

Tingstedet

August 2007

Nr. 93 - 15. Årgang



Lokalbald for Keerslev & 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 ved Reerslev forsamlingshus, eller til redaktionsmedlemmerne.

Tryk: Foreningstrykkeriet i
Høje-Taastrup Kommune.

Oplag: 775 stk.

Giro: 0 10 64 02

Redaktionsmedlemmer:

Gurli Kjep

Tingstedvej 16, Reerslev, Tlf. 4656 0673

Preben Hedegaard

Solvang 33, Reerslev, Tlf. 4656 3880

Rie Michaelsen

Solvang 29, Reerslev, Tlf. 4656 3909

Grethe Grøn

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

Karin Gregersen

Tingstedvej 27, Reerslev, Tlf. 4656 1152

e-mail: klg@adslhome.dk

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



Du danske sommer, jeg elsker dig,
skønt du så ofte har sveget mig;
du er i sindet jo lunefuld,
dog hjertet inderst er pure guld!
mer, mer, mer

jeg dog dig elsker, hver gang du ler.

Sådan skrev Thøger Larsen til "Vejr og Vinger" i 1923, og som sommeren indtil nu har artet sig, må man sige, at der er intet nyt under solen, klimaændringer eller ej.

Meget er sagt og skrevet om vejrets opførsel, vi har haft den varmeste vinter siden 1874, ja, 2006 var det varmeste år med en landsgennemsnitlig temperatur på 9,4° C. Foråret 2007 var det mest solrige med 661 solskinstimer, det mest solfattige forår havde vi i 1983 med kun 269 timer. Det er dog som om disse herlige solskinstimer er glemt, nu hvor vi mere eller mindre drukner i vand. Vi har haft den vådeste juni i vejrhistorien og regntiden er fortsat i juli.. De eneste som rigtig nyder det varme, fugtige vejr er dræbersneglene, som i hobetæl har indvaderet vore haver og marker. Læs også indlægget inde i bladet, om bl.a. hvordan vi kan forsøge at bekæmpe dem.

Vi må håbe, at eftersommeren byder på varme og solskin, så høsten kan komme i hus i tørvejr. Det vil også være befriende, at kunne gå tur i Hedeland uden at skulle iføre sig regntøj og røjsere for ikke at blive drivvåd.

Det er engang naturens lov,
at alt, som lever, ej skal vare:
Den gulner snart, den grønne skov,
snart tier luftens sangerskare;
men røres ånd i livets færd,
da er den evigheden værd
og fremtidsspirer i sig bær,
som vokse frem i nye former.

Med dette digt af Carl Ploug ønsker vi læserne en forhåbentlig rigtig god eftersommer.

Redaktionen.

Hvor finder jeg hvad i Tingstedet

Café Hedeland, side 5.

Landsbylauget, Cafe-aften, referat,
side 6 - 8.

Sommerfest, side 9.

Dræbersnegle, side 12 – 13.

Læsernes side, havemand, brætspil,
side 14.

Landsbykalender, side 16 – 17.

Skytteforeningen, fugleskydning,
side 18 -19.

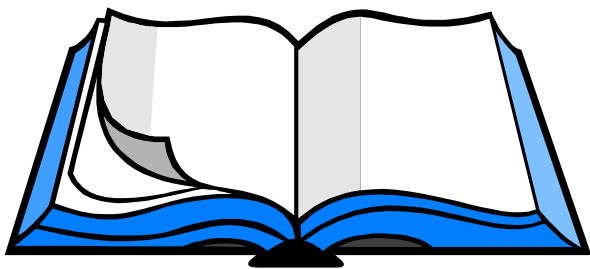
Reerslev IF, vinterprogram, side 20 – 23.

Skt. Hans Aften 07, båltalen, side 24 – 25.

Tips og ideer til **Maden**, side 26 – 27.

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

Menighedsrådet, side 29 -31.



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



Den lille myg havde været ude på sin første flyvetur.

- Nå, hvordan gik det?, spurgte myggemor .
- Fint, alle folk klappede af mig!

Blondinen kommer ind på skadestuen med panden fuldstændig flænset op. "Hvad er der dog sket?"

"Jeg var ved at slå et søm i en mur med en banan, da en mand kom forbi og foreslog mig, at bruge hovedet..."

Den ene blondine til den anden:

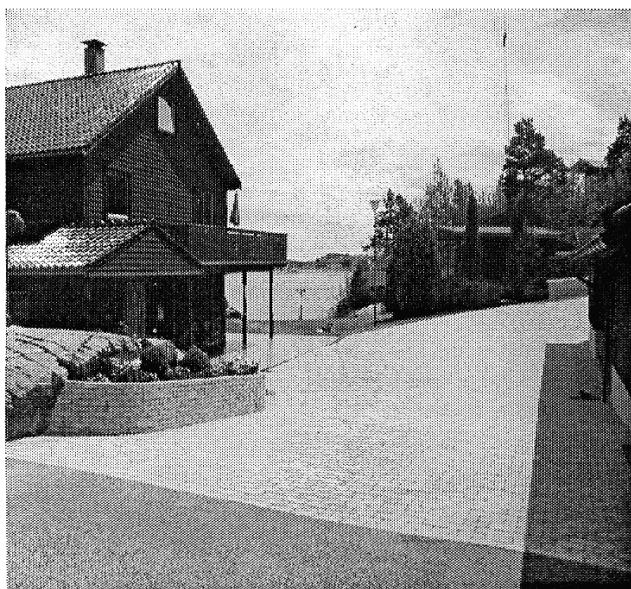
- Har du hørt at benzinpriserne stiger?
- Ja ja, men det betyder ikke noget for mig. Jeg tanker altid kun for 100 kroner!

Kvindelig kunde:

- Kan jeg gå med den uldfrakke i regnvejr?

Ekspedienten:

- Frue, har De nogen sinde set et får med paraply?



IBF
BETONVARER

Lillemosevej 1, 2640 Hedehusene

Telefon: 46 13 88 44

www.IBF.dk

IBF Belægninger
- til ethvert formål.

CAFÉ'EN

I HEDELAND

Dagens ret – også ud af huset, kr. 65.

Serveres alle dage fra kl. 16.

Reserver evt. bord på tlf. **46 13 65 70**

Dag	Dato	Menu i August	Dag	Dato	Menu i September
Ons	1/8	Helstegt kalvetyksteg m/ nye kartofler	Lør	1/9	Gammeldags flæsksteg m/ rødkål og kartofler
Tors	2/8	½ kylling m/ hvide kartofler og agurkesalat	Søn	2/9	Forloren hare
Fre	3/8	Forloren hare m/ hvide kartofler og ribsgele	Man	3/9	Engelsk bøf m/ skysovs og nye kartofler
Lør	4/8	Brændende kærlighed	Tirs	4/9	Glaceret skinke m/ stuede grøntsager
Søn	5/8	Gammeldags flæsksteg m/ hvide kartofler	Ons	5/9	Revelsben m/ coleslaw og bagt kartoffel
Man	6/8	Sommergrill kr. 118	Tors	6/9	Kalvetyksteg m/ svampesauce og kartofler
Tirs	7/8	Fyldt pandekage m/ frisk salat	Fre	7/9	Hamburgerryg m/ smørsauce og grøntsager
Ons	8/8	Stegt flæsk m/ persillesovs og nye kartofler	Lør	8/9	Spareribs m/ håndskårne kartofler og BBQ
Tors	9/8	Fransk bøf m/persillesmør	Søn	9/9	Brændende kærlighed
Fre	10/8	Stegte nudler m/ rejer	Man	10/9	Krebinetter m/ stuede grøntsager
Lør	11/8	Steak af kalvefilet stegt (Gordon bleu)	Tirs	11/9	Helstegt kalvetyksteg m/ svamperisotto
Søn	12/8	Sommergrill kr. 118,-	Ons	12/9	Hjemmelavet karrygryde m/ hvide ris
Man	13/8	Frikadeller m/ nye kartofler og surt	Tors	13/9	Hakkebøf m/ bearnaisesauce og stegte kartofler
Tirs	14/8	Skinkeschnitzel m/ råstegte kartofler	Fre	14/9	Fransk bøf m/ persillesmør
Ons	15/8	Honningglaceret skinke m/ stuede grøntsager	Lør	15/9	Svensk pølseret
Tors	16/8	Mørbradbøffer m/ nye kartofler og bløde løg	Søn	16/9	Steak af oksefilet m/ dijonsauce og pomme frites
Fre	17/8	Dampet torsk m/ kartofler og sennepssauce	Man	17/9	Pariserbøf m/ klassisk garniture
Lør	18/8	Sommergrill kr. 118,-	Tirs	18/9	Helstegt oksefilet m/ rødvinssauce
Søn	19/8	Helstegt oksefilet m/ rødvinssauce	Ons	19/9	Koteletter m/ svampesauce og nye kartofler
Man	20/8	Krebinetter m/ stuede grøntsager	Tors	20/9	Tarteletter fyldt m/ høns i asparges
Tirs	21/8	Helstegt kalkunbryst med kryddersauce og salat	Fre	21/9	Engelsk bøf m/ skysovs og nye kartofler
Ons	22/8	Svensk pølseret m/ kartoffelmos	Lør	22/9	Chili con Carne m/ creme fraiche
Tors	23/8	Sommergrill kr. 118,-	Søn	23/9	Helstegt kalkunbryst m/ kryddersauce og kartofler
Fre	24/8	Helstegt kalvetyksteg m/ svamperisotto	Man	24/9	Sprængt oksebryst m/ peberrodssauce
Lør	25/8	Spaghetti bolognaise	Tirs	25/9	Gammeldags flæsksteg m/surt og kartofler
Søn	26/8	Hamburgerryg m/ nye kartofler og smørsauce	Ons	26/9	Svinekød i sursødsauce
Man	27/8	Hjemmelavet biksemad m/ spejlæg	Tors	27/9	Boller i karry m/ ris
Tirs	28/8	Forloren hare m/bacon og ribsgele	Fre	28/9	Gammeldags oksesteg m/ surt og kartofler
Ons	29/8	Fransk bøf m/ persillesmør	Lør	29/9	Mørbradbøffer m/ bløde løg
Tors	30/8	Stegt rødspætte m/ nye kartofler	Søn	30/9	Spareribs m/ håndskårne kartofler og BBQ
Fre	31/8	Sommergrill kr. 118			

Caféen i Hedeland er beliggende i Golfklubben Hedeland på Stærkendevej 232 A.

Alle er meget velkomne i Caféen, også selvom man ikke er medlem af golfklubben...

Køkkenet er åbent alle ugens dage fra kl. kl. 14.00 - 22.00



LANDSBYLAUGETS BESTYRELSE 2007-2008.

Formand	Jens Midtgaard Stærkendevej 153, Stærkende	Tlf. 4613 6484 Mail: jm@miljoe-logistik.dk
Næstformand	Mogens Larsen Tingstedvej 6, Reerslev	Tlf. 4656 0774
Kasserer	Ulla Christensen Solvang 70, Reerslev	Tlf. 4659 0616 Mail: ullachr@mail.tele.dk
Sekretær	Bent Grønkjær M.W. Gjøesvej 16, Reerslev	Tlf. 4656 0548 Mail: dsl255515@vip.cybercity.dk
Pressekoordinator	Michael Michaelsen Solvang 29, Reerslev	Tlf. 4656 3909 Mail: michael.michaelsen@4me2you.dk
	Lisbeth Jacobsen Solvang 1, Reerslev	Tlf. 4656 3777
	Claus Wolff Tingstedvej 12, Reerslev	Tlf. 4656 1206 Mail: claus.wolf@post.cybercity.dk
	Carsten Pedersen M.W. Gjøesvej 8, Reerslev	Tlf. 4659 2009 Mail: carstenpedersen@mail.tele.dk
Suppleant	Jytte Larsen Solvang 66, Reerslev	Tlf. 4656 1755
	Rene Andersen Nordtoften 6, Reerslev	Tlf. 3886 5779

Se også: **LANDSBYLAUGETS HJEMMESIDE:**
www.reerslev-sterkende.dk

CAFÉ-UDVALGET KALDER



RESERVER ALLEREDE NU

den 26. oktober 2007

TIL EN FESTLIG AFTEN

HVOR "GRYDELAUGET"
IGEN HAR GANG I
GRYDER OG DIVERSE.

Caféudvalget

**Bestyrelsesmøde i Landsbylau-
get mandag den 14.maj 2007
kl.19.00**

Dagsorden:

1. Godkendelse af referat fra mødet den 4 april.
2. Meddelelser fra udvalgene.
3. Hjemmesiden status.
4. Planlægning af Sct. Hans aften.
5. Planlægning af Hedelandstur og krydderurter den 13 juni.
6. Sommerfest.
7. Evt.

Tilstede: Bent, Carsten, Jens, Ulla,
Rene, Michael, Lisbeth, Jytte, Claus.

Referat:

1. Referatet blev godkendt
2. Byggeudvalget har modtaget en dispensation om omlægning af stråtag til ståltag på adressen Stærkendevej 238, der var enighed om at give grønt lys.

Trafikudvalget: Vejchikanerne blev igen vendt og trafikudvalget skal komme med et oplæg til kommunen om udseendet af disse, bla. er de svære at se. Forslag om skildpadde løsningen blev diskuteret og der var enighed om at det er den bedste og sikreste løsning og trafikudvalget vil tage kontakt til kommunen om dette.

LANDSBYLAUGET INFORMERER

3. Rene og Michael har fået Hjemmesiden op at køre og har arbejdet på at få en bedre fungerende hjemmeside. Indtil da kører siden videre og håber på at de andre foreninger vil være med til at opdaterer siden. Så kalenderen for aktiviteter kan blive lagt ind.
4. Jens kontakter kommunen og Poul om kvas/paller til bålet. Jens kontakter også ungdomsklubben/Lars om de vil lave en heks til bålet. Claus sørger for drikkevarer, Carsten/Bent står for slik/chips/vin og plastikbægere. Bent sørger for indbydelse/sange/Tingstedet. Indbydelse afhentes hos Mogens til

omdeling senest 3.juni. Båltaler bliver vores præst Viggo Kanding.

5. Turen bliver annonceret i pjece fra kommunen, mødes i Lergrav.
6. Jens prøver at sætte et møde i stand om planlægning af sommerfesten. Jens, Ulla og Bent vil gerne deltage.
7. Ulla efterspurgte liste om tidligere bestyrelsesmedlemmer. Michael lægger en sådan ind på hjemmesiden. Pumpeudvalg bestående af Claus, Michael og Mogens tager stilling til hvad der skal ske med gadekæret.

Næste møde mandag d. 13/8 07 i forsamlingshuset.

(kopi: Landsbylaugets hjemmeside)

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

Sommerfest i Reerslev

lørdag den 25. august.

Afholdes i et samarbejde mellem Reerslev Skytte- og Idrætsforening, Landsbylauget og Forældreforeningen.

Foreløbigt program for eftermiddagens aktiviteter på idrætspladsen:

- fodboldstævne for børne- og ungdomshold
- kampsportsaktivitet
- loppemarked for børn
- linedance - opvisning og workshop for børn og voksne
- "Vind en grundejerfest" - dyst mellem grundejerforeninger/veje
- samt andre aktiviteter

Der rundsendes et endeligt program medio august

Om aftenen er der grill-fest i Reerslev Forsamlingshus:

Medbring selv det kød, I vil grille.

Der vil være salatbord og tilbehør samt kaffe og kage og service.

Det koster 60 kr. for voksne og 20 kr. for børn.

Til børnene kan man købe pølser og brød.

Drikkevarer skal købes. Der sælges vand, øl og vin.

Tilmelding til spisning er nødvendig - køb af billet hos:

Jens Midtgaard, Stærkendevej 153. Mobil 40 15 46 68.

Mail: jm@miljoe-logistik.dk

Annelise Hansen, Stærkendevej 153. Mobil 20 84 46 20.

Mail: anlihan@yahoo.dk

Ulla Christensen, Solvang 70. Tlf. 46 59 06 16.

Mail: ullachr@mail.tele.dk

Jan Jensen, Thorsager 24. Mobil 20 11 85 50.

Mail: 46590550@mail.tele.dk

Generelt er der brug for hjælpende hænder.

Interesserede kan henvende sig til Frands på mobil 29 23 33 87 eller

mail: frands.bennetsen@mail.dk

HVER TREDJE SJUSKER MED KREDITKORT

En ud af tre danskere aner ikke, hvor de skal ringe hen, hvis kreditkortet forsvinder midt i ferien. Det kan gøre ferien op til 8.000 kroner dyrere, skriver Nyhedsavisen.

Smil, sol og sand i sandalerne bliver latterligt ligegyldigt, hvis betalingskortet pludselig forsvinder midt i ferien i Florida. For det handler om at handle hurtigt, hvis man ikke skal miste penge, og det er mange danskere slet ikke forberedt på.

Hver tredje dansker har ingen anelse om, hvilket nummer de skal ringe på, hvis plastikkortet pludselig er pist væk.

Mest galt står det til for de unge under 42 år, hvor hele 45 procent - næsten halvdelen - ikke ved, hvordan kortet cuttes.

Det viser en undersøgelse, som Synovate Vilstrup har foretaget for Nordea.

"De bliver nødt til at lave en masse dyre ekstra opkald hjem til Danmark for at finde ud af, hvad de skal gøre. Nogle sender en e-mail for at spærre kortet, men det er utroligt vigtigt at sige, at det kan man ikke. Man skal ringe og på det rette nummer," siger Ann Lehmann Erichsen, forbrugerøkonom i Nordea.

Hun opfordrer til, at man sender telefonnummer og kortoplysninger til sin egen webmail, som kan tjekkes fra alle computere, inden ferien lægger fra land. Hvis hele håndtasken så forsvinder med både kort og telefonnumre, kan man finde spærrenummeret ved at tjekke mail.

Det kan blive en meget dyr ferie, hvis man er længe om at få spærret kortet, eller man blot har sendt en mail om, at kortet er væk.

Så dækker man selv op til 8.000 kroner af de penge, som tyven hæver.

Vanetænkning er grunden til, at mange ikke tænker på at tage det rette telefonnummer med på ferie, mener Ann Lehmann Erichsen.

"Det er smadderrart at have sådan et kort. Man føler sig så tryk ved det og har måske ikke prøvet at miste det før. Så man glemmer helt, hvad det er, man skal gøre. Men man kan godt få ødelagt sin ferie, hvis man pludselig ikke ved, om kontoen er tømt," siger Ann Lehmann Erichsen.

Juli er den måned, hvor flest mister kreditkortet. Her bliver et ud af 400 kort spærret.

Kilde: tv2.

”En ordentlig vurdering er en del af en ordentlig handel”



- **Nybolig Mads Østergaard**

Vi ved godt, hvad du vil ha' for din bolig. Så meget som muligt.

Set, ud fra den betragtning kunne det jo være fristende at pynte lidt på den pris, vi vurderer, din bolig kan sælges for. Når vi alligevel modstår fristelsen, er det fordi, det i det lange løb er en bedre forretning at sætte den rigtige pris fra starten end at love meget mere, end vi kan holde. En vurdering fra Nybolig er en saglig vurdering baseret på vores indgående

kendskab til prisniveauet i netop dit nabolag. Men blot fordi vi er realistiske, er vi ikke uambitiøse. Tværtimod.

Vi udvælger nøje din boligs målgruppe, vi ved præcis hvilke fordele, boligen skal sælges på, og hvordan den bør markedsføres. Dette og mange andre salgsrelevante informationer fremgår af den detaljerede handlingsplan, vi udarbejder til dig.

Nybolig Mads Østergaard

Køgevej 72 | 2630 Taastrup | tlf. 4371 4422

Hovedgaden 502 | 2640 Hedehusene | tlf. 4656 2555

Hovedvejen 150 | 2600 Glostrup | tlf. 4343 4351



En ordentlig handel

DRÆBERSNEGL - IBERISK SKOVSN EGL

I denne dejlige sommertid burde man kunne glæde sig over den smukke natur i have og på mark, men den megen regn har forårsaget invasion af enhver haveejers mareridt - dræbersneglen (den iberiske skovsnegl). Jeg har altid ment at skovsneglen var et nyttedyr, anderledes forholder det sig med den iberiske af slagsen. Den er en utrolig plage, som æder næsten alt, og som har sine klare favoritter blandt blomster og køkkenurter. Derfor bør arten minimeres (den kan nok ikke udryddes) ved at blive tilintetgjort ved klipning, kogning, saltning.

Og ikke nok med, at en flok dræbersnegle kan rasere en have på ganske kort tid, den er også sundhedsfarlig for børn. Den æder ALT, også ådsler og ekskrementer, der inficerer den med E.coli bakterier og salmonella - børn kan samle den op eller røre ved legetøj med den meget kraftige slim på og stoppe fingrene i munden bagefter.

Metoder og råd er mange. Skov og Naturstyrelsens hjemmeside:

(www.skovognatur.dk/Emne/Naturbeskyttelse/invasivearter/Dyrearter/Iberisk/)

tager ikke stilling til hvad der er bedst - dog synes det ikke en farbar vej at spise sig ud af plagen, men en metode anbefales varmt - gode naboer som det bedste middel mod plagen.



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

DRÆBERSNEGL - IBERISK SKOVSNUGL

Så derfor alle Reerslev-borgere gå ud i have, på vej og mark og saml og tilintetgør så mange snegle som muligt.

For hver snegl der lader livet befris vi alle for 400 stk. afkommet. Æggene klækker efter 3½-5 uger og ungerne er om sommeren 4-5 uger om at nå frem til kønsmodenhed, dvs. 1 snegl kan blive til 1 mill. på en sommer. Ganske tankevækkende!

Det kan også anbefales at downloade en opfordring til indsamling af dræbersneglen på Skov- og Naturstyrelsens hjemmeside og dele den ud til naboer og bekendte.

Det bliver hårdt arbejde - men gid vor landsby må blive rensat det ækle kryb.

Ulla Christensen, Solvang 70

se også: www.snegleforum.dk – her er fakta om dræbersnegle, gode råd til bekæmpelse, læs hvad der virker og hvad, der ikke har nogen effekt på sneglene.

E. CORNELIUS-KNUDSEN

Taastrup Hovedgade 75 2630 Taastrup
Telefon 43 99 46 45 Giro 5 59 93 50



Briller gennem 6 generationer

**Ved fremvisning af "Tingstedet" gives
10 % rabat ved køb af nye briller**

Reerslev Brætspil-Klub (RBK)

Søger 1 nye medlem!
Vi spiller 1 gang om måneden,
på skift hos hinanden.

Foretrukne spil:
"RISK" og "Ticket to ride"
og "Carcassonne".

Skriv og få mere info på:

krouns@gmail.com

HAVEMAND SØGES

Gerne pensionist eller efterløner.

Løn efter aftale.

Henvendelse på tlf. 46 56 17 55
eller mobil 23 60 04 26.

Jytte Larsen
Solvang 66

Dansk kvalitetshestefoder til alle hestehold...

Og mange andre
grovare-artikler

Kom ind til os i butikken...

Tingstedvej 47 • Reerslev • 2640 Hedehusene •
Tlf. 46 16 25 00 • www.kvalitetsfoder.dk



POWER I SKOVEN



JONSERED CS 2141 S

Robust sav til lettere skovningsopgaver. Spin Start gør det let at trække saven igang. 40,8 cc, 2,7 hk. Vejl. pris 3.495,-

NU 2.995,-

JONSERED CS 2137

Perfekt sav til havens og sommerhusets mange små opgaver. Turboluftrensning holder luftfilteret rent i længere tid. 42 cc, 2,3 hk. Vejl. pris 2.295,-

NU 1.495,-

Finansiering via Jonsered-kortet tilbydes

Jonsered

www.jonsered.dk



J.K. Sliberi

Stærkendevej 177, Stærkende
2640 Hedehusene
Tlf. 46 13 80 63, www.jksliberi.dk
Skov, Have & Parkmaskiner

Reerslev-kalenderen 2007

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

Dag	Dato	Kl.	Emne	Sted	Arrangør
August					
Tir - Tors	14 - 16		Sport og leg koloni	Hakkemosen	Fritidsklubben
Lør	25		Sommerfest	Forsamlingshuset	Reerslev IF / Landsbylauget / Forældreforening
September					
Lør	1	09	Udflugt til Æbelholt klosteruin og Karmeliterklosteret i Helsingør	Reerslev Kirke	Menighedsrådet
Tirs	4	17 – 21.10	Linedance, sæsonstart begyndere, let-øvede og øvede	Forsamlingshuset	Reerslev IF
Tirs	4	10-17.30	Udflugt	Holmegårds Glasværk	Husholdningsforeningen
Søn	16	10	Høstgudstjeneste, frokost i præstegården	Reerslev Kirke	Menighedsrådet
Oktober					
Tirs	2	19	Forældremøde for dag- og aftenklubben med valg til bestyrelsen	Fritidsklubben	Fritidsklubben
Tors	11	10.30	Virksomhedsbesøg	Frellsens Chokolade, Roskilde	Husholdningsforeningen
Søn	14	19	Koncert m/ Jesper Thilo - jazz	Reerslev Kirke	Menighedsrådet
Man	22	14	Tøjdemostration	Forsamlingshuset	Ældreklubben / Husholdningsforeningen
Tors	25	18.30	Bankoaften	Fritidsklubben	Fritidsklubben
Fre	26		Café aften	Forsamlingshuset	Landsbylaugets Café-udvalg

Reerslev-kalenderen 2007

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

Dag	Dato	Kl.	Emne	Sted	Arrangør
November					
Fre	9		Jubilæumsfest	Forsamlingshuset	Husholdningsforeningen
Søn	18	16	Teater for 11 – 99 årige ”Europamesteren”	Forsamlingshuset	Menighedsrådet / Landsbylauget
Fre	23	18	Flæskestegsaften, børn og deres forældre. Max 100 deltagere	Fritidsklubben	Fritidsklubben
Fre	30	17 18	Juletræstænding Fællesspisning	Forsamlingshuset	Landsbylauget
December					
Lør	1	10-14	Juletræsfest og -hygge	Reerslev skole	RIF/ Landsbylauget / Fritidsklubben / Forældreforening
Man	3	19	Julehygge og banko	Hedehuset	Husholdningsforeningen
Søn	16	19	Julekoncert	Reerslev Kirke	Menighedsrådet

Mikkelsdag

Den 29. september er opkaldt efter ærkeenglen Sankt Michael. I gamle dage fik tjenestefolkene tidligt fri Mikkelsaften, den 28. september.

Høsten var overstået, og det måtte fejres. Høstfesten blev holdt i loen eller i en stor stue.

Overalt var der pyntet med kornaks og grønt løv. Der hang en stor krans af kornaks, frugt og blomster over bordet. Man spiste og drak. Det sidste neg, man havde høstet, blev kaldt kællingen. Det sad med ved bordet og blev senere på aftenen også budt op til dans. Der blev leget og danset til langt ud på natten. Ved midnat blev der budt på æbleskiver.



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	38112253
Riffel.afd.:	Svend Erik Rasmussen	46326060
	Stefan Jensen	31164878
	Pia Eriksen	56213858
	Jørgen Klausen	46595119
Pistol afd.:	Lars Rasmussen	46590506
	Jens Johannesen	42641746
	Bjarne Kristensen	22678970

Kontingent for 2007: 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

Information

fra



Reerslev Skytteforening Fugleskydning

lørdag den 22/9 2007

fra kl. 12.00

på skydebane Vest

Hovedgaden 614 B

2640 Hedehusene

(lige over for Rockwool)

Alle kan deltage også ikke-skytter.

Kom og prøv.

Fugleskydningsnumre kan allerede nu
købes hos Svend Erik Rasmussen.

Vel mødt

Reerslev Skytteforening

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	20194062
Næstformand	Allan	Corfitsen	Thorbrovej 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	Valsømaglevej 59	4100 Ringsted	57538023	22174130
Skydning, kasserer	Anders	Hansen	Wilkenvej 16 D, 3. tv.	2000 Frederiksberg	38112253	50566368

Information fra Reerslev Idrætsforening



Reerslev Skytte- og
Idrætsforening

Linedance er kommet for at blive i Reerslev.

Den populære danseform debuterede i 2004 og er blevet modtaget med så stor interesse, at vi i den kommende sæson udvider med et hold for begyndere.

Fordelen ved linedance er, at man ikke behøver en partner, så det er ingen hindring for at møde op og få nogle hyggelige stunder samt motion.

Linedancen foregår i Reerslev Forsamlingshus – sæsonstart er tirsdag 4. september.

Linedance, begyndere

Vi har erfaret, at der er efterspørgsel efter et nyt begynderhold i linedance.

Dette vil vi naturligvis gerne efterkomme, og er der tilslutning for dette, vil der blive etableret et begynderhold. Dette hold er for **alle** interesserede og kræver ingen forudgående kendskab til dansen.

Tag far og mor ved hånden og

mød op eller send dem til linedance, så du selv kan bestemme over TV'et. Du er selvfølgelig også velkommen til at møde op uden forældre.

Aldersgruppe: 10 - 95 år

Tidspunkt: Tirsdag kl. 17.00 - 18.00

Kontingent: 400 kr.

Instruktør: Lene og Birthe

Linedance, let øvede

Holdet er fortrinsvis for de dansere, der har gået **1 år** og som har kendskab til de mest almindelige grundtrin og danseudtryk.

Du vil i løbet af sæsonen lære nogle grunddanse med flere trin og der vil blive taget aktuelle danse op – det vil sige, at man kan deltage i andre klubbers arrangementer.

Aldersgruppe: Voksne

Tidspunkt: Tirsdag kl. 18.10 - 19.30

Kontingent: 500 kr.

Instruktør: Lene og Birthe

Information fra Reerslev Idrætsforening



Reerslev Skytte- og
Idrætsforening

Linedance, øvede

Dette hold er fortrinsvis for de dansere, der har gået til linedance i **2 år eller mere**. Det forventes at man kender grundtrin og danseudtryk. Der vil i løbet af sæsonen blive repeteret tidligere lærte danse men også undervist i nye danse, som er oppe i tiden. Har du tidligere gået på holdet og måtte stoppe af en eller anden grund, er du velkommen igen.

Aldersgruppe: Voksne – øvede

Tidspunkt: Tirsdag kl. 19.40 – 21.10

Kontingent: 500 kr.

Instruktør: Lene og Birthe

Der tages forbehold for tidsplanen, hvis der ikke er nok tilslutning til at danne et hold eller hold bliver slået sammen.

Vi glæder os til at danse sammen med dig!!!

Forældre – Barn gymnastik

Kom og have det sjovt med dit barn!

Vi skal lave gymnastik, synge, spille bold, rytmik, krybe og kravle, hoppe og dans! Kort sagt, lave ting som børnene kan lide, og som gavner deres udvikling og motorik.

Holdet er for de 2- til 3-årige sammen med deres forældre, og man skal som forælder være indstillet på at deltage aktivt.

Instruktørerne er Rie og Rikke som begge har haft forældre-barnhold før, og som begge vil have deres egne små med på holdet.

Mandage kl. 16.00 – 17.00.

Pris: 400 kr.

Sæsonstart: Mandag d. 3. september.

Første gang er prøvetime.

Gymnastikken foregår i gymnastiksalen på Reerslev skole.

Information fra Reerslev Idrætsforening



Reerslev Skytte- og
Idrætsforening

EFFEKT FOR ALLE - både kvinder og mænd - unge og gamle!

EFFEKT er muskeltræningsøvelser, der udføres langsomt, kontrolleret og uden ydre belastning kun af kroppens egen vægt og i takt med vejrtrækningen. Øvelserne foregår stående, siddende eller liggende.

EFFEKT gør, at man får én bedre kropsbevidsthed, én god kropsholdning og ikke mindst én stærk og smidig krop, som både er forebyggende og sundhedsfremmende. I EFFEKT-timerne starter vi med ca. 15 min. opvarmning i rolig tempo.

Ved EFFEKT-øvelserne træner vi hele kroppen igennem via lår, balder, overarme, bryst, ryg og mave. Vi afslutter med udstræknings- og afspændingsøvelser de sidste 15-20 min.

EFFEKT-instruktør Gitte Pedersen har taget uddannelsen hos Birgitte Nyman, som har udviklet denne gymnastikform.

KOM OG VÆR MED - Alle kan deltage.

Mandage kl. 18.30 – 20.00.

Pris: 500 kr.

Sæsonstart: mandag d. 3. september

Første gang er en prøvetime.

Øvrige gymnastikhold:

Vi arbejder stadig på højtryk for at finde instruktører til de øvrige gymnastikhold. Vi håber at kunne udsende det endelige sæsonprogram ca. 20. august. Har du selv lyst eller kender nogen, der kunne tænke sig at blive instruktør, hører vi meget gerne fra dig. Kontakt Annelise Hansen på tlf. 46138464.

Program for de øvrige vinteraktiviteter inden for svømning, kampsport, badminton og fodbold følger sammen med det øvrige ca. 20. august.

Her er vi så samlet midt i Hedeland for at holde Skt. Hans aften. En gammel hedensk tradition, og så man spørge, om ikke der er en særlig forbindelse her.

Hedenskab og Hedeland! Er det bare en tilfældig sproglig lighed?

Jeg tror det ikke! Efter at have været præst her i 12 år er jeg blevet næsten overbevist om, at her på heden bor hedningene, eller i hvert fald boede, for i dag er vi stort set alle medlemmer af kirken og således gode kristne borgere.

Det er ligesom det med, at vi bruger Hans eller Johannes Døberens særlige dag til at fejre den hedenske hekseafbrænding.

Men denne sammenblanding er vi vant til.

Tænk blot på, at vi om nøjagtig et halvt år fejrer solhvervet med gran og julelys og nisser sammen med Jesusbarnets fødsel.

Det føles helt naturligt for os, men det kan være svært for udenforstående at skelne tingene fra hinanden. Så det burde ikke undre os, at radikale muslimer på Nørrebro i afsky for kristendommen kan finde på at tvinge deres børn til at klippe nissehuerne i stykker og skrotte dem.

Men selvom vi altså er vant til at blande tingene sammen kan vi alligevel godt spørge, hvad en præst har at gøre i en hedensk sammenhæng som denne.

Men det er måske den gamle historie: Når bjerget ikke vil komme til Muhammed, så må Muhammed komme til bjerget?

Eller også er det bare fordi man ikke har kunnet overtale andre, og en præst lever jo af at snakke, ja, han får oven i købet løn af staten for det, så hvorfor ikke?

En præst er som regel lidt af en fagidiot. J a, nogen ville nok sige, at man roligt kan droppe den første stavelse i fagidiot, når man skal karakterisere en præst, men nu står præsten her altså, og så må han jo finde på noget.

Og vi kunne jo begynde med begyndelsen, altså med Adam og Eva. Eller rettere med Adam. For Eva kom jo først til senere.

Kan I for resten huske, hvordan det gik til? Det var da Gud Herren så, at Adam var ved at gå til i kedsomhed. Så han måtte gøre noget. Og han siger så til Adam, at han vil skabe ham en medskabning, som er smuk, intelligent, hjælpsom, sparsommelig, trofast, tålmodig og venlig.

Men det koster! siger han til Adam. Du skal afgive din ene arm og dit ene ben! Og det er Adam knap så begejstret for, så han river sig i håret og spekulerer som en gal. Men endelig får han en ide og spørger Gud Herren: Hvad kan jeg få for et enkelt ribben?

Nå, men det var noget helt andet, vi skulle have fat i. Da Adam og Eva havde været ulydige og spist af kundskabens træ, blev de jaget ud af Paradisets have, og der blev sat to keruber for vogte indgangen, og, som det fremgår af fortællingen, havde de flammesværd.

Det er ilden, vi skal lægge mærke til. Den er der, hver gang der sker noget radikalt nyt. Det er gennem en brændende tornebusk, Gud åbenbarer sig for Moses. Når en stor profet bliver hentet hjem, sker det på en ildvogn og så fremdeles.

Også i vort gamle hedenske nord spiller ilden også en afgørende rolle. Vi kan blot nævne forestillingerne om det

ragnarok af ild og flammer, som ved verdens ende skal opsluge det gamle, så noget nyt kan opstå som en fugl Fø-nix af asken.

Og her i vor aktuelle situation om ikke midt i hedenskabet så i hvert fald midt i Hedeland, hvad betyder ilden så for os?

Ilden betegner stadigvæk død, men er samtidig forudsætningen for at noget nyt, et nyt liv kan opstå af det gamle.

Vi brænder heksen, som symbol på det onde, som vi gerne vil lægge bag os, så vi kan begynde på en frisk.

Og sådan kan ilden rent psykologisk være en udmærket renselsesproces for os. Men det er også helt i orden at bruge samlingen om bålet som en styrkelse af det fællesskab, som vi alle har mulighed for at være en del af, alle vi hedninge, eller skal vi hellere sige, alle vi, der bor her på heden.

(Landsbypræsten)



	= = = = =	
	Præsten til fangen, der sidder	
	i den elektriske stol umiddel-	
	bart før henrettelsen:	
	- "Har du et sidste ønske?	
	- "Ja, hold mig i hånden!"	
	= = = = =	

Fyr og flamme

En mand kommer ind i konsultationen med en pibe i hvert øre, en cigaret i hvert næsebor og en cigar i munden:

- Undskyld, du har da vist brug for hjælp, siger lægen...?
- Ja. har du ild??

COURGETTEGRATIN MED SKINKE

Der er stadig masser af courgetter i haven og hos grønthandleren, så vi bruger dem sammen med andre grønsager, ris og skinketerninger til en nem middagsret.

(4 pers.)

2 dl langkornet ris
salt, peber
smør
1 spsk olivenolie
200 g skinketerninger
3-4 courgetter
citronsaft, 3 løg
4-5 tomater
4 æg, 1/4 l mælk
1 dl fløde, reven ost

1. Rør risen i 3 dl kogende vand med 1 tsk salt og olivenolie. Skru ned til svageste varme og kog 12 min. under tætsluttende låg. Sluk og lad risen trække 12 min. mere. Rør risen løs og bland skinketerninger i. Læg massen i et dybt, ovnfast, smurt fad.

2. Skyl courgetterne, skær dem i skiver og drys dem med groft salt i en sigte. Lad dem trække 10 min. og tør dem

med køkkenrullepapir. Skær skyllede tomater og pillede løg i skiver. Læg grønsagerne taglagt i fadet og drys lidt salt og peber på.

3. Pisk æggene let sam-

men med mælk, fløde, salt, peber og 2 spsk reven ost. Hæld massen over fadets indhold, drys mere reven ost over og sæt fadet i ovnen ved 200 gr ca. 30 min.



HOS SLAGTEREN

Fru Elmer stod længe og parlaterede med slagteren, om bøffen nu virkelig var velhængt og mør. Pludselig sagde en stemme i køen: - Tag oksehale, frue. Den har hængt, siden koen var kalv.

Salat med makrel

Radicciosalatblade, lidt snittet grøn salat, 2 pebermakrelfileter, lidt blomkålsbuketter, 12 radiser, 2 hårdkogte æg, olie-eddikedressing

Læg radicciosalatbladene sammen, så de danner 4 skåle på tallerkenene, og fyld dem med grøn salat, snittet makrel, blomkålsbuketter, radiser i mindre stykker og kvarte æg. Væd salaten med dressing og servér.

ET PAR DYBE SNIT

i fisk, som skal ovnsteges, hindrer dem i at trække sig sammen og krumme under tilberedningen.

Sød kage til folk på kur

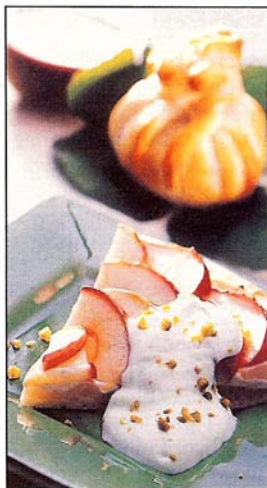
Flere læsere har efterlyst søde desserter, som ikke ødelægger en kur uden »hvide kulhydrater« - og gerne én med sødemiddel. Måske kan denne frugtkage være en hjælp:

Æblepizza med pistacie

3 æbler
15 g kvark
1 æg
3/4 tsk flydende Hermesetas
1 rund færdiglavet pizzabund
Creme:
4 spsk pistacienødekerner
1 kop syrnede fløde 9 pct.
3/4 tsk flydende Hermesetas

Skær frugten i tynde skiver. Bland kvark og sødemiddel og bred blandingen ud på bunden. Fordel æbleskiverne ovenpå og bag pizzaen ca. 20 min. i en 200 grader varm ovn.

Hak pistacienødderne fint i en blender sammen med 1 spsk af den syrnede fløde. Tilsæt resten af den syrnede fløde sammen med sødemidlet. Servér blandingen til den varme kage.



Sensommerens dejlige kager

(16 stk.)

300 g marcipan, 2 æg (medium), 2 spsk. kakao, 2 dl piskefløde, sensommerbær (brug den mængde, du synes), 2 spsk. flormelis.

Riv marcipanen og rør den godt sammen med æggen og kakao. Kom dejen i en form på 24 x 24 cm og bag ved 175° i 20 min.

Lad bunden køle helt af. Udskær små trekanter. Pisk fløden stiv, hæld den i en sprøjtepose og sprøjt en kant på. Pynt med forskellige bær. Drys flormelis over inden serveringen.

Tip! Kagerne er meget nemme at lave og smager herligt.



GRATINEREDE RØDSPÆTTER

300 g rødspættefileter,
25 g smør, salt, peber,
2 dl aspargessuppe
(evt. vand + pulver),
1 dl fløde 18 %, 150 g rejer, 1 dåse
muslinger (afdryppede),
1 bdt. dild, 200 g revet
mozzarellaost.
Tilbehør: Kartofler,
smørdampede, grønne
asparges.

Opvarm ovnen til 200°. Fold fiskefiletterne én gang sammen og læg dem i et smurt, ovnfast fad. Fordel smørklatter over fiskene og krydr med salt og peber. Opvarm aspargessuppen og fløden i en kasserolle. Fordel rejer, muslinger og klippet dild over fiskefiletterne og hæld derpå flødesaucen over. Drys osten over i et jævnt lag og sæt fadet i den varme ovn i 10-15 min.



Pølsepaella

(4 personer)
500 g pølser, 1 løg, 2 spsk. olie, 2 dl ris, ½ tsk. gurkemeje, 3 dl bouillon, 100 g rejer, 1 peberfrugt, 10 g margarine, 1 tsk. karry, salt, peber.
Svits det finthakkede løg i olie i en gryde. Tilsæt ris og gurkemeje under omrøring. Hæld bouillon ved, bring i kog og lad risene koge ca. 12 min. Tag gryden af varmen og lad den henstå i 12 min. På en pande svitses de skive-skårne, ca. 1 cm tykke, pølsestykker, strimlet peberfrugt samt rejer i margarinen og karry. Når blandingen er brunet, tilsættes risene, og der smages til med salt og peber.

ÆGGE-LAKSESALAT

(4 pers.)
2 æg
200 g røget
laks
3 spsk.
mayonnaise
1 tsk.
cremefraiche
Lidt citronsaft
Salt og peber
Dild til pynt

Kog æggene hårde, pil dem og kom æggene i æggedeler. Del dem 3 gange til små firkanter. Skær laksen i små tern og bland dem med æggene, mayonnaise og cremefraiche. Smag til med citronsaft, salt og peber. Serveres på en skive ristet brød og pyntes med dild.



Hjemmelavede iskager

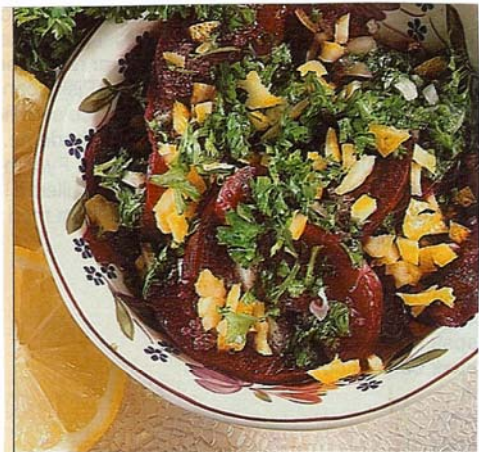
Læg skiver af god is mellem to mørke lagkagebunde og læg kagen tilbage i fryseren. Når den er blevet fast, tages den ud og skæres i snitter. Siderne trykkes ned i finthakkede nødder, og snitterne lægges tilbage i fryseren.



Ananas med skinke

1 lille ananas, 12 skiver røget skinke, persille.

Fjern skræl og stok fra ananasen og skær den i bjælker. Rul skinke omkring bjælkerne og fordel dem på 4 tallerkner. Pynt med persille.



Marinerede rødbeder

(4 pers., forret)
4-6 rødbeder
Marinade:
2 spsk olivenolie
1 spsk citronsaft
1 tsk salt
1 fed presset hvidløg
2 spsk hakket persille
lidt hakket citronskal
Tilbehør:
Flutes

og kog dem møre ca. 40 min. i vand. Brus dem over med koldt vand. Smut skindet af og afkøl dem
2. Skær rødbederne i tynde skiver.
3. Ingredienserne til marinaden piskes sammen og vendes i rødbederne. Pynt med citronskal og persille.

1. Skrub rødbederne

STÆRKT

- Laver din kone stærk mad?
- Er du tosset mand, der kommer indianere fra Sydamerika for at dykke deres pilespidser i hendes tomat-suppe.

