



Nyhedsbrev, SN 137, Juni 2018

Foreningen Svend Gønge

Stiftet onsdag den 12. juni 2008

Pro honore patriae

Foreningen Svend Gønge

Svinøvej 42,
4750 Lundby
Tlf.: 4074 1870

Skriv til formanden:
jens@hallqvist.dk

Hjemmesiden:
www.svend-goenge.dk

Bestyrelse:

Formand:
Jens Hallqvist

Næstformand:
Ole Ib Hansen

Kasserer:
Jens Hallqvist

Sekretær:
Jens Beck

Øvrige bestyrelsesmed-
lemmer:
Gunnar Stobbe
Chris Hermansen
Ingegerd Riis
John Gravesen
webmaster

Redaktion på SN:
Jens Beck.

Skriv til SN:
[svendgoengepoul-
sen@gmail.com](mailto:svendgoengepoul-
sen@gmail.com)

På tur med en samarbejdspartner...

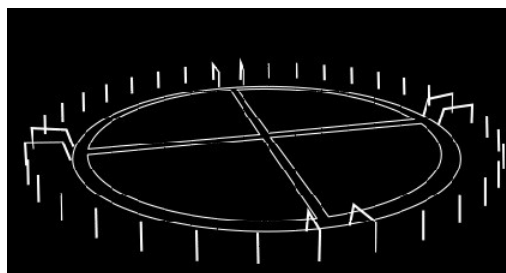
På vor hjemmeside: <http://svend-goenge.dk/foreningen>, kan vi se en overdådig oversigt over vore samarbejdspartnere. 28 kontakter i øjeblikket. Og der skal sandsynligt nok komme flere. En rigtig positiv og optimistisk udvikling.



Jens Ulriksen

Således var FSG og Fladså Arkiv på en fælles tur til [Ringborgen ved Lellinge](#), og senere til Køge Miniby, lørdag 16. juni. Vi havde tidligere annonceret i SN 132, et fælles arrangement på Korsildeskolen, Brøderup, hvor forskningsleder, arkæolog, Jens Ulriksen fortalte om Ringborgen:

I 2014 opdagede arkæologerne Søren Sindbæk og Nanna Holm, den hidtil skjulte vikingeborg Borgring på en mark udenfor landsbyen Lellinge, tæt på Køge. De to havde forud for opdagelsen diskuteret muligheden for, at der lå endnu en ringborg af Trelleborgstypen på Sjælland. Med droneoptagelser af landskabet, kunne de se en perfekt cirkel, over 100 meter i diameter træde ud af landskabet. Efter en prøvegravning blev deres antagelse bekræftet; Der var tale om en vikingefæstning i form af en ringborg.



I [Køge Miniby](#) fik vi en glimrende og grundig gennemgang af byens udvikling siden 1200-tallet. Herunder en orientering om Køge under den svenske belejring af Danmark i 1600-tallet. Det var særdeles spændende og relevant for FSGs medlemmer.



Så sent som i SN 136 oplyste vi om et arrangement som Chr. IVs sommerresidens Rosenborg afholdt:

1600- og 1700-tallets konger- og dronningers stemningsfulde og overdådige middagsselskaber.



Her var naturligvis også repræsentanter fra FSG tilstede.

I det stemningsfulde sene eftermiddagslys kom man ind gennem porten til slottet.

I gården havde man opstillet et telt, hvor vi blev budt velkommen af en smuk udklædt kvinde fra museet, som førte os gennem aftenens historier og måltid.



Det var i enhver henseende en royal oplevelse.

Helt private og detaljerede fortællinger om vore renæssance kongers og dronningers spise- og taffelvaner kom frem. De fleste af os sad med en taknemmelig tanke til Bi Skaarup.



Middagen bød på:

Forret:

Grønne asparges m. sennepsvinaigrette, æg, lammepostej, rosiner, vindruer og pistacienødder.

Hovedret:

Soupe à la Reine, grillet kalvesteg m. timian, appelsin, majroer i fløde, kørvel, syltede agurker, tyttebær, spinat

m. rosiner citronsaft og kanel, sommerporer i smør estragon og vineddike, sukkerærter i røget spæk, persille og rucola, grøn salat.

Dessert:

Mandeltærte med iscreme og orangeblomstervand.

Det var selvfølgelig en helt igennem spændende aften, og vil naturligvis ikke skjule at Chr. IV havde en "sød tand". Her er opskriften på hans dessert:

**1600-TALLETS KONGELIGE DELIKATESSE
MANDELTÆRTEN**

En dessert, der dufter af sydens sol og blomstrende appelsintrær r. 1700-tallets desserter var eksotiske, søde og fyldt med fornemme importerede ingredienser som mandler.



Tærte her dekoreret med flødeskum og kirsebær, men til aftenens dessert dekoreret med iscreme, appelsin og orangeblomstervand.

Mørdej

300 g hvedemel
100 g flormelis
150 g blødt smør
1 æg

FYLD

150 g mander eller 150 g ren rå marcipan
150 g sukker (hvis du bruger marcipan, så brug kun 100 g sukker)
75 g smør
2 spsk. orangeblomstervand (kan købes hos mange grønthandlere)
Reven skal af 1/4 appelsin
2 små eller 1 meget stort æg

Start med mørdejen. Mel og flormelis blandes. Smørret smuldrer i, og dejen samles med ægget. Dejen æltes, til den er glat og smidig. Rul den sammen til en kugle, som bankes flad. Kom den i en plasticpose og stil den koldt - gerne i køleskab - mindst en halv time, før den skal rutes ud.

Mens dejen køler og sætter sig, laves fyldet. Hvis du bruger marcipan, rives den på et rivejern. Hvis du bruger mandler, smuttes de og mates fint. Mandelmel eller marcipan blandes med sukker, orangeblomstervand, reven appelsinskal og smør, indtil der opnås en ensartet jævn masse. Det gøres nemmest med fingrene. Til sidst tilsættes æg.

Tænd ovnen og sæt den til 175 grader. Rul dejen tyndt ud med en ruttetok på et let meldrysset køkkenbord. Rul den op på stokken og lad den forsigtigt rutte af igen hen over en tærteform (ca. 24 cm i diameter). Dejen trykkes i formen, så den dækkes helt, og overskydende dej skæres af langs kanten.

Hæld mandelfyldet i den forede form og sæt formen i ovnen. Bag tærten i ca. 25 minutter, eller indtil fyldet giver efter for let tryk.

Tærten skal køle af, før den spises, og kan evt. glaseres med sukkerglasur. God cremet is øverst.

Kilde: Opskriften stammer fra Marcus Loofts kogebog fra 1766 og er en let tilpasset version af Bi Skaarups bearbejdning af opskriften.



Særnummer 20

En stærk beklagelig udeladelse skete i Særnummer 20.

Det nummer hvor vi redegjorde for den forskning vi har fået udført med henblik på eventuelt at få bestemt en nøjagtig placering af Svend Poulsens bopæl i Lundby. Endvidere at få nærmere belyst betydningen af begrebet ”gildehus”.

Dette arbejde, som er udført af historikeren Mogens Søgaard, kunne ikke have fundet sted uden den store støtte vi fik fra **tømmermester, Johannes Foghs Fond**.

Den støtte takker vi hermed for.

Foreningen Svend Gønge

Lönsboda 2018



Lönsboda marked 2012

Tidligt om morgenen, 15. juni 2018, fik FSG denne mail fra vor samarbejdspartner i Lönsboda:

Hej!

Vi tvingas ställa in årets 1600-talsmarknad då förutsättningarna på marknadsplatsen ändrats. Vi beklagar detta och hoppas kunna genomföra arrangemanget under kommande år. Vill ni tillbringa denna weekend vid Hjärtasjön ändå så är torpet och stugorna bokade. Hoppas att vi ses!

/Tommy

Beskeden blev videresendt internt, og nu videre til vore medlemmer:

Hej alle!

Så kom der en bekræftelse fra Tommy, at markedet er aflyst for i år, men som i ser, er vi velkomne til at tilbringe weekenden deroppe alligevel.

Hilsen Peter

Alle må nu se fremad, såvel til Lönsboda 2019, som til Gøngemarked 2019.