

EX-TABLE 111, HAMMEL



Medlemsbrev
2021 Karl-Eriks år
www.exable111.dk

Formand: Karl-Erik Fisker
Supleant: Leo Holm
Skriver: Leif Dalhoff

Venskab er livets medicin

Dato: 16-6-2021

Medlemsbrev no.: 2/2021

Næste møde 29 juni 2021 kl. 18.00
Vært: Vadstrup
Program/ansvarlig: Vadstrup
3 minutter: TOM

Referat fra sidste møde: 14 veloplagte extablere m/fruer mødte op og var så heldige at vi kunne sidde på vores udendørs terrasse til hen på aftenen og uden mundbind.

Det var dejligt at det næsten var som at vende tilbage til normale tider.

Alle deltog med hver sin ret som der var rigtig kælet for.

Vi manglede kun Annemarie og Nygårds synd for dem.

Med venlig hilsen klokkeren og skriveren.

3 min. d. 15/6-21 ved Bodil og Leif

Det er bleven min tur til at holde 3 min. Og så i aften, hvor vi har vores dejlige koner med.

Først vil jeg fortælle lidt om, hvornår vi første gang fik denne forret med saltet laks.

Det er mange år siden det startede. Vi var med færgen til Samsø, og jeg havde aftalt med min på det tidspunkt svigersøn, Bent, at vi skulle ud at fiske, når vi kom derover.

Lis sad og læste i Tidens Kvinder, eller hvad det nu var for et dameblad. Pludselig siger hun, at vi skal fange en havørred, for så vil hun prøve at lave en ny forret.

Det var så en aftale, og vi fangede en fin havørred + nogle rødspætter. Den gang var der fisk i Århusbugten.

Lis og pigerne var ikke hjemme, da vi kom i land, så da de kom tilbage, var vi i gang med at rense fisk.

Vi fortalte vidt og bredt om vores gode fisketur, og den fik ikke for lidt, husker jeg.

Meeeee på et tidspunkt, da vi spiste om aftenen, tror jeg nok at de lurede, at vi ikke selv havde fanget dem, og vi måtte erkende at fiskehandleren var involveret.

Opskriften på saltet laks eller havørred er:

En lakseside, der skal mindst et par døgn i dybfryser først (er meget vigtig, da der kan være mange forskellige orm og parasitter i rå fisk), lægges i et fad, drysses med lidt sukker, citronsaft og til sidst et tykt lag meget groft salt.

Stilles i køleskab 8-12 timer, alt efter tykkelse, under pres, herefter skræbes alt saltet af og fisken er klar til at skæres i tynde skiver.

Serveres med dild, dressing og citron med brød til. Og selvfølgelig hvidvin.

Hvor mange af jer så fodbold lørdag aften?

Hvor hurtig en fantastisk, glædelig og fin sommeraften kan forvandles til det modsatte.

Det var forfærdelige minutter, da vi så Christian Eriksen falde om, få hjertemassage og hvor kammeraterne omsluttede ham. Og i timen derefter, hvor vi ikke vidste, hvad der var sket med ham.

Nu gik det åbenbart godt, da han så hurtigt kom under dygtig lægebehandling. Man må så håbe, at han ikke får meen af det.

Vi må huske at sætte pris på livet, mens vi har det. Elske mens man tør det, som Piet Hein sagde. Sådant en aften giver tid til lidt eftertanke.

Pas godt på jer selv og hinanden. Knud Erik