



Tingstedet

Januar 2016

Nr. 144 - 25. Årgang



Foto: Birgit Hansen

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 omkring den
**1. februar, 1. april, 1. juni, 1. august, 1.
oktober og 1. december.**

Indlæg til næste nummer skal være redaktio-
nen i hænde **senest d. 10. i måneden** før.

Indlæg kan afleveres i **Gurli Kjeps postkasse,
Tingstedvej 16**, eller til et af redaktionsmed-
lemmerne.

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

Oplag: 800 stk.

Nordea: Reg.nr. 2275 Kontonr. 4389275900

Redaktionsmedlemmer:

Gurli Kjep

Tingstedvej 16, Reerslev, Tlf. 40 72 64 05
E-mail: nissemor@cafeer.dk

Preben Hedegaard

Solvang 33, Reerslev, Tlf. 46 56 38 80
E-mail: preben@wedderkop.dk

Rie Michaelsen

Solvang 29, Reerslev, Tlf. 46 56 39 09
E-mail: rie.michaelsen@4me2you.dk

Karin Gregersen

Blommegrenen 11, 5592 Ejby, Tlf.: 24 45 54 30
E-mail: karin.gregersen@hotmail.com

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

Hvor finder jeg hvad i Tingstedet?

Anlæg & Byg IVS, side 4

Paraplymøde, Profcoach, side 5

Forsamlingshuset, Dilettant, JM miljø-
rådgivning, side 6-7

Landsbylauget, Generalforsamling,
side 8-10

Cafe-Aften, side 11

Året i billeder, side 12-13

Reerslev Skoles landsbyordning, side 14.

Forsamlingshuset og Landsbylauget,
Fastelavn, side 15-17

Reerslev Skytteforening, side 18-20

Reerslev Vandværk, Ekstraordinær og or-
dinær generalforsamling, Uldtot, side 21-23

NCC og Schärfe, side 24.

Willums Hjemmeservice og Prinfo,
side 25

Madsiderne, side 26-27

Det' for børn, Børnesiden, side 28

Reerslev Sogn, Indsamling, side 29

Menighedsrådet, side 30-31

Abonnementspris: 175,- kr. årligt.





SAA GIK

2015 og meteorologerne forudser, at nogle strenge vinterdage vil ligge lige om hjørnet med sne og frost og straks dukker et vers af digteren Sten Steensen Blicher op i tankerne - nemlig der, hvor han skriver:

*"Sig nærmer tiden,
da jeg må væk,
jeg hører vinterens stemme;
thi også jeg er kun her på træk
og haver andetsteds hjemme"*.

Ja, hvor mange af os tænker egentlig over at de ord gælder enhver af os, for vi er her jo også kun på træk - i kortere eller længere tid - men kun på træk, for sådan er det bare. For vore liv er forskellige og afhængige af mange ting - barndomshjem, uddannelse og arbejde, samvær med andre, udenlandsrejser og meget mere, forskelligt for os alle.

Efter endt skoletid på statskolen i Hillerød fik jeg svendebrev som tømrer og senere arkitekt fra Kunstakademiets arkitektskole, et arbejde, som optog mine næste 25 år.

Ikke kedeligt!

Men på opfordring af en god ven - domprovsten fra Ålborg - Børge Roesen, begyndte jeg at læse teologi, som jeg afsluttede i 1982 med eksamen på universitetet og kunne søge og fik embede som sognepræst i Hedehuse-
ne-Reerslev sogne.

Et embede, som varede til min pensionsdag, men et arbejde, som holdt mig beskæftiget til den sidste søndag i kirkeåret 2014.

Men som Blicher skriver i verset, er jeg/vi kun her på træk og hører andetsteds hjemme, og det får mig, efter disse sidste mange år af et langt liv, til at tænke på et gammelt digt om treenighed, hvor vi kan læse nogle ord, som er vigtige - i hvert fald for mig, men som faktisk gælder for ethvert menneske, de gamle ord om Treenighed, nemlig:

*"Faderen hviler i evig ro.
Hans væsen skabte sig verden til ro.*

*Sønnen påtog sig en gerning stor,
Han ville forløse den faldne jord;
Han lærte og led, øved mangt et under
og øver end nogle nu om stunder.*

*Så kom den hellige ånd omsider,
den virker stærkest ved pinsetider.
Den mand er ej til, som at sige formår,
hvorfra ånden kommer, hvorhen den går.*

*Derfor agter ej på dens færd de fleste,
skønt den er og bliver den første og sidste.*

*Thi vil vi sådant og ærligt bekende
det gamle Credo, som aldrig får ende:
Vi tror og dyrker og styrker os ved
Den Hellige Treenighed"*.

Sådan har mit lange liv været, og intet er spildt heller ikke min måske sidste klumme med en hilsen til Tingstedets læsere.

PH.

Anlæg & Byg IVS

Faglært: Murer, Anlægsgartner & Anlægstekniker

Håndværker Til Hus & Have

Tlf. 30632678



Følgende tilbydes:

Murerfaget

**Renovering af badeværelser
Lægning og opsætning af fliser og klinker
Pudsning af vægge ude - & inde
Renovering af facader m.m.
Filsning og fugning
Renovering af tapper, sokkelpuds m.m.**

Anlægsgartner/brolægger

**Grå linje
Flise - & brolægning
Trapper
Støtte- og støjmur**

Grøn linje

**Beskæring af træer og buske
Fræsning og jordbearbejdning
Pålægning af rullegræs
Græssåning**

Anlægsberegninger

**Tegninger
Mængdeberegninger
Kvalitetssikring/dokumentation**

***Anlæg & Byg IVS
Mads Ring Hansen
Nørregade 3, Reerslev
2640 Hedehusene
Tlf. 30632678
Mail: mads.ring@hansen.dk***



Paraplymøde d. 12. januar 2016

hvor repræsentanter fra vores foreningers bestyrelser og Reerslev Skoles Landsbyordning samledes for evaluering af 2015's samarbejde, gensidig information og planlægning af 2016's aktiviteter -

Se referat på Landsbylaugets

hjemmeside: www.reerslev-sterkende.dk



KERNESLANK

- din vej til et varigt væggtab

3 MDR. STARTPAKKE

Indhold:

- Personlig vejledning
- Kostprogram, BMI analyse og kostdagbog
- Onsdagscafé med motivation og fællesskab
- Ugentlig vejning hver onsdag 15.30-17.30, efterfølgende inspiration til nem, mættende og lækker mad
- Rabat ved fornyelse af medlemskab efter 3 mdr.
- Velkomstgave (værdi 290,-)

PRIS KUN 1550,-
(SPAR 298,-)

Tilmelding på mail Heidi@40406141.dk

Sted: Ro's Have 16, 1. sal, Roskilde



PROFCOACH
Heidi Højlund
Kostvejleder og coach
T.: 4040 6141
M.: heidi@40406141.dk
Ro's Have 16, 1. sal,
Roskilde



Velkommen i Reerslev forsamlingshus

Rammen til større og mindre begivenheder

Se brochure og kalender på hjemmesiden

<http://www.reerslev-sterkende.dk/Forsamlingshuset>

Andelsbeviser sælges for 200 kr. pr. husstand.

Vært: Birthe Hillersdal tlf. 46 56 11 52

Træffes bedst mellem 16 - 18.

E-mail: forsamlingshuset@reerslev-sterkende.dk

Tingstedvej 27, Reerslev, 2640 Hedehusene



Med venlig hilsen
Bestyrelsen



JM MILJØRÅDGIVNING-LOGISTIK

Stærkendevej 153, Reerslev 2640 Hedehusene

Tlf. 4015 4668 • 4613 6484 • jm@miljoe-logistik.dk

Vi udfører alt inden for miljørådgivning:

- Miljøundersøgelse ved bygge- og anlægsopgaver
- Handlingsplaner for opgravning og bortskaffelse af jord
- Tilsyn og styring af oprensning
- Afrapportering til myndighederne

Bomben i bordellet– Dilettanterne fortsætter galskaben.

Efter de senere års succeser fortsætter dilettanterne i farce-genren. Aktuelle problemstillinger belyst på en gagget, underfundig og underholdende facon.

Handlingen kort.

I en lille idyllisk landsby flytter der i ly af nattens mulm og mørke nogle meget skumle personer ind. De har en hårrejsende plan.

De vil etablere et bordel i landsbyen. Men det lader til at disse lagengymnaster, Ilse Emmmentahler og Klaus Ka`klask`i`kopf har flere punkter på programmet end bare ...øh...ja, I ved nok hvad...

Landsbyens farverige indfødte bliver nødt til at finde fælles fodslag, for at kunne klare denne trussel. Rita Rotstrumpfe pakker strikkesøjlet væk for at redde byens image, og til det får hun hjælp af købmandens Petra og hendes sindssyge søster Britney samt den pølsesvingende slagter Viggo Kødbjørn, den snapseglade præst Thorleif Humlekær og den stortudende landbetjent Otto.

Hvordan mon det ender????????????

Billetter:

Tirsdag 15.3 kl. 19.00 – billetter købes i døren uden forudbestilling.

Pris: 50 kr. for voksne og 25 kr. for børn under 13 år.

Fredag 18.3 kl. 19.00 – billetter forudbestilles.

Pris: 80 kr. for voksne og 40 kr. for børn under 13 år.

I prisen er inkluderet lagkage og kaffe/te eller sodavand.

Lørdag 19.3 kl. 18.00 – billetter forudbestilles.

Pris: 155 kr. for voksne og 75 for børn.

I prisen er inkluderet hovedret og dessert.

Der spises før forestillingen fra kl. 18 – 19.30. Dørene åbnes kl. 17.30.

Billetter bestilles hos Birthe Hillersdal.

Tlf./ sms 28 18 93 56 eller på mail forsamlingshuset@reerslev-stærkende.dk

VEL MØDT

Dilettanterne













LANDSBYLAUGETS BESTYRELSE 2015 - 2016

Se også: LANDSBYLAUGETS HJEMMESIDE:

www.reerslev-stærkende.dk

<p style="text-align: center;">Formand</p>  <p>John Severin Tingstedvej 11, Reerslev Tlf.: 46 56 11 10 Mobil: 20 67 71 83</p> <p>e-mail: johnpaulsenseverin@gmail.com</p>	<p style="text-align: center;">Næstformand</p>  <p>Torben Rosborg Nielsen Sognevej 20, Reerslev Tlf.: 46 56 19 81</p> <p>e-mail: torben.rosborg@mail.dk</p>
<p style="text-align: center;">Kasserer</p>  <p>Lene Johnsson Stendyssevej 13, Reerslev Tlf.: 20 49 20 50 <u>Landsbylauget: 42 41 10 70</u></p> <p>e-mail: lene20492050@gmail.com</p>	<p style="text-align: center;">Sekretær</p>  <p>Anne Birgitte Stubkjær Stærkendevej 244 Tlf.: 40 32 63 26</p> <p>e-mail: annebirgitte@244.dk</p>
<p style="text-align: center;">Pressekoordinator</p>  <p>Sigrid Mark Rasmussen Thorsager 2, Reerslev tlf. 40 84 51 22</p> <p>e-mail: sigrid.rasmus@gmail.com</p>	<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Michael Blem Clausen Dybkærvænget 13, Stærk- ende Tlf.: 43 60 00 50 Mobil: 40 84 13 29</p> <p>e-mail: micclausen@gmail.com</p>
<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Kirsten Halby Tingstedvej 18, Reerslev Tlf.: 46 56 46 61 Mobil: 40 40 26 87</p> <p>e-mail: khalby@mail.dk</p>	<p style="text-align: center;">Bestyrelsesmedlem</p>  <p>Finn Gottrup Flintbjergvej 4, Reerslev Tlf.: 46 56 33 90</p> <p>e-mail: fgottrup@post4.tele.dk</p>

Suppleant



Nick Ziegler
Tingstedvej 41, Reerslev
Tlf.: 40 18 72 28

e-mail: nick@hyldagergaard.dk

Suppleant



Helle Leegaard
Flintebjergvej 8
Tlf: 23 31 61 01

e-mail: flintebjerget@mail.dk

Bemærk:

Landsbylauget har fået eget telefonnummer 42 41 10 70.

Hvis du ønsker medlemskab af Landsbylauget, kan du henvende dig til:

Kasserer

Lene Johnsson

Stendyssevej 13, Reerslev

Tlf.: 42 41 10 70

e-mail: lene20492050@gmail.com

Årligt kontingent: 150,- kr. 2015

Bank: Nordea Hedehusene

Reg. 2283 - konto 5905408277

Husk afsender.

Eller

Betalingservice online tilmelding.

Dit Kundenr. er: Gade/Vej + nr.

(eks.: Algade03)

Deb.grp.nr.:0001.

Du kan betale dit medlemskab via MobilPay

Som noget nyt kan du betale/forny dit medlemskab af Landsbylauget via MobilePay. Det koster kr. 150 pr. husstand at være medlem og du støtter dermed vores forskellige arrangementer. Medlemskabet gælder et år fra januar til december, hvorefter det skal fornyes.

SÅDAN GØR DU:

Overfør kr. 150 til Landsbylaugets mobilnummer **42 41 10 70**.

Husk at skrive din adresse i tekstfeltet til modtager, da medlemskabet registreres pr. husstand.

HUSK:

Du er meget velkommen til at besøge vores hjemmeside – her ligger referater fra vores møder og mange andre informationer. Du finder os på www.reerslev-sterkende.dk



Generalforsamling 2016

I Reerslev-Stærkende Landsbylaug

Fredag den 15. april 2016 kl. 18:00

Kl. 18 til ca. 19: Selve Generalforsamlingen

Kl. 19 til ca. 23: Spisning

Dagsorden:

1. Valg af dirigent
2. Valg af stemmetællere
3. Formandens beretning
4. Fremlæggelse af revideret regnskab
5. Indkomne forslag
6. Fastsættelse af næste års kontingent
7. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter
8. Valg af revisor og suppleant
9. Eventuelt.

Kun medlemmer, der har betalt kontingent, kan deltage i Generalforsamlingen

Støt op om vores Landsbylaug og bliv medlem, såfremt du ikke allerede er. Du kan på denne måde være med til at præge det sociale og kulturelle liv i Reerslev /Stærkende samt forhold over for kommunen, der kan have indflydelse på udviklingen af vores landsbyer.

Betaling kan enten ske ved hjælp af girokort, netbank, ved indgangen til generalforsamlingen eller PBS betalingservice, som kan ses på

www.reerslev-sterkende.dk

<https://www.facebook.com/reerslevsterkende>

Kontingent er kr. 150 årligt pr. husstand.

**Vel mødt til generalforsamling i forsamlingshuset
den 15. april 2016.**



Fransk kok og hushovmester er vi ikke, men vi skal gøre vort bedste, bare I vil komme og hygge jer sammen med os til

café-aften

fredag den 26/2 2016 kl. 19

Grydelauget



2015 I BILLEDER



Fakkeloptog 03-02-15



Fastelavn 2015



Dilettant 2015



Gymnastikafslutning 2015



Affaldsindsamling
d. 19-04-2015



ÅRET I BILLEDER

Hedelandsfestival 2015



Skt. Hans aften 2015



Præstegårdsformiddage sept. & okt.



Cafe Aften 30-10-2015



Lizettes afskedsgudstjeneste



Juletræstænding 2015



Julestue på skolen 2015



Reerslev Skoles landsbyordning

Tingstedvej 40, 2640 Hedehusene
Reerslevskole@htk.dk

Telefon: 4335 2240
SFO Vibem 4335 2950
Lærken 4335 3250
Klubben 4335 3560

Først vil jeg benytte lejligheden til at ønske alle et rigtig godt nytår.

Nu er landsbyordningen allerede blevet et år. Og sikke et. Der er fuld fart på at opbygge den nye organisation. Det er ikke uden udfordringer, men det er og har været en spændende tid. Det er klart, at der vil gå tid før vi er landet i den samlede organisation, og alle ved hvem, der gør hvad, i forhold til den nye organisation. Men det bliver godt. Alle arbejder i hvert fald på at det skal det blive.

Vi har traditionen tro startet året med at afholde vores fælles paraplymøde i skolekøkkenet. Igen i år med deltagelse af de mange foreninger i byen og selvfølgelig også landsbylauget og landsbyordningen.

I SFO er 2. og 3. klasserne i skrivende stund i fuld gang med at øve teater, så de kan være klar til forestillinger i forsamlingshuset d. 20 og 21. januar.

Fredag d. 22. januar stikker Camilla og Mikael, traditionen tro, næsen mod Aalborg. Denne gang sammen med omkring 10 børn, der igen skal op og vise hvor gode de er blevet til at spille musik. Og så er der selvfølgelig også mulighed for at blive inspireret af alle de andre, som er deroppe for at spille. Det sociale aspekt må vi heller ikke glemme☺

I klubben afholder vi vores traditionelle nytårstaffel for dagklubben, fredag d. 5. februar klokken 17.00-20.00.

For aftenklubben er der fasteweek fredag d. 11. marts.

Der er også planlagt skøjteture for dagklubben og fællesspisning i aftenklubben.

Alt det og meget mere kan du se på den nye opslagstavle. Her er sedler med nyttige oplysninger om tilmelding, pris, af- og hjemkomster. Også kommende arrangementer står der noget om her.

Hedelandsfestivalens facebook side: www.facebook.com/hedelandsfestival

Håber de frivillige er klar til endnu en omgang festival☺

På landsbyordningens vegne

Lars Vesterdal

Skoleleder Anette Ahrenst
Sekretariatsleder Line Kejser Birk
Klub/ SFO-leder Lars Vesterdal
Leder af Lærken Carina Pagsberg Rutell

Bestyrelsesformand Tina M Koudal
Teknisk Serviceleder Jesper P. Sørensen

HESTEPTOG



For de, der har lyst, vil der være ***fastelavnspyntet hesteoptog***, som starter ved Reerslevs nordlige bydel **kl. 10.30** (Solvang/Sognevej).

Som gammel tradition bevæger vi os langsomt gennem byen til forsamlingshuset til tøndeslagning **ca. kl. 11.00.**

www.reerslev-sterkende.dk
<https://www.facebook.com/reerslevsterkende>

Reerslev-Stærkende Landsbylaug

og

Reerslev Forsamlingshus

Arrangerer fastelavnsfest med tøndeslagning for børn

Fastelavnssøndag d. 7. februar 2016

kl. 11.00-13.00

I Reerslev forsamlingshus



Som sidste år vil der i salen være tønder til 3 aldersgrupper, så alle kan være med – og naturligvis kåres både kattekonger og kattedronninger.

Der vil også være en præmie for bedste udklædning.

Bagefter gentager vi succesen fra sidste år med tøndeslagning for de "voksne" på p-pladsen, *hvis vejret tillader det.*

Enhedspris for børn og voksne: **25 kr pr. næse**

Traktement:

Til børnene: bolle, kage og 1 sodavand eller juice

Til de voksne: bolle, kage og kaffe/te

Yderligere øl og vand kan købes for hhv. 15 kr. og 10 kr.



Tilmelding:

senest søndag d. 31. jan. 2016 til

Kirsten Halby, tlf. 2129 5006 eller mail: khalby@mail.dk

John Severin tlf. 2067 7183 / mail: johnpaulsenseverin@gmail.com

Vel mødt – Vi håber at se en masse glade børn og voksne!!!
NB: først til mølle, da der kun må være 110 personer i huset

Information

fra

Reerslev Skytteforening



Skydning i vintersæsonen 2015-2016

Indendørssæsonen er startet i **oktober 2015** på indendørs skydebanen under Reerslev Skole, Tingstedvej 40 i kælderen under gymnastiksalen. Indgang ved Idrætsforeningens klubhus.

Vintersæson - Pistol- og riffelafdeling

Pistolskydning, 25 m hver tirsdag i sæsonen kl. 19:00 - 21:00

Riffelskydning, 15 m fra hver onsdag i sæsonen kl. 18:00 - 21:

Nye medlemmer er velkomne. Man er også velkommen, hvis man blot ønsker at prøve. Der vil være en gratis prøveskydning til alle nye under 18 år.

Rifler og pistoler stilles gratis til rådighed af foreningen, men krudtet køber du af foreningen.

E-mail: info@reerslevskytteforening.dk

Information om skydning kan fås hos følgende:

Formand:	Henrik Pangel	5092 1300
Kasserer:	Helge Johnson	2347 4582
Riffel.afd.:	Svend Erik Rasmussen	4632 6060
	Pia Eriksen	3120 2858
	Palle Andersen	2147 7850
Pistol afd.:	Rune Storm Korsvig	2324 0079
	Jesper Helmersen	2993 3833
	Bjarne Kristensen	2267 8970

Kontingent for 2016: Børn kr. 150,00 Voksne kr. 300,00

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

På pistol har vi dog et modenhedskrav og minimumsalder på 12 år, samt far eller mors deltagelse/tilstedeværelse hvis man er under 16 år.

HUSK SKYDNING ER EN IDRÆT FOR HELE FAMILIEN

Læs mere på www.reerslevskytteforening.dk

Information

fra

Reerslev Skytteforening



I ønskes alle et godt og lykkebringende nytår.

I år kan Reerslev Skytte-og Idrætsforening fejre 150 års jubilæum.

Egentlig er det Skytteforeningen, der blev stiftet i 1866. Senere er først gymnastikforeningen og derefter fodbold og andre idrætsgrene kommet til. Det var den tabte krig til Preussen i 1864, der gav signalet til dannelsen af mange af landets skytteforeninger. Der hersker lidt usikkerhed om datoen, men vi har lagt os fast på mandag den 12. september. Denne dato holder vi en reception på udendørsanlægget, Hovedgaden 610 B. Mere herom senere. Lørdag den 17. september markeres jubilæet med en festmiddag i Forsamlingshuset.

Vi indbyder alle andre foreninger og institutioner i Reerslev til at deltage løbende i markeringen af jubilæumsåret.

Der har været afholdt et opstartsmøde, som slår fast, at vi ønsker en fælles markering af jubilæet. Der er jo tradition for et samarbejde på tværs af foreningerne. Såvel skydning som anden idrætsudøvelse har foregået i forsamlingshuset og for skydningens vedkommende i Lergraven. F.eks. sommerfester har derudover samlet på tværs af foreningerne.

Historien om stiftelse af skytteforeningerne rækker tilbage til 1861, hvor 15 personer den 10. februar dannede en centalkomite, der fastlagde retningslinjer for etablering og drift, samt udsendte opfordringer til oprettelse af skytteforeninger over hele landet, og dermed til stiftelse af De Danske Skytteforeninger. Ideen hertil kom fra kaptajn og skoleofficer H.P. Mynter.

Hele den historiske baggrund for oprettelsen af skytteforeninger over hele landet kunne danne baggrund for interessante indslag i jubilæumsåret. Måske kunne det danne baggrund for en emneuge på skolen. Ideen er hermed til fri afbenyttelse af alle interesserede foreninger.

Information

fra

Reerslev Skytteforening



Såfremt Landsbylauget og Cafeudvalget synes det, kunne man lave en temaaften med baggrund i skytteforeningernes oprettelse og deres relation til krigen 1864 før og efter.

Måske kunne gymnastikafslutningen i foråret foregå i Forsamlingshuset, som tidligere var rammen for såvel gymnastik som skydning. Nogle kunne f.eks. møde op i gamle gymnastikdragter og indmarchen kunne foregå som i gamle dage med sang under indmarch med fane. Karlegymnastik kunne være et indslag i opvisningen.

Skt. Hans aften med bål og båltaler kunne måske handle om idrætsforeningernes historie og fremtid. Lodder til årets fugleskydning, som tidligere fandt sted i Lergraven, vil også i år blive solgt.

Skytte- og Idrætsforeningen lægger hermed disse strøtanker ud til fri afbenyttelse.

Vi arbejder på at få oprettet et arbejdsudvalg, der kan samle ideer, men ønsker gerne at flere vil deltage, som man har tid og lyst til.

Vi arbejder endvidere på at udgive et Jubilæumsskrift, der bygger videre på de to foregående skrifter og fortæller om de sidste 25 år.

I den forbindelse efterlyser vi den videofilm, der blev optaget i forbindelse med 125 års jubilæet.

Henvendelse kan rettes til:

Henrik Pangel	50921300
Helge Johnson	23474582
Kurt Thomasen	46563438
Jan Jensen	46730033
Frands Bennetsen	29233387
Jens Midtgård	40154668

Ekstraordinær generalforsamling

Den 12. januar 2016 i Forsamlingshuset.

Valg af dirigent: Niels Villumsen

Dirigenten konstaterede, at GF var lovligt indkaldt

Forslag til nye vedtægter og ændring til AMBA fremlagt af Lars Ole Hansen:

Hovedformålet er at omdanne vandværksforeningen fra I/S til AMBA, da den hidtidige konstruktion indebar, at alle interessenter hæftede solidarisk over for evt. kreditorer.

Andre tilretninger/moderniseringer er sket i hht. oplæg til standardvedtægter fra Danske Vandværker.

Ændring af vedtægter: Tidligere kunne vedtægtsændringer vedtages af et simpelt flertal på en GF. Efter de nye vedtægter skal vedtægtsændringer vedtages med 2/3 af de fremmødtes stemmer. Kan det ikke opnås, skal der en ekstraordinær GF til.

Spørgsmål fra John fra AB Thorsbo: AB har et medlemskab, men får regning for ti aftagere. Ville AB efter de gamle vedtægter hæfte for en eller ti?

LOH: *AB er et medlem og ville kun hæfte for 1.*

Dirigenten konstaterede, at der var 16 medlemmer repræsenteret (21 personer til stede), og at man efter de gældende vedtægter var beslutningsdygtig.

Forslag og nye vedtægter blev vedtaget med akklamation.

Dirigenten konstaterede, at vandværket hermed er omdannet fra I/S til AMBA.

Renovering og ombygning af vandværket, Rene:

Flere muligheder har været diskuteret og undersøgt med flere rådgivere/leverandører:

Bibeholdelse af vandhøjen med renovering af den gamle tank eller indsættelse af plasttanke i den gamle vandhøj, eller evt. opbygning af et nyt mindre rum.

Nuværende lagerkapacitet er ca. 400 m³. Det daglige gennemslige forbrug er i dag ca. 70 m³. Derfor bør den fremtidige kapacitet tilpasses efter det daglige forbrug, så der komme en hurtigere udskiftning af vandet.

P.t. er bestyrelsens forslag at vandhøjen fjernes, og at der etableres en ny nedgravet vandtank, som er forberedt til en ny vandværksbygning. Dette er for at fremtidssikre, så evt. nye lovkrav kan imødekommes, som f.eks. toilet, håndvask, bad og slambassin til okkerudfældning.

Rene oplyste, at højen ikke er fredet.

REERSLEV VANDVÆRK

Evt.:

Ulla Christensen: Kommer der mere om ombygningsprojektet, herunder økonomi, på den ordinære GF?

Rene: *Ja, det er vores intention.*

Michael: *Der er kommet et tilbud med tegning (pris: 2,5 mill. kr.), men det er ikke det, vi ønsker.*

Kan Stærkende Vandværk blive lagt ind under Reerslev?

Rene: *Det er de ikke interesserede i, da deres vandmængde er lille og derfor ikke er omfattet af samme regler.*

Michael oplyste at der har været målt koldtvands-temperaturer på op til 10-12 grader ved husene tæt på vandhøjen. Derfor forslaget om nedgravet vandtank.

Forslag fra en deltager: Brug evt. en rådgiver til vurdering/sammenligning af alternative tilbud.

Dirigenten mindede bestyrelsen om, at et kommende forslag om renovering af vandværket skal op på en ekstraordinær GF.

Mosens Uldtot

Gårdbutik med strikkegarn og helse

Åbningstider:

*Torsdag, Fredag, Lørdag & Søndag
Kl. 12 - 15*

Lillemosevej 7, Stærkende

Tlf.: 61 66 34 44



Generalforsamling

tors. d.31 marts 2016 kl.19

i forsamlingshuset

Husk tilmelding til spisning
hos Michael Michaelsen tlf. 4656 3909
el. mail: michael.michaelsen@solvang29.dk



Dagsordenen på den ordinære generalforsamling er:

1. Valg af dirigent.
2. Valg af 2 stemmetællere.
3. Bestyrelsens beretning.
4. Det reviderede regnskab forelægges til godkendelse.
5. Budget for det kommende år forelægges til godkendelse.
6. Godkendelse af takstblad for det kommende regnskabsår.
7. Behandling af indkomne forslag.
8. Valg af medlemmer og suppleanter til bestyrelsen.
På valg er Mogens Andersen og Michael Michaelsen
Mogens Andersen ønsker ikke genvalg
9. Valg af to revisorer og en suppleant.
10. Eventuelt.

Forslag til ordinær generalforsamling skal afgives til bestyrelsens formand Rene Andersen mail: rene@koudal.org senest den 15. feb. 2016

Stort udvalg af grus og sten - også til *private*

NCC Roads A/S, Råstoffer
Reerslev Grusgrav
Tranemosevej 2, Reerslev, 2640 Hedehusene, tlf. 46 56 00 21



SCHÄRFE

- HEDEHUSENE -

Vi svarer altid - hele døgnet

Ring og aftal et møde på telefon: 46 56 37 37

Vi er en familiedrevet virksomhed, der hjælper med alle former for begravelser og bisættelser.

Vi kommer gerne til jeres hjem for at aftale højtideligheden.

Hedehusene Begravelsesforretning
Hovedgaden 415 - 2640 Hedehusene
info@schaerfe.dk - www.schaerfe.dk



"...Willums Hjemmeservice - Nøglen til DIT rene hjem!"

Professionel rengøring i private hjem

Jeg tilbyder:

- **Kvalitet** - rengøringsydelser af den højeste kvalitet så dit hjem skinner
- **Tillid** – vi udfører hver rengøringsopgave med stor nænsomhed, tryghed og pålidelighed
- **Troværdighed** - vi er mødestabile med præcis levering og opfølgning på det aftalte
- **Ærlighed** – vi er ærlige i alt hvad vi siger, lover og gør

Frank Willum Sørensen

Tranevej 5

3650 Ølstykke

Telefon: (+45) 40 51 97 78

E-mail: frank.willum@hotmail.dk

www.willums-hjemmeservice.dk



Vi fremstiller alle former for tryksager

Ring og få et godt tilbud fra Danmarks grønne trykkeri!
- vi støtter Tingstedet - lokalblad for Reerslev og Stærkende Sogn

PRinfoHolbæk
Hedehusene-Køge[®]

- ét komplet grafisk hus

Akacievej 10 · 2640 Hedehusene · Tlf. 46 56 02 13
Mobil 20 11 94 33 · ct@prinfohkhk.dk · www.prinfohkhk.dk

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



Kylling Kiev

(2 pers.)

2 fed hvidløg
1 spsk. hakket persille
1 spsk. hakket purløg
½ dl ricotta el. hytteost
2 store kyllingebryster uden ben og skind
2 spsk. hakket persille
2 skiver daggammelt brød (krummen)

2 spsk. mel
1 æg
Salt og peber
Olie til stegning

Tilbehør:
Dampede grønne bønner
og grillede tomater

Rør ricotta med krydderurter, hvidløg og lidt salt og peber. Skær en lomme i hvert kødstykke og fyld ricottablandingen i. Blend brødkrummen og persille til en grøn rasp. Vend kødet i mel, så i sammenpisket æg og så i den grønne rasp. Steg kødet ca. 8 min. på hver side i olie, til det er gyldent. Servér med bønner og tomater.

Himmerigsmundfuld

200 g sukker
2 æg
10 knuste tvebakker

2½ dl piskefløde
3 æbler
6 makroner

Pisk sukker og æg hvidt og skummende og bland de knuste tvebakker i. Hæld dejen i en 25 cm springform, bag kagen ved 180° i 14 min. og lad den afkøle. Pisk fløden til skum, riv æblerne og knus makronerne. Vend æbler og makroner i flødeskummet og kom blandingen over kagen lige inden servering.

Mandelis med marcipan

1 l vanilleis, 1 lille rulle marcipan, 75 g mandler, ¾ dl amaretto (mandellikør, kan udelades)

Smut mandlerne og hak dem groft. Skær marcipanen i terninger. Rør isen sammen med mandler, marcipan og amaretto, og frys den hurtigt igen. Pynt isen med hakkede mandler og et grønt blad.

LAKS I RØD KARRY MED DRUER

Ca. 1 spsk. rød karrypasta
Olivenolie
400 ml kokosmælk
Saften af 1 limefrugt
1-2 spsk. fiske-sauce + lidt ekstra
4 ferske laksefileter
250 g champignon
2 dl grønne druer
½-1 bdt. forårsløg

Tilbehør
Nudler, evt. fuldkorn

Steg karrypastaen i lidt olie, til den skiller. Hæld kokosmælk, limesaft og fiske-sauce på. Lad det småkoge i 10-15 min. Steg laksefileterne i

olie på en pande i ca. 2 min. på hver side. Dryp lidt fiske-sauce over. Tag dem af panden og hold dem varme. Steg skiveskårne championer i olie i en wok eller sauterpande, til væsken er fordampet. Tilsæt halve druer og snittet forårsløg og steg det i yderligere 1 minut. Dryp lidt fiske-sauce over og fordel blandingen i dybe tallerkener. Hæld saucen ved og placér laksestykkerne ovenpå. Servér straks retten med nudler til.

Farsbrød med æblefyld

Hverdagsluksus eller gæstemad

Velsmagende farsbrød med fyld af æbler, svampe og rosmarin. Farsbrødet er glaseret med æblegelé og serveres med ovnbagte jordskokker.

4-6 personer

Arbejdstid: 1 time

Koge-/stegetid: 1 time og 15 min.

Fars: 250 g markchampioner (eller blandede svampe)

1 stort løg
2 fed hvidløg
1-2 stilke frisk rosmarin
1-2 spsk. olivenolie
salt og peber
1-2 æbler
500 g hakket kød (okse, kalv, svin, kylling eller kalkun)
2 æg
75 g rasp (eller brødkrumme)
1 spsk. dijonsennep

Endvidere:
150 g bacon (i skiver)
2 dl æblemost
2 dl bouillon (eller vand)
2-3 spsk. æblegelé
1 spsk. majsstivelse
evt. kulør

Tilbehør:
¾ kg jordskokker
2 fed hvidløg
1 bundt persille
1-2 spsk. olivenolie
15 g smør

1. Rens svampene, og hak dem. Pil løg og hvidløg, og hak dem fint. Skyl rosmarinen, træk bladene af stilkene, og hak dem. Brug evt. en foodprocessor til at hakke det hele.
2. Sautér svampeblandingen på en pande med olie i 5 min. under omrøring. Krydr med, salt og peber, og hæld blandingen op i en stor skål.
3. Skræl og udjern æblerne, og hak dem i foodprocessoren (eller riv dem groft). Rør dem i kødet sammen med svampeblandingen, æg, rasp og sennep. Krydr med salt og peber, og form farsen til ét stort brød eller 4-5 portionsbrød i en bradepande med bagepapir.
4. Dæk kødet med baconskiver. Hæld æblemost og bouillon i bradepanden, og sæt den i ovnen ved 160 grader varmluft i ca. 1 time (portionsfarsbrød 25-30 min.). Tjek med et stegetermometer: Det skal vise min. 75 grader.

Tilbehør:
5. Skrub eller skræl jordskokkerne, og del dem i nogen-

lunde lige store stykker. Pil hvidløgsfeddene, og hak dem fint. Skyl og hak persillen.
6. Vend jordskokker og hvidløg med olie, salt og peber på en bageplade med bagepapir, og sæt dem i ovnen sammen med kødet de sidste ca. 20 min. – vend rundt i dem én gang undervejs.
7. Tag farsbrødet ud af ovnen, og pensl overfladen med æblegelé. Skru ovnen op til 250 grader eller grillfunktion, og lad jordskokkerne blive gyldne og møre.
8. Si væsken fra farsbrødet over i en gryde, giv det et opkog, og jævn med majsstivelse udrørt i lidt koldt vand – eller sovsejævner. Smag til, og tilsæt evt. kulør.
9. Vend smør og persille i jordskokkerne.
10. Skær kødet i skiver, og servér med ristede jordskokker og sovs.

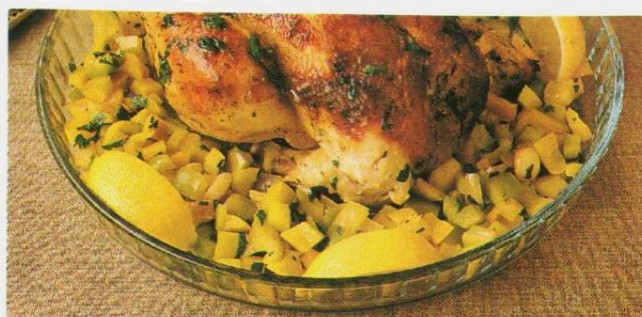
Løgssuppe med ostepinde

(4 pers.)

2 spsk. smør
500 g skalotteløg i ringe
250 g rødløg i ringe
2 fed hakket hvidløg
1 spsk. sukker

2 tsk. hvedemel
2 kviste timian
1 l bouillon
Salt og peber
275 g butterdej
125 g port salut i skiver

Svits løg og hvidløg let i smør, tilsæt sukker, og lad det hele varme godt igennem i ca. 5 min., til løgene er bløde. Rør melet i og tilsæt bouillon sammen med timian, og lad det koge i 20 min. Del butterdejen i 4 dele, og læg dem sammen med ost imellem hvert lag. Rul butterdejen ud i ½ cm's tykkelse, og skær den i 1 cm tykke stænger. Sno stængerne, læg dem på en plade med bagepapir og bag dem i ovnen ved 200° i 15 min., til de er gyldne og sprøde. Smag suppen til med salt og peber, og servér med ostepindene.



Peberfrugter, hvidløg og olivenolie er en fin kombination sammen med kyllingen.

STEGT KYLLING MED HVIDLØG OG PEBERFRUGTER

(4 personer)

1 god kylling
2 fed knust hvidløg
salt

saft af ½ citron
1 spsk. god olivenolie

TILBEHØR:

2 gule peberfrugter
10 fed hvidløg

1 spsk. god olivenolie
stegesaft fra kyllingen

4 spsk. hakket bredbladet persille

ENDVIDERE:

½ citron i både
friskkogt pasta eller løse ris

Tør den rensede kylling ud- og indvendig med køkkenrulle. Gnid den med hvidløg og salt, og læg den i et ildfast fad. Dryp med citronsaft og olie, og steg kyllingen, til den er helt gennemstegt, ca. 1-1¼ time. Dryp kyllingen undervejs med stegesaften. Rens peberfrugterne, og skær dem i små terninger. Pil hvidløgsfeddene, og svits dem i olien, men pas på med varmen, så de ikke branker. Tilsæt peberfrugterne og stegesaften fra kyllingen, og vend det hele godt sammen over god varme 1-2 minutter. Vend persillen i, og anret ved kyllingen. Servér med citron og pasta eller ris.



LASAGNE MED TORSK OG SPINAT

450 g torskefilet, 1 pose frossen spinat
Salt og peber, 1 hakket løg

1 spsk. rapskimolie
2 dåser flåede, hakkede tomater
140 g tomatkoncentrat
½ l mornaysauce
12-16 lasagneplader
Ca. 100 g revet parmesanost

Tilbehør: Groft madbrød

Lad spinaten tø efter anvisningen på emballagen. Damp/pres al væde væk og krydr med salt. Skær torsken i mindre stykker og krydr med salt og peber. Sautér løget klart i olien. Hæld tomater og tomatkoncentrat på og bring det i kog. Lad det småkoge i 10 min. og smag til med salt og peber. Kom lidt mornaysauce i bunden af et ovnfast fad. Læg dernæst et lag lasagneplader, tomat sauce, fisk, spinat, ½ mornaysauce og lasagneplader igen. Fortsæt således, til det hele er brugt op. Slut med et lag mornaysauce. Strø parmesanost over og bag lasagnen midt i en 200° varm ovn i 35-40 min.

Tilberedningstid: Ca. 1 time, heraf arbejdstid ca. 20 min.

Krydret oksepandekage

(2 pers.)

300 g kartofler
50 g bacon
300 g hakket oksekød

1 skalotteløg
1 spsk. sambal oelek
1 spsk. hvedemel

1 æg
1 tsk. paprika
1 tsk. salt
Peber
Olie til stegning

Riv kartoflerne og skær baconen i små tern. Bland kartofler og bacontern med oksekød, revet løg, sambal oelek, mel, æg og paprika til en ensartet fars. Steg farsen som en stor pandekage på

en ca. 20 cm stor stegepande over jævn varme i 10 min. Vend pandekagen ved hjælp af en tallerken, og steg i yderligere 10 min. Servér med råkost og groft brød.



TILLYKKE

Vinderen af nr. 143's
Krydsordsopgave:
Løsning: Bonde

Nanna Simonsen

Thorsager 12 I



Kunne du tænke dig at vinde 50 kr.,
og er du under 15 år og bor i Ting-
stedets distrikt, så send løsningen
til nissemor@cafeer.dk eller læg
den i postkassen på
Tingstedvej 16 hos **Gurli Kjep**,
senest d. 10.03.2016

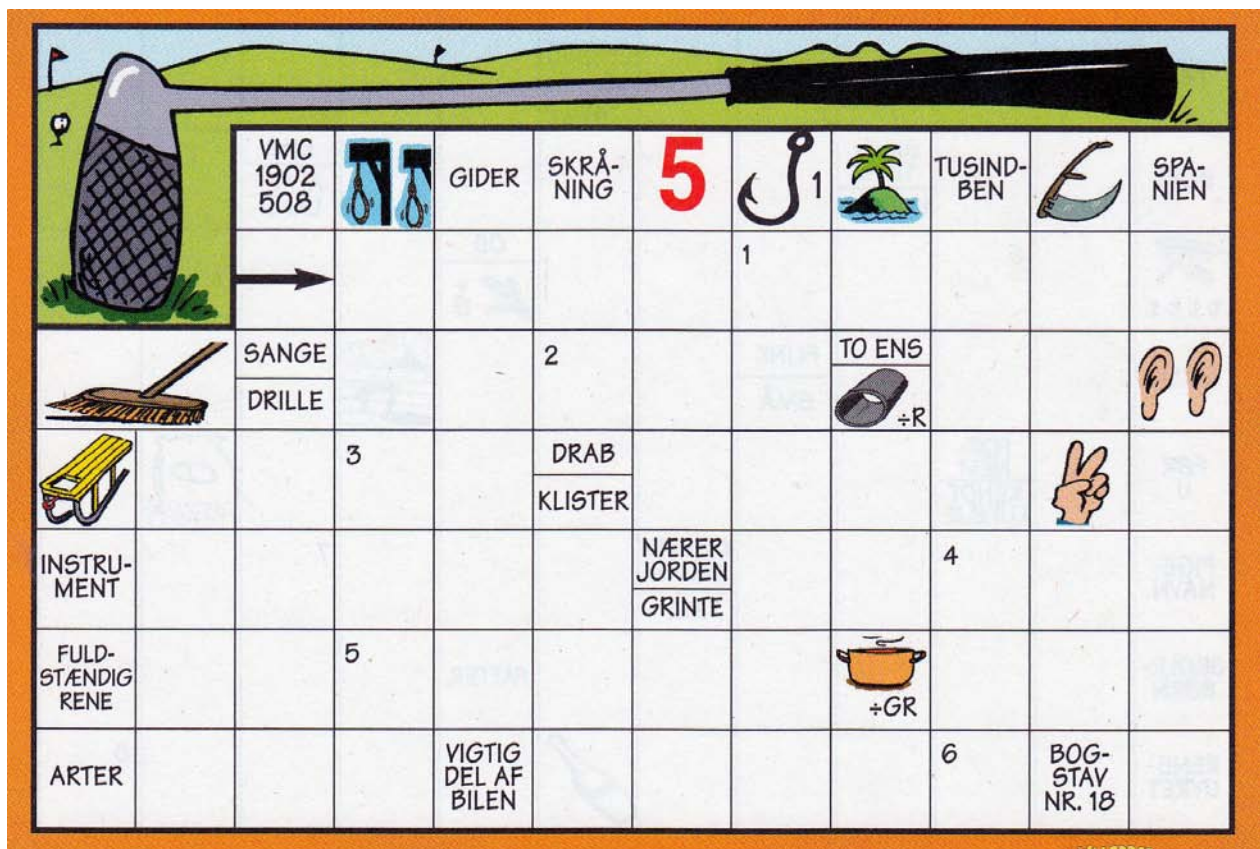
Navn: _____

Adresse: _____

Alder: _____

Løsning: _____

Mit yndlingsdyr: _____



Del med verdens fattigste kvinder

Søndag d. 13. marts 2016 vil Reerslev Sogn gerne sende så mange frivillige indsamlere på gaden, at alle i sognet får mulighed for at give verdens fattigste kvinder en håndsrækning.

Dele-filosofien har vundet frem de seneste år. Ideen i deleøkonomien er at udnytte vores egne - og hinandens - ressourcer på en gensidigt fordelagtig måde.

Tankegangen at 'dele med den fattige' er meget ældre og står som en helt central grundpille i både kristendommen og vores kultur. Vi finder den i de bibelske historier og i den gamle høstsang: 'Rev vi marken let, det er gammel ret, fuglen og den fattige skal også være mæt.'

Derfor er overskriften for årets sogneindsamling: "Del med verdens fattigste kvinder".

"Hvis vi vil se virkelig udvikling her i verden, skal vi investere i kvinderne", siger Desmond Tutu, tidligere ærkebiskop i Sydafrika.

Både Verdensbanken og FN giver ham ret:

- Hvis kvinder får egen indtægt, stiger hele familiens uddannelses- og sundhedsniveau
- Hvis kvinder får ret til at eje jord og optage lån på lige fod med mænd, vil landbruget i udviklingslande kunne producere 20-30 procent mere
- Hvis kvinder får en uddannelse, har deres børn dobbelt så gode chancer for at overleve
- Hvis flere børn overlever, vælger mange kvinder og familier at få færre børn.



"Vi er med i Sogneindsamlingen, fordi det altid er en god og hyggelig dag, hvor vi, på tværs af generationer deler vores søndag med mennesker, der virkelig har brug for hjælp. Vi hygger os både med turen med indsamlingsbussen og de hjemmebagte boller samt den varme kakao efter indsamlingen,"

Meld dig som indsamler hos Johan Galster tlf. 2630 0648 eller hos Eve Hansen tlf. 2894 2229 allerede nu og del din søndag med verdens fattigste kvinder.

Det nytter! Ved sidste års Sogneindsamling nåede Reerslev Sogn et indsamlingsresultat på ca. 9.000 kroner.

På landsplan blev der samlet 14 mio. kroner ind til kvinder i verdens fattigste lande.

Vandreservoir

I Etiopien opsamler en ny dam regnvand, så kvæghyrderne ikke længere behøver at vandre med deres dyr i tørtiden. Det betyder færre konflikter med naboerne – og børnene kan blive i skolen hele året.

Foto: Tinbit Amare Dejene



REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

2640 HEDEHUSENE

Præstegårdsformiddag

Vi har planlagt en præstegårdsformiddag
torsdag den 18. februar kl 09:30.

Den kommer til at handler om CERN i Schweiz. Det er ambassadør for CERN, Klavs Ingemann, der kommer. Mange kender sikkert CERN fra bogen ”Engle & Dæmoner” af Dan Brown.

Der serveres morgenbrød og kaffe.

Alle er velkommen!





Gudstjenester

31/1 – 28/2 2016

Søndag den 31. januar **kl 09**
Sexagesima Thomas Gotthard
Bemærk ændret tidspunkt

Søndag den 7. februar **kl. 10**
Fastelavns søndag Katrine Brix

Søndag den 14. februar **kl. 10**
1. s. i Fasten Katrine Brix

Søndag den 21. februar **kl. 10**
2. s. i Fasten Finn Risum

Søndag den 28. februar **kl. 10**
3. s. i Fasten Katrine Brix

Den aktuelle gudstjenesteliste er slået op på informationstavlen, der står ved kirkegårdsporten.

Gudstjenesterne annonceres i Lokalavisen Taastrup.

Desuden kan den aktuelle gudstjenesteliste ses på www.reerslevsogn.dk



AKTIVITETSKALENDER: februar – september 2016

Dato	Kl.	Aktivitet	Sted	Arrangør
Fre 5/2	17-20	Nytårstaffel for dagklubben	FTK	FTK
Søn 7/2	13 14.30	Fernisering, Lis Zwick Generalforsamling med bortlodning af indkøbt kunst	Hedehuset	HUMLLEN
Ons 17/2	19.30	Generalforsamling	HUSET	HUSET
Tors 18/2	10	Præstegårdsformiddag, se side 30	Præstegården	MHR
Fre 26/2	19	Café aften	HUSET	Café
Lør 5/3	13	Billedhugger Michael Berend Hansend og Mette Lorentzen	Hedehuset	HUMLLEN
Fre 11/3		Fasteween for aftenklubben	FTK	FTK
Tirs 15/3	19	Dilettant, ”Bomben i Bordellet”, se side 7 Pris: voksne 50 kr., børn u. 13 år 25 kr.	HUSET	HUSET
Fre 18/3	19	Dilettant, ”Bomben i Bordellet”, se side 7 Pris: voksne 80 kr., børn u. 13 år 40 kr. Billetbestilling: Birthe Hillersdal	HUSET	HUSET
Lør 19/3	18 19.30	Spisning Dilettant, ”Bomben i Bordellet”, se side 7 Pris: 155 kr. for voksne og 75 for børn. Billetbestilling: Birthe Hillersdal	HUSET	HUSET
Tors 31/3	19	Ordinær generalforsamling	HUSET	Reerslev Vand
Lør 2/4	13	Søren Parmo	Hedehuset	HUMLLEN
Man 4/4	13.30	Tøjparty	HUSET	ÆK
Fre 15/4	18	Generalforsamling	HUSET	LL
Lør 16/4		Gymnastikafslutning	Skolen	RIF
Lør 7/5	13	Fernisering, Fotokunst. Lis Zwick + Mogens Christiansen Kunstforeningernes Dag. Begge deltager i ferniseringen.	Hedehuset	HUMLLEN
Søn 8/5		Bisontur		LL
Lør 4/6		Hedelandsfestival	Hedeland	FTK m.fl.
Tirs 14/6		Sommerkoncert på plænen	Skolen	Skolen
Tirs 21/6	21	Midsommerkoncert	Kirken	MHR
Tors 23/6		Skt. Hans	Lergraven	LL
Man 12/9		150 års jubilæum, Reception, se side 18-20	Hovedg. 610 B	RSF/RIF m.fl.
Tirs 13/9		Informationsmøde vedr. menighedsrådsvalg		MHR
Lør 17/9		150 års jubilæumsfest		RSF/RIF m.fl.

Forkortelser:

FTK	Reerslev Landsbyordning	RIF	Reerslev IF	RSF	Reerslev Skytteforening
MHR	Reerslev Menighedsråd	Café	Landsbylaugets Café-Udvalg	LL	Landsbylauget
ÆK	Reerslev Ældreklub	HUSET	Reerslev forsamlingshus		