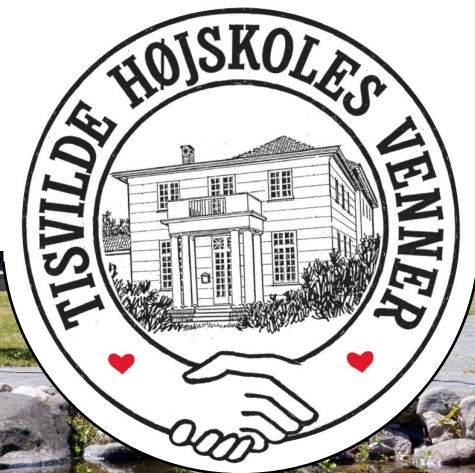


AUGUST  
2022

16. ÅRGANG  
NR. 2



*en del af*





## Tisvilde Højskoles Venner

Tisvilde Højskole  
Julsgårdsvej 1-5  
3220 Tisvildeleje

Højskolens telefon:  
48707636

Højskolens mail:  
tisvildehoejskole@gmail.com

Venneforeningens telefon:  
51275501 / 28154385 (begge med svarer)

Venneforeningens mail:  
mail@thv.one

Formandens mail:  
formand@thv.one

Venneforeningens konto:  
reg. 5358 konto 0319317

Vennebladet udkommer  
3 gange årligt i 1.000 ekspl.

**Redaktør:**  
Jytte Nørgaard

**Redaktion:**  
Mogens Johansen  
Bente Jørgensen

**Fotografer:**  
Jytte Nørgaard  
Christian Andersen  
Mogens Johansen  
Lise-Lotte Kiær

**Design og Layout:**  
Søren Carlsen

**Opsætning/DTP:**  
Christian Andersen

Forside Åkander i guldfiskedammen  
Side 2 Kolofon, kontingent, rabat, rejser  
Side 3 De frivillige—højskolens helte  
Side 4 Lenes madhjørne  
Side 6 Forstanderen fortæller  
Side 8 Frivilligeudflugt til Bakken  
Side 9 Høstfest  
Side 10 THVs bestyrelse  
Side 11 Nye medlemmer  
Side 12 Indmeldelse i THV

## Få rabat på rejser og arrangementer

Som medlem af Tisvilde Højskoles Venneforening har du samme fordele som medlemmerne af Danske Seniorer. Du får rabat på mange arrangementer. Du skal bare opgive nr: 35956, som er venneforeningens nr. hos Danske Seniorer. Det bruges til af få medlemsrabat på de arrangementer og rejser som bliver annonceret i AktivitetsBladet.

*(Der står altid en pris for medlemmer og en for ikke medlemmer) og betaler man kontingent til Venneforeningen, er man medlem af Danske Seniorer.*

## Kontingentbetaling

Kontingentet for 2022 er uændret fra sidste år, det er: kr. 185,- for enlige og kr. 320,- for par. Dette kontingent er, sammen med private donationer, fundamentet i den økonomiske støtte, som Venneforeningen yder højskolen. Derfor er det af afgørende betydning for vort arbejde, at vi alle betaler vort kontingent til Arbejdernes Landsbank: **Reg 5358—Kto. 0319317**. Hvis du er i tvivl, om du har betalt eller ej, er du velkommen til at kontakte vor kasserer Bente Jørgensen 28154385 eller mail: kasserer@thv.one. Betalingen kan tilmeldes til Betalingservice (se mere på [www.thv.one](http://www.thv.one)).

# De frivillige – højskolens helte

De fleste er bekendt med, at skolen ikke modtager nogen form for statstilskud. Det gør det vanskeligt at drive højskole i konkurrence med andre seniorhøjskoler.

Men skolen har helt noget andet.

Den har et stort frivilligkorps, der gør højskoleopholdet til en dejlig oplevelse.

Haven bliver holdt fin, og der bliver dækket pænt op og ryddet af, og ikke mindst vasket op efter hvert måltid. Er kursister på tur eller underholdt i haven, er det de frivillige, der kommer med kaffen og kagen, og om aftenen, er det dem, der står for beværtningen af en lille én med sidevogn.

Det er i høj grad de frivillige, der får skolen til at emme af hjemlig hygge.

Hvis der er nogle friske seniorer, der har mod på at være frivillige, skal de bare melde sig til Mogens.



# Lene's madhjørne

Efteråret nærmer sig.....

Sensommeren er over os og det er bare med at nyde de gode dage der er. Men det betyder også at skovene begynder at bryde på gode ture for svampeentusiasterne. I takt med at vi skal arbejde med bæredygtighed og klimavenlige fødevarer, er vi også på højskolen begyndt at lave flere og flere vegetarmiddage. Så denne gang har jeg fundet en af vores vegetariske lasagne frem til jer. Er man frisk kan man jo starte på en svampejagt.

## Ingredienser:

|   |   |
|---|---|
| 1 løg   | 3 spsk hvedemel                         |
| 3 fed hvidløg   | 6 dl mælk                               |
| 400 g shiitake svampe eller brune champignon/ marksvampe (eller hvad man selv kan finde i skoven) | 150 g revet ost                         |
| 3 spsk balsamico  | 1 øko citron (skallen)                  |
| 400 g frisk spinat  | 1 håndfuld frisk estragon ( finthakket) |
| 25 g smør   | salt og peber                           |
|   | olivenolie                              |



300 g friske lasagneplader  
1 dl pankø rasp (kan undlades)

## Fremgangsmåde:

- Skræl og hak hvidløg og løg fint.
- Steg løg og hvidløg på en stor pande i lidt olivenolie, til de er bløde.
- Skyl imens svampe og skær dem i tynde skiver.
- Kom svampe og balsamico på panden og steg det, til svampene bliver bløde. Tilsæt lidt salt og peber.
- Skyl spinaten og kom det på panden. Lad det falde sammen. Hvis der ikke er nok plads på panden, kan du dampe spinaten i en gryde under låg ved siden af og herefter komme dem op til svampene.
- Lav din bechamelsauce ved at smelte smør i en gryde. Pisk så melet i og pisk/rør et par minutter, så melsmagten ristes væk.
- Tilsæt mælken lidt ad gangen. Pisk til det tykner og kom så lidt mere mælk i. Måske 1-2 dl pr gang. Fortsæt til du har brugt al mælken.
- Rør fintrevet citronskal, halvdelen af osten og halvdelen af den finthakkede estragon. Smag til med salt og peber.
- Smør et ildfast fad med smør eller olie. Behøves ikke men så synes jeg, at den er lidt nemmere at vaske ren efter.
- Læg lasagnen i lag: først lidt bechamel og svampefyld og derefter frisk lasagneplader i lag. Så halvdelen af det resterende svampefyld, af den resterende bechamel. Gentag dette en gang mere: friske lasagneplader, det sidste svampefyld og ½ af den resterende bechamel.
- Kom det sidste lag lasagneplader på (tre lag i alt) og smør det sidste bechamel udover, så det dækker pladerne. Du kan evt. røre ½ dl vand i, så der er nok til at dække. Drys med den sidste ost og finthakkede estragon samt pankorasp.
- Bag din lasagne ved 180 grader varmluft i cirka 25 minutter.



Næste opskrift er en af mine helt personlige favoritter, når det gælder dessert–Tiramisu. En god tiramisu bliver man aldrig rigtig træt af.

#### Ingredienser:

4 æg  
125 g sukker  
½ vaniljestang  
500 g mascarpone  
1 dl stærk kaffe  
3 spsk marsala, (kan undlades)  
200 g ladyfingers, savoiardi kiks

#### Til servering

2 spsk kakao, usødet

#### Fremgangsmåde

- Del æggene i hvider og blommer. Pisk æggehviderne, til de er luftige, stive og danner toppe. Pisk æggeblommer, vaniljekorn og sukker til en tyk og luftig æggesnaps i en anden skål. Rør mascarponen godt igennem. Rør et par skefulde æggesnaps i mascarponen og rør derefter resten af æggesnapsen i. Rør, til cremen har en ensartet konsistens.
- Rør derefter først 2 spsk stiftpiskede æggehvider i mascarponecremen og fold derefter forsigtigt resten af æggehviderne i uden at slå luften ud af dem.
- Bland kaffe med marsala i en skål. Dryp hurtigt ladyfinger-kiksene i kaffeblandingen. De må ikke ligge i blød, men skal blot opsuge en smule væde til at give smag.
- Fordel lidt af den luftige mascarponecreme i et fad på 20 x 20 cm og læg derefter en række kiks. Fortsæt med endnu et lag mascarponecreme og derefter kiks. Afslut med et lag mascarponecreme til sidst.
- Stil tiramisu i køleskabet i min. 4 timer eller til næste dag. Sigt usødet kakao over inden servering.



Aften fest/hygge ved bålet 19/7 2022 i forbindelse med Badehotel

---

# FORSTANDEREN FORTÆLLER

---

Kære gode venner.

Her en sommerhilsen fra vore allesammens højskole. Vi nyder sommeren og byder det ene hold kursister/gæster velkommen efter det andet. Dette kan vi gøre med stor stolthed, idet højskolen nu er blevet malet og fremstår nu rigtig flot. Mange hænder har igennem tiden draget omsorg for huset og haven. En fantastisk følelse af fællesskab og venskab. En aktiv højskolebestyrelse har været primus motor for renoveringen og



fået tingene til at ske. En stor tak til dem. I forbindelse med renoveringen har jeg taget en ide op, som udsprang af en vore gode frivillige medarbejdere, Ernst Andersen. Den er ikke uden humor. For år tilbage tilbragte Ernst morgentimerne med at regne ud, hvor mange nøddesten der var ude på parkeringspladsen. Han kom frem til ca. 5.000.000 sten. Han kom glædestrålende ind til mig og sagde, at hvis jeg solgte dem for en krone stykket, kunne vi få renoveret hele højskolen. Vi fik dog ikke brug for så mange penge, men hvis du vil være med til at støtte finansieringen af dette ædle formål som vi netop har afsluttet, kan du give et bidrag til bankkonto: 5358 - 0245917 eller mobilepay 33 38 78. Jeg har allerede solgt ikke mindre end 2.400 sten, men der er lang vej igen.

## Støttefesten på Restaurant Hvide Hest.

Støttefesten blev igen i år en stor succes. Jeg oplevede en rigtig god stemning. Vejret, underholdningen og maden var i top, og alle jer der var mødt op gav den gode og varme stemning. Støttefesten gav 21.000 kr. og lotteriet gav 4.635. Tak for det.

## Kulturnatten d. 15. oktober 2022.

Tisvilde Højskole byder velkommen til Kulturnatten d. 15. oktober med følgende program:

- kl.16.00 Jazz og lidt Bellman med Eva Malmqvist, sang, Søren Svagin, flygel, Jean Claude Brival , kontrabas og Mogens Johansen, klarinet
- kl. 17.00 Fællessang for børn og voksne
- kl.17.30 Salon H.C. Andersen
- kl. 18.30 Mulighed for at købe højskolens to retters menu.
- kl. 19.30 "Strikkecafe" med Pernille Cordes. ([www.englegarn.dk](http://www.englegarn.dk))
- kl. 19.30 Højskolens historie samt rundvisning ved forstander Mogens Johansen
- kl. 21.00 Koncert med visesangeren Stanley Samuelsen
- kl. 22.00 Violinisten Arne Balk Møller og pianisten Jens Kås spiller et udvalg smukke klassiske stykker
- kl. 22.30 Aftensange fra Højskolesangbogen
- kl. 23.00 Tak for i aften.

Det vil være muligt for venneforeningens medlemmer at tage en overnatning med morgenmad. Pris kr. 850 i enkeltværelse og kr. 1.350 i dobbeltværelse. Tilmelding nødvendig.

Fortsat god sommer til jer alle.  
Mogens Chr. Johansen



# Frivilligeudflugt til Bakken



Torsdag d.16.juni 2022 drog jeg fuld af forventning mod Klampenborg station for at deltage i min første frivillig udflugt. Jytte, Bent og Bente tog imod os med en lille en til halsen og inden længe summede luften af glade stemmer.

Da klokken nærmede sig 10, gik vi i samlet flok mod Den røde Port, hvor tre hestevogne ventede på at køre os en herlig tur gennem Dyrehaven. Der

var sørget for god forplejning under turen og ved et lille stop mellem Eremitageslottet og Magasindammen nød vi et glas afkølet vin og snack, mens vi nød udsigten.

Lidt før kl.12 ankom vi til Bakken, nærmere betegnet restaurant "Den hvide Hest". Her skulle vi deltage i støttefesten til fordel for Tisvilde Højskole. Der blev serveret en lækker platte med



drikkevarer og senere kaffe. Imens solgte Lise-Lotte lodder til lotteriet. Forventningen var steget til uanede højder og endelig kom første kunstner på scenen: Henry O´Connor akkompagneret af sit barnebarn. Som altid underholdende og medrivende. De blev efterfulgt af jazzbandet "Fjeldetten" og snart swingede hele restauranten til deres rytmer.

Så blev spændingen i dagens lotterier udløst og de glade vindere kunne indfri deres gevinster. Vi andre kunne glæde os over, at vi havde støttet et godt formål.

Dagens program sluttede med musik af og med visesanger Erik Grip, krydret med hans muntre anekdoter. Hyggelig afslutning på en fantastisk dag.

Turen hjem gik gennem den skønne skov, hvor glade mennesker fyldte skovstierne mod Klampenborg station.

Tak for en dejlig dag.

Marianne Birch (frivillig)





# HØSTFEST 2022

**Mandag d. 26. september kl. 14.00 til  
torsdag, d. 29. september kl. 10.00**

Pris for medlemmer af THV kr. 2.495 ellers kr. 2.895. Tillæg for eneværelse kr. 400.

## **Mandag:**

- Kl. 14.00 Ankomst
- Kl. 15.00 Velkomst ved et medlem af THVs bestyrelse samt kaffe og kage.
- Kl. 15.30 Kitt Weil fortæller om Kai Walther som har flere malerier hængende på skolen.
- Kl. 18.00 Kold og varm buffet
- Kl. 20.00 Klassisk aftenstemning ved Katrine Thorup (flygel).

## **Tirsdag:**

- Kl. 08.00 Morgenmad.
- Kl. 09.00 Morgensang
- Kl. 10.00 Høsten: Preben Etwil fortæller om efterår og Søren Svagin spiller.
- Kl. 12.00 To retters menu
- Kl. 14.00 Omkring et flygel med Eva Malmquist og Søren Svagin.
- Kl. 15.00 Kaffe/te og hjemmebag
- Kl. 18.00 Kold og varm buffet
- Kl. 20.00 Shane Donnelly & Dessie Higgins spiller irsk folkemusik.

## **Onsdag:**

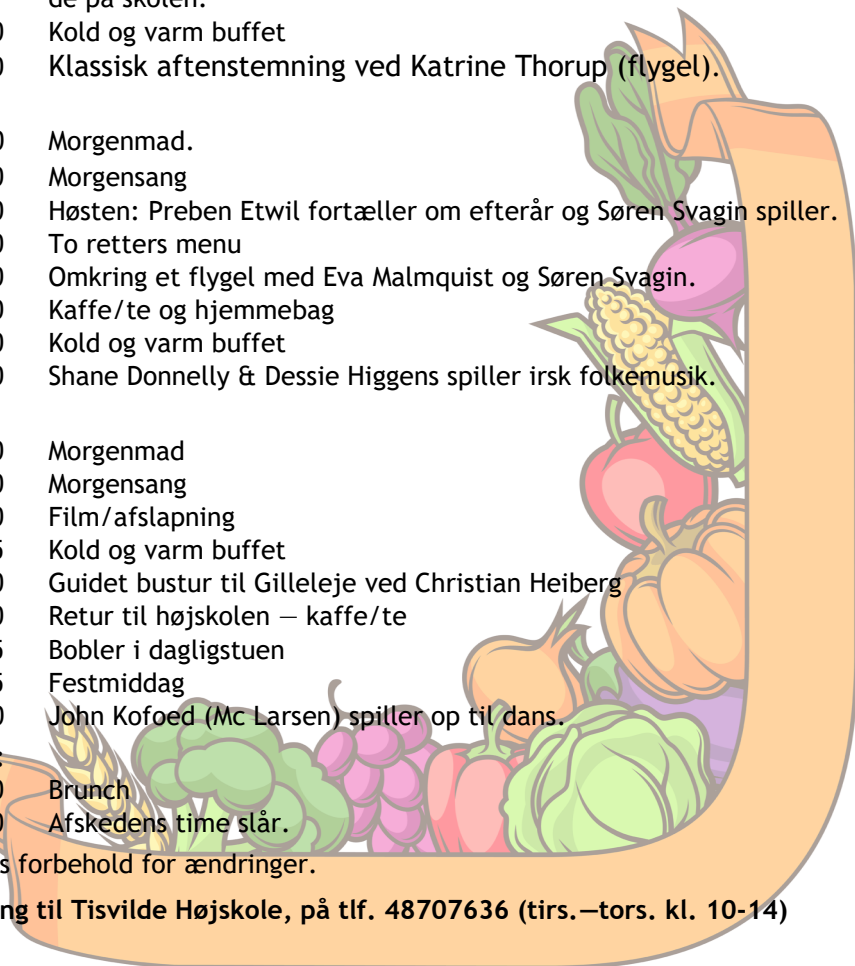
- Kl. 08.00 Morgenmad
- Kl. 09.00 Morgensang
- Kl. 10.00 Film/afslapning
- Kl. 11.45 Kold og varm buffet
- Kl. 13.00 Guidet bustur til Gilleleje ved Christian Heiberg
- Kl. 15.30 Retur til højskolen – kaffe/te
- Kl. 17.45 Bobler i dagligstuen
- Kl. 18.15 Festmiddag
- Kl. 20.00 John Kofoed (Mc Larsen) spiller op til dans.

## **Torsdag:**

- Kl. 08.30 Brunch
- Kl. 10.00 Afskedens time slår.

Der tages forbehold for ændringer.

**Tilmelding til Tisvilde Højskole, på tlf. 48707636 (tirs.–tors. kl. 10-14)**



# Tisvilde Højskoles Venners Bestyrelse



Tisvilde Højskoles Venners bestyrelse. Fra venstre: Jytte Nørgaard, Mogens Johansen, Preben Etwil, Bente Jørgensen, Holger Skovkjær, Lise-Lotte Kiær, Christian Andersen

## Tisvilde Højskoles Venners Bestyrelse består af:

### Formand:

Preben Etwil  
mail: formand@thv.dk

### Kasserer:

Bente Jørgensen  
mail: kasserer@thv.dk

### Sekretær:

Jytte Nørgaard  
mail: sekretaer@thv.dk

### Webmaster:

Christian Andersen  
mail: christian\_andersen@thv.dk

### Medlem:

Holger Skovkjær  
mail: holger\_skovkjær@thv.dk

### Suppleant:

Lise-Lotte Kiær

### Forstander:

Mogens Johansen  
mail: mogens@tisvildehoejskolee.dk



---

# Nye medlemmer

---



Vi vil fremover gøre opmærksom på, de nye medlemmer, der heldigvis kommer til og dermed hjælper til med vores arbejde for Tisvilde Højskole. Det glæder os derfor at vi i år har kunnet sige velkommen til følgende nye medlemmer:

Anne Marie Maarberg

Annelise Larsen

Annette Lange Jensen

Annette Müllich

Carl Witt-Jespersen

Carsten Sørensen

Else Jørgensen

Erling Plejdrup og Bente D. Plejdrup

Frederik Bjerregaard og Hanne Sørensen

Helle Schaarup

Irene Klein

Maja-Maria Mogensen og Anker Holger Jacobsen

Marianne Knudsen

Marianne Lange Sørensen

Ulla Rahr

Vibeke Lauritsen og Jesper Lauritsen

# Du skal være så hjertelig velkommen i vor “Venneforening”

For foreningen “Tisvilde Højskoles Venner” er der to vigtige hovedformål:

1. At bruge kontingenter og donationer til forbedringer og forskønnelse af højskolen, samt indkøb af udstyr m.m., der kommer kursisterne til gavn og glæde.
2. At gennemføre nogle spændende og morsomme arrangementer for medlemmerne, hvor vi kan hygge os i hinandens selskab og måske skabe nogle nye venskaber?

## Mange fordele ved at være medlem i “Tisvilde Højskoles Venner”

Det koster i 2022 kun kr. 185,- for enlige og kr. 320,- for par at være medlem. For 2023 udgør kontingentet kr. 200,- for enlige og kr. 350,- for par, og for det får de mere end 300 medlemmer en række fordele:

Venneforeningen arrangerer 3-4 specielle, årlige arrangementer, som vores medlemmer får til en nedsat specialpris. Derudover har du som medlem hos os samme fordele, som medlemmerne af Danske Seniorer har. Hvis du blot opgiver medlemsnummer 35956, som er Venneforeningens medlemsnummer hos Danske Seniorer, får du rabat på arrangementer og rejser m.m., der annonceres i “Seniorbladet”. Så har du betalt kontingent til “Tisvilde Højskoles Venner”, er du automatisk medlem af Danske Seniorer.

Tre gange om året udgiver vi et medlemsblad som et supplement til højskolens øvrige publikationer. Her kan du læse om Venneforeningens kommende arrangementer og i øvrigt andre, udvalgte kurser, som højskolen tilbyder. Du kan se den komplette kursusoversigt på: [www.tisvildehoejskole.dk](http://www.tisvildehoejskole.dk).

✂.....✂

## INDMELDESBLEKET TIL TISVILDE HØJSKOLES VENNER

Jeg indmelder mig hermed i THV som: enlig  par  (sæt kryds).

Navn/navne

Fødselsdato/fødselsdatoer

Adresse

Postnr./By

Telefon/mobiltelefon

Email

Benyt meget gerne indmeldelsesblanketten på vores hjemmeside [thv.one](http://thv.one), eller send denne til foreningens sekretær: **Jytte Nørgaard, Skellet 8, st.th., 2500 Valby.**

Når vi har modtaget indmeldelsen, fremsendes betalingsopkrævning, medlemsnummer samt øvrige, relevante informationer.