



# *Tingstedet*

Oktober 2013

Nr. 130 - 22. Årgang



Tingstedet, Reerslev

*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 **Gurli Kjebs postkasse, Tingstedvej 16,** eller til et af redaktionsmedlemmerne.

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

Oplag: 800 stk.

Danske Bank: Reg.nr. 1551 konto:0106402

### 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  
Mobil. 2445 5430  
E-mail: karin.gregersen@hotmail.com

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

### Hvor finder jeg hvad i Tingstedet?

**HUMLEN**, lokaludstillingen, **Fru Jensen**, side 4 - 5.

**Forsamlingshuset**, vælgermøde, **Prinfo Trykkeri**, Side 6-7.

**Hjort Teknik**, side 8.

**Nyt fra Byrådet**, side 9.

**Landsbylauget**, Café-aften, side 10-12.

**NCC og Schärfe**, side 13.

**Reerslev Fritidsklub**, side 14

**Billeder**, Juletræstænding 2012, side 15.

**Landsbylaug og Café-Udvalget** Juletræstænding og Julestue, side 16-17.

**Reerslev IF**, bestyrelsen, side 18

**Vestegnens Haveservice og JM miljørådgivning**, side 19.

**Reerslev Skytteforening**, Fugleskydningsresultater, side 20-21

**Karl Ingemann Larsen**, Stendyssegård, side 22 - 24.

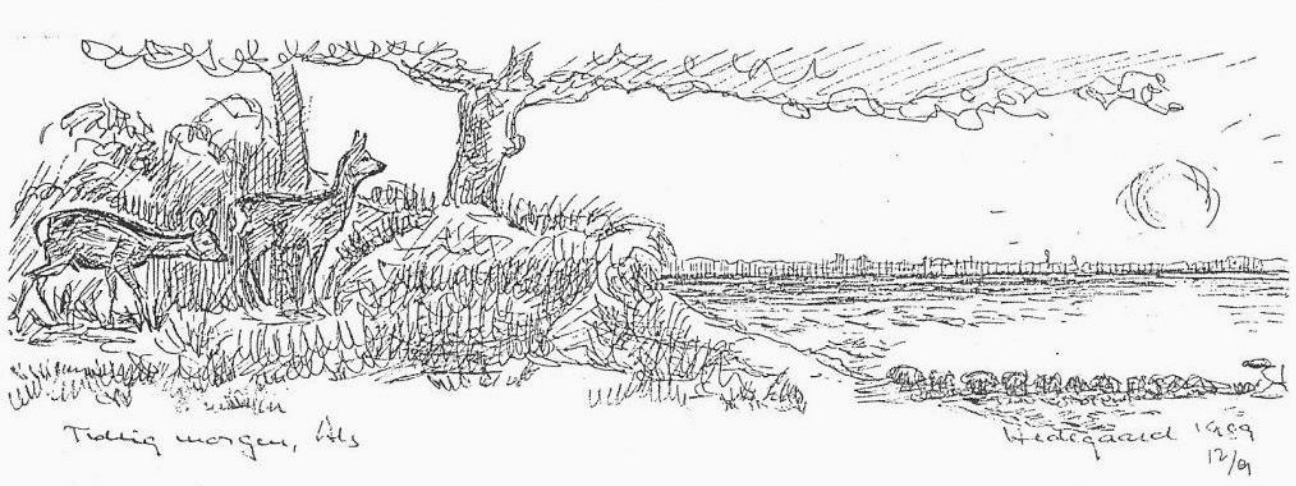
**Læsernes side**, Lammefjords grønt, side 25

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

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

**Menighedsrådet**, Arrangementer, Gudstjerner, side 29-31.





### SAA GIK –

den sommer – og dagligdagen er vendt tilbage og alt fungerer igen – arbejdspladser – skoler – læreanstalter – regering og folketing – også de falske profeter og de glubske ulve i fåreklæder – joh dagligdagen er vendt tilbage!

Og det ved vi jo – vi behøver blot at læse i dagspressen – eller lytte til TV-avisen – hvor ofte hører vi ikke falske profeters smukke tale – eller læser om de glubske ulves bedrifter?

Tænker vi os om – overrasker det vel ikke – at der findes falske profeter – mennesker der kun går deres eget – eller måske et politisk partis ærinde og derfor ikke almenvældes!

Men lad os dog ikke besnakke – for mange af disse ovennævnte forstår at føre sig frem – forstår at føre ordet og talen frem – så det lyder smukt og rigtigt – alligevel – ”lyt” hellere til det - der ikke bliver sagt – tanken bag ordene.

Nå - lad os nu ikke synke ned i fortvivlelse ved tanken om det kommende – om efteråret og en tilstundende vinter – lad os hellere trøstes og glædes ved en digters ord – nemlig Otto Gelsted – som en septemberdag - som den i dag – kunne skrive:

”Nu tier blæsten,  
nu tier regnen.  
Septembers klarhed  
er over egnen.

De pure farver  
imod mig klinger,  
den ydre verden  
min ånd bevinger.

Og skærvens hårdhed  
mod støvlehælen  
går som en svingkraft  
igennem sjælen.

Jeg hvæsser tanken  
på vejens stene...  
Men i min sorg  
er jeg lige ene.

Jeg lytter gerne  
til tingens tale.  
Men sorgens brand  
kan den ikke svale.

Så ren i omrids  
og uden gåde,  
så lys er verden  
og uden nåde..

Ja – intet kan vi stille op – vi går mod mørkere og køligere tider – så sengens sommertæppe skiftes ud med den lune dundyne og dagene bliver kortere og mørkere – jo alting ændres og inden længe kan vi en morgen sove en time længere – vintertiden er over os.

Redaktionen



KUNSTFORENINGEN  
"HUMLEN"



Kunstforeningen Humlen afholder da i år den **37. Lokaludstilling** i Hedehuset **lørdag den 26. fra 10 til 17 og søndag den 27. oktober fra 10 til 16.**

Udstillingen vil som sædvanlig være et udbud af forskellige former for kunsthåndværk, oliemaleri, akvarel og tegning til glæde for såvel udøvere som besøgende og er man sulten eller tørstig, kan man også få tilfredsstillet eventuelle behov ved baren.

En overraskelse i år er **keramikeren Torben Nielsens** arbejdende værksted om søndagen, hvor han laver sine Rakuarbejder.

Bestyrelsen



KUNSTFORENINGEN  
"HUMLEN"



***Gør kunsten nærværende***

**Udstillinger i Hedehuset**

**Stor Lokaludstilling**

**Museums- og kunstnerbesøg**

**Ring: Ruth Trier 29 47 03 46.**



## ”HUMLEN”

Kunstforeningen Humlen havde den 5. oktober 2013 fernisering på en udstilling arrangeret af Limhamn Konstforening med den kendte 95-årige svenske kunstner Tage Nilsson, der bor på Öland. Det er en udstilling, som er et besøg værd, inden den slutter den 24. oktober 2013.



Så skulle du ringe til

**Mad, vin eller gaver?**

*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**



## VELKOMMEN I FORSAMLINGSHUSET

### TIL VÆLGERMØDE

**DEN 11.11.13 KL. 19-21.**

Traditionen tro indbyder landsbyernes foreninger til vælgermøde. Der skal jo være kommunevalg 19.11.2013, og vi giver politikerne mulighed for at komme og præsentere sig og deres mærkesager. Alle partier er inviteret og har lovet at stille med stærkeste opstilling.

Der vil blive fokuseret på lokale anliggender så som skolen, hal, ældreboliger, forsamlingshus, trafik, lys på skolevejen mellem Hedehusene og Reerslev, Tjørnehøj Mølle mm.

Traditionen tro plejer vi at møde talstærkt op og diskutere ivrigt og fair. Så lad ikke denne mulighed gå din næse forbi. Den er der kun hver 4. år.

Sæt kryds i kalenderen for at opkvalificere dit kryds på valgdagen.

#### **Arbejdsliv:**

Jeg bad min chef om en fridag - her er hans svar:

Året har 365 dage, men du arbejder jo ikke alle dage.

På årets 52 uger, har du fri 2 dage hver uge.

Så er der 261 dage tilbage hvor du kan arbejde.

Du har fri 16 timer hverdag, det er sammenlagt 170 dage.

Så er der 91 dage tilbage hvor du kan arbejde.

Hver dag holder du frokost i 1 time - det bliver sammenlagt 48 dage.

Så er der 43 dage tilbage hvor du kan arbejde.

Der er i gennemsnit 6 helligdage om året.

Så er der 37 dage tilbage hvor du kan arbejde.

Hver dag holder du i gennemsnit 10 minutters kaffepause, det er sammenlagt 11 dage.

Så har du 26 dage tilbage hvor du kan arbejde.

Så har du ret til din 25 dages ferie.

Tilbage er der 1 dag og den får du fandeme ikke fri på!

# 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](mailto:forsamlingshuset@reerslev-sterkende.dk)

Tingstedvej 27, Reerslev, 2640 Hedehusene



Med venlig hilsen

Bestyrelsen

*prinfoholbæk-  
hedehusene-køge*<sup>®</sup>   
-ét komplet grafisk hus

Svanemærket · Godkendt SKI leverandør

ISO 14001 miljøcertificeret

EMAS registreret · FSC-certificeret

Danmarks grønneste trykkeri



# Hjort Teknik

WWW.hjortteknik.dk

**Få fuldt hus på kanalerne  
- endnu bedre tv!**



Hos Canal Digital kommer tv-signalet fra satellitter. Derfor er vi blandt de tv-udbydere, der sender med den kraftigste signal-styrke.

Vælg imellem Danmarks bedste tv-pakker

- Inkl. standardinstallation
- Inkl. HD tv-boks og satellit-modtager
- Inkl. adgang til GO - din egen hjemmebiograf



Forudsætter 8 mds. binding og afbetaling i 24 månedlige rater af 49 kr. Betaling af første rater med 200 kr. Ved afbetaling i 24 måneder 2.999 kr. Priser dog inkl. Premium 3.048 kr. Priser dog 2015 inkl. standardinstallation. Alle priser er inkl. moms og inkl. levering af pakke til Canal Digital og eventuel afbetaling i 8 uger for betalingsforholdene på betalingsplanen.

Canal Digital

**Vi kan hjælpe jer  
med at rådgive,  
samt levere og  
installere alle  
former for tv signal  
I kan se et udvalg af  
mulighederne  
her på siden.**

## Alt det bedste tv

0 kr. i abonnement de første 2 mdr.  
Herefter fra 249 kr./md.<sup>1)</sup>

- ✓ Releasable tv-pakker
- ✓ Danmark's bedste sports- og filmkanaler
- ✓ Få Viaplay - underholdning på tv, bærbar tablet og mobil
- ✓ Fri installation



\* Samlet pris i 12 mdr. 2.999 kr. Forudsætter 12 mdr. binding og afbetaling i 24 månedlige rater af 49 kr. Ved afbetaling i 24 måneder 2.999 kr. Priser dog inkl. Premium 3.048 kr. Priser dog 2015 inkl. standardinstallation. Alle priser er inkl. moms og inkl. levering af pakke til Canal Digital og eventuel afbetaling i 8 uger for betalingsforholdene på betalingsplanen. Alle priser er inkl. moms og inkl. levering af pakke til Canal Digital og eventuel afbetaling i 8 uger for betalingsforholdene på betalingsplanen.

Bestil hos din lokale Viasat-forhandler

**VIASAT**  
Underholdning på dine vilkår



**99 kr./md.\* Samlet mindstepris: 1.282 kr.**

Inkl. oprettelse 299 kr. og halvårlig kortafgift på 389 kr. 6 mdr.'s binding. Ekst. Modtagerudstyr. Pr. faktura BS-gebyr 3,40 kr. el. fakturgebyr 35 kr. afh. af dit valg.

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



Byrådsvalget d. 19. november nærmer sig med stormskridt, men i skrivende stund er det kommunens budgetlægning for 2014, der trænger sig på. Budget-proceduren i Høje-Taastrup fungerer således, at byrådet i august får fremlagt et budgetforslag fra administrationen. Dette forslag bliver diskuteret på byrådets budgetseminar, hvor byrådets medlemmer kommer med foreløbige kommentarer og ønsker til udvidelses- og besparelsesblokke. En blok er betegnelsen for administrationens gennemgang af de økonomiske og personalemæssige konsekvenser af byrådsmedlemmernes forslag. På budgetseminaret er vi ligeledes de sidste år blevet enige om en række blokke, som kan komme med i 1. behandlingen af budgettet.

**1.** behandlingen af budgettet foregår i byrådssalen, hvor det foreløbige budget præsenteres med en tale fra partiernes ordførere og sendes i offentlig høring. Efter 1. behandlingen mødes partiordførerne og forhandler om deres individuelle ønsker til budgettet. Det er her, det viser sig, om der kan dannes et bredt flertal, eller om partiernes ønsker peger i for forskellige retninger. I første omgang er det udelukkende driftsbudgettet, der forhandles om. Der ligger en udtalt aftale om, at de partier, der er med i et forlig omkring driftsbudgettet, får lov til at komme med ønsker til anlægsbudgettet, altså hvad der skal bygges af nyt i kommunen og hvor.

**7.** oktober er der frist for ændringsforslag til det budget, der blev oversendt ved førstebehandlingen. Vi får hørings-svarene på det 1. behandlede budget omkring 1. oktober, så det er normalt en temmelig hektisk sidste uge, hvor et eller flere budgetforslag skal strikkes

endeligt sammen. Har borgmesteren kunnet samle hele byrådet om et kompromis, er der naturligvis kun et enkelt budgetforslag, men hvis der ikke kunne skabes enighed, er parterne på dette tidspunkt gået hver til sit og laver hver sit budgetforslag.

**F**ormelt set bliver budgettet derefter vedtaget til 2. behandlingen i byrådssalen – i år 10. oktober – men reelt er der ingen spænding om udfaldet, og debatten til 2. behandlingen kommer også tit til at handle om at kritisere det eller de alternative budgetforslag og rose sit eget. Derpå bliver flertallets budgetforslag vedtaget og danner derefter grundlag for det næste års kommunale virksomhed.

**H**vordan budget 2014 er faldet ud, når du læser disse linjer, ved jeg ikke, men jeg håber, at nogle af de lokale forslag, jeg har stillet til anlægsbudgettet er kommet igennem; en rundkørsel i krydset mellem Stærkendevej, Tingstedvej og Brandhøjgårdsvej, lys på cykelstien til Hedehusene og en ny cykelsti til rundkørslen mod Tune.

**Godt efterår –  
og husk at stemme d. 19/11**

*Michael Blem Clausen*



Byrådsmedlem for Radikale  
Formand for Borger og Erhvervsudvalget  
Høje Taastrup kommune






Kontakt: [Michaelcl@htk.dk](mailto:Michaelcl@htk.dk)  
eller tlf. 4084 1329



## LANDSBYLAUGETS BESTYRELSE 2013 - 2014

Se også: LANDSBYLAUGETS HJEMMESIDE:

[www.reerslev-sterkende.dk](http://www.reerslev-sterkende.dk)

<p><b>Formand</b> John Severin Tingstedvej 11, Reerslev Tlf.: 4656 1110 Mobil: 2067 7183 Mail: johnpaulsenseverin@gmail.com</p>	
<p><b>Næstformand:</b> Torben Rosborg Nielsen Sognevej 20, Reerslev Tlf.: 4656 1981 Mail: torben.rosborg@mail.dk</p>	
<p><b>Kasserer</b> Lars Andersen Sognevej 10, Reerslev Tlf.: 4656 3706 Mobil: 2499 9006 Mail: sognevej10@hotmail.com</p>	
<p><b>Sekretær</b> Anne Birgitte Stubkjær Stærkendevej 244 Tlf.: 4032 6326 Mail: annebirgitte@244.dk</p>	
<p><b>Pressekoordinator</b> Michael Michaelsen Solvang 29, Reerslev Tlf.: 4656 3909 Mail: michael.michaelsen@4me2you.dk</p>	

# LANDSBYLAUGET INFORMERER

<b>Bestyrelses- medlemmer</b> Nick Ziegler Tingstedvej 41, Reerslev Tlf.: 4018 7228 Mail: nick@hyldagergaard.dk	
Sigrid Mark Rasmussen Thorsager 2, Reerslev Tlf.: 4364 6707 Mail: agurk@email.dk	
Finn Gottrup Flintbjergvej 4, Reerslev Tlf.: 4656 3390 Mail: fgottrup@post4.tele.dk	
<b>Suppleanter</b> Kirsten Halby Tingstedvej 18, Reerslev Tlf.: 4656 4661 Mobil: 4040 2687 Mail: khalby@mail.dk	
Michael Blem Clausen Dybkærvænget 13, Stærkende Tlf.: 4360 0050 Mobil: 4084 1329 Mail: micclausen@gmail.com	

**Revisor:** Niels Willumsen og Jesper Petersen  
**Revisorsuppleant:** Helle L.Thomsen

Referatet fra generalforsamlingen kan rekvireres hos formanden, John Severin eller læses på Landsbylaugets hjemmeside:

**[www.reerslev-sterkende.dk](http://www.reerslev-sterkende.dk)**

Hvis du ikke er medlem af Landsbylauget og gerne vil have indflydelse på hvad der sker i vores landsbyer, eller du gerne vil deltage i byernes arrangementer, kan du henvende dig til:

**Kasserer Lars Andersen**

Sognevej 10, Reerslev  
2640 Hedehusene  
Tlf. 4656 3706 / Mobil 2499 9006

Årligt kontingent 150,- kr.

**Bankkonto:** Nordea Hedehusene, konto 2283-5905408277 - Husk afsender.

# HUSK

## café-aften



fredag den 25/10 2013 kl. 19

Husk tilmelding!

Grydelaugget



# 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



## Hedehusene Begravelsesforretning



Også aften, weekend og helligdage  
kan De ringe og aftale et møde i  
Deres hjem eller hos os.



**46 56 37 37**

Jenny Nygaard Schärfe - John Schärfe - Peter Bramming  
Per Willemoes - Kenni Trolle-Hannecke

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



## Reerslev fritids- og ungdomsklub

Tingstedvej 42, Reerslev, 2640 Hedehusene.

Tlf. 43 35 35 60. Email: [reerslev\\_fritidsklub@htk.dk](mailto:reerslev_fritidsklub@htk.dk)

Hjemmeside: [www.reerslevklub.htk.dk](http://www.reerslevklub.htk.dk)

---

Så er det igen ved at blive tid til at tage lidt varmere tøj på – efteråret er over os.

Den 1. oktober har vi sagt goddag og velkommen til Michael Lund, som skal være i klubben, mens Pernille er på barsel.

Michael får lov til at præsentere sig i vores klubblad. Men jeg kan da sige at Michael er 51 år og uddannet pædagog. Vi glæder os rigtigt meget til samarbejdet med ham.

Du kan altid komme forbi klubben og hilse på Michael.

Efter Tingstedets deadline har der været forældremøde i klubben med valg til bestyrelsen. Se mere på klubbens hjemmeside eller i klubbladet. Her kan du se hvem, der er kommet i bestyrelsen.

Den nye bestyrelse kommer helt sikkert til at tage over med arbejdet med den nye folkeskolereform. Den siddende bestyrelse er allerede godt i gang med dette arbejde. For i forbindelse med den nye folkeskolelov, der træder i kraft til næste sommer, vil der ske nogle store ændringer med klubben. Vi vil sandsynligvis skulle åbne senere end i dag, fordi børnene får en længere skoledag. Det giver os nogle udfordringer som klub, som vi skal kigge nærmere på det næste års tid. Vi vil løbende orientere jer, i takt med at tingene bliver vedtaget lokalt og falder på plads. En af ændringerne kan også blive at klubpædagogerne skal være på skolen og understøtte undervisningen på forskellige måder.

I perioden indtil næste skoleår vil vi fortsætte og udbygge vores samarbejde med Reerslev skole og har ligeledes kontaktpædagoger tilknyttet 4 – 6 klasserne, som sammen med skolen skal have fokus på trivsel og inklusion.

Følg eventuelt med i dagspressen og Facebook.

Ellers er det vel efterår som det plejer at være med de aktiviteter, som det medfører. Der er kommet mere gang i vores værksteder og indendørs aktiviteter. Der bliver varmet op til, at der skal arrangeres ”flæskestegsaften”, der skal være valg til Byrådet – det giver os anledning til at snakke demokrati i klubben. Vi skal have valgt medlemmer til klubrådet. Og så er der senere julestue sammen med resten af landsbyen og sidst men ikke mindst – julediskotek for fritidsklubben, der bliver arrangeret af vores 6. klasses medlemmer.

Og så går vi i skrivende stund og venter på nyt fra Pernille og Martin. Hvad bringer storken.....

På klubbens vegne  
Lars Vesterdal  
Klubleder.

Julen nærmer sig. Det er snart tid til at tænde landsbyens juletræ. Gad vide om vejrguderne også i år sørger for julestemningen og lader sneen dale ned, mens byens borgere danser rundt omkring træet, inden det er tid, til at få varmen og noget godt at spise i forsamlingshuset.





**Reerslev skole, Fritidsklubben, Forældreforeningen,  
Idrætsforeningen og Landsbylauget er glade for at byde velkommen**

**til julestue på skolen  
Lørdag den 30. november 2013  
kl. 13 til kl. 16**

**med den traditionelle julemusik, juleværksteder til små priser,  
og meget mere.**

**Lav selv din adventskrans af naturmaterialer eller en juledekoration.**

**Gløgg, vand, øl, slik og vafler til rimelige priser.**

**Der er mulighed for at opstille en kræmmerbod for 40 kr.**

**Tilmelding: Rie Michaelsen 4656 3909**

**Nærmere information husstandsomdeles.**





## **Juletræstænding ved Forsamlingshuset**

**Fredag d. 29 november 2013**

Kl. 17 tændes juletræet og **Nisseorkestret** spiller op til dans omkring træet for store og små.

Kl. 18 vil Grydelauget stå for den kulinariske oplevelse. I kan vælge flæskesteg eller gule ærter. Inkl. kaffe og kage.

**Pris for deltagelse i fællesspisning:**

**Voksne 100 kr. – Børn under 12 år 40 kr.**

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

**Bindende tilmelding til spisning senest d. 22. november til Kirsten Halby, tlf. 4656 4661 eller Gurli Kjep tlf. 4656 0673**

**Nærmere information husstandsomdeles.**

# Information fra Reerslev Idrætsforening



Reerslev Skytte- og  
Idrætsforening

## Bestyrelsen pr. 12. februar 2013

Funktion	Fornavn	Efternavn	Adresse	Postnr. & by	Tlf. Privat	Mobil
Formand	Jens	Midtgaard	Stærkendevej 153, Stærkende	2640 Hedehusene	46136484	40154668
Mail: <a href="mailto:jm@miljoe-logistik.dk">jm@miljoe-logistik.dk</a>						
Næstfor- mand	Michael	Blem Clausen	Dybkærvænget 13, Stærkende	2640 Hedehusene	43600050	40841329
Mail: <a href="mailto:micclausen@gmail.com">micclausen@gmail.com</a>						
Kasserer	Rina	Nielsen	Stærkendevej 236, Stærkende	2640 Hedehusene		29234870
Mail: <a href="mailto:mail2rina@yahoo.dk">mail2rina@yahoo.dk</a>						
Sekretær	Ulla	Christensen	Solvang 70, Reerslev	2640 Hedehusene		24273080
Mail: <a href="mailto:ullachr@mail.tele.dk">ullachr@mail.tele.dk</a>						
Gymnastik	Gitte	Pedersen	Thorsager 26 I, Reerslev	2640 Hedehusene	46594140	20444440
Mail: <a href="mailto:guk.pedersen@mail.dk">guk.pedersen@mail.dk</a>						
Senior- fodbold	Bjarne	Christiansen	Solvang 48, Reerslev	2640 Hedehusene	46563709	40171976
Mail: <a href="mailto:bm@christiansen.mail.dk">bm@christiansen.mail.dk</a>						
Svømning	Frands	Bennetsen	Thorsager 3, Reerslev	2640 Hedehusene	46592817	29233387
Mail: <a href="mailto:frands.bennetsen@mail.dk">frands.bennetsen@mail.dk</a>						
Best. med- lem	Christina	Brandt	Tingstenen 4, Reerslev	2640 Hedehusene		22860925
Mail: <a href="mailto:christina@tingstenen.dk">christina@tingstenen.dk</a>						
Best. med- lem	Michael	Brandt	Tingstenen 4, Reerslev	2640 Hedehusene		24696072
Mail: <a href="mailto:michael@tingstenen.dk">michael@tingstenen.dk</a>						
Best. med- lem	Kenneth	Omkvist				26796506
Skydning	Per	Nielsen	Stationsvej 20	2640 Hedehusene		22143067
Skydning, kasserer	Helge	Johnson	Reerslevvej 71	2640 Hedehusene		23474582

### Suppleanter:

Bilagskontrollanter: Johannes Thulesen og Kurt Thomassen

Fanebærere: Kurt Thomassen og Suppleant: Claus Wolff

## Vestegnens Haveservice Grøn vedligeholdelse - året rundt 28 400 492

Servicering / pasning af udendørs arealer  
Vedligeholdelse af grønne områder  
Opsætning af hegn / stakit  
Træfældning / styvning  
Ukrudtsbekæmpelse  
Fjernelse af mos  
Græsklipning  
Hækklipning  
Belægning  
Beskæring  
Nyanlæg

Vi udfører også:  
Vinterbekæmpelse  
Snerydning  
Saltning

Vestegnens Haveservice  
v / Lars Kristensen



Oprensning Holbæk Havn



**JM MILJØRÅDGIVNING-LOGISTIK**

Stærkendevej 153, Reerslev 2640 Hedehusene

Tlf. 4015 4668 • 4613 6484 • [jm@miljoe-logistik.dk](mailto: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

Information

fra

# Reerslev Skytteforening



## Skydning i vintersæsonen

på indendørs skydebanen under Reerslev Skole.  
Indgang ved Idrætsforeningens klubhus.

### Vintersæson – Pistol– og riffelafdeling, start:

Pistolskydning, 15 m,	tirsdag den 1. oktober	kl. 19.00 – 21.00
Riffelskydning, 15 m,	onsdag den 2. oktober	kl. 18.00 – 21.00

Og derefter hver tirsdag og onsdag i sæsonen.

Nye medlemmer er velkomne. Man er også velkommen, hvis man blot ønsker at prøve. Der vil være en gratis prøveskydning.

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

**E-mail:** [info@reerslevskytteforening.dk](mailto:info@reerslevskytteforening.dk)

### Information om skydning kan fås hos følgende:

<b>Formand:</b>	Per Nielsen	2214 3067
<b>Kasserer:</b>	Helge Johnson	2347 4582
<b>Riffel.afd.:</b>	Svend Erik Rasmussen	4632 6060
	Pia Eriksen	3120 2858
	Palle Andersen	2147 7850
<b>Pistol afd.:</b>	Lars Rasmussen	4659 0506
	Jesper Helmersen	2993 3833
	Bjarne Kristensen	2267 8970

**Kontingent for 2013:                      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](http://www.reerslevskytteforening.dk)

*Information*

*fra*

## **Reerslev Skytteforening**

---



# **Fugleskydning**

10. august. 2013

**Kronen:** Palle Andersen / v. Anette Rasmussen

**Næbet:** Berit Jørgensen / v. Ebbe Bay

**Halsen:** Svend Erik Rasmussen / v. Keld Smedmark

**Halen:** Helge Kristiansen / v. Linda Jørgensen

**Venstre klo:** Mogens Larsen / v. Pia Eriksen

**Højre klo:** Martin Larsen / v. Anette Rasmussen

**Venstre vinge:** Kirsten Otte / v. Martin Larsen

**Højre vinge:** Helge Kristiansen / v. Pia Eriksen

**Brystplade:** Knud Thylkjær / v. Rene Larsen

**FUGLEKONGE:      KNUD THYLKJÆR**

**SKYTTEKONGE:      RENE LARSEN**

**Tak for støtten  
Reerslev Skytteforening**

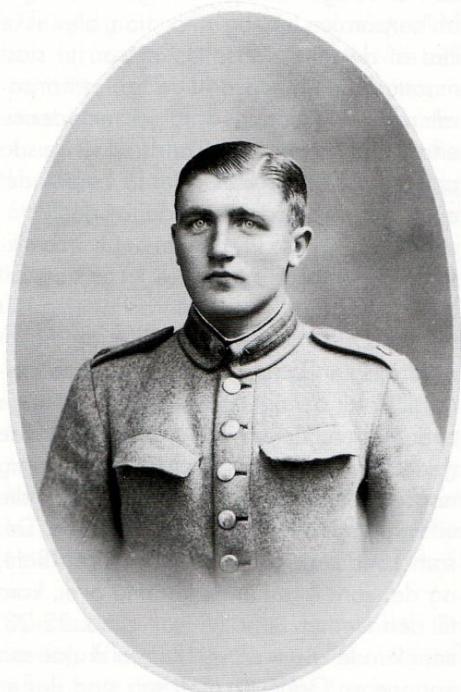


Vi fortsætter med Mogens Larsens far Karl Ingemann Larsens "Erindringer fra min Barndom med mere" - Uddrag fra håndskrevne manuskripter 1979-95.

*Stendyssegård har været i Mogens' slægts eje i over 200 år, og mange kan endnu huske hans far, der overtog gården i 1920.*

*Karl Ingemann Larsen døde i 1996 – 72 dage før han fyldte 100 år.*

*Mogens Larsen overtog gården i 1963.*



*Karl Ingemann Larsen som soldat*

## 14. Del Tilbage til Mosedefortet (fortsat)

Der kom Meningitis paa Fortet, nogenlunde paa samme Tid som dette med Friheden. Alle, som havde faaet fri, blev kaldt Hjem, for vi skulde vaccine-res. Saa da alle var kommet Hjem paa Fortet, fik vi Besked paa, at vi skulde stille i Kasematgangen med nøgen Overkrop, altsaa kun smaa Støvler og Benklæder. Lige foran mig stod en ca. 2 M høj, rigtig modbydelig Fyr, som ingen rigtig syntes om. Befalingsmændene var heller ikke glade for ham, det var ligesom, de var bange for ham, saa han kunde tillade sig meget, og det gjorde han.

Primierløjtnanten var den første, der blev vaccineret. Han kom ud paa Kasematgangen og sagde: "Soldater, det er kun et Loppestik", og da det var sagt, besvimeede dette store Menneske lige i Armene paa mig, og jeg svarede raskt: "Ork, er dette et Mandfold, som ikke kan taale et Loppestik? Send ham ud, hvis der bliver Krig, saa behøver Fjenden kun pege med Bøssepipen, saa falder han omkuld". Disse Ord røg lige ud af Munden, og vedkommende, som besvimeede, sagde: "96 har ret", og si-

den den Dag blev han et helt andet Menneske ligesom vi andre. Dette med Loppestykket var ikke et helt almindeligt Stik i Bagen, for vi maatte næsten alle gaa i Seng, da vi var blevet vaccineret. Der kunde lige blive Mandskab til Vagt, vi andre kunde bare holde Sengen, men næste Morgen var næsten alle oven Senge igen.

Der skete saa meget i Sommeren 1917. Vi fik en ny Kaptajn, som hed Bang. Han var Missionsmand, og han taalte ikke nogen Banden. Han kunde blive saa rasende, naar han hørte en bande, og det var ellers meget brugt. Det blev saa underligt, naar ikke de Bandede fulgte med, men vi var allesammen saa glade for ham. Han var som en Far for os, vi kunde alle sammen komme ind til ham paa Kontoret med Bekymringer, ja selvom det var Kærestesorg, kunde de bare komme. Kaptajnen sagde saa gerne: "Hvad har De saa at fortælle mig? Er det noget jeg kan hjælpe Dem med?" og saa kunde de fortælle, hvad der var paa Hjerte. Det var saadan en blød Tone, ligesom om det var en Far, der spurgte. Hvis nogen havde gjort noget forkert, forlangte Kaptajnen deres Æresord paa, at det ikke gentoges, og paa dette Tidspunkt var ens Æresord noget, der betød meget. Kaptajn Bang gjorde ogsaa saa meget andet. Vi fik lov til at spille Fodbold, og der blev ogsaa en del Sang, hvor han og Løjtnant Jacobsen spillede Violin, og vores gamle Chef spillede paa Cello, saa der blev af og til saadan nogle hyggelige Aftener.

Men der var ogsaa alvorlige Ting, blandt andet en tysk Zeppeliner, der dukkede op ude i Horisonten, og alle Mand blev kaldt til Kanonerne.



Vores Luftkanon blev ladet med Skarpt klar til Affyring. Zeppelineren havde de i Kikkerten, men inden de maatte skyde, skulde de telegrafere ind til Krigsministeriet om Situationen, og da de fik Besked, var Zeppelineren paa Tilbagetog og forsvandt saa ude i Horisonten. Da dette var overstaaet, blev alle Mand kaldt til Opstilling udenfor, og saa kom Kaptajn Bang og talte til os. Saavidt jeg husker, sagde han: "Soldater, saa nær var vi, at hvis vi havde faaet skudt det første Skud, saa var vi vel i Krig". Alt dette fulgte jeg meget nøje, for jeg af Ordonnans sammen med Chefens Oppasser, og vi skulde staa nær Chefen, hvis der skulde bringes Besked videre. Der blev ogsaa lavet et nyt Batteri paa to nye 120 Mm Haubitser, Støberiet af Kanonstillingerne lavede vi Soldater.



120 mm Haubitser

Jeg var ogsaa med at blande Cementen, og da det var færdigt, blev de 2 Haubitser stillet op, og saa blev der ogsaa holdt Vagt ved Batteriet. Da der var

gaaet et stykke Tid, skulde de indskydes, og da var jeg ogsaa med som Ordonnans. Haubitserne stod i en Lavning, saa de ikke kunde ses fra Vandet. De skød i en Bue op, og Projektilet faldt saa ned ved Maalet. Skiven, som de skulde ramme, var i et Tov, 200 M bagefter en Fiskerbaad. Fiskerne var ikke saa glade for dette. Paa Fiskerbaaden var der saa en Telegrafist, som signalerede ind og meldte Skivens Position, og ved Haubitsen var der en Korporal, som indstillede den til skudklar. Det første Skud faldt ca. 60-90 M bag Skiven, det andet Skud faldt ca. 60-80 M foran Skiven, og det tredje Skud ramte Skiven. For hvert Skud, der blev affyret, blev der fra Fiskerbaaden signaleret ind til Batteriet om, hvor Skuddet faldt, og paa den Maade kunde Haubitsen saa indstilles. Paa Haubitsen var der en Skala, der kunde stilles saa og saa meget til Siderne. Alt dette havde vi menige Soldater da ogsaa lært, for hvis Korporalen, som ellers indstillede den, blev skudt eller kom til skade, kunde vi træde i hans Sted, hvordan det saa var gaaet. - Forhaabentlig godt. Vi havde 2 Pansergranater, som gennem-bryder Skibet eller Granatkardæsk, som springer i Luften, og Granatsplinterne falder ned over Skib og Mandskab. Senere paa Sommeren blev der saa lavet et Haubitsbatteri til, paa 2 Haubitser. Dette var jeg ogsaa med til, men det blev kun til Jordarbejde. Jeg vil lige meddele, at jeg kun har skudt med Salonbøsse, i alt 15 Skud, som Soldat. Ja, Sommeren 1917 gik, og saa om Efteraaret vilde Løjtnant Arling have, at jeg skulde lære at bokse, for han kunde bokse, og saa vilde han lære mig det. Saa der gik Vinteren 17-18 med det. Løjtnant Arling havde fundet sig en Pi-

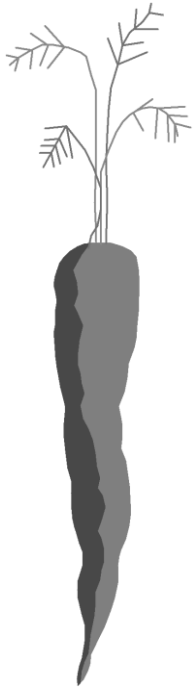
ge, som boede i Solrød Strand. Hun boede i et Sommerhus langt hen paa Tiden og tidligt Foraar. Der blev fyret med Brænde, saa jeg kørte tit derud paa Cykel, for der skulde saves Brænde og bæres ind, og saa fik jeg Kaffe og tit Mad, nar jeg var derude, og ogsaa Røg. Pigen var saa flink ved mig, men det var næsten blevet alt for meget, for som Løjtnant Jacobsen sagde: "96, De er næsten aldrig hjemme mere", og dette maatte jeg indrømme. Dette med Løjtnant Arlings Pige holdt op hen paa Sommeren 1918, saa fik jeg lidt mere tid til at være paa Fortet, der var blevet mere Ro.

Men om Sommeren 1918 blev Kaptajn Bang flyttet fra Mosedefortet, og vi fik vores gamle Chef igen. Og saa efter den tørre Sommer 1917, hvor der næsten intet var at købe, spurgte Kaptajnen og Løjtnant Jacobsen 890 og mig, om vi vilde passe et Stykke Jord, saa der blev dyrket Grøntsagen og Kartofler. Det vilde vi gerne. Saa vi lejede et Stykke Jord af Andersen paa Hovgaard i Mosede. Det laa i Skellet til en stor Grøft, hvor der løb meget Vand, saa vi kunde vande Havesagerne. Der var ogsaa en Mergelgrav fuld af Vand, og der havde de Ællinger, ca. 20-25 Stykker, som vi to ogsaa skulde passe. Saa jeg havde hele Tiden nok at foretage mig, naar jeg ogsaa var meget hjemme i Rerslev.

(fortsættes i næste nummer)







## KLIMA – TILTAG,

friske og spændende grøntsager fra  
Søren Wiuff, Lammefjorden

**få bragt en sæk af sæsonens grønt  
til din dør for 100,- kr.  
du køber kun, når du har lyst og behov.**

Du vil hver uge pr mail få oplyst, hvad sækken indeholder og kan tage stilling til, om du vil købe. Du bekræfter køb senest torsdag og får sækken fredag, så du kan boltre dig i weekenden.

Vi skal jo alle hjælpe til på klimafronten. Dette tilbud er en mulighed for at spise med god samvittighed fordi: grøntsager giver meget mindre CO2 aftryk end kød og vi sparer emballagen (sækken genbruges).

Kontakt Johannes Thulesen på mail [J.thulesen@live.dk](mailto:J.thulesen@live.dk)  
eller ring 27 63 16 66. Herfra kører det pr. mail og netbank.

### De kære børn – i skole

#### *Thomas, hvad er 3 + 4 ?*

*Læreren prøvede at være pædagogisk... - "Thomas, hvad er 3 + 4 ?" - "Syv!"  
- "Fint, så får du 7 karameller."*

*Og hun fortsatte.... - "Lille Per, hvad er 2 + 5 ?" - "Hundrede?"*

#### *Skolelærere løn*

*I skolen.... - "Hr. lærer får skolelærere løn?" - "Ja det gør de da!" –  
"Det er da uretfærdigt! Det er jo os der gør alt arbejdet!"*

## Torsk i pasta

Skær 400 g torskefilet i små terninger. Kom dem i en skål og pres lidt citronsaft over. Lad stykkerne trække hermed i en halv time. Svits 1 hakket løg og 1 fintskivet gulerod i lidt smør i en gryde. Tilsæt 150 g pillede rejer og 1 dl æblejuice.

Lad det koge i 2-3 min.

Bland fisketerninger i og kog endnu 5 min. Bland 2 dl syrnet fløde (9 %) i og smag til med salt og peber. Kog 300 g tørret pasta efter anvisning på emballagen. Vend fiskeblandingen i den kogte, afdrippede pasta.



## INDBAGT SVINEMØRBRAD

(4-6 pers.)

1 svinemørbrad, ca. 450 g,  
2 spsk. smør,  
salt, peber.

**Endvidere:**

200 g hakket kalvflæsk,  
½ tsk. salt,  
2 spsk. hvedemel,  
1 lille æg,  
½ dl mælk,  
½ tsk. timian,  
¼ tsk. peber,  
1 spsk. revet løg,  
60 g hk. champignon,  
1 hel butterdejsplade.

**Tilbehør:**

4-6 mellemstore kartofler,  
2 persillerødder,  
4 gulerødder,  
3-4 spsk. olivenolie,  
1 tsk. smuldret salvie,  
groft salt.

**Krydderurtesovs:**

3 dl syrnet fløde 9 %,  
¼ dl klippet dild,  
1 dl finthakket persille, salt.

Opvarm ovnen til 200°.

Afpuds mørbrad. Brun den hurtigt på alle sider i smør. Krydr med salt og peber. Fold butterdejen ud, ca. 20 cm bred og som mørbradens længde. Rør det hakkede kød med saltet. Rør derefter de øvrige ingredienser i. Læg farsen midt på dejen, på langs. Placer mørbrad ovenpå. Smør lidt af farsen over mørbraden, så den dækkes. Pak dejen om mørbrad og fars. Lægges med sammenføringen nedad på plade med bagepapir. Bages midt i den varme ovn i ca. 40 min. Skrub kartoflerne rene. Skær dem i grove stykker og dup dem tørre. Skræl rodfrugterne og skær i grove stykker. Steges møre og gyldne i olien, 20-25 min. Krydr med salvie og salt.

**Krydderurtesovs:** Rør sammen og smag til med salt.



## MEDISTERPØLSE OG KARRYKÅL

500 g medisterpølse  
2 spsk. olie

**Karrykål**

1 stort løg  
1 hvidkålshoved  
4 spsk. mild karry  
4 spsk. olie  
200 g langkornede ris  
Vand  
Sojasauce  
Peber

**Tilbehør**

Sød chilisaUCE

**Karrykål:** Pil løget og hak det. Skær kålen i kvarter. Skær stokken fra og hak den fint. Skær resten af kålen i tynde strimler. Steg løg og karry i olien ved god varme i 1 min. Tilsæt risene og steg det hele under omrøring i yderligere 2 min. Tilsæt kålen, hæld 6 dl vand på og bring det hele i kog. Vend det rundt, dæmp varmen og lad retten simre under låg i ca. 20 min. Smag til med sojasauce og lidt peber.

**Medisterpølse:** Steg pølsen i olien på en pande over middelstærk varme i 8-10 min. på hver side.

## LYKKEN ER...



at vente på én, man holder af.

## Koteletter med karry

4-6 svinekoteletter.

**Sauce:** 4 store løg, 4 store æbler, 75 g margarine (mindre kan gøre det), 1 spsk karry (mængde afhængig af hvor stærk den er, red.), 4 dl bouillon, 10 tørrede abrikoser, ca. 1 spsk sukker, salt, saften af en citron.

**Tilbehør:** løse ris (og evt. en skål grøn salat og flutes, red.)

Koteletterne brunes og lægges i et ovnfast fad. Løg og æbler skæres i tern, brunes i margarine, hvorefter karry tilsættes og brændes af. Bouillon og abrikoser tilsættes. Sauce smages til med salt, sukker og citronsaft og hældes over koteletterne. Fadet dækkes med et stykke stanniol (eller låg, red.) og sættes midt i en 200° varm ovn i 20-30 min. (red.).

## Marcipan-snegle

Her er noget, der går rigtig hurtigt. Begynd med at tænde for ovnen, så den er parat.

(ca. 6 stk.)

1 plade  
butterdej  
2 spsk.  
sukker  
ca. 50 g groftrevet  
marcipan

1. Tø dejen op, og rul den ud, så den nærmest bliver kvadratisk og lidt større på begge leder. Drys med sukker og revet marcipan, og rul den meget løst sammen.  
2. Skær 2-3 cm tykke skiver på skrå af rullen, og læg dem på bagepladen. Fold snipperne ind og saml sneglene lidt.  
3. Bag kagerne ved 210 gr. i ca. 12 min., eller til de er lette og gennembagte.



## Bagte kartofler med grønt fyld

6-8 store bagekartofler.

**Fyld:** 200 g hakket spinat eller grønkål (gerne frost), 200 g sandwichskinke, 2 æg, 2 spsk. rapsolie, salt, peber, revet muskatnød.

**Salat:** Ca. ¼ kinakål, 2 gulerødder, 6 spsk. olivenolie, 1-2 spsk. vineddike, oregano, salt, peber.

Vask og skrub kartoflerne omhyggeligt. De skal være så rene, at man får lyst til også at spise skrællen. Pak kartoflerne ind i alufolie hver for sig og bag dem i ovnen ved 200° i ca. 45-55 min., til de er helt møre. Del kartoflerne på langs og udhul dem med en ske. Mos den udskrabede kartoffelmasse med optøet, afdrøppet spinat eller grønkål og rør blandingen med fintstrimlet skinke, æg, olie, salt, peber og muskatnød. Kom fyldet tilbage i de tomme skaller og bag de nu halve kartofler i yderligere 10-15 min. ved 200°, til alt er gennemvarmt, og overfladen er let gylden.

**Salat:** Snit kålen fint og riv gulerødderne groft. Rør en marinade af olie og vineddike, smag til med oregano, salt og peber og vend kål og gulerødder heri. Server salaten til de ovnvarme kartofler.



## Nudler med kylling

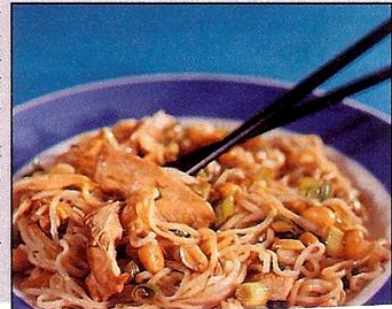
Denne klassiker fra det orientalske køkken egner sig fint til den lille husholdning.

1 fed hvidløg ● 1 kyllingebryst skåret i strimler ● olie ● 30 g bønespirer ● 1 spsk sojasauce ● 2 forårsløg ● 1 portion nudler ● 1 spsk peanuts ● salt og peber  
Tilbehør: Brød

Svits det finthakkede hvidløg i lidt olie på en pande sammen med kyllingebrystet. Tilsæt bønespirer, sojasauce og de fintsnittede forårsløg. Steg ved høj varme i ca. 5 min.

Kog nudlerne som angivet på emballagen og kom dem i panden sammen med peanuts.

Smag til med salt og peber og server retten med brød.



## Lav dit eget fiskekrydderi

2 spsk. havsalt  
5 sorte peberkorn  
1 tsk. fennikelfrø  
1 peperoncino (lille tørret chili)  
1 tsk. frysetørret purløg eller persille

Kom det hele i en morter, og findel det. Opbevar det i en tætsluttende beholder, og brug det til fiskeretter.

## KARRYKASSEROLLE med kokos og sølvbede

4 store skalotteløg  
50 g smør eller margarine  
650 g hakket kalv og flæsk  
1 stort madæble  
6 blade af sølvbede  
3 spsk. karry  
25 g mel  
4 dl kalvebouillon  
1 dl kokosmælk  
2 spsk. mangochutney  
2 tsk. sukker  
salt

### Tilbehør

Vilde ris blandet med almindelige og reven kokos

Skær skalotteløgene i både og svits dem i fedtstoffet. Tilsæt kødet og svits videre. Skær æblet i terninger og sølvbederne i strimler og kom dem i gryden. Tilsæt karry og mel og lad det simre lidt med. Tilsæt bouillon, kokosmælk, sukker, salt og mangochutney. Kog retten i 10 min.



## FISKEPATÉ MED SENNEPSDRESSING

Tilberedes dagen før brug.

300 g torskefilet uden ben, 350 g fersk laks uden skind og ben, 1½ tsk. salt, 1 løg, 2 æg (str. M/L), 2 spsk. kartoffelmel, 1½ spsk. hvedemel, 2 dl fløde, ½ tsk. peber.

### Sennepsdressing

200 g græsk yoghurt 10 %, 2 spsk. grovkornet sennep, 2 spsk. dijonsennep, 1 nip gurkemeje, salt.

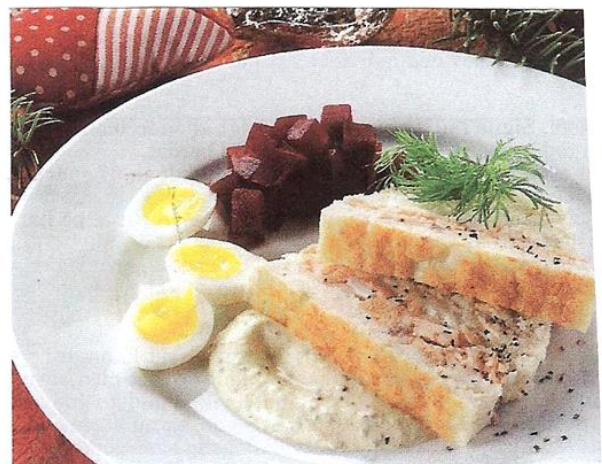
**Tilbehør:** 12-16 vagtelæg, syltede rødbeder.

**Pynt:** Dildkviste.

**Paté:** Kom torsk skåret i mindre stykker, salt og løg i en foodprocessor og kør, til det er finthakket. Rør æg og de to slags mel i. Rør derpå fløde og peber i. Skær laksen i ½ cm tykke skiver. Fordel halvdelen af fiskefarsen i en smurt form (ca. 1,2 l). Læg herefter lakseskiver ovenpå i et jævnt lag og slut med fars. Bag pateen i vandbad i en 180° varm ovn i 45-50 min. Lad den afkøle og sæt den i køleskab i 1 døgn.

**Sennepsdressing:** Rør yoghurt, de to slags sennep og gurkemeje sammen. Smag til med salt.

**Tilbehør:** Kog æggene i 3 min. Hæld koldt vand på, lad dem afkøle og pil dem.



## TILLYKKE

Vinderen af nr.  
129's  
krydsordsopgave:



**Karla Lindstrøm Pedersen**

Thorsager 26 I  
2640 Hedehusene

Løsning: Rejen



Kunne du tænke dig at vinde 50 kr., og er du under 15 år og bor i Tingstedets distrikt, så send løsningen til [nissemor@cafeer.dk](mailto:nissemor@cafeer.dk) eller læg den i postkassen på **Tingstedvej 16** hos **Gurli Kjep**, senest d.15.11.2013









Navn: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Alder: \_\_\_\_\_

Løsning: \_\_\_\_\_

Mit yndlingsdyr: \_\_\_\_\_

LITER	1	AD-SKIL-LIGE			PIGE-NAVN
SOLGT					
JAM-MER					
SKIBS-EJER					
			2		
STYKKE				DRIVE	
SYD		BESIDDE		3	
					
STORT LAND I ASIEN					SAND-FYLDTE OM-RÅDER
RØG			BJÆFFE		
					
AFRI-KANER	4				
AF					
SPA-NIEN					
		TIDS-MÅLER			
BOLD					
					5



## REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

2640 HEDEHUSENE

### **Kirkeklubben i Reerslev**

Den 24. oktober og den 28. november er foredragsaftener i Reerslev kirkeklub:

I 200-året for Søren Aabye Kierkegaards fødsel, har vi i Reerslev tænkt os, at markere året med at give et indblik i den store filosofs univers og til det formål har vi allieret os med Kierkegaard specialisten og filosofen Henrik Bandak..

Henrik Bandak er en anerkendt filosof, der beskæftiger sig med Kierkegaards univers på en særegen og utraditionel måde. Han er skarp, vittig og underholdende, så vi ser frem til en aften med debat og svar på tiltale.

Jens Glebe-Møller er professor emeritus, dr.theol og tidligere dekan på det Teologiske Fakultet ved Københavns Universitet. Jens Glebe-Møller er kendt som en meget vidende og fremragende forelæser. Desuden har Jens Glebe-Møller udgivet et utal af bøger over et bredt forskningsfelt. Hans forskning spænder fra Jürgen Habermass, til Ludvig Wittgenstein og i de senere år har han kastet sig over oplysningstidens filosoffer. Navnlig de danske oplysningsfolk i den tidlige oplysningstid, har med Glebe-Møllers forskning, fået ny international bevågenhed. Under foredraget vil Glebe-Møller fortælle om de markante mennesker der førte oplysningen til Danmark og deres betydning for kirke, stat og moderne tænkning.

Venlig hilsen  
Menighedsrådet





## REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

2640 HEDEHUSENE

### Arrangementer i Reerslev kirke og præstegaard.

Efterår 2013

- |                     |                  |   |
|---------------------|------------------|---|
| <b>24. oktober</b>  | <b>kl. 19:30</b> | Kirkeklubben i Reerslev. Foredrag v./H. Bandak: Kierkegaard og Gjentagelsen.    |
| <b>3. november</b>  | <b>kl. 17</b>    | Alle helgens dag. Særlig gudstjeneste med efterfølgende arrangement.            |
| <b>21. november</b> | <b>kl. 19.30</b> | Kirkeklubben i Reerslev. Filmaften TEMA: Om oplysningstiden!                    |
| <b>28. november</b> | <b>kl. 19:30</b> | Kirkeklubben i Reerslev. Foredrag v./J. Glebe-Møller: Struensee og Oplysningen. |
| <b>8. december</b>  | <b>kl. 16</b>    | Julekoncert i kirken.   |
| <b>11. december</b> | <b>kl. 17</b>    | Krybbespil med Minikonfirmander.  |
| <b>18. december</b> | <b>kl. 13:30</b> | Juledukketeater og trylleshow for de små.                                       |
| <b>19. december</b> |                  | Juleafslutning for ”Lærken”.  |
| <b>20. december</b> |                  | Juleafslutning for Reerslev Skole.  |
| <b>23. december</b> | <b>kl. 19:30</b> | De ni læsninger.<br>Særlig gudstjeneste med engelsk islæt.                      |
| <b>24. december</b> | <b>kl. 11:30</b> | Børne/Familiegudstjeneste.  |
| <b>24. december</b> | <b>kl. 14:30</b> | Juleaftensgudstjeneste  |
| <b>24. december</b> | <b>kl. 16</b>    | Juleaftensgudstjeneste  |
| <b>24. december</b> | <b>kl. 24</b>    | Midnatsandagt.  |
| <b>25. december</b> | <b>kl. 10</b>    | Julegudstjeneste  |

Kirkeklubben i Reerslev er åben for alle og er gratis.

Ved alle arrangementer i Kirkeklubben vil der blive serveret mad og drikke.

Tilmelding til arrangementerne kan være nødvendig af hensyn til planlægningen og bør derfor finde sted ca. 4 dage før afholdelse af det enkelte arrangement, hvis man vil være sikker på en plads. Tilmelding til sognepræst Peter Reumert tlf: 50 62 61 00 eller i præstegården i Reerslev.

Venlig hilsen  
Menighedsrådet



## REERSLEV SOGNS MENIGHEDSRÅD

2640 HEDEHUSENE

# Gudstjenester

13/10 2013 – 1/1 2014

*Der tages forbehold for ændringer*

Søndag den 13. oktober kl. 11.30  
20. S. e. Trinitatis Rebecca Rudd

Søndag den 20. oktober kl. 10  
21. S. e. Trinitatis Preben Hedegaard

Søndag den 27. oktober kl. 10  
22. S. e. Trinitatis Peter Reumert  
Kirkekaffe i præstegården

Søndag den 3. november kl. 10 og 17  
Alle Helgens Dag Peter Reumert  
Med efterfølgende arrangement i kir-  
ken kl. 17.

Søndag den 10. november kl. 10  
24. S. e. Trinitatis Preben Hedegaard

Søndag den 17. november kl. 10  
25. S. e. Trinitatis Peter Reumert

Søndag den 24. november kl. 11.30  
Sidste søndag i kirkeåret  
Marie Louise Østergaard Hansen

Søndag den 1. december kl. 11.30  
1. S. i advent Finn Risum

Søndag den 8. december kl. 10  
2. S. i advent Peter Reumert  
Kirkekaffe i præstegården  
**JULEKONCERT KL. 16**

Søndag den 15. december kl. 10  
3. S. i advent  
Marie Louise Østergaard Hansen

Søndag den 22. december kl. 10  
4. S. i advent Preben Hedegaard

Tirsdag den 24. december kl. 11.30  
Familievenlig gudstjeneste  
Juleaften kl. 14.30 og 16  
Peter Reumert

Onsdag den 25. december kl. 10  
Juledag  
Marie Louise Østergaard Hansen  
Kirkebil fra Ansgarkirken kl. 9.30

Torsdag den 26. december  
Juledag Ingen gudstjeneste i Reerslev  
**Kirkebil til Ansgarkirken kl. 9.30**  
**Ansgarkirken kl. 10**  
Finn Risum

Søndag den 29. december kl. 10  
Julesøndag Peter Reumert

Onsdag den 1. januar kl. 15.30  
Nytårsdag



# AKTIVITETSKALENDER: oktober 2013 til april 2014

Dato	Kl.	Aktivitet	Sted	Arrangør
Ons 16/10	18.30	Menighedsrådsmøde	Servicebyggn.	MHR
Tors 24/10	19.30	Foredrag, Kierkegaard og Gjentagelsen ved H. Bandak <u>Tilmelding senest d. 20/10 til Peter Reumert, tlf. 5062 6100 eller i præstegården</u>	Præstegården	Kirkeklubben
Fre 25/10	19	Café aften. <u>Tilmelding</u>	HUSET	Café
Lør 26/10	14	Lokaludstilling	Hedehuset	HUMLEN
Søn 27/10	11	Lokaludstilling	Hedehuset	HUMLEN
Man 28/10	13.30	Tøjparty, Anna's Mode	HUSET	HHF & ÆK
Man 4/11		Virksomhedsbesøg, Tvedemose Champignonfabrik, Pris: 50,- kr. <u>Tilmelding senest d. 30/10, tlf. 4656 0673</u>	Bårse, Lundby	HHF & ÆK
Lør 9/11	13	Fernisering, Lisbeth Rysse	Hedehuset	HUMLEN
Man 11/11	19-21	Vælgermøde	HUSET	HUSET m.fl.
Ons 13/11	18.30	Menighedsrådsmøde	Servicebyggn.	MHR
Tors 21/11	19.30	Filmaften, TEMA, Om oplysningstiden <u>Tilmelding senest d. 17/11 til Peter Reumert, tlf. 5062 6100 eller i præstegården</u>	Præstegården	Kirkeklubben
Man 25/11	19	Julehygge og banko, Pris: 50,- kr. + pakke <u>Tilmelding senest d. 20/11, tlf. 4656 0673</u>	HUSET	HHF
Tors 28/11	19.30	Foredrag, Struensee og Oplysningen ved J. Glebe-Møller <u>Tilmelding senest d. 24/11 til Peter Reumert, tlf. 5062 6100 eller i præstegården</u>	Præstegården	Kirkeklubben
Fre 29/11	17	Juletræstænding	HUSET	LL + Café
Lør 30/11		Julestue	Skolen	LL, FTK mfl
Søn 8/12	16	Julekoncert	Kirken	Kirken
Ons 11/12	13	Julefrokost	HUSET	ÆK
Ons 11/12	17	Krybbespil med Minikonfirmander	Kirken	MHR
Ons 18/12	13.30	Juledukketeater og trylleshow for de små	Kirken	MHR
<b>2014</b>				
Man 3/2	13	Foredrag om øjne. Pris: kr. 100,- inkl. snitter og kaffe. Mænd velkomne. <u>Tilmelding senest d. 28/1, tlf. 4656 0673</u>	HUSET	HHF
Man 7/4	19	Generalforsamling. Pris: kr. 50,- <u>Tilmelding senest d. 31/3, tlf. 4656 0673</u>	HUSET	HHF

## Forkortelser:

<b>FTK</b>	Reerslev Fritidsklub	<b>RIF</b>	Reerslev IF	<b>RSF</b>	Reerslev Skytteforening
<b>MHR</b>	Reerslev Menighedsråd	<b>Café</b>	Landsbylaugets Café-Udvalg	<b>LL</b>	Landsbylauget
<b>HHF</b>	Husholdningsforeningen	<b>HUSET</b>	Reerslev forsamlingshus	<b>ÆK</b>	Reerslev Ældreklub