

Så börjar Spionen

*Till våren kommer Jan
Mårtensons nya deckare
Spionen; så här börjar den . .*

-Hallå.
-Ja?
-Stör jag?
-Nja, vad gäller det?
-Jag ska fatta mig kort. Man vet ju aldrig . . . Numera kan visst samtal avlyssnas av vem som helst.
-Det är möjligt.
-Jag är alltså journalist.
-Jaha?
-Grävande kan man säga. Ett lågt skratt. Den som söker den finner.
-Och?
-Jag intresserar mig för historia alltså, samtidshistoria. Det har ju hänt mycket i Europa nu. Muren, Sovjetunionens kollaps och mycket annat.
-Vad gäller det? Jag är faktiskt lite upptagen.
-Jag förstår. I din position har man mycket om sig. Om sig och kring sig. Det låga skrattet kom tillbaka. Men det är alltså som så att jag var i Berlin för ett tag sen.
-Det var säkert intressant, men nu har jag inte tid längre. Hej.
-Lägg inte på. Jo, som sagt Berlin. Och jag gick till

Stasis arkiv. Östtyska säkerhetstjänsten alltså. Du känner säkert till det. Gestapos efterträdare. KGB:s polare. Dom höll järnkoll på alla undersåtar. På en del utläningar också.
-Jag har hört det.
-Det har du? Ja, det ingick väl i jobbet förstås. Jo, jag gjorde lite research, lite grävande alltså. Och jag kom på ett mycket intressant namn. Snubblade över det faktiskt, en lyckträff om man så säger. För mig åtminstone.
-Jag förstår inte vad du talar om. Är du nykter?
-Det är klart att jag är. I princip alltså. Men det här namnet var så intressant att jag tog med mig akten. Lite diskret. Ingen kommer att sakna den, Dom har ju hundratusentals på lager i sina källarvalv. Det kostade en slant, men jag är säker på att det var en klok investering.
-Jag förstår inte vad du pratar om och jag är inte intresserad.
-Det borde du vara. Mycket. Intresserad alltså. Jag vill inte ta det här på telefon, men jag tycker vi ska träffas.
-Det har jag ingen som helst lust till.
-Det har du nog och jag gissar att du vet vad jag har. Till salu alltså. Det låga skrattet igen. Jag hör av mig.



2 *Ledare*

Det är redan jul igen.

Och en ny Homandekare är i vardande.

Spionen kommer den att heta och till våren ligger den på bokhandelsdiskarna.

Ni ser inledningen på första sidan. Den börjar med en dialog. Kärv och korthuggen. Den stilen var radskrivarnas knep att förlänga en handling på den tiden en skribent kunde få betalt per rad. Men här handlar det om att bygga upp mystik och spänning. Och medge att det börjar fantasieggande? Vad händer männe senare?

Kanske vet ingen det riktigt än, för **Jan Mårtenson**, VSF, skriver just nu på sin nästa Homanbok. Och böckernas hjältar och andra brukar leva sitt eget liv, säger författarna. Man kan försöka att styra deras liv och leverne, men de är ofta bångstyriga. Vi väntar med spänning på att få se vad Jan skriver! Och till vårfesten är det dags, då får vi veta.

Vi har varit på fest nyligen också. På Armémuseum som har en utställning om spioner. Om ni inte kunde vara med då så passa på att se utställningen vid något annat tillfälle. Den pågår fram till i april och är väl värd att se. Där möter man verklighetens spioner, dock icke de allra skickligaste, för de åkte aldrig fast.

Glöm för ögonblicket spionerna! Köp en Homandekare och ge bort i julklapp, eller köp en till dig själv.

Vi i styrelsen önskar er alla En Riktigt God Jul och Ett Gott Nytt År!

Clas Göran Carlsson, ordförande

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



Nu är det jul igen och dansen går genom rummen på Hotell Vätternhus, beläget vid Vätterns strand. Vår vän är på mördarjakt och får uppleva julafton i sin barndoms "hemtrakt". Han ser ut över den snötäckta sjön och ser hur solen sänker sig ner över Tiveden och Västgötasidan.

Varför älskar man julen?

Det är färgerna, den sensuella färgskalan. Mörkgrönt, glansigt i gröna granar. Rött, varmt och kraftigt välkomnande. Blommorna, de röda tulpanerna och doften från hyacinter. Johan Kristian beskriver "den veka doften från hyacinter i ett fönster mellan två levande ljus med mörkret utanför, med is och rimfrost som kryper upp över fönstret som en hinna av silver"

I år saknas ingenting av julens fröjder. När värdinnan öppnar dörrarna till matsalen med de vitdukade borden med konstfärdigt brutna servetter och prunkade röda julstjärnor.

Julbordets fröjder får Johan Kristian denna gång att utbrista "Embarras de richesse" förskräckande överflöd, skrämmande överflöd.

I mitten står ett pepparkakshus, stort som en mindre friggebod, med ljus innanför fönstren och vid varje bordsände presiderar ett stort grishuvud med ett rött äpple i munnen. Där emellan breder julens kulinariska landskap ut sig i all sin prakt. Feta syltor, korvar i olika längder och fasoner. Sill, blänkande röd sillsallad, rökta fiskar, löjrom, ål, gravad och rökt lax, köttbullar. Ostar av olika storlek och form Västerbotten och Cheddar, trind Edamer i rött. I hednisk prakt och en orgie av kalorier.

Ett återupplivat minne från den tid när vi firade solen och ljusets återkomst ur vinternatten. Liksom julslaktens fröjder, ett vinterblot när det äntligen vankades färskt kött efter höstens salta och rökta rätter, långt innan både kyrka och socialstyrelse höjde förmanande

fingerar mot oss.

När Johan Kristian är i sina barndomstrakter är det en tradition att alltid bevista Julottan.

I synnerhet om han är i Viby Kyrka. Med kärlek beskriver han denna tidiga mäsas "det fanns bara levande ljus och de gula lågorna blänkte i psalmnumrens mässing på de runda tavlorna. Psalmsången steg upp i dunklet under valven. "Var hälsad sköna morgonstund" skriven av Frans Michael Franzén som var kyrkoherde och bodde i Kumla Prästgård, inte långt från Viby.

Johan Kristian som inte alltid är på resande fot upplever även jul i Stockholm. Det snöar över staden. Vintern hade kommit och julen stod för dörren. Stora vita flingor singlar från skyn, när han banar sig mellan alla röda bodar som varje år ställs upp på Stortorget i Gamla stan och signalerar att Julmarknaden är här. "Det snöar lappvantar" som ungdomsvännen Rolf brukade säga, när vi var barn i Närke.

Glada tomtar blandar sig med alla barn som storögt tittar på allt som finns att köpa. Här kan man inte bara handla karameller och choklad utan även hemkockt hjortronsylt eller varför inte Forbondekorv från Färila i Hälsingland. Kryddor och prydnadsföremål, men även mistlar. Här kan Johan Kristian ta chansen att bli kysst utan att anstränga sig!

Man kan handla pepparkakor om man inte vill baka dem själv. Varför äter man dessa kakor vid jul? Jo, de innehåller bikarbonat och det gör att magen blir god och glad igen efter all den feta maten.

Denna julafton är Johan Kristian

ensam i lägenheten på Köpmantorget 10. Han och Cleó firar julafton i lugn och ro. Julgran har de, fylld av glitter och svenska flaggor och med en halmstjärna i toppen. Även julklappar finns med pingpongbollar och en leksaksrätta till Cleó och böcker för Johan Kristian köpta av honom själv och inslagna av bokhandeln. För att höja julstämningen tar Johan Kristian sig en Vodka Martini och hittar en bortglömd burk rysk kaviar. Städtanten hade bakat en kardemummakaka till dem båda, men mest för lilla Cleó.

Hon gör allt för att komma åt en liten smula av denna kaka. Sedan dukar Johan Kristian upp ett litet smörgåsbord på köksbordet och tittar på TV som dragit på alla resurser.

På Juldagen går vår vän till Storkyrkan. Att rofylt sitta i ett månghundraårigt kyrkorum och lyssna till mäktiga orgelkoraler av Bach som stiger upp under valven, sjunga med i de magnifika gamla psalmerna. Det ger stämmingsvärden som är omistliga i en stressad ond värld.

Forts. sista sidan

Källor för Johan Kristian Homans jular har varit

"Döden går på museum"

"Vinprovorna"

"Karons färja"

"Ikaros flykt"

"Mord på menyn" / Mordet på jultomten"

Spionfesten på Armémuseum



Jan Mårtenson berättar om Spionen



Hovsångerskan Laila Andersson som bebor Homans våning i Gamla stan



Nils-Magnus Lobenius ger Annika Seward-Jensen, W&W, en Homannål



Det är inte o...
skylltar med...
verksamhet!

Redan...
man u...

Spioner stod på programmet när Homaniterna samlades till höst...
Vi fick en guddad visning av utställningen Spioner!, därefter...
kommande Homandeckaren **Spionen**, som kommer ut till våren...
hade som vanligt ordnat allt förstklassigt kring måltiden, Monika...
ledde en populär frågetävling. Som alltid var det ett välbesökt m...



Inga-Carin Lobenius och Laila Andersson



Guiden Daniel berättar



Ordföranden Clas Görän fäster Homannålen på Jan



Andlöst lyssnande Homaniter



En glad damtrio!



VSF och f landshövdingen Sven Johansson i spionens skugga...



Glatt samspråk till välkomstdrinken



Jan biktar sig för vår "Homankaplan" Maria Eckerdal



klubbmästaren i frågetävlingen Ingegerd

VSF signerar medlemmarnas böcker

15
 fta spioner
 sin



15
 n på Mose tid sände
 ut spioner



Diskussion vid drinken

möte på Armémuseum i Stockholm.
 åt vi en god middag följt av Jan Mårtensons berättelse om den
 n. Första kapitlet fick vi lyssna till. Klubbmästaren Claes Lindberger
 ka Stenlund såg till att alla kom på plats och Nils-MagnusLobenius
 möte och av bilderna kan ni se att stämningen var god!



Festgeneralen Claes Lindberger och
 frågeledaren Nils-Magnus Lobenius



Helen Antelius med
 bokspekulanter



Framför montern om Jane Horney



Monika Stenlund prickar av festdeltagare



Den tidens spionkameror



Spionutrustning



Helen, Annika och Jan



Spionen som vi föreställer oss

Julmaten, som de allra flesta är vana vid är de klassiska sillinläggningarna, kallskuret, syltor, julskinson och olika sallader. Vi får heller inte glömma det småvarma, som Janssons frestelse, prinskorvar, köttbullar, lutfisk och mycket annat. Har vi sedan plats i våra magar så har vi juldesserterna. Allt detta hör julen till tycker jag samt dofterna av glögg, apelsin och kanel. När man nu ätit allt detta i flera dagar kan det kanske smaka gott med något annat i mellandagarna.

En tre rätters middag som jag tänker bjuda på och överraska min hustru och kanske också några vänner på är denna:

Bönbullar med smörrostad sötpotatis

Bullarna är allra godast nygjorda, så ha dem förberedda och klara på en tallrik i kylen och stek dem inför serveringen samtidigt som du rostar sötpotatisen i ugnen.

2 burkar kidneybönor

1 hackad rödlök

3 hackade vitlöksklyftor

1 chili, spansk peppar, urkärnad och hackad

1 msk sesampasta

3 msk ströbröd

2 ägg

1 krm spiskummin

1 tsk kanel

1 tsk salt samt nymalen svartpeppar

Panering:

1 dl sesamfrön + ½ dl ströbröd

Smör att steka i

Gör så här:

1. Sila av och skölj bönorna. Mixa eller mosa dem grovt. Blanda moset med rödlök, vitlök, chili, sesampastan och ströbröd.
2. Knäck äggen och blanda ner det och kryddorna. Smaka av smeten så att kryddningen är saftig och god.
3. Forma köttbullsstora bullar och vänd dem i en blandning av sesamfrön och ströbröd. Lägg dem på ett fat och ställ dem i kylen i väntan på stekning.
4. Hetta upp smöret och stek bullarna över medelvärme 4-5 minuter.

Sötpotatis rostad i klyftor rekommenderas till. Å så gott!

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250 grader. Skala sötpotatisen och skär den i långa tunna klyftor.
2. Lägg klyftorna i rikligt smord långpanna, rosta dem ca 20 minuter tills de mjuknat och fått färg.
3. Vänd ett par gånger under tiden. Salta generöst och servera

Rödkålstoast

Till 8 personer

500 g rödkål

6 torkade fikon

1 ½ msk balsamvinäger

1 msk olivolja

2 msk råsocker

3 färska fikon

1 ask rucolasallad

8 kavringskivor

3 msk smör

1 tsk salt

Gör så här:

1. Hyvla rödkålen med osthyvel eller strimla den mycket fint. Strimla de torkade fikonen. Häll över vinäger, olja och socker och marinera salladen ett par timmar så att kålen blir mjuk och saftig.
2. Skär de färska fikonen i klyftor och vänd ner dem ihop med rucolan i rödkålsalladen.
3. Smöra 8 kavringskivor och rosta dem på plåt under 250 graders grillvärme ca 1 minut.
4. Lägg upp brödet med små högar av salladen ovanpå.

Sås till Christmas pudding

Blanda 150 g osaltat smör, 2 äggulor, 3 matskedar florsocker och ett litet glas rom. Rör blandningen i vattenbad tills den tjocknar. Servera såsen varm.

Undrar just om Homan skulle våga sig på en sådan 3-rätters middag?

*Smaklig spis
önskar Claes Lindberger*



Christmas pudding

Detta behövs:

500 g finfördelad njurtagl från ox

225 g mjöl

12 ägg

250 g russin

250 g korinter

1 citron

Salt

80 g florsocker

3 spetsglas eau-de-vie

1 glas mjölk

Dagsgammalt inkråm av vitt bröd

Lägg tagl och mjöl i en skål. Knäck äggen, lägg i russin och korinter samt socker och hackat citronskal och slutligen 3 glas eau-de-vie. Blanda väl och rör om. Tillsett litet mjölk och så mycket fint rivet brödkräm att man får en deg som är lätt, smidig och slät samtidigt som den är ganska fast.

Lägg degen i en lätt smord och mjölad linnehandduk, svep den om degen och forma den till en rund boll, knyt ihop handdukens fyra hörn noga utan att pressa ihop degen som sväller under kokningen. Lägg handduken i en gryta fylld med kokande vatten. Degen skall koka minst 5-6 timmar och vändas ofta. Täck grytan endast till hälften och håll på kokande vatten då och då så att det alltid finns lika mycket som från början. När kokningen är avslutad får julpuddingen rinna av och läggs upp på ett fat så att duken kan tas bort. Servera julpuddingen vid bordet med ett glas rom på fatet. Flambera och servera med en sås.



Frågesport i Homaniora.

Som traditionen numera bjuder utsattes gästerna vid Homanmötet på Armémuseum för en lätsam frågetävling med kultur som genomgående tema. Kultur betyder ju, andlig, biologisk och ekonomisk odling. Bäst på denna form av odling var Ingeger Moneus. Hon hade alla svar rätt! Tätt intill kunskapsmässigt följde Lill-Lill Lundgren och Maria Eckerdal.

Om Ingegerd kan det berättas att hon är helt ny medlem i Homansällskapet och var på sitt första möte. Hon har förstås läst alla Homanböcker, så svensklärare hon är. Den första läste hon på Gotland -om Gotland. Nu bor Ingegerd på Köpmannagatan i Gamla Stan, med utsikt över J.K. Homan bostad. Belöningen för sitt eminenta kunnande bestod av Homanvin och ett diplom.

Lill-Lill och hennes man Rolf är en trogna gäster på Homanmöten sedan långt tillbaka. Lill-Lill figurerar annars i styrelsen för Internationella Klubben.

Maria är kaplan (hjälppräst) på riktigt, dvs kommunister i Sigtuna. Även hon med förflutet på Gotland. För två gånger sedan var det hon som vann frågetävlingen.

En pin som är fin.



Rolf och Lill-Lill Lundgren



Johan Kristian önskar alla medlemmar en God Jul med sin lilla julklapp som följer med Gazetten. Den lilla nålen bör bäras på alla Homanträffar, vid andra festliga tillfällen och när man bara vill vara fin. Som synes är det vår logotype med Cleo sittande på författarens axel, lika som på framsidan av Gazetten. Det distribueras en nål i varje Gazetteförpackning. Skulle en familjemedlem vilja ha en egn nål kan man få det på nästa möte eller mot porto.



Ingela Lindberger med väninnor

Annika diskuterar spioner



Forts. från sidan 3

På senare år firar Johan Kristian och hans sambo Francine jul i hennes föräldrahem, herrgården Björkesta i Sörmland. Här är julbordet uppdukat i det stora köket med den stora svarta järnspisen med sin vita spiskupa i centrum. Röda stearinljus i handsmidda järnstakar sprider lågor som blänker i de blankputsade kopparkärlen med mörkgrönt tallris som står i fönstren.

När Johan Kristian ser på det dignande julbordet tänker han: Äter man lax kan man dö i botulism en nervsjukdom. Ål härsknar snabbt och rödkål är bakteriekänslig. Kalkonen liksom kycklingen är salmonellasmittad och buljongtärningen som förstärker spadet till doppet i grytan kan förmedlar galna kosjukan. För att inte tala om nötterna. De innehåller mögelgiftet aflatoxin med levercancer i spåren. Det gäller för säkerhets skull också fikonen. Listan kan bli lång.

Men mina kära Homan-vänner !

Tag nu ett glas Homan Rött och sätt tänderna i en vällagrad Grevé, eller varför inte en stark Västerbotten och planera Er egen Jul.

*Till Er alla från oss alla i styrelsen för HomanSällskapet:
God jul och Gott nytt år!*

Monika Stenlund

Nils i Storgården dog. Änkan tyckte inte att det var nödvändigt men ringde ändå till lokaltidningen för att sätta in en annons .

-Vad ska det stå?

-Nils Johansson är död.

-Ska det inte stå något mer?

-Nä.

- Men det är gratis med 3 ord till.

-Ja då kan ni skriva: Snöskoter till salu!

(Fritt efter VSF)