

HOMAN GAZETTEN



Medlemstidning för HomanSällskapet.
Nummer 4 2007

Första bilden av Homan!



Foto: Pappa Razzi

Äntligen har vi lyckats att få en bild av Johan Kristian Homan lagom till jubiléet! HomanGazettens utslängde medarbetare, Pappa Razzi, lyckades smygta bilden till vänster av Homan inför hans framträdande vid jubiléet. Hans uppträdande inför den församlade festpubliken blev jubelartat och var fullständigt överraskande för alla inte minst VSF som tystnade av häpnad. Det har enligt hustru Ingrid aldrig hänt tidigare. (Att han tystnat). Inne i tidningen kan ni läsa vidare vad som hände på festen!

och första bilden av Francine!

Äntligen får vi se en bild på Francine! Den har smygtagits av vår utslängda medarbetare Mamma Razzi.

Francine smög sig in på festen diskret och försvann tidigare än de flesta lika diskret, men hon fastnade alltså på en bild innan dess. Om ni tycker att kvalitén på Pappa Razzis och Mamma Razzis bilder är lite dålig så ska ni veta att familjen Mamma och Papparazzi inte är några riktiga fotografer men det visste ni förstås redan från andra sammanhang...?



Foto: Mamma Razzi

Allt om HomanSällskapets 25-årsjubileum på sidorna 4-6!

Ledare

Kära Homaniter!

Så har vi begått vårt 25-årsjubileum med sober inramning på Sällskapet.

Homan - i form av skådespelaren Helge Skoog - som läste Homan på ett fantastiskt sätt för oss, underhållning, god mat och dryck, tävlingar och mycket annat gjorde kvällen oförglömlig. Ni kan läsa om det på sidorna 4-6.

Själv hyllade jag i konditor Ovandahls anda Jan Mårtenson, VSF, Homans andlige fader med följande dikt:

Nu är det dags, du glada lax,
Homans klubb nu fyller år
Du skrev och kvad, så mången rad,
som i homanitens hylla står.

Du flitens lampa hyst, som lyst,
arla i ditt karlaplansrum
Men även i Närke, ditt verk e'
skapat - i ditt Tusculum.

Francine hon stretar, Homan letar,
skurkar och spår
Trots att godbitar går Homan förbi, ve och tvi,
Cleo alltid sitt pensum får.

Listigt Jan ler transylvanskt, homanianskt
när han skriver hur det går.
En och annan kommer i kläm, när hut går hem
och giriga på pälsen får.

Homans andlige far är mondän, än sen?
Han njuter sitt otium cum dignitate
Nåt tilltugg, måhända en blini, och dry Martini
Sen pekar han glatt ut en skyldig sate!

En seriemördare av rang, i glaset klang!
Och det finns inte något trist i
Hans drapande och dräpande i ur och skur,
Och visst ligger det nå't visst i, att Jan är
Homans Agatha Christie!

*God Jul och Gott Nytt År alla Homaniter!
Clas Göran Carlsson, ordförande*

Det kostar att köpa på auktion

Det är naturligtvis inte gratis att sälja eller köpa varor på auktioner. Förutom det pris som utropas får både säljare och köpare betala pro-

HOMAN GAZETTEN

HomanSällskapets styrelse består under året 2007/2008 av:

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

Monika Stenlund, sekreterare
monika.stenlund@moderat.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
webbredaktör**
ulle.bjorkman@telia.com

Adress till hemsidan:
www.homansallskapet.nu

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.com

vision till auktionshuset. Vissa tar mer, andra mindre.

Billigast brukar bondauktioner vara. En auktionsfirma som Stadsauktion har följande tariff. Säljaren får betala en fast avgift på 120:- per post plus en provision på 20%. (inkl moms) Köparen betalar 40:- per post plus 20% på det klubbade priset. (inkl moms) Auktionsfirman får alltså 320+240=560:- Hade det varit en vara som gått för 1 milj får firman 400.160:-

Köparen måste betala 1.200.040:- för sin inropade vara.

Gick varan för 500:- får firman 360:- för besväret.

Firmans utgifter inkluderar personal, värdering, fotografering, katalog, internet, lagring, visning, försäkring och själva auktionen

N-M

Homandeckarna.

Av Jan Mårtenson har tidigare utgivits:

32 om kärlek (lyrik), 1970 Telegrammet från San José, 1971 Tre skilling banco, 1971 Nobelpristagaren och döden, 1972 Helgeandsmordet, 1973 Drakguld, 1974 Demonerna, 1975 Häxhammaren, 1976 Döden går på museum, 1977 Döden går på cirkus, 1978 Slakten är bäst, 1978 Vinprovorna, 1979 Djävulens hand, 1980 Döden gör en tavla, 1981 Middag med döden, 1982 Utsikt från min trappa, 1982 Vampyren, 1983 Guldmakaren, 1984 Drottningholm – slottet vid vattnet, 1985 Häxmästaren, 1985 Sverige (tills. m. andra), 1986 Rosor från döden, 1986 Den röda näckrosen, 1987 Neros bågare, 1988 Mord i Venedig, 1989 Slottet i staden, 1989 Akilles häl, 1990 Ramses hämnd, 1991 Arvfurstens palats (tills. m. Alf •berg), 1991 Midas hand, 1992 Gamens öga, 1993 Kungliga svenska konstnärer (tills. m. andra), 1994 Mord och mat, 1994 Tsarens guld, 1994 Karons färja, 1995 Caesars örn, 1996 Högt spel, 1997 Sofia Albertinas palats (foto: Ralf Turander), 1997 Residens – Svenska EU-ambassader (foto: Ralf Turander), 1997 Det svarta guldet, 1998 Häxan, 1999 Mord på Mauritius, 2000 Att kyssa ett träd, 2000 Ikaros flykt, 2001 Mord i Gamla stan, 2002 Mord ombord, 2002 Dödligt svek, 2003 Mord på menyn, 2003 Ostindiefararen, 2004 Den beridna högvakten, 2005 Döden går på auktion, 2005 Den kinesiska trädgården, 2006, Spionen, 2007, Kungliga Djurgården, 2007

Att arbeta med Jan Mårtenson och hans böcker är ett äventyr. Wahlström & Widstrand publicerade den första Homandeckaren 1973 (Helgeandsmordet). Sedan dess har de kommit i rask takt – minst en om året! Att förlägga ett sådant framgångsrikt författarskap betyder väldigt mycket för ett förlag. När Marcus Rehn och Thomas Gollert, två av Wahlström & Widstrands säljare, kommer till en bokhandlare runt om i landet vill de kunna erbjuda dem böcker som kommer att locka kunderna till butiken. Då får de bokhandlarnas öra och förtroende när de vill presentera nya, ännu inte lika välkända böcker. Att ha en ny Homandekare med sig ut på säljarstråt är som att fiska fram ett ess ur ärmen. Det som är så extraordinärt med Jans böcker är att deras popularitet fortsätter att vara så stor år efter år och 50 böcker senare och när det är trängre än någonsin på decarkarparnassen. Det är fenomenalt! Sedan spelar det naturligtvis också roll för ett förlag vilka slags böcker som ges ut i förla-

gets namn, och vi ska inte underskatta betydelsen av den flärdfulla glans och samtidigt gemytliga atmosfär som Jans böcker sprider över förlaget!

Men viktigast av allt i sammanhanget är naturligtvis Jan själv. För de flesta av oss är det ett mysterium hur han, med sina tusen järn i elden, med alla viktiga uppdrag och på ständigt på resande fot, hinner skriva alla dessa böcker? Visst, han säger att det är an avkoppling för honom. Men den som läser hans böcker noterar snabbt att de inte är snutna ur näsan direkt, de komplexa intriger, spännande karaktärer och inte minst alla intressanta fakta som böckerna bjuder kräver självklart sitt gedigna arbete. Men Jan verkar inte ta någon större skada av arbetsbelastningen, varje gång han går rond i förlagskorridoren sätter han extra fart på oss med sin energi och sin sylvassa humor!

Att jobba med Jan och hans böcker är ett stort och sant nöje.

Kerstin Angelin

Välkommen till

HOMAN GAZETTEN

Vinjetten ovan är knyckt från HomanSällskapets hemsida. Den har tyvärr legat i träda en tid, men är nu uppdaterad och tjänlig för läsning. Där kan den intresserade finna inte bara alla Homandekare med kortfattade resuméer utan även Vår Store Författares (VSF) övriga verk. VSF:s curriculum vitae kan också studeras. Detta aktstycke har också fördelen att det med jämna mellanrum justeras av VSF för att bli än mer tilltalande. Aktualiteter presenteras prompt, liksom referat från avbetade dylika. Fotobevis, framställda av vår knäppande hr Ordf, gives också från de allra flesta av Sällskapets aktiviteter. En särskild avdelning ägnas åt vår tidning.

Styrelsen presenteras också med namn och adress för den som vill framföra åsikter på Sällskapets verksamhet.

En nyhet är att gästboken ombildats till ett debattforum. För samtiden väsentliga frågor kan där diskuteras, t ex huruvida Homans eviga dry-martini-pimplande kan ha en menlig inverkan på det uppväxande släktet, om Homan bör sluta med det onödiga handlandet med de besuttnas begagnade möbler eller måhända än viktigare – skall Homan tillåtas knyta hymens och i så fall med Francine?

Kort sagt: Gå in på hemsidan www.homansallskapet.nu och tyck till! Vi har redan haft över 28.000 besökare!

Homan Jubileum!

Homan demaskerad



Helge Skoog som Homan



Helge demaskeras



Kerstin Angelin och Birgitta Celsing



1 - Förlagschefen Kerstin Angelin med VSF



Katarina Eriksson från Folkoperan på violin



Isak Korpi och diplomgrafikern Lasse Yrlid



Mingel



Festsalen

25 års jubileumsfesten på Sällskapet i Stockholm blev precis den strålande fest vi hade hoppats på. Vi var 90 homanvänner som minglade, åt, drack och roade oss i det anrika Sällskapets sällsynt vackra lokalerna. Champagnen flödade, skratten var många, "trevligt att ses, det här ska bli roligt...". De flesta kände varandra sedan tidigare homanmiddagar. Alla placerades med kort runt de 12 borden. Till maten serverades ett specialvin med "Johan Kristian" på etiketten och med varningen från Livsnjutarinstitutet att "Goda viner kan skapa beroende". Och gott var det, både mat och vin. Det kända musikerparet Katarina och Lennart Eriksson, underhöll med klassiska pärlor på fiol och piano. Komikern



VSF berättar om Djurgården



Cl



fr v. Ingela Lindberger, Johan Nordenfeldt, Kerstin Angelin, VSF, Ann Helander.



VSF visar tidningsutklipp om mord

och skådespelaren Helge Skoog dök upp som herr Homan själv och läste om Homans liv och leverne.

Som sig bör på ett jubileum belönades de mest förtjänta homaniterna med stilig diplom. De belönade voro: Per Helander (grundare), Karl G Fredriksson (fd ständig sekreterare) Clas Göran Carlsson (mångårig ordförande), Jan Mårtensson (stor författare). Homanmästare i allkunskapsklassen blev Birgitta Celsing. Hon har varit med i toppen under alla de senaste tävlingarna och var mycket lycklig att äntligen vinna.

Ja, det var sannerligen ett jubileum att minnas.

Text: Nils-Magnus Lobenius

Foto: Clas Göran Carlsson



Monika Stenlund



Clas Göran mottar sitt pris av VSF



Lilian och Karl G Fredriksson



VSF med Sven Johansson och Folke Persson



es, pristagaren Birgitta Celsing, N-M



Sällskapets grundare Per Helander



Örjan, Britt-Marie, Lill-Lill, Rolf



"Fredrik"



Signering



Isak och mamma Anna-Karin Korpi



Helge med Annika Seward Jensen



Det strävsamma paret Mårtenson



VSF



Ann och Per Helander, VSF



Ljoh Reveman får sin bok signerad



Festmenyn



Blomdekoration



N-M, Isak, Claes drar lotter



Anders och Charlotte Lindeen

Förste ordförandens hyllningsdikt. Homansällskapet 1982-2007

Hell dig Homan jubilar
liksom Janne, som är far
just till denne fine man,
som vart dödsfall lösa kan

Silkeslena katten hans
tittar runt bland alla fans,
som har samlats här idag
saknar dock sitt strömmingsfat
liksom annan kattlik mat.
och var är din vän Francine
med sitt lystna, läckra sinn.

Homans ande dock den far
runt bland varje dam och karl
för att hitta ny intrig
uppå vitterhetens stig

Lyft nu era glas och hylla
Homans sällskap, när vi fylla
25 av goda år
vi vår framtidslycka spår

*Per Rimsmed
alias Per Helander*

Min Favorit bland Homanböckerna.

Sommaren 1983 satt jag i vår segelbåt "Minsann". Min make Hans och jag var på väg att fira midsommar i Bohuslän. Vi var på den tiden bosatta i Halmstad och skulle "göra natt" i Träslövsläge. Under denna segling fick jag i min hand den första Homandeckaren och det var "Drakguld".

Jag hade packat en kasse böcker för denna seglats och i den fanns denna bok. Tänk er att mitt ute på Kattegatt läsa denna fras:

"Från en av de stora lönnarna kom koltrastens flöjttoner. Föll som genomskinliga droppar ner i tystnaden. Finns det en fågel som harmonierar mer med vår naturuppfattning, tänkte jag och lutade mig tillbaka mot träbänkens hårda ryggstöd. Vekt, nostalgiskt kom de mörka tonerna tillbaka från lönnens gröna lövmassor. Som en tonsättning av värkvällarnas blanka skymningsblåhet. En tonsättning av de svenska nationalromantikernas stora dukar".

Jag var såld direkt och detta är och förblir min favorit bland alla 35 Homanböcker.

"Drakguld" utkom 1974 och var Jan Mårtensons andra deckare.

Handlingen börjar på Viby kyrkogård eftersom Johan Kristian är på väg till Örebro där han ska delta i ett tjuogoårsjubileum med sin studentklass. Här möter han Ellen Borg som var gift med kantor Adolf Borg som arbetade under pappa prosten Ernst Emanuel Homan.

Bredvid hans grav har en ny grav tagits upp och Ellen Borg berättar att det är hennes granne Karl Karlsson även kallad "Kilsbergs-Kalle. Han ramlade och slog ihjäl sig i en källartrapp enligt polisen, men Ellen Borg vet med bestämdhet att "det var något övernaturligt" som tog livet av honom och detta viskar hon i Johan Kristians öra.

I nästa stund har hon erbjudit Homan att hyra ett av hennes hus över sommaren och hyran är överkomlig så det är inte så mycket att tänka över tycker hon. Men som egen företagare är det inte bara att ta ledigt. Tänk om man kunde locka majorskan Brand att förestå butiken och på samma gång dryga ut pensionen?

"Heinrich Müller . 23.3.1945. Dulce et decorum est, pro patria mori".

Det kunde väl inte vara en sockenbo? Men minns han inte den tyske flygaren som störtade uppe vid Trollkarlsklint alldeles vid krigsslutet? Han hade visst flytt från Oslo och skulle ta sig via Sverige hem till Tyskland. Bensinen tog slut och han försökte att nödlända på sjön Trollkarlen, men han misslyckades och störtade och slog ihjäl sig. Planet hamnade någon kilometer från Ellens stuga.

Innan Johan Kristian Homan startar sin semester får han in en kund i sin affär som undrar om han kan värdera en ring . När han öppnar asken och ser en gnistrande, magnifik smaragd . Djupgrön och levande i färgen. Säkert ett par karat, vackert fasettslipad. Den är infattad i en krans av briljanter som gnistrade blåvita mot den svarta sammeten i asken. Arvgods eller stöldgods? Man kan undra?

Färdkamrat till den stundande semestern i Kilsbergen blir Catharina Stenberg som turligt nog bor på Prästgatan, alldeles i närheten av Köpmantorget 10, där Johan Kristian Homan har sitt hem. Hon ska upp till den stuga hon ärvt av sin morbror Karl Karlsson alias Kilsbergs-Kalle! Nu vaknar deckare Homan!!!

Vem har lagt en karta i en plåt-ask och gömt den i en burk med lingonsylt?

Vad föreställer kartan?

Vem är ute på nattliga vand-

ringar utrustad med ficklampa? Varför hamnar Johan Kristian i ett gruvhål?

Vems är skelettet som vaktar en väska fylld av ädelstenar?

Nu tycker jag att ni kära Homanvänner ska läsa denna bok. För mig har den allt sedan dess stått överst på favoritlistan.

Men en Homandeckare är inte bara historien utan även recepten.

Mitt exemplar av "Mord och Mat" är nästan sönderläst. Jag har med glädje tagit del av alla dessa samlade recept, som annars finns på slutet av varje bok.

I de första Homanböckerna fick man leta i handlingen efter recepten men tack vare denna bok är de alla samlade. Jan Mårtenson kom senare ut även med "Mord på menyn" också denna ett måste för mig.

Kommer ni hem på middag till mig kan ni bli bjudna på en fiskrätt hämtad från "Den röda näckrosen", Ugnsbakad lax med holländaisesås". Laxen läggs i en form på en bädd av grovsalt och sköter sig i stort sätt själv.

Under tiden den står i ugnen kan man tillaga förätten från "Neros bågare". Avokado på toast. Man blandar räkor, löjrom och crème fraiche och fyller en delad avocado och garnerar med dill och en citronskiva.

Efterrätten är en fransk favorit hämtad från "Döden går på cirkus" Crème caramel eller "Tant Helenas chokladerätter" ur boken "Mord i Venedig".

Dessa två efterätter faller även mina minsta småsläktigar i smaken, i stället för den annars vanliga glassen.

Nu vill jag på detta sätt önska er alla

God Jul och Gott Nytt År!

Väl mött 2008.

Monika Stenlund

Jubileumsmeny

Homaniter, här ett förslag på en 3-rätters meny. Jag har försökt att använda det som finns för säsongen.

Jordärtskockan är mycket aromrik och har en starkt karaktäristisk smak. Den används i första hand till soppa men kan också tillredas som puré.

Gris kan man ju faktiskt köpa året om. Ungdjuren har den finaste smaken.

Därför bör man leta reda på hela filéer och kotletrader och uppskatta djurets ålder genom att titta på de olika styckningsdetaljernas storlek. Om köttet dessutom är ljust rosa vet man att det är ett yngre djur. Hos äldre djur är färgen mörkare. Allt fläskkött bör ha lite fett kvar, annars blir det lätt torrt. Fettet ska vara helt vitt.

Plommon är vanligast på sensommaren, då är de svenska sorterna mogna. Plommon ska vara helt mogna utan att vara mosiga. Det finns blå, röda och gröna plommon men smaken skiljer sig bara obetydligt. Förr späckade man gärna kött med plommon men idag används de mest till desserter.

Jordärtskockssoppa

För 4 personer

500 g jordärtskockor

3 potatisar

2 vitlöksklyftor

1 msk smör

1 ½ dl vitt vin

½ liter vatten

2 hönsbuljongtärningar

3 dl vispgrädde

Salt, svartpeppar

Timjan till garnering, eller välj färsk krydda efter säsong och smak.

Gör så här

1. Skala jordärtskockorna och potatisen. Skär i bitar och finhacka vitlöken.
2. Fräs ingredienserna med smör i en tjockbottnad kastrull.
3. Häll över vinet och låt det koka ihop i 1 minut. Tillsätt vatten och lägg i buljongtärningarna. Rör om. Låt detta koka i 15 minuter, tills allt är mjukt.
4. Mixa soppan i en matberedare. Rör i grädde och värm. Smaka av med salt och peppar.
5. Garnera med timjan eller annan krydda/ört och ett par varv med svartpeppar.

Skärgårdsgryta

En välkryddad gryta med hög smak utan att vara stark. Det är chilikryddan och vitlöken ihop med sellerin som ger karaktär till hela anrättningen.

För 4 personer

600 g grytbitar av gris

3 msk smör

1 stor gul lök

1 stor morot

1 rotselleri

1 paprika

3 vitlöksklyftor

2 msk tomatpuré

1 msk chilipulver

3 msk matlagningsmjöl

6 dl köttbuljong

2 msk kinesisk soja

Gör så här

1. Skär köttet i mindre bitar och bryn det hastigt i en del av smöret.
2. Skala, ansa och skär grönsakerna i mindre bitar. Fräs grönsakerna i en gryta i resterande smör några minuter. Pressa i vitlöken och tillsätt det brynta köttet och tomatpurén.
3. Pudra över cilipulvret och mjölet och blanda väl. Späd med buljongen och sojan under uppkok och omrörning. Låt grytan koka ca 40 minuter under lock och sporadisk omrörning.
4. Smaka av med salt om det behövs. Servera grytan med kokt ris som blandats ut med 1 burk majs-korn under de sista 3 minuterna av risets koktid.

Plommonkaka

500 g färska plommon

Deg

2 dl mjöl

½ dl socker

½ krm salt

1 ägg

50-70 g smör

Fyllning

2 dl crème fraiche

1 ägg

5 msk socker

2 tsk kanel

Deg: Blanda snabbt samman ingredienserna till en deg. Låt vila i 30 minuter. Kavla ut och klä en pajform, ca 25 cm i diameter, med degen.

Fyllning: Rör ihop ingredienserna till en slät smet.

Anrätta: Värm ugnen till 200 grader. Halvera eller klyfta plommonen. Lägg dem med snittytan neråt i pajformen.

Häll över fyllningen. Grädda i 40-50 minuter på nedersta falsen i ugnen. Servera gärna med vaniljsås.

Smaklig spis önskar Claes