

HOMAN GAZETTEN



Medlemstidning för HomanSällskapet.
Nummer 4 2008

Härlig höstfest!



Magdalena Ribbing, VSF och Annika Seward-Jensen i glatt samspråk.



Owe Engström underhöll med den äran.



VSF julbakar

Nu är det jul igen och nu är det jul igen och jul en varar intil I påska.....

Ja, nog är det jul alltid! Vi skriver fortfarande november men det är redan julskyltat i alla varuhus i Stockholm. NK:s fasad är julsmäckad med grangirlanger och ljus.

I Tessinparken är granen på plats, lika vacker i år som alla andra år.

Julbordsannonserna står som spön i backen. Åt julbordet hos oss, garanterat allt hemlagat och ni får underhållning på köpet. Eller varför inte julkryssa till Finland eller Åland?

Jag för min del har aldrig fattat varför alla ska ut och äta strax före jul?

Jag som är gammal nog...

minns en sketch av Kar de Mumma. Han som under många år var teaterdirektör för den numera rivna teatern Folkan på Östermalmstorg.

Rollfiguren Fibban gestaltad av den underbare skådespelaren Stig Järrel hade en monolog om att gå ut och äta hemlagat.

"Ska man äta ute, ska det inte vara hemlagat, då kan man lika gärna äta hemma".

I Johan Kristian Homans värld börjar julen i affären. Alla ska ju köpa eller ge bort något vackert till jul. Ett tennstop kanske? för att sätta de vackra röda tulpanerna i, vad sägs om det?

Eller varför inte duka med vackra tallrikar i ostindiskt

porslin till julmiddagen?

Eftersom det är herr Homans levebröd skyltar han så vackert och inbjudande. Lilla Cléo förgyller skyltfönstret med att lägga sig och sova där och det försämrar ju inte skyltningen precis.

På Stortorget i Gamla Stan är det varje år Julmarknad. Den har anor ända från Gustav Vasas tid.

När flingorna faller som svandun går Johan Kristian Homan sin vana trogen till Stortorget. En stor gran är placerad vid vattenpumpen som numera är prydnad, men som en gång i världen försåg stadens innevärdare med vatten.

I de gamla julbodarna i falurött och med granrisgylanger som prydnad finns det mesta man

Forts. sidan 7

Redaktörens rader

Kära Homaniter!

Vi hade en fantastiskt trevlig fest på Östasiatiska museet! Claes och Nils-Magnus höll förtjänstfullt i festträdarna och Monika såg till att allt gick rätt till vid ankomsten, Owe Engström, den fine trubaduren, underhöll oss med bland annat en tonsättning av en VSF-dikt, från VSF:s ungdom. Jo, VSF, har varit ung! Yngre än de flesta, dessutom!

VSF (Jan Mårtenson för nytillkomna) berättade underhållande om sitt författarskap och Magdalena Ribbing höll ett av de absolut bästa anföranden vi haft i klubben. Med verbal stringens, imponerande kunskap och mycken humor fick vi veta både ett och annat om vett och etikett. Tackapplåden var lång och frågorna många efteråt. Ni ser Nils-Magnus och mitt reportage i tidningen.

Om det vattnas i munnen så kan ni följa Claes, vår klubbmästares, utmärkta recept inför julen och laga något riktigt gott. Monika, vår sekreterare, skriver om julen bara för er. Läs och njut!

Som ni ser puffar vi redan nu för nästa Homanutflykt under Leif Bergs kunniga ledning så att ni i god tid kan planera sommarens aktiviteter.

Wahlström & Widstrand, våra mecenater, var på plats och det var många som passade på att komplettera sitt bibliotek inför julen.

Nu väntar julstök, julbord, julklappar, jultomar och julens alla stämningar och dofter.

Därefter kommer ett nytt år och då tar vi nya tag i Homansällskapet.

VSF skriver redan så att tangenterna glöder på datorn och en ny, efterlängtat och välkommen Homandeckare kommer att se dagens ljus lagom till vår festen!

Glöm inte att titta in på vår hemsida som Ulf Björkman sköter med den äran!

En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År önskar styrelsen med adjungerade.

Clas Göran Carlsson, ordförande

HOMAN  GAZETTEN

HomanSällskapetets styrelse består under året 2007/2008 av:

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

Monika Stenlund, sekreterare
monika.stenlund@comhem.se

Nils-Magnus Lobenius, kassör
nml@glocalnet.net

Claes Lindberger, klubbmästare
clindberger@hotmail.com

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

Ulf Björkman, adjungerad
webredaktör
ulle.bjorkman@telia.com

Adress till hemsidan:
www.homansallskapet.se

Redaktör för *HomanGazetten*

Clas Göran Carlsson

Hästängsvägen 14

183 77 TÄBY

08 756 22 23

clasgoran.carlsson@telia.com

Vårt plusgirokonto är 4335130-3

Årsavgift: 150:-

Tryck/original/layout:

www.tryckpressen.se

hoppas att vädret makter står oss bi.

På vägen mot Viby stannar vi för kaffepaus hos Kåre vid Statoilmacken i Hallstahammar (Den kinesiska trädgården) och tar kaffepaus. Lämpligen tar ni med eget kaffe. Det finns också kaffe med dopp på macken men det kan bli kö.

Jag kommer att abonnera en buss som avgår 08.00 lördagen den 9 maj 2009. Busshållplatsen är i bussterminalen Word Trade Center, Klarabergsviadukten, Stockholm. På anslagstavlan, som hänvisar till gatens nummer kommer det att stå "Homansällskapet, Viby"

Bussen beräknas återkomma till Stockholm ca kl 19.00.

De som inte kan ta sig till Stockholm, som kommer från

Forts. sidan 7.

Succè i repris I Homans fotspår

På mångas begäran gör vi ånyo en utflykt i vår älskade antikhandlares fotspår och naturligtvis börjar vi med platsen där Johan Kristian upplevde sin barndom.

Liksom vid förra resan beger vi oss till Viby där Johans andlige fader, Vår Store Författare möter upp. Vi beser kyrkan och prostgården där J K växte upp.

Vi gör sedan en rundtur i trakterna och besöker några av de platser vi känner igen från böckerna. Fagertårn (Den röda näckrosen), Rysskyrkogården (Tsarens guld) och Jans skrivarstuga, Gippersta. Vi får se hur mycket vi hinner denna gång. Jag föreslår att alla tar med sig picknick korg så äter vi lunchen vid Gippersta och

10-års jubileum i Kumla

Den 8 juli 2008 träffades vi "Homan-ivrarna" för vårt 10-årsjubileum. Vi, dvs Tom Björkholm, Maria Gustavsson, Pontus Hörling och undertecknad Maria Norman, möttes genom Homan-sällskapet 1997 och har sedan träffats hemma hos varandra för privata festliga Homan-middagar där vi givetvis lagar Homan-recept. Denna gång var vi hemma hos mig på Mellangården i Hörsta (Kumla), inte långt från Homans Viby. Innan matlagningen vidtog aväts den obligatoriska kardemummakakan till tonerna av Glenn Millers Stardust. Inspirationen till menyn kom givetvis från den senaste bokens storslagna jubileum på Vasamuséet. Huvudrätten byttes dock ut till ett recept från "Vinprovarna". Förrättens och dessertens recept bifogas sist i denna artikel.

Meny:

Förrätt

Avokadosoppa med
romfyllda krustader
Öl och nubbe
(julsnapsh=juli månad)

Huvudrätt

Pepparbuff à la Homan,
potatisgratäng, sallad
Cabernet Sauvignon
(Kongelig Dansk Yachtklub)

Dessert

Gâteau Excelsior
Kaffe med Cognac Otard V.S.O.P



Fr v Maria G, Tom, Maria
N(undertecknad) och Pontus



Cléo de Merode,
naturligtvis fanns
även hon med
under kvällen!

Naturligtvis förekom även Dry Martini under jubiléet! Homans liv och leverne diskuterades som alltid flitigt och även denna gång bl a genom frågesport.

Diskussionerna resulterade bl a i att vi konstaterade att Homan i senaste boken moderniserat sig. Numera har Homan både kaffebryggare och mikrovågsugn, MEN...har han någonsin använt sig av dessa nyinvesteringar?

Tyvärr kunde vi inte fråga honom. Han kunde själv inte närvara vid middagen eftersom han i sista stund var tvungen att hjälpa sin alter ego att skruva ihop bokhyllan Billy(?). Det senare är dock inte helt bekräftat, men några mystiska paket forslades ut från det stora varuhuset några dagar tidigare.

Trots att Johan Kristian Homan själv inte kunde närvara blev det ett mycket lyckat jubileum. Vi kan varmt rekommendera både Homan-middagen som idé och recepten!

Avokadosoppa med romfyllda krustader (4 pers)

2 välmogna avokado
½ citron
2 dl vispgrädde
1 krm curry
1 krm peppar
4 dl grönsaksbuljong
krustader
röd storkornskaviar

Dela och kärna ur avokadorna. Pressa över lite citronsaft så mörknar de inte så snabbt. Gröp ur avokadoköttet och blanda med buljong, grädde, citron, curry och peppar i en matberedare. Finfördela. Värm soppan och håll upp i 4 tallrikar. Lägg upp röd kaviar i krustaderna som placeras i sopptallrikarna. Soppan kan serveras varm eller kall. Vill man ha en lite matigare soppa kan räkor läggas i.

Gâteau Excelsior

Marängbottnar

Fyllning: Dekoration:
3 dl vispgrädde 4 gröna kiwi
1 dl lemoncurd 3 passionsfrukter
1 dl turkisk yoghurt

Vispa grädden tjock och rör ner lemoncurd och turkisk yoghurt. Bred ut mellan och över marängbottnarna. Dekorera med skalade kiwi i skivor längs kanten och passionsfruktskärnor i mitten. Servera direkt.

Festen på Ö



Huvudbry kring frågetävlingen.



Herr och fru Gyllenhoff.



I spänd förväntan.



Frågeformuläret diskuteras.



Glada miner inför mötet.



Etikettips.

Höstmötet onsdagen 1

Sällskapets höstmöte i Östasiatiska Mu
nyrenoverade asiatiska biblioteket vid
deltagarna. Efter sedvanligt bubbel pr
ett uruppförande av tonsättningen till
Mycket uppskattat! Till den goda mat
av Homans egen tappning. Stämning
detta, annars var det det goda sällska

Frågetävlingen ansågs vara svår, in
Klar segrare blev VSF förlagsredakt
specialvin och ett vackert diplom som

Kvällen underhållning bestod av Et
Och det blev verkligen underhållande.
humoristiskt som av Magdalena. En a
dansa första dansen med efter en mid



W&W:s bokförsäljning.



Glada miner inför mötet.



Välkomstdrink i väntan på middagen.



Glada deltagare.

stasiatiska



VSF lägger ut texten.



Paret Lundgren med fru Wramner.



Herrskapet Lindéen.

12 november 2008

seet blev ovanligt lyckat. Vi satt i det ovala bord med god plats för de 57 presenterade trubaduren Ove Engström Jan Mårtensons dikter från 60 talet. en serverades obegränsad mängd vin g och ljudnivå kan ha påverkats av pet.

ntressant, utslagsgivande och finurlig. ör Gustaf Bonde. Han fick Homans belöning för sitt eminenta kunnande. etikettspecialisten Magdalena Ribbing. Etikett är roligt om det framställs så v frågorna hon fick var, vem ska man ldag om man placerats vid samkönat

Forts. nästa sida



Trogna deltagare.



Förväntansfull min.



VSF:s bord studerar frågorna



Den klurige frågeledaren.



Skål för etiketten.



VSF med uppvaktning.



Mysig östasiatisk miljö.



Fylleriövning - tävlingsformulär.



På väg mot delikatesserna.



Trion från W&W



Översiktsbild från matsalen.



Homansällskapets magister Knutsson i högform.

par? Svaret var att man fortfarande dansar man-kvinna, varför man bjuder upp ledig partner oavsett sexuell läggning. Vi fick också lära oss att man inte alls får börja äta när man vill vid mindre antal middags gäster än åtta. Och man kan visst ha smoking på bröllop numera. Däremot bör bruden inte ha dekolletage/ bara axlar i kyrkan.

VSF berättade om sina kommande böcker om familjen Tessin. Dels kommer nästa deckare att handla om Tessinska palatset, dels kommer ett praktverk om Tessin under hösten 2009.



Samtal med VSF.



Gutår bland homaniter.



Herrskapet Lindberger.



Känner inte vi varandra?

andra delar av vårt avlånga land, möter upp vid Viby kyrka där vi beräknas vara ca kl 10.30. Jag vill naturligtvis att så många som möjligt åker med bussen så att vi fyller upp den och därmed håller nere kostnaden. Ett annat skäl är att det är krångligt med parkeringsplatser på våra utflyktsmål.

Ett alternativ för långväga medlemmar kan ju vara att passa på att ha en trevlig fredagskväll med övernattnin g i Stockholm. Det finns många prisvärda boendeformer.

Varför inte vandrарhemmet (skeppet) af Chapman som ligger väl förankrat vid Skeppsholmen.

Priset för denna upplevelse blir till det oslagbart humana priset av 275 kronor för de som åker från Stockholm. De som kliver

på bussen i Viby betalar 75 kronor.

Ni som kliver på bussen i Viby måste också anmäla Er till mig (se nedan) men inte göra någon inbetalning. 75 kr erläggs kontant till mig i Viby.

Du anmäler dig genom att sätta in beloppet på Homan-sällskapet's plusgiro 4335130-3 senast 10 april 2009.

Obs ange på talongen hur många personer som betalningen avser samt namn på deltagarna.

Dessutom mycket viktigt skall anmälan göras till mig via E-mail eller telefon.

Uppge då namn, e-mailadress och telnr samt namn på de ni anmäler.

Alltså anmälan måste ske till mig, betalningen är ingen anmälan.

Nils-Magnus och jag stämmer sedan av mina anmälningar mot betalningarna

Anmäl Er så snart som möjligt, om bussen snabbt blir fullbelagd kommer jag troligtvis att boka ytterligare en buss. Det beror på hur pass många det kan bli i denna andra buss. Visar det sig att kostnaden för ytterligare en buss inte är försvarbart blir det bara en buss och då är det "först till kvarn" som gäller.

Frågor om och kring denna utflykt besvaras av mig på tel 08 773 01 90 eller mobil 070 53 52 041. E-post : leif.b.berg@telia.com

Vägbeskrivning till Viby: E20 ungefär mitt mellan Laxå och Örebro strax norr om Vretstorp.

*Bästa Homanhälsningar
Leif Berg*

kan önska. Randiga polkagrisar trängs med kokosbollar, nötter och karameller av allehanda slag. Handskar, luvor och stickade tröjor i prydliga travar. Rykande varm glögg med mandel och russin serveras i små pappersmuggar. Ljusstakar i svart smide, tombola, sameslöjd. Sockervadd produceras i ett stånd, omringat av barn. Vitt och pösigt, som skägget på en Disneytomt.

Den svenska evergreen, varm kolv med bröd kan inte Johan Kristian motstå. Han faller för frestelsen och inklämd bland de röda bodarna sätter han tänderna i en avlång, ljummen kolv med mycket senap. Han erkänner för sig själv att det faktiskt är gott, speciellt utomhus.

Utbudet av rökta och kryddade korvar är också stort.

Här har jag själv en liten favorit. Forbondekorv från Björks Slakteri i Färila beläget i Hälsingland. Det är ett barn-domsminne som kommer från min framlidne make och som var ett måste i hans hem och som sedan blev en tradition även i vårt.

Över den glada trängseln runt de röda bodarna svävar julens glada budskap förmedlat av Bing Crosbys "White Christmas". Det var en bra film med Bing,

Danny Kaye, Rosemary Clooney och Vera Ellen.

Johan Kristian går vidare till ett doftande stånd av hundratals kryddor i plastpåsar, allt från saffran till portugisisk fiskkrydda. Själv brukar jag köpa långa kanelstänger som jag sätter som prydnad bland mina blomsteruppsatser. Mossan kommer från mitt landskap Värmland, plockad en varm och skön höstdag och minner om min barndoms lyckliga jular i Kristinehamn.

Johan Kristian Homan köper en påse brända mandlar passande för aftonens Dry Martini. Även Francine får en påse. Hans flickvän, nej det låter för mesigt, väninna också. Älskarinna verkar 1800-tals roman? Girlfriend låter mera coolt. De möttes en dramatisk sommar i "Caesars örn" då hon var polischef på Gotland. Francine som ser ut som Julia Roberts och har svart bälte i karate. Hon huserar på Lützensgatan vid Karlaplan. De har nu varit tillsammans i 13 böcker. VSF får snart ta och gifta ihop dem innan de hamnar på "hemmet för senildementa".

När ni ändå är i Gamla Stan, glöm inte att gå ned till Skeppsbron och beundra den vackra Disneygranen med glitter och kulor. Granen var en gåva

från Jan Stenbeck till stockholmarna och dottern Cristina fullföljer hans tradition.

När jag skriver detta i mitten av november kommer årets första snö. Utanför mitt fönster har regnet övergått i ett ymnigt snöfall. Undrar vad min lille vän Totte (5 månader australienskt terrier) kommer att tycka om detta? Det blir hans livs första snö.

Med detta slutar jag och ber att från hela styrelsen önska Er alla

*God jul och Gott Nytt år!
Monika Stenlund*

PS

Jag hoppas att vi ses igen lördagen den 9 maj 2009.

Resan "I Homans fotspår" till Viby, Johan Kristian Homans hemtrakter.

VSF Jan Mårtenson har lovat oss en utflykt bland "mordplatser" i sitt vackra Närke.

Vad sägs om Fagertårn, där de röda näckrosorna finns. De får Ni nog inte se blomma, men man har väl fantasi eller hur?

Gippersta, VSF:s första skivstuga, för att sedan avsluta resan på Ämmebergs Herrgård., där VSF numera sliter med sin årliga Homandeckare. I årets bok ska ett mord inträffa i Tessinska Palatset i Stockholm har det rycktas om i varje fall.

På återseende!

Utöver den vanliga julmaten

Smaklig spis önskar Claes



I juletider vill man ju gärna ha den mat som traditionellt hör julen till. Men den kan tillredas på ett annat sätt. Lutfisk och kalkon finns på många julbord, så också i vårt hem.

Något som man kanske inte förknippar med jul är crème caramel, men får den lite glöggsmak så får denna efterrätt en doft och smak av jul.

Ostsuffléer med lutfisk

Det här behöver du till 4 personer

1. 150 g kokt lutfisk
2. 50 g ost, t ex herrgårdsost
3. smör till formarna
4. 2 msk smör
5. 3 msk vetemjöl
6. salt och vitpeppar
7. 4 ägg
8. 2 tsk maizenamjöl
9. 3 dl mjölk

Stekt kalkonlår med gräddsås

Det här behöver du till 4 personer:

1. Färskt kalkonlår ca 1 kg.
2. 1 ½ tsk salt.
3. 1 tsk timjan.
4. 1 tsk rosmarin.
5. 1 tsk salvia.
6. svartpeppar
7. 3 vitlöksklyftor.
8. 2-3 morötter.
9. 2-3 gula lökar
10. 2 dl vatten

Sås:

3dl sky, 2 msk vetemjöl, 1 ½ dl grädde, 2 tsk soya, 1 tsk farinsocker, 2-3 msk portvin

Crème caramel med glöggsmak

Det här behöver du till 4 personer:

1. 1 ½ dl strösocker
2. 1 ½ dl kokande vatten
3. 4 stora ägg
4. 2 dl vit starkvinsglögg
5. 3 dl mjölk
6. 1 dl vispgrädde
7. 2 msk strösocker

Så här gör du:

1. Mosa den kokta lutfisken. Riv osten fint. Smörj fyra portionssuffléformar med smör.
2. Fräs ihop smör och mjöl i en kastrull. Späd med mjölken och låt såsen sjuda 5 min. Tag kastrullen från värmen och smaka av med kryddor.
3. Dela äggen och skilj gulor och vitor. Rör ner äggulorna i såsen, en i sänder.
4. Tillsätt lutfiskmoset och den rivna osten och låt svalna.
5. Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt maizenamjöl. Vänd ner äggvitorna i sufflésmeten med några få djupa tag.
6. Fyll formarna med smeten. Grädda dem i 175 grader ca 30 minuter. Servera dem direkt från ugnen, gärna med en varm senapssås.

Så här gör du:

1. Lägg kalkonlåret i en ugnssäker form. Krossa salt och kryddor i en mortel.
2. Gnid in kalkonlåret med kryddorna och peppra. Skala vitlöksklyftorna och tryck in dem i köttet. Stek i ugnen i 175 grader, 1 ¼ tim.
3. Skala morötter och lök, skär morötterna i stavar och löken i klyftor. Lägg grönsakerna bredvid kalkonlåret, håll på vatten och låt steka ytterligare 20 min.
4. Håll av skyn. Vispa ihop vetemjöl och grädde i en kastrull, tillsätt skyn och koka upp under omrörning. Låt sjuda under lock ett par minuter.
5. Krydda med soya, farinsocker och portvin. Smaka av och salta om så behövs. Skär upp kalkonlåret i tunna skivor. Servera med gräddsåsen, stekt potatis, olika sorters gelé samt sockerärter eller små gröna ärter.



Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 150 grader. Smält sockret i en stekpanna. Tillsätt det kokande vattnet. Sockret stelnar till men smälter sedan på nytt under omrörning
2. Glasera ugnssäkra portionsformar med sockerlagen, arbeta snabbt innan den hinner stelna.
3. Vispa samman ägg och glögg. Koka upp mjölk, vispgrädde och socker. Slå den heta gräddmjölken under vispning i äggblandningen.
4. Håll äggblandningen i portionsformarna och grädda mitt i ugnen ca 45 minuter eller tills de stannat. Låt svalna och stjälp sedan upp på tallrikar. Servera gärna med färska fikon i klyftor.