

VSF berättar:

Så skriver man en Homandeckare



Många Homan-fans frågar mig hur det går till när jag skriver böcker. Det enklaste svaret är att man tar 28 bokstäver och 350 A-4-ark. Sedan sätter man sig ner vid en dator och grupperar bokstäverna i lagom avsnitt tills man använt alla tomma sidorna. Och då är boken färdig.

Sedan finns det naturligtvis mera uttömmande svar. En normal och seriös författare skriver en synopsis, dvs en PM där handlingen redovisas, början, slutet och mitten. Den delas upp i olika kapitel. Personer identifieras och ges kött på benen. Man utför också research, dvs stjälar ur nationalencyklopedin, Google eller andra källor, dock utan att redovisa desamma. Så håller man på under kanske ett år eller mera. Papperskorgar brukar bli fulla av hopknökade manusidor och en bra dag är en när man fått ihop ett par sidor, för att inte tala om ett kapitel. En mödosam, ensam och ibland ganska trist hantering som dock i normaldec-

karen piggas upp av tortyr, explosioner, strypning, hjärnsubstans, skottlossning, incest, biljakter och andra mysigheter.

Är det så jag arbetar?

Nej, verkligen inte. När jag sätter igång med en Homanbok sker det ofta för att jag har tråkigt. Det regnar ute, tidningarna är fulla av dystra nyheter, för att inte tala om TV. Då sätter jag mig ner vid min dator som förresten lever ett eget liv och ibland terroriserar mig. Bokstäver blir stora, blå eller står på snedden. Ibland säger det "slurp" och allt försvinner. Och ibland händer andra mystiska ting som gör att jag får kalla på min hustru eller ringa något barn.

Allts, jag sätter mig vid min dator och hoppas att den är på gott humör. Sedan tar jag utgångspunkt i något citat som kommer för mig,

forts. sidan 7



Ledare

Homana sommartankar

Sommaren är äntligen här och årets årsmöte ligger bakom oss. Det var välbesökt och uppskattat av alla kommentarer att döma.

Nu väntar hängmattan, badstranden eller sommatorpet och den senaste Homandeckaren "Den kinesiska trädgården" Jag ska själv läsa den nu under semestern. Att **Johan Kristian Homan** hamnar i den mest oväntade situationer är ställt utom allt tvivel, så mycket törs jag gissa. Och att han på något oväntat sätt reder upp de besvärligheter han hamnar i likaså. Det är kulturvägen fram till lösningen som roar mig mest. Inte själva intrigen eller det mordiska inslaget.

I det här numret bjuder vår klubbmästare, **Claes Lindberger**, på en sommarmeny. Skattmästaren, **Nils-Magnus Lobenius** berättar om andra kulturbegivenheter och vår rese- och utflyktsspecialist **Leif Berg** bjuder in till en utflykt i höst i sällskap med Homans andlige fader, den inte helt obekante **Jan Mårtenson**. Som ett extra litet välsmakande sommarsmultron berättar Jan om tillkomsten av den senaste boken från författarens horisont.

Ett festreportage har vi förstas från årsmötet liksom ett referat från årsmötet signerat Nils-Magnus.

Glöm inte att höra av er till Nils-Magnus och meddela er e-postadress om ni inte redan gjort det! Hans e-mailadress finns härintill.

Christina Nilsson har uppdaterat hemsidan och har ni något som ni tycker passar in där så maila till henne. Hon finns också i styrelserutan. Vår sekreterare **Monika Stenlund** finns också till hands om ni skulle ha något ärende som rör hennes domän.

Så ni ser vilka tjänstvilliga kamrater jag har i styrelsen.

Om ni har lite beröm över, eller har vunnit på lotto och vill dela vinsten med någon så ska ni omedelbart höra av er till mig! För jag vill förstas också visa att jag finns där om det är något ni vill.

Trevlig sommar önskar hela styrelsen!

Clas Göran Carlsson

HOMAN  GAZETTEN

HomanSällskapetets styrelse består under året 2006/2007 av:

Clas Göran Carlsson, ordförande
clasgoran.carlsson@telia.com

Monika Stenlund, sekreterare
monika.stenlund@moderat.se

Nils-Magnus Lobenius, kassör
nml@glocalnet.net

Christina Nilsson, webansvarig
christina.nilsson@chello.se

Claes Lindberger, klubbmästare
clindberger@hotmail.com

Leif Berg, adjungerad
leif.berg.repuls@telia.com

Redaktör för *HomanGazetten* är
Clas Göran Carlsson

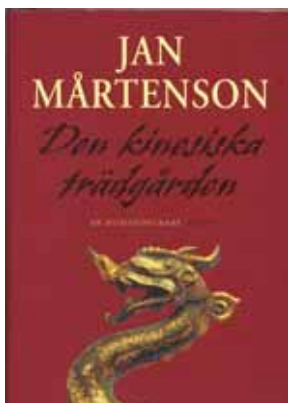
Adress till hemsidan:
www.homansallskapet.nu

och till Gazetten:
c/o Clas Göran Carlsson
Hästängsvägen 14
183 77 TÄBY

e-post: **clasgoran.carlsson@telia.com**
Vårt postgiro/pluskonto är 4335130-3

Tryck/original/layout:
tryckpressen.com

Meddela din mailadress till vår registeransvarige Nils-Magnus Lobenius på *nml@glocalnet.net*



Styrelsen önskar alla medlemmar en bildande och homanistisk sommar!



Empir (Karl Johan) 1810 - 1840

Blank, mörk mahogny, förgyllda bronsbeslag. Arketektonisk uppbyggnad med kolonner, pelare och nischer. Detaljer som pelare i vit italiensk marmor. Byrå- och bordsskivor i vit italiensk eller porfyr. Antikinspirerade ornament som akantus, palmetter, lagerkransar, lejon tassar, lyror, delfiner, svanar och hermpilastrar krönta av människohuvuden. Krigiska emblem som örnen (Napoleons symbol), sköldar och lansar. Egyptiska inslag som lotusblomma, sfinx och grip. Stolar med sköldformat ryggkrön och utsvängda bakre ben. Långa tunga soffor med raka sidostycken. Brons och porfyr var dyrbara favoritmaterial i inredningen. Siden och andra textilier i starkt lysande gult, rött, grönt och blått. Draperade tunna gardiner, ofta i ett par färger och i flera lager. Tidens modemöbel var chiffonjen, en hög kombinerad byrå och skrivmöbel med arkitektonisk uppbyggnad, med sinnrik inredning bakom skrivklaffen.

Fåtöljen: Starkt bakåtsvängd rygg, armstöd burna av sfinxhuvuden.

Stolar: Både engelska och franska drag. Salongs- och vardagsstolar.

Sängar: Praktfulla med himmel och gardiner.

Soffor: Långa och raka försedda

med kolonner.

Träslag: Mörk mahogny samt björk, körsbär och alm.

Ornamentik: Den hämtades från Frankrike, som använde romerska örnar, urnor, kandelabrar, trefötter, emblem, sfinxer, palmer, flammmande facklor, trumpeter, svärd och mytologi. Figurer i serie användes strängt geometriskt.

Karakteristik: Den senare empiren har två strömningar. Den ena utgåt från den sengustavianska tiden med smäckra ofta vitmålade sängar, soffor och stolar. Den franska är den andra och den är kraftfull och solid, ibland klumpig och tung.

Nicodemus Tessin, d.ä., arkitekt. Född i Stralsund d. 7 dec. 1615. Med en för sin tid aktningsvärd bildning begaf sig T. helt ung såsom ingenjör till Sverige, där han snart tillvann sig drottning Kristians uppmärksamhet.. Han valdes till rådman i hufvudstaden och upphöjdes 1674 i adlig värdighet, då han upptog sina förfäders vapen: en ur en skog springande hjort i blått fält. Kunglig hofarkitekt 1676, afled han i Stockholm d. 24 maj 1681.

T. var en af sitt tidevarfs rikast begåfvade konstnärer. Med skarp blick för det väsentliga i sin konst

ägde han en utbildad smak och stor skicklighet att växla motiv allt efter sina byggnadsverks olika bestämmelse. Annu äger Sverige i behåll flera af honom uppförda byggnader, eller sådana till hvilka han gifvit ritning, såsom *Sko-kloster*, *Ekolsund*, *Salsta* i Uppland, *Strömsholm* i Västmanland, *Näsby* och *Eriksberg* i Södermanland, men främst af alla *Drottningholms slott*, påbegynt på uppdrag af den konstälskande Hedvig Eleonora 1662, fast först fulländndt af T:s son. Det först af honom påbörjade *Borgholms slott* fortsattes efter hans plan men blef aldrig fullbordadt och kvarstår numer blott såsom en präktig ruin. Dessutom var T. skaparen af *Kalmar domkyrka*, hans förnämsta kyrkliga byggnadsverk, bland hvilka föröfrigt må nämnas *Maria kyrka* och *Karolinska grafkoret* vid Riddarholmskyrkan i Stockholm, samt flera monumentala byggnader i hufvudstaden, såsom: *Wrangelska palatset*, nu hofrättens hus på Riddarholmen. *Bååtska*, f. d. Adelsvärdiska huset på Blasieholmen, numera Frimurarelogen, *Axel Oxenstiernas palats*, nu Statistiska byråns lokal, *Bankens hus* vid Skeppsbron.

N-M Lobenius

I Homans fotspår

Mordvandring i Gamla stan

Reservera lördagen den 9 september på eftermiddagen då Vår Store Författare kommer att ledsaga oss bland Gamla stans prång och trånga gränder. Vi får beskåda hus och platser där Homan varit inblandad i dramatiska händelser och intressanta förvecklingar.

Eftermiddagen avslutas med gemensam middag för de som önskar.

För att kunna planera detta och även boka bord till middagen vill jag att ni gör en anmälan till mig. Skriv då också om ni önskar vara med på middagen och hur många personer ni är. Skriv alla uppgifter i anmälan såsom adress, telefonnummer och e-mail. För Er som önskar middag

är anmälan bindande.

Själva mordvandringen är kostnadsfri och middagen betalar var och en på restaurangen.

Information lämnades också vid årsmötet och ni som anmälde Er där behöver inte göra ytterligare anmälan.

Sista anmälningsdag är den 9 augusti.

När tidpunkt och en del praktiska detaljer är klara kommer jag att informera alla som anmält sig.

Leif Berg

Leif.berg.repuls@telia.com

Tyvärr fick någon av misstag med sig anmälningslistan vid årsmötet. Vi ber därför er som anmälde er vid årsmötet på nytt anmäla er till Leif Berg.



Text Nils-Magnus Lobelius

Årsmötet 18 maj 20



Jag undrar om det inte är...?

Årsmöte genomfördes med sedvanlig elegans av Clas-Göran...
2 år. Övriga i styrelsen är efter årsmötets val Monika Sten...
- klubbmästare, Christina Nilsson - webmaster. Till rev...
redaktör för Gazetten. Leif Berg kommer att fortsätta som sp...
Persson och Claes Lindberger. Ekonomin är god varför år...
strax över är 400. En liten följd av att man inte betalar års...
alltså inte får Gazetten. Tyvärr är det upp till 10 st varje år...
avsändare skriver så oläsligt att inte ens apoteket kan hjälpa...
avin och klistrade på ett kuvert kom brevet tillbaka från p...

Styrelsen är mycket mottaglig för idéer och förslag som...
bara glada. Vi sätter i gång med filmatisering av någon H...
Samma gäller för att resa en staty över Homan eller att ha...

Under kvällen fick vi höra en hel del om museet vill...
medlemmar i Beridna Högvakten, efter en lätt information...
vanligt en uppskattad show och berättade om hur han me...
Den Kinesiska Trädgården. Boken finns i bokhandeln och...

Maten var denna gång en asiatisk buffé som hörde till d...
fortfarande klassen och passade utmärkt till buffén. /Homa...



Leif Forsberg och Nils-Magnus Lobelius diskuterar.



Klubbens grundare Per Helander och Jan Mårtenson.



Rolf och Lill-Lill Lundgren i glatt
samspråk före årsmötet



VSF Jan Mårtenson
med sina
bordsdamer .



Så här elegant var buffébordet dekorerat!



VSF Jan
förbereder sig.



Vår revisor Karla
Ramsbäck.



Eleganta
mötesdeltagare.



Ingela Lindberger slår i champagne



Klubbmästaren
kallar till middag.



Segrarinnan i frågetävlingen, Kerstin
Wahlgren, får sin belöning

DET GÅR BRA FÖR AUKTIONSJÄTTARNA

På **Bukowskis** Internationella Vårauktionen radade miljonförsäljningarna upp sig ungefär som väntat. Carl Larssons *Ute blåser sommarvind*, klubbades för 1,275 miljon kr [utrop 800 000 kr], medan Zorns *Röd strumpa* en stund senare gick för utropet 3,5 miljoner kr. Ernst Josephsons *Riddare och jungfru* ropades upp till 1 miljon kr jämnt från ett utrop på 600 000 kr, och Carl Milles bronsskulptur *Europa och tjuven* nådde 1,575 miljon kr mot en värdering på 800 000 kr. Andra dagens stjärna var det lilla osignerade damarbetsbordet av Haupt som klubbades för 810 000 kr [500 000 kr]. Lite dyrare blev det makalöst vackra *Prinsessans syschatull* från cirka 1820, som klubbades för 820 000 kr [300 000 kr]. Det påkostade skyskrinet är klätt i pärlmor var-

vat med infällda gouacher av konstnären Balthasar Wigand, och uppenbarligen oanvänt med hela inredningen ned till minsta fingerborg och tråd-stump i behåll. Inte helt oväntat klubbades bröderna Nobels spektakulära ryska jubileumsur för 19,1 miljoner kr på torsdagen då den ryska avdelningen gick under klubban på Bukowskis. Det innebär att den gamla olifanten som 1999 såldes för 17 miljoner kr raskt får kliva ned från prispallen som det dyraste konsthantverksföremålet sålt på auktion i Sverige.

På **Stockholms Auktionsverk**, kom första miljonnoteringen då deras version av damarbetsbord av Haupt, även detta osignerat, klubbades för 1,250 miljon kr mot 800 000 kr i utrop.. Ernst Josephsons *Signe och duvan*, med förväntningar på 2,5 mil-

joner kr, klubbades för 5,8 miljoner kr och Francois Bouchers flickporträtt i pastell som pryder katalogens omslag gick för 700 000 kr [300 000 kr].

FINT VIN I FRIHAMNEN

En Johnnie Walkerflaska med tillnamn *1805 Celebration* som på **Stockholms Auktionsverks och Systembolagets** dryckesauktion ropades ut för 20 000 kr, klubbades för 23 000 kr, och blev därmed auktionens dyraste spritflaska. Dyraste vinposten blev en låda om 12 flaskor *La Tâch, DRC, 1985*, ett *Grand cruvin* från *Côte de Nuit*, som ropades ut för 60 000 kr och klubbades för 155 000 kr. Dyrast enskilda flaskor blev att par *Château Mouton Rothschild* 1945 som klubbades för 37 000 kr styck [25 000 kr].

Nils-Magnus Lobenius

i någon händelse eller något tillstånd. Jag tänker exempelvis på midsommar, särskilt om vintern. Och så frågar jag mig själv om jag inte borde skriva om en svensk midsommar med alla tuillbehör. Och så gör jag det, börjar skriva. Då kommer olika personer, ofta objudna in i den embryonala handlingen, som utvecklar sig på egen hand. Lever sitt eget liv. Det innebär att när jag startar ett nytt opus har jag ingen aning om vad det egentligen ska handla om och hur det skall sluta, liksom vem som eventuellt blir mördad eller är hans eller hennes bane-man. Det är därför det är lika spännande att sätta igång ett nytt kapitel eftersom jag inte har någon aning om vad som kom-

mer att hända. Spännande och stimulerande alltså. Åtminstone för mig själv. Dock avstår jag från branschens våldsknep. Mina mord sker mellan kapitlen och man hör inga skrik, ser inget blod. Morden är ett nödvändigt ont för att få kalla mina skrifter deckare. Egentligen handlar de till stor del om antikviteter, konst, kulturhistoria och seglar alltså under falsk varubeteckning.

Sedan har jag ju ett särskilt sommarschema. Som vanligt går jag upp halv sex-sex. Läser tidningarna tillsammans med frukosten i sängen. Sätter mig vid apparaten och skriver i regel ett kapitel. (I skrivande stund har jag avslutat kapitel 40 på nästa bok "Spionen") Se-

dan arbete i trädgården, jag har en jättestor gräsmatta att kontinuerligt klippa med min stora traktor. Fast det är ganska trevligt eftersom man för en gångs skull ser omedelbart resultat av sitt arbete. Därefter lunch på filmjolk, lättfil och en halvtimmes siesta innan trädgårds-slaveriet tar vid.

Sen på kvällen, i solnedgången, på trappan av sten med ett glas kallt Homan vitt. Det avrundar dagens mödor innan man faller i sömn framför någon sommarfilm på TV.

Så går det alltså till att skriva böcker om nu någon undrar.

Glad sommar!

Jan Mårtenson och Johan Kristian Homan

SOMMARMENU

En 3-rätters måltid som jag kan rekommendera alla homaniter. Som förrätt har jag tänkt mig en kall avocadosoppa. Denna soppa har en mild smak, därför är den idealisk som förrätt. Laga soppan på den buljong som bäst stämmer med den kommande huvudrätten.

Detta behövs:

- 2 mogna avocado
- 1,5 deciliter vispgrädde
- 3 tärningar av höns-, fisk- eller köttbuljong
- ½ citron
- 0,5-1 deciliter enkelt torrt vitt vin (Homan Vitt t ex)

Förberedelser: Koka upp så mycket buljong att det blir 7 deciliter och låt svalna när tärningarna lösts. Skala och dela avocadon. Låt kärnan sitta kvar i ena halvan och linda in den i plastfolie så missfärgas den inte. Lägg den i kylen. Tärna fruktköttet och blanda med grädde i mixer. Vispa ned moset i buljongen och smaka av med salt, peppar, vin och citronsaft. Ställ soppan ett par timmar i kylen.

Servering: Tag soppan ur kylen och vispa upp den. Skiva den resterande avocadohalvan tunt och garnera soppan med skivorna. Servera med ugnsvarmt bröd.

Huvudrätten har jag tänkt mig en fiskrätt från Sintra i Portugal. En liten restaurant som jag nästan alltid besökte under mina resor till Portugal. Den här härligt goda och lite starka fiskrätten tillreds direkt vid bordet. Man har ingredienserna i små skålar-sen tar det inte lång tid att fräsa, flambera och koka ihop rätten.

Detta behövs:

- 2 msk smör
- 2-3 gula lökar
- 6 msk kapris
- 2 dl hackad ättiksgurka
- ½ dl konjak
- 3 msk tomatpuré
- 2 dl vispgrädde
- 8 hg färska spättafileer
- Saften av en ½ citron
- salt och peppar

Så här gör man:

- 1 Hacka löken grovt. Fräs den i smöret i en gryta ni kan servera ur.
- 2 Tillsätt gurkor och kapris och fräs ännu någon minut
- 3 Häll på konjaken, bränn av.
- 4 Blanda ner tomatpurén, grädden, salt och peppar.
- 5 Droppa citron över fisken. Vik dem dubbla och lägg dem ovanpå det röda fräset i kastrullen.
- 6 Låt sjuda under lock i 10 minuter. Servera färskpotatis till.

Desserten den här gången blir en hallonpanna cotta under skogsbärskaramell.

Detta behövs:

- Panna cotta
- 4 gelatinblad
- ½ liter vispgrädde
- ½ dl strösocker
- 75 g hallon
- Skogsbärskaramell
- 2 msk strösocker
- Knappt 1 dl vatten
- 75 g hallon
- 75 g björnbär
- 1 vaniljstång

Gör så här:

1. Panna cotta: Lägg gelatinbladen 5 minuter i kallt vatten. Vispa samman och koka upp grädde, socker och hallon i en kastrull. Passera genom en sil.
2. Lyft upp gelatinbladen och smält dem i den varma gräddblandningen. Låt svalna. Häll upp i glas, täck med plastfolie och låt stelna 1 dygn i kylen.
3. Skogsbärskaramell: Blanda socker, vatten, hallon och björnbär i en kastrull. Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och lägg dem samt vaniljstången i kastrullen. Låt koka 5 minuter. Låt kallna och sila.
4. Servering: Fördela skogsbärskaramellen ovanpå den stelnde panna cottan och servera.

Den här desserten går bra att förbereda men vänta med att hälla på karamellen strax före servering.



Smaklig spis önskar Claes Lindberger