



# Vise-Vers-Nyt

34. årgang nr. 2 - marts 2022

## Krig, Fred - Kærlighed

Lørdag den 23. april 2022

Kl. 14:00 til 16:30

Roskilde Bibliotek  
Bibliotekssalen



Den tyske besættelse af Danmark mindes – og Befrielsen fejres  
(med to års forsinkelse)

Der laves nedslag i tiden med hverdagen, forlystelseslivet og  
hvad der kan siges om krig og fred  
og så den kærlighed, der altid vil være der.

Men vi ser også lidt videre frem -

Og selvfølgelig er der *Alsang!*

*Visevært er Britta Pedersen – Pianist er Else Skov og Flemming List.  
Solistviser ved vore aktive Vise-sangere.*

Entre medlemmer :30 kr.-. Gæster: 60kr.

Medbring selv kaffe og kage

**Tilmelding senest 21.4.2022 til: [hanne@eisen.dk](mailto:hanne@eisen.dk) eller telefon 30 25 36 13**

**Tilmeld Jer samlet, hvis I vil sidde ved samme bord.**

**Redaktionen:**

**Indlæg til Vise Vers Nyt, ris og ros, ønsker og gode idéer, modtages med glæde.**

## Nyt fra bestyrelsen:

### Generalforsamlingen d. 6. marts 2022

Det var rart igen at afholde generalforsamlingen til det ordinære tidspunkt

Hans-Christian Eisen blev valgt som dirigent.

Per Nielsen aflagde beretning om foreningens virksomhed i 2021. Han nævnte bl.a., at foreningen havde afholdt 4 arrangementer og at foreningen med udgangen af 2021 havde 78 medlemmer heraf 10 sangere og akkompagnatører. Formandens beretning blev godkendt med akklamation.

Kassereren Tyge Schmidt-Jensen kommenterede det fremlagte regnskab, der viste et underskud på 1.685,60 kr. for året 2021. Egenkapitalen pr. 31.12.2021 udgør 57.014,86 kr.. Regnskabet blev godkendt med akklamation.

Bestyrelsen foreslog at kontingent for den kommende sæson fastsættes til kr. 100,00 pr. medlem. Dvs. 200,00 pr. par. Bestyrelsens forslag blev enstemmigt vedtaget.

Der forelå et forslag fra bestyrelsen om mindre justeringer i vedtægternes § 13, der omhandler opløsning af foreningen.

Forslag 1 præciserer, at den anden generalforsamling tidligst kan afholdes 14 dage efter den første..

Forslag 2 omhandler, hvem eventuelle aktiver skal tilfalde. Bestyrelsen foreslår, at disse skal tilfalde et kulturelt formål i Roskilde i stedet for Visens Venner i Danmark. Begge forslag blev enstemmigt vedtaget.

Britta Pedersen og Hanne Eisen var på valg og blev genvalgt med akklamation. Det var ikke muligt blandt de fremmødte, at få valgt en revisorsuppleant. Vibeke Damlund blev genvalgt som revisor med akklamation.



Britta Pedersen  
Jørgen Gybel Jensen

Flemming List  
Per Nielsen

Hanne Eisen  
Tyge Schmidt Jensen

### Efter generalforsamlingenvalget har bestyrelsen konstitueret sig således:

Formand: Per Nielsen 21 21 50 35 [aogp@kabelmail.dk](mailto:aogp@kabelmail.dk)

**Næstformand:** Ingen i bestyrelsen ønskede at påtage sig hvervet, så foreningen fortsætter uden næstformand.

**Kasserer:** Tyge Schmidt-Jensen,

**Sekretær:** Tyge Schmidt-Jensen

### Nye medlemmer i VVR!

Hanne Maxen, Flemming Hansen

*Vi byder alle velkommen i Visens Venner i Roskilde*



# Kommende Arrangementer

Verdens Fortælleddag



## Lost and Found

(Hittegods eller Mistet og Fundet)

Søndag d.20. marts kl. 14.00 – 16.30

i bibliotekssalen



Denne dag lyder der fortællinger på så mange sprog som muligt over hele Jorden.

**Roskilde fortællerlaug og Visens Venner** fejrer denne eftermiddag

med årets tema:

**”Lost and Found”** (Hittegods eller ”Mistet og Fundet”).

Roskilde Fortællerlaug leverer spændende fortællinger, mens Visens Venner i Roskilde bidrager med viser over samme tema.

**Ingen tilmelding. Alle er velkomne. Snyd ikke jer selv for dette arrangement.**

Entre 40 kr. Der kan købes øl og vand, men ellers ingen servering

medbring gerne kaffen selv.

## *Sæsonafslutning*

*søndag den 29. maj 2022*

*kl. 12.30 -16.00*

*i Restaurant Håndværkeren*

**Vi byder velkommen til sæsonens sidste Vise-arrangement.**

*Alle aktive optræder på scenen.*



Vi starter med husets lækre frokostenretning, inkl. kaffe og kage.

Efter frokosten starter underholdningen.

Husk, at der som sædvanlig er

**”Åben Scene”,**

Ved ”Åben Scene” er du velkommen til at synge en vise eller fremsige et digt.

Du vælger selv det, du synes bedst om. Kom nu op på de skrå brædder.

Forventet entre for medlemmer ca. 200 kr. og gæster ca. 300 kr.

**Tilmelding senest 25.5.2022 til:** [hanne@eisen.dk](mailto:hanne@eisen.dk) eller telefon **30 25 36 13**

**Efter denne dato er tilmelding bindende**

**Tilmeld Jer samlet, hvis I vil sidde ved samme bord.**

**Til kalenderen:**

20.03.22	kl. 14:00 - 16:30	<b>VVR med Roskilde fortællerlaug</b> i bibliotekssalen
23.04.22	kl. 14:00 - 16:30	<b>"Krig, Fred—Kærlighed"</b> i bibliotekssalen
29.05.22	kl. 12:30 - 16:00	<b>Sæsonafslutning</b> , på restaurant Håndværkeren

### Lidt mere om Krig, Fred—Kærlighed

Den tyske besættelse af Danmark mindes - og befrielsen fejres.

Og der laves nedslag i tiden med hverdagen, forlystelseslivet og hvad der kan siges om krig og fred og så den kærlighed, der altid vil være der.

Men vi ser også lidt videre frem . Og selvfølgelig er der *Alsang!*

Vi hjælper dog med tekster til Alsangen, hvor flere tekster kan findes i Kongesangbogen.

Måske skal "Kongemærket" luftes eller Royal Air Force huen!

"Fra Besættelsen: Lidt til "Kaffen" eller Solbærblads Teen: Har De prøvet at bage en Ølkage? Eller man kan bruge Sukkermærker til Havregryns-Småkager" .□

Men vi lover jer, at I IKKE behøver, at medbringe Smør eller Sukkermærker til arrangementet.

Og man vælger selv, om det er Erstatningskaffen eller Solbærblads-teen der medbringes - eller noget mere nutidigt!

Hvad med at lave en Ølkage selv



#### ingredienser i ølkagen

- 500 gram hvedemel
- 500 gram puddersukker (brun farin)
- 1 teskefuld stødt nellike
- 1 teskefuld stødt ingefær
- 1 teskefuld kanel
- 1 teskefuld natron
- 1 lille hvidtøl

#### Fremgangsmåde.

Alt tørstoffet blandes sammen. Hvidtøllen blandes i til sidst, hvorefter det hele blandes rigtig godt i en røremaskine eller med en hjulpisker. Så er dejen færdig - er det ikke sindssygt nemt?!

Dejen fordeles i to bageforme i en størrelsen på omkring 25 x 10 cm. Bageformene gnides med smør indvendig og drysses derpå med mel.

Ølkagerne bages på 200 grader i 45 min. Efter 30 min lægges et stk. bagepapir over kagerne, så skorpen ikke bliver blanket. Stik til sidst en strikkepind eller lignende i den bagte kage for at se, om den er bagt igennem. Der må ikke klæbe dej til strikkepinden.

Lad bageformene hvile lidt, inden ølkagerne vendes ud. Lad derefter kagerne køle af. Når kagen er kold, skæres den i skiver. Krydderkagen smager allerbedst smurt med et godt lag smør. (som selvfølgelig kræver et rationeringsmærke)

Ølkagen opbevares derefter i køleskabet i en plastpose. Den er som regel bedre dagen derpå, og den plejer at kunne holde sig i flere uger - eller også var det bare noget man sagde om ølkager under krigen. To uger kan den dog godt klare.

### Vise-Vers-Vise-Vers-Nyt er medlemsblad for Visens Venner i Roskilde.

Formand: Per Nielsen, Østre Kirkevej 19, 4000 Roskilde tlf.:21 21 50 35

Kasserer og repr. for Vennekredsen:

Tyge Schmidt-Jensen, Borgmestergårdsvej 2,1.,tv., 4300 Holbæk, tlf. 24 63 69 60

Booking: Hanne Eisen, Mørbjergparken 14, Vindinge, 4000 Roskilde. tlf. 30 25 36 13

Redaktion: Per Nielsen tlf. 21 21 50 35

**Næste nr.** udkommer August 2022