

Aktiviteter Efterår 2010:

11. og 12. September Arbejdsweekend

02. og 03. Oktober Arbejdsweekend

Ons. d. 20. Oktober Rundvisning kl. 14.00 - 16.00
v. Birthe Andersen i samarbejde
med Sæby Turistbureau

23. og 24. Oktober Arbejdsweekend

06. og 07. November Arbejdsweekend

Ons. d. 24. November Juleafslutning for de aktive

04. og 05. December Arbejdsweekend

Torsdagholdet .

Alle dage mødetid fra kl. 9:00.

Du kan altid holde dig opdateret påwww.nellemanns-have.dk**Bestyrelsen:***Formand:*

Bo Simonsen. Kronen 18. 9300 Sæby.

Tlf. 98 31 41 57 Email: bb@simonsen.mail.dk*Næstformand:*

Poul Andersen. Kornblomstvej 28. 9300 Sæby.

Tlf. 98 46 74 14 Email: kornblomst28@city.dk*Kasserer:*

Birthe Andersen. Kornblomstvej 28. 9300 Sæby.

Tlf. 98 46 74 14 Email: kornblomst28@city.dk*Sekretær:*

Tove Kufa. Strandgade 12 . 9300 Sæby.

Tlf. 51 90 95 50 Email: tovekufa@hotmail.com

Ninna Olsen. Kløvermarken 7. 9300 Sæby.

Tlf. 98 46 33 68

*Æblebladet.***Nellemanns Haves fremtid.**

Som nogle af jer måske har set i dagspressen, har der været en del debat om den økonomiske fordeling af de penge, som Frederikshavn Kommune stiller til rådighed for det "Grønne område".

Vi blev bekendtgjort med, at al tilskud til Nellemanns have ville bortfalde til næste år.

Havens Venner inviterede derfor politikere fra Kommunen til en rundvisning i haven d. 12. august.

Borgmester Lars Møller og 9 byrådsmedlemmer fra forskellige partier mødte op.

Det var et rigtig godt møde, hvor vi fortalte om den positive udvikling, der er sket med genopretningen af haven, hvilket kun har været muligt ved hjælp af de midler, Kommunen har stillet til rådighed de senere år.

Efter rundvisningen i haven, blev det aftalt, at vi skulle fremsende et budget med nødvendige driftsudgifter til Kommunen, hvorefter sagen ville blive taget op til nyvurdering til de afgørende forhandlinger i byrådet.

Der sker store forbedringer i haven lige nu. I området, hvor den tidligere planteskole lå, er der fældet en del gamle træer for at gøre stedet mere brugeligt for havens gæster. Her bliver der om kort tid opstillet et madpakkehus med en naturlegeplads tæt ved, og der bliver anlagt græsplæne.

Ved soluret plantes i efteråret sorter af oprindelige historiske roser fra Nellemanns tid.

Kom selv og kig og husk, det nu er tid at samle paradisæbler til gele og snaps.

PBV

Bo Simonsen

“Bestyrelsen vil gerne have hjælp fra Vennerne til at skrive artikler i Æblebladet. Alle bidrag, både små og store er velkomne og sendes til formanden. Det første bidrag er fra Elsebeth Mørk og handler om paradisæblers anvendelse til bjesk”

PARADISÆBLER FOR SYNET OG FOR GANEN

Bjesk eller snaps har længe været min hobby ved sommer- og efterårstide. Slåen, porse og perikon har hidtil været de foretrukne smagsgivere til karaflerne oven på det blå skab.

Men for 5 år siden lyste nogle små gyldne frugter op ved indgangen til vores gamle, for os nye have. Paradisæbler! Erfarne bjeskmagere fortalte, at de kunne andet end at pynte. De kunne bruges som en gylden drik i forskellige udgaver!

Min foretrukne opskrift er enkel: Fyld et sylteglas med de fineste eksemplarer af æblerne. Fyld op med vodka (38 % giver det perfekte smagsudtræk, har en kender fortalt mig). Luk glasset til og glem det indtil to uger før jul. Farven er nu gylden med en markant smag af paradisæbler. Jeg har eksperimenteret med at putte to teskefulde honning i, lade det opløse sig og derefter filtrere bjesken. Smagen bliver rundere. Endnu mere honning giver en næsten likøragtig drik.

Mårslet Brændevinslaug foreslår, at paradisæblerne deles og lægges et døgn i fryseren. De optøs i Brøndum snaps eller vodka og trækker i 8-10 døgn. Filtreres og fortyndes efter smag og behag. Det er da værd at prøve!

Ad åre bliver det spændende, om det nyplantede paradisæbletræ fra Nellemanns Have vil give røde frugter?



Paradisæblegele med vanilje

1/2 kg paradisæbler

2 1/2 dl vand

1/2 vaniljestang

sukker (1/2 kg til 1/2 liter færdig saft)

1/2 tsk. atamon

Æblerne koges møre med vanilje.

Sies igennem et viskestykke efter et døgn.

Den siede saft koges op og tilsættes sukker under omrøring (1/2 kg til 1/2 liter færdig saft). Koges til saften slipper en ske i tynde dråber.

Tilsæt 1/2 tsk. atamon til konservering.

**GENERALFORSAMLING 2011 BLIVER TORSDAG
D. 3. 3. 2011 KL. 19.00 I MANEGEN I SÆBY**