

# LEJRE

Vores grønne

Nr. 16 Oktober 2020

PÅ RUNDTUR I DIT GRØNNE BAGLAND

Landsbyudvalg og -pulje:  
Lejre er landsbyer

Overnatning i vinmark  
i Særløse Overdrev:  
Wierdloose Overdrive

Konkurrence:  
VIND EN STOR ÆSKE FYLDTE  
FRIIS HOLM CHOKOLADER

Mikkel Friis Holm fra Lejre var den første i verden som lavede en 'Single Bean' chokolade

## Chokoladens Grand Cru

Læs også om: Gershøj Saunalaug, Gåfællesskaber i Lejre, Landsbyklynge og fælleskab i Kr. Sonnerup, Kommende bæredygtig højskole i Lejre, Lokale chokoladedesserter, Kattinge Kraut mm.

# Landsbyerne

Selvom det føles mere som sommer end efterår, her ved redaktionens afslutning sidst i september, har vi netop passeret efterårsjævndøgn, og står på tærsklen til den kolde og mindre grønne tid. Det har været en lang sommer, der har budt på lidt af hvert - både mht. vejret, som har slået rekorder i både den ene og anden retning; først med den koldeste juli nogensinde målt, og dernæst en august med hedebløge og over 30 grader - rekordmange dage i træk. Men også coronarestriktioner og nedlukning som vi først troede, vi var sluppet af med, men sidenhen måtte se genopbluset. Det har først og fremmest været hårdt for de fleste, men der har også været positive sidevirkninger af pandemien.

Man har kunne iagttage et stort sammenhold derude i det grønne Lejre og ægte begejstret initiativ til nærhed og fællesskaber. Ikke mindst i landsbyerne som jo er Lejres DNA. Vi fortæller denne gang, om det fokus der er på landsbyudvikling i kommunen, og den målrettede indsats for at fremme det gode liv i nærområderne. Landsbyudvalget består af både repræsentanter for Kommunalbestyrelsen og af borgere. En af dem er næstformand Lotte Ruegaard der efter kort tid som nytilflyttet Lejreborger, meldte sig ind i arbejdet med mødesteder, mobilitet, fællesskaber og bæredygtighed i landsbyerne og uddeling af midler fra Landsbypuljen.

Det fortæller hun om i denne udgave af magasinet, hvor vi også bringer konkrete historier om, hvordan borgere i to forskellige landsbyer har grebet bolden og søgt tilskud fra puljen, og er i fuld

gang med at udrulle deres projekter. Det er Gershøj Saunalaug, der er få uger fra at få opstillet en mobil sauna på havnen. Og Heidi og Dorthe der vil starte en landsbyklynge og et samlingssted ved gadekæret i Kr. Sonnerup.

Vores store portræt handler denne gang om en mand, som på alle måder er svær at komme udenom, når man taler iværksætter og fødevarer i Lejre, nemlig chokoladekongen Mikkel Friis Holm. Vi hører bl.a. om hans pionérarbejde med 'Single Bean' chokolade, og dét at drive forretning med lokal opbakning i en lille landsby. Og så har han sandelig også givet os et par søde opskrifter på chokoladedesserten, som vi kan lune os på i den kommende mørke tid.

Vi kommer også rundt om det nye spændende højskoleinitiativ på Grangården i Kr. Såby. De to ildsjæle Heidi Hansen og Lotte Eghøj er i fuld gang med at realisere projektet fra deres lille kontor på gården. De fortæller her i bladet om idéerne og visionerne bag skolen, og hvad der har drevet dem ud i et så stort et projekt.

Og så har vi været en tur i skoven - eller nærmere i udkanten af skoven ved Særløse Overdrev. Området er i Mathias' og Melissas' fortolkning blevet til Wierdloose Overdrive. Her dyrker de vin og tilbyder naturovernatning med madlavning af nyhøstede grøntsager til par og familier, der har taget meget godt imod initiativet.

God læsning og god tur ud i vores grønne bagland.

**Redaktion:** Kristian Isbrand (ansvh. redaktør), Johanne Gabel, Tina Unger, Claes Amundsen.

**Koncept & Grafisk Design:** Grønvirke

**Forside:** Mikkel Friis Hilm

**Forsidefoto:** Kristian Isbrand

**Annoncer:** Henvendelse vedrørende annoncer: kristian@gronvirke.dk

**Tryk:** KLS PurePrint A/S

**Oplag:** 11.500 eks.

*Produceret af Grønvirke og udgivet i samarbejde med Lejre Kommune - Vores Sted.*

*Grønvirke samarbejder med trykkeriet KLS Pureprint om de bedste og mest miljørigtige trykløsninger. Dette magasin er landets første og eneste restpapir-magasin. Vi udnytter de papirrester, der samler sig sammen på lageret i trykkeriet, som i stedet for at blive returneret over store afstande eller makuleret, bliver stykket sammen til vores grønne magasin. Af samme grund kan udgivelserne variere i papirkvalitet og format.*



# INDHOLD



## 4 Grønne glimt

Gåfællesskaber i Lejre, Kattinge Kraut laver egne grøntsager m.m.

## 6 Chokoladens Grand Cru

Vi tegner et portræt af Lejres chokoladekonge Mikkel Friis Holm, der var først i verden med 'Single Bean' chokolade.

## 14 Lejre er landsbyer

Lotte Ruegaard flyttede fra København til Kisserup i 2018, og er nu næstformand i Lejre Kommunes landsbyudvalg.

## 16 Sauna til sæsonstart

Vinterbaderne i Gershøj er gået sammen i fællesskabet 'Gershøj Saunalaug, og har fondet 285.000,- til en mobil sauna på havnen.

## 18 Landsbyernes nye historie

Heidi og Dorthe fra Kr. Sonnerup er initiativtagere til et projekt om at skabe en landsbyklynge og styrke fællesskabet i området.

## 20 Lokale chokoladedesserter

Vores egen chokoladeverdensmester Mikkel Friis Holm giver opskrifter på lækre chokoladedesserter.

## 24 Wierdloose Overdrive

Parret Mathias Skovmand og Melissa Damgren Riisager laver events og dyrker vin og grøntsager i Særløse Overdrev.

## 26 Virkelyst, selvforsyning og sociale piloter

Ny bæredygtig højskole på vej til Kr. Såby.

## Naturøl fra HERSLEV BRYGHUS

Besøg vores gårdbutik  
til frokost med lokale råvarer  
og unikke øl på fad



Kattingevej 16, 4000 Herslev · Åbent onsdag til søndag 12-18 · [herslevbryghus.dk](http://herslevbryghus.dk) · [instagram herslev\\_bryghus](https://www.instagram.com/herslev_bryghus)



**Tekst:** Claes Ammundsen **Foto:** Bevæg dig for livet

## Gang i ådalen – og mange andre steder

Du har måske allerede set dem ude i landskabet; grupper af glade borgere, som er ude at gå. Lige nu dukker der flere og flere gå-fællesskaber op i Lejre Kommune. Det er det direkte resultat af en indsats fra Bevæg dig for Livet.

"At gå er en aktivitet, som tiltaler rigtige mange mennesker. Det er let, og det er super sundt for krop og sind. Det øger forbrændingen og sænker blodtrykket. Du behøver ikke noget særligt udstyr for at være med – og så er det gratis", siger Rikke Hjulmand, som er projektleder for Bevæg dig for Livet i Lejre Kommune.

Alt det kan Jette Jensen skrive under på. Hun og tre andre friske kvinder har taget initiativ til Facebook-gruppen "Gang i Ådalen" efter et møde med Bevæg dig for Livet.

### Generalforsamling

"Til mødet sad jeg ved et bord sammen med et par andre kvinder. Vi kendte overhovedet ikke hinanden, men vi tænkte, at vi da kunne gå en prøvetur. Og så holdt vi stiftende generalforsamling på en bænk i Ejby Ådal med udsigt over Isefjorden. Siden er gruppen bare vokset og vokset,

og nu kommer der typisk 15 – 19 deltagere til de ugentlige gåture, som alle har deres udgangspunkt i Ejby Ådal.

I Gang i Ådalen er der fire såkaldte "gå-værter". Der er dem, der inviterer på Facebook, og som sørger for, at der er fastlagt en rute. En går forrest, og en anden går bagest for at sikre, at alle er med.

"Det er godt, at vi er fire. Og det betyder også, at vi kan fordele opgaverne, og at man kan springe en enkelt gang over, hvis man er forhindret", siger Jette Jensen.

### Glade gængere

Hun har bemærket, hvordan de fælles gåture er med til at sætte folk i godt humør. "Alle bliver glade af at gå sammen. Der kommer også nogle, som nok ikke har så meget kontakt med andre i hverdagen. De finder et fællesskab hos os. Og der er godt nok flere kvinder end mænd, der deltager – men de mænd, der har været med én gang, kommer igen. Så alle er meget velkomne, uanset køn, alder og fysik. Og hvis der dukker en op med en barnevogn, lægger vi ruten om. Vores motto er, at vi går ud sammen og kommer hjem sammen, så ingen bliver sidste mand/kvinde", tilføjer gå-værten.



*Hvis du har lyst til at finde et gåfællesskab eller selv blive vært, kan du læse mere på [www.lejre.dk/gang](http://www.lejre.dk/gang). Du kan finde Gang i Ådalen på Facebook og i aktivitetskalenderen på den nye hjemmeside [www.lejreslandsbyer.dk](http://www.lejreslandsbyer.dk).*

# Egen grøntsagsproduktion hos Kattinge Kraut

Krautproducenten Kattinge Kraut har fra starten brugt lokalt og økologisk produceret kål og grøntsager til deres naturligt fermenterede produkter. Fra bl.a. Stensbølgård i Kyndeløse. Nu er de gået all-in, og kan selv kalde sig grøntsagsproducenter. Kattinge Kraut har produktionslokaler til deres kraut og kimchi på den økologiske gård Hesselbjerggård, og det er netop et samarbejde med Michael Svane fra gården og hans folk, der har udmøntet sig i dyrkningen.

## Grøntsagsfællesskab

Indehaver Per Arnmark fortæller, at han regner med, at gårdens produktion vil komme til at udgøre ca 1/4 af grøntsagerne i deres kraut og kimchi. Det drejer sig om Rødkål, hvidkål, rødbeder og porrer.

Udover grøntsager til egen produktion, giver dyrkningen også grøntsager til Hesselbjerggårds beboere og et grøntsagsfællesskab i Kattinge.



Sigrid Lowies, der er professionsbachelor i ernæring og sundhed fra Absalon, 5. semester, og i praktik hos Kattinge Kraut, høster hvidkål på Hesselbjerggård.

## Bæredygtig webshop med base i Lejre



Pernille Westh er fotokunstner, der med sin bæredygtige webshop med base i Lejre vil gøre en forskel for mennesker, miljø og natur.

Produkterne hun sælger, er fortrinsvis keramik med eget fotografiske design

med fuglemotiver. Det er håndtrykt i et gammelt traditionelt keramikområde ved navn Stoke-on-Trent i England, og for hver ordre hun modtager, bliver der plantet et træ. Det sker gennem et samarbejde med organisationen

OneTreePlantet.org. Det samme gælder, hvis man køber andre af Pernilles produkter, som f.eks. grafiske print af hunde i projektet '100 dogs', eller andre af hendes kunstneriske naturmotiver.

### Bæredygtig emballage

Til at emballere forsendelserne, bliver der brugt 'cradle to cradle-papir' fra det danske trykkeri og papirleverandør KLS Pureprint, som med deres bæredygtige papir og trykfarver er verdens førende indenfor området. (KLS er i øvrigt også samarbejdspartner /leverandør til 'Vores Grønne Lejre'. red.)

Båndet til indpakningen, som er af hamp, er lavet af kvinder fra Bangladesh som en del af et Fair Trade-projekt.

Du kan læse mere om Pernille Westh og finde hendes webshop på [pernille-westh.dk](http://pernille-westh.dk).

A man with a beard, wearing a white hairnet and a dark blue t-shirt, is shown in profile from the waist up. He is focused on a control panel in front of him. The panel features a large touchscreen display and several buttons with colored caps (green, yellow, red). The background is a plain, light-colored wall with some equipment visible, including a red lanyard hanging on the right.

# Chokoladens Grand Cru



Som den første i verden lavede han en 'Single Bean' chokolade, hvor kvaliteten er defineret af kakaosorten. Mikkel Friis Holm går efter chokoladens Grand Cru og insisterer på, at processen starter med kakaobønnerne i Nicaragua og ender på fabrikken i Herslev, hvor alting tager sin tid. Og hvor en lille fyldt firkant smelter og smager helt særligt, hver gang - af Friis Holms chokoladefabrik.

**Tekst:** Johanne Gabel **Foto:** Kristian Isbrand

**Selvom det er mørk chokolade, smelter det blødt og frigiver den runde smag af slåengin. Fyldet i den lille mørke firkant fra Friis Holm er del af en meget lokal æske chokolade med gin, whisky, absint og rom fra Hammer & Son i Vintre Møller.**

**Allerede ved aftalen om interview på chokoladefabrikken i Herslev løber mundvandet til. En slags betinget refleks, uagtet at forventningen til chokolade som sådan over de sidste mange år oftest er blevet skuffet. Den mørke chokolade har været for tør og bitter. Den lyse chokolade har været fedtet og sukret.**

### **Verdens første 'Single Bean'**

Sådan er det ikke denne formiddag, hvor fabrikkens ejer, Mikkel Friis Holm, afslutter en rundtur i produktionen med at pakke et par chokoladekvadrater ud. Efter slåengin følger to små pakker med ren mørk chokolade: henholdsvis 'Johe 70 %' og 'Indio Rojo 70 %'. Bare for lige at være sikker på, at oplevelsen af en cremet mørk chokolade holder stik. Mikkel Friis Holm er vant til overraskelse hos sine besøgende, når en mørk chokolade ikke smager dårligt. Mere spændt afventer han reaktionen på de to chokolader, der er lavet på hver sin slags kakaobønne. Han bliver ikke skuffet. For hold da op, hvor smager de forskelligt. På de tilsvarende 100 grams

chokoladepåklædere står der 'SINGLE BEAN' for at understrege, at chokoladens kvalitet er lige så afhængig af kakaobønnernes oprindelsesland, distrikt, dyrkning og sort, som vin er afhængig af druer.

### **Chokoladens Grand Cru**

"Chokolade har ikke haft den samme 2000-årige periode med optimering af kvalitet som vin og til dels kaffe. Chokoladen er født af industrialiseringens fabrikker i midten af 1900-tallet. Kvaliteten som tankegang er først kommet de sidste 10-20 år. Vi får Grand Cru'erne nu, og det er sjovt at være med til at påvirke," siger Mikkel Friis Holm, som insisterer på, at han vil lave verdens bedste chokolade, selvom det har sin pris.

"Min tilgang er unik, fordi jeg definerer, hvad kvalitet er, og hvordan vi kan lave den igen og igen. Jeg var den første i verden, der lavede chokolade af enkelte sorter af kakaobønner. 99,8 procent af verdens chokolade er lavet af mixede plantager," siger han og forklarer igen med henvisning til vin.

"I starten var vinen god, hvis den var fra Frankrig. Så var det godt, hvis den var fra Frankrig og Bordeaux. Så var den god, hvis den var fra Frankrig, Bordeaux og et særligt chateau, og nu er det fra Frankrig, Bordeaux, chateau, en særlig drue og lagring lagringsmetode."

Det følger, at det ville være utænkeligt at blande en masse druer sammen fra forskellige slotte i Frankrig, behan-

**"Jeg var den første i verden, der lavede chokolade af enkelte sorter af kakaobønner. 99,8 procent af verdens chokolade er lavet af mixede plantager,"**





dle dem ens og bare kalde produktet vin. Men det er i praksis, hvad der sker med en del kaffe og stort set al kakao, selvom der er verdener til forskel på plantesorter, genetik, dyrkning, fermentering, ristning og forarbejdning.

### Chokoladeeldorado

Mikkel Friis Holm er i sig selv et chokoladeeldorado, når han først får sat sig i den blankslidte Chesterfield-sofa på den spartansk møblerede førstesal i fabrikken. Forinden går der en del tid med rynkede bryn foran den bærbare: der skal skiftes signatur i et softwaresystem for at kunne udbetale lønninger; der er kunder, som skal spørges, om de kan betale regninger, så enderne når sammen.

"At sælge chokolade om sommeren er for os, som det er for Hansen is at sælge is om vinteren," siger han med et skævt smil og reference til en anden lokal samarbejdspartner.

Undervejs er der også en del spørgsmål fra de to medarbejdere i lokalet, om varenumre og specifikke ordrer. Alle svarene findes inde i Mikkel Friis Holms hoved ved siden af den enorme viden om chokoladen. Han er

## "Det tager seks til syv dage at lave vores chokolade. I chokoladeindustrien tager den samme proces seks til syv timer,"

indtil videre syvdobbel verdensmester i chokolade, leverer til kundesegmenter på øverste markedshylde, heraf en del i Lejre, og hans navn er et kendt kvalitetsbrand. Ikke desto mindre er det stadig en udfordring at være ildsjæl, kok og iværksætter samtidig med administrativ chef og forretningsudvikler på den lille fabrik i Herslev, hvor Friis Holm har haft til huse siden den nye bygning stod færdig i 2019.

### Fra bønne til bar

Efter et stykke tid stilner spørgsmålene af. Mikkel Friis Holm stiller om fra altmuligmand til chokolademager og fortæller om sig selv, om starten

som kok med sans for det søde, om praktikophold i San Fransisco, mødet med grundlæggeren af Scharffenberger chokolade, den efterfølgende import af chokoladen til Danmark og Friis Holms daværende bageri, alt imens han gik rundt og drømte om en chokoladefabrik og på et tidspunkt blev involveret i et Danidaprojekt, som blev starten på et samarbejde med en nicaraguansk partner og mange af de kakaobønder, der i dag leverer bønnerne til Friis Holms chokolade.

På rundturen i produktionen starter vi i det rum, hvor kakaobønnerne ligger i sække med oprindelsesland og sort. I risteriet er Friis Holms yndlingsbønne, Nicaliso, fra en enkelt kakaobonde fra en nøje udvalgt plantage, sat over. I rummet ved siden af bliver bønnerne knust og skallerne skilt fra, hvorefter den ristede kakao bliver kværnet og malet til kakaomasse og blandet med sukker. Hele herligheden kommer derefter i en ganske særlig maskine kaldet 'conchen' eller på dansk 'langskraber'. Den er fra 1910-20 med et design fra 1879 og betragtes i alle andre chokoladeproduktioner som en antikvit. Mikkel Friis Holm åbner låget





ind til maskinen, hvor en stor rulle med rolige strøg frem og tilbage ælter i alt 150 kilo kakaomasse ved 50 grader for at trække syrer og bitterhed ud og give den rigtige tekstur. En proces, der tager sin tid, og derfor anses for ineffektiv i industrien, men det er en stor del af hemmeligheden bag oplevelsen af en afrundet mørk chokolade.

”Det tager seks til syv dage at lave vores chokolade. I chokoladeindustrien tager den samme proces seks til syv timer,” siger Mikkel Friis Holm og lader oplysningerne bundfælde sig, mens han henter en dejskraber, dypper den i chokolademassen og rækker den frem til smagsprøve.

### Krystalkosmos

Smag og smeltepunkt er i det hele taget så langt fra tilfældig, som man kan komme. Det er en hel videnskab i sig selv, gennemtænkt fra bønne til bar og lidt af en øjenåbner. Udtrykket ’fra bønne til bar’ er i øvrigt en definition af produktionen, som teknisk set gør Friis Holm til Danmarks eneste chokolade-fabrik. Alle andre chokoladeproducenter indkøber færdig chokolademasse som halvfabrikata.

Conchens gennemmæltning sørger for at massere kakaomøret godt rundt om tørstoffet. Den videre proces er temperering, som handler om den rigtige afhærdning af chokoladens fedtindhold, der udgør mellem 40 og 45 procent.

”Chokoladen hærder med en krystallisering, der kan have seks forskellige krystaller. Vi går efter den, som hedder Beta 5 krystallen, og den bliver skabt mellem 26 og 29 grader,” siger Friis Holm og forklarer, hvordan chokoladekrystaller opfører sig som iskrystaller på en vinduesrude. Hvis der er tilstrækkeligt mange af én slags krystal på ruden til en start, så vil de følgende krystaller blive kopier. Men hvis forskellige krystaller ligger hulter til bulter, så bliver der krystalkaos i hele chokoladen, og så er der ikke styr på chokoladens knæk, den blanke overflade, eller hvordan chokoladen trækker sig sammen, når den skal ud af formene. Ved den rigtige krystallisering trækker chokoladen sig 2-3 procent sammen og kommer fint ud af formene. I modsat fald sætter den sig fast.

Vi tester lige det sidste, da vi går videre og støder på et bord, hvor der

ligger forme med færdigstøbte fyldte chokolader. Mikkel Friis Holm tager en af formene, vender den på hovedet og giver den et let slag ned i bordet. Alle firkanterne falder ud som på tælling, blanke og intakte.

### Smag mætter

Så er vi nået til pakkeriet og den overordentlig lokale æske, som er udviklet sammen med Henrik Hammer fra Hammer & Son. Lige siden Vores Grønne Lejre var på besøg hos ginproducenten i Vintre Møller ved Kr. Sonnerup, og Henrik Hammer lod duften stige op fra tønderne med slåengin, har den kaldt på chokoladen. Udover slåengin er der whisky, absint og rom. Da vi har smagt på slåenchokoladen, og på Single Bean Johe og Indio Rojo, tilsammen fem små kvadrater, indfinder mætheden sig. Flødebollerne med henholdsvis vanilje- og moccaskum må i en æske og med hjem.

”Smag mætter”, siger Mikkel Friis Holm og fortæller, hvordan smag træder i stedet for de industrielle salgsalgoritmer, som følger sukker, fedt og salt. Det vi altid vil have mere af. Rundturen har givet en stadig større forståelse

”En kakaobonde med to hektar jord får cirka 10.000 kroner mere årligt af mig, end han ville få af en indkøber, der normalt betaler en tredjedel af verdensmarkedspris,”



Der er fuld gang i emballeringen i fabrikkens pakkeri.

for, hvad målet med chokoladeproduktionen i Herslev er, hvorfor Mikkel Friis Holm går så meget op i at definere kvalitet, og hvorfor en plade chokolade koster 90 kroner. Det skyldes, at denne her chokoladefabrikant er gået den stik modsatte vej af resten af chokoladeindustrien. I dag er Friis Holms fabrik den eneste danske produktion og én af de få i verden, der er med helt fra valget af kakaoplante til den færdige chokolade, som ligger formfuldendt på hylderne i fabrikkens lobby.

”En kakaobonde med to hektar jord får cirka 10.000 kroner mere årligt af mig, end han ville få af en indkøber, der normalt betaler en tredjedel af verdensmarkedspris,” siger Friis Holm, som har været med til at udvælge nogle gamle sorter af kakaoplante og til at få nogle bønder til at dyrke den, som kakao egentlig skal dyrkes. Det vil sige i halvskygge. Ikke i tætte rækker i fuld sol, som forcerer væksten og kræver tilførsel af næring.

”Dårlig smag, især i mørk chokolade, har primært fire årsager: dårlig genetik, dårlig fermentering, for hård ristning, som giver en brændt smag, og dårlig konsistens, fordi der bliver brugt emulgatorer som for eksempel lecithin.”

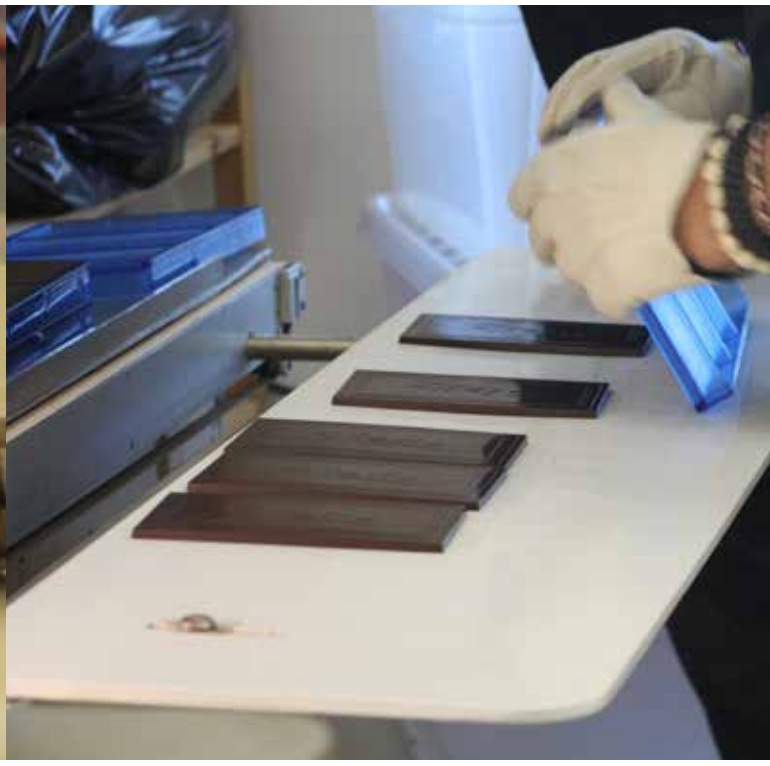
Industriens mørke chokolade har så at sige malet sig selv op i et hjørne, hvor den opleves som god, når den ikke smager decideret dårligt, forstår man. Det lille 'Selvom', der indleder denne artikel, vidner om den negative forventning, som mange har til mørk chokolade. Men mørk chokolade indeholder masser af kakaosmør fra bønnerne, ofte lige så meget som den hvide chokolade. Den har bare også tørstoffet fra kakaobønnerne, og hvis kvaliteten her er dårlig, så ryger hele chokoladen i kategorien med tør og besk.

### Unfair trade

Mikkel Friis Holm må ofte forklare, hvorfor han ikke nødvendigvis har Fairtrade på sine chokolader. Det tager sin tid. Til en start fortæller Mikkel Friis Holm, hvordan hans afregning giver en bonde med to hektar ca. 10.000 kroner mere om året, hvor Fairtrade giver cirka 500 kroner mere om året.

”Fairtrades merpris er så lille, at det skaber et system, der modvirker en god kvalitet af kakaoen. Hvis bonden har en høj kvalitet af kakaoen, så kan han få mere for den i markedet end med Fairtrades minimumsafregning. Så de facto

bliver det sådan, at de kooperativer, som er bare lidt dygtigere end dårlige, kan få mere for deres bedste kakaobønner på markedet uden Fairtrade. Så de sælger selvfølgelig til den lidt højere pris, og så har de en garanteret minimumspris uanset kvaliteten på resten. Du kan faktisk være sikker på, at hvis der er Fairtrademærke på, så får du også de dårligste bønner, som det kooperativ har produceret. De store virksomheder som f.eks. Nestlé er glade for Fairtrade, fordi de har en fast pris og mængde sikret over lang tid. Bønderne får lidt mere for kakaoen, men de bliver fastholdt i et fattigdomsscenario på den lange bane, og det er jo ikke Fairtrades ønske, men det er sådan, det er. Det vælter stadig med børnearbejde og slavearbejde i landene i Vestafrika, hvor 60-70 procent af verdens kakao kommer fra. Der lever 74 procent af Fairtrade-bønderne stadig under fattigdomsgrensen. Det vil jeg jo ikke kalde Fairtrade,” siger Mikkel Friis Holm, som i stedet har valgt at samarbejde med en lokal partner i Nicaragua, der tager sig af dyrkning, infrastruktur, fermentering, tørring og pakning af kakaobønner fra cirka 300 bønder, som er dedikerede til at passe deres plantager godt.





Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugot ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugot ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugot ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugot ksuh

I hovedreglen er Mikkel Friis Holm i Nicaragua en gang om året for at se til produktionen. Det er her chokoladens Grand Cru skal defineres. Grand Cru betyder 'stor høst' og er altså i udgangspunktet en anerkendelse af sort og dyrkning i en god høst. Samtidig er Grand Cru en klassifikation med kvalitetskriterier, som en høst skal leve op til for at få prædikatet. Det er den slags kriterier for kvalitet, som Mikkel Friis Holm efterspørger i chokoladeproduktionen.

"Det er sjældent, at nogen prøver at forstå forsyningskæden og de forskellige kvaliteter undervejs. Der er ikke nogen, som spørger specifikt ind til, hvor kakaoen kommer fra, hvilken sort eller hvordan man kan være sikker på at få den samme kvalitet igen næste gang. Hvis du ikke kan gentage kvaliteten og definere den i dit indkøb, så har du ikke en kvalitet," siger chokolademageren. Han er fuldt ud klar over, at han kun taler til 5-10 procent af markedet, som efterspørger transparens og ægthed, men han insisterer på at levere en distinkt chokolade, som forbrugerne ikke tager fejl af, når de først har smagt den."

"Det går godt, og vi knokler. Der er stor interesse for vores chokolade og stor støtte lokalt. Nu knokler vi for, at forretningsdelen også kommer til at køre. Det er en hårdere nød at knække end at lave god chokolade."



### Friis og chokoladefabrikken

2007: Mikkel Friis Holm stifter Friis Holm chokolade. De første kakaobønner bliver leveret fra partneren i Nicaragua. Han arbejder sideløbende som kok på restaurant og bageri.

2014: Arbejder fuld tid med Friis Holm chokolade og har produktion i plejehjemskøkken i Hvalsø.

2019: Crowdfunding via Herslev Bryggeri/En del af Herslev om delvis lånefinansiering af bygningen, hvor Friis Holm i dag har produktion og kontor.

2020: Friis Holm har 8 ansatte, producerer 30 tons chokolade og har 30 forskellige slags chokolade.



### Den lokale chokolade

- Friis Holm ligger i Lejre som en del af Herslev. Lokationen i Lejre er et bevidst valg fra Mikkel Friis Holms side. Han fik mange interessetilkendegivelser fra forskellige kommuner, da han var i proces med at finde et sted at placere fabrikken. Lejre Kommunes imødekommethed fra starten lagt sammen med, at han selv er lokal samt den lokale opbakning til om sætningen har været udslagsgivende for Mikkel Friis Holm
- Den nuværende produktion foregår i en ny bygning, som er finansieret via COOP crowdfunding app, hvor i alt 200 långivere har investeret i bygningen i form af et lån. Det tog kun fire timer at få lån på en million kroner.
- Friis Holm samarbejder blandt andet med Herslev om chokoladeøl, med Hansen is om chokoladeovertræk til isen, med Hammer & Son om fyldte chokolader og med Frederiksdal Vin og Løgismose.



### TRYGHED

I skoven har vi godt med plads - Og deraf kan vi skabe trygge rammer med ekstra god afstand



### VINTERDRØM

I 2020 skruer vi op for hyggen & jule-æstetikken i skoven, og skaber et magisk univers

## "HVID JUL & LYSFEST"

I år spår vi en hvid jul på Herthadalen - Hvis ikke udendørs, så som minimum indenfor i restauranten. Julen er lysenes fest, og midt i skovens omfavnende vintermørke, tænder vi for lyset med 20.000 julelys.

Fra d. 13/11 - 26/12 inviterer vi til "Hvid jul & lysfest" i skoven. Indenfor forvandler vi restauranten til en hvid vinterdrøm med et funkende hav af julelys samt snehvide kunst- & blomsterinstallationer.

### TIL FROKOST / "JULEMENU & GÅRDBUTIK"

Julemenu & åben gårdbutik m/juletræssalg, varm hvid gløgg/kakao & æbleskiver. Hver lørdag & søndag kl. 11-15 (fra d. 28/11 - 20/12) + 2. Juledag. Fra 325 kr.

### TIL AFTEN / "LIVE JAZZ & COCKTAILS"

Velkomst, julemenu, cocktailbar & live jazz. Hjemtransport m/bus til Roskilde eller Kbh. Hver fredag & lørdag kl. 17-00 (fra d. 13/11 - 19/12). Fra 700 kr.

BOOK BORD via [herthadalen.dk](http://herthadalen.dk) -  
Vi glæder os til at byde jer velkommen -

**MIKKEL & STEFAN**



# LEJRE ER LANDSBYER

Lejre er lig med landsbyer. Derfor har Lejre Kommune et Landsbyudvalg med både borgere og politikere, som skal komme landsbyernes egne ideer i møde, blandt andet med midler fra Landsbypuljen. En af udvalgets borgermedlemmer er tilflytter og tog straks imod invitationen til at komme med ind i kommunens maskinrum.

"Jeg synes, at Lejre Kommune satser fuldstændig rigtigt ved at invitere borgerne helt ind i maskinrummet," siger Lotte Ruegaard, som er næstformand i Landsbyudvalget. Sammen med sin mand flyttede hun til Kisserup i sommeren 2018.

"Når man flytter til, får man udleveret 'Vores sted', hvor jeg læste om tankerne med at skabe fællesskab og bæredygtighed med borgerinddragelse og landsbyudvikling, og jeg tænkte: det er da den fedeste kommune, jeg er flyttet til. Siden så jeg, at kommunen inviterede borgere til at deltage i Landsbyudvalget, og så meldte jeg mig til det, selvom jeg næsten lige var flyttet til og ikke rigtige kendte nogen, men jeg ville gerne bakke op om kommunens gode initiativ."

## Positivt overrasket

Lotte Ruegaard er ikke blevet skuffet over udvalgsarbejdet. "Jeg er blevet virkelig positivt overrasket over, at kommunen er så god til at inddrage os som borgere, og at vi rent faktisk har indflydelse på, hvilke arrangementer, der skal afholdes, målgrupper og indhold," siger hun og fortæller, at udvalget i forlængelse af 'Vores Sted' arbejder med temaer om bæredygtighed, klima, biodiversitet, fællesskaber, mødesteder og mobilitet.

"Det er en proces, som skal skære ind til benet for at gøre det vedkommende for borgerne at engagere sig."

## Mange ansøgninger

Udmøntningen af konkrete ideer sker blandt andet gennem Landsbypuljen på i alt en million kroner. Første runde af ansøgninger og tildelinger til projekter er gennemført, og Landsbyudvalget var med til at beslutte, hvilke projekter der skulle have støtte ud fra de valgte temaer.

"Det siger også lidt om Lejres beboere, at der kom mange ansøgninger med mange gode ideer. Vi valgte at støtte de projekter, som ramte temaerne, og som kan realiseres inden for en over-skuelig tidsramme."

## Anden runde

Landsbyudvalget skulle efter planen arbejde i et år fra oktober 2019 til oktober 2020. På grund af Corona er perioden udvidet med et halvt år ind i 2021. Anden ansøgningsrunde har efter planen frist i slutningen af november, hvor borgere kan søge om støtte til at realisere projekter i landsbyerne.

Lotte Ruegaard må her i oktober modstræbende forlade udvalget og posten som næstformand, fordi hun er i gang med at skrive en Ph.d. ved Københavns Universitet- i øvrigt om stærke demokratiske processer til at inddrage borgere i udviklingen af det åbne land.

## Lejre = landsbyer+natur

Ulig de fleste andre danske kommuner har Lejre ikke en hovedby, men 49 småbyer og landsbyer. Heraf to stationsbyer: Hvalsø og Lejre med henholdsvis cirka 2.000 og 4.000 indbyggere, og småbyer som f.eks. Englerup, Kisserup og Gøderup. Cirka 60 procent af Lejres borgere bor i de syv største byer. Resten bor i småbyer og landsbyer, hvoraf 30 landsbyer har færre end 200 indbyggere. Ud af kommunens ca. 28.000 borgere bor omkring 21.000 uden for stationsbyerne.

Samtidig har Lejre en overflod af natur i form af skove, ådale, fjorde og fjordlandskaber.

De fleste landsbyer ligger inden for en kilometers afstand fra skov, og 28 landsbyer ligger i kuperede landskaber f.eks. ved tunneldale, erosionsdale, randmoræne og ås.

91% af Lejres borgere fremhæver naturen, og det at have naturen lige uden for døren med let adgang, som afgørende eller meget vigtigt for deres valg af bosted.

## Landsbyudvalget

Landsbyudvalget i Lejre Kommune er et midlertidigt politisk udvalg, der arbejder i perioden fra oktober 2019 til juni 2021. Det består af 11 borgere fra landsbyerne samt de 7 medlemmer fra Kommunalbestyrelsens økonomiudvalg.

### Medlemmer af Landsbyudvalget for perioden oktober 2019 – december 2020:

Formand, Carsten Rasmussen, Borgmester (A) Næstformand, Lotte Ruegaard Petersen (Kisserup)

### Repræsentanter for Kommunalbestyrelsen og medlemmer af Økonomiudvalget:

- Mikael Ralf Larsen (F),
- Rikke Zwisler Grøndal (A),
- Grethe Nørtoft Saabye (C),
- Ole Blickfeldt (O),
- Line Jacobsen (V),
- Tina Mandrup (V)

### Borgere:

- Lisbeth Overgaard Nielsen (Gl. Lejre)
- Jette Jensen (Vester Såby)
- Geert Aagaard Andersen (Mannerup)
- Inga Steffensen (Sæby)
- Arne Stentoft (Gershøj)
- Karsten Jeppesen (Gevninge)
- Morten Lindhardt (Højby)
- Rita Allerup (Ejby)
- Jon Lorentsfeldt (Kattinge)
- Jesper Reumert (Kirke Såby)

Der vil eventuelt være udskiftning af medlemmerne i den forlængede periode, som strækker sig ind i første halvår af 2021.

Læs mere: <https://www.lejre.dk/politik/udvalgene/landsbyudvalget>

## Landsbypuljen

Lejre Kommune har afsat en Landsbypulje på 1 million kroner til landsbyudvikling i 2020-21. Midlerne vil blive uddelt af Lejre Kommunes Landsbyudvalg, der har til opgave at finde bud på, hvordan det gode liv på landet i 49 landsbyer og småbyer kan forme sig – både nu og for fremtidige generationer.

### To ansøgningsrunder

Der er to ansøgningsrunder:

- Ansøgningsrunde 1: 350.000 kroner: Ansøgningsfrist var søndag d. 29. juli 2020
- Ansøgningsrunde 2: 650.000 kroner: Ansøgningsfrist er efter planen i november 2020. Datoen bliver meldt ud i uge 41

### Kriterier for støtte

Landsbypuljen kan støtte projekter, der fremmer innovation og nytænkning af landsbyudviklingen med afsæt i Vores Sted. Det gælder:

Tiltag, der vil fremme fællesskaber, erhverv og liv i landsbyerne samt nytænke organisering og finansiering med henblik på at styrke de enkelte landsbyers og lokalsamfunds handlekraft.

Afprøvning og realisering af konkrete projekter, som kan fremme livskvalitet, erhverv og fællesskaber.

I udvælgelsen af projekter lægger Landsbyudvalget vægt på følgende temaer:

- Natur & biodiversitet
- Fællesskaber & mødesteder
- Klima & bæredygtighed
- Trafik & mobilitet





# HOP I HAVNEN:

# SAUNA TIL SÆSONSTART

**Tekst:** Johanne Gabel **Foto:** Kristian Isbrand

Vinterbaderne i Gershøj glæder sig til det gode gys ved at hoppe i havnen og derefter få varmen i den trailersauna, som de har fået på hjulene med to års ihærdig indsats og hjælp fra Landsbypulje og Friluftsrådet.

**Fjordvandet har krappe bølger. Tømmerflåden med den lille turkis rutsjebane vipper, ligesom bådene, der ligger for svaj i Gershøj Havn. Vinden piber om masterne på sejlådene, og flagene på fiskernes netbøjer ligger vandret.**

Asger Freltoft Knudsen lyner sin vindjakke, og Iben Lofts varmgule trøje lyser op. For de fleste sætter septembervejret punktum for badesæsonen, men ikke for de to vinterbadere, som, sammen med resten af medlemmerne i Gershøj Saunalaug, gladelig hopper i havnen hver søndag fra nu af.

"Det giver en rus. Man overskrider sine egne grænser sammen med andre, som man lærer at kende på en helt anden måde," siger Iben Loft, som er kasserer i saunalaugget. Sammen med sin familie flyttede hun til Gershøj for tre år siden.

"Den første vinter var det lidt koldt og ensomt. Men den anden vinter mødtes vi som vinterbadere her hver søndag, og det giver sammenhold og fællesskab om noget udendørs om vinteren," siger hun og tilføjer: "Min datters børnehaveleder har lige meldt sig ind i går."

Asger Freltoft Knudsen fortsætter: "Der kommer folk fra Holbæk og også nogle fra København, som har sommerhus her."

Han er formand i foreningen, bor i Sæby og kender mange i lokalområdet, hvor han sammen med sin familie har boet de sidste 26 år. Hans kone er også blandt vinterbaderne i saunalaugget,

der blev stiftet som forening i juni 2018 med det formål at få en sauna, som vinterbaderne kan varme sig i efter det kolde gys.

## **Budget på 280.000 kr.**

Ideen blev udviklet sammen med Gershøj Havn, der er privatejet, og Gershøj Kro, som ligger centralt ved havnen. De to saunaoptimister peger op ad vejen og rundt på de omkringliggende huse, når de nævner andre af de ildsjæle – eller måske nærmere issjæle, som har taget initiativet. Foreningen søgte finansiering til et budget på 280.000 kroner fra tre forskellige fonde: Nordea, Friluftsrådet og Lejre Kommunes Landsbypulje. De fik nej fra Nordea, 150.000 kroner fra Friluftsrådet og 125.000 kroner (inkl moms) fra Landsbypuljen. I alt 275.000 kroner og næsten i mål.

"I ansøgningen lagde vi også vægt på samarbejdet med lokale foreninger og grupper, og vi har netop indgået et samarbejde med Skjoldungelandet, som gerne vil bruge saunaen og lave nogle arrangementer her i efteråret, hvor alle har mulighed for at prøve vinterbadning af," siger Asger Freltoft Knudsen.

## **Lokale håndværkere**

De fleste af midlerne var dermed i hus primo 2019. Tiden er siden gået med at få den endelige placering på plads og med selve byggeriet af den mobile sauna, som kun skal være i havnen om vinteren og derfor bygges som en trailer.





Asger Freltoft Knudsen viser billeder på mobilen af trailerens stålstel, som er lavet af Gevningesmeden, og af selve trækonstruktionen i såkaldt saunafyr, som Hornsherredtømrer Michael Andersen står for. Saunalaugets bestyrelse har bevidst valgt, at pengene skulle arbejde lokalt. På billederne kan vi følge, hvordan saunaens skelet bliver bygget og foret med dampspærre, så saunaen pt. ligner et sølvfarvet interiør fra et rumfartøj.

"Det er vigtigt, at den er bygget efter forskrifterne og kan holde på varmen, ellers bliver det for dyrt i drift her på havnen, hvor det blæser meget," siger Iben Loft. Saunaen bliver varmet op med en elovn. Kablet er gravet ned og ført frem til det sted, hvor saunaen skal stå: over for kroen på p-pladsen lige ved starten af havnemolen og med panoramavinduet mod sydøst med udsigt til Lejre Vig og Bognæs.

### Stort fremmøde til sæsonstart

Badesæsonen for vinterbadere startede den 13. september, hvor ca. tredive medlemmer dukkede op til en dukkert i Gershøj havn, inkl. Vores Grønne Lejres udsendte fotograf, der dog beholdt overtøjet på denne dag.

Foreningen har indtil videre 33 medlemmer og regner med at runde 50 medlemmer i løbet af vinteren.


"Vi har jo ikke erfaringer med drift af sådan en sauna, så vi har opsøgt viden andre steder og med en sauna i tilsvarende størrelse, kan det bære mellem 150 og 200 medlemmer," siger Asger Freltoft Knudsen.

Saunaen bliver efter planen indviet den første weekend i oktober, forudsat at de sidste bump på vejen – i form af byggetilladelser – bliver jævnet, så trailerne kan trille på plads med en lun udsigt for alle de kuldekære medlemmer.



### Saunaen på Gershøj Havn

- Projektet er blevet til i et samarbejde mellem Gershøj Kro, Gershøj Havn og lokale borgere og interessegrupper, som alle er blandt initiativtagerne i vinterbadeklubben Gershøj Saunalaug
- Bestyrelsen består af Asger Freltoft Knudsen, Iben Loft, Marike Jensen, Helle Fischer-Nielsen og Karen Monrad
- Saunaen har fået støtte fra Friluftsrådet, Lejre Kommunes Landsbyulje og Skjoldungelandet
- Saunaen er mobil, cirka 14 kvadratmeter, elopvarmet og bygges af lokale håndværkere
- Den får samme farver som Gershøj Kro, så der bliver visuel sammenhæng mellem bygningerne på havnen
- Det koster 200 kroner at melde sig ind i saunalaug, derefter 350 kroner for første sæson 2020/2021, som løber fra oktober til april
- Indtil videre er der 33 medlemmer, og foreningen regner med at runde 50 medlemmer den første sæson
- Se billeder af trailersaunaen og læs mere på facebook 'Gershøj Saunalaug'



Hvad har Vintre Møller, Englerup, Ordrup og Kr. Sonnerup til fælles? Det er de ved at finde ud af. Sammen. Landsbyklyngens nye fortælling startede – som alle gode historier – ved gadekæret.

# ORDSONVINRUP ENGLEØLLER: LANDSBYERNES NYE HISTORIE

Tekst: Johanne Gabel Foto: Kristian Isbrand

**"Vi havde aldrig mødt hinanden før," siger Heidi Vinding om Dorthe Skovrød, som hun nu har startet et landsbyklyngeprojekt med. Heidi Vinding bor i Kr. Sonnerups nye del, udstykningen, Havrevænget, mens Dorthe Skovrød bor i den gamle del. Sammen har de to i både overført og direkte betydning fået bænket borgerne om at fortælle en ny historie om Kr. Sonnerup, Ordrup, Englerup og Vintre Møller, og der er mange forslag på bordet.**

Heidi Vinding er formand for 'Aktivitetshuset Kr. Sonnerup' og mødte Dorthe Skovrød Christensen ved en spisning i Madklubben, der i øvrigt opstod som en ny måde at mødes i kølvandet på lukningen af byens købmand. De to igangsættere blev opfordret til at deltage i Landsbyudvalgets seminar i begyndelsen af året. Selvom de ikke kendte hinanden, tog de afsted sammen og kom inspirerede tilbage. Ideerne gik derefter i dvale som følge af Corona, men vågnede op til dåd, da borgmester Carsten Rasmussen i forsommeren tog en arbejdsdag ved gadekæret i Kr. Sonnerup. Heidi Vinding havde forinden skrevet ud på facebook, at alle nu havde en chance for at tage en direkte snak i det rullende borgmesterkontor om, hvad der skal til for, at Kr. Sonnerup og de tre små landsbyer bliver endnu bedre at bo i.

## Gadəkærets ringe i vandet

"Det var ret velbesøgt. Der var borgere hele dagen. Nogle gange var der kø," fortæller hun.

Imens fik Heidi Vinding og Dorthe Skovrød en snak med Bjørn Henrichsen fra Landsbyudvalget om, at der ugen efter var frist for at søge Landsbypuljen om økonomisk støtte til at gå videre med nogle af de konkrete forslag. Den griber de to og søger blandt andet støtte til borde og bænke i Kr. Sonnerup og til at gå videre med mulighederne for at binde de små landsbyer og naturområderne bedre sammen. Det første for at skabe et oplagt mødested i Kr. Sonnerup. Det andet for at få bedre adgang til hinanden og til områdets natur.

"Mange af os kan f.eks. se vandet ude fra den vej, hvor vi bor, men vi kan ikke træde ud i naturen fra vores huse. Vi er nødt til at køre i bil. Så det vil være fint at finde ud af bedre adgange med eksempelvis cykelstier," forklarer Heidi Vinding og nævner det fjordlandskab, som de tre små landsbyer Ordrup, Vintre Møller og Englerup ligger op ad som perler på snor mod øst, og som kan ses til højre, når man kører ad motorvejen mod Holbæk.

"Der er masser af stier mellem vandhullerne, og du kan faktisk gå til Vipperød derfra," siger hun.

Landsbyklyngen fik 20.000 kroner til borde og bænke og 30.000 kroner til at udvikle fællesskabet mellem landsbyerne og den interne logistik.

"Nu har vi et udvalg med blandt andre Henrik Hammer fra Vintre Møller og Michael Knak, som bor her ved gadekæret, og vi er i gang med at spørge nogle flere, så alle landsbyerne er med. Vi har holdt et møde, og der er mange ambitiøse tanker," siger Heidi Vinding.

Heidi Vinding t.v. og Dorthe Skovrød Christensen på plænen foran gadekæret i Kr. Sonnerup hvor landsbyinitiativet startede, og som skal være byens udendørs samlingssted med borde, bænke og fællesaktiviteter.



### Landsbyklyngens nye historie

Hun ser projektet som en måde at skrive en ny historie, hvor de små landsbyer finder sammen om, hvad det særlige er ved at bo i Ordrup, Vintre Møller, Englerup og Kr. Sonnerup. I stedet for at det bliver historien om landsbyen, der lukkede. Det sidste set i lyset af, at både skole og købmand i Kr. Sonnerup er lukket inden for de sidste år

”Hver for sig er vi ikke så store, men sammen kan vi nå meget mere. Vi skal jo f.eks. via de små landsbyer for at komme ud i naturen, til gengæld kan vi i Kr. Sonnerup invitere de andre ind i vores faciliteter. Det kan være, at vi holder Skt. Hans, sommerfest eller fastelavn sammen, eller at alle landsbyerne kan bruge aktivitetshuset, eller at kirken kan invitere bredt ud til arrangementer, eller at vi kan lave en hundeskov. Der er mange gode ideer. Det vigtige er, at vi får steder og anledninger til at møde naboen og den øvrige lokalbefolkning. Lige nu skal vi have alle til at byde ind med det, der gør vores landsbyer attraktive,” siger Heidi Vinding.

Indtil videre er der i hvert fald kommet gang i samtalen på kryds og tværs af de tidligere mere lukkede landsbysamfund. Ikke mindst fordi to livlige landsbyboere mødtes i Madklubben og inviterede til en snak ved gadekæret om naturadgang og fællesskab i landsbyklyngen..... som vi for nemheds skyld kan kalde Ordsonvinrup Engleøller eller Engleordvin & Son eller noget helt syttende. Bare det svinger.



Du finder Grundsmag midt på Roskildes smukke Stændertorv. Vi driver et økologisk køkken, hvor lokale råvarer er i højsædet. Vi elsker de danske sæsoner og variationen af råvarer gennem året. Dette afspejler sig både i vores madlavning og temaerne i vores madskole. Kig også forbi til folkekøkken eller lørdagsbrunch.



Læs mere om os, book bord og find åbningstider på [grundsmag.dk](http://grundsmag.dk)  
Kontakt spisehuset direkte på Tlf. 23456763

# Lokale chokoladedessertyer

Den prisbelønnede chokolademager fra Lejre Mikkel Friis Holm giver her et par gode opskrifter med chokolade. Opskrifterne, og mange andre, findes i hans bog 'Chokolade', der fås i en opdateret udgave senere i år. Velbekomme.

Opskrifter fra bogen 'Chokolade', Mikkel Friis Holm Foto: xxx xxxx



## FRIIS HOLM BROWNIES

Her er en helt klassisk brownieopskrift - ikke så mange dikkedarer. Jeg anbefaler at bruge vores mørke økologiske O'Payo 68% Eller Nicaliso 70% til brownies.

Hvis ikke man kan lide valnødder, som er den klassiske brownienød, kan de sagtens undværes, eller erstattes med hasselnødder eller mandler.

### Ingredienser:

**250 g 70 % mørk chokolade**

**250 g usaltet smør**

**475 g sukker**

**4 æg str. XL**

**225 g hvedemel**

**3 dl valnødder, grovhakkede**

Smelt smør og chokolade over vandbad.

Rør sukker i og pisk et par minutter.

Rør æggene i, et ad gangen.

Tilsæt hvedemel og pisk et par minutter, til dejen er blank.

Hæld dejen over i en dyb bradepande foret med bagepapir.

Mængden passer til en almindelig dyb bradepande fra ovnen.

Drys valnødderne henover og bag kagen i 25-30 minutter ved 175 grader i en almindelig ovn eller ved 160 grader i en varmluftovn.

Skær kagen i firkanter, ca. 20-30 stykker, efter afkøling.



## FRIIS HOLM CHOKOLADEMOUSSE

Chokolademousse er den helt klassiske chokoladedessert. Den smager præcis af den chokolade, du bruger. Så hvis man bruger en mørk Marabou, vil moussen få en besk, fedtet chokoladesmag. Vores Madagascar 64% giver en let og lækker chokolademousse med en fin syre. La Dalia 70% giver en intens, kraftig chokoladesmag. Mousser kræver en lille smule øvelse, men har man først bemægtiget sig teknikkerne, er man desserternes konge.

**5 æg str. XL, friske**  
**75 g sukker**  
**½ stang vanilje**  
**150 g 62 % mørk chokolade**  
**1 dl piskefløde**

Pisk æggeblommer, sukker og kornene fra vaniljestangen i ca. 10 minutter til en let og luftigt masse.

Smelt chokoladen over vandbad til ca. 35 grader.

Pisk fløden til en tynd eller let flødeskum.

Pisk æggeghviderne stive, til de kan lave papegøjenæb.

Bland æggeblommehmassen med chokoladen. Vend flødeskummet hurtigt i.

Vend til sidst de piskede æggeghvider i.

Anret chokolademoussen i portionsglas eller skål.

Afkøl og opbevar moussen i køleskab.

Opskriften giver 4-6 portioner og bør spises i løbet af et par dage.

### TIP

Ved anretning og servering kan moussen pyntes med flødeskum, frugt m.m.

Den mørke chokolade kan erstattes af 200 gram mælkechokolade eller 300 gram hvid chokolade, hvis man vil lave flere forskellige slags mousse.



# HYLLEGAARD HØJE

Et moderne, bæredygtigt lokalsamfund.




Hyllegaard Høje vil favne mennesker i alle aldre og sociale lag. Social trivsel, vild natur og meningsfulde fællesskaber er en rød tråd, samtidig med at enkle rammer for bæredygtighed betyder, at alle vil udleve den nødvendige omstilling, som sikrer vores natur og klimaet.

Dét er Hyllegaard Højes mission.

Vi ses i 2021!

Følg med på [www.hyllegaardhoje.com](http://www.hyllegaardhoje.com)



I udkanten af Bidstrupskovene, lidt syd for Særløse, mellem Osted og Hvalsø, ligger Særløse Overdrev. Et bakket og meget naturskønt område, der i tidernes morgen fungerede som fællesgræsningsareal for landsbyerne Særløse og Skov Hastrup, men i dag overvejende er fredet efter den europæiske standard Natura 2000.

## WIERDLOOSE OVERDRIVE

Tekst og foto: Kristian Isbrand

**På en sydøstvendt bakke lige ved Oppfelts lille savværk og væveriet står 14 forskellige vinsorter i snorlige rækker ned mod vejen, og leder tankerne hen mod sydens sol. Vinmarken er oprindeligt etableret af restauratøren Jens Vestergård Jensen og kæresten Ane Rørdam Hoffmeyer. Marken var dengang de indledende øvelser til speciallandbruget Muld, som parret senere etablerede ved Vipperød. Siden er marken og jordforpagtningen overtaget af gartner Melissa Damgren Riisager og fødevareforsker og vinmager Mathias Skovmand-Larsen.**

Det var tilbage i 2015, og det krævede en del overtalelse fra Jens Vestergårds side. Mathias er også ønolog og tidligere vinimportør og havde ikke den store fidus til danske vine, men han lod sig overtale. I starten mest for at de kunne have et sted at komme ud til fra København med fred og ro. Men nu er stedet så småt etableret som virksomhed, der udover vindyrkning og -fremstilling også rummer dyrkning af grøntsager, overnatninger med madlavning i møbleret telt, workshops og teambuilding. Og parret er for et års tid siden selv flyttet til Særløse Overdrev i et lille hus tæt på marken. Særløse Overdrev er blevet til Wierdloose Overdrive i Melissa og Mathias engelske oversættelse, der ikke lader 'The Julekalender' meget efter at ønske.

### 14 vinsorter

Jeg møder Melissa på toppen af marken i fuld gang med grøntsagerne. Det er hende, der overvejende står for dyrkningen af vin og grøntsager samt driften af virksomheden. Og Mathias, der denne dag passer sit fuldtidsjob i København, der laver vinen. Vi har taget plads ved et lille cafébord i skyggen i kanten af vinmarken.

-Vi har i alt 14 sorter, bl.a. de røde sorter Rondo, Cabernet Canter og Cabernet Cortis og den grønne Solaris. Vi har prøvet at lavet en enkeltsorts vin med udelukkende Rondo, men fordi vi har så relativt lidt af hver, blander vi sorterne i vinen, fortæller Melissa.

-2018, som jo var et helt vildt godt år, gav 200 liter. I 2019 var det halvdelen. Så det giver sig selv, at det ikke er vinen, der er den primære indtægtskilde i virksomheden. Vinen er faktisk stadig kun hobby, men den er vigtig for virksomhedens koncept og attraktion for de overnatninger og events, som er kernen i virksomheden.

Danske vinbønder har ellers efterhånden vist, at det på trods af det forholdsvist kolde klima godt kan lade sig gøre at lave god vin i Danmark. Nordlund i Sjællør, Vejrhøj Vin og Ørnberg Vin på Odde og Vexebo i Nordsjælland er eksempler på steder, der laver gode vine i en volumen hvor det ligner en rigtig forretning. Men det er ikke den vej, Melissa og Mathias vil.

-Fra i år skulle vi have lavet workshops, men på grund af corona har vi måtte udskyde den aktivitet. Så vi købte i stedet et stort





Gartner og vinbonde Melissa Damgren Riisager i vinmarken.



vi her og sad og ventede på, at gæsterne ankom, så vi kunne byde velkommen, høste og vise rundt. Men da det var hver dag, syv dage om ugen, var vi nødt til at finde en form, hvor jeg gør tingene klar på forhånd. Så kan vi også holde fri en gang i mellem i weekenderne.

Men Melissa mener, at hun nok godt kunne være mere effektiv, når rutinen indfinder sig. Indtil videre står der dog kun et enkelt telt. Man kan dog få lov til at tage et ekstra telt med, mod ekstra betaling, hvis man gerne vil være to par.

Der er nok indtægt til en sæsonløn, men indtil videre er det ikke Wierdloose Overdrive, der giver Melissa smør på brødet, så

bomuldstelt, som vi lejer ud til par eller familier for en overnatning ad gangen, fortæller Melissa.

-Folk får så grøntsager fra marken, som de selv skal lave mad af på bål. Og så kan de købe øko-øl eller en god flaske naturvin og nyde roen og udsigten til skoven og vinmarken fra bakken. På sigt kan man også købe vores egen vin. Den er endnu ikke til salg, men hvis man er heldig, kan man få lov at smage, griner hun. Det er planen, at produktionen af vin på Wierdloose Overdrive skal formaliseres, men indtil videre har den del kun været hobby.

### Overnatning i bomuldstelt

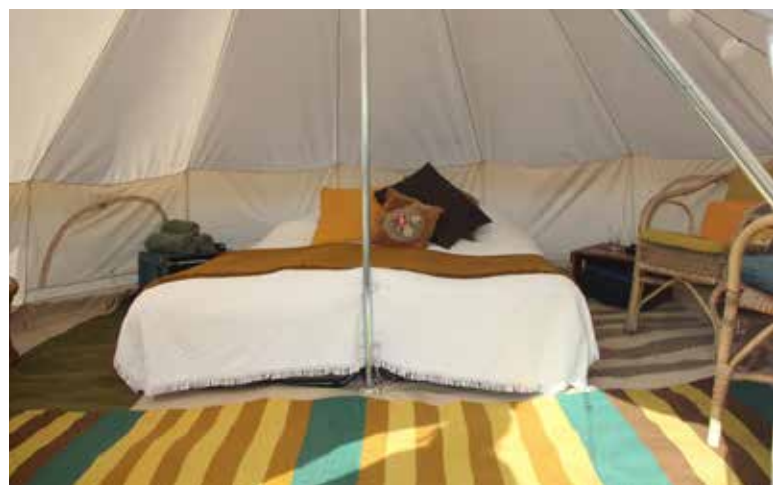
På toppen af bakken står et stort bomuldsbeduintelt, fuldt møbleret med dobbeltseng, stole, små reoler tæpper, håndklæder, kopper og tallerkener. Klar til at huse et par eller en familie, der skal ud at nyde stilheden og skønheden på stedet. Selvom Melissa ikke bryder sig om ordet 'glamping', er hun enig i, at deres overnatninger kan komme inden for kategorien af denne nye populære type luksus camping.

-Vores overnatninger har vist sig at være meget populære, og der har været fuldt booket hele sommeren, fortæller Melissa.

-Det bliver spændende at se, om det fortsætter. Også hvis der bliver åbnet rigtigt op for udenlandsrejser igen til næste sæson. Som det er nu, har vi kun det ene telt, og det hænger sammen med, at den oplevelse, vi gerne vil tilbyde folk, ikke umiddelbart er forenelig med mange mennesker fra flere familier. På sigt kan vi måske have et enkelt mere nede i skovbrynet, nu må vi se, siger hun.

Det tager også meget mere tid, end man regner med, at gøre teltet klar; det skal gøres rent, der skal høstes grøntsager, fyldes op med vin, øl og vand i jordkøleren i det lille lavloftede 'woodshed' ved siden af bålpladsen, der fungerer som forsynings- og redskabsrum for de besøgende. Der skal være alt, hvad folk behøver, og de skal i princippet ikke have noget med selv. -Vi har prøvet os lidt frem her i starten. Nogle gange høster vi grøntsager sammen med gæsterne, hvis de er her i god tid. Men for det meste kommer de en time senere, end de har annonceret, smiler Melissa.

-Så det kan være lidt svært at time det ordentligt. I starten var





hun supplerer indtægten med undervisning på Vilvordes grønne uddannelser på Roskilde Tekniske Skole, hvor hun i øvrigt selv er uddannet.

Hun håber på, at deres workshops i fremtiden kan generere noget indtægt, der kan blive til løn i lidt mere af sæsonen. Indtil videre er det kun blevet til en enkelt workshop her efter, at samfundet er åbnet delvist op igen efter forårets coronanedlukning. Det kommer til at være Mathias, der kører workshops, da de langt hen ad vejen vil handle om mad og produktion af vin. Men det kan også tænkes, at Melissa vil køre nogle enkelte events omkring sin faglighed; dyrkning og beskæring.

### Vindyrkning i skoven

-Vinen vil fortsat være en sideting i konceptet, fortæller Melissa. Stedet her handler mere om at få folk ud at nyde naturen og slappe af, end om selve vinen. Selvom vi har planer om en lille udvidelse af kapaciteten, bliver det ikke det, der skal tjene lønnen hjem. Oprindeligt var der plantet 600 planter, men sidst jeg talte efter, var der kun 350. Der er huller i rækkerne, så nogle må være gået ud med tiden. Hullerne skal vi selvfølgelig have efterplantet, og så har vi også en smule mere jord, vi kunne indrage til vinstokke. I princippet skulle én plante kunne give ca. én flaske vin. Men det er på et rigtigt godt år, så det er stadig ikke en forretning i sig selv. Jeg er spændt på hvor meget vi får ud af det i år. Planterne har helt sikkert fået meget mere kærlighed i år, end de nogensinde har fået, med beskæring, klipping af græs omkring stokkene osv. Det har jo mest været hobby indtil videre. Vejret har været ret blandet i år, men vi regner med en rimelig høst, selvom vi kommer til at høste senere end normalt. Det er lidt forsinket fordi juli var rekord kold. De spæde skud undgik dog at bukke under for frosten i maj, pgr. af det tidlige forår. Det er ellers nogle nervepirrende dage, der i starten af maj, fortæller Melissa.

-Men vi skulle gerne nå frem til at kunne sælge vinen her på stedet i forbindelse med oplevelser, smagninger og workshops. Og skulle der blive lidt overproduktion, er der mange, der allerede har udtrykt ønske om at få fingre i en flaske. Kvaliteten har været ret høj, og vi har fået meget gode tilbagemeldinger fra venner og bekendte, heriblandt vinfolk.



Vi går en tur rundt i vinmarken. Druerklaserne står flotte og indbydende, og man fornemmer, at der ikke er lang tid til høst. Sorterne står blandet i rækkerne, og det frustrerer Melissa en smule.

-Jeg ville gerne have lidt mere system i det. Det kan være svært at se, hvad der er hvad og skelne sorterne fra hinanden. Især hvis vi skal lave enkeltsortsvin. Måske et nummersystem, men det er også meget omstændeligt, siger hun.

### Grøntsager og bær

Melissa dyrker, udover vinen, mange forskellige sorter grøntsager, bl.a. bladbeder, kål, fennikel, frilandstomater, courgetter, krydderurter, og hun eksperimenterer med at dyrke græskar på et bælte af kompost. Derudover dyrker hun også bær – bl.a. hindbær, jordbær og solbær. Så der er masser af friske grøntsager til, at alle gæster over sæsonen kan tilberede lækre retter ved bålstedet. Alt er naturligt dyrket uden brug af sprøjtemidler af nogen art, men der er ikke planer om økologi-certificering.

-Det ligger ligesom i vores koncept, at vi producerer naturligt – både vin og grøntsager. Men det er simpelthen for småt til, at det ville give mening. Når man er økolog, er man også underlagt flere økologikontrolbesøg, som man betaler for. Og det ville være en unødigt stor omkostning i en lille økonomi som vores, slutter Melissa.

Jeg får lidt frynsegoder i form af et par courgetter med i hånden, og går ned mellem rækkerne for at få de sidste sensommerfotos af midtsjællands hyggeligste vinmark med mig hjem.



### Fakta

**Wierdloose Overdrive** er en lille produktions- og eventvirksomhed med vindyrkning, grøntsager og mad som omdrejningspunkt. Ligger på Særløse overdrev i kanten af Bidstrupskovene.

### Mathias Skovmand-Larsen

Madforsker uddannet fra Københavns universitet. Tidligere vinimportør og ansvarlig for produktion af vinene i Wierdloose Overdrive. Underviser i fødevidenskabs.

### Melissa Damgren Riisager

Uddannet gartner fra Vilvorde, Roskilde Tekniske Skole. Ansvarlig for dyrkning af vin og grøntsager i Wierdloose Overdrive. Har tidligere arbejdet hos Årstiderne, Krøgerupgård. Underviser uden for dyrkningssæsonen på Vilvorde, RTS.

# Reparations-fællesskaber i Lejre

Vær med til at starte flere **reparations-fællesskaber** i Lejre, hvor reparation af stort og småt er i centrum, og hvor dem der er gode til at reparere, kan **hjælpe andre**.

- Der er en lille pose penge til hver landsby, der vil i gang. Pengene kan dække nødvendigt opstartsværktøj, forplejning m.m. til fællesskabet. Og mulighed for at få hjælp fra Stig Bomholt fra Repair Café Danmark, der er partner i projektet.
- Projektstart: Efter nytår 2021.
- I Lejre producerer hver borger i gennemsnit 1 kg. affald om dagen. Det bliver til over 10.000 tons affald for alle borgere i kommunen på et år. De store mængder affald kommer fra emballage fra fødevarer, men også fra ting vi kasserer, fordi de går i stykker, eller blot fordi vi får lyst til nye ting.
- Så når vi reparerer, og holder live i vores ting lidt længere, sparer vi på CO<sub>2</sub>-udledningerne. Og det er godt for klimaet.



Kontakt: Malene Krogh, [krma@lejre.dk](mailto:krma@lejre.dk)  
Mere info: [Lejre.dk/repairlab](http://Lejre.dk/repairlab)



# VIRKELYST, SELVFORSYNING OG SOCIALE PILOTER

Grangården på Bjergskovvej i Kr. Såby har de sidste årtier huset køkkenfirmaet 'Dansk Køkkenhåndværk'. Men hvis det går efter planen, skal bygningerne fra 2020 omdannes til Lejres første højskole. To lokale kvinder med store visioner står bag det ambitiøse projekt, der har et samlet budget på 36 mio. kr.

**Det er visionen om en bæredygtig højskole målrettet unge mellem 18-25 år med fokus på selvforsyning, sociale kompetencer, håndværk og friluftsliv, der er udgangspunktet for initiativtagerne Heidi Hansen og Lotte Eghøj.**

**Jeg bliver budt inden for i det lille kontor, som Heidi og Lotte har lejet på førstesalen over køkkenfirmaets show-room.**

**-Vi kalder det sekretariatet, griner Heidi. -Det er først når man får projektet ud af eget køkken, at det begynder at føles rigtigt og konkret, mener hun.**

Højskoleprojektet skal realiseres i to faser. I første fase skal der fondes penge, og ejendommen skal overtages og ombygges og indrettes med bl.a. industrikøkken, værksteder, kostafdeling og et stort jordvarmeanlæg. Det skulle give plads til, at ca. 29 elever kan starte forløb fra januar 2023. Herefter starter fase to, som bl.a. består af nybygning af to elevfløje og en teatersal.

-Alle højskoler har jo en sal. Og visionen er, at det ikke bare skal være en sal til højskolen, men, når vi nu alligevel skal bygge, også skal være en sal, der kommer det lokale kulturliv til gode, fortæller Heidi.

-Det var vigtigt for os fra starten at få udarbejdet nogle tegninger, der viser højskolen, som den kunne komme til at se ud, fortæller Lotte.

-Vi kalder det en 'borgmestertegning'. De fleste mennesker opfatter bedst visuelt og kan meget bedre sætte sig ind i projektet, når de ser en tegning. Og Heidi supplerer: -Til de fællesmøder, vi har afholdt for borgere og interesserede, har vi set, hvordan folk med det samme har opfattet projektet, når vi har vist tegningerne. Det bliver også mere virkeligt for os selv.

## Lokalt initiativ

Begge kvinder er lokale og har mødt hinanden igennem en kreds af kvinder, der læser bøger.



at det skulle ligge trafikalt godt, og man skal kunne komme dertil med offentlige transportmidler. Og så synes vi, at der er et stærkt åndeligt fællesskab her i Kr. Såby, fortæller hun og refererer bl.a. til Poul Joachim Stender og hans arbejde med at skabe vedkommende events og folkelig stemning omkring byens kirke. På negativsiden var der her et stort projekt i at få bygningerne i en stand, så de kan huse en højskole med op til 79 elever.

### Nye 'gamle' dannelsesidéaler

Lejre Højskole er baseret på et kristent kulturgrundlag, og værditænkning og indhold er inspireret af Grundtvig, Kirkegaard og Steiner. Og det er blevet til følgende værdier: Virkelyst, praktiske færdigheder, naturforståelse, social dannelse, fordybelse og jeg-dannelse. -En højskole har nogle lange forløb for unge og så nogle korte for voksne og ældre om sommeren og omkring jul, og det kommer også til at gælde for Lejre Højskole, fortæller Heidi.

-Der er 70 andre højskoler, så i forbindelse med udviklingen af værdigrundlaget nåede vi til en erkendelse af, at vi skulle prøve at gå nogle andre veje. -Mange unge mangler håb for fremtiden og er angste for at fejle. Samtidigt bruger de meget tid foran en skærm og har en større afstand til naturen end f.eks. vores generation. Så de har svært ved at finde håb og finde deres eget 'jeg'. Vi mener, at der er behov for nogle nye 'gamle' dannelsesidéaler. Nemlig at få et forhold til naturen, ikke som sport, men bare lære at færdes og blive fortrolig med elementerne, dyr og planter. Og også en gøren i form af håndværkstradition

Heidi har boet i området i 18 år, nærmere bestemt på et husmandssted med et par heste i Vester Såby. Hun er uddannet på Handelshøjskolen og har bl.a. arbejdet i staten og som konsulent for mange typer virksomheder.

Lotte har et landbrug i Skov Hastrup på 45 ha., som hun købte for 30 år siden og har indtil for 10 år siden arbejdet i banksektoren - senest som regionschef i Nykredit Erhverv i Roskilde. Og så har hun været selvstændig rådgiver inden for økonomi og investering. Da hun kom tilbage efter 5 år med bopæl i England med sin mand, besluttede de at omdanne landbruget til bofælleskab.

-Vi bor nu 6 familier og har et forsamlingshus for enden af grusvejen med aktiviteter som yoga og pilates. Jeg følte, at jeg var kommet til et sted i mit liv, hvor jeg ville bidrage til lokalsamfundet.

### Højskole i Lejre

Idéen om en højskole fødtes på Tadre Mølle, hvor de to kvinder havde en samtale om, hvad de ville med resten af deres arbejdsliv. Det var Heidis idé, og selvom Lotte var lidt skeptisk i starten, blev hun efter eget udsagn mere og mere tændt på at turde at tænke stort.

-Vi var ret hurtigt enige om, at højskolen skulle ligge i Lejre Kommune, fortæller Heidi.

-Hele idégrundlaget taler ind i Lejres vision og fortælling, og så vil vi gerne give noget tilbage til det sted, hvor vores liv udfolder sig. Vores kommune mangler også et sted, hvor vi kan samtale. Vi bliver tættere og tættere befolket her i Lejre, og der kommer mange tilflyttere fra f.eks. København, men det er svært at skabe integration mellem de nytilkomne og de slægter, der har boet her i mange generationer. Hvor lærer man hinanden at kende på tværs af kommunen? Vi har jo ikke én stor by i kommunen med én fælles fortælling. Vi mener, at der er behov for, at voksne kan mødes til samvær om kultur og aktiviteter. Der findes allerede enkelte steder, der har noget af det; Felix i Lejre, Hvalsø Bio osv. Her i corona-tiden er vi måske blevet endnu mere bevidste om det nære og vigtigheden af at kende sine naboer.

Lotte fortæller om den dag, de fik øje på, at Grangården kom til salg. -Vi faldt først og fremmest for de fantastiske omgivelser med skov, eng og vandhuller, og så levede det op til vores fastsatte krav om,





i bred forstand: Ville arbejde med træ, strikke og hækle, dyrke jorden og komme ud at sejle. Vi oplever selv, at noget af det, der stiver os af, er evnen til at kunne handle sig ud af en situation. Sy en lap på bukserne hvis der er hul i, dyrke gulerødder eller have nogle høns og vide, hvad man skal gøre ved dem. Det er noget vi har med os i vores opdragelse. Den dannelse, der var gængs, da vi voksede op, er nu delvist forsvundet. Det at kunne handle giver noget robusthed i forhold til det pres, der er i at være menneske i vores del af verden. Der er så meget, man føler sig magtesløs omkring; indlandsisen der smelter og flygtningesituationen. Men der ligger noget i at bage en kage og dele den med sin nabo. Højskolen handler om at hjælpe mennesker med at finde en retning i deres liv. Vi kan give dem nogle input til at se sig selv i noget andet end at få 12-taller eller at være tynd og have de rigtige bryster. Vores generation har en evne eller nogle værktøjer til at komme os oven på et nederlag, men det er der mange i millenium-generationen, der har svært ved.

### Rudolf Steiner-impulsen

-Den lette tilgang til underholdning og informationer fra computer eller Iphone er også med til at skabe rodløshed, siger Heidi.

-Der er hele tiden tilbud om noget nyt. Der foregår noget konstant i hele verden, du kan deltage i. Du behøver ikke at handle, du kan bare sidde passivt og blive fyldt op af information. Man kan have en køkkenhave på sin Ipad, hvor det er at have en mark med gulerødder og høste og så, er noget man gør med et enkelt swipe. De unge mister følingen med, hvor langsom og kompliceret en proces det er at få en gulerod til at spire. Det er mødet med virkeligheden, vi lærer noget af.

Lotte tilføjer: -Med den enorme informationsstrøm vi bombarderes med, er risikoen for at fælle historier og viden meget stor. Og det kan være svært at navigere i og forholde sig kritisk til, både for unge og voksne.

Meget af tænkningen omkring projektet er inspireret af Rudolf Steiner impulsen.

- Det er en dannelsestænkning, jeg gerne vil praktisere, fortæller Heidi. Særligt hans voksenpædagogik, der handler om, hvordan voksne indlærer bl.a. ved at tilføre undervisningen et kunstnerisk aspekt, så vi ikke bare underviser ved skærmen eller tavle. Vi går f.eks. ud og tegner og iagttager guleroden, finder ud af hvilke dyr der lever omkring den, hvad er det for noget jord den gror i, og hvordan kan den tilberedes. Vi skal forstå fænomenet gulerod på en kunstnerisk måde fremfor en klassisk naturvidenskabelig måde. Og så handler det om relationer – nære venskaber, kæresteforhold og kollegiale rammer. Denne tankegang skal være en generel del af DNA'et på skolen, mener hun.

### Social Pilot

Heidi fortæller begejstret om skolen linjer og hovedforløb:

-Vores kursister skal være bevidste om den æstetik og stemning, man skaber omkring sig selv; hvordan skaber man et hjem og en ramme omkring de fællesskaber, man træder ind i? Vi har en linje der hedder Social Pilot, der handler om at tænke og forstå fællesskaber og tænke æstetikken ind i den måde, vi er sammen på. Fidusen er, at det er noget alle kan være med til. Mange føler sig ekskluderet, så de skal lære at lave fællesskaber, hvor man kan ånde og føle sig tryk. Det kan være ved indretning, lave blomsterarrangementer, dække et bord osv.

### Biodynamisk Selvforsyning

Så skal der være en linje, der handler om selvforsyning og om at dyrke jorden. Det skal være biodynamisk, som jo også er en del af Steiners tænkning. En højskole skal handle om almen oplysning, så eleverne skal også se på økologiske og konventionelle landbrug for at få indblik i forskellige måder at gøre det på.

- Der er ca. 10 ha. til grøntsags- og husdyrproduktion på Grangården, der skal gøre skolen selvforsynende med grøntsager, kød og frugt. Men de vil også åbne op for, at f.eks. Kr. Såby skole kan have skolehaver herude. Det er også en måde, vi kan give noget til lokalsamfundet, siger Lotte.

### Kystliv på Isefjorden

-Der, hvor vi synes, at vi er mest nytænkende, er på vores såkaldte 'Kystlivslinje', fortæller Heidi.

-Her samarbejder vi med Kystliv Holbæk i Holbæk havn. Tanken er, at vi lejer nogle lokaler og faciliteter til vores undervisning. Der findes højskoler, der har med sejlads at gøre, men det er som regel sejlsport. Dette her er mere kulturelt. Vi skal sejle i historiske træskibe, der har været brugt til at fiske fra på Isefjorden, være med til at bygge træbåde og vedligeholde dem, lave sejl og reb og opleve livet og håndværket omkring det maritime.

Det er også en del af fjordlandets selvforsyning. I dette område har man skaffet føden fra havet. Det er et bæredygtighedsbegreb, der knytter sig til vandet. Hvordan omgås vi naturen og forstår os selv som en del af naturen, og er bevidste om hvad vi efterlader til andre.

### Kristne værdier

Skolen baserer sig på et kristen værdigrundlag. Der er ikke krav til, at man skal bekende sig til Rudolf Steiner eller Kierkegaard, men der skal være et fælleskab her omkring den kristne kultur. Det skal ikke være ekskluderende overfor andre kulturer, det er den platform vi har stillet os på. Vi fejrer de kristne højtider og synger.

Og der er meget i den kristne etik, som vi skal stå for; hvordan vi behandler vores dyr, barmhjertighed, viser mildhed og overbærenhed, supplerer Heidi. I højskoleuniverset er man generelt ikke så bange for at tale om 'ånd', som mange andre steder i samfundet. Og det er meget forskelligt hvordan folk opfatter det. På Lejre højskole skal man også kunne have en samtale med en voksen,





## DEN PERFEKTE ADVENTS- OG MANDELGAVE

### Konkurrence:

## Vind en stor æske fyldte chokolader fra Friis Holm

Svar på følgende spørgsmål og send svarene til: [okologi@lejre.dk](mailto:okologi@lejre.dk), senest mandag den 2. november. Send blot svarene som A, B el. C.

Blandt de rigtige svar trækker vi lod om 2 store æsker fyldte chokolader fra Friis Holm. Vinderne vil få besked pr. mail.

Wierdloose Overdrive er en engelsk oversættelse af:

- A: Værløse Bådelaug
- B: Vigerslev Overnatning
- C: Særløse Overdrev

Vinterbaderne i Gershøj glæder sig til opstilling af deres nye:

- A: Mobile bådebro
- B: Mobile sauna
- C: Mobile skilt

'Single Bean' påskriften på nogle Friis Holm-varianter betyder:

- A: At der er brugt to forskellige cacaobønnesorter til fremstillingen.
- B: At der er brugt én enkelt cacaobønnesort til fremstillingen.
- C: At den er målrettet singler udenfor fast parforhold.

*Svarene kan du finde i magasinet.*



hvis man har oplevet et dødsfald, f.eks. om der kunne være noget højere, man kunne henvende sig til. Ikke noget, der bliver påtvunget en, men som en mulighed. Man behøver ikke at være troende kristen for at være her.

-Man har én linje som hovedforløb, og så er der tilvalgsfag ved siden af. Og så er der også noget, man skal alle sammen. Her skal alle synge i kor. Det er en god måde at være sammen på, og der ligger meget kropslig og stemmemæssig dannelse i at kunne synge, slutter Heidi.



# Overnatning Borrevejle Camping

Besøg Borrevejle Camping, kun 12 km. fra Roskilde, og tag en overnatning i en hytte, egen campingvogn eller telt.

**Hytte inkl. 6 personer** kr. 550,- pr. overnatning  
**Hytte med bad og toilet** fra kr. 725- pr. overnatning

**Borrevejle**  
Hyt'otel og camping



Hornsherredvej 3 | 4060 Kirke Såby | Tlf. 4640 0140  
[info@borrevejlecenteret.dk](mailto:info@borrevejlecenteret.dk) | [borrevejlecenteret.dk](http://borrevejlecenteret.dk)

# ALT FOR MANGE BETALER FOR MEGET FOR AT SÆLGE DERES BOLIG

Når du sælger din bolig gennem RobinHus, får du en mægler der klarer alt det praktiske. Forhandlinger, praktik, jura og dokumenter - alt det har vi styr på. Fremvisningen derimod, den står du for, fordi du kender din bolig bedst. Og prøv en gang at tænke efter - er det i virkeligheden ikke den mest logiske måde?

**FAST LAVT  
SALÆR  
34.995  
INKL. MOMS**



**MAIKEN KIERKEGAARD,  
Ejendomsmægler og Køberrådgiver MDE**