

Nr.4.

April 2025.

MINIBLADET



SØVANGSGÅRDEN

Husketavle for april

Tirsdag d.1.april kl. 10.30

Fællessang i spisestuen.



Tirsdag d.1.april kl. 11.00

Kostudvalgsmøde.



Tirsdag d.1.april kl. 13.15

Banko i spisestuen

6	20	36	56	77	
7	17		42	60	83
	19	37	59	61	84

Torsdag d.3.april kl. 13.15-15.00

Wiener Trio i spisestuen.



Fredag d.11. april kl. 10.00-12.00

Jane Brun tøjsalg i forhallen.



Mandag d.14.april kl. 10.30

Fællessang i spisestuen.



Tirsdag d.15. april kl.12.00

Påskefrokost i hele huset.



Onsdag d.16.april kl.13.15

Gudstjeneste i spisestuen



Tirsdag d.29.april kl. 10.30

Fællessang i spisestuen.



Fællessang med Louise.

Så skal vi synge igen med Louise.

tirsdag d.1. april

og

mandag d.14. april

og

tirsdag d.29. april

i spisestuen kl.10.30.

Kom og vær med og tag gerne dine pårørende med til en hyggelig formiddag.





Så skal der spille banko.

Er I klar? Det sker tirsdag d.1.april
i den store spisestue.

Kom og vær med.

Dørene åbnes først kl. 13.00.

Vi starter kl.13.15.

En plade koster 5 kr.



Københavns Wienertrio

torsdag d.3. april kl.13.15.

Det er et lukket arrangement, hvor tilmelding er nødvendig. Københavns Wienertrio kommer og underholder os med deres dejlige musik 2 gange 45 min.

Der er mulighed for at tage en pårørende med, både for daghjemsgæster og beboere.

Det koster 50 kr.

Tilmeldingen er lukket.

Der vil blive serveret kaffe og kage.



TØJSALG

Jane Bruuns rullende tøjbutik
kommer

Den 11 APRIL

Kl 10 - 12

Tøj til dame og herrer

JANE BRUUN

Tøj | Smykker | Makeup

Årets Påskefrokost

Vi spiser dejlig påskefrokost
tirsdag d. 15. april kl.12.00
ude i grupperne.

Der er mulighed for at tage sin ægtefælle
eller livsledsager, både for beboere og
daghjemsgæster.

Det koster 150 kr.

Tilmelding ude i afdelingerne seneste tirsdag
d.8. april kl.12.00.



Påske gudstjeneste

Onsdag d.16. april

Kl.13.15

i

Spisestuen.





HUSK!

**Torsdag d. 1. maj
holder Daghjemmet
lukket.**

Hvor stammer traditionen med gækkebreve egentlig fra?

Når vintergækkerne titter frem af sneen er det, ifølge en ældgammel skik, tid at sende en hilsen til én, man holder af.

I 1600-tallet, hvor skikken skal have eksisteret, kunne man gække en person ved at plukke en vintergæk og gemme den i sin hule hånd. Blomsten skulle så narres over i hånden på den, man ville gække. Samtidig skulle afsenderen sige »Sommergæk« eller »Du er min gæk«. Og så kunne den gækkede kun redde sig ud af historien ved at gække tilbage igen.

Men man kunne også sende et gækkebrev. Gækkebrevet er en dansk tradition, der har rødder langt tilbage til 1700-tallet. Faktisk er det ældste gækkebrev fra 1770. I 1800-tallet bredte traditionen sig først i byen, dernæst på landet og er siden blevet hængende. Gækkebrevets forløber er "bindebrevet", der stammer fra Tyskland. Ligesom gækkebrevet havde bindebrevet til formål at drille modtageren.

Ifølge traditionen er gækkebreve altid anonyme, men det er tilladt at hjælpe modtageren lidt på vej med at skrive sit navn med prikker. Kan man ikke gætte, hvem der driver gæk med en, så må man finde sig i at blive udråbt til gæk, hvilket betyder nar. Vil man undgå denne store ydmygelse, må man, når gækkebrevets ophavsmand afslører sin identitet, give vedkommende et påskeæg. I dag lægger man et måske fint udklippet og tyndt stykke papir - kageservietter med huller i kan også bruges - i en kuvert. Der er tradition for at vedlægge en vintergæk sammen med det sirligt klippede brev.

At gække er et gammelt ord for at drille eller gøre sjov med. Vintergækken er en forårsbebuder, men den betyder ikke altid, at vinteren er omme. Med andre ord driver den nogle gange gæk med folk, og derfor lægger man den også i gækkebrevet. I gamle dage, når man åbnede et gækkebrev og greb ud efter vintergækken, betød det, at man blev den andens gæk eller nar.

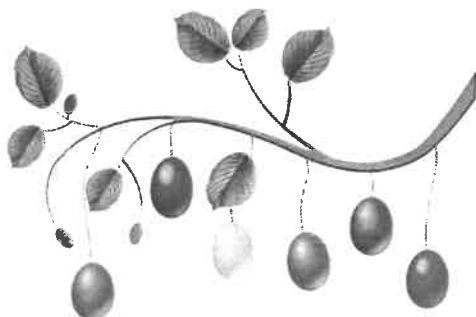


I brevet tilføjer man et lille gækkevers. Nogle er humoristiske, andre er mere poetiske. Nedenfor er to forskellige:

"En lille engel jeg dig sender med kjortel hvid og kappe grøn.
Min vintergæk og sommernar
til påske du skal blive.
Digtet i Ribe og skrevet i Rom
gæt så, hvorfra brevet kom."

"Omme bag en rosenhæk fandt jeg denne lille gæk.
Den var nylig kommet op,
Den frøs den lille bitte krop
Jeg sender den til dig, min ven
og håber at få et æg igen."

I gamle dage underskrev man gækkebrevet med sit navn. I dag afslutter man brevet ved at markere det antal bogstaver, ens navn består af, med prikker. Ud fra prikkerne er det op til modtageren at gætte, hvem der er afsenderen. Der findes ingen regler for, hvornår man skal have gættet gækkebrevets afsender, men der er tradition for, at det skal være inden Palmesøndag, hvor påsken officielt begynder. Hvis modtager ikke kan gætte afsenderens navn eller gætter forkert, skal man give et påskeæg til den, der har lavet brevet. I gamle dage skulle man betale en for pant for at slippe for at blive en andens gæk. Panten var ofte sukkeræg, som senere er skiftet ud med chokoladeæg.



Billard

Kom og vær med til at
spille billard hver fredag
sammen med Thomsen

kl. 11.00 nede
i forhallen.



FRISØREN KOMMER I APRIL MÅNED

Onsdag	d	2/4.	12:30 - 15:00
Torsdag	d	3/4.	12:30 - 15:00
Fredag	d	4/4.	9:00 - 12:00
Onsdag	d	9/4.	9:00 - 12:00
Torsdag.	d	10/4.	13:00 - 16:00
Mandag	d.	14/4.	12:30 - 15:00
Onsdag	d.	16/4.	9:00 - 12:00

GOD PÅSKE 🐣

Onsdag	d	23/4.	13:00 - 15:00
Torsdag	d	24/4.	9:00 - 12:00



Ring på 2711 2756 ved bestilling af tid.



STRIKKEKLUB PÅ BROEN

Kom og vær med!

Vi mødes hver mandag kl. 13.00 i vores spisestue.

Du kan medbringe dit eget håndarbejde eller strikke med på vores fælles kludetæppe.

Vil du heller vil hækle, brodere, noget helt tredje eller bare være sammen med os er du også meget velkommen.

Vi giver en kop kaffe.

Hilsen os på Broen



Donation af blomsterløg

Har du nogle blomsterløg du ikke bruger, så vil Søvangsgården hjertelig gerne have dem. Vi giver dem nyt liv i vores prægtige store have.

Læg blot løgene i kassen ved indgangsdøren. 😊

På forhånd tusinde tak.

Niller - Søvangsgården



Søvangsgården siger
velkommen til:

Henning Davidsen
på Hjørnet.

Freddy Emil Larsen
på Hjørnet.



Hjertelig tillykke

ønskes:

Henning Winchler Larsen på Engen
med de 70 år d.2. april.

Benny-Lennart Bauer
med de 85 år d.14. april.

Jørgen Bultoft i Daghjemmet
med de 90 år d.14. april.

Michael Bo Larsen i Daghjemmet
med de 65 år d. 15. april.

Judith Verna Plesner i Daghjemmet
med de 85 år d. 27. april.



Menuplan for april 2025

Tirsdag d.1/4	Forloren hare, vildtsovs, kartofler, ærter og ribsgele Løgsuppe med flutes
Onsdag d.2/4	Kogt fisk, kartofler, florentinersauce, bagte kryddertomater Karrysuppe med grøntsager
Torsdag d.3/4	Stegt medisterpølse, kartofler, skysovs, rødkål Ymer med hindbær
Fredag d.4/4	Brændende kærlighed med smørstegte knoldselleritern, løg, timian, hvidløg samt honning glaseret gulerødder toppet med purløg Henkogte ferskner med makronskum
Lørdag d.5/4	Svensk pølseret med et drys af purløg Æblegrød med mælk
Søndag d.6/4	Stegt nakkefilet, kartofler, sauce og bagte rodfrugter Hindbærfromage med toppe af flødeskum
Mandag d.7/4	Brunkål, spr nakke Pandekager med syltetøj
Tirsdag d.8/4	Stegt kalvelever med bløde løg, kartofler, løgsauce og bønner Ananas med flødeskum

Onsdag d.9/4	Svampe stroganoff med blomkålskartoffelmos og carotter Kartoffel/porre suppe med flutes
Torsdag d.10/4	Kødboller i karry, løse ris og broccoli Koldskål med kammerjunker
Fredag d.11/4	Hvidkålsrouletter, skysovs, kartofler og rødbeder Hybensuppe med cremefraiche
Lørdag d.12/4	Kalkungryde med kartoffelmos Henkogt pærer med cremesauce
Søndag d.13/4	Ribbensteg, kartofler, skysauce og rødkål Fløderand med jordbær pure
Mandag d.14/4	Millionbøf med kartoffelmos og asier Belgiske vafler med is
Tirsdag d.15/4	Påskefrokost med øl, sodavand og snaps
Onsdag d.16/4	Stegte fisk, kartofler, persillesauce, råkost Rodfrugtsuppe med flutes

Torsdag d.17/4	Stegt lammekølle m/timian, hvidløg, skysovs
Skærtorsdag	kartofler, mint gele og bønner Citronfromage med flødeskum
Fredag d.18/4	Flæskesteg, skysovs, brune og hvide kartofler,
Langfredag	rødkål Ymer med hindbær
Lørdag d.19/4	Kogt hamburrg, kartofler, stv. Spinat og
Påskelørdag	carotter Frugtsalat med råcreme
Søndag d.20/4	Benløse fugle, kartoffelmos, asier
Påskedag	Nougatrand med jordbærpure
Mandag d.21/4	Mørbradbøffer med bløde løg, kartofler, champignon ala
2. påskedag	cremesauce og rodfrugter Islagkage
Tirsdag d.22/4	Frikadeller, skysovs, kartofler
	rødkål Champignonsuppe med flutes
Onsdag d.23/4	Gule ærter, medisterpølse, flæsk
	Sennep, rugbrød Pandekager med syltetøj

Torsdag d.24/4	Grøntsags biksemad med spejlæg Jordbærfromage med fløde top
Fredag d.25/4	Stegte fiskefrikadeller, kartofler, remouladesovs, råkost Blomkålssuppe med flutes
Lørdag d.26/4	Enebærgryde med kartoffelmos Is med vafler
Søndag d.27/4	Stegt kylling, kartofler, skysovs og agurkesalat Bagt æbletærte med smulder dej og cremefraiche
Mandag d.28/4	Krebinetter med kartofler, stv ærter og gulerod Frugtsalat med råcreme
Tirsdag d.29/4	Tomatsuppe med flutes Grøntsagsgryde med kartofler
Onsdag d.30/4	Hakkebøf med bløde løg, kartofler, løgsovs og asier Hyldebærsuppe med tvebakker





Et sidste farvel til:

Esther Eggertsen Olsen

på

Hjørnet

Æret være Hendes Minde.

Bruger-& pårørenderådet.

Beboere repr. :

Ruth Pedersen	Bolig 116
Karen Margrethe Kjeldsen	Bolig 137

Pårørende repr. :

Susanne Gram-Hanssen	20 80 10 56
Gitte Østergaard	60 62 52 62
Lotte Høier	28 98 02 00

Ældrerådet :

Jørgen Nygaard	40 41 73 18
Allan Holm	20 24 16 78

Søvangsgården:

Helle Rasmussen, daghjem.
Lise Rasmussen, forstander.
Anne-Mette Nielsen, kontor/ref.

Søvangsgårdens hjemmeside: www.svg.dk

Telefonliste.

Søvangsgården		36 34 08 48
Administration	Betina Jarnved	36 34 08 48
Forstander	Lise Rasmussen	36 34 08 21
Afsnitsleder	Anette Bartels Tørnkvist	36 34 08 42
Kontoret	Anne-Mette K. Nielsen	36 34 08 40
Sygepl.faglig leder	Louise Bloch-Jensen	36 34 08 46
Fysioterapeut	Sarah Aarup	36 34 08 28
Daghjemmet	Helle Rasmusen	36 34 08 32
Afsnitsleder	Karen Vedstesen	36 34 08 23
Højen		36 34 08 43
Engen		36 34 08 41
Afsnitsleder	Lisbeth Sand	36 34 08 20
Broen		36 34 08 26
Krogen		36 34 08 44
Afsnitsleder	Karina Meyer Hansen	36 34 08 36
Torvet		36 34 08 37
Svinget		36 34 08 22
Afsnitsleder	Tine Laursen	36 34 08 55
Hjørnet		36 34 08 38
Stien		36 34 08 33
Køkken leder	Rikke Carstensen	36 34 08 25
Køkken		36 34 08 24
Teknisk leder	Frankie Thomsen	36 34 08 27
Rengøring	Nok	36 34 08 31
Frisør	Karina	36 34 08 34
Fodklinik	Karina Lykke Rasmussen	22 97 86 06