

June 2020



Medlemsblad

Newsletter for the Danish Association Heimdal
Established 1872

Den Danske Forening

HEIMDAL

36 AUSTIN STREET NEWSTEAD QLD 4006

Contact details: 0437 612 913 www.danishclubbrisbane.org

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 **17 June 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



Thanks to Tove Vine for the lovely photo – and Mågestellet

Important message for our members

Due to the regulations put in place by the Australian government in response to Covid-19, Cafe Danmark is still cancelled. We don't expect it will be possible to be up and running by 26 June but will let you know as soon as it is safe to have another Café Danmark.

Our annual St Hans bonfire event at the Viking site at Petrie will not go ahead.

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 pay the postage).

If you need other Danish goodies, we are planning a market day at the club on **Sunday 14 June from 11 am to 2 pm** – check updates by email, website, Facebook and Instagram.

Check out the price list and be tempted to place an order with Lone on hoimark.schmidt@bigpond.com or scan or photo and send to 0498 118 905.

Hvorfor fejrer vi pinse?

Pinse kommer af græsk πεντηκοστή *pentēkosté*, der betyder "halvtredsindstyvende" (dag efter påske) og er en kristen højtid, der holdes årligt til minde om Helligåndens komme.

Ifølge beretningen i Apostlenes Gerninger kapitel 2 skete det ti dage efter Kristi Himmelfart, at apostlene var samlet for at fejre den jødiske højtid Shavuot, da der pludselig kom "en lyd som af et kraftigt vindstød" og *tunger som af ild* kom til syne og sætter sig på hver af dem. De blev derefter fyldt af Helligånden og begyndte at "tale på andre tungemål", hvorved de kunne gøre det kristne budskab forståeligt for de jøder fra mange forskellige verdensdele, der var i Jerusalem - denne episode kaldes normalt "pinseunderet". Pinsen regnes således traditionelt for den kristne kirkes fødsel.

Pinsekirken har taget navn efter netop denne begivenhed, fordi den i særlig grad blandt de kristne trossamfund lægger vægt på tungetalen og de øvrige nådegaver, som Helligånden menes at udstyre de genfødte kristne med.

Pinsedag falder altid på den syvende søndag efter påske. Det betyder, at den tidligst kan falde på den 10. maj og senest på den 13. juni. Såvel pinsedag som den følgende dag, 2. pinsedag, er i Danmark helligdage. I 2020 falder pinsedag den 31. maj.

I forbindelse med pinsen er der tradition for pinsefrokost. Nogle bryggerier fremstiller en særlig pinsebryg i forbindelse med højtiden.

En gammel tradition foreskriver, at man pinsemorgen skulle gå ud af sit hus og feje ind mod døren, da man så ville samle lykke til huset resten af året.

(kilde: da.wikipedia.org)



JUNE MARKET DAY

Thank you to everyone who stopped by at the last pre-order market day event! It was wonderful to see familiar faces inside the club walls again. We hope everyone enjoyed some "hyggelig" Mother's Day lunches!

The next market day will be held on **Sunday June 14th, 11am - 2pm.** This is an opportunity to replenish your pantry and stock up on some Danish goods at the club. We will have all your favourites ready for collection. **PRE-ORDERS** must be placed to Lone, Britt's and Hansen's by the following dates:

Danish Club Brisbane

11 June Thursday: Pre-order **SMØRREBRØD and CHEESE**

At your earliest convenience: Pre-order **LICORICE, LOLLIES** (and for members only **BEER AND SNAPS**) so we can get it ready for your arrival.

Email your order form to Lone at lone@danishclubbrisbane.org

Britt's Organic Bakery

9 June Tuesday: Place order for home delivery of delicious **BAKED GOODS**

10 June Wednesday: Pre-order for pickup at the club

Bakery orders can also be collected at a special pickup time of 4-6pm on Friday June 12th.

Email your order form to Britt at brittsorganic@gmail.com

Hansen's Æbleskiver

13 June, 12pm Saturday: Pre-order traditional Danish **ÆBLESKIVER** from Hansen's Aebleskiver.

Place your order and schedule a pickup time on the website

<https://hansensaebleskiver.square.site/>

Questions: email Madeleine and Paul at hansensaebleskiver@gmail.com

Special Pickup Option: Britt's Bakery orders and Danish Club Licorice, lollies, beer and snaps orders can also be collected at a special pickup time on **Friday June 12th, 4-6pm.** The above order dates still apply.



NEED YOUR BREAD AND ROLLS FOR WEEKEND BREAKFAST?

SPECIAL PICK UP AT THE DANISH CLUB FRIDAY 12 JUNE FROM 4 – 6 PM

OR PICKUP ON MARKET DAY SUNDAY 14 JUNE FROM 11AM - 2PM

Pastries:	Price	Order		
Seven Sisters	\$11			
Kringle	\$16.50			
Cinnamon log	\$7.5			
Cinnamon scroll 2 pack	\$4.5			
Almond petit fours 350 g	\$10			
Breads and rolls:				
Danish breakfast rolls 10 pack	\$8			
Tebirkes 2 pack	\$3.5			
Rye soft grain	\$8			
Scandinavian rye	\$8			
Home delivery	\$14			
Name				
Delivery address				
Phone				

Unit 5/10 Energy Crescent, Molendinar QLD 4214

Phone 07 5571 6881 or 0414 706 688

www.brittsorganic.com

Email: brittsorganic@gmail.com



Image by Gareth Krumm



Image by Gareth Krumm

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



De danske kager er en fantastisk historie



EU har noteret kagerne som Danmarks bidrag til verdenskulturen

Kageruller i stedet for kokkeknive. Gær og mel i stedet for trøfler. Mens italienerne præsenterer deres verdensberømte parmaskinke, og franskmændene lukker op for en smagfuld camembert, trækker vi trumfkortene fra bageren: Napoleonskage, fragilité og wienerbasse. Fortegnelserne over og dokumentation af de danske gastronomiske fyrtårne er bogført på allerhøjeste sted i EU som Danmarks bidrag til den kulinariske verdenskultur

Rosenbrød og basser er det mest specielle ved dansk madkultur

Forskere i hele EU har lavet udredninger over, hvad der hæver en fødevarer op på et niveau, hvor den er speciel for sit lands madkultur. Det er sket på initiativ af de store madnationer Frankrig og Italien. Lande, der ser en stærk interesse i at bevare integriteten i deres berømte specialiteter. Kultur- og madhistorikeren Bi Skaarup og en dansk arbejdsgruppe har efterforsket det traditionelle danske køkken for at sætte navn på vores kulinariske solopræstationer.

»For en gammel bagerjomfru som mig var det enormt skægt, at rosenbrød, snegle, linser og napoleonshatte stod for den mest specifikke danske madkultur,« siger Bi Skaarup.

Men kød og ost da? Vores landbrugsprodukter!

De rager ikke op på samme måde, fordi Andelsbevægelsen ensrettede produktionen af landbrugsprodukter mod eksportmarkedet England. Det kom der en masse bacon og smør ud af. Også ostene blev lavet efter en standardiseret recept med ensartet kvalitet for øje. De små leverandører forsvandt.

Eksporten satte dagsordenen for landbruget, men bagerhåndværket fik lov at leve uforstyrret videre lige til de berygtede mix-blandinger vandt indpas i 1960'erne og udvandede begreberne om, hvad bagerbrød er. Siden har håndværket rejst sig igen med Emmery's og andre bannerførere i spidsen.

Kaffe og kage var højeste mode i 1800-tallet

Talentfulde bagere med ambitioner og udsyn står for den ene del af kageeventyret. Men der skulle en dynamo mere på, nemlig det Københavnske borgerskab med hatte, stokke, manerer, diskret charme, og hvad den privilegerede klasse nu ellers kendes på fra midten af 1800-tallet og 60-70 år frem.

Herrer og fruer i 1800-tallets bedre kredse havde brug for at gøre indtryk på hinanden. Naturligvis havde de stil, smukke hjem og fine dragter, men de havde også selskaber, og det sendte de rigtige signaler derhjemme i salonerne, når pigen serverede kaffen og den nyeste kreation fra konditoren for gæsten.

»Det voksende borgerskab hentede sin selvforståelse i selskabeligheden, den private fest var meget vigtig, konditoriet blev også flittigt brugt allerede i Søren Kierkegaards og H. C. Andersens København, det gav bageren og konditoren noget at arbejde med.

Wienerbrødet blev opfundet i 1843

1843 er et skelsættende år. En københavnsk bager havde været i Wien, hvor han havde smagt wienerske croissanter og fået licens til at fremstille det bløde brød i København

»Bageren kendte de sukkerglade københavnere, så han smed lige en klat remonce i croissanten, inden han rullede den sammen. Voilà! Det første danske wienerbrød. Og bageriet på Kultorvet kom til at hedde Wienerbageriet, som ligger der endnu.

Resten kender vi. En hær af basser, snegle, rosenbrød, overskårne, spandauere, hanekamme og chokoladeboller fulgte efter det første wienerbrødshorn og har gjort »danish« til et andet ord for kage i det store udland.

»Vi blev verdensberømte for vores wienerbrød, som er en efterligning af den wienerske croissant. Sådan er madlavning. Vi står på skuldrene af hinanden,« siger Bi Skaarup.

Hele den specielle danske bager-pakke består af andet end wienerbrødet. Der er rundstykkerne, det særlige danske franskbrød bagt med mælk, småkagerne og tør- og endelig flødeskumskagerne, som er et helt særligt kapitel.

Sarah Bernhardkage er dansk men kopieres i hele verden

Vi tror måske at fragilitéen og Sarah Bernhard'en er importeret til de kølige danske konditorier for at give dem et touch af parisisk boulevardstemning. Og det er sandt, at københavnere leflede for det franske. Men kagerne er ærkedanske. Sarah Bernhard-kagen blev skabt af den meget aktive konditor Steen på Amager, da den berømte franske primadonna en gang var på gæsteoptræden i København. Kagen bliver i dag kopieret i hele verden. Rubinstein-kagen har en tilsvarende historie, da den berømte klaver-virtuos gæstede københavn

I årene 1870 frem til 1910 væltede det op med interessante nyskabelser. Fragilité, der betyder skrøbelighed, risalamande, napoleonskage, kartoffelkage, hindbærsknitte, napoleonshat og Bi Skaarups favorit, gåsebryst, der er en af de få kager skabt uden for det københavnske konditorvækstlag. Hun mener, at kagen er fra Slagelse eller Næstved:

»Mange steder laver de den med lagkagebund, men det rigtige gåsebryst har bund af butterdej med sveske og flødeskum, der sammen laver noget vidunderligt næsten uartigt inde i munden.

Kransekagen er opfundet i det gamle Persien

Den danske kransekage er også speciel og berømt i hele verden. Den består af marcipan opfundet i det store muslimske kalifat med hovedsæde i det gamle Persien, nu Iran og Irak. Europæerne greb marcipanen i middelalderen og bagte småkager af den, senere gik den af mode, men i slutningen af 1700-tallet fandt en københavnsk konditor på at bage ringe af kransekage og modellere et overflødigshorn til et stort taffel. Sådan blev kransekagen til en dansk specialitet.

Kagernes historie er lige til at blive i godt humør af, så støt de gode bagere

»Kagernes historie er lige til at blive i godt humør af. Vi har gode forbilleder, selvom vi sad i arbejdsgruppen og begyndte at spørge os selv, om vi i Danmark overhovedet har noget som helst, der ikke er gået tabt i dårligt håndværk og ringe råvarer,« siger Bi Skaarup.

Vi har alle et ansvar for at støtte de gode bagere, dem der laver Sarah Bernhard'en på den helt rigtige måde. Livet er for kort til at spise dårligt, og Danmarks rekord som den mest fedtede nation, når det gælder mad, er ikke nogen sjov rekord, synes hun. Mange holder sig netop tilbage fra kagerne, som ikke pynter på taljemålet. Men det hjælper, når man holder sig til det helt sublime og lader stadset stå. »Det gælder om at tage det ene gode glas vin og det enkle stykke fyldt chokolade, der smager så godt, at englebasserne flyver rundt om hovedet. Jeg har efterhånden selv lært det,« slutter Bi Skaarup.

(kilde: Skrevet af Inger Abildgaard, Samvirke, February 2007)

Need a name for baby?

New names approved in Denmark for girls:

Aiaphilou, Ajsel, Amaliatusshaliha, Amalya, Anaztacia, Bodiana, Cahlina, Diddedarling, Elmirah, Everest, Isabellaelysa, Kristallyn, Mercury, Mettemeia, Normabell, Persephone, Smiley, Story, Svannhild, Yorkabel, Zozo.



And for boys:

Benit, Bjarkeizac, Brant, Brooks, Croc, Delaney, Galen, Givera, Ibraaheem, Julianvitus, Juseph, Kyler, Magnusdakki, Margon, Name, Nardo, Piphat, Rzgar, Seine, Slaven, Zenith



Getting ready for May Click&Collect Market Day (*photo: Madeleine*)

Nyt rådgivningstilbud fra Danes Worldwide: Sagsbehandling

Overvejer du at flytte tilbage til Danmark sammen med din udenlandske ægtefælle? Vil du gerne generhverve dit danske statsborgerskab? Eller fylder dit barn snart 22 år og skal søge om bevarelse af det danske statsborgerskab?

Når du skal ansøge inden for de nævnte og andre områder, kan processen virke uoverskuelig og forvirrende. Danes Worldwide vil gerne hjælpe med at fjerne tvivlen og præsenterer derfor sagsbehandling som en ny service. Mod en fordelagtig pris kan du nu bede vores in house-jurist, Karoline Blyt, om hjælp til at søge om blandt andet familiesammenføring, ophold for EU-borgere og bevarelse/bevis af dansk statsborgerskab. Karoline er uddannet jurist med speciale i udlændingeret og bruger sin specialviden til at hjælpe dig godt og trygt igennem ansøgningsprocessen.



Når du køber sagsbehandling, vil det altid inkludere:

- Et indledende møde, enten telefonisk eller fysisk, med juristen, hvor I gennemgår din sag.
- Svar på spørgsmål i forbindelse med udfyldning og indgivelse af ansøgningen.
- Juristen gennemgår ansøgningen og sikrer, at den er udfyldt korrekt.
- Gennemgang af al relevant dokumentation, som skal vedhæftes ansøgningen.
- Juristen agerer som partsrepræsentant mellem dig og den danske myndighed og sikrer en forståelig kommunikation.
- Overholdelse af alle deadlines under og evt. efter myndighedens sagsbehandling og afgørelse.

Den nye service er ment som et tilbud til dem, der har brug for ro og tryghed i ansøgningsprocessen. Vores medlemmer har således stadig mulighed for at få professionel vejledning og rådgivning i samme omfang som før. Sagsbehandling kan benyttes af medlemmer såvel som ikke-medlemmer, men medlemmer opnår en betragtelig rabat.

Here comes Pippi Longstocking (Tjolahopp tjolahej tjolahoppsan-sa)

The strongest 9 year-old girl in the world is 75 years old. Secretly, we all just wanted to be her. And if you didn't, we bet you had a friend who was your Pippi. Ready to roll out the gingerbread dough on the floor? Happy Birthday, Pippi Longstocking.

Longstocking basics

One day, Pippi with the pigtales moves into Villa Villekulla with her monkey, Mr Nilsson. She's the strongest girl in the world and can lift her horse, Lilla Gubben, with one hand. She makes excellent pancakes and knows everything. Friends Tommi and Annika live next door. She's got a sack full of gold coins and isn't afraid of anything.



Pippi fact

Her full name is *Pippilotta Viktualia Rullugardina Krusmynta Eframimsdotter Långstrump* (In English: *Pippilotta Delicatessa Windowshade Mackrelmint Ephraim's Daughter Longstocking*)

The beginning

The Pippi stories were written by Astrid Lindgren and began as a bedside story for her daughter. The first script was given to her daughter Karin on her 10th birthday in 1945.

Pippi's philosophy

"I have never tried that before, so I think I should definitely be able to do that"

Good to know

Pippi Långstomp is how she's known in Swedish. In French, she's *Fifi Brindacier*, in Iceland she's *Lína Langsokkur*. 長靴下のピッピ (*Nagakutsushita no Pippi*) in Japan, and *Pippi tất dài* in Vietnam.

How she says it

He's the strongest man in the world.'

'Man, yes,' said Pippi, 'but I am the strongest girl in the world, remember that.'

(source: www.scandikitchen.co.uk)

