af mit liv,
skat!**

**- Åh nej, sig ikke, at du har
solgt bilen?!**

ADVOKATERNE

— TELL & ØHLENSCHLÆGER —

ROSKILDE

- § Inkasso/retssager
- § Købe/sælge/bygge bolig
- § Erhvervsret
- § Personskade/ansættelsesret
- § Børn/samvær/socialret
- § Dødsboer/testamenter/
ægtepagter
- § Skilsmisse/separation

**Himmelev Bygade 68 A,
4000 Roskilde
Tlf. 46 32 72 62
www.himmelev.nu**



*Karin Øhlenschläger
Advokat (L)
Statsaut. mægler og valuar*



*Lene Tell
Advokat*

Støt din lokale kandidat til byrådet:

Landsbylaugets formand

Michael Blem Clausen



Stiller op for Radikale Venstre d. 17. nov.



LANDSBYLAUGETS BESTYRELSE 2009-2010

Se også: LANDSBYLAUGETS HJEMMESIDE:

www.reerslev-sterkende.dk

Formand	Michael Blem Clausen Dybkærvænget 13, Stærkende	Tlf.: 4360 0050 Mail: micclausen@gmail.com
Næstformand	Kirsten Halby Tingstedvej 18, Reerslev	Tlf.: 4656 4661 Mail: aage.kirsten@christensen.mail.dk
Kasserer	Ulla Christensen Solvang 70, Reerslev	Tlf.: 4659 0616 Mail: ullachr@mail.tele.dk
Sekretær	Dan Petersen Poul Hansens Vænge 16, Stærkende	Tlf.: 3510 9968 Mail: dalis@vip.cybercity.dk
Presseko- ordinator	Michael Michaelsen Solvang 29, Reerslev	Tlf.: 4656 3909 Mail: michael.michaelsen@4me2you.dk
Bestyrelses- medlemmer	René J. Andersen Nordtoften 6, Reerslev	Tlf.: 3886 5779 Mail: rene@koudal.org
	Kenneth Wexøe Tingstedvej 7, Reerslev	Tlf. 5164 0861 Mail:wexoe@post.cybercity.dk
	Jytte Larsen Solvang 66, Reerslev	Tlf.: 4656 1755 Mail: j.b.larsen@privat.dk
Suppleanter	Else Nielsen Thorsager 12 I, Reerslev	Tlf.: 4659 1409 Mail: jholmsted@mail.dk
	Nick Ziegler Tingstedvej 41, Reerslev	Tlf.: 4018 7228 Mail: nick@hyldagergaard.dk

Landsbylauget glæder sig over udsigt til indflydelse

På byrådsmødet d. 25/8 blev fremsat forslag om, at alle landsbyer i Høje Taastrup kommune skulle tilbydes udvidet høringsret i alle sager, der har indflydelse på lokale forhold. Sengeløse Kommunalforening har haft en sådan indflydelse siden Sengeløse blev en del af kommunen, men nu foreslås altså en ligestilling af alle landsbyerne i kommunen.

I Reerslev-Stærkende Landsbylauget er vi glade for initiativet og opfordrer byrådet til at stemme for forslaget.

I en tid, hvor det lokale demokrati har svære kår pga. centralisering

af beslutningskompetencer, og hvor vi har svært ved at forklare Landsbylaugets berettigelse for unge mennesker, vil det være et fantastisk signal at sende til de mennesker, der ønsker at gøre en indsats for deres lokale område.

Udvidet høringsret betyder, at Landsbylauget automatisk bliver kontaktet af kommunen, hver gang der sendes noget i høring, der vedrører Reerslev-Stærkende. Dermed får vi reel indflydelse på alle beslutninger, der har betydning for vores landsbyer, i og med at vi får muligheden for at komme med vores besyv, før politikerne i byrådet har besluttet sig til, hvad de skal mene.



NCC Råstoffer A/S

Reerslev Grusgrav
Hedehusene Mørtelværk
Tranemosevej 2, Reerslev
2640 Hedehusene

Tlf. 4656 0021 * www.raastoffer.dk

- Vi sælger også til private, kontant.
- Vi har et stort udvalg af grus, sten og mørtel.
- Vi giver gerne et godt råd om materialevalg.
- Vi giver mulighed for at bese materialerne inden køb.



LANDSBYLAUGET INFORMERER

I Landsbylauget mener vi, at vi har mere indsigt i lokale forhold end byrådspolitikerne, og vi synes, at det levende nærdemokrati i Reerslev-Stærkende er vigtigt for landsbyernes overlevelse som andet end historiske mindesmærker uden liv og udvikling, og vi ser frem til, at byrådet vedtager forslaget.

www.reerslev-sterkende.dk



Mad, vin eller gaver?

Så skulle du ringe til *fru Jensen's Multiservice.*

Alle medarbejdere er fagligt uddannede, og kvaliteten er i top. For fru Jensen er ingen opgaver for små, men heller ingen er for store.

Ring: 46 59 08 80 - www.frujensen.com



"Ej blot til lyst"

"Bibelske undersættelser"

- På David tid fandtes der allerede biler. Der står nemlig i den engelske oversættelse i salmerne, "He went forward in his Triumph".
- Vidste du, at der fandtes Motorcykler på Jesu tid? Jo, det gør der, for der står: - "der stod to kvinder og maledes på samme kværn".
- Det er et bibelsk princip, at man skal køre for stærkt, da der står: - "Forbandet være den der ikke når de hundred!".
- Kvinder kommer senere i himlen end mænd. Der står i Åbenbaringen, omkring Himlen at: "der var stille i en halv time"
- At Jesus var Jyde, er der meget, der tyder på, bl.a. fordi at Abraham har været i Danmark, der står "Han var ved at komme til Års".

Jul i Reerslev-Stærkende



Reerslev skole, Fritidsklubben og Landsbylauget er glade for at kunne invitere til **julestue** på skolen samt **juletræstænding** i forsamlingshuset.

Lørdag den 28. november 2009

Vi starter med den traditionelle julestue med julemusik, lav-selv-juledekorationer og meget mere på skolen kl. 12-16. Øl, vand, glögg, slik og æbleskiver til rimelige priser.

Kl. 17 tændes juletræet ved forsamlingshuset og Nisseorkestret spiller op til dans om træet for store og små.

Herefter serveres der flæskesteg eller man kan vælge gule ærter.

Pris for deltagelse i fællesspisning:

Voksne 80 kr. - Børn under 12 år 35 kr.

Vin, øl og vand sælges som sædvanlig til rimelige priser.

Bindende tilmelding til spisning senest d. 22 november til Kirsten Halby, tlf. 4656 4664 eller Michael Michaelsen tlf. 46563909



Hjort Teknik

Er I klar til det nye TV-Signal

Vi kan hjælpe jer med at rådgive,
samt levere og installere.

Neden for kan I se et udvalg af
de muligheder som I kan vælge.



Paraboler Antenneanlæg Alarmer
Kommunikation Dørtelefoner
Overvågning (CCTV)
Tlf. 40260705
Info@hjortteknik.dk
Hedevej 24 A 2640 Hedehusene



Trænger du til at forkæle dig selv eller en du kender, så kom til *Solstrejf* en lille gårdbutik i Hedeland på **Stærkendevej 124 i Vindinge, tlf. 40 13 24 57.**

Jeg har allerede nu fået masser af nye varer hjem, har fået en del fra House Docter, som er ny leverandør hos *Solstrejf*. Der er masser af gode værtindegave ideer, friske blomster og anderledes potteplanter. Julen trænger sig på, og der kommer rigtig mange dejlige vare fra nu af. Snyd ikke dig selv for et besøg hos *Solstrejf*.

Jeg er også forhandler af honning fra " Den Gamle Skole " på Bornholm samt lækkerier fra Strynø, Læsø og Bornholm.

Hvis du vil springe køen over, så bestil på forhånd.

Ordre uden for åbningstid, ring og hør nærmere.

Husk, det er hyggen, der tæller hos *Solstrejf*.

Husk, at jeg ikke modtager Dankort.

Åbent alle **fredage** fra **16.30 - 18.00** og alle **lørdage** fra **10.00 - 15.00**

Se mere på: www.tr-solstrejf.dk eller skriv til: trsolstrejf@gmail.com

ER DIN GRUND FORURENET ?

Vi er et miljørådgivningsfirma der beskæftiger sig med oprensning af forurenede grunde.

I forbindelse med salg eller køb af ejendomme er det vigtigt, at få klarhed for om den pågældende grund er forurennet.

Vi kan bistå med forundersøgelser, egentlige miljøundersøgelser på grunden, samt de hermed nødvendige myndighedsbehandlinger

Vi kan udføre det nødvendige arbejde i forbindelse med selve oprensningen samt udfærdige de nødvendige myndighedsrapporter.

Ring for en uforbindende snak.

JM MILJØRÅDGIVNING / LOGISTIK.

Stærkendevej 153, Reerslev 2640 Hedehusene

Tlf. 4616 2363 / 4015 4668 Mail: jm@miljoe-logistik.dk



”De uskyldiges røst”

fra den virkelige verden

Børn og hemmeligheder.

Birgitte 4 år kommer med en tegning til en pædagog, som ikke kan se hvad den forestiller.

Pædagog: ”Tak, hvad er det”?

Birgitte: ”Det er en hemmelighed”!

Vi går tur. Børnene går og snakker.

Sonja 4 år: ”Jeg vil lege med mig selv.”

Peter 5 år: ”Tænker du det samme som mig Sonja”?

Sonja: ”Ja.”

Pædagog: (Nysgerrigt) ”Hvad tænker du da, Peter”?

Peter: ”Det samme som Sonja.”

Pædagog: ”Jamen, hvad tænker Sonja”?

Peter: ”Det siger jeg ikke – det er en hemmelighed”!



Julestue.

Der afholdes julestue på Tingstedvej 16, Reerslev lørdag den 21., 28. november og 5. december kl. 11 - 15.

Der er alt i julerier fra engle til julemus.

Der serveres kaffe og småkager.

Alle er velkommen.

Hilsen Gurli og Ulla

”De uskyldiges røst” fra den virkelige verden



Piger og drenge.

Vi sidder i toget, og kikker ud.
Kommer forbi noget graffiti på en
mur.

Sofie 4 år: ”Se, hvor flot”!

Jesper 5 år: ”det er nogle dumme
drenge, der har lavet det.”

Sofie: ”Nej, det er flot, så det er
nogle søde piger, der har lavet
det”!

Jannick 4 år: ”Vi er kun 5 børn
ved dette bord.”

Daniel 5 år: ”Nej, vi er da 7
børn.”

Jannick: ”Nej, for de 2 af dem er
piger”!

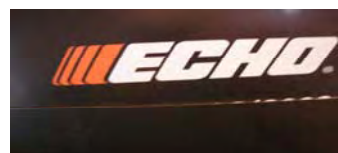
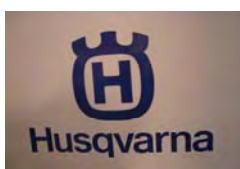
L.N.SERVICE & VÆRKTØJ ApS

STÆRKENDEVEJ 226

2640 HEDEHUSENE

TELEFON 4613 8401 FAX 4613 8557

Mailadd: Inservice@mail.dk



MÅNEDENS TILBUD:

STIHL BG86C BENZIN LØVBLÆSER

KR. 2.995,00

STIHL MS250C BENZIN MOTORSÅV

FØR/KR. 3.995,00-NU/KR. 2.995,00

STIHL MS181 BENZIN MOTORSÅV

FØR/KR. 2.295,00-NU/KR.1.895,00

WINDSOR SIKKERHEDSSÆT: OVERALLS/STØVLER/HJELM

FØR/KR. 2.199,00-NU/KR. 1.599,00

MANGE ANDRE GODE TILBUD INDEN FOR FØRENDE MÆRKER

*Næsten alt i Havebrugsmaskiner, Reservedele, Slibning, Service,
Mindre smedeopgaver udføres
Afhentning/Udbringning*



Reerslev fritids- og ungdomsklub

Tingstedvej 42, Reerslev, 2640 Hedehusene.

Tlf. 4335 3560. Email: reerslev_fritidsklub@htk.dk Hjemmeside: www.reerslevklub.htk.dk

Så er der igen nyt fra klubben 😊

Når du læser dette, er Nanna stoppet som vikar i klubben. Det har hele tiden været planen, så der er kun at ønske Nanna held og lykke i fremtiden. Vi synes det har været rigtig dejligt at have Nanna i klubben – også som medarbejder 😊

Siden sidst har der jo været sommerfest i byen.

Vi synes det gik rigtig godt – selv vejret var blevet bedre i forhold til sidste år. Det er klart, at når så mange mennesker laver så stort et arrangement sammen, er der ting, som kan gøres bedre. Det arbejder vi så på at forbedre til næste år – håber vi. Klubben håber selvfølgelig på at der kommer en sommerfest til næste år, gør du?

Igen i år, skal vi sammen med sfo'en afholde **Halloween fest**. Det ser vi frem til. For kalenderens skyld – det er **torsdag d. 22/10**. Se mere i klubben eller sfo'en.

Sammen med de andre foreninger, skal vi igen i år afholde ”**julestue**”. Som noget nyt, vil vi i år, lave det **lørdag d. 28/11 klokken 12:00 – 16:00**. Derefter er der traditionen tro juletræstænding.

Men alt dette kan du læse mere om, andet sted i bladet.

Det er måske også værd at huske at det snart er tid til vores årlige flæskestegsaften. **Fredag d. 13/11 klokken 18:00 i klubben**. Der er max. plads til 100 personer, så det er med at holde øje med tilmeldingen i klubbladet, når det kommer ud.

Til sidst vil jeg lige minde om vores **forældremøde** i klubben.

Det er tirsdag d. **6/10 klokken 19:00**. Mød trygt op – der er valg til bestyrelsen.

Lars Vesterdal
Klubleder

HEDEHUSET arrangerer:



Julekoncert

med

ESTER BROHUS

Tirsdag den 1. december kl. 19

Entré 100 kr. incl. æbleskiver & glögg

Hedehuset, Hovedgaden 371 . 2640 Hedehusene . Tlf. 43 35 37 00

Forsalg



Eller Hedehusene Bibliotek

Reerslev-kalenderen 2009

Vigtige datoer fra en række af byens foreninger med arrangementer, der er fastsat allerede nu:

Dag	Dato	Kl.	Emne	Sted	Arrangør
Oktober					
Tors	29		Halloween sammen med Viben SFO	Reerslev Skole	Fritidsklubben og Viben SFO
Fre	30	19	Café-aften	Forsamlingshuset	Landsbylaugets Café-Udvalg
November					
Søn	1	15	Familiekoncert, Et musikalsk Eventyr	Forsamlingshuset	Reerslev Kirke
Fre	13	18	Flæskestegsaften, børn og forældre. Max 100 pers.	Fritidsklubben	Fritidsklubben
Tors	19	19 20	Spisning Havens Danse Orkester	Forsamlingshuset	Reerslev Musikforsyning
Søn	22	16	Gospelkoncert m/ gospelkoret Grace	Reerslev Kirke	Reerslev Kirke
Tirs	24	15	Virksomhedsbesøg, fru Hansens Chokolade	Lille Skensved	Husholdningsforeningen
Lør	28	12-16 17	Julestue Juletræstænding	Reerslev skole Forsamlingshuset	Landsbylauget, Fritidsklubben, Reerslev Skole
December					
Tors	3	19	Julehygge med banko	Hedehuset	Husholdningsforeningen
Man	14	17	Teatertur, ”SKRUMP”, af Flemming Jensen	Høje Taastrup Teaterforening	Husholdningsforeningen
Fre	19		Julediskotek	Fritidsklubben	Fritidsklubben
Søn	20	16	Julekoncert med ”The Spirituals”	Reerslev Kirke	Reerslev Kirke

Reerslev-kalenderen 2010

Vigtige datoer fra en række af byens foreninger med arrangementer, der er fastsat allerede nu:

Dag	Dato	Kl.	Emne	Sted	Arrangør
Tirs	9/2	13.40	Virksomhedsbesøg, Dansk Retursystem	Baldersbuen	Husholdningsforeningen
Ons	17/3	14	Eftermiddagshygge med banko	Hedehuset	Husholdningsforeningen
Man	19/4	19	Generalforsamling	Forsamlingshuset	Husholdningsforeningen



Vi passer godt på dine øjne
OPTOMETRIST
E. CORNELIUS-KNUDSEN

Taastrup Hovedgade 75

Tlf. 43 99 46 45

www.c-k.dk





Kæledyr eller have?

Vi har det hele til konkurrencedygtige priser. Alt i foder til heste – også strøelse, træbriketter samt træpiller.

Tjørnehøj Mølle er Danmarks største hestefoderproducent. Foderet forhandles landsdækkende gennem DLG, Land & Fritid samt private forhandlere.

A/S Tjørnehøj Mølle
Tingstedvej 47
2640 Hedehusene
Tlf. 33 68 37 70
www.kvalitetsfoder.dk

Åbningstider:

Man.-tors. 7.00-16.00
Fre. 9.30-15.00
Middagslukket
alle dage 12.00-12.30

Information fra Reerslev Idrætsforening



*Reerslev Skytte- og
Idrætsforening*

Bestyrelsen pr. februar 2007

Funktion	Fornavn	Efternavn	Adresse	Postnr. & by	Tlf. Privat	Mobil
Formand	Jan B.	Jensen	Thorsager 24, Reerslev	2640 Hedehusene	46590550	20118550
Næstformand	Allan	Corfitsen	Thorsbrovej 4, Reerslev	2640 Hedehusene	46555410	
Kasserer	Mads	Blom	Stendyssevej 15, Reerslev	2640 Hedehusene	46591609	20454001
Fodbold, Senior	Erik	Petersen	Reerslevvej 64	2640 Hedehusene	46590757	
Fodbold, Oldboys	Vacant					
Fodbold, ungdom	Carsten	Laursen	Poul Hansens Vænge 3, Stærkende	2640 Hedehusene	46137670	
Badminton	Jakob	Skydsgaard	Møllebovej 14	2640 Hedehusene		22300822
Gymnastik	Annelise	Hansen	Stærkendevej 153, Stærkende	2640 Hedehusene	46136484	
Linedance, stavgang	Annelise	Hansen	Stærkendevej 153, Stærkende	2640 Hedehusene	46136484	
Svømning	Frands	Bennetsen	Thorsager 3, Reerslev	2640 Hedehusene	46592817	29233387
Bordtennis / kampsport	Nina	Hansen	Ildvænget 17	2640 Hedehusene	46593739	40331205
Kampsport	Nina	Hansen	Ildvænget 17	2640 Hedehusene	46593739	40331205
Skydning	Nicolai	Andersen	Engen 12	4100 Ringsted	57538023	22174130
Skydning, kasserer	Anders	Hansen	Merianhaven 9	4330 Hvalsø	38112253	50566386

Information

fra



Reerslev Skytteforening

15 m.: Tingstedvej 40

46561082

50/200 m. gevær og 25 m. pistol:

Skydebane Vest

46590164

E-mail: info@reerslevskytteforening.dk

Information om skydning kan fås hos følgende:

Formand: Nicolai Andersen 57538023

Kasserer: Anders Rody Hansen 50566386

Riffel.afd.: Svend Erik Rasmussen 46326060

Stefan Jensen 20689585

Signe Jørgensen 31120835

Pistol afd.: Lars Rasmussen 46590506

Jens Johannesen 42641746

Bjarne Kristensen 59564208

Kontingent for 2009: Børn kr. 150,00 Voksne kr. 300,00

Børn kan skyde med riffel fra de er ca. 6-8 år.

Man skal være min. 12 år til pistolskydning.

HUSK SKYDNING ER EN IDRÆT FOR HELE FAMILIEN

Læs mere på www.reerslevskytteforening.dk



Afskrift fra Poul Jensens arkiv
Mindeord over Magdalene Larsdatter, Reerslev.
Sproget har sandelig ændret sig de sidste 200 år!!!! Døm selv!!

Testarmente eller Gravminde over

den i livet hæderlige og velagtede nu hos Gud salige danneqvinde afgangne gårdkone her af Reerslef sogn og bye Magdalene Larsdatter, hvis jordiske levninger vi i dag den 1' oktober 1813 ved et talrigt og agtværdigt følge have ledsaget til sit hvilested. -

Den af Gud oplyste og endnu til vore dage for sin visdom højtberømte lærer og konge Salomon siger i sine prædikebøger 5. cap. II vers: Hvor sød er søvnen for dem som arbejde. – Det er ved retteligt at anvende livets dag til arbejde, at vi forberede os til at nyde døden som søvn som en rolig hvile. Og med hvor megen føje kan ikke vor livstid kaldes vor arbejdstid. Hvor stort, hvor rigtigt er dog det arbejde, som vi have at udrette, ikke mindre i sin omkreds end vel det som hører til pligterne med Gud, os selv og imod andre ikke mindre vigtigt end at vort timelige, åndelige og evige vel beroer derpå. – Derfor kalder Frelseren det: At arbejde på den føde, som varer til det evige liv, og apostlen Paulus, at forarbejde sin saliggørelse, at samle sig et liggendefæ i himmelen og allerede her lægge grunden til et tilkommende gode. –

Vi dømme aldeles urigtigt om vort arbejde i livet, dersom vi indskrænke det til visse pligters udøvelse. Vi ere som kristne kaldet til at udøve dem alle. Den omsorg vi bør bære såvel for vort legeme, som fornemmelig for vor udødelige sjæl, - den omhyggelighed hvormed vi bør dyrke vor forstand og stedse at erhverve os de kundskaber og indsigter, der sætte os i stand til at handle som fornuftige, som gode mennesker, den flid og årvågenhed, hvormed vi bør søge at opfylde de forbindelser, vi fra den som sidder på tronen til den, som boer i hytten bør arbejde i sin kreds i det embede og den forretning, som han er betroet. Alt dette er en vigtig del af vort arbejde i livet, ikke volde vidtløftige møjsommelige og forenet med mange og store besværligheder. –

Og hvad er døden for dem, som arbejde under modgang, sygdom, smerter, lidelser, intet mindre end en trofast ven, der lader den føle, at jorden var ubekvem, til at tilfredsstille væsner af en højere skabning (natur) end støvet – en qvægende søvn i hvis hulde arme de håbefuld og med de sødste anelser kunne kaste sig, en kærkommen befrier, langt mere tak værd end alle de, som på jorden gik dem til hånde. – Derfor finde vi, at den hellige skrift i særdeleshed forestiller os de troendes død under billedet af en søvn, når det hedder: De agtværdige skulle gå ind

med fred, og de som vandre for Gud skulle hvile i deres sovekammere, og for hvem skulle døden være uden en søvn end for den gudfrygtige og godgørende kristen, hvis liv var en kæde af gode gerninger, og hvis støv vædes af enkers, faderløse, trængendes og venners tårer. – Tanken om at døden er en søvn befæster håbet om en ærefuld opstandelse. Afbrydes end vores bedste, vores nyttigste handlinger ved døden, ophører end al vor gerning, der ved, at det er oprigtigheden i vores arbejde og ikke dets fuldkommenhed Gud seer på, og at vi på hin side graven for et ufuldkomment arbejde kunne vente fuld løn. – Hvor roeligt, hvor håbe-fuld kan altså ikke en kristen ved hans livs og arbejds ende nedlægge sit i døden synkende hoved til hvile og med et håb fuld af udødelighed med en sjæl fuld af længsel efter himmeriges glæder, beskytte sit liv med den trøstefulde tanke: Min død er kun en søvn, og sige med en David: I fred o Herre vil jeg lægge mig at sove, thi du min Gud skal lade mig boe tryggelig. –

Til denne salige fred og hvile indgik hun, hvis jordiske levninger vi i dag have ledsaget til sit sovekammer: Den i livet hæderlige og velagtede, nu hos Gud salige danneqvinde, afgangne gårdkone her af Reerslef bye Magdalene Larsdatter født sammesteds år 1758 af de hæderlige og velagtbare forældre og for dum gårdbesiddere afgangne Lars Pedersen og moderen Maren Olsdatter. Tidlig og kun 5 år gammel mistede hun ved døden sin fader og forsørgere, og kom ved denne lejlighed til opdragelse hos hendes farmoder i Ågerup, som dengang var gift med gårdmand Hemming Jørgensen sammensteds, hvor hun opholdt sig i 13 år. Efter dette tidsrum kaldte omstændighederne hende atter tilbage til hendes moder, hos hvem hun igen forblev i 3 år. Da hun i året 1784 og i en alder af 26 år indlod sig i ægteskab med den igenlevede, men nu ved den sørgelige skilsmisse dybt sårede og sørgende enkemand hæderlige og velagtede gårdmand Niels Madsen heraf Reerslef, hvilket kiærligen 29 årige ægteskab Gud velsignede med 7 børn, nemlig 4 sønner og 3 døtre, af hvilke 2 sønner og 2 døtre begræde tabet af en øm retskaffen og kiærligsindet moder. De øvrige 2 sønner og 1 datter ere ved døden gangne forud til sin evighed, til hvis lyse salighed deres moder fulgte den sidst afvigte fredags eftermiddag den 24. i forrige måned ved en rolig, sagte og salig død i hendes alders 55. år.

Kun ædel dåd betrygger
 Mod dødens bitterhed.
 I gravens tavse skygger
 Algodhed vinder fred.
 Vi nyde fryd for kummer
 En sød og valig slummer.
 Snart vækkes vi ved almagts bud
 Til salighed hos Gud !!!



Kylling i paprikasauce

1 stor kylling, 150 g bacon i terninger, 2 hakkede løg, 2-3 hakkede hvidløg, 1 spsk. paprika, 70 g tomatkoncentrat, ½ spsk. citronsaft, ½ spsk. revet, økologisk citronskal, ¼ l piskefløde, 1 dl tør vermouth, ca. ½ l høsebouillon, 250 g champignoner, 2 spsk. smør, salt, peber.
Pynt: Hakket, bredbladet persille.
Tilbehør: Ris.

Del kyllingen i 8-10 stykker og dup dem tørre. Steg baconet gyldent i en stor gryde. Tag det op og læg det på fedtsugende papir. Brun kyllingestykkerne på

begge sider i baconfedtet og tag også dem op. Steg nu løg og hvidløg i gryden, uden at de tager farve. Tilsæt paprika, tomatkoncentrat, citronsaft og -skal, fløde og vermouth og lad det hele koge op. Læg kyllingestykkerne i gryden og spæd med bouillon, så det lige dækker. Bring gryden i kog igen og lad den småkoge under låg i 35-40 min. Rens champignonerne og steg dem bløde i smør på en pande. Tilsæt champignoner og bacon, når der er et par minutter tilbage af rettens kogetid. Smag til med salt og peber.

Laks i karryfad

(4 pers.)

2 porrer
 2 tsk. karry
 1 spsk. olie
 2 dl bouillon
 1 spsk. hvedemel
 1 dl fløde 9 %
 salt, peber
 500 g laks
 citronbåde til pynt

Tilbehør: ris, gerne naturris, og fine ærter

1. Rens porrerne, og skær dem i skiver. Svits porre og karry i olie i en gryde. Kom bouillon i, og kog det sammen 5 min. Udrør hvedemelet i fløden, og rør det i. Kog op. Smag til med salt og peber.
2. Smør et ovnfast fad. Læg fisken i, og hæld porrestuvningen over.
3. Stil fadet i ovnen ved 200 gr. i ca. 25 min. på midterste ovnribbe. Pynt med citronbåde.

Kartofler med laks

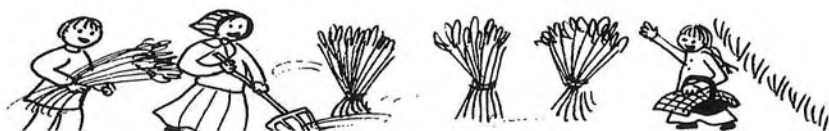
24 små, faste, kolde, kogte kartofler, røget laks i skiver (uden det mørke kød, der sidder ved skindet), creme fraiche eller græsk yoghurt, kværnet sort peber, bredbladet persille

Skær lidt af kartoflerne, så de kan stå. Kom et lille stykke røget laks på og pynt med creme fraiche eller græsk yoghurt og persille. Kværn lidt peber over.

Whisky-honning is

1 l vanilleis, ¾ dl whisky, 2 spsk honning, 1 spsk citronsaft

Kom honning, whisky og citronsaft i en gryde og varm den over vandbad, til honningen er smeltet. Det må ikke blive for varmt. Afkøl helt. Rør whiskyblandingen i isen og frys igen. Servér isen pyntet med et grønt blad og jordbær, eller med andre frugter, f.eks. ananas.



CREOLER-FAD

4 portioner

400 g mager hamburgerryg i skiver, 1 stor porre, 2 store peberfrugter i forskellige farver, 2 tsk. olie, 1 tsk. karry, 1 spsk. soja, salt, peber, 6-8 skiver frisk ananas, 2 dl fraiche 9 %, 1 dl hot chilisauce, lidt tabasco.

Snit porren og skær peberfrugterne i grove stykker. Svits det i olie, der er tilsat karry og soja, og læg blandingen i et ovnfast fad. Anret hamburgerryg og ananasskiver herpå. Rør fraiche og chilisauce sammen, smag det til med tabasco og fordel det over. Sæt fadet i en 200° varm ovn i 20-25 min.

Servér retten med  ris og en grøn salat.



FARSBRØD MED GRØN URTE SAUCE

Fars: 500 g hakket kalv/flæsk, 1 stor, most kartoffel, 50 g kogt skinke i terninger, 1 æg, 2 spsk. tomatpure, ½ spsk. sojasovs, ½ tsk. salt, 1 tsk. peber, ½ dl piskefløde. 1 pk. butterdejsplader, æggehvite til pensling.

Grøn sauce: 2 stilke bladselleri, 1 lille løg, ¼ icebergsalat, 2 spsk. smør, 1 dl grøntsagsbouillon, ½ dl piskefløde, ca. 1 dl hakket persille, salt, peber.
Tilbehør: Halve bagte, kartofler.

Fars: Ælt alle ingredienserne til farsen sammen i den nævnte rækkefølge. Lad den hvile ½ time i køleskabet. Opvarm ovnen til 200°. Optø butterdejen. Læg butterdejspladerne, så de overlapper hinanden, og rul dem let ud. Form farsen til et brød og læg det på butterdejen. Pak dejen omkring. Pensl med æggehvite. Bages på nederst rille i den varme ovn, ca. 1 time.

Grøn sauce: Snit urter og salat og svits dem i smørret, uden at de tager farve. Hæld bouillon på og kog under låg i ca. 5 min. Kør med en blender, til sauce er ensartet. Varm op igen med piskefløde. Smag til med persille, salt og peber.



KARTOFFEL-KAGER MED RØGET LAKS

1 kg kartofler,
1 finhakket løg,
1 æg,
1 tsk. timian,
1 tsk. salt,
¼ tsk. peber,
2-3 spsk. olivenolie.

Endvidere:
150 g røget laks i skiver (3 x 50 g),
200 g cremefraiche 18 %,
1 tsk. revet, finhakket citronskal,
salt og peber.

Salat: 6 æbler,
½ bdt. forårsløg,
1 håndfuld rosiner,
citronsaft.

Skræl kartoflerne og kog dem møre i vand tilsat salt. Hæld vandet fra. Lad kartoflerne dampe lidt af. Moses og blandes med løg, sammenpisket æg, timian, salt og peber. Formes til flade "kager", som steges i olien over middelvarme 2-3 min. på hver side. Rør cremefraiche med citronskal. Smag til med salt og peber.
Salat: Del æblerne, fjern kernehus og skær dem i tern. Rens og snit forårsløg fint. Bland det hele sammen og smag til med citronsaft.

Tilberedningstid: Ca. 45 min., heraf arbejdstid ca. 45 min.

Ovnbagte rodfrugter

(2 personer)

Ingredienser:

Ca. 600 g rodfrugter
Bland lige dele af fx pastinakker, gulerødder og løg
Salt
Timian
4 spsk. Olie
2 dl vand

Tilberedning:

Tilsæt andre ingredienser som "krydderi" efter temperament, som fx hvidløg, chili, æbler, økologiske citroner, laurbærblade, hele peberkorn, honning eller soltørrede tomater.



Sådan gør du:

Skær grøntsagerne i store stykker a la en lille kartoffel og kom dem i et ovnfast fad med olie og vand. Krydder med salt og timian. Bag dem ved ca. 170°C i ca. 30 min. til de er gyldne og møre.

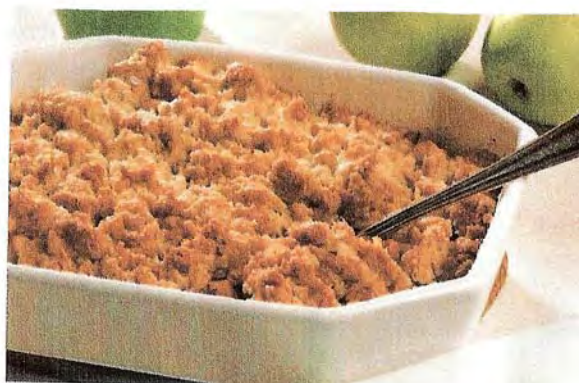
ANNS ÆBLEDESSERT

(4 pers.)

150 g smør	2 spsk.
75 g mel	rørsukker
150 g sukker	100 g lys
75 g havregryn	chokolade
1 spsk. kanel	4-5 æbler

Smuldr smørret med melet og tilsæt sukker og havregryn. Skræl æblerne og skær dem i både. Læg æblerne i et ildfast fad og drys med kanel og rørsukker. Bræk chokoladen i mindre stykker og læg dem over æblerne.

Fordel smuldredejen over æblerne og bag æbledeSSERTen midt i ovnen i 35 min. ved



175°. Desserten kan også laves i kuglegrill, her skal den dog have et par min længere.

LYKKEN ER...



at glæde sig til han kommer.

ALLEHELGENSDAG - HALLOWEEN

Allehelgen og Halloween i nutidens Danmark

Allehelgensdag (1. november) har ikke haft så stor folkelig betydning i Danmark som f.eks. i den engelsktalende verden, hvorfra vi har importeret Halloween, som nu vinder frem.

Måske især i byerne?

I f.eks. skoler og fritidshjem kan der afholdes "uhyggelige" arrangementer, hvortil børn og voksne har forberedt særlig pynt, sketches eller orienteringsløb. På nogle arbejdspladser afholdes tema-fester eller temafrokost med uhyggelig menu og oppyntning. Kun ganske få steder har der været tilløb til at indføre den amerikanske "trick-or-treat" tradition. I øvrigt synes Halloween i høj grad at være et fænomen, der navnligt ses i de større byer.

Kirken og Allehelgen

I dag fejrer Folkekirken i Danmark fortsat **Allehelgen**, men ikke "på dagen". I stedet for kaldes den første søndag i november, **Allehelgensdag** eller måske mere korrekt: **Allehelgens Søndag**. Den anvendes som "mindesdag for dem, som gennem de-

res liv har rakt kristentroen videre". I mange sogne er man også begyndt at bruge denne søndag som en særlig mindesdag, for de i menigheden, som er døde i årets løb. Der kan f.eks. være tale om, at deres navne læses op i forbindelse med gudstjenesten, eller at denne på anden måde får et særligt indhold.

Hvorfor Halloween?

Halloween indeholder dels fascinationen af "det okkulte" eller "uforklarlige" men er også samtidigt en måde at konkretisere "det uhyggelige" på. Desuden er begivenheden - som alle andre folkelige fester - en lejlighed til at lege, være kreativ og optage/forny sociale kontakter. I den ellers ret "festløse" periode mellem Sankt Hans og jul, har der ikke hidtil været fester af denne type, idet Mortensaften i højere grad er koncentreret omkring madtraditionen. Disse forhold, samt understøttelse fra kommercielle interesser, har bidraget til, at Halloween har været på fremmarch i Danmark siden 2000, hvor legetøjskæder m.m. for første gang markerede dagen særligt.

Kilde: historie-online.dk



Bedemandsforretningen Buus

Pernille Buus Nielsen

Har De taget stilling til hvad der skal ske, når De går bort?

Ved oprettelse af "Min sidste vilje" yder bedemandsforretningen Buus Begravelseshjælp på 1500 kr. hvis forretningen kontaktes ved dødsfald.

"Min sidste vilje" tilsendes gratis ved telefonisk henvendelse.

Ring for nærmere aftale hos Dem eller på mit kontor.

Tlf. 26 20 70 90 - hele døgnet

Hjemmeside: www.bedemand-buus.dk



Ny bolig? Spørg os når du skal sælge

Mere end 20 års erfaring med boligsalg

Nybolig *Mads Østergaard*

Taastrup Hovedgade 72
2630 Taastrup
Tlf. 4371 4422

Hovedgaden 502
2640 Hedehusene
Tlf. 4656 2555

- 27 -



TILLYKKE

Vinderen af nr. 105's
krydsordsopgave:
Løsning: Tunge



Daniel Petersen
Thorsager 26G



Kunne du tænke dig at vinde 50 kr., og er du under 15 år, så læg din krydsordsløsning i postkassen på **Tingstedvej 16** hos **Gurli Kjep**, senest d.15.11.2009

Navn: _____

Adresse: _____

Alder: _____

Løsning: _____

Mit yndlingsdyr: _____

FØR U	1	DÅRLI- GERE	DRIK		DREN- GE- NAVN		ANBE- FALET	PAPE- GØJEN		TRÆER
TRÆNER			↓	KAMP- TEKNIK SY						
DUM- RIAN			HÆDE- REN	2			3			
FOR- DOMSFRI TANKE- GANG			ROMER- TAL 2				REVSE RØNNE			
4				4						TON
1			MODSAT NED		1				5	




REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD
2640 HEDEHUSENE

**Reerslev Menighedsråd inviterer til
”Jagten på det hemmelige orkester”
søndag d. 1.11.2009 kl. 15 i Forsamlingshuset**

Et musikalsk eventyr for børn mellem 5-8 år. Hunden Henning og hans venner Kloge Måge og elefanten Elmer, er blevet ansat af musikpolitiet som detektiver. De skal finde ”Det Hemmelige Orkester” der er løbet væk.



De tre venner finder en forvandlingsbog. Det er en bog, hvor man kan gå ind i billederne på siderne. Ved hjælp af den kommer de tre venner gennem Rytmejunglen, op i Skalabjergene og ned til Melodihavet. På vejen møder de bl.a. rytmekokken Wagadugu, Tenor Tornado Tone, æslerne Durum og Molle, Ålen Åge El og mange flere.

**prinfoholbæk-
hedehusene-køge®** 
-ét komplet grafisk hus

Svanemærket · Godkendt SKI leverandør
ISO 14001 miljøcertificeret
EMAS registreret · FSC-certificeret
Danmarks grønneste trykkeri

Akacievej 10 · 2640 Hedehusene · Tlf. 46 56 02 13 · Fax 46 56 05 37 · ct@prinfohh.dk · www.prinfohh.dk



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

2640 HEDEHUSENE

Reerslev Menighedsråd inviterer til en festlig eftermiddag med gospelkoret "Grace" v/Peter Steinvig. Søndag d. 22. november 2009 kl. 16 i Reerslev Kirke.



Gospelkoret Grace hører til i Karlslunde Strandkirke og startede oprindeligt som et almindeligt kirkekor af Peter Steinvig, som er kirkens organist dengang som nu. Der gik dog ikke længe, inden det blev en del af de første gospelkor der blev startet op i Danmark i 1995.

I dag består koret af ca. 70 medlemmer i alle aldre, og synger glad sort gospel musik. Koret er stadig ledet af Peter Steinvig, der har været en væsentlig del af den danske gospelscene i flere årtier.

Vel mødt!

Reerslev Menighedsråd

Kurt Thomassen

Tlf.: +45 4011 3438
Tlf.: +45 4656 3438
Email: kurt@kurt-thomassen.dk
Web: www.kurt-thomassen.dk

Kurt Thomassen
Solvang 25
2640 Hedehusene



TØMRERMESTER
Kurt Thomassen

- NYBYGNING
- TILBYGNING
- VINDUESUDSKIFTNING
- TOTALENTREPRISER
- DIAMANTBORING
- FORSIKRINGSSKADER
- TAGUDSKIFTNING
- ENTREPRENØRARBEJDE



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

2640 HEDEHUSENE

Gudstjenester

i

Reerslev kirke

oktober

Søndag, den 11. oktober kl. 10
18. S. e. Trinitatis Kanding

Søndag, den 18. oktober kl. 10
19. S. e. Trinitatis Kanding

Søndag, den 25. oktober kl. 10
20. S. e. Trinitatis Kanding

november

Søndag, den 1. november kl. 10
Alle helgens dag Kanding

Søndag, den 8. november kl. 10
22. S. e. Trinitatis Kanding

Søndag, den 15. november kl. 10
23. S. e. Trinitatis Hedegaard

Søndag, den 22. november kl. 10
24. S. e. Trinitatis Kanding

Søndag, den 29. november kl. 10
1. S. i Advent Kanding

december

Søndag, den 6. december kl. 10
2. S. i Advent Hedegaard

Søndag, den 13. december kl. 10
3. S. i Advent Kanding

Søndag, den 20. december

JULEKONCERT KL. 16



Midt om natten skyder Jens genvej over kirkegården. Da han hører en bankende lyd, bliver han nervøs, men han går videre. Da bankelyden bliver højere og højere, bliver han mere og mere bange, indtil han pludselig støder på en mand, der sidder og hugger i en gravsten.

- "Gud ske lov," siger Jens lettet. "Du gjorde mig virkelig forskrækket. Hvad laver du egentlig?"

Manden svarer:

- "De har stavet mit navn forkert."

AKTIVITETSKALENDER for oktober og november 2009

Dato	Kl.	Aktivitet og sted	Arrangør
To 29/10		Halloween på Reerslev Skole	Fritidsklubben, SFO
Fre 30/10	19	Café-aften i forsamlingshuset <u>Tilmelding</u>	Landsbylaugets Cafeudvalg
Sø 1/11	15	Familiekoncert i forsamlingshuset, "Et musikalsk Eventyr"	Menighedsrådet
Fre 13/11	18	Flæskestegsaften i Fritidsklubben <u>Tilmelding</u>	Fritidsklubben
To 19/11	19 20	Spisning og Havens Danse Orkester i forsamlingshuset <u>Tilmelding tlf. 4656 1152</u>	Reerslev Musikforsyning
Søn 22/11	16	Gospelkoncert med "Grace" i Reerslev Kirke	Menighedsrådet
Ti 24/11	15	Virksomhedsbesøg i Lille Skensved, Fru Hansens Chokolade Pris: 100 kr <u>Tilmelding senest d. 16/11, tlf. 4656 0673</u>	Husholdningsforeningen
Lør 28/11	12-16 17	Julestue på Reerslev Skole Juletræstænding og spisning, forsamlingshuset Pris: voksen 80 kr., barn 35 kr. <u>Tilmelding senest d. 22/11 på tlf. 4656 4664 eller 4656 3909.</u>	Landsbylauget, Fritidsklubben, Reerslev Skole.
To 3/12	19	Julehygge med banko Pris: 50 kr. + pakke til ca. 30 kr. <u>Tilmelding senest d. 27/11, tlf. 4656 0673</u>	Husholdningsforeningen
Ma 14/12	17	Teatertur, SKRUMP, Høje Taastrup Teaterforening. Pris: 250 kr. <u>Tilmelding senest d. 16/11, tlf. 4656 0673</u>	Husholdningsforeningen

