

Sønderballe Tidende

1. årgang nummer 9 den 3. oktober 2008

Her, hvor efteråret er ved at tage rigtigt fat med regn, blæst og løvfald kommer det niende nummer af Sønderballe Tidende.

Som tidligere meddelt drog køkkenleder på Hoptrup Efterskole, Gitte Aabling fra Sønderballe Hoved 30 i begyndelsen af september til Zaragoza for på verdensudstillingen EXPO 2008 at slå et slag for den gode hverdagsmad. Vel hjemkommen igen, har vi fået Gitte til at skrive om sine spændende oplevelser på turen:

Sønderballe-Zaragoza tur/retur!

”Onsdag den 3. september var det med sommerfugle i maven og forventningerne skruet helt i vejret, jeg satte mig ombord i flyet fra Kastrup til Barcelona. Et hurtigtog var forbindelsen videre fra Barcelona til Zaragoza, som i år var vært for verdensudstillingen EXPO 2008.

Forud for rejsen havde jeg tre gange været på to-dages træningslejr i Sorø med 40 andre piger, som alle har ét tilfælles, nemlig at lave god hverdagsmad. Så nu var tiden endelig kommet for mig, til at få afprøvet dét, vi havde trænet så ihærdigt.

Der var travlt fra den første dag. Den danske pavillon var populær for sin stille og rolige atmosfære. Mange kom ind for lige at sidde og slappe af og det kunne nemt lokke dem hen til restauranten, for at få en lille forfriskning.

Nu var det så, det blev lidt svært for en sønderjyde med et ellers udmærket turist-engelsk at kommunikere med spanierne. De er nemlig ikke så gode til at snakke andet end spansk. Hvad gør man så?? Tja..., man bruger en masse kropssprog og forsøger sig med de enkelte spanske ord, man behersker. Efter et par ekspeditioner i restauranten, fandt jeg ud af, det egentlig ikke var så tosset endda. Spanierne kunne godt li´, at jeg forsøgte ligeså meget som dem at nå til en forståelse.

Hvad syntes de så om dansk hverdagsmad, vil mange nok sidde og tænke? Kort fortalt havde vi delt menukortet op omkring fire personligheder: barnet, kantinebrugeren, patienten og den gamle. Persontyper som medlemmerne af Kost- & Ernæringsforbundet laver mad til på deres arbejde. Barnemenuen var ”byg din egen hot dog”. Kantinebrugers ret stod på varm kartoffelsalat med ristede pølser. Til patienten var der en dansk version af en tapas-tallerken med et udvalg af økologiske spegepølser og diverse tilbehør. Menuen for den gamle var selvfølgelig en dansk hakkebøf med bløde løg.

Alle menuer blev solgt, men favoritten var helt klart hot dog'en. Spanierne og de andre nationaliteter var slet ikke blege for at prøve og syntes, det smagte godt. Vores desserter så som jordbærgrød og trifli var et hit. Men smørrebrødet slog vist alt. Det at komme kogte kartofler på rugbrød med mayonnaise, ristede løg og purløg og dertil serveret et glas koldt øl, måtte de bare prøve.

Fra starten var det meningen, at alle vore råvarer skulle komme fra Danmark, for at gøre smagen så dansk som muligt. Vi var dog nødt til at indgå nogle kompromisser undervejs. Alle de grøntsager, vi brugte, kom fra Spanien og det var knap så positivt. Tomaterne var halvgrønne. Agurkerne hårde og smagsløse og kartoflerne af og til med spirer. Det gjorde nogle arbejdsprocesser mere besværlige, men ikke resultatet ringere. Vi er jo professionelle køkkenuddannede, så vores faglige stolthed blev sat lidt på prøve.

Efter en uge med fuld fart på, var det med ømme fødder, jeg satte mig i hurtigtoget mod Barcelona igen, fyldt med positive tanker, nye venskaber og faglige relationer. Alle involverede i projektet ”Den gode hverdagsmad i Zaragoza” skal mødes igen i oktober for at afslutte vores fælles samarbejde i den danske restaurant på verdensudstillingen EXPO 2008.”

Se mere på www.kost.dk og www.dengodehverdagsmad.dk. Har du nogle spørgsmål, er du velkommen til at sende en mail til Gitte på gitteaabling@email.dk.

Eftermæle

Fredag, den 26. september afgik Ejgil Ejlersen, Sønderballe Hoved 2, efter længere tids sygdom ved døden. I en samtale med Georg Cederholm, Dundelum 49, mindes han:

”Ejgil stammede fra Randers-egnen. I sine unge dage tjente han på flere herregårde, bl.a. Mattrup ved Klovsborg mellem Horsens og Nørre Snede, Fænø Gods i Lillebælt ved Middelfart og Gisselfeld ved Haslev på Sydsjælland, samt nogle store gårde på Kolding-egnen. Ejgil kom første gang til Sønderballe i 1950’erne, hvor han fik ansættelse som foder-karl på Nygård. I Sønderballe mødte han Krista, der stammede herfra. De blev gift og købte et mindre landbrug i Hejsager.

I begyndelsen af 1961 vendte Krista og Ejgil tilbage til Sønderballe, hvor de købte gården Sønderballe Hoved 10. De tog kreaturer og grise med sig fra Hejsager. Senere gik de over til udelukkende at avle svin. Gården, de købte, var kørt i sæk, meget forfalden og beskidt. I starten pressede Ejgil halm også for andre og kørte mælk for andre til mejeriet i Diernæs for at få det til løbe rundt.

Ved dygtighed, engagement, flid og økonomisk ansvarlighed fik Ejgil og Krista gården på fode igen. Ja, jeg må sige, det blev et mønsterbrug. De avlede korn og raps; og producerede selv deres foderkorn. Man så ofte Ejgil i marken; han skulle altid ud og se, om alt var som det skulle være. Han lagde hele sit engagement og sin kraft i sin ejendom. Ejgil havde en ret stor maskinpark og var en foregangsmand, når nyt skulle indføres – han stod ikke stille; han var da også den første, der fik vendeplov i Sønderballe. Han udtrykte ikke sjældent bekymring for, om høsten nu blev god. Men vedgik da også, når den så havde været det. Man må sige, at de med forholdsvis få hektar, sammenlignet med vore dage, fik et godt og stort resultat.

Jeg var nabo til Krista og Ejgil i mange år. De var rigtigt gode naboer. Man gik aldrig forgæves, hvis man havde brug for at låne noget, f.eks. en traktor. Ejgil var en dejlig mand; han var selskabelig og hyggelig. God at have med til runde fødselsdage o. lign.

For ca. en ti års tid siden stoppede Ejgil og Krista med landbruget og flyttede hen i huset Sønderballe Hoved 2. Ejgil efterlader sig sin hustru Krista. Og sin datter, Eva, og svigersøn, Bjørn, samt børnebørn, der bor på gården. Til dem alle går vores tanker i denne svære tid. Og jeg er glad og taknemmelig for, at jeg har kendt Ejgil.”

Barndommens land

H.K.H. prins Henrik har for nogle år siden begået en fin lille bog ”Chateau de Caix – stedet, vinen og maden”, hvori han skriver:

”De steder, vi vokser op, de bygninger, vi bor i, og de landskaber, der omgiver os, har en stærk indflydelse på vores sind og på vores karakter. Alt efter om man er vokset op i en bjergegn eller det flade land, så formes sindet og tankegangen efter det. Folk fra Normandiet tænker anderledes end folk fra det bjergrige Savoien, ligesom vestjyder er anderledes end bornholmere. – Naturligvis er man altid nært knyttet til det sted og det land, hvor man er vokset op... Når jeg befinder mig i min barndomsegn, har jeg en anden fornemmelse af omgivelserne, end når jeg er i Danmark... Andre værdier gør sig gældende, når man er opvokset og bor på landet end i byen. Tiden har en anden betydning; man flyder med den snarere end at hugge den op i små bidder. Der indfinder sig en anden balance, fordi man har et tættere forhold til planter og dyr – omgivelserne i det hele taget...”

Det kunne være rigtigt spændende, om der var nogle i Sønderballe, der kunne have lyst til at fortælle til Sønderballe Tidende om deres forhold til stedet, om deres opvækst her, om deres tilværelse her gennem tiden eller lignende. Man er velkommen til at henvende sig til ét af bestyrelsesmedlemmerne i Sønderballe Ejerlavs Beboerforening, som gerne vil være behjælpelig med at bringe ens historie.

Høyer Hansen

Per