

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på plejehjemmet
Hornbækhave



Marts 2025

Marts måned er opkaldt efter Mars, romersk krigsgud. Det ældre danske navn er Thors måned eller tordmåned, som kan henvise til guden Thor eller til ordet tord, som betyder gødning, idet marts er den måned, hvor sneen smelter og markerne bliver tørre, så der kan køres gødning ud.

Køkkenet serverer:





Uge 10



Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 03. marts	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Leverpostej med asier• Tunsalat med kapers• Fastelavnsboller	<ul style="list-style-type: none">• Gratin med jordkok & gulerod• Lammecurry – indisk karryret serveres med ris, fladbrød & grønt drys
Tirsdag 04. marts	<ul style="list-style-type: none">• Oksebryst med peberrodscreme• Frikadeller m. rødkål• Æggesalat med purløg & karse	<ul style="list-style-type: none">• Vegetar lasagne serveres med tomatsalat & flute• Blomme trifli
Onsdag 05. marts	<ul style="list-style-type: none">• Hj. Lavet rullepølse med grøn mayo & syltet rødløg• Leverpostej med rødbede• Makrelsalat	<ul style="list-style-type: none">• Høsekødssuppe med flute• Kalvefrikasse med ærter & gulerødder serveret med hvide kartofler & kålsalat
Torsdag 06. marts	<ul style="list-style-type: none">• Ålrøget skinke med mayo, karse & tomat• Kartoffler med mayo & ristet løg• Hønsesalat med champignon	<ul style="list-style-type: none">• Æggekage med tomat & bacon serveres med smurt hjemmebakket rugbrød• Rødgrød med fløde
Fredag 07. marts	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Dyrlægens natmad• Rejesalat	<ul style="list-style-type: none">• Paneret svinekoteletter med stuvet hvidkål, kartofler & surt• Smuldrekage med æbler hertil cremefraiche

Lørdag 08. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Biksemad med ketchup & hp-sauce • Spejlæg & smurt hjemmebagt rugbrød 	<ul style="list-style-type: none"> • Coq au vin serveres med gratineret bagt kartoffelmos & drueagurker • Chokoladebudding med blåbær
Søndag 09. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Koldrøget laks serveret med grønne asparges & dildcreme • Hakkebøf i krydderet tomatsovs 	<ul style="list-style-type: none"> • Langtidsstegt kalkuncuvette serveret m. flødekartofler & kidneybønne salsa • Citronfromage med flødeskum

ændringer kan forekomme

Uge 11

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 10. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Medisterpølse m. sennepsmayo løgspire • Køkkenets grove skinkesalat Fødselsdag st. 50 & 40 	<ul style="list-style-type: none"> • Asiatisk rejecocktail med mango, avokado, rød løg & koriander   • Frikadeller m. brunsovs, kartofler & surt
Tirsdag 11. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Kyllingebryst med estragoncreme • Kød pølse med remo & ristet løg • Oldemors sildesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Boller i karry serveret med ris & chutney • Budding serveret med bærsøvs
Onsdag 12. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Saltkød med peberrodscreme • Kartoffel med mayo & puruløg • Bornholmersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Nordisk cæsarsalat med varmrøget makrel   • Hvidvins dampet laksefilet serveret med bagt blomkål, kartofler, sauce hollandaise Fødselsdag st. 20

Torsdag 13. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Sønderjysk spegepølse med sennepsmayo & syltet fennikel • Farsbrød med surt • Rygeostsalat med radiser & agurk 	<ul style="list-style-type: none"> • Forloren hare serveret som vildt med surt & kartofler • Hasselnøddetærte toppet med kaffe/chokolade creme
Fredag 14. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Sønderjysk spegepølse med løgspire & rødløg • Torskerognssalat med kapers 	<ul style="list-style-type: none"> • Hakkebøf med stegte kartofler, ærter & champignonsovs   • Vaniljeis m. knas og jordbærkompot Fødselsdag st. 15 & 37
Lørdag 15. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Kryddersild med løg & dild • Frikadeller med hj. Lavet rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Scaloppine ala gorgonzola serveret med kartoffel/persillerods mos (kalvefilet i strimler med løg & hvidløg i gorgonzola sovs) • Solbærgrød med fløde
Søndag 16. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Porre/dild sild • Lun kartoffelgratin med tomat & bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • Marineret skinkeculotte serveret med grønne bønner, stegte rodfrugter & cremet tomatsovs • Smuldrekage med rabarber & creme fraiche 38%

ændringer kan forekomme

Uge 12

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 17. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg med rejer 	<ul style="list-style-type: none"> • Kold dampet hvid fisk serveret på grøn bund med dild dressing

	<ul style="list-style-type: none"> • Fuglekvidder 	<ul style="list-style-type: none"> • Wienerpølser kogt i let eddikelage, serveret med varm kartoffelsalat og et drys purløg
Tirsdag 18. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. peberrodscreme • Medister med sennepsmayo • Karrysalat med suppehorn, æbler & bladselleri 	<ul style="list-style-type: none"> • Rødbede frikadeller med stegte kartofler, sennepssovs & kålsalat • Brownie med hjemmelavet vaniljeis
Onsdag 19. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Flæskesteg med rødkål • kartoffel med citronmayo & forårsløg • Alaskasalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Biksemad serveret m. spejlæg smurt rugbrød & hj. Syltet rødbede • fromage med hindbærssovs
Torsdag 20. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Skinke med italiensksalat • Kyllingpaté med syltede asier • Torskesalat med kapers & løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomatsuppe m. suppehorn & grøn olie • Græskfarsbrød serveret med ris, tzatziki & græsk grøn salat
Fredag 21. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg m. benfri sild & mayo • jægersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarteletter m. rejer, fiskeboller & grønne asparges • Paneret nakkekoteletter m. stegte rosenkål, persillerod, paprikasovs & kartofler
Lørdag 22. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Hvide sild m. løg & kapers • Klar suppe med mel & kødboller 	<ul style="list-style-type: none"> • Hel stegt svinenakke serveret med stegte rosmarinkartofler, dampet broccoli & skysovs • Chokolade pannacotta ala orange

<p>Søndag 23.marts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gravad laks med rævesovs • Lun tærte med tomat, løg & feta 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalvefrikasse m. ærter/gulerødder, kartofler & grønt drys   • Syltede pærer m. råcreme Fødselsdag st. 43 <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>
----------------------------	---	--

Uge 13

Dato	Frokost	Aftensmad
<p>Mandag 24. marts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med rødbeder • Karrysild med æg 	<ul style="list-style-type: none"> • Æggekage med stegte løg & svampe serveret med bacon • Chokolademousse med flødeskum
<p>Tirsdag 25. marts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hj. Lavet rullepølse med sky & løg • Æg med pynt • Skinkesalat rørt med ramsløg & tomat 	<ul style="list-style-type: none"> • Kyllingbryst i fad serveret med stegte ris, ærter & forårsløg • Risengrød
<p>Onsdag 26. marts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sprængt oksebryst med pickles & høvlet peberrod • Pate med asier • Makrelsalat rørt med frisk dild 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegt lever serveret med bløde løg, sovs, kartofler & hj. Syltet rødbeder • Frugtgrød med fløde
<p>Torsdag 27. marts</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. peberrodscreme & rødbedespire • Kryddersild m. rød løg & karse 	<ul style="list-style-type: none"> • Forårsfrikasse med sæsonens grønt serveret med hvide kartofler

	<ul style="list-style-type: none"> • Bornholmersalat m. radiser & purløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Appelsinfromage
Fredag 28. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej m. bacon • Russisksalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Skagensalat serveret m. blinis • Skinkestang m. rørt flødeost & krydderurter, grøn salat
Lørdag 29. marts	<ul style="list-style-type: none"> • Sennepssild m. hårdkogte æg • Lammerullepølse serveres med løgspire & sky 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouf bourguignon serveret med mos & grønt drys • Rødgrød med fløde
Søndag 30.marts	<ul style="list-style-type: none"> • Varmt røget lakserilette • Aspargessuppe serveret med kødboller & flute 	<ul style="list-style-type: none"> • Helstegt svinemørbrad med champignonsovs, kogte kartofler & et grønt drys • Citronfromage med flødeskum

ændringer kan forekomme

Månedens opskrifter.

Marts, så er foråret landet

Så det forår, og alt begynder for alvor at spire. Jeg elsker at kunne komme ud og sanke alle urterne i naturen, høre fuglene have travlt med at bygge deres reder. Det er også nu at isen slipper søerne, hvis der er is på. Og vi kan komme ud med fiskestangen.

Alle opskrifter er til 4 personer

Ris pilaf med ramsløg og purløg

1. 1 stk. flanksteak (ca. 400g)
2. 1 tsk. Rapsolie
3. ½ tsk salt

4. friskkværnet peber

1. 300g brun ris
2. 5 dl vand
3. 1 tsk. Salt
4. 4 gulerødder i stave
5. 4 rødløg skåret i tykke både
6. 200g salatost
7. 8-10 blade fra ramsløg
8. purløg til pynt.

Lad en grillpande blive godt varm, ca. 4 min. Grill kødet i 1min på hver side, skru ned og lad den få ca. 5-6 min på hver side. Drys med salt og peber. Lad kødet hvile i 8-10min.

Kog risene i vandet med salt og en lille smule olie i ca. 15 min under låg. Skru op til kraftig varme, og tilsæt gulerødderne og rødløgene lad dem koge i 1-2 min. Skru ned på lav varme, og lad det hele små simre i 10min. Hæld evt. Overskydende vand fra, og rør salatost og ramsløg i gryden. Anret herefter i en skål, skær flankesteak ud i tynde skiver, læg den på toppen og drys hakket purløg over.

Skind stegt sandart m. spidskål & urtekartoffelmos

1. 600g sandart filet m. skind
2. olie
3. 1/2dl citronsaft
4. salt & peber

-
1. 1 spidskål
 2. 3dl vand
 3. 1 tsk salt
 4. 1 usprøjtet citron
 5. en lille hånd fuld persille
 6. 40g smør
 7. salt & peber
-

- 1. 500g nye kartofler**
 - 2. 2 forårsløg**
 - 3. en håndfuld persille**
 - 4. 25g smør**
 - 5. salt & peber**
-

Skær fisken i mindre stykker, og lav et par snit i skindet. Hæld olie på panden og læg fiskestykkerne på en kold pande, med skindsiden ned af. Tænd for panden på højeste blus, krydr med salt og peber på kød siden. Når fisken begynder at stege, sørg for at holde stykkerne ned med en palet. Steg fisken i 4 min, tag panden af, vend fisken og lad den få 1-2 min på kød siden. Læg fisken på en tallerken, og lad den trække i 4-5 min.

Skær spidskålen i både, og damp dem i en dyb pande i 2 minutter. Riv skallen af citronen. Skyl og hak persillen fint. Rør smør, citronskal og persille sammen, fordel det hen over kålen så det smelter ned mellem bladene. Skrub kartoflerne og kog dem møre i saltet vand (vandet skal smage af havvand). Rens og skær forårsløgene i skiver. Hak persillen og mos det sammen med kartoflerne og smørret. Smag til med salt, peber og citronsaft.

Kærnemælksfromage m. bærkompot

- 1. 5 blade husblas**
 - 2. 3 dl kærnemælk**
 - 3. 2 spsk. Flormelis**
 - 4. ½ vaniljestang, korn herfra**
 - 5. 3 dl piskefløde**
-

Bærkompot.

- 1. 170g frosne blandet bær**
 - 2. 1 spsk. Sukker**
 - 3. 1 dl. Vand**
-

Læg husblas i blød i kold vand i 5 min. Rør kærnemælk med sukker og vaniljekorn. Smelt husblas i en lille smule af det vand, den har ligget i blød i. bland den smeltet husblas, sammen med kærnemælksblandingen. Pisk fløden let stiv, og vend den forsigtigt i kærnemælksblandingen. Hæld fromagen i 4 glas, husk der skal være plads til bærkompot i toppen.

Kog bærerne i sukkeret og vand, og lad det simre i 4-6 minutter. Køl ned, så du kan holde lillefingern i, top glassene med bærkompotten.

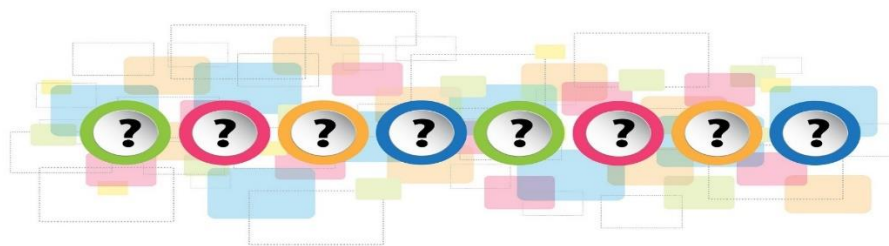
Velbekomme!

Fødselsdage i marts



D. 10. Marts	Søren Peder Jensen	Bolig 50
D. 10. marts	Yrsa Louise Ejsing	Bolig 40
D. 12. marts	Grethe Marie S. Schau	Bolig 20
D. 14. marts	Ann-Laureen Runge	Bolig 37
D. 14. marts	Flemming Leif Jørgensen	Bolig 15
D. 23. marts	Jens-Erik Petersen	Bolig 43

Stort tillykke til jer alle!



Anden information

Tak til Bodil

Vores lokale præst fra Hornbæk kirke går nu på pension. Vi har igennem mange år haft et tæt samarbejde med Bodil, og vores beboere har nydt godt af mange dejlige arrangementer både i kirken og her i huset. Vi takker for al omsorg, støtte og mange gode samtaler med vores beboere, og den glæde sang og musik spreder.

Vi ønsker Bodil al det bedste fremover. Der vil være afskedsandagt d. 11.marts i caféen.

Dødsfald

Vores beboere har ved flere lejligheder ytret ønske om, at der ved dødsfald i huset bliver skrevet en lille notits her i bladet. Det vil vi selvfølgelig efterkomme, da det er en naturlig del af livet.

I februar har vi desværre måtte sige farvel til:

John Jeppesen bolig 10

Lars Brydesen bolig 51

Jytta Lundblad bolig 46

Franz Tschicaja bolig 45

Livshistorie

Ofte stiller vi os spørgsmålet her på Hornbækhave:

Hvem er mennesket bag det demente ydre? De, som ikke er demente, har nemmere ved at præsentere sig. Det kan de f.eks. gøre her i HornbækhaveNyt under rubrikken Månedens beboer, hvor de interviewes og selv fortæller deres historie, eller bare selv fortælle og være social i det daglige.

Den demente er overladt til pårørende, der kender vedkommende til at fortælle deres historie.

Vi tror, at pårørende, der fortæller deres historie om deres kære, bidrager til en mere nuanceret opfattelse af et enestående menneske, til glæde for alle.

Derfor vil vi opfordre pårørende, der har kendt deres kære det meste af livet, til at dele tanker, historier, sjove oplevelser med os.

Bidrag kan sendes til redaktør Ulla på ulros@ok-fonden.dk, vedlæg gerne fotos.

Den kolde tid er stadig 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.



Nye genoplivningsregler.

Der er kommet nye genoplivningsregler fra d 15. januar 2025. Det er nu muligt for borgere over 60 år at fravælge genoplivningsforsøg.

Vi har desværre ikke information til udlevering, men du kan læse mere om det på internettet <https://stps.dk/aktuelle-indsatser/fravalg-af-genoplivning>

Hvis du har spørgsmål, er du altid velkommen til at rette henvendelse til din sygeplejefaglige kontaktperson i afdelingen.

Nyt 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!

Aktiviteter og kontingent.

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

Aktiviteter er både fællesaktiviteter, som fx musik arrangementer, frokoster 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. Eller på MobilePay 49435.

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 plejehjem.

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 omsorgs tandpleje.

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

Når omsorgsstandplejen 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



Savner du
at komme ud
og nyde
efteråret?

Gratis ledsageordning til synshandicappede over 67 år

Er du **pårørende** til en synshandicappet
over 67 år – eller er du selv **blind eller stærkt
svagsynet** og fyldt 67 år – så se her!

DET FÅR DU:

- **15 timers ledsagelse** pr. måned med mulighed for opsparring
- Du kan selv vælge din ledsager eller få hjælp af DUOS
- Du vælger selv, hvilke aktiviteter du har brug for ledsager til

OM ORDNINGEN:

Ordningen om ledsagere til ældre over 67 år med synshandicap er finansieret gennem finansloven med Socialstyrelsen som tilsynsmyndighed. Dansk Blindesamfund visiterer til ordningen, og **DUOS, der er en af landets største leverandører af velfærdsydelser**, herunder ledsagelse, forestår alle opgaver i forbindelse med selve ledsagelsen.

GRATIS TILBUD
TIL DIG, DER ER:

- fyldt 67 år
- er blind eller stærkt svagsynet med max 10 % synsrest

SÅDAN KOMMER DU MED I ORDNINGEN

Ring til Dansk Blindesamfunds
visitationsmedarbejdere på
telefon 69 16 16 58 mandag til fredag
mellem kl. 9-15 eller
send en mail til:
medlemsservice@blind.dk

Glæd dig til...

- D. 6. marts** **Fede Finn & Funny boiz, festlig musikalsk underholdning kl. 13.30 i caféen**
- D. 7. marts** **Brunch kl. 8-10.30 i caféen**
- D. 7. marts** **Fredagshygge med spil/samtalekort og måske lidt fællessang**
- D. 9. marts** **Generalforsamling v/venneforeningen for beboere og pårørende**
- D. 11. marts** **Afskeds Andagt med Bodil kl. 13.30**
- D. 14. marts** **Fredagshygge med spil/samtalekort og måske lidt fællessang**
- D. 21. marts** **Fredagshygge med spil/samtalekort og måske lidt fællessang**
- D. 25. marts** **Beboer- pårørendemøde kl. 16.30 i caféen**
- D. 26. marts** **Tandlægen er i huset**
- D. 27. marts** **Frisøren er i huset**
- D. 28. marts** **Brunch kl. 8-10.30 i caféen**
- D. 31. Marts/1. april** **Vinduespudseren er i huset**

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...

Så har Danmark spillet masser af flot håndbold i VM, og finalen blev set med spænding, koncentration og begejstring



Stor var glæden da Danmark fik en velfortjent guldmedalje, og kan kalde sig for verdens bedste håndboldhold!



En helt almindelig hyggelig aften, hvor aftensmaden nydes



Vi har haft det dejligste besøg af børnehavebørn fra Klatretræet, der lavede flot pynt til fastelavn.



Der lægges en sidste hånd på værket...



...og værket beundres!



Tusind tak for de mange flotte dekorationer, det spreder virkelig glæde!



Månedens beboer:

Poul Erik Fritz Steffen bolig 32

Poul Erik er født i 1942 og havde sin barndom i Aalborg. Hans far var murer, men blev senere kriminalassistent. Faren fortalte aldrig noget om sit arbejde ved politiet. Men hans tjenestepistol udløste hos Poul Erik en livslang interesse for våben. Moren var faglært isenkræmmer. Pouls eneste søskende, en søster, lever stadig.

Poul Erik havde i sin tid som værnepligtig i Livgarden 25 døgnvagter på Amalienborg. Han stod også vagt ved både Sorgenfri og Rosenborg Slot. Ja, og ved Christiansborg Slot som audiensvagt med bjørneskindshue og hele pibetøjet.

Poul Erik har prøvet mange ting og været mange steder. Han er uddannet typograf. Det, der i dag hedder typotekniker.

Aalborg Amtstidende var hans læreplads, mens Østsjællands Folkeblad, Frederiksborg Amtstidende, Aller og Gutenberghus blev hans arbejdsplads.

Poul Erik arbejdede i en periode som civil vagt i Barokhaven ved Frederiksborg Slot. Et arbejde, han måtte tage p.g.a. manglende jobmuligheder som typotekniker. I en anden periode arbejdede han som postbud. Men det var ikke noget, der passede Poul Erik.

Da han gjorde opmærksom på det overfor en kunde på hans postrute, kunne kunden tilbyde ham ansættelse ved Helsingør Dagblad, hvilket Poul Erik tog imod med stor glæde.

Mindet om livet i Forsvaret fik Poul Erik til at melde sig ind i Hjemmeværnet. Her mødte han sin kone Hanna. Hun steg i graderne, ligesom Poul Erik gjorde, til de begge havde nået løjtnantsrang.

Tiden i Hjemmeværnet var en lykkelig tid for Poul Erik. Som tiden gik, fik han desuden adskillige fortjenstmedaljer. Parret fik ingen børn.

Da Jerntæppet var faldet, fik Poul Erik én af sit livs største oplevelser. Han var på en rejse i Rusland kommet til Den Røde Plads i Moskva. Mens han stod i disse symboladede omgivelser, fik han en følelse af, at noget var lykkedes, som var helt ubeskrivelig.

Nævnes skal det også, at Poul Erik var logebror i mange år i Odd Fellow Logen i Helsingør.

Hanna døde i 2023, og Poul Erik flyttede ind på Hornbækhave kort tid efter. Han er godt tilfreds med stedet. Særligt det stærke lysindfald gennem de store vinduer, beliggenheden og det omhyggelige lægelige opsyn er han glad for. Hertil kommer de mange dedikerede medarbejdere på Hornbækhave samt, ikke mindst den gode mad.



Kontakt



Følg os på Facebook "OK-Fonden Hornbækhave"

Plejehjemmet Hornbækhave
Halfdan Rasmussens Vej 1-3
3100 Hornbæk

Hovednummer	Tlf. 33 29 71 00
Plejhjemsleder 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 april udgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulros@ok-fonden.dk inden d. 26. marts

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann