



Den Danske Forening HEIMDAL

36 AUSTIN STREET NEWSTEAD QLD 4006

Contact details: 0437 612 913

www.danishclubbrisbane.org



Queen Margrethe II, who turned 80 on April 16th

Photo: Per Morten Abrahamsen

Medlemsblad

Newsletter for the Danish Association Heimdal Established 1872

Contributions

We would love to share your news and stories. You are welcome to send emails with stories, news and photos to the editor for publication. The closing date for the next issue is the **15th May 2020**. We reserve the right to edit or not publish your contribution. Any material published does not necessarily reflect the opinion of the Danish Club or the Editor.

Editor: Julie Winther Email: julie.winther8@gmail.com

Webmaster: Peter Wagner Hansen

Phone: 0423 756 394

Skype: [pete.at.thebathouse](https://www.skype.com/people/pete.at.thebathouse)

Email: admin@danishclubbrisbane.org

Follow us on Facebook and Instagram:



Danish Club Brisbane



Danishclubbrisbane

Forsiden: Dronningen i sit arbejdsværelse på Fredensborg Slot. Rummet, som også var arbejdsværelse for Dronning Ingrid, stod oprindeligt i hvidt og guld, men i 1999 fik Dronningen stuen malet om efter de oprindelige røde farver. ”Hvis man giver et lille rum en kraftig farve, så er det pludselig ikke så lille. Det ophæver begrænsningen i rummet”, har Dronningen fortalt om restaureringen af arbejdsværelset.

Important message for our members

Due to the regulations put in place by the Australian government in response to Covid-19, the upcoming Cafe Danmark on April 24th has been cancelled.

Your health and happiness is of great importance to us and we are looking forward to seeing you again when it is safe to have another Café Danmark.

We will keep you updated on the status of future Danish Club Brisbane events through our website, Facebook and Instagram.

If you are desperate for licorice, we are happy to send you a parcel by Australia Post (you'll have to pay the postage).

If you need other Danish goodies, we are planning a market day at the club on **Sunday 10th May from 11 am to 2 pm** – check updates by email, website, Facebook and Instagram.

Please check out the price list on the following page and place an order with Lone on: hoimark.schmidt@bigpond.com



Danish beer, snaps, chocolate or licorice?



Price list

Beer

Tuborg Green 24x33 cl (bottles)	\$65
Tuborg Classic 24x33 cl (cans)	\$60
Tuborg Gold 24x33 cl (cans)	\$65
Tuborg Julebryg 24x33 cl (cans)	\$65
Carlsberg Black Gold 24x33 cl (cans)	\$65
SKOVLYST 15x50cl (bottles)	\$75
SKOVLYST Gift pack 4x50cl	\$20

Snaps

Taffel (Rød Aalborg) 100 cl	\$75
Jubilæum 100 cl	\$75
Brøndum 70 cl	\$55

Other

Gammel Dansk 100 cl	\$75
Faxe Kondi 24x33 cl (cans)	\$35
Royal Non-alcoholic beer 24x33cl	\$35

BEER AND SNAPS ONLY AVAILABLE TO MEMBERS OF THE DANISH ASSOCIATION HEIMDAL

Chocolate, licorice and other goodies – mainly from Denmark

Anthon Berg Opera Mints 350 g	\$ 12	Pingvin Stangmix 300 g	\$ 7
Bon-Bon Lossepladsen 125g	\$ 4	Pingvin Hit Mix 375 g	\$ 8
Haribo Matador Mix 500 g	\$ 12	Pingvin Finsk Lakrids 130 g	\$ 4
Haribo Super Piratos 425 g	\$ 12	Pingvin Heksehyl 375 g	\$ 8
Haribo Click Mix 425 g	\$ 12	Pingvin Lakridsflip 125 g	\$ 4
Haribo Matador Mix Dark 585 g	\$ 12	Fazer Tyrkisk Peber 150 g	\$ 4
Pingvin Blanding 300 g	\$ 7	Ga-Jol Blå, gul, sort 2x23 g	\$ 3
Pingvin Blue Jeans 250 g	\$ 7	Larsen Makrel i tomat	\$ 2
Pingvin Poletter 250 g	\$ 7	Viking Herring onion	\$ 8

INFO FOR MEMBERS

- Steen Selmer is our local representative for Danes Worldwide – contact him via queensland@rep.danes.dk
- A reminder that the 31st August 2020 is the deadline for reacquiring your Danish citizenship. Read more on: <https://australien.um.dk/en/travel-and-residence/documents-and-fees/danish-citizenship/dual-citizenship/>



Image by Gørrit Krumsø

Image by Gørrit Krumsø

Image by Gørrit Krumsø

HANSEN'S
Æbleskiver

Be transported to Denmark with a plate of traditional Danish Æbleskiver. Follow Hansen's Æbleskiver on facebook or instagram for updates on upcoming market events in Brisbane.

  Email: hansensaebleskiver@gmail.com

Get all your Danish Baked Goodies from Britt's Bakery at Café
DANMARK

4th Friday of each month



Authentic Danish Pastry & Organic Bread Products

Kringler, Smørtærter, Kanelstænger, Birkes, Rundstykker,
Fuldkornsrugbrød,

Kransekagekonfekt, Småkager, Knækbrød og bagerens dårlige øje.

For information, order forms and delivery details, go to our
website:

www.brittsorganic.com.au

Unit 5/10 Energy Crescent, Molendinar QLD 4214

Phone: 07 5571 6881 Fax: 07 5571 6947

Email: brittsorganic@gmail.com

FOR THE NEXT CAFE
DANMARK

**Please consider a
stint as volunteer
on cafe' nights,
many hands make
light work!**

EMAIL:
PRESIDENT@DANISHCLUBBRIS
BANE.ORG

St Bededag og hveder

St. Bededag er en dansk helligdag, som altid falder på den 4. fredag efter påske (8. Maj 2020).

I gamle dage var der mange mindre helligdage, som var særligt tilegnet bod og faste. De forsvandt undervejs, men Hans Bagger, som var biskop for Sjælland, indførte St Bededag i 1686.

Dagen blev indvarslet med stormindringning fra alle kirker, hvilket betød ingen udskænkning i kroer og værtshuse, ingen handel på markedspladserne – alle skulle møde i kirken næste morgen udhvilede og ædru.

Bagerne måtte heller ikke arbejde St Bededag og de bagte derfor ekstrastore hveder, som kunne opvarmes næste dag. Men folk foretrak at spise dem aftenen før St Bededag og sådan er det den dag i dag.

Opskriften på hveder er fra www.arla.dk (Karolines Køkken):

HVEDER (15 stk)

Ingredienser

- 400 g hvedemel (ca. 6½ dl)
- 100 g sigtemel (ca. 2 dl)
- 100 g koldt smør
- ½ tsk groft salt
- 1 spsk sukker
- 2 dl lunken mælk
- 50 g gær
- 2 sammenpiskede æg (str. mellem)

Pensling: sammenpisket æg

Bagetid: Ca. 15 min. ved 200°.

Ristning: Ca. 7 min. ved 250°.

Bland hvede- og sigtemel sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt salt og sukker. Lun mælken (lillefingervarm) og rør gæren ud heri. Hæld mælk og æg i melblandingen og slå dejen godt sammen. Dæk skålen med fx et låg og lad dejen hæve et lunt sted i ca. 45 min. Tag dejen ud på et meldryset bord og ælt den godt igennem. Del dejen i 15 stykker og tril dem til boller. Læg bollerne tæt sammen i en smurt bradepande eller et ovnfast fad (ca. 16 x 28 cm) og lad dem hæve tildækket i ca. ½ time. Pensl bollerne med æg og bag dem midt i ovnen. Server dem varme med koldt smør.

Ny mønt i anledning af dronningens fødselsdag



Foto: KRISTIAN DJURHUUS/Kristian Djurhuus /

AF [ASTRID STURLASON](#)

I anledning af Dronning Margrethes 80 års fødselsdag den 16. april udsender Nationalbanken en erindringsmønt.

Mønten udkommer som en 500-kronemønt i sølv med et portræt af dronningen i profil vendt mod højre. Portrættet er udført af billedhugger Lis Nogel.

Desuden udkommer en 20-kronemønt til almindelig cirkulation og en 20-kronemønt i en proofversion, hvor motivet fremstår meget skarpt.

Der er tradition for at udgive erindringsmønter i forbindelse med særlige begivenheder i Kongehuset som eksempelvis tronskifte, regeringsjubilæum, bryllup, sølv- og guldbryllup samt runde fødselsdage.

Som på almindelige 10- og 20-kronemønter har erindringsmønter på forsiden et portræt af regenten. Forskellen består i, at der ofte til erindringsmønter er tale om et portræt udarbejdet til lejligheden.

Alle mønter kan købes fra den 16. april og er lovligt betalingsmiddel og kan indløses i Nationalbanken til den pålydende værdi.

(kilde: Finanswatch.dk)