

# HOMAN GAZETTEN



Medlemstidning  
för HomanSällskapet  
Nummer 4 2010

# God Jul!



Foto: Clas Göran Carlsson

HomanSällskapets hemsida finner du på  
[www.homansallskapet.se](http://www.homansallskapet.se)

Besök vår hemsida ofta. Ta gärna kontakt med vår förträfflige  
webbmaster Ulf Björkman. Tips och bidrag är välkomna till både  
hemsida och HomanGazetten.

## Redaktörens jultankar

Det finns mycket att fundera över.

Det finns till exempel ingen peppar i pepparkakor.

En svensk julafton firas till minne av Jesu födelse i Melanöstern. Julgranen är en tysk idé. Kalle Anka kommer från Amerika och jultomten härstammar från en biskop i Asien.

Men innan dess firar vi Lucia som kommer från Syracuse.

Och sjunger Stilla natt som är komponerad och skriven 1818 i Österrike av Josef Mohr och Franz Gruber.

Julevangeliet läser vi ur Bibeln och det handlar om den romerske kejsaren Augustus tid ( 44 f.Kr- 14-e Kr)

Det hör till att amerikanen Bing Crosby sjunger White Christmas.

Själv lyssnar jag gärna på tysken Händels Messias liksom tysken Bachs Juloratorium.

Är det någon som tvivlar på värdet av mångkultur när ni läser detta? Nej, jag trodde väl det! Så har vi ju alltid Tomten av Viktor Rydberg om det skulle rycka i den patriotiska nerven.

'Till er alla från oss alla: En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År!

*Clas Göran Carlsson, ordförande*

*PS. Varför inte ge bort en Homandeckare och ett medlemskap i HomanSällskapet i julklapp?DS*



## HOMAN GAZETTEN

HomanSällskapets styrelse består under året 2010/2011 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*

**Birgitta Löthman**, ledamot

**Peter Fernegård**, ledamot

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

**Ulf Björkman**, adjungerad webbredaktör  
*ulle.bjorkman@telia.com*

Adress till hemsidan:

[www.homansallskapet.se](http://www.homansallskapet.se)

Redaktör för HomanGazetten

**Clas Göran Carlsson**

Hästängsvägen 14

183 77 TÄBY

08 756 22 23

[clasgoran.carlsson@telia.com](mailto:clasgoran.carlsson@telia.com)

Vårt plusgirokonto är 4335130-3

Årsavgift; 150:-

Tryck/original/layout:

[www.tajland.se](http://www.tajland.se)

## Så kom Stilla natt till

I Salzburg, i ett litet krypin, föddes Josef Mohr (1792-1848). Han skulle komma att skriva texten till Stilla natt. Hans mor arbetade på ett ställe som tog hand om den tidens soldater och så vitt man vet var Joseph Mohr resultatet av lite övertidsarbete mellan henna, Anna Schoiberinn och soldaten Franz Mohr som lämnade både henne och armén. Vid den här tiden rådde krig och soldater kom och gick i en strid ström. Josef Mohr skulle senare flytta till Oberndorf och bli katolsk präst ( efter specialtillstånd av påven eftersom han var utomäktenskaplig ) i S:t Nicolaikyrkan.

Den berömda julsången "Stilla natt" skulle Josef Mohr komma att skriva när han

tjänstgjorde i byn Mariapfarr

I Oberndorf arbetade läraren Franz Gruber (1787-1863). Han var inte bara lärare utan också kantor i trakten. Det är inte så långt mellan de två platserna Salzburg och Oberndorf idag med bil, men då var det långt.

Josef Mohr och Franz Gruber i kontakt med varandra och resultatet blev den världsberömda julsången som hade urpremiär i kyrkan i Oberndorf 1818.

Det finns mängder av vandringsägner kring julsångens tillblivelse alltifrån att råttor skulle ha gnagt sönder orgeln inför julfirandet 1818. Den råkar vara sann. Sant är också att dessa båda herrar skrev den odödliga julsång gemensamt. Mohr behövde i all hast en sång som kören kunde

sjunga när orgeln var trasig. Så han vände sig till läraren Franz Gruber. Och på juldagsmorgonen 1818 klingade sången för första gång ut offentligt. Det finns, som sagt, lite olika versioner om textens och melodins tillkomst, men låt oss för julefredens skull anamma denna.

Numera är detta världens mest sjungna julsång (psalm 114 i 1986 års psalmbok) alla kategorier.

Det finns ett Stille Nacht Museum både i Salzburg och i Oberndorf där man kan se bland annat rummet där Mohr föddes. Och i Oberndorf finns dessutom både skolan och kyrkan från deras tid kvar med historien kring julsången väl dokumenterad. Jag har besökt båda platserna och kan varmt rekommendera ett besök.

*Clas Göran Carlsson*

# Jul hos Johan Kristian Homan

*Kylan höll staden i ett järngrepp. Snön hade oavbrutet vräkt ner i flera dagar och nu lackade det mot jul. Gilanger var redan i november månad upphängda över gatorna och lyste så vackert i Gamla Stan. De kommunala julgranarna fanns både på Järntorget och Stortorget, liksom Jan Stenbecks julklapp till stockholmarna, den vackra Disneygranen. Ett stort tack till Cristina Stenbeck som följer sin fars tradition med denna mäktiga gran.*



julbord, god mat och släde till julottan.

Han såg fram emot att sitta i en skön fåtölj och läsa julklappsböcker och låta blicken svepa över ett snöklätt landskap. Gå ut på sjön med gäddsaxar och kanske få en julgädda på kroken? Han tyckte om att fiska och jaga. På mellandagarna brukade man anordna rådjursjakt och det såg han fram emot. Man behöver inte skjuta utan bara att få sitta i skogen och uppleva tystnaden är guld värd.

Men framför allt tänkte han fria till Francine på Nyårsaftonen. Åren bara går och man blir ju inte yngre och yngre. Ett nytt år och kanske, kanske ett bröllop?

*En riktigt God Jul  
och Gott Nytt År önskar  
Monika Stenlund*



Det är en speciell doft i gränderna denna kalla vinterdag nämligen röken från alla skorstenar som troligen eldas med björkved och röken lägger sig som en dimma eller ett "lock" över staden..

Johan Kristian Homan fällde upp kragen och placerade Cléo innanför rocken när han steg ut på Köpmangatan för att gå den korta promenaden hem till Köpmantorget. Han tänkte redan på att en brasa skulle sitta fint denna lördagskväll. med en drya och en skål jordnötter med skal. Han skulle fira att hans affärer över förväntan gått bra denna dag.

Vid Stortorget var Julmarknaden i full gång. Där stod de röda bodarna sida vid sida som domherrebröst mitt i vintern och det var fullpackat med julhandlande människor.

Tomtar i alla storlekar och utseende fanns att köpa. Man kunde t.o.m. handla misteln till dörröppningen.

Väl hemma på Köpmantorget, högst upp i fastigheten blandade Johan Kristian sin drya, för att fira in helgen. Han hade tänt en björkvedsbrasa som gav både värme och trevnad.

Han hade köpt röda tulpaner för att sätta i sitt gamla tennstop. Annars var han inte mycket för att pynta till julen.

Hur kände han sig? Ensam? Ja, Francine hade rest med statsministern och skulle inte komma tillbaka förrän strax före luciadagen. Vad är detta för liv egentligen?

Att jag inte kommit till skott tidigare får väl skyllas på ungdomlig lättja.

Nu var jag ingen ungdom längre, jag hade passerat de 40 åren och känt under den sista ti-

den att något saknades i mitt liv. Med ökad ålder så kommer behovet av ordning och reda och en mer strukturerad tillvaro. Jag börjar bli gubbe tänkte jag för mig själv och skrattade.

Skulle han inte trots allt försöka få Francine att svara Ja och bli hans hustru till slut. Men hon var helt ointresserad att ge upp detta "åkande" och ta ett skrivbordsjobb. Hon ville fortsätta att resa och uppleva världen.

Johan Kristian ville ha ett hem att längta till. Han fordrade inte en hemmafru, den tiden var förbi. Men någon som trots allt skötte om honom som den mullige mansgris han är.

Men tack och lov har han Ellen Andersson i 11: an.

Hon är klippan i Homans liv och kommer en gång i veckan, städar hans våning, tvättar och lagar mat. och passar lilla Cléo.

Johan Kristian gick in i köket tog fram godsakerna han inhandlat på Östermalmshallen. Laxpaté, en god gorgonzola och en mäktig chokladmousse.

Han hade även varit hos Ejes Choklad på Erik Dahlbergsgatan och köpt geléhallon och hemlagad choklad. Maten är viktig för denne upptagne man. Tur att Ellen har fyllt frysen med matpaket för upptining. Bara att värma i mikron när tiden är knapp. Innerst inne trodde han inte att Francine skulle axla detta, att stå en hel dag och bara laga mat! Ellen får nog vara kvar tills hon inte orkar längre.

Johan Kristian längtade efter Francine. De skulle som traditionen bjöd åka till Björksund och fira jul med Francines föräldrar och hennes syskon med familjer.

En riktig god jul på landet, med julgran och många klappar, stort



Nils-Magnus ledde den populära frågetävlingen



Bengt Sjödin och Bengt Åke Lindstedt i samtal



Gudrun Lindstedt får sin bok signerad av VSF



VSF berättar om den kommande Homandeckaren med avstamp i Tanzania

# Afrikanskt på Etn



Hela det glada gänget som samlades minus ordföranden som höll i kameran

## Höstmöte på Etnografiska Museet.

De båda koreanska väktarhundarna Koma ina och Kara ji shi välkomnar alla glada och förväntansfulla Homanvänner vid entrén till Etnografiska Museet på Djurgården i Stockholm. Det är en mörk och kulen kväll, men humöret är det inget fel på.

Väl inne i "Matmekka" som restaurangen heter väntar ett glas gott ekologiskt vitt vin. Minglet kan börja.

Till Claes Lindberger riktar vi alla ett varmt tack! Det är inte lätt att hitta något afrikanskt i stan och kocken i restaurangen Carola Magnusson har för första gången i sitt liv, dels blandat en dry martini till VSF Jan Mårtenson och dels lagat afrikansk mat. VSF gillade blandningen i sin drya och vi an-

dra tyckte mycket om anrättningarna i denna buffé.

Intendent Staffan Brunius på Etnologiska Museet berättade om samlingarna som kommer från världens alla hörn. Det finns 22.000 föremål främst från Nord- och Sydamerika, Afrika, Oceanien och Asien. Staffan Brunius berättade vidare om när den berömda Totenpålen skulle lämnas tillbaka och även kranier har återlämnats. Han kom in på den verkliga "tjuvgömman" Skokloster Slott som är ett praktexempel på rövade saker. Tänk bara att man väntade att de stulna föremålen skulle hinna lämna Prag innan det blev fred. Så gick det till i gamla tider.

Dessutom finns ett japanskt Thehus i trädgården. Det första kom 1935 på initiativ av Ida Trotzig. Det brann tyvärr ned 1969. Det nuvarande huset kom till 1990 tack vare Ida Trotzigs dotter-

# Biografiska museet.



Text: Monica Stenlund. Foto: Clas Göran Carlsson

döttrar, skådespelerskan Gaby Stenberg-Koch och hennes syster Ume Stenberg-Radbruch båda födda i Japan samt Taro Gadelius, Bengt Petri och Axel Iveroth. Ett besök kan varmt rekommenderas.

Carola Magnusson berättade vad vi skulle äta. Maten här är rena råvaror och ekologiskt närodlade produkter i en ljuvlig blandning. Hembakat surbrödslimpa med mjöl från Saltå Kvarn och egen ekologisk olivolja. Soppan med kålrot och morot från Gotland. Lammgryta på kött från Uppland. I stället för potatis fick vi kasava. Det smakade riktigt gott. Köttbullarna med bl.a chilepeppar och citron föll oss alla väl i smaken, detsamma gjorde den underbara jordnötssåsen. Efterrätten en ljuvlig pannakotta med smak av kardemumma, cayennepeppar och färska frukter. Kaffet var från Brasilien, Drottning Silvias favorit, med den bästa bönan från Arabicaträdet. Detta

rostas manuellt och smaken överträffade allt.

Sedan följde en mycket svår frågetävling med tjugotvå möjliga rätt. Fyra skickliga medlemmar hade sjutton rätt och fick utslagsfrågor om Champagne. Den som avgick med segern var Johan Cavalli.

"Egentligen var det den gröna bilens fel" så börjar VSF Jan Mårtensons senaste bok "Safari med döden". Till vår stora glädje fick vi höra första avsnittet och det bådade gott inför vårt nästa möte. Sedan kom vår författare in på ämnet att TV4 ska filma Johan Kristian Homan Vem vill vi se som Homan? Det blev en fin avslutning denna kyliga mörka novemberkväll.

Monika Stenlund



Klubbmästare Claes konverserar  
krögaren Carola



Gudrun Lindstedt och namnen  
Gudrun Cavalli fyller i  
Homanfrågorna



VSF berättar något bloddrypande  
ur sin rika fatatur



Johan Cavalli och Bengt Åke  
syslsar med frågesport



*Mikael Sibirzeff och Inga-Carin Lobenius*



*Monika Blomqvist Björn Blomqvist Thomas Karlsson Gun Nordin och Bengt Sjödin*



*Nils-Erik Tystberg, IngaLill Tystberg och Peter Fernegård*



*Lill-Lill Lundgren Rolf Lundgren Birgitta Ehrnström Monika Stenlund Ulf Sahlgren och Elisabeth Ivarsson*



*Ijah Reveman, Birgitta Celsing och Ulla Lindgren*



*Krögaren Carola Magnusson diskuterar mat och vin med VSF Jan Mårtenson*



*Bims Löthman Christina Peilitz-Olofsson och Per Olofsson*

# Glögg



När rödvin först kom till Sverige för flera hundra år sedan saknades dagens kvalitetskontroll. Ibland var man tvungen att göra något för att dölja vinets smak. Då öste man i kryddor och socker.

Vidare upptäckte man att socker blir extra gott om det brändes först. Då tände man eld på starkvin och höll sockret över lågorna så att det droppade ner i vinet. Vinet var? glödgat?. Därav namnet glögg.

Redan Gustav Vasa serverade sina gäster glögg. Detta vin mer på minde antagligen mer om det Glühwein som serveras i alpernas skidbackar.

Åkesson säljer faktiskt en Glühwein väl värd att prova.

Idag görs den mesta glögg med gott vin. Inte många tänder heller eld på det, då halva alkoholen annars förångas. Men med bra vin, de klassiska glöggkryddorna som bland annat kanel, ingefära, muskot, pome-rans och nejlika, en lagom mängd socker samt i vissa fall blandat med konjak blir resultatet lysande och värmande god glögg.

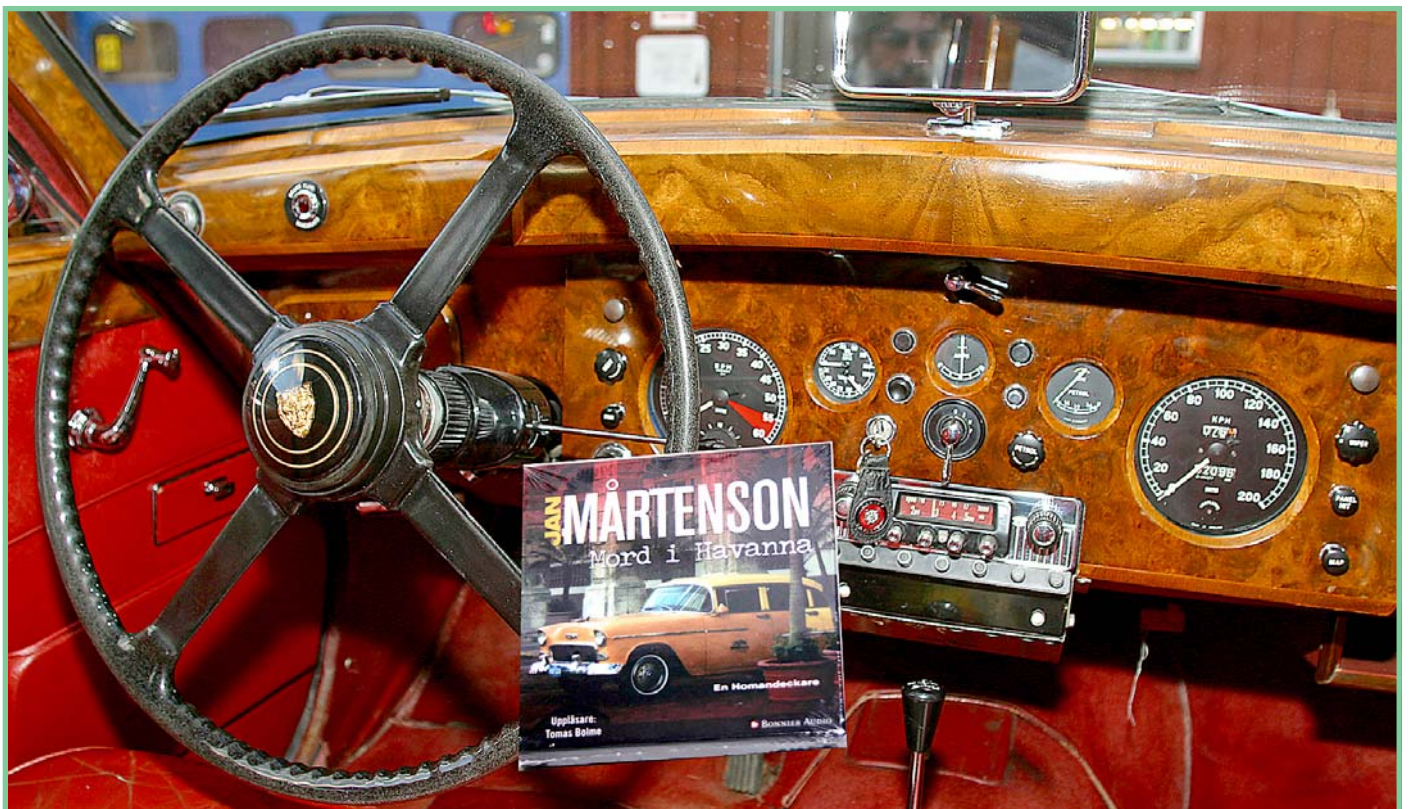
Tyvär har många av glöggen idag för mycket socker. Kombinerat med mediokert vin blir det en sötslig smaklös glögg. Ett bra tips är att krydda upp glöggen lite extra med någon glöggkrydda som ex. en bit kanel samt sprit som konjak och calvados (om man gillar starkvins-glögg).

Tips på bra glögg från REceptfavoriter.

**4000 Blossa Vinglögg 59.00**  
Kryddig ton av rödvin, karded-mumma och nejlika. God balans och smak.  
Finns också som box.

**99598 God Jul Glögg 20.00**  
God alkoholfri glögg.

## Njut av CD-Höman i bilen!



# Julmiddag

God jul och smaklig spis önskar Claes



*Att göra en middag i jul utan de traditionella rätter som hör julen till, men ändå med smak, kryddor och råvaror som förknippas med denna helg hoppas jag ni vill prova.*

*Att sätta guldkant på grönsaksrätter är ganska lätt gjort, med hjälp av färdiga smördegspaltor. Här bakar du in muskotdoftande spenat och serverar paketen med en gyllene saffransås. Enkelt och elegant!*

*Kalkonen får bli huvudrätten med mustiga smaker av kanel och kryddnejlika.*

*Avslutningsvis gör du en utsökt hemlagad parfait med apelsinjuice, äggulor och vispgrädde. Den smakar nästan som glass, men ändå inte. Den smakar mer.*



## Inbakad spenat med saffransås

**Det här behöver du, 4 portioner:**

4 frysta smördegspaltor  
1 liten gul lök  
1 msk olivolja  
200 g tinad, hackad bladspenat  
muskotnöt  
salt och peppar  
1 ägg, 3 msk sesamfrön

**Saffransås:**

1 dl grönsaksbuljong  
1 kuvert saffran  
2 msk crème fraiche

*Så här gör du:*

1. Låt smördegen tina. Skala och hacka löken fint. Värm oljan i en kastrull och fräs löken tills den mjuknar. Tillsätt spenaten och fräs ytterligare 5 min tills vätskan dunstat bort. Krydda med riven muskotnöt, salt och peppar.
2. Kavla ut smördegspaltorna en aning och fördela spenatblandningen på halva delen av plattorna. Vispa upp ägget lite lätt och pensla degkanterna med det uppvispade ägget. Vik över den andra halvan och pressa ihop kanterna.
3. Pensla överdelen med ägg och strö på med sesamfrön. Baka smördegsknytena i 200 grader, ca 20 min, eller tills de fått lite färg.
4. Värm buljongen till säsen i en kastrull och tillsätt saffran. Rör ner crème fraiche och servera såsen varm till spenatpaketen.

## Fyllt kalkonlår med äpple och gräddsås

**Det här behöver du, 4-6 portioner:**

900 g urbenat kalkonlår  
2 äpplen  
1 gul lök  
2 msk smör  
1 tsk malen kryddnejlika  
1 tsk kanel  
1 tsk torkad salvia  
3 msk ströbröd  
1 msk konc kycklingfond  
1 dl vatten  
Salt och nymald svartpeppar

**Gräddsås:**

2 msk kycklingfond  
1 dl vatten  
Sky från kalkonen  
1 dl vitt vin  
2 dl vispgrädde  
1 msk sparad kalkonfyllning  
Salt och nymald vitpeppar

*Så här gör du:*

1. Sätt ugnen på 175 grader. Ta bort nätet från kalkonlåret.
2. Tärna ett av äpplena och löken. Hetta upp smöret med kryddnejlika, kanel och fräs hacket lätt. Blanda i salvia, ströbröd, fond och vatten, låt det bli en smidig smet. Smaka av med salt och peppar.
3. Lägg ut kalkonlåret med insidan upp och salta och peppra. Bred över fyllningen men spara 1 msk till säsen. Rulla ihop låret och bind med steksnöre. Salta och peppra runt om.
4. Lägg låret i en form. Klyfta det resterande äpplet och lägg närmast kanten. Pensla med lite smält smör. Sätt in i ugnen med en stektermometer i köttet inställd på 70 grader.
5. Efter ca 1 timme har köttet fått rätt innertemperatur och är klart. Låt det vila i folie innan du skär upp det i skivor. Gör såsen under tiden.
6. Häll fond och vatten i en liten kastrull och låt det koka ihop utan lock i 5 minuter.
7. Häll i spadet som bildats i folien av kalkonen samt vin och grädde. Lägg i den resterande fyllningen och låt sjuda 10 minuter utan lock.
8. Smaka av med salt och peppar. Red eventuellt med lite maizenaredning.
9. Servera kalkonen med såsen, kokt potatis och lingonsylt eller gelé.

## Apelsinparfait

**Det här behöver du till 4 portioner:**

4 äggulor  
1 dl florsocker  
1 dl koncentrerad, tinad apelsinjuice  
2 dl vispgrädde

*Så här gör du:*

1. Vispa äggulor och socker till en vit pösigt smet.
  2. Blanda ner apelsinjuicen i smeten.
  3. Vispa grädden till hårt skum och vänd försiktigt ner den i apelsinsmeten.
  4. Häll blandningen i en skål och frys den i ca 5 timmar.
- Tips: Om du vill göra rätten lite festligare, fryser du in parfaiten i urgröpta apelsinskal.