

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på plejehjemmet
Hornbækhave







Maj 2025

MAJ MÅNED ER OPKALDT EFTER BJERGNYMFFEN MAIA, HERMES' MODER OG FORBUNDET MED FERTILITET OG PLANTEVÆKST. ÆLDRE DANSK NAVN MAJMÅNED

Køkkenet serverer:

Uge 19

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 05. maj	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Leverpostej m. rødbede• Tunsalat m. majs	<ul style="list-style-type: none">• Lakseroulade m. dild dressing & frisk babyspinat  • Æggekage m. frisk tomat, stegt bacon & hakket purløg Danmarks befrielse
Tirsdag 06. maj	<ul style="list-style-type: none">• Okse spegepølse m. sky & løg• Æg m. ramsløgs mayo & tomat• Russisk salat	<ul style="list-style-type: none">• Danske dampet hvide asparges m. sauce hollandaise• Dagens friske fisk fra torvet
Onsdag 07. maj	<ul style="list-style-type: none">• Rullepølse m. italiensksalat & persille• Leverpostej m. asier• Sildesalat m. kapers & løg	<ul style="list-style-type: none">• Gammeldags kylling serveret med skysovs, nye kartofler & hj.lavet agurkesalat  • Citronfromage m. flødeskum fødselsdag st. 25
Torsdag 08. maj	<ul style="list-style-type: none">• Oksebryst m. peberrodscreme• Nye kartoffel m. karrymayo & ristet løg• Sommersalat m. radiser & purløg	<ul style="list-style-type: none">• Millionbøf serveret m. kartoffelmos & surt• Rødgrød m. fløde
Fredag 09. maj	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Torskerogn med remoulade, dild & citron• Æggesalat m. purløg	<ul style="list-style-type: none">• Bagte gulerødder serveret med smør/citron sauce toppet med ristet hasselnødder• Hawaii koteletter m. ananas, karrysovs & stegte nye kartofler

Lørdag 10. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Brie & salt stænger • Lun fiske filet m. remo 	<ul style="list-style-type: none"> • Indisk butter chicken serveret m. ris • Ananas m. makronskum
Søndag 11. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Frugtsalat med smurt toast • Stegte frankfurter m. sennep & ketchup 	<ul style="list-style-type: none"> • Marineret skinkeculotte m. flødekartofler & årstidens salat • Hindbær fromage <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>



Uge 20

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 12. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Tomat m. mayo & purløg • Grov skinkesalat rørt m. karry & persille 	<ul style="list-style-type: none"> • Lever stroganoff m. kartoffelmos & asier • Øllebrød m. fløde
Tirsdag 13. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Ål røget skinke m. grønne asparges & dild mayo • Paté m. surt • Lakserilette med frisk dild 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspargessuppe m. flute • Blomkålsgratin m. årstidens salat
Onsdag 14. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. pickles & peberrod • Æg m. tomat • Bornholmersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Ramsløgs marineret kalkun m. flødekartofler, flute & frisk salat • Chokolademousse m. flødeskum



<p>torsdag 15. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vi tænder grillen kl. 12 • Sønderjyske Ringrider, hjemme rørt sennep, flute og en kartoffelsalat på nye danske kartofler m. friske krydderurter • Rødgrød m. piskefløde 	<ul style="list-style-type: none"> • Servere snitter til aften. • Køkkenet overrasker • Hj. Lavet leverpostej m. bacon • Hønsesalat
<p>Fredag 16. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peber spegepølse m. sky & løg • Tomat med karrymayo & forårsløg • Rygeost salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte paneret koteletter serveret m. smør stegt rosenkål, nye kartofler, skysovs & drueagurker • Æblegrød m. fløde
<p>Lørdag 17. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sennepssild serveret på rugbrød med smilende æg • Lune tarteletter m. skinke, gulerødder & ærter 	<ul style="list-style-type: none"> • Paprikagryde m. cocktailpølser serveret m. kogte ris • Henkogt pære m. chatilly creme
<p>Søndag 18. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lakse paté m. kold krydderurt dressing • Kold skinke serveret med kartoffelsalat rørt med purløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprængt oksebryst serveret m. peberrodssovs, nye kartofler & surt • Panna cotta m. saftsovs <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>



Uge 21

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 19. maj	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Hj. Lavet leverpostej med frisk agurk• Hønsesalat m. æbler, bladselleri & persille	<ul style="list-style-type: none">• Lam i dild med blomkål & grønne asparges serveret med nye kartofler & drueagurker• Rabarber crumble m. vanilje skyr
Tirsdag 20. maj	<ul style="list-style-type: none">• Rullepølse m. sky & løg• Nye kartoffel m. karrymayo & ristet løg• Jægersalat	<ul style="list-style-type: none">• Syltede ferskner m. flødeskum• Nakkekoteletter m. stegt spidskål, nye kartofler & rosmarinsauce
Onsdag 21. maj	<ul style="list-style-type: none">• Oksebryst m. peberrodscreme & surt• Æg m. rødmayo & purløg• Karrysild rørt med æbler & bladselleri	<ul style="list-style-type: none">• Maskeret blomkål• Dagens friske fisk fra torvet
Torsdag 22. maj	<ul style="list-style-type: none">• Kyllingebryst m. dild mayo & tomat• Hj. Lavet leverpostej med asier• Æggesalat rørt med karse & rødløg	<ul style="list-style-type: none">• Lasagne med grøn salat og flute• Koldskål med kammerjunker
Fredag 23. maj	<ul style="list-style-type: none">• Køkkenet overrasker• Nye kartoffel m. mayo & peberrod• Krebsehale salat	<ul style="list-style-type: none">• Blancheret asparges m. hollandaisesauce & rejer• Kylling med tomat/bacon sovs serveret med broccolisalat & ovnbagte nye kartofler

Lørdag 24. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Bagt brie m. solbærmarmelade • Lun fiskefilet m. remoulade, dild & citron både 	<ul style="list-style-type: none"> • Hakkebøf m. bløde løg, sovs & asier  <ul style="list-style-type: none"> • Abrikos grød m. fløde fødselsdag st. 49
Søndag 25. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Laksetærte m. spinat • Frugtsalat m. toast 	<ul style="list-style-type: none"> • Marineret kyllingeoverlår, bulgursalat, nye kartofler vendt med krydderurter & kold dild dressing  <ul style="list-style-type: none"> • Nougat is m. vafler fødselsdag st.11 <i>ændringer kan forekomme</i>

Uge 22

Dato	Frokost	Aftensmad
Kong Frederik x  26. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Tomat m. citronmayo & purløg • Wienersalat • Lagkage til kaffen 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegt flæsk m. nye kartofler, persillesovs & hj. Lavet rødbeder  <ul style="list-style-type: none"> • Jordbær med fløde
Tirsdag 27. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Kalkunbryst m. karrymayo & syltet rødløg • Frikadeller m. rødkål • Russisk salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Fylde æg m. urtecreme & stenbiderrogn • Chili cin carne serveret med ris, cremefraiche 38% & grøn salat
Onsdag 28. maj	<ul style="list-style-type: none"> • Skinke m. italiensksalat & agurk • Pate m. surt & spire • Porre sild 	<ul style="list-style-type: none"> • Overraskelse i anledning af Jonna og Axels Jernbryllup

<p>Kristi himmelfartsdag 29. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oksefrikadeller m. tomatsalat • Klassisk rejecocktail 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegt medister m. rødkål, sovs & nye kartofler • Hj. lavet vaniljeis m. chokoladesovs
<p>Fredag 30. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Laksepate m. dildmayo & citron • Fuglekvidder 	<ul style="list-style-type: none"> • Flæskesteg med brunsovs, nye kartofler, rødkål & chips   • Chokoladeis m. flødeskum & vafler fødselsdag st. 21
<p>Lørdag 31. maj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gravad laks m. rævesovs på hjemme lavet surbrød • Æggekage m. bacon & purløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Thailandsk kokos/karry wok serveret m. ris & nødder • Gammeldags æblekage
<p>Søndag 01. juni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kylling salat med æbler & bladselleri • Lune oksefrikadeller m. rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Marineret kalkun cuvette m. nye kartofler, kold krydderurtesovs & bagt blomkål • Pandekager m. hj. Lavet marmelade <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>

Månedens opskrifter

Maj, Hornfisk, løgekarse, råbuk og forår

Maj er jo hornfiskens komme og sommerbukke sæsonen start, og som kok er det en fantastisk tid. Hornfisken rammer de danske kyster i millionvis, og hjemme hos mig nyder vi både at fange den og spise den med ungerne.

Den 16.maj 1989 var første gang jeg var med min bedstefar på bukkejagt. Blev vækket kl. 03.30 og ud og sidde i et skjul til kl. 10 om formiddagen. Puha det var hårdt som 7-årig, også at skulle være helt stille!

Men spændende var det når bukken så kom forbi, og min bedstefar lagde riflen til skulderen, og mig der skulle holde mig for ørene. BUM så gik skuddet og lykken var gjort.

Så lidt sommerbuk og hornfisk opskrifter skal I have.

Alle opskrifter er til 4 personer.

Hornfisk

4 flotte hornfisk fileter
4 spsk. dijonsennep
2 spsk. honning
2 spsk. Citronsaft
Revet citronskal fra en halv citron
En god håndfuld blade fra løgkarse
200g fuldkornsmel
Lidt olie og en god klat smør
Salt og peber

Fremgangsmåde

Start med at gå hornfisk fileterne igennem efter ben (de er grønne, så det er ikke til at overse) læg dem med kødsiden opad, og strø dem med salt. Sæt dem til side og lad dem stå overdækket mens du forbereder de andre ting.

Rør sennep, honning, citronskal og citronsaft sammen i en skål. Hak løgkarse bladene fint og læg dem i skålen med sennepsdressingen. Lad sennepsblandingen stå og trække imens du skyller fisken og tørrer den godt med et hviskestykke.

Halver fileterne og læg dem med kødsiden opad. Giv nu hver filet en god spsk. af sennepsdressingen, fold dem på langs og vend dem i fuldkornsmelet.

Varm en pande op til middel varme, når panden er varm, kom olie og smør på. Lad smørret bruse op, og ligge fisken på. Steg fisken i 3 min på hver side, hæld gerne lidt af smørret over fisken mens den steger. Husk og lad fisken hvile en 4-5min inden servering.

Persillesovs

30 g smør
3 spsk. Mel
3 dl sødmælk
2 dl hønsefond
1 stor bundt kruspersille
Salt, peber & citronsaft

Fremgangsmåde

Kom smør og mel i en varm gryde og rør det sammen. Spæd med væsken, lidt ad gangen. Her er det vigtigt at røre konstant. Fortsæt indtil der ikke er mere væske, skrue ned på bluset og lad sovsen koge gennem i 7-8 min. Hak persillen fint, og riv citronskal fra en halv citron over. Kom persillen og citronskallen op i sovsen, smag til med salt, peber og citronsaft.

Kogning af kartofler

Skyl kartoflerne godt i lunt vand. Dette gøres en 2-3 gange, eller til vandet er rent. Læg kartoflerne i en gryde, og dæk med vand til 3 cm over kartoflerne, der skal meget salt i vandet, en god tommelfingerregel er at vandet skal smage af havvand.

Bring vandet i kog, skru ned på bluset og lad kartoflerne simre til de er let møre. Jeg kan bedst lide nye kartofler al dente, og lagrede kartofler møre.

Et godt fif er at stikke kartoflerne med en kniv, så kan man mærke hvor møre de er.

Sommerbuk filet marineret & grillet

En stor rådyr filet eller 2 små
4 spsk. Soya
4 spsk. Worcester sauce
4 spsk. Honning
2 spsk. Citronsaft
2 spsk. Tabasco
2-4 spsk. Brunfarin
3-4 dl mørk øl
Salt og peber

Fremgangsmåde

Start dagen før. Puds bukkefileten for den blå sene (ligesom på en mørbrad) strø den let med salt og stil den til side. Bland resten af ingredienserne i en skål, husk der også skal være plads til kødet. Pisk marinaden godt sammen, til en ens masse. Dub bukke fileten af for det værste blod og saft, kom den ned i skålen til marinaden. Dæk skålen til og stil den på køl, til dagen efter. Den kan godt være i marinaden i to dage, dog ikke mere end det.

Tænd grillen ca. 30 min før I vil starte, altså grillen skal være godt varm. Tag kødet ud af køl 30-40 min. før start, da vi selvfølgelig ikke steger, griller eller tilbereder koldt kød.

Læg filten på grillen, og lad den ligge i 2-3 min, før du vender den. Når filten er vendt, smør marinade over filet stykket, altså den stegte side. Vend igen og smør den anden side, lad fileten få 1-2 min på hver side igen. Tag kødet af, hæld resten af marinaden over, og lad det trække overdækket med et hviskestykke i 8-10 minutter før du skær den.

Tilbehør

Smager fantastisk med råstegte kartofler, og en let lækker grøn salat evt. en vinaigrette dressing.

Fødselsdage i maj



D. 01. maj	Ole Bjørn Larsen	Bolig 6
D. 05. maj	Danmarks Befrielse	
D. 07. maj	Birte Rosa Nielsen	Bolig 25
D. 24. maj	Jørgen Rasmussen	Bolig 49
D. 25. maj	Ebba Lønholdt	Bolig 11
D. 26. maj	Kong Frederik	Amalienborg
D. 30. maj	Erik Scott Sørensen	Bolig 21

Stort tillykke til alle!



Anden information

En stor begivenhed finder sted her i huset i maj måned.

Jonna og Axel i bolig 3 kan fejre deres Jernbryllup!

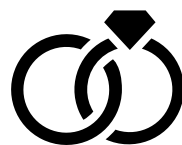


De har været gift i 70 år den 28. maj, alle her på Hornbækhave ønsker brudeparret et stort tillykke med dagen og kærligheden.

Selve brylluppet fandt sted i Hellebæk kirke en smuk forårsdag i 1955



Gennem et helt liv har de holdt sammen i tykt og tyndt, og gør det stadig hver dag her på Hornbækhave.



Bram og Bassen

kommer og spiller piano og bas for os den 2. maj kl. 13.30 i caféen. Susanne og Henning kommer fra Orø, hvor Arne Katholm (bolig 24) også har boet. Arne har gennem mange år været engageret i Orø kunstnerforening og både Susanne, Henning og Arne var en del af øens musiske fællesskab.

Da Arne er flyttet ind på Hornbækhaven, vil Susanne og Henning gerne glæde Arne og alle der bor her med deres musik - det håber vi I glæder jer lige så meget til, som vi gør.



Danmarks befrielse

Den 4. maj 2025 er 80 året for Danmarks befrielse.

4. maj er en vigtig dag i Danmark, her markerer danskerne befrielsen fra den tyske besættelse og ophøret af 2. verdenskrig.

Mange tænder lys i vinduerne for netop at mindes denne dag, hvilket også vil blive markeret på Hornbækhaven.

Frokost

I løbet af maj måned laver vi lidt om på frokosten. Der vil fortsat være forskelligt pålæg, men smørrebrødet vil være smurt og anrettet på fade, som serveres på bordene. Menuplanerne vil fortsat blive noteret i HornbækhavenNyt og hænge i spisestuerne, så I kan følge med.

Pårørende kan spise med

Der er mulighed for at spise med til måltiderne, som pårørende. Man skal senest bestille mad dagen før inden kl. 10 i køkkenet, på tlf. 33297115. Man kan spise i boligen, i den lille tv-stue, i caféen og afhængig af hvor mange man er, kan man spise med i spisestuen med de øvrige beboere. Betaling foregår i forbindelse med bestilling, over MobilePay 82969.

Når man spiser med, må man hjælpe lidt til f.eks. med at sætte på bordene, rydde op osv. Spørg gerne medarbejderne, hvad de ønsker hjælp til.

Ny præst

Efter at Bodil er gået på pension, er det Lizette Lauritzen, der får sin gang her på Hornbækhave. Vi ønsker Lizette hjertelig velkommen i huset, og ser frem til det første arrangement allerede d. 6. maj, og sidenhen andagt d. 20. maj.

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 april har vi desværre måtte sige farvel til:

Helene Brüel-Holler

Yrsa Louise Ejsing

Dorthe Palm

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.

Aktiviteter og kontingent.

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 møt af dage.

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

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	
	<p>Frisør Majann kommer ca. hver <u>sidste torsdag</u> i måneden.</p> <p>Betaling kan ske enten via MobilePay 80 30 76 eller kontant afregning.</p> <p>Tilmelding og prisliste er tilgængelig via en medarbejder.</p> <p>Frisør Majann kommer også gerne til personlig aftale, hvis der skal sættes hår ved særlige lejligheder.</p>

TANDLÆGE	
	<p>Tandlæge Stine og hendes assistent har en lille "klinik" på Hornbækhave, hvor vores beboere kan få omsorgs tandpleje.</p> <p>Vær opmærksom på, at tilmelding/visitering alene sker via afdelingslederen, som også kan oplyse om kriterierne for tilmelding til omsorgs tandplejen.</p> <p>Når omsorgs tandplejen har modtaget tilmeldingen, er det dem som planlægger, hvornår man får en tid.</p> <p>Betaling trækkes direkte fra pensionen af Helsingør Kommune.</p>

FODTERAPEUT	
	<p>Podterapeut Trine kommer hertil huset cirka hvert kvartal, eller efter aftale.</p> <p>Tilmelding kan kun ske via personalet, oplysningskema skal udfyldes før tilmelding</p> <p>Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel</p>

Glæd dig til...

- | | |
|------------|--|
| D. 2. maj | Festlig musikunderholdning med Bram og Bassen |
| D. 6. maj | Kaffehygge med præst Lizette kl. 11 |
| D. 6. maj | Udeliv eftermiddag hvis vejret tillader det |
| D. 9. maj | Fredagshygge kl. 13:30 |
| D. 13. maj | Udeliv eftermiddag hvis vejret tillader det |
| D. 14. maj | Venneforeningens forårsfest med middag og musik kl. 1730-21 |
| D. 15. maj | Køkkenet tænder op for grillen til lækker grill frokost kl. 12 |
| D. 16. maj | Fredagshygge kl. 13:30 |
| D. 20. maj | Andagt v/Hornbæk kirke kl. 13:30 |
| D. 23. maj | Fredagshygge kl. 13:30 |
| D. 26. maj | Kong Frederiks fødselsdag |
| D. 26. maj | Frisøren er i huset OBS ugedag mandag |
| D. 30. maj | Brunch kl. 8-10:30 |

Siden sidst...

Vi har nydt en stille og rolig påske med flot oppyntning, god mad og hyggeligt samvær.



Flot påskepynt i hele huset





Det gode vejr nydes med en tur ud i forårssolen



Der blev dystet og kæmpet i nogle sjove små aktiviteter





Dyb koncentration...





...og store smil



Dejligt besøg af den søde lille pony



Årets hyggelige påskefrokost med masser af dejlig mad, hyggeligt samvær, musik og dans



Dejlig forårskoncert med de skønne børnehavebørn, tak for det!



Månedens beboer

Frode Honoré Jensen bolig 17

Frode har sejlet i mange år. Det begyndte med, at han som 16-årig gik ombord i J. Lauritzens Peruvian Reefer. Det var i Antwerpen i Belgien. Den første tur gik til Ecuador efter bananer med Frode som messedreng. Da skibet var lastet, gik turen tilbage gennem Panama-kanalen og over Atlanterhavet til Antwerpen igen. Det skulle blive til mange bananer og mange ture over Atlanten med J. Lauritzens køleskibe.

Senere blev Frode elev i rederiet, og han kom på navigations-skole i Svendborg. Her sluttede han som navigatør.

Under tiden i Svendborg mødte Frode sin Grethe, som han senere blev gift med.

Frode aftjente sin værnepligt i Søværnet, i SOK, -Søværnets Operative Kommando i Århus. Her startede han med én stribe på ærmet og avancerede til søløjtnant med to striber.

Efter tiden i Århus sejlede Frode videre i sit gamle rederi som styrmand.

Han afsluttede sin sømandskarriere på Øresundsoverfarten mellem Helsingør og Helsingborg. Her var Frode skipper på færgerne Tycho Brahe og Hamlet samt på færgen Prinsesse Elizabeth, som sejlede på ruten på den tid.

Frode Honoré Jensen er født i 1940. Han voksede op i Fredericia sammen med sin søster, som stadig lever, og som er blevet boende i Jylland. Deres far var leder i Falcks Redningskorps. Moderen gik hjemme.

Frode og hans kone Grethe fik tre børn, to piger og en dreng. Grethe lever ikke mere. Men Frode har foreløbig fået ni børnebørn og fire oldebørn.

Frode fortæller stolt om sine børnebørn, at de er blandt de dygtigste i de klasser, de går.

Frode flyttede ind her på plejehjemmet i oktober 2024. Han er faldet godt til og er meget tilfreds med at bo her.

Den gamle sømand er kommet i havn på Hornbækhave.

Tak til Henning Honoré Jensen for hans bidrag til denne Månedens beboer



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, ma-ons-fre	Tlf. 33 29 71 10

Indlæg til HornbækhaveNyt juni udgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulros@ok-fonden.dk inden d. 22. maj
Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann