

hallo #04-2024

Det regionale magasin • Oktober • 21. årgang



Hotel Hunger
er tilbage

- Spiseguiden
- SeniorLiv

Kultur • Musik • Mode • Bolig • Biler • Mad&Vin

holbæk **JAZZ** klub

...en del af holbæks dna

Weather Report Project



Henrik Lynbech – keys
Ole Visby – sax
Thomas Ousager – perc
Sune Rahbek – drms
Claus Nauer Reher-Langberg – bass

OKTOBER
6

Bjarke Falgren Quartet



Mikkel Find – trommer
Heine Hansen – piano
Morten Lundsby – kontrabas
Bjarke Falgren – violin/viola

OKTOBER
20

Gunde/Waidtløw / Tribute to StanGetz/Oscar Peterson



Daniel Franck – bas
Janus Templeton – trommer
Henrik Gunde – klaver
Claus Waidtløw – tenorsaxofon

NOVEMBER
3

DR Big Band / Freddie Hubbard revisited



Daniel Jamieson (CA) – dirigent
Ingrid Jensen CA) – solist

NOVEMBER
14

Flamenco passion



Bjarke Falgren – Violin
Nicolai Land – Bas
Poul Jacek Knudsen – Guitar
Mikkel Nordsø – Guitar
Ander Pedersen – Cajón/percussion

NOVEMBER
24

Ellen Andersson / En hyldest til Bill Evans og Monica Zetterlund



Ellen Andersson (SE) – Vokal
Heine Hansen – Piano
Matthias Petri – Bas
Andreas Svendsen – Trommer

DECEMBER
8

Sinnes Jul / Årets julekoncert



Jacob Christoffersen – klaver
Jesper Riis – trompet
Sinne Eeg – vokal

DECEMBER
15

SPAREKASSEN
SJÆLLAND-FYN

K:
Statens
Kunstfond



Holbæk
Kommune

Billetter på www.holjazz.dk

MUSIKHUS ELVÆRKET • GASVÆRKSVEJ 9 • 4300 HOLBÆK

Skønhed – et sted mellem kaos og orden

Udstilling med maleren Erik Langkjær i Galleri Juel Verland Art

I oktober måned har man mulighed for at opleve maleren Erik Langkjær's værker, som bevæger sig mellem det impressionistiske og det svagt abstrakte. På udstillingen har Erik Langkjær bl.a. fokus på musikere, der udøver deres metier. De er malet bevægelsespræget med rytmiske penselstrøg – nærmest en transskription af musikken til farve på lærred... Det er en overordnet visuel idé, der giver en retning i processen, uden at resultatet ligger fast men ligger et sted mellem kaos og orden.

"I mine billeder er jeg optaget af lys og atmosfære. Jeg er mere interesseret i foranderligheden, det flygtige, end af tingene som sådan. Dette opleves f.eks. i malerierne med regnvejr. Regnen slører personer og bygninger, så genstande er ude af fokus og beskueren efterlades et sted mellem det anede og det set", siger Erik Langkjær.



"Ofte dekonstruerer jeg, hvad jeg ser. Motivet opløses og ved blot at antyde ting, aktiveres beskueren. Med vores fortolkning af det sete følger også altid en deltagelse. Vi spiller selv en afgørende rolle, når kaotiske farvemønstre organiseres af vores bevidsthed og danner orden og mening. Med Niels Bohrs ord: "Vi er både iagttagere og deltagere i livets storredrama".

PAW Sko har fodtøjet til den nye sæson



Efteråret banker på med regn og rusk. Så det er med at opruste til den kolde tid – og hos PAW Sko i Holbæk Megacentret er butikken fyldt med lune og lækre sko og støvler til børn og voksne. Allerede nu har mange forsynet familien med nyt fodtøj, men butikschef Marianne Lundsberg beroliger med, at der er flere modeller hvor de kommer fra qua PAW kædens mange butikker.



P A W
S K O



GABOR
Dame

1199,-



GABOR
Dame

899,-



GABOR
Dame

1099,-



GABOR
Dame

999,-



GABOR
Dame

1199,-



GABOR
Dame

999,-



GABOR
Dame

1099,-



GABOR
Dame

1199,-



GABOR
Dame

899,-



GABOR
Dame

999,-



GABOR
Dame

999,-



GABOR
Dame

1199,-



GABOR
Dame

1099,-

Klædt på til farverigt efterår...

Butiksleder Marlene Skov i den store overtøjsafdeling hos Tygesen Women i Nygade.



Der er masser af farver i efterårets modenyheder.

Den nye sæson i moden er mere sprælsk end vanligt - heldigvis

Danske kvinder er sædvanligvis glade for sorte og grå nuancer i tøjet, som dermed kan kombineres i en uendelighed, er praktisk og kan bruges år efter år. Det er smagsmæssig sikkerhed. Men, det kan jo også blive lidt det samme og samme. Derfor er det dejligt, når en ny sæson løsner op for farverne, og lader dem spille med som kontrast eller komplementære farver. Sådan er det i efteråret 2024.

Hos Tygesen Women i Nygade, er butikken fyldt med friske og farverige indslag. Violet, gammelrosa, grønne nuancer i douche toner – men også buldrende pink, knaldblå, vinrøde og andre pang-elementer i spil. Det er dejligt befriende.

I print er leopardprikkerne stadig aktuelle og i jakker og frakker er der masser af fake-pels og shine i tekstilerne.

Micha brillerer med nogle pragtfulde vamsede jakker og frakker – de lyser af selvtillid og skal nok vække begejstring.

I det hele taget er overtøjet også mere frimodigt i år. Lang eller kort, tynd eller kraftigt i stoffet, enkelt og lige ned eller quiltet og foret, så man kan holde til en snestorm.

I strik er farverne særligt på spil, både i den klassiske stil og i den yngre snit til f.eks. et par jeans.

Lundgaard er værd at kaste opmærksomhed på - det er et nyt danskproduceret mærke hos Tygesen Women i år, men også de velkendte mærker, som eksempelvis Skovhuus, har været i farvepaletten til efterår- og vintermoden.



Kundeklubben

Hos Tygesen Women kan man melde sig ind i kundeklubben "Surprizeme.dk".



Her får man som medlem særlige kundeklubstilbud, invitationer til modeshows og kundaftener, før-udsalg og meget mere. Og man får Bonus-stempler hver gang der handles for + 500 kr, hvilket udløser en Bonus på 500 kr. til køb af mode i butikken, hver gang man har samlet 10 stempler. Det er gratis og helt uforpligtende at være med. Tilmeld i butikken.



M I C H A®

Regnfrakke
899.95



Aftagelig
hætte
1099.95

windfield



FRANDSEN

Vendbar
1699.95



Frakke
1999.95

Junge
DANMARK



M I C H A®

Imit. pels
1599.95



Frandsen
Uldfrakke
1799.95



Claire
Jakke
2499.95



Soulmate
Frakke
699.95

FÅ EN
VOUCHER
KR. 150,-

- når du handler for minimum kr. 500,-
i uge 40 & 41 får du som tak en Voucher
på kr. 150,- som du kan bruge på dit
næstkommende køb i butikken

TYGESEN
w o m e n

Nygade 1B · 4300 Holbæk · Tlf. 59 43 15 00
www.tygesen-women.dk · Følg os på

2 måneder med god musik

Sidesporet er klar med programmet for oktober og november

Og der bliver gang i Rotationen – så meget kan vi godt love, for det er solide og erfarne kræfter der gennem efteråret giver koncerter i huset på Havnegade.

10. oktober lægger Las Nissen ud med en personlig koncert, hvor han for første gang fremfører sange fra sit nye album "Big House" sammen med keyboard- og trombone spiller Frank Hasselstroem. Begge har spillet sammen i Savage Rose og kender hinandens musiklitteratur ud og ind. Musikken trækker tråde til Bowie, Stones, Beatles ligesom de to selvfølgelig bruger viden, kunnen og erfaring fra mange års turnevirksomhed på de danske landeveje.



En musikalsk tidsrejse finder sted dagen efter – 11. oktober letter tidsmaskinen og tager os med til 60'ernes solbeskinnede Californien. Kaja Vala, Jimmy Jørgensen, Kaya Brül og Poul Halberg fortolker Doors, Eagles, Crosby, Stills, Nash & Young samt Carole King, Joni Mitchell, James Taylor m.fl. Det er højlydt nostalgi med hits og toner der stadig holder.

24. oktober gæster det danske stjernesud Nana Rashid Rotationen og Sidesporet. Hun har netop vundet prisen for Årets Nye Jazznavn. Med et helt nyt take på det klassiske jazzgreb synger Rashid sig ind i samtidens dilemmaer, enkelt, ukrudt og stærkt. Det er Nina Simone med



cool skandinavisk twist. Nana Rashid har sin trio med bestående af klaver, bas og trommer.

Så må der danses. Hit Orchestra er et af landets mest anerkendte og hotte orkestre – med lokale Louise Moe i front. Bandet mestrer alle opgaver med deres fortolk-



ninger af dansehits gennem tiderne – et liveshow i absolut topklasse. Det er 1. november.

Delta Bluesband kommer forbi d. 7. november. Siden 60'erne har "Delta Blues Band" i forskellige konstellationer og det er således en forholdsvis ny version, som sætter spillestedet i blues- og rock gear. Fra den rå og upolerede delta blues form,



over urban blus til soul, fusion og jazz. Det hele leveret topprofessionelt og med en sjælden dynamik. Det er groovie...

I 2023 udsendte Hotel Hunger comeback albummet "Slut" – 20 år efter bandets seneste udgivelse. 14. november er det tilsyneladende udødelige band tilbage i Holbæk med bl.a. de 10 numre fra "Slut". Supergarvede og velspillende med karismatiske Jimmy Jørgensen i front, sammenholdt med 40 års erfaring fra de største danske musikscener. Det kan kun blive fedt!



Vi klarer besværet med
**bogføring, lønninger,
feriepenge og
skattespørgsmål**

Vi klarer også:
Regnskabet,
Revisionen og
Rådgivningen



Revisionsfirmaet Flemming Hansen
Statsautoriseret revisionsaktieselskab

Centergården • Ahlgade 15 - 17 • 4300 Holbæk
info@revi-fh.dk • www.revi-fh.dk

Tlf. 59 43 88 88



SIDESPORET OG MUSIKKLUBBEN ELVÆRKET PRÆSENTERER

Sommer KONCERTER

PÅ FILMTORVET 2025

9. AUGUST

MICHAEL FALCH & ZONEN
ANDERS BLICHFELDT BAND
SHU-BI-DUA 2.0



FORSALGSPRIS: 300 kr.

(Efter 1/11: 400 kr.)

musik-klubben.dk / sidesporet.dk



MUSIKKLUBBEN
ELVÆRKET

SIDESPORET
Kur af Kultur

Fasan på bordet



Den farverige fugl starter efterårets jagtsæson

Grydestegt fasan

En herlig opskrift på grydestegt fasan med den bedste og lækreste vildtsauce

Antal: 4 personer

Ingredienser

Grydestegt fasan

2 stk. hele fasaner
1 stk. æble
1 dl. tørrede tranebær
150 g. god bacon i et stykke
3 spsk. neutral olie
3 spsk. smør
1 dl. portvin
4 dl. hønsefond
3 dl. piskefløde
2 kviste rosmarin
6 hele peberkorn
4 hele enebær
4 hele allehånde

30 g. smør
30 g. mel
1 spsk. blåskimmelost (kan udelades)
1 spsk. ribsgele

Perlebyg med grønkål og svampe

4 dl. perlespelt
8 dl. hønsefond
2 spsk. smør
250 g. svampe
400 g. grønkål

Grydestegt fasan

Skyl fasanerne både udvendig og indvendig som tørres med en klud. Fjern eventuelt fjerrester og kig efter hagl. Lårene skæres fra kroppen. Begge dele saltes, og kroppen saltes indvendigt. Skær æblet i tern, som sammen med tranebær fyldes i fasanerne.

(1. oktober – 31. januar)

Vi kender den alle, når den stikker hovedet ud i vejkanthen eller flagrer op af buskadset på en søndags gåtur i skoven. Fasanen er ikke en hjemmehørende fugl, siden begyndelsen af 1800-tallet er der blevet sat fasaner ud i Danmark. I slutningen af 1800-tallet blev udsætningen meget udbredt på godser og andre store landejendomme. Fra 1930'erne blev det også almindeligt at udsætte fasaner på mindre ejendomme.

Disse udsætninger danner grundstammen i den vilde, danske fasanbestand, som dog også i dag suppleres kraftigt gennem udsætning. Arten er sidenhen begyndt at yngle i den danske natur, og fasanen er i dag en almindelig ynglefugl i hele landet. Fasanen foretrækker et varieret landskab med småskove, læhegn og dyrkede marker, men også gerne moser og rørskove. Det er evnen til at tilpasse sig mange forskellige landskabstyper, der har gjort fasanen så udbredt. Den bevæger sig sjældent over store afstande, og hvis fødegrundlaget er tilstrækkeligt, kan der leve mange fasaner på relativt små arealer.

Det kommer os som elsker vildt på tallerkenen til gode. Velbekomme.



Baconen skæres i tern. Varm en gryde op til middelhøj varme og kom olien i hvori baconen steges sprød og tages op. Tilsæt smørret og lad det bruse op. Brun fasankroppene på alle sider som dernæst tages op, men lad lårene blive i gryden. Tilsæt portvinen som koger op og dernæst hønsefonden og halvdelen af fløden og rosmarin og krydderier. Læg låg på og skru ned for varmen til middellav i 20 minutter. Tilsæt resten af fløden og placer kroppene i gryden simrer med i 20 minutter under låg. Tjek at kødet ikke får for meget, da det nemt kan blive lidt tørt. Tag fasankroppen og lår op som dækkes til med stanniol.

I en gryde smeltes smørret hvori melet drysses i, pisk så du skaber en blanding med god konsistens. Hæld fonden i melblandingen indtil du har en lind sauce. Smag saucen til med blåskimmelost og salt og peber. Tilsæt evt. en skefuld ribsgele.

Perlebyg med grønkål og svampe

Kog perlespeltten som anvist på pakken, omkring 20-25 minutter i hønsefonden. Skær svampene i skiver som steges gyldne i lidt olie på en meget varm pande. Det kan være champignon, kantareller eller Karl Johan- svampe.

Pluk grønkålen af stokken, som blancheres kort i kogende vand – dryp herefter kålen af i en sigte.

Når perlebyggen er færdig, vendes smørret, svampene og grønkålen i den.

Servering

Skær bryststykkerne af fasanerne som skæres i skiver og anrettes sammen med lærstykkerne på et fad med lidt sauce over. Server det med perlespeltten og æbler og tranebær til.

Jazzklubbens efterår

Musikoplevelserne peger i alle retninger hos Holbæk Jazzklub

Med fire meget forskellige koncerter i oktober og november er der mulighed for at komme godt rundt i jazzens verden. 6. oktober er det Weather Report Project, som med udgangspunkt i Århus turnerer land og rige rundt med det legendariske band, Weather Reports navnkundige repertoire. Igennem 10 år har coverbandet arbejdet med de, til tider, svære melodiliner i instrumentalmusikken. Og publikum elsker det, for ikke alene spiller WRP de kendte sange, de gør det med en egen forståelse og varm charme.

20. oktober er der en helt anden stilart på den lille intims scene oppe under Elværkets tag. Det er Bjarke Falgren Quartet der med sin sigøjnerviolin fremtvinger smil og følelser. Kvartetten forløser på bedste vis Bjarkes originale kompositioner med en rejse rundt i hele følelsesregistret. Fra det lyriske og melodiose, til det virtuose, legende og rå-svingende udtryk. Musikken tager udgangspunkt i jazzten og er krydret med elementer fra en verden af musik, herunder bl.a. folkemusikken, brasilianske rytmer og den klassiske musik.



DR Big Band med besøg af to amerikansk/canadiske stjerne musikere går på opdagelse i trumpet legenden Freddie Hubbards musikalske univers.



Weather Report Project ligger musikalsk lige i slipstrømmen på 60'erne og 70'erne bandet med de lange, flydende melodiløb.

Når november rammer os med tungsind og våde sokker, er der hjælp at hente. Oscar Peterson og Stan Getz's evigt brændende flamme vil varme os i et par timer, når pianisten Henrik Gunde og saxofonisten Claus Waidtløw besøger jazzklubben med deres kvartet. Getz/Petersson udgav i 1958 et legendarisk album og med afsæt i dette ikoniske værk, sætter Gunde/Waidtløw rammen for en jazzaften fyldt med spilleglæde, swing og virtuositet. 3. november i Elværkets lille sal.

14. november går musikken i en helt anden retning Stadig jaz, fortås, men i en helt anden skal, når DRs Bigband går på opdagelse i trumpetlegenden Freddie Hubbards musikalske fuldræffere. Det bliver et pust fra New Yorks pulserende jazzscene, både som den lod før og som den lyder nu. Det er be-bop, post-bop, hard-bop med canadiske trompetist Ingrid Jensen og dirigent/komponist Daniel Jamieson fra Manhattan School of Music i spidsen. Det bliver fuldfed bigband med stærke soloer og forrygende trompet.



Byportalen

GOholbæk.dk

Du er ét klik fra dit lokale kulturliv!

 Deltag i GO GaveQuizen. Scan koden & vær med!



Brian Johansen, Købmand og Sommelier

5 stærke efterårsvine

De næste måneder er der supper, simremad, søde desserter og kraftige oste på menuen, når familien Danmark samles om middagsbordet. Det kræver sine vine. Vi har været på en lille rundtur i Frankrig og Italien, samt en enkelt afstikker til Portugal, for at finde gode bud på efterårets favoritter. Find dem i vinafdelingen hos Min Købmand i Tuse.



Diane de Belgrave Haut Medoc 2015

Fransk rødvin af bedste kaliber. Diane de Belgrave præsenterer sig mørk kirsebær-rød i glasset. En herlig parfumeret duft af tørrede violer, skovbund, cigarkasse, vilde hindbær og sorte blomster er bare nogle af de indtryk der rammer næsen. Belgrave har et meget grusholdigt terroir, der er med til at fremelske nogle helt fantastiske vinplanter. Op til 26 meter dybe grusbanker giver plads til vinstokkenes rødder, hvilket nærmest kan smages i vinens mineralitet. Denne vin kaldes i vinanmelderkredse for en af de vine med "Best value for money classified in the Medoc"

Diane de Belgrave kan nydes til lam, vildt, saftige okseretter, tapas og kraftige oste.

Pr. fl. 99,95

Poggio Maru Negroamaro Salento IGP 2020

Fra Frankrigs bløde vinbakker til Syditaliens solbeskinnede vinmarker, hvor de mørke druer får uendeligt sol og sødme. Hvis man i forvejen er til Amarone, Zinfandel og bløde power-vine, så er Poggio Maru sikkert et bekendtskab værd.

I glasset er Poggio Maru nærmest helt sort. Duften folder sig ud med kraftige noter af mørke kirsebær, sort peber, vanilje og kanel. I munden er oplevelsen fed og nærmest cremet og smagsoplevelsen eksplosiv med minutlang eftersmag. Med 16.5 % alkohol er denne frugtbombe ikke for sarte sjæle, og det vil nærmest være synd (for maden) at skænke den til nogle retter, da den vil overtage styringen totalt, næsten uanset hvad der er på tallerkenen.

Nyd i stedet Poggio Maru alene blandt venner. Luk øjnene og smagsdrøm dig ned til Italiens sydligste vindistrikter, hvor solen bager dagen lang og tiden er gået i stå.

Pr. fl. Kr. 99,95

Buglioni

Il Disperato 2022

Valpolicella-området er højt skattet blandt danske vinelskere. Ripasso og Amarone er to af de seneste årtiers mest solgte italienske rødvine herhjemme, men også områdets hvidvine begynder nu at blande sig i koret af velsmagende vine fra de høje bakker omkring Gardasøen. Buglioni Bianco er en fin velafstemt hvidvin med en sart citrongul farve. Hvide blomster, kamille, grønne æbler, citrus og mango giver en friskhed i munden med en salt mineralitet i eftersmagen. Der er næsten lidt Chablis over denne hvinvin som vil passe rigtig godt til fiske- og skaldyreretter, milde oste – eller blot et glas i utide i en efterårssolstråle.

Pr. fl. 84,95

Xavier

Ventoux 2021

Mange danskere kender Mont Ventoux, "det skaldede bjerg" i Sydfrankrig, der med jævne mellemrum begejstrer cykelentusiaster, når Tour de France-feltet aser sig op over de vindblæste højder. Men nede i dalene sker der også noget. Her produceres Rhone-vine i verdensklasse, blandt andet denne Xavier Ventoux, som med en umiskendelig duft af tørrede blomster, solmodne mørke bær, sort peber, provence-urter, engelsk lakrids og læder sætter smagsløgene på en "tour-de-force".

Silkeblød og delikat i munden med en lang og heftig krydret eftersmag gør Xavier Ventoux til et herligt bekendtskab, der er som skabt til efterårets vildretter, mørkristede oksestege og modne oste.

Pr.fl. 89,95



Portvin for alle

Ferreira Port

Dona Antonia

Når middagen nærmer sig sin afslutning, med dessert, ost og kaffe er det tid til et godt glas portvin til at lægge et låg på alle de gode smagsindtryk de serverede retter har givet.

Dona Antonia er en Reserva Tawny, dvs. en mørk portvin som med en intens bouquet af moden frugt vil falde i de fleste middagsgæsters smag. Elegant og markant uden at skræmme eller virke sprittet. Derfor kan Dona Reserva også bruges som en aperitif eller et lille glas i køkkenet under madtilberedning. Ellers vil den gøre sig godt til desserter og modne oste. At prisen på en flaske så er meget attraktiv, er jo blot et glædeligt plus.

Pr. fl. 119,95



CAFÉ SVANENS HJEMMEGJORTE

Julefrokost 2024 - ud af huset

Hvorfor stresse over maden til årets julefrokost?
På Café Svanen tager vi ansvaret og tilbereder maden for jer.

Vi lægger vægt på at servere alle de klassiske retter med de smagsoplevelser, som vi alle kender.

Alt koldt bliver serveret i porcelæn og alt lunt i engangsemballage, klar til at blive lunet.

Fiskemandens kryddersild

Æg, løg og kapers

Karrysild

Rødløg og dild

Æg og håndpillede rejer

Hjemmelavet urte-mayonnaise, syltede løg og urter

Koldrøget Nordsø laks

Røræg, tomat og urter

Svanens hønsesalat

Bacon og svampe

Slagterens sylte

Sennep og hjemmesyltede rødbeder

Friteret rødspætte

Hjemmelavet grov remoulade og citron

Helstegt ribbensteg

Syltede agurker og rødkål

Mørbradbøf

Med bløde løg

Tarteletter

Med høns i asparges

Lun leverpostej

Svampe og bacon

Hjemmelavet risalamande

Med kirsebærsauce

Der medfølger nybagt rugbrød, smør og flutes

Pris pr. kuvert kr. **275,-**

- ved min. 4 kuverter

FASTE RETTER

HVER TIRSDAG

Stegt flæsk med persillesovs 165,-

HVER TORSDAG

Wiener Schnitzel med brasekartofler og skysovs..... 195,-

FREDAG & LØRDAG

Weekend menu - se www.cafesvanen.dk

CAFÉ SVANENS FESTLIGE

NYTÅRSMENU 2024 - ud af huset

Forret

Cremet fiskesuppe
Hjemmesyltede urter - kammusling og salturt

Mellemret

Koldrøget laks
Hummermayonaise - henkogte tomater - jordskokker
Nybagt brød og rørt smør til begge retter

Hovedret

Medaljon af oksemørbrad
Gulerodspuré - langtidsbagt pastinak - bagte løg og svampe
Svampesauce og Pommes Royal

Dessert

Hvid chokoladebar med yuzu
Syltede bær - broken gel og sprødt

Pris pr. kuvert kr. **425,-**

Min. 2 kuverter

Bestil på www.cafesvanen.dk
eller info@cafesvanen.dk

12 haner
med fadøl og byens
største udvalg
i snapse

TIL FROKOST...

SMØRREBRØD

- også ud af huset

KLASSISK FROKOST

- i og ud af huset.

SELSKABER OG FEST

- se vores hjemmeside.

Café Svanen

Labæk 65 · 4300 Holbæk · Tlf. 59 43 06 28 · info@cafesvanen.dk · www.cafesvanen.dk
Instagram: [svanen_holbaek](https://www.instagram.com/svanen_holbaek)

Pizza Hut er tilbage

Efter 15 års fravær er den amerikanske pizza-kæde igen på vej til Danmark – og Holbæk



For ikke så længe siden drejede pizzabutikken Domino nøglen om i Smedelundsgade og opgav driften i Danmark. Nu rykker en anden amerikansk pizza-kæde ind i lokalerne i nummer 30A, som en del af en ekspansionsstrategi i Sverige og Danmark. Det er planen at åbne 23 Pizza Hut restauranter i Danmark i første omgang, og herefter øge antallet til ca. 40 lokationer, lyder det i en pressemeddelelse fra kæden. så

Pizza Hut stammer helt tilbage fra 1958 og har 19.000 pizzarestauranter verden over. Snart også en i Holbæk – det vides endnu ikke, præcist hvornår pizzarestauranten vil åbne.



Hæder til Tusen Vin

Efter kun et år med produktion af vin, har Tusen Vin fra Tuse Næs vundet fin hæder. Tusen Vins mousserende vin, Fjordgus, vandt i slutningen af september, guldmedalje på Dansk Vinskue i Fredericia. Det er Foreningen Dansk Vin som hvert år uddeler anerkendelse til danske vinbønder.

”Det er så vildt at vores allerførste vin er blevet så godt modtaget. Det er vi meget stolte over”, lyder det fra en af personerne bag Tusen Vin, Sofie Særrens.

Netop i disse dage er dette års høst af druen Solaris på vej til de store gæringstanke fra vinmarkerne ned mod Holbæk Fjord, og det er ikke kun her at vineventyret gærer. Få kilometer fra Tusen Vin ligger en anden vinproducent, Bognæs Vingård og også på disse vinmarker er der fuld gang i drueplukningen, så man kan roligt konstatere, at Tuse Næs er ramt af vin-feber.



The Pantry Cheese Royale Burger

99,-

Med Steakhouse fries ad libitum (1. pers) og valgfri dip **+25,-**



Kabyssen-The Pantry

Havnevej 1 - 4300 Holbæk

Tlf. 26 34 09 35

 Følg os på facebook & Instagram



Belgisk Vaffel
m. soft-ice, chokolade
og nødder.
Special pris **49,-**

Bestil online på www.thepantry.dk

Åbningstider:

Alle dage kl. 11.00 - 21.00

Fra 5. nov. 11 - 20 - mandag lukket

Festes. Det skal der!

Danskernes trang til julefest har altid været svær at holde nede.

Vi kommer ikke uden om det. Juletiden nærmer sig, firmajulefrokosterne skal bookes og familiernes årlige julekabale ”hvornår og hvordan skal vi holde jul” er så småt begyndt.

På trods af alle genvordigheder og familiære udfordringer vil de færreste af os undvære ”den søde juletid”. Det er traditioner og historie, blandet med kulturkristendom og følelser af, at julen er en tid, hvor vi skal se hinanden i fred og fordragelighed. Sådan har det altid været, eller...? Vi har kigget lidt baglæns i danskernes juletraditioner, som selvfølgelig hænger uløseligt sammen med vores kristne tro. Men det var slet ikke let at være from...

Besværlig kristendom

Da danskerne lod sig kristne i den tidlige middelalder, var det nemlig ikke uden ofre. Bruddet med de gamle spise- og drikketraditioner og andre udskjelser var svært og langvarigt. Kristendommens strenghed var ikke nem at leve med for nordboerne, der havde været vant til at fylde sig og stille deres appetit i enhver henseende, når chancen bød sig. Igenem hele middelalderen kæmpede kirke og stat for at få danskerne til at holde sig på dydens smalle sti – også i forhold til højtiderne. Men hver gang gemytterne var dæmpet, begyndte det hele forfra. For festes skulle der.

Omkring 1600 tallets begyndelse var den gal igen. Kirkens folk havde siden 1500-tallet forsøgt at ”genkristne” julen. Juletiden og dens fester var stadig mest en verdslig foreteelse, som truede det ydmyge kristen- og kirkeliv. Derfor måtte både præsterne og statsmagten sætte ind over for julegilderne. På samme måde som der i 1100-tallet blev grebet ind for at forhindre vold og usømmelige udskjelser, blev der i en kongelig forordning fra 1629 indført en passus, som aldeles forbød de løsslupne og ukristelige julefester. Danske Lov fra 1683 indeholdt ligeledes en bestemmelse om, at ”al forargelig legen om julen forbydes strengeligt og bør alvorligt straffes”.

1700-tallets tysk-påvirkede, pietistiske

bølge fik også kraftig indflydelse på julens fejring, om ikke andet så på overfladen. Kong Christian VI udstedte i 1735 en ny helligdagsforordning, der forbød at feste på helligdagene.

Midtpunktet i julestuerne var dog stadig den gode mad, julebryggen og legene; men festerne blev i det mindste begrænset til indendørs aktiviteter. Julestuerne dannede ramme om det festlige samvær mellem naboer, venner og bekendte, mens juleaften var hjemmets og familiens fest.

Traditioner tæller

Lillejuleaften var en aften med traditioner, da man den aften fejrede afslutningen på julens forberedelser. På landet tilberedte folkene alting selv med slagting, bagning, bryggeri, saltning og lysestøbning, ligesom vask, rengøring og personlig hygiejne skulle overstås inden julens fejring. Man satte markredskaberne væk og sørgede også for på anden vis at holde det onde borte i juletiden, ligesom der blev sørget ekstra godt for dyrene og vætterne. I julen var alt arbejde bandlyst, man skulle overholde hviledagene og samle nye kræfter inden det nye år.

Gaver til alle, så længe det varede

I alle hjem hvor der var tyende, blev der uddelt gratialer i form af mad som brød og æbleskiver. Også præster, degne, lærere og smede fik gratialer, enten som et pengebeløb eller i naturalier. Med indførelsen af protestantismen blev skikken med at give julegaver bragt til ophør. Det blev betragtet som upassende at fejre Jesus-barnets fødsel i fattige kår ved at forkæle sine egne børn.

I begyndelsen af 1800-tallet begyndte det københavnske borgerskab at nyskabe den folkelige jul. Det skete i en tid, hvor der var brug for ritualer og fester, der kunne underbygge den nationalromantiske bølge efter en række tragiske begivenheder: Tabet af flåden til englænderne i 1807, statsbankerotten i 1813 og afståelsen af Norge til svenskerne i 1814.

Danmark var et lille, fattigt land, der savnede identitet og ydre symboler. Fra

Tyskland overtog vi den traditionsbevidste nationalfølelse og lod os inspirere af gamle traditioner og ligeledes skabte nye.

Det var vigtigt at finde stemninger og traditioner, som kunne samle nationen - ikke kun i overført betydning, men også helt konkret.

Med tabet af de ydre værdier blev familien i særlig grad nationens fundament, og eftersom julen var familiens fest midt i den mørke tid, så fik julen en ny betydning som optakt til lysere tider.

Lad os håbe at den kommende jul giver samme perspektiver.



Den Store Julefrokost

Ud af huset - min. 2. pers. 14. nov. - 29. dec.

10 retters flot julebord med alle julens traditioner

– de kolde, de lune, den søde og alle de lækre, hjemmelavede og syltede tilbehør

Det kolde bord - 4 kolde juleretter

Gammeldagsmodnede sild med æggesalat

Rødbedesild, kapers og løg

Koldrøget laks fra SuRi Fisk & Deli med urtecreme

Julepate med mild peber og cornichons

Det lune bord - 5 lune juleklassikere

Paneret og stegt rødspætte

Tarteletter med høns i asparges og skorzonerrød

Slagterens håndlavede frikadeller

Stegt julemedister

Confit af andelår

De ekstra lækre tilbehør - hjemmesylt og dips

Råmarinerede tyttebær og citron

Kapers og grov hjemmerørt remoulade

Hjemmesyltet rødkål

Dijonnaise

Rugbrød og stenovnsbrød på mel fra Mejnerts Mølle samt smør

Den søde - og uundgåelige

Ris a la mande og kirsebærsauce

kr. 299,- pr. pers.

Juletapas

Ud af huset - min. 2. pers. 14. nov. - 29. dec.

10 lækre og velsmagende tapasanretninger

Varmrøget laks fra SuRi Fisk & Deli

tangsalat, rygeostecreme

Kæmperejer i gremolata

sommerens tørrede tomat, brødsticks, urteaoli

Pintxos med lufttørret skinke

syltede peberfrugter, Gammel Knas

Slider med julekrydret pulled pork

rødkåls coleslaw, syltede rødløg

Julepate

cornichons, dijonnaise

Friteret andekrokette

langtidsbagt selleri, hasselnøddecreme

Kalv fra Himmerland (lun hjemme)

bagte butternut græskar, rødbeder, jordskokker, rosmarinsmør

Langtidsstegt svinebryst (lun hjemme)

rødkåls tabouleh, granatæble, feta, appelsin vinaigrette

Ris a la mande ”Cheesecake”

kirsebær, chokolade

Foccaciabrød og tapenade

kr. 299,- pr. pers.

Bestil menuer og se mere om Julen i og ud af huset på www.suri.dk

SURI

Havnevej 5 · 4300 Holbæk · 59 44 06 10 · info@suri.dk · suri.dk





Julefrokost

**D. 22/11 og 29/11
D. 6/12 og 13/12**

**Den komplette
julefrokost med mad
og mulighed for
fri bar hele aftenen
349 pr. person**

Lidt ekstra

**Den komplette julefrokost
med mad og fri øl, vand og
vin i tre timer**

599 kr. pr. person

Hele molevitten

Fri bar hele aftenen

18.00-00.00

Øl, vand, vin og drinks

999 kr. pr. person

**Book via vores hjemmeside
www.cafekorn.dk**

Næste generation fortjener bedre madkultur

Aldrig har der været så meget gastronomi i medierne, så mange Michelin-restauranter og fokus på at spise sundere og mere miljøbevidst. Men noget halter gevaldigt...

Aldrig før har vi haft så stor fokus på det vi putter i munden. På et teoretisk plan, altså. For i virkelighedens verden ser det anderledes ud. Både i familiekøkkenet, i skolernes tilbud og i danskernes pengepung er der blevet mindre plads til at lave mad fra bunden. Det er et faktum som vil forfølge de kommende generationer, der i bred forstand ikke vil vide hvad der er op og ned på grønsager, kødprodukter, fisk, æg osv. – endsige ane hvordan de skal tilberedes eller spises.

Fordi mange børn hverken lærer at tilberede fødevarer derhjemme eller i skolekøkkenet vil fremtidens voksne (med deres børn in mente) have mistet evnen og kundskaben til at kokkerere i det små. I stedet vil de henfalde til eller være tvunget til at spise færdigretter inklusiv ultraforarbejdede fødevarer, som vi videnskabeligt ved, øger risikoen for hjerte-kar sygdomme, diabetes og kræft.

Markedet for convenience food, altså færdigretter, er i hastig vækst – tjek blot i supermarkedernes køle- og frostbokse. Selvom kvaliteten på nogle lokalt tilberedte ”varm-op” retter er fornuftige, gør den forholdsvis høje pris, at det hurtigt bliver en dyr fornøjelse – især hvis man er nogle stykker i husstanden. Og så er vi hurtigt tilbage i frysepizzaernes univers, hvor det ikke er prisen, men kvaliteten der skræmmer. Discount og kvalitet rimer bare ikke.

Hvad kan vi gøre?

Det starter hos vores børn. Kan vi give dem en interesse i at kunne kende forskel på en asparges og et forårsløg – og hvad de henholdsvis kan bruges til. Kan vi genskabe glæden ved at fremstille et måltid, uanset hvor ydmygt det måtte være? Selv om der skal bruges lidt mere tid, selv om man er nødt til at lægge smartphonen fra sig? Kvalitetstid hedder det vist.

I langt de fleste folkeskoler, også i vores lokale, slår man ud med armene og siger, at der ikke er ressourcer eller undervisningsmaterialer nok. Skolekøkkenerne er ofte så udrangerede og nedslidte, at det er vanskeligt at skabe ret meget fornuftigt mad. Madkundskab er obligatorisk på mellemste klassetrin 5 – 7. årgang, men udbyttet af undervisningen er ringe, fordi der ikke er afsat økonomi til at købe ordentlige råvarer eller tage på en tur ud



i landbruget for at se, snuse, mærke og smage hvor vores råvarer kommer fra.

Er der penge på vej til bedre madkultur

Holbæk kommune har netop landet en budgetaftale for 2025 – 2028. Glædeligvis rummer aftalen at folkeskolerne løftes med 6.3 mio. kroner årligt for at sikre bedre rammer for undervisning. Nogle af disse midler kunne passende gå til at give vores børn mere viden og kunnen om fødevarer og kogekunst.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har et organ der hedder Madkulturen, som kan levere inspiration, faglighed og konkrete materialer til skolerne. Madkulturen arbejder for at gøre bedre råvarer, madlavning og måltider tilgængelige for alle uanset alder, indkomst, social baggrund og geografisk placering.

Et af deres centrale indsatsområder er at gøre børn og unge til madkyndige mennesker og kompetente forbrugere, der tager stilling til den mad de spiser. Det burde Holbæk kommune også gøre, eventuelt i samarbejde med lokale fødevarerproducenter, kokke og andre med fingrene i mulden. Vi bor i et kulinarisk smørhul – lad os udnytte det og give næste generation et sundt og blivende rygstød ved komfuret.



Kultur skaber fællesskaber

I en tid med stigende ensomhed og mistrivsel, kan kultur skabe fællesskaber.

Der lyttes, smiles og rystes på hovedet, når seniorer hver anden onsdag mødes til fælleslæsning på Holbæk Bibliotek. En bibliotekar læser noveller og digte højt, og mens siderne hvisker historier frem fra nære og fjerne verdener, deler gruppen refleksioner, tanker og følelser med hinanden, fortæller Holbæk kommune på sin hjemmeside.

Teksterne som oplæses varierer, nogle gange er de kryptiske og mærkværdige, mens de andre gange er behagelige og vækker gode minder. Indholdet i oplæsningen er dog ikke det primære formål, fælleslæsning handler mere om at være sammen i et socialt fællesskab.

”Man kan reflektere over og fortælle om sin egen situation gennem teksten og uden at udstille sig selv”, fortæller en af deltagerne, Lene.

Seniorerne mødtes første gang i efteråret 2021, hvor biblioteket inviterede til fælleslæsning som et led i et projekt, der skulle forebygge ensomhed i Holbæk Kommune.

Her 3 år senere har deltagerne udviklet et tæt socialt fællesskab og projektet er derfor en succes. Oplæsningen og samtalerne om

teksterne fortsætter og nogle deltagere har startet en selvstændig læseklub, ligesom der er deltagere, der nu tager i biografen sammen, laver aftensmad og lufter hunde med hinanden.

Unge er med i fællesskabet online

Tilbage i foråret var græsplænen bag Center for Specialundervisning (CSU) ved Samsovej fyldt med boder, mad og håndværk. Her kunne man køre på ethjulet cykel, og på en scene spillede et ungt band. Mens mange lokale STU-elever gav den gas til den årlige FeSTUval, var der andre unge, der ikke kunne være med på grund af fysiske eller psykiske udfordringer.

I år havde denne gruppe dog mulighed for at deltage i fællesskabet alligevel, da der var livestreaming fra musikscenen. Fra en skærm i nærheden fulgte pædagog Martin Winterberg og hans elev med i festivalen med chips og sodavand.

”Jeg kunne se på min elev, at han var meget optaget af det, der foregik på skærmen. Det gav en følelse af inklusion, og vi oplevede at være fælles med andre om at have den samme oplevelse”, fortæller han.



ALL INCLUSIVE OPHOLD

INDEHOLDER:

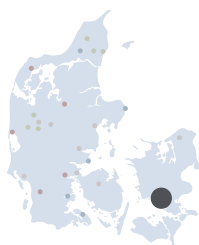
- 2 x 2 retters menu/buffet efter kokkens valg
- 2 x All inclusive med fri øl, vand og husets vin kl. 18.00-21.00 i restauranten
- 2 x overnatning i delt dobbeltværelse
- 2 x stort dansk morgenbord

PR. PERSON
1.145,-

Højsæsonstillæg 1. juli - 30. sept 2025.

100,-
pr. person pr. nat

Weekendtillæg (fredag og lørdag) pr. person pr. nat: kr. 150,-
Enkeltværelsestillæg (ved dobbeltværelse) pr. person pr. nat: kr. 300,-



Menstrup Kro
HOTEL

Menstrup Bygade 29 · 4700 Næstved
Tlf. 5544 3003 · menstrup@menstrupkro.dk
www.menstrupkro.dk



Danske Hoteller
www.danske-hoteller.dk



Er du klar til et stik?

Efterårets vaccinationsindsats mod influenza og covid-19 er i gang.

Det gratis tilbud om vaccination gælder igen i år for dem, der er 65 år eller ældre. Vaccinationsperioden starter den 1. oktober og slutter den 20. december. I løbet af september måned har alle, der er fyldt 65 år modtaget en invitation til vaccination i Digital Post eller som et fysisk brev med information om, hvor og hvordan de kan blive vaccineret.

”Alder er den altoverskyggende risikofaktor for, om man bliver alvorligt syg. Det gælder både, hvis man bliver syg med covid-19 eller influenza. Derfor tilbyder vi begge vaccinationer til alle, der er fyldt 65 år,” fortæller Kirstine Moll Harboe, enhedschef i Sundhedsstyrelsen.

Personer under 65 år med en kronisk sygdom eller særlige tilstande, der gør, at de er i særlig risiko for at blive alvorligt syge af covid-19 eller influenza, er ligesom sidste år også omfattet af det gratis vaccinationsprogram. Det er for eksempel mennesker med svært nedsat immunforsvar, hjerte-kar-sygdom eller en lungesygdom som KOL eller astma. Disse grupper modtager ikke en invitation til vaccination, men kan selv bestille tid til vaccination på vacciner.dk.

Børn er ikke omfattet af vaccinationsprogrammet mod influenza

Til forskel fra de sidste tre år er børn i alderen 2-6 år ikke omfattet af vaccinationsprogrammet mod influenza.

”Vi indførte tilbuddet om influenzavaccination til raske børn for at forebygge influenzasygdom i børnefamilierne, beskytte sårbare familiemedlemmer og reducere influenzasmitte i samfundet. Effekten i form af begrænset smittespredning i samfundet kræver imidlertid, at tilslutningen når et vist niveau, og det lykkedes ikke i de år, hvor børnene var en del af programmet,” siger Kirstine Moll Harboe.

Raske børn er derfor ikke en del af programmet i år, men det vil fortsat være muligt for børn i særligt øget risiko for et alvorligt influenzaforløb, fx pga. kronisk sygdom, at blive vaccineret.

Vaccination i centre og hos Danske Lægers Vaccinations Service

De fem regioner etablerer igen i år regionale vaccinationscentre, og for at understøtte et nært og tilgængeligt vaccinationstilbud til borgerne har regionerne



også indgået aftale med Danske Lægers Vaccinations Service. I den kommende sæson kan man derfor blive vaccineret på et regionalt vaccinationscenter eller hos Danske Lægers Vaccinations Service og ikke som sidste år på apotekerne.

Man kan bestille tid på vacciner.dk. Her kan man også se adresserne på de nærmeste vaccinationssteder.

For plejehjemsbeboere vil der ligesom forrige år være et udkørende tilbud. Vac-

cination i eget hjem vil også blive tilbudt borgere i målgruppe for vaccination, der grundet enten fysiske eller psykiske udfordringer ikke kan forlade egen bolig – ej heller med ledsagelse.

Efterårets vaccinationsindsats er planlagt i et samarbejde mellem Sundhedsstyrelsen, regionerne, Indenrigs- og Sundhedsministeriet og andre myndigheder.

Trænger dit køkken til en opfriskning?

Skift låger, skuffer, evt. bordplade. Så har du et nyt køkken.

Ved at vælge Søgaard Køkkenfornyelse behøver du ikke gå på kompromis.

Det er ikke kun at udskifte dine køkkenlåger og -skuffer med nye. Du har samtidig mulighed for at ændre på køkkenets indretning efter dine ønsker.

Du kan vælge at lave et lågeskab om til et skuffeskab. Dine overskabslåger kan laves i fuld højde op til loftet, så er din opbevaring oven på skabet bag låger. Du kan udskifte bordplade og vælge en løsning med integreret vask. Så længe der ikke ændres på den eksisterende planløsning kan du få en moderne og prisbillig køkkenløsning og samtidig indfri dine køkkendrømme.

Så har du nyt køkken mange år endnu.



**1-2-3
så har du et nyt køkken!**

1. Hjemmebesøg og tilbud

Vi kommer gratis hjem til dig og sammen taler vi om dine ønsker og drømme. Vi viser de forskellige muligheder og udarbejder et tilbud med det samme.

2. Accept og opmåling

Når du accepterer vores tilbud, tager vi mål af dit nuværende køkken. Fabrikken går i gang med at fremstille køkkenlåger og skuffer samt øvrige detaljer helt ud fra dine mål og ønsker.

3. Montering

Når dit køkken er færdigproduceret kommer vores specialuddannede montør til aftalt tid og monterer dit nye køkken. De fleste gange tager det kun én dag.

Kim Søgaard

Ring på
20 326 326
og aftal tid
til et GRATIS
hjemmebesøg

**KØKKEN
BAD
GARDEROBE**

SØGAARD
KØKKENFORNYELSE

Tlf. 70 444 222
www.skfn.dk

JULE OG FORÅRSREJSER

med dansk rejseleder

HUSK
Påstigning
i Holbæk!

Julemarkeder

BAD OLDESLOE

Miniferie til det skønne Nordtyskland med besøg på de hyggelige og populære julemarkeder i Lübeck og Hamburg. Buskørsel, dansk rejseleder, hotelovernatning, halvpension og udflugter (ex entreer) er inkluderet. *Masser af afgang i december.*

2 dage. Fra kr. 995,-

BERLIN

Skøn rejse til den flot julepyntede storby Berlin og de mange seværdigheder samt dejlige julemarkeder overalt i byen. Busrejse, dansk rejseleder, centralt hotel med morgenmad og udflugter er inkluderet. *Rejs d. 24/11, 29/11, 1/12, 6/12, 8/12 el. 13/12.*

3 dage. Fra kr. 1.995,-



Jul og Nytår

BAD MALENTE

Tilbring juledagene ved Dieksee i Bad Malente i Nordtyskland. Her kan du nyde et par dejlige juledage og fejre en hyggelig juleaften. Busrejse, hotel med swimmingpool, halvpension, udflugter og dansk rejseleder er inkluderet. *Rejs d. 23/12.*

4 dage. Fra kr. 5.295,-

BERLIN

Ønsker man et flot og festligt nytår er Berlin det rette sted at være. Vi fejrer nytåret på La Cantina Rosso, hvor vi spiser en god 3-retters nytårsmiddag. Busrejse, nytårsmiddag, morgenmad, udflugter og dansk rejseleder er inkluderet. *Rejs d. 30/12.*

4 dage. Fra kr. 3.595,-



Langtidsferie 25 dage

En langtidsferie med bus er for dig, som elsker at have god tid på ferien. Med rejselederen kommer vi rundt til mange store seværdigheder. Desuden god tid til at slappe af i det behagelige klima og nyde hotellet og byen.

TOLO - Grækenland

25 dg. Bus, hotel og ½ pension inkl.
Rejs 2/3 el. 26/10. Fra kr. 13.495,-

COSTA DEL SOL

25 dg. Bus, hotel og ½ pension inkl.
Rejs 2/3 el. 26/10. Fra kr. 13.195,-

SICILIEN

25 dg. Bus, hotel og ½ pension inkl.
Rejs 2/3 el. 26/10. Fra kr. 14.195,-

AMALFIKYSTEN

25 dg. Bus, hotel og ½ pension inkl.
Rejs 2/3 el. 26/10. Fra kr. 15.695,-



**Stort
Julekatalog**
Bestil på
70 11 47 11 el.
riisrejser.dk

rejser

riis  rejser

Tlf. 70 11 47 11 • www.riisrejser.dk

GODT REJSESELSKAB

Forbehold for trykfejl og udsolgte afgang. Energitillæg kan blive tillagt priserne

I glemmer en million pensionister

I Ældre Sagen vækker det bekymring, at en stor gruppe pensionister ser ud til at blive overset i finansloven.

Regeringen har præsenteret sit bud på finansloven og landets folkepensionister synes igen at blive forbigået. For selvom man regulerer folkepensionen årligt (i 2025 med 3,9 pct) og gennemfører den varslede forhøjelse af ældrechecken, står over en million pensionister stadig tilbage med en købekraft, der halter efter.

”Den nye regulering forhindrer ikke, at folkepensionisters købekraft stadig er mindre end i 2021, fordi inflationen i 2022 var rekordhøj, ja faktisk den højeste i fyrre år, samtidig med at reguleringen var den laveste i mere end 20 år”, siger direktør i Ældre Sagen Bjarne Hastrup.

Ældre Sagen ser naturligvis positivt på regeringens intentioner om at hæve ældrechecken, men mener alligevel at regeringen glemmer en stor gruppe pensionister.

”Det er positivt at folkepensionister, der får fuld ældrecheck næsten indhenter inflationen i 2025, fordi regeringen jo foreslår at forhøje ældrechecken. Det vil vi gerne kvittere for, men vi bør samtidig

huske, at der altså er mere end 1 million pensionister, der ikke får ældrecheck, og som derfor ikke indhenter noget som helst”, siger Bjarne Hastrup.

Sammenligner man med lønudviklingen på det private arbejdsmarked bliver efterslæbet mellem lønmodtagere og pensionister heller ikke mindre, fordi der gives skattelettelser til de erhvervsaktive i 2025.

”Vi er ærgerlige over, at regeringen ikke lytter til vores forslag om at fremrykke reguleringen af pensionerne og de andre forsørgelsesydelse, så den store gruppe pensionister kan komme på omgangshøjde med lønmodtagerne”, mener Bjarne Hastrup.

Den store gruppe pensionister som ikke modtager ældrecheck skal vente helt til 2026 før folkepensionen ser ud til at indhente inflationen, og købekraften kommer tilbage på niveauet fra 2021, og førtidspensionisterne komme til at vente endnu længere.



Få maksimal siddekomfort med en individuelt tilpasset hvilestole fra Farstrup



Få besøg af Stolebussen

Stolebussen kører rundt på hele Sjælland.

Ring til 20 56 44 03 og aftal et besøg af Stolebussen



Slotscentret • Slotsvolden 7
4300 Holbæk
Åbningstider man-fre: 10-17 lør: Lukket

Farstrup Comfort Holbæk
www.jensen-hvilestole.dk

TANDPROTESER

 PROTESEEEKSPERTEN

VELKOMMEN
hos din lokale kliniske
Tandtekniker i hjertet af
Holbæk, Labæk 3.

Proteseeksperten har klinik i forlængelse af Ahlgade. Hos Proteseeksperten tilbyder vi et trygt miljø og bestræber os på at møde dig, hvor du er i dit liv, så vi kan finde en løsning, som passer til lige præcis dig og dine behov.

Du vil derfor altid komme ind til samme behandler, så du på den måde kan føle dig tryk igennem hele forløbet.

På klinikken tilbyder vi blandt andet:

- 15 års erfaring
- Op til 7 års garanti
- Eget dentallaboratorium på klinikken
- Gratis forundersøgelse
- Vi hjælper med at søge kommunen om tilskud, hvis du er berettiget
- Finansieringsordning
- Speciale i implantat proteser
- Naturtro tandproteser



Fuld tilfredshed eller pengene tilbage på alle fremstillinger af nye proteser på klinikken

Labæk 3 | 4300 Holbæk | 59 44 16 06 | proteseeksperten.dk

Grøn omstilling hos Danmarks bedemænd

Bindesbøll Begravelse har siden april tilbudt, at man kan blive bisat i en kiste af genbrugspap.



- Det der med grøn omstilling er en svær ting i vores branche da vi ikke har målinger på hvor meget en bisættelse udleder af Co2. Der findes bedemænd der annoncerer med, at man kan få en grøn begravelse. Men hvad er en grøn begravelse?, spørger bedemand Lars Bindesbøll.

Vi kan ikke lave en CO2-neutral begravelse, men vi kan bestræbe os på at skåne miljøet så meget som muligt. Vi kan forsøge at transportere afdøde så lidt som muligt, og vi kan tænke over, at de produkter, som vi bruger. Vi skal bruge vores sunde fornuft, lyder det fra Lars Bindesbøll, som derfor udelukkende forhandler danskproducerede kister.

Kister af genbrugspap i sortimentet

Da Lars Bindesbøll i sine unge år var ansat som bedemand i København, havde han sammen med nogle hans kollegaer fundet nogle papkister i Østeuropa, som de syntes var supersmarte, fordi de kunne foldes sammen som flyttekasser. Men dem kunne vi ikke få godkendt herhjemme. Dengang sagde krematorieforeningen nej til brugen af papkisten, fordi den ikke levede op til de formelle krav til en kiste.

Men der er sket en udvikling, og nu har Lars Bindesbøll fundet en danskproduceret kiste af pap, som lever op til kravene, og som nu er godkendt. Kisten fra virksomheden Green Goodbye i Herning er produceret af genbrugspap. Den syv kilo tunge kiste indeholder en madras, som er produceret af kasseret linned fra hospitaler. Papkisten kan lægges i en større kiste af træ når der skal være ceremoni. Bagefter køres kisten til krematoriet, hvor bedemanden kan trække inderkisten af pap med den afdøde ud af trækisten. Den afdøde bliver så kremeret i papkisten, mens yderkisten kan genbruges til op imod 30 begravelser.

Siden Bindesbøll Begravelse i foråret begyndte at tilbyde bisættelse i kisterne af

genbrugspap, har begravelsesforretningen oplevet en stigende interesse. Bedemand Lars Bindesbøll vurderer at cirka ti procent af bisættelserne har været i papkiste efter at han indførte konceptet.

Bedemanden understreger, at det stadig skal gøres ordentligt og respektfuldt. Og selvom Lars Bindesbøll har valgt at papkisten skal være billigere end en traditionel trækiste, understreger han, at der ikke bliver gået på kompromis med kvaliteten. Og han vurderer, at det ikke er prisen, der er afgørende for folks valg af kiste.

- Jeg vil tro at for i hvert fald 80 procent af de kunder, vi har haft, som har valgt papkisten, der har prisen været underordnet. De vælger papkisten, fordi de synes, konceptet er godt, siger han.

Kisterne kan ses på Kalundborgvej 12 i Holbæk

Oplys koden "ARMATUR_LIV" og få 100 kr i rabat

Køkkenarmatur
Højt, m. svingtud, krom.
fra **2.495,-**

Håndvask-armatur
m. bundventil, krom.
fra **2.395,-**

TILBUD
Freshmaster Luft/luft varmepumpe m. aircon.
Oplys koden "LUFT til LUFT_LIV" og få yderligere 10% på varmepumpen
fra **14.995,-**
Excl. elarbejde
Så længe lager haves
5 års garanti

Hansgrohe Ecostate
fra **2.495,-**
Hansgrohe Brusesæt
fra **995,-**

Ifø Cera Toilet
3-6 l skyl inkl. sæde
fra **4.295,-**
Oplys koden "TOILET_LIV" og få 100 kr i rabat

Per's VVS ApS
Virkelyst 2 • 4420 Regstrup

5918 3330
persvvs.dk

Ved Dødsfald

Ring hele døgnet på tlf. 59430207

Holbæk

N. Fr. Petersens søn ApS
Kalundborgvej 12, 4300 Holbæk
Tlf. 59 43 02 07

Asnæs

Asnæs Begravelsesforretning
Enghaven 3, 4550 Asnæs
Tlf. 59 62 88 01

Tølløse

Tølløse Begravelsesforretning
Tlf. 59 18 02 07

I mere end 115 år har vi hjulpet pårørende i Holbæk og omegn, med råd og vejledning i forbindelse med alt vedrørende dødsfald.

Ring og få et uforpligtende besøg.

Bindesbøll Begravelse

www.bindesboll.dk



Lars Bindesbøll
Eksam. bedemand

Ny opgørelse på kræftområdet er klar

Langt de fleste kræftpatienter bliver behandlet inden for reglerne om maksimale ventetider

På landsplan blev der i andet kvartal 2024 registreret i alt 64.442 udrednings- og behandlingsforløb på kræftområdet, som er omfattet af reglerne om de maksimale ventetider. I 99,84 procent af det samlede antal forløb blev reglerne om maksimale ventetider overholdt.

Dermed fortsætter den positive udvikling fra årets tre første måneder, hvor reglerne om maksimale ventetider blev overholdt i 99,9 procent af det samlede antal udrednings- og behandlingsforløb.

”Det er rigtigt positivt, at vi også her i andet kvartal ser, at stort set alle patienter med kræft bliver udredt og behandlet

til tiden, og at næsten alle kræftpatienter får en tid inden for de maksimale ventetider. Det er helt afgørende for den enkelte patient, at man kan være tryk i forløbet og forvisset om, at reglerne bliver overholdt,” siger enhedschef i Sundhedsstyrelsen Tanja Popp.

Opgørelsen viser også, at det stort set er alle kræftpatienter, der får en tid inden for de lovfastede tidsfrister. I 93,99 procent af alle forløb fik patienterne tid til udredning eller behandling inden for de maksimale ventetider. I 5,85 procent af alle udrednings- og behandlingsforløb var reglerne om de maksimale ventetider overholdt, men de maksimale ventetidens



frister overskredet. Der kan være gode grunde til, at nogle patienter venter længere. Det kan for eksempel være, at patientens tilstand gør, at behandlingen skal vente udover fristerne for at få et bedre behandlingsresultat.

I 0,16 procent af alle udrednings- og behandlingsforløb var reglerne om de maksimale ventetider ikke overholdt.

Hallo, SeniorLiv og Biltid udgives af:

ap Reklamebureau
STRATEGISK | KREATIVITET

Østerled 28 A · 4300 Holbæk
Tlf. 59 44 85 77
Email: ap@apreklame.dk

Ansvarshavende redaktør
Lars Hjorth

Salg
Mogens Fl. Nielsen
Lars Hjorth

Erhvervsmæssig hel eller delvis kopiering af indholdet er ikke tilladt. Erstatningskrav overfor fejl i annoncer eller tekst kan ikke gøres gældende overfor bladet, og ethvert ansvar vedr. lov om ophavsret i annoncer påhviler annoncen.

Vil du have godt håndværk?

- Tilbygning - nybygning - ombygning
- Reparation og vedligeholdelse
- Bygningsrenovering og modernisering
- Flise- og klinkearbejde
- Badeværelser Facadeisolering
- Tagarbejde Forsikringsager
- Fundamenter Gulvarbejde
- Gravearbejde Sandblæsning
- Aut. kloakmester**

Så kontakt os for et uforpligtende tilbud

**Murerfirmaet
KS-Byg ApS**

v/ Kasper Sørensen

Tlf. 27 82 42 38 Byggeleder Sabrina Tlf. 61 22 85 65

kontakt@murerfirmaet-byg.dk · www.murerfirmaet-byg.dk

Følg os på





RING
FOR MERE
INFORMATION
OG TILBUD
4619 2330

DEN KOLDE TID NÆRMER SIG

- energioptimer med én af vores effektive varmepumpeløsninger

Vi hjælper dig med at vælge den rette varmepumpe og beregner, hvor meget du kan spare på din varmeregning ved at skifte til en LUFT til VAND varmepumpe.

Varmepumpen kræver minimal vedligeholdelse og har en lang levetid.

Oplys koden "LUFT til VAND_LIV" og få en god flaske vin når du bestiller et tilbud.



Per's VVS ApS
Virkelyst 2 · 4420 Regstrup

5918 3330
persvvs.dk