

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på plejehjemmet
Hornbækhave



Januar 2025

Januar måned er opkaldt efter den romerske gud Janus. I Danmark blev januar årets første måned i begyndelsen af 1300-tallet. Ældre dansk navn er glugmåned, som har flere betydninger, det er afledt af 'glug', som er et kikhul. Man tolker det almindeligvis, som at man titter ind i det nye år. Derudover har ordet også en gammel betydning af at være "en våge i isen"

Januar

Januar måned er for mange nok mørk og lidt trist, men julens hyggelige stemning og mange fine lys ude som inde, hænger stadig lidt ved, og bærer os igennem denne vintermåned.

Samtidig ser vi de første livgivende tegn på forår i form af vintergækker og erantis, som trodser sne og frost og stædigt spirer frem. Vores trofaste fugle, der overvintrer her, kan vi nyde i haver og på foderbrættet, og giver et dejligt liv omkring os, som forsidemodellen, den kære solsort.

Januar er også starten på et nyt år, med nye tanker, planer og ideer...der måske kan realiseres, og dem der ikke kan realiseres, forbliver drømme og gode tanker. Det er også tid til refleksion over det forgangne år på godt og ondt.

Januar, den kolde tid og opskrifter der luner.

Et nyt år er startet og vi skal alle sammen starte på en frisk, foråret er så småt på vej dog er dagene stadig kolde og korte.

For mig er den her tid, fyldt med smovsemad, suppe og masser af simreretter.

Så vi starter med den her vidunderlige cremet suppe.

God appetit! Venlig hilsen husets kok Martin

Alle opskrifter er til 4 personer

Cremet jordskoksuppe.

- 1. 4-500g jordskokker**
- 2. 150g kartofler**
- 3. 2 skalotteløg (kan os bruge alm løg)**
- 4. 2spsk smør**
- 5. 1 L hønse eller grønsagsfond**
- 6. ½ dl cremefraiche**
- 7. 1spsk sherryeddike**

Rens og skræl jordskokker og kartofler, og skær dem i småstykker. Pil løgene, og hak dem fint. Sauter grønsagerne blidt i smørret i 10 minutter. De skal ikke tag farve. Tilsæt 2/3 af boullonen, og lad det koge, til jordskokkerne er møre (ca. 15 minutter). blend det til en glat puré. Kom puréen tilbage i gryden, og tilsæt resten af boullonen og cremefraiche. Bring suppen i kog, og smag til med eddike, salt og peber.

Servere suppen toppet med frisk skåret purløg eller hakket persille.

Braiserede svinekæber

- 1. 8stk svinekæber**
- 2. 2 løg**
- 3. 2 fed hvidløg**
- 4. 1 porre**
- 5. 2 gulerødder**
- 6. 2 pastinak**
- 7. 1 mørk øl eller 4ml rødvin**
- 8. 2spsk olie**
- 9. 100g smør**
- 10. Krydderbuket af timian, rosmarin, persillestilke og laurbærblade**
- 11. ½ l fløde**

Puds kæberne for hinder og sener, læg dem i et fad og drys dem med salt og peber. Lad dem trække i en halv times tid på køkkenbordet. Pil løg, hvidløg, skræl og skyl

grønsagerne. Bind krydderbuketten med kødsnor, så er den nemmere og få op senere. Dyp kødet tørt med køkkenrulle. Kom olie og smør i en store stegegryde eller støbejern gryde. Brun kæberne godt på alle sider, så de får en gylden farve hele vejen rundt. Læg de brunede kæber på en tallerken ved siden af. Kom løgene i, og steg dem til de er klare. Tilsæt hvidløg og resten af grønsagerne, brun dem godt af (til det bliver skinnende og klare i overfladen).

Læg kæberne tilbage i gryden, hæld øl eller vinen over, læg låg på gryden og sæt den i ovnen på 150grader. Nu skal kæberne stå og braisere i ovnen i 3timer. Når der er 30 min tilbage, tilsæt fløden og lad det simre færdig i ovnen.

Bagt rodfrugtmos med revet parmesan

- 1. ½ knoldselleri**
- 2. 3stk gulerødder**
- 3. 3stk pastinak**
- 4. 3stk store bagekartofler**
- 5. 150g smør**
- 6. 1/2l sødmælk**
- 7. 150-200g parmesan**

Skræl og skyl alle grønsagerne, skær dem i grove tern. Læg dem i en gryde og dæk til med godt saltet vand. (grundreglen når man koger kartofler eller grønsager, er at vandet skal smage af hav vand)

Bring det i kog, og lad det småkoge i 30-40 minutter eller til det er mørt. Hæld mælk og smør i en lille gryde ved siden af, og varm det stille og roligt op. Lad det varme op, indtil smørret er smeltet. Hæld vandet fra rodfrugter og kartoflerne. Nu det vigtigt man bruger piskeris eller kartoffelstamperen, hæld smør og mælke blandingen op til rodfrugterne, og stamp eller rør rundt i blandingen indtil det er en ens pure´ masse. Smag til med salt og peber. Kom mosen op i et fad, riv parmesanen over og sæt det i ovnen. Bag rodfrugtmosen til den er flot gylden på toppen 10-15min på 180grader.

Råsyltede Hokkaido græskar

- 1. 250-300g græskar**
- 2. 3dl eddike**
- 3. 3dl sukker**
- 4. 1 hel chili**
- 5. 4-6 peberkorn**
- 6. 1 stilk rosmarin**







Skræl græskaren og skyld den godt. Skær den så tyndt du kan, vi bruger mandolinjern. Sæt sukker eddike og resten af krydderierne over, og lad det koge i 10-15 min. Hæld eddikelagen over græskaren, og lad det køle af på køkkenbordet.

Køkkenet serverer:

Uge 1

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 30. december	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Pate´ med surt• Makrelsalat	<ul style="list-style-type: none">• Millionbøf serveret med kartoffelmos & drueagurker• Blommegrød med fløde
Tirsdag 31. december	<ul style="list-style-type: none">• Koldrøget laks serveret på hjemmebagt surbrød• Rejemadder serveret på hj. Bagt franskbrød	<ul style="list-style-type: none">• Kogt torsk med sennepssovs, kartofler, smørstegte kapers & dampet broccoli• Pære Belle Helene <p style="text-align: center;">Godt nytår!</p>
Onsdag 1. januar	<ul style="list-style-type: none">• Roastbeef med peberrodscreme & surt• Krebsehalesalat serveret med croissant	<ul style="list-style-type: none">• Forloren skildpadde med smilende æg, fiskeboller & flute• Boghvedegrød med sirup
Torsdag 2. januar	<ul style="list-style-type: none">• Oksebryst m pickles & høllet peberrod• Røget ørred med ægge stand• Wienersalat	<ul style="list-style-type: none">• Varmrøget lakserillette serveret med blinis• Vinter suppe med røde linser, stegt røget flæsk, sennep & brød
Fredag 3. januar	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Æg med mayo & porretoppe• Karrysalat med æbler & bladselleri	<ul style="list-style-type: none">• Karrykål med stegt hakket lammekød, dampede gulerødder & ris• Rødgrød med fløde
Lørdag 4. januar	<ul style="list-style-type: none">• Frisk kogt torskerogn med remo & kapers• Lune tarteletter med skinke	<ul style="list-style-type: none">• Enebærgryde serveres med mos & surt• Bondepige med slør lavet med sveskegrød
Søndag 5. januar	<ul style="list-style-type: none">• Hønsesalat med svampe, karry & flute• Selleri suppe med bacon	<ul style="list-style-type: none">• Øl braiseret svinenakke med bagte rodfrugter, sovs & kartofler• Panna cotta med citron flødeskum <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

Uge 2





Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 06. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Stegte sild i løg & eddike • Makrelsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Porre/bacon tærte serveres med grøn salat og flute   • Kærnemælkssuppe med rosiner fødselsdag st. 46
Tirsdag 07. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg med rødkål • Kødpølse med mayo & syltet rødløg • Russisk salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Gammeldags oksesteg med kartofler, bønner, skysovs & gele   • Vaniljeis med vafler fødselsdag st. 19
Onsdag 08. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef med pickles & peberrod • Leverpostej med benfri sild • Bornholmersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Lakserilette serveret med blinis & caviart • Dagens friske fisk fra torvet
Torsdag 09. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Kyllingepølse karrymayo & syltet fennikel • Kartoffelmad med ristet løg & mayo • Karrysild 	<ul style="list-style-type: none"> • spaghetti carbonára (bacon i en cremet ostesovs med spaghetti)   • citronfromage med syltet brombær fødselsdag st. 13 & 51
Fredag 10. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med rødbede • Grov skinkesalat med rødløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Dampet muslinger med flute • Thailandsk karrywok med kylling & ris
Lørdag 11. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Laksepate med citronmayo & sprød grønkål • Lammefrikadeller med tzatziki 	<ul style="list-style-type: none"> • Boller i selleri serveres med kartoffel/gulerods mos • Æblekage med makroner
Søndag 12. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Æblesild • Æggekage med bacon & løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburgerryg med grønlangkål, kartofler & chips • Henkogt pære med blåbærskum <i>ændringer kan forekomme</i>

Uge 3

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 13. januar	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Æg med rejer• Tunsalat med majs	<ul style="list-style-type: none">• Stegte svampe & spinat vendt i fløde. Serveret med flute• Hakkebøf med bløde løg, sovs & kartofler
Tirsdag 14. januar	<ul style="list-style-type: none">• Kalkunbryst med italiensk salat• Kartoffelmad med mayo & ristet løg• Sildesalat med løg & kapers	<ul style="list-style-type: none">• Bagte selleribøffer med cremet tomatsovs & kartofler• Rødgrød med fløde
Onsdag 15. januar	<ul style="list-style-type: none">• Rullepølse med sky & løg• Æg med forårsløg• Hønsesalat med bacon	<ul style="list-style-type: none">• Klassisk rejecocktail• Biksemad med hp-sovs, rødbeder & spejlæg
Torsdag 16. januar	<ul style="list-style-type: none">• Oksebryst med pickles• Bagt knoldselleri med estragonmayo• Torskerognsalat	<ul style="list-style-type: none">• Klassisk kråsesuppe serveres med hj. Bagt rugbrød & pisket smør• Chokolademousse med flødeskum
Fredag 17. januar	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Æg med benfri sild• Pølsesalat med forårsløg	<ul style="list-style-type: none">• Anderilette serveres i sprød hjertesalat med syltet rødløg• Stegt kalvelever med blødeløg, kartofler & sovs
Lørdag 18. januar	<ul style="list-style-type: none">• Kryddersild med løg• Lun ribbensteg med rødkål	<ul style="list-style-type: none">• Svensk pølseret med smurt rugbrød & syltet rødbeder• Jordbær trifli
Søndag 19. januar	<ul style="list-style-type: none">• Koldrøget laks med æggestand• Blomkåls tærte m bacon	<ul style="list-style-type: none">• Gammeldags stegt kylling med brun sovs, kartofler & agurkesalat• Romfromage

ændringer kan forekomme

Uge 4


Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 20. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Torskerogn med remoulade • Fuglekvidder 	<ul style="list-style-type: none"> • Dampet hvid fisk serveret med sauce hollandaise • Forlorenhare med sovs, kartofler & surt
Tirsdag 21. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef med peberrodscreme • Medister med sennepsmayo • Karrysalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Cremet jordskoksuppe med sprød rodfrugt chips & en sprød salat af tynd skåret pastinak & persillerod vendt i en estragon vinaigrette • Brownie med hjemmelavet vaniljeis
Onsdag 22. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Flæskesteg med rødkål • Torskerogn med citronmayo & forårsløg • Alaskasalat 	<ul style="list-style-type: none"> • GamBas al ajillo (hvidløgss rejer) med flute • Bøflindstrøm med stegte kartofler, dampet ærter & skysovs
Torsdag 23. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Skinke med italiensksalat • Kylling pate med syltet asier • Torskesalat med kapers & løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Tunmousse serveret med ristet rugbrød   • Hel stegt svinemørbrad serveret med stegte rosmarin kartofler, dampet blomkål & champignonsauce fødselsdag st. 23
Fredag 24. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Oksebryst med peberrod & syltede rødløg • Sylte med sennepsmayo & asier • Æggesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Klar hønsekødssuppe med urter & flute   • Budding med hindbærsovs & ristede mandelsplinter fødselsdag st. 22

Lørdag 25. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Hvide sild med løg & kapers • Lammefrikadeller med surt 	<ul style="list-style-type: none"> • Stroganoff med kartoffelmos & surt • Pandekager med is
Søndag 26. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Gravad laks med rævesovs • Lun tærte med tomat, løg & feta 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalveculotte med stegte kartofler, bagte rødløg & rødvins sovs • Chokolade panna cotta ala orange

ændringer kan forekomme

Uge 5

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 27. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med hj. Syltede rødbeder • Rygeost rørt med porre & æbler 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte koteletter med bagte broccoli & cremet svampesovs • Æblegrød med fløde
Tirsdag 28. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg med agurkesalat & appelsin • Kødpløse med remoulade • Karrysild 	<ul style="list-style-type: none"> • Blinis serveret med stenbiderrogns creme på rygeost • Hjerter i flødesovs serveret med kartoffelmos og surt
Onsdag 29. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Ålerøget skinke med karrymayo & hj syltet rødløg • Leverpostej m agurk • Bornholmersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Gulerodssuppe med ristet kikærter og hakket koriander • Græske frikadeller med flødekartofler & bagte persillerødder

<p>Torsdag 30. januar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oksepegepølse med hj. Syltet fennikel & høvlet peberrod • Kartoffel med mayo & ristet løg • Russisk salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Millionbøf på kronvildt serveret med selleri/kartoffelmos, bagte porre & ribsgele • Risifrutti med jordbærskum
<p>Fredag 31. januar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med bacon • Rejesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Hakkebøf i cremet tomat sovs med grønsager, kålsalat & stegte kartofler • Chokolademousse med flødeskum
<p>Lørdag 01. februar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Porre & hvidløgs sild • Tarteletter med høns i asparges 	<ul style="list-style-type: none"> • Hvidvins dampet mørksej på grønne urter hertil kartofler, hvidvins sauce med estragon & grøn salat <div style="text-align: center;">  <p>Citronfromage med flødeskum</p> <p>fødselsdag st. 41</p> </div>
<p>Søndag 02.februar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kold dampet laks med sauce verte • Frikadeller med rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg med hvid & brune kartofler, sovs & menu chips • Romfromage med flødeskum & mynte <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

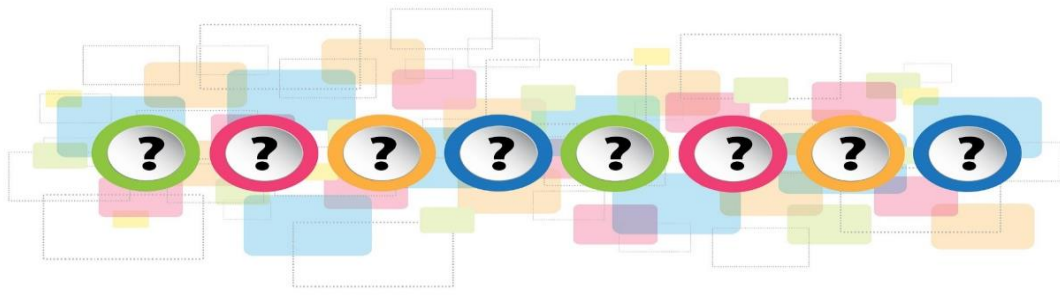


Fødselsdage i januar



D. 6. januar	Jytta Karin Lundblad	Bolig 46
D. 7. januar	Flemming L. Vibæk	Bolig 19
D. 9. januar	Jacob Sneum	Bolig 13
D. 9. januar	Lars Ulrich Brydesen	Bolig 51
D. 23. januar	John Christian Anker	Bolig 23
D. 24. Januar	Anni Jacobsen	Bolig 22

Stort tillykke til jer alle!



Anden information

Den kolde tid er over os og mange beboere vælger at sove med sokker på om natten. Da gulvene er glatte, er det risikofyldt at stå op og gå på toilettet på strømpesokker uden sko - og det gør mange. Vi opfordrer derfor til at alle der sover med sokker og står op om natten, får skridsikre sokker med gummidutter. Vi håber at pårørende vil være behjælpelige med at indkøbe det til de beboere, hvor det er relevant.



Nyd fra køkkenchefen

Fra januar måned vil der her i bladet blive lagt nogle af årstidens opskrifter ud til fælles mundvand og fornøjelse. Der er måske en ret, der får ekstra ros, som man gerne vil dele med andre. Kom gerne med forslag til retter som der ønskes opskrifter på.

God fornøjelse!

Varsling af servicepakke priser pr. 1.1.2025.

Byrådet har med godkendelse af budgettet for 2025 fastsat følgende priser pr. måned for servicepakke ydelserne.

Ydelser	2025-priser	2024-priser
Morgenmad	900,00	870,00
Frokost	1110,00	1065,00
Aftensmad	1950,00	1875,00
Mellemmåltid/drikkevarer	315,00	300,00
Vinduespolering	52,00	50,00
Vask af eget tøj	253,00	243,50
Leje og vask af linned	372,00	358,00
Toiletartikler	121,00	116,50
Rengøringsartikler	148,00	142,50
Aktivitetskontingent	136,00	131,00
I alt pr. måned	5357,00	5151,50

Herudover tilbyder Hornbækhave:

- Forsikring kr. 30,00 pr. måned
- Vask af eget linned kr. 253,00 pr. måned (hvis man har valgt af have eget linned med, som vi skal vaske)
- Medicinbægre kr. 30,00 pr. måned

Med venlig hilsen

Heidi Gordon

Plekehjemssekretær

Aktiviteter og kontingent.

I servicepakken kan I alle tilmelde jer aktiviteter på Hornbækhave, for 136 kr. pr. måned.

Aktiviteter er både fællesaktiviteter, som fx den nyligt afholdte tyrolerfest og Hornbækhave-olympiade og meget mere. Aktiviteter foregår også i dagligdagen, som pop-up aktiviteter fx biograf, fællessang, udeliv, fredagsbar, gåture, højtlesning, kreative indslag, kagebagning til jul, samtaler med huskekasser og meget mere. Hvis man fravælger ydelsen, deltager man ikke i disse aktiviteter.

Vi opfordrer til at I alle, så vidt muligt, er med til aktiviteter, da man ved, at socialt samvær og oplevelser giver mere glæde og livskvalitet i hverdagen.

Hvis du ikke allerede er tilmeldt, gøres dette nemt ved at henvende sig til Heidi i administrationen.

Foreningen Hornbækhaves Venner

Foreningen består af en masse skønne frivillige venner, som bl.a. holder banko, dejlige fester, arrangerer ture med mere for beboerne på Hornbækhave.

Medlemskab koster bare 100,- og bor du selv på Hornbækhave koster det bare 50,-

Kontingent kan betales på konto i Danske Bank

Reg. nr. 1551 kontonr. 7692668

Abonner på **Nyhedsbrevet Seniorliv**

Helsingør Kommunes nyhedsbrev Seniorliv bringer interviews og reportager for målgruppen +65 og sætter fokus på kommunens mange tilbud til seniorer.

Det udkommer en gang om måneden og er i udgangspunktet elektronisk. Det kan dog også findes i en printet version på kommunens biblioteker og plejehjemed

Du kan tilmelde dig nyhedsbrevet elektronisk på www.helsingor.dk/seniorliv

Lån bøger fra **biblioteket**

Det er muligt at låne biblioteks- eller lydbøger og musik på cd.

For at blive låner skal du oprettes.

Henvendelse til din kontaktperson i afdelingen eller ergoterapeut Mette Lund. Materialet kommer i en bogkasse én gang månedlig.

Indsamling til bussen

Det tager rundt regnet 10 år at samle ind til en ny – brugt – bus. Vores gode, gamle bus har vi haft siden 2014, så derfor er vi til stadighed i gang med at samle ind til vedligehold og til at skifte bussen ud, når den engang er mæt af dage.

Har du lyst til at yde et bidrag til busindsamlingen, kan det ske på kontonummer: 9570 11669654

Frimærker

Vi samler frimærker til foreningen Verdens Børn.

Foreningen støtter projekter i områder, hvor børn og unge, som er ramt af krig, sygdom eller fattigdom, får hjælp til uddannelse.

Brugte frimærker kan afleveres i receptionen.

Aviser og blade

Er du interesseret i at modtage:

Kirkebladet for Hornbæk Kirke, som udkommer hvert kvartal, kan det bestilles i administrationen.

Helsingør Dagblad står i receptionen og kan læses her.

Nedenstående er servicetilbud på Hornbækhave.

Beboere & pårørende kan frit vælge egen udbyder.

FRISØR



Frisør Majann kommer ca. hver sidste torsdag i måneden.

Betaling kan ske enten via MobilePay 80 30 76 eller kontant afregning.

Tilmelding og prislister er tilgængelige via en medarbejder.

Frisør Majann kommer også gerne til personlig aftale, hvis der skal sættes hår ved særlige lejligheder.

TANDLÆGE



Tandlæge Stine og hendes assistent har en lille "klinik" på Hornbækhave, hvor vores beboere kan få omsorgstandpleje.

Vær opmærksom på, at tilmelding/visitering alene sker via afdelingslederen, som også kan oplyse om kriterierne for tilmelding til omsorgstandplejen.

Når omsorgstandplejen har modtaget tilmeldingen, er det dem som planlægger, hvornår man får en tid.

Betaling trækkes direkte fra pensionen af Helsingør Kommune.

FODTERAPEUT



Fodterapeut Trine kommer hertil huset cirka hvert kvartal, eller efter aftale.

Tilmelding kan kun ske via personalet, oplysningsskema skal udfyldes før tilmelding

Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel

Marsk Music præsenterer

John Mogensen Tribute



**Gratis koncert for
beboere og pårørende på
Hornbækhave
Lørdag den 4. januar 2025
kl. 14.00**

Glæd dig til...

- D. 4. januar** **Koncert med John Mogensen Tribute kl.14**
- D. 6. januar** **Så afjuler vi, og siger tak for en hyggelig juletid**
- D. 7. januar** **Andagt - Helligtrekonger kl. 13.30 i caféen**
- D. 14. januar** **Udeliv hvis vejret og lysten er til det**
- D. 15. januar** **Tandlæge i huset**
- D. 17. januar** **Fredagsbar**
- D. 21. januar** **Fælleskaffe med præst kl. 11 i caféen**
- D. 28.januar** **Udeliv hvis vejret og lysten er til det**
- D. 29. januar** **Frisør i huset, OBS det er en onsdag denne gang**
- D. 31.januar** **Brunch kl.8-10.30**

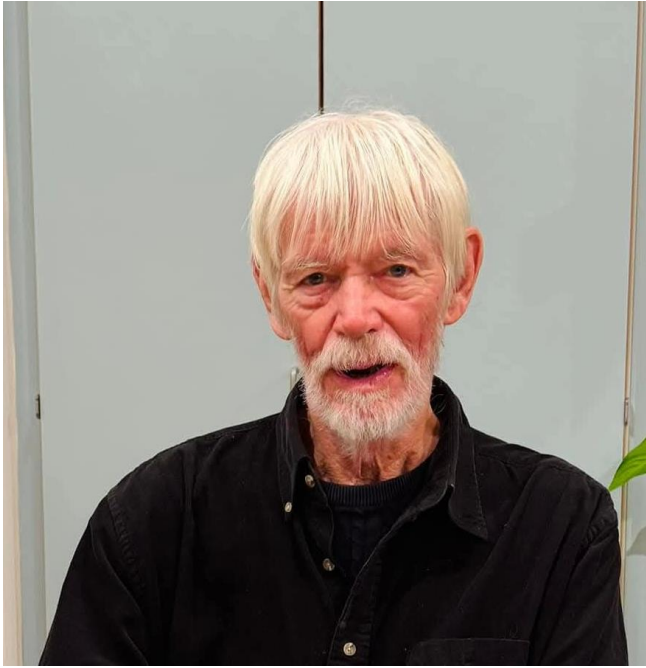
Der er løbende pop-up aktiviteter med spil, sang, quiz og hvad der er lyst og energi til. Når vejret tillader det, afholder vi Udeliv hver tirsdag med aktiviteter, gåture og afslapning.

Siden sidst...

December har stået i julens tegn, og vi startede allerede i november med at byde julen velkommen, i form af en skøn julefest v/venneforeningen. Der blev hygget, spist, grinet og danset og sunget, sikke en aften!









Og der blev danset...





Tak til venneforeningen for en skøn aften!

Julen har holdt sit dejlige indtog med fin udsmykning i alle kroge





Hyggelige julestunder med pyntning af træet, masser af dejlig julemad, mandelgave, brunkagebaging og julehygge i lange baner.



Flotte juleborde og dejlig mad



Den heldige vinder af mandelgaven



Brunkagebagning





**Hyggeligt besøg af børnehavekoret
fra Klatretræet**



Fine Luciaoptog d. 13. december



Vi havde hyggeligt besøg af spejderne, som spiste med og havde lavet fine juledekorationer







Juleaften blev der danset om træet



Der bliver jævnligt dystet i både stige-golf og ludo, med stor entusiasme og koncentration.





Månedens beboer

Ole Breiting bolig 47



Ole Breiting er tveægget tvilling, og så er han hornbækker. Faderen var slagter og filmoperatør i Hornbækbiografen “Scala”, moderen var sygeplejerske på Helsingør Hospital. Familien bestod, udover Oles tvillingebror Villy, også af søsteren Anne. Når Ole havde fri fra skolen, arbejdede han hos en lokal blikkenslager samt på ESSO-tanken i Hornbæk. Om aftenen tjente han noget ved at kontrollere billetter i biografen. Hvis hans far var forhindret i at passe sit job som filmoperatør, tog Ole over og kørte aftenens film. Det kunne ske, at filmen knækkede midt under forestillingen, så måtte han splejse filmen sammen igen. Noget, der tog tid, og som kunne være ret nervepirrende med biografens sal fuld af mennesker, der hujede og trampede i gulvet.

I dag har Ole en langt mere rolig tilværelse på plejehjemmet Hornbækhave, hvor han nyder sin flotte udsigt, han har boet her siden marts 2023. Ole Breiting er født i 1948. Han er far til to døtre og en søn, bedstefar til fem og oldefar til to. Han kom i lære i Handelsbanken i Hornbæk i 1967, og han har i hele sit arbejdsliv, frem til pensioneringen i 2013, befundet sig i bankverdenen. Nævnes skal det også, at Ole har været spejderleder hos Hornbækspejderne.

Han og familien har desuden kørt i bil til mange rejsemål, fortrinsvis i Sydfrankrig, samt stået på ski i Italien og Østrig.

Informationsteknologi lærte han sig selv. Han begyndte med at programmere på en Commodore64.

Når Ole lytter til musik, er det klassisk eller jazz. Tidligere spillede han selv klaver. Men nu er det udelukkende tastaturet til computeren, Ole klimprer på.



Kontakt



Følg os på Facebook "OK-Fonden Hornbækhave"

Plejehjemmet Hornbækhave
Halfdan Rasmussens Vej 1-3
3100 Hornbæk

Hovednummer	Tlf. 33 29 71 00
Plejehjemsleder Lene Ullmann	Tlf. 33 29 71 03
Sekretær Heidi Gordon	Tlf. 33 29 71 01
Afdelingsleder Lise Møllerup, stuen	Tlf. 33 29 71 05
Afdelingsleder Christina Ekstrand Olsen, 1. sal	Tlf. 33 29 71 06
Afdeling stuen	Tlf. 33 29 71 20
Afdeling 1. sal	Tlf. 33 29 71 40
Køkken	Tlf. 33 29 71 15
Teknisk service	Tlf. 33 29 71 10

Indlæg til HornbækhaveNyt februar udgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulos@ok-fonden.dk inden d. 24. januar

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann