

Lokalredaktion

Strandgade 15, 1. - 3730 Nexø
redaktion@bornholmstidende.dk
Elisabeth Krogh..... 5644 1201
Mobil..... 4126 7392
Fax..... 5644 1202

Redigering & layout:
Holger Larsen

NEXØ-SVANEKE



Ansatte fra Devika holder i denne weekend køkkenske og madteater for hinanden. Alt sammen for at give de ældre bedre, sundere og mere spændende mad på talerkernerne.
Foto: Devika

Lokalredaktion

Nørregade 8 · 3770 Allinge
redaktion@bornholmstidende.dk
Tove Laursen..... 5644 5071
Mobil..... 4036 9712
Fax..... 5644 5072

Redigering & layout:
Holger Larsen

ALLINGE-GUDHJEM

En snak om Næs

Aste og Allinge Turistinformation indbyder mandag den 20. juni til of-fentligt møde om Næs Strand, oplyser turistchef Susanne Andersen.
– Næs Strand er hele Allinges og dermed vores strand. Derfor vil vi gerne have, at den er indbydende, pæn og anvendelig. Derfor inviterer vi til møde på Slægtgården Østergade 3 i Allinge den 20. juni kl. 14.00. Her vil vi tale om stranden og dens fremtid. Alle interesserede er velkomne, men man ser dog gerne, at man tilmelder sig ved henvendelse til Allinge Turistinformation.

2v

En bid New Orleans i Nexø

Orkestret New Orleans Delight optræder i juli igen flere steder på Bornholm, og denne gang kommer turen også forbi Nexø Kirke. Siden den første jazzfestival i Allinge i 1999 har New Orleans Delight været med hvert eneste år. Og de kommer også med i 2011. Efter jazzfestivalen giver orkestret koncerter flere steder på øen, blandt andet i Hasle Kirke, og onsdag den 14. juli er turen igen i år kommet til Nexø Kirke, som orkestret har gæstet flere gange.

Der spilles udelukkende sakral musik til kirkekoncerterne: Spirituals, hymner og gospelnumre fra de sortes kirker i New Orleans. Blandt medlemmerne er Kjeld Brandt, herboende svanekebo på klarinet.

Det skal ikke være brune løg hver gang

NEXØ

Af Elisabeth Krogh

Fredag formiddag var der gang i grøntsags- og snitteknive og maskiner hos Devika på Paradisvej i Nexø. Der blev klargjort en masse friske grøntsager.

Fredag eftermiddag tog 25 ansatte fra Devika og fra plejehjem på øen nemlig på kogeskole på Bethesda. Her kokkerede de fredag aften 24 forskellige grøntsagsretter, og i dag skal retterne så smages og vurderes. Det hele er kulminationen på et langt forarbejde i virksomheden for at få friskere, sundere og mere spændende mad ud til de ældre på øen. Devika Nexø er et produktionskøkken under Devika i Bornholms Regionskommune, som tilbereder mad til visiterede borgere i eget hjem samt mad til plejehjem og centre på Bornholm.

De ældre hjemmeboende får leveret til en uge ad gangen, og når de ældre til august og september åbner for deres leverede mad, vil der være mere smag og farve på maden end tidligere.

I samarbejde med Made-lines Madteater har Devika i

en længere periode udviklet på grøntsagerne, som tilbydes på menuen til beboere på plejehjem og de hjemmeboende pensionister.

– De retter vi har, fungerer og smager godt, men vi vil gerne opnå en bedre spisekvalitet i maden til de ældre. Vi vil de frosne grøntsager til livs, fortæller Nina Kragsskov, leder hos Devika. Ældre, som elsker hakkebøffer, brun sovs og kartofler behøver dog ikke begynde at sove uroligt om natten. Det er ikke sådan, at de gode gamle retter bliver skrottet.

– Vi holder fast i de traditionelle retter, men giver dem et twist. En hakkebøf er jo en rigtig god ret, men man behøver jo ikke få brune løg til hakkebøffen hver gang, forklarer Nina Kragsskov.

Devika har arbejdet med at udvikle de ældre mad siden efteråret. Først har seks medarbejdere været på kursus for at lære nye retter. De har testet og afprøvet, om retterne kan laves i storkøkken, og nu er det så meningen, at de øvrige ansatte i denne weekend skal lære at tilberede de samme retter, så de efter sommerferien kan indføres i madplanen til de

ældre. Devika har fået konsulenthjælp af virksomheden Made-lines Madteater til at udvikle de nye grøntsagstilbehør.

Seks af retterne er allerede på vej ud til de ældre talerkerner og til efteråret følger flere efter.

Og så kan hakkebøffen måske få selskab af dampede porrer med æble-eddike dressing, kapers, bredbladet persille og rapsolie eller rødbedesalat af syltede og friskkogte rødbejer med dressing eller måske gulerødder i helt ny indpakning med rapsolie og havtorn.

At indføre nye retter i storkøkken er ikke så ligetil som at afprøve en opskrift derhjemme.

– Vi oplever, at der er stor forskel på at prøve tingene af i små portioner og så at skulle omsætte det til 600 portioner – så der testes, smages, vurderes og bedømmes. Det er en spændende proces, og vi er stolte af at kunne lave alle tingene fra bunden af. Det giver faglig stolthed og god spisekvalitet for alle vores kunder, siger Nina Kragsskov, inden holdet fredag eftermiddag drog af sted på kokkeskole og madteater.



Granitten skal frem i lyset

BØLSHAVN

Af Tove Laursen
Foto: Allan Rieck

Overskriften på al havnerenovering på Bornholm er, at de gamle granitkonstruktioner skal frem i lyset, og det er hvad der helt præcis sker i øjeblikket under sidste etape af renoveringen af den lille kommunale jollehavn i BølsHAVN.

Det oplyser havnekon-sulent Jakob Jensen, der har sat gang i sidste del af den omfattende renovering af havnen.

– Vi er i gang med at af-

dække granitten i havnen, der ligesom mange andre steder på øen har været dækket af asfalt og beton. Alt hvad der hidtil har været pakket ind på den måde skal afdækkes og restaureres. Sådant politikken været siden 2003, og nu er vi kommet til den del af processen i BølsHAVN. Men der er tale om en omfattende renovering, der også har omfattet sikring af forkastningen og etablering af et nyt slæbested. Denne del af arbejdet blev påbegyndt i 2009, hvor man startede med at trække alle både på land og tørlægge bassinet.

Formålet har været fremtidssikre havnen, og i den

sammenhæng blev der kørt nye og tungere sten på forkastningen ligesom man rettede det hidtidige slæbe af og lavede et helt ny.

Denne del af arbejdet er for længst afsluttet, og jollerne og byens enlige fiskerskipper har for længst indtaget bassinet igen.

Nu er man så gang med sidste etape, der omfatter afdækning og renovering af havnens granit.

– Alt indpakning skal som sagt væk, og derefter skal alle sprækker fuges. Denne del af arbejdet er nu i gang. Vi laver det mest trængende i første omgang, og så laver vi resten færdigt i efteråret.

Kirker giver en ferie bort

RØ

Af Tove Laursen

Det kan være svært at ind-rømme, at man ikke har lavet noget i sin ferie. Dette er des-værre hverdagen for familier, der består af enlige mødre med børn. Derfor har Frel-sens Hær, Missionskirken og Metodistkirken slået sig sam-men om at forære en ferie til nogle af disse familier.

Det gælder således ni fami-lier på Bornholm, der får no-get at fortælle, når de kom-mer hjem. Disse familier dra-ger nemlig på ferieophold på lejren Klippen ved Rø, med udsigt over til Christiansø og lige med til den smukke klip-pekyst, hvor folk betaler tu-sindvis af kroner for at holde ferie.

De tre kirker samarbejder under overskriften »Sammen er vi bedst«, og de har samlet et team, som byder familier-ne velkommen, laver mad og program, slapper af og får en på oplevelsen sammen.

En arbejdsgruppe bestå-ende af engagerede menne-sker fra alle tre kirker står med ansvaret og får praktisk hjælp af andre fra kirkerne. I alt er ca. 15 mennesker enga-gerede for at give disse fami-lier dette tilbud.

Frelsens Hær har hvert år kontakt til 140 familier, som ønsker julehjælp, og sid-ste år blev alle disse familier spurgt, om de havde lyst til at få et tilbud om en sommerfe-rie. Mange svarede ja, og der er blevet plads til otte fami-lier.

Allerede i februar fik de at vide, at de kunne komme på ferie i uge 27 ganske gratis. I alt deltog 15 børn i alderen tre til 16 år.

Det er de tre kirker, der be-taler gildet, men de kan ikke gøre det alene. Arrangørerne søger derfor efter sponsorer, som bl.a. kan bidrage til, at det bliver muligt at tage på udflugt til et par attrak-tioner, som børnene normalt ikke har en chance for at se, men som alle turister på Bornholm kender til.

Der er også forkelelse for mødrene, mens andre holder

børnene beskæftigede. Pro-grammet for ugen er dog en hemmelighed, til de ankom-mer mandag den 4. juli.

Lederen af Virginia Hon-icke understreger, at der ikke er tale om en »kristen-lejr«.

– For eksempel vil der ike være andagter, men vi vil gerne gerne give familierne det bedste, vi kan finde på. Derfor er det også vigtigt for os at finde sponsorer fra det lokale samfund, som kan bi-drage med lidt til ferieugens indhold.

Indtil videre har man fået et par aftaler i hus, som gan-ske gratis stiller op og hjæl-per med program.

– Jeg synes, det er kanon-spændende at finde spon-sorer, selv om det er lidt græn-seoverskridende for mig. Før har jeg altid henvendt mig til kirkefolk for hjælp til lejr, men i dette tilfælde er jeg ved at lære nye måder at få hjælp på.

– Det passer perfekt med vores tema, »Sammen er vi bedst«.

Der er også forkelelse for

SÆLGES Svaneke - Café, butik og beboelse



En af Svanekes bedst beliggende torvebutikker sælges - Svaneke Torv 3

Erhvervsjendom beliggende på Svaneke Torv indeholder blandt bolig og erhverv, nærmere fordelt med 63 m² tøjbutik, 91 m² café med udeservering i gårdmiljø samt separat udhusbygning på 135 m² beliggende i gården, anvendt til sommerbutik.

På 1. sal af hovedbygningen til torvet er 56 m² bolig.

Mindre kælder med depot.

Butik med direkte indgang fra Torvet. Butikken er lys og venlig og er 5 vinduesfag bred. Butikken indeholder et stort udsalgssrum med udgang til fælles kontor og mulighed for indgang til caféen.

Café: Butiksløkkale med serveringsdiske og mindre serveringsareal, mellemgang til 2 gæstetoiletter. Baglokale med velindrettet og nyere køkkenafdeling med alt indenfor køleskabe, kølediske, fryseskabe m.m. Mellemgang med udgang til gård. Badeværelse med vaskemaskine. Til caféen er fra butiksløkkale udgang til gårdmiljø med borde, stole og bænke til cafégæster.

Sommerbutik: Fra udhusbygning (gammel stald look) på 135 m² med mulighed for sommerforretning. Bygningen er gammel og uisoleret,

men charmerende med bl.a. loft i kip til synlige bjælker og tegl i for-retningslokkale. Butiksgæster har adgang via gårdmiljø fra caféområdet med indgang fra torvet.

Beboelse: 1. sal beliggende ovenpå café og tøjbutikken er etableret 56 m² beboelse. Beboelsen har ikke køkkenafdeling og indeholder op-holdsstue med kviste, badeværelse med vaskemaskine og tørretumbler. Soveværelse samt 2 mindre gavlværelser og depotrum. Lejligheden har loft i kip og flotte plankegulve.

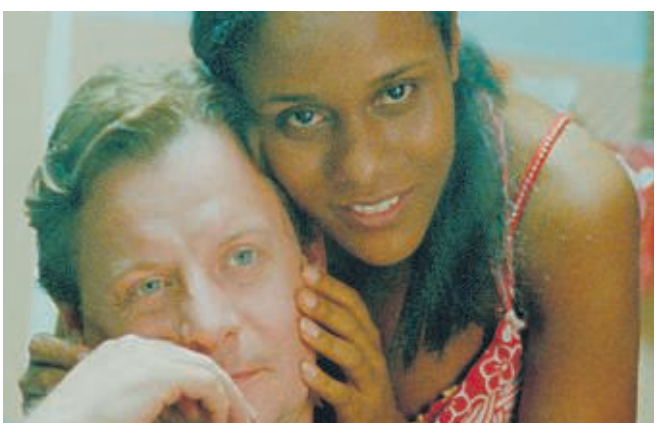
Ejendommen sælges uden varelager og den samlede ejendom udbydes i licitation med budafgivning senest den 24. juni 2011 kl. 14.00 til Nybolig Bornholm, Nexø afdeling.

Materiale og nærmere aftale om besigtigelse kan ske på telefon 5649 7828 - Kim Moore-Kofod, Statsaut. ejendomsmægler & Valuar.

Pris kr. 2.900.000

Nybolig Bornholm

Nexø:
Kobmagergade 5
3730 Nexø
Tlf. 5649 7828



Rosa Morena i Scala

Fra fredag viser Scala Gud-hjem filmen Rosa Morena.

Filmen kan ses i Scala Gudhjem Biograf fra fredag den 17. til og med, onsdag den 22. juni kl. 19.15. (+11 år).

-llb

Foto: Rosa Morena - Nordisk Film Biografdistribution/ Philippe Kress