

# HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på  
plejehjemmet Hornbækhave



## November 2025

**November måned** er opkaldt efter novem, latin for "9" (idet marts i sin tid var årets første måned). Ældre dansk navn er slagtemåned.

November er her, og det betyder korte dage, regn og rusk og den uldne trøje skal findes frem. Det betyder også at vi har flere timer indendørs, hvor vi rykker lidt tættere sammen og hygger os med hinanden. Der bliver tændt flere lys, og måske drukket lidt mere kaffe.

Det er også tiden hvor der stille og roligt rykker lidt julestemning ind, noget vi glæder os til her i huset.

Der kan også stadig plukkes de sidste blomster i haven, samles nødder og svampe, og de sene æblesorter plukkes. Skoven eksploderer i smukke farver, himmelen er flot blå, og når den lave sol kikker frem, skabes der fine lysformationer og lange skygger.



# Menu-plan for uge 45

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 3. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Peberpate m. syltede porre</li> <li>• Makrelsalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hakkebøf m. bløddeløg, portvinssovs &amp; kartofler</li> </ul>
Tirsdag 4. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksebryst m. peberrod &amp; pickles</li> <li>• Leverpostej m. bacon</li> <li>• Skinkesalat m. rødpeberfrugt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hj. Lavet is m. chokoladesovs</li> <li>• Varmt røget laks m. kartofler, purløgscreme og salat</li> </ul>  fødselsdag 45
Onsdag 5. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ribbensteg m. svesker &amp; syltede græskar</li> <li>• Torskerogn m. remo</li> <li>• Karrysild m. æg &amp; syltede rødløg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronfromage m. flødeskum</li> <li>• Gulerodssuppe m. brød crouton</li> <li>• Frikadeller m. stuvet hvidkål, surt &amp; kartofler</li> </ul>
Torsdag 6. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ål røget skinke m. persillecreme &amp; tomat</li> <li>• Æg m. rejer</li> <li>• Alaskasalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mørbradbøf m. bløddeløg, kartofler, svampesovs &amp; agurkesalat</li> </ul>  fødselsdag 34
Fredag 7. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Leverpostej m. rødbede</li> <li>• Skagnsalat</li> <li>• Sennepssild m. æg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gambas al ajillo m. flute</li> <li>• Shepherds pie m. lam serveret m. grønkålssalat</li> <li>• Fish and chips m. tartar sauce</li> </ul>
Lørdag 8. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okse frikadeller m. rødkål</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blommegrød m. fløde</li> <li>• Glaseret skinke m. stuvet spinat, kartofler &amp; druegurker</li> <li>• pæretærte m. cremefraiche 38%</li> </ul>  fødselsdag 35
Søndag 9. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegte sild i eddike m. løg</li> <li>• Karrysuppe m. stegte løg &amp; porre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pæretærte m. cremefraiche 38%</li> </ul>

# Menu-plan for uge 46

Dato	Frokost	Aftensmad
Mortensaften 10. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Sylte m. sennep &amp; rødbede</li> <li>• Tunsalat m. kapers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mortensaften med det hele</li> <li>• Gammeldags æblekage</li> </ul>
Tirsdag 11. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksepegepølse m. sky &amp; løg</li> <li>• Æg m. benfri sild</li> <li>• Fuglekvadder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Græskar suppe m. chili &amp; flute</li> <li>• Dagens friske fisk fra torvet</li> </ul>
Onsdag 12. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinke m. italiensk salat</li> <li>• Kødpulse m. <del>remo</del> &amp; ristet løg</li> <li>• Bornholmersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kål pølser m. stuvet blomkål, kartofler, asier &amp; sennep</li> <li>• Boghvedegrød m. lys sirup</li> </ul>
Torsdag 13. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roastbeef m. peberrod &amp; syltede rødløg</li> <li>• Sylte m. <del>sennepsmayo</del> &amp; asier</li> <li>• sennepssild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• brænde kærlighed m. mos &amp; rødbede</li> <li>• Mocafromage med flødeskum &amp; revet chokolade</li> </ul>
Fredag 14. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg m. tomat &amp; porre toppet</li> <li>• Hønsesalat m. champignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smør stegt torskerogn serveres på en bund af rucola, æbletern &amp; høvlet peberrod, toppes m. grov pickles</li> <li>• Forloren hare som vildt m. waldorfsalat &amp; syltede græskar</li> </ul>
Lørdag 15. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lun leverpostej m. champignon &amp; bacon</li> <li>• Oksefrikadeller m. surt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skinkegyrde m. grønsager &amp; kartoffelmos</li> <li>• Smuldrekage m. blommer &amp; cremefraiche</li> </ul>
Søndag 16. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lun fiskefilet m. <del>remo</del></li> <li>• Pomfritter &amp; råkost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkun cuvette m. stegte kartofler, paprikasovs &amp; salat m. grønkål</li> <li>• Fløderand m. karamelsovs</li> </ul>

# Menu-plan for uge 47

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 17. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Torskerogn m. remo</li> <li>• Karrysalat m. æbler &amp; bladselleri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegt kylling m. bagt rodfrugtmos rørt med parmesan &amp; surt til</li> <li>• Æble/pæregrød m. fløde</li> </ul>
Tirsdag 18. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rullepølse m. sky &amp; løg</li> <li>• Røget medister m. senneps mayo &amp; syltede porre</li> <li>• Krebsalesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tun mousse m. smurt grov toast</li> <li>• Hakkebøffer i tomatsovs m. grønsager &amp; kartofler</li> </ul>
Onsdag 19. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamburgerryg m. mayo &amp; agurk</li> <li>• Vild pate m. surt</li> <li>• kryddersild m. rødløg &amp; kapers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Musaka serveret m. græsk salat &amp; flute</li> <li>• Vaniljeskyr m. knas &amp; solbærmarmelade</li> </ul>
Torsdag 20. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3* spegepølse m. remo &amp; ristet løg</li> <li>• Dyrlægens natmad</li> <li>• Kyllingesalat m. forårsløg &amp; rød peberfrugt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagte græskar m. feta, grønkål toppet med en balsamico vinaigrette</li> <li>• Kartoffel/porre suppe serveret m. creme fraiche 38, bacontern, friskhakket purløg &amp; hj. Bagt flute</li> </ul>
Fredag 21. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Hj. Lavet leverpostej m. rødbede</li> <li>• Rejesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nakkekoteletter i fad med grønsager, ris og sovs</li> <li>• Perlebyg grød med frisk skåret æble &amp; pæretern</li> </ul>
Lørdag 22. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svinemørbradbøffer m. champignonsauce &amp; bløde løg</li> <li>• Smurt rugbrød &amp; hj. Lavet agurkesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chili con carne m. ris samt creme fraiche</li> <li>• Pandekager m. is</li> </ul>
Søndag 23. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asparagessuppe m. kødboller &amp; hj. Bagt flute</li> <li>• Bagte rødbede m. lun gedeost og persille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalvesteg m. champignonsovs, kartofler &amp; bønner</li> <li>• Chokolademousse m. flødeskum</li> </ul>

ændringer kan forekomme

# Menu-plan for uge 48

ato	Frokost	Aftensmad
Mandag 24. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Kødpylse m. <del>remø</del> &amp; ristet løg</li> <li>• Karrysild</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lammekølle m. ovnbagt rodfrugter &amp; rosmarin sauce</li> <li>• Skovbær grød m. råcreme</li> </ul>
Tirsdag 25. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roastbeef m. peberrodssalat</li> <li>• Sylte m. rødbede &amp; sennep</li> <li>• Æggesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagens friske fisk fra torvet</li> <li>• Klassisk hvidkåls suppe (den frøken Jensen laver)</li> </ul>
Onsdag 26. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ribbensteg m. rødkål &amp; appelsin</li> <li>• Leverpostej m. hj. Syltet rødbede</li> <li>• Sildesalat</li> </ul>	<p>julefest i cafeen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hovedret: øl braiseret svinekøber på urtebund serveret med rodfrugtmos, skysovs &amp; hjemme syltede græskar</li> <li>• Risalamande med kirsebærsovs og mandelgave</li> </ul>
Torsdag 27. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ål røget skinke m. <del>mayo</del> &amp; syltet rødløg</li> <li>• Sylte m. asier &amp; <del>sennepsmayo</del></li> <li>• Makrelsalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ben løse fugle m. kartoffelmos &amp; surt</li> <li>• Varm hyldebær suppe m. tvebakker</li> </ul>
Fredag 28. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brunch kl. 08 i cafeen</li> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Æg m. rejer</li> <li>• Alaska salat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldrøget lakseroulade m. flødeostcreme på en grøn urtebund &amp; rejer</li> <li>• Krebinetter m. kartofler, stuvet hvidkål &amp; dampen broccoli</li> </ul>
Lørdag 29. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frikadeller m. syltet agurk</li> <li>• Flødekartofler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gullasch m. kartoffelmos &amp; asier</li> <li>• Vaniljeis m. chokolade sovs</li> </ul>
1. søndag i advent 30. november	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hønsesalat m. champignon &amp; bacon</li> <li>• Serveres m. lune croissanter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glaseret skinke m. stuvet spinat &amp; brunkartofler</li> <li>• Risalamande serveret med kirsebærsovs</li> </ul>

# Menu-plan for uge 49

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 01. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Hj. Lavet leverpostej m. bacon</li> <li>• Wienersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksekød i karry kål m. æbler serveres m. bagt kartoffelmos</li> <li>• Bagt pastinak m. hytteost &amp; grønpesto</li> </ul>
Tirsdag 02. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kylling pølse m. rød mayo</li> <li>• Kød pølse m. remo &amp; ristet løg</li> <li>• Rejesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biksemad af rodfrugter m. spejlæg, hj syltet rødbeder &amp; smurt rugbrød</li> <li>• Sveskegrød m. flødeskum</li> </ul>
Onsdag 03. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Røget filet m. ægge stand</li> <li>• Sylte m. sennep &amp; rødbede</li> <li>• Bornholmersalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovn bagt kylling m. rødkåls salat, stegte kartofler og skysovs</li> <li>• Gravad laks m. surbrød &amp; rævesovs</li> </ul>
Torsdag 04. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oksebryst m. peberrods creme</li> <li>• Æg m. benfrisild</li> <li>• Alaskasalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paneret koteletter serveret m. stuvet ærte &amp; gulerødder, kartofler &amp; surt</li> <li>• Æbletærte m. cremefraiche</li> </ul>
Fredag 05. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkenet overrasker</li> <li>• Røget medister m. remo</li> <li>• Hvidvins dampet laksesalat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lammefrikadeller m. stuvet rosenkål, kartofler &amp; syltet rødbeder</li> <li>• Bagte jordskok m. citron &amp; mynte skum</li> </ul>
Lørdag 06. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stegt sild m. løg</li> <li>• Mørbradbøffer m. bløde løg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boller i karry m. ris</li> <li>• Blomme trifli</li> </ul>
2. Søndag i advent 07. december	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvide sild m. løg &amp; kapers</li> <li>• Stegt blodpølse serveret med æblekompot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkun cuvette m. flødekartofler &amp; bagte gulerødder</li> <li>• Risengrød m. smørklat &amp; kanelsukker</li> </ul>

# Fødselsdage i November



D. 4. november

Hanne Møller Albertsen

Bolig 45

D. 6. november

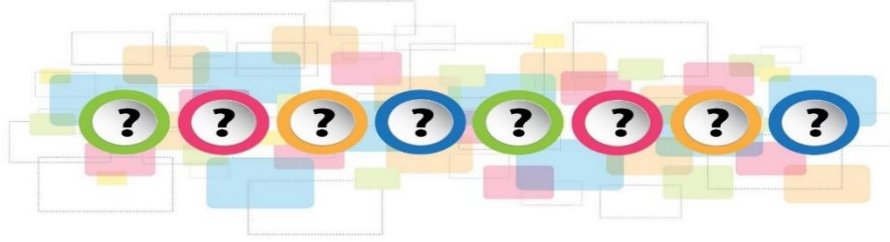
Lis Malm

Bolig 34

D. 8. november

Carmen Mercedes Johannessen Bolig 35

## Stort tillykke!



# Anden information

## **Aktiviteter og kontingent.**

I servicepakken kan I alle tilmelde jer aktiviteter på Hornbækhaven, 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.

## **Brev fra kongen**

Ved helt særlige begivenheder i livet, modtager man en hilsen fra regenten. Vi bringer her en oversigt over disse begivenheder, da Månedens beboer i denne måned, er modtager af en sådan hilsen fra kongen når hun fylder 100 år i december.

## *Lykønskninger ved mærkedage*

H.M. Kongen sender lykønskninger til danske statsborgere i forbindelse med særlige mærkedage.

### **Bryllupsdage**

Kongen sender lykønskninger til borgere, der kan fejre diamantbryllup (60 år) samt ved krondiamant- (65 år), jern- (70 år) og atombryllup (75 år).

### **100-års fødselsdag**

Kongen sender lykønskninger til borgere, der fylder 100, 105 og 110 år.

Lykønskninger sendes til danske statsborgere, der er bosiddende i Danmark.

Hofmarskallatet indhenter selv de nødvendige oplysninger, og særskilt besked fra familie med videre er derfor ikke nødvendig.

### **Velkommen**

Der flytter nye beboere ind når der er ledige lejligheder, så her vil vi også gerne byde nytilflyttede og deres pårørende varmt velkommen i huset.

### **Dødsfald**

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

I oktober måtte vi desværre sige farvel til:

Birthe Ragnhild Nikolajsen

Bolig 18

## 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](http://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


## 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 prislister 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 omsorgsstandplejen.</p> <p>Når omsorgsstandplejen 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>Fodterapeut 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>

## Husets kalender

<b>D. 03. november</b>	<b>Hornbækhave fylder 4 år</b>
<b>D. 03. november</b>	<b>Frisøren er i huset</b>
<b>D. 04. november</b>	<b>Allehelgens gudstjeneste i caféen kl. 14-16</b>
<b>D. 07. november</b>	<b>Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30</b>
<b>D. 12. november</b>	<b>Tandlægen er i huset</b>
<b>D. 14. november</b>	<b>Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30</b>
<b>D. 20. november</b>	<b>Sansetime kl. 13:30</b>
<b>D. 21. november</b>	<b>Fredagshygge, spil, sang kl.13:30</b>
<b>D. 24. november</b>	<b>Sansetime kl. 13:30</b>
<b>D. 26. november</b>	<b>Julefest med levende musik kl. 17:30 v/venneforeningen</b>
<b>D. 27. november</b>	<b>Frisøren er i huset</b>
<b>D. 28. november</b>	<b>Brunch i caféen kl. 8-10.30</b>
<b>D. 28. november</b>	<b>Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30</b>
<b>D. 30. november</b>	<b>1. søndag i advent</b>

## Siden sidst

Vi holder af hverdagen...



De sidste lune solstråler nydes

Livslangt teamwork, herligt med et lift!

Der danses og synges





Stor koncentration når der spilles bingo



Der males og spilles





Vi havde et dejligt besøg af skønne Malene Mortensen, som sang og spillede alle de gode kendte sange, tak til venneforeningen for dette fine arrangement.



Så har vores dygtige dekoratør tryllet lidt hyggelig efterårs stemning frem!

# Månedens beboer

Ruth Jensen, bolig 26

Ruth Jensen er født den 23. december 1925. Dermed fylder hun snart 100 år!

Af alt det, Ruth har oplevet, er det nok begivenhederne under Anden Verdenskrig, som har gjort størst indtryk på hende.

Hun boede i Kolding med sin familie, da krigen startede, og kort efter den niende april 1940 var hun rundt med et familiemedlem til flere steder, hvor der havde været træfninger mellem danske og tyske soldater.

Det værste, Ruth oplevede under krigen, var dog, at flere af hendes kammerater mistede livet. I den forbindelse er det sørgeligste minde, Ruth har, mindet om dem, hun kendte, som blev henrettet i Ryvangen, dagen inden Danmarks befrielse den femte maj 1945.

Inden krigen sluttede, var Ruth iøvrigt med til, som Røde Korsmedarbejder, at servere mad til fangerne fra de tyske kz-lejre, når de kom til Kolding med De Hvide Busser.

## Hvad er De Hvide Busser?



De Hvide Busser i Tyskland. Foto: Pontoppidan Sørensen.

De Hvide Busser var hvidmalede rutebiler, busser m.m., som hentede danske og norske fanger hjem fra tyske kz-lejre. Det var flere tusinde fanger, der blev evakueret fra lejrene i de sidste måneder af 2. verdenskrig. Den storstilede operation er også kendt som "Bernadotte-aktionen", fordi Grev Folke Bernadotte, som var vicepræsident i Svensk Røde Kors, spillede en afgørende rolle. Danske Hvide Busser og danske myndigheder deltog også i evakueringen. Det lyder umiddelbart mærkeligt, fordi Sverige var et neutralt land, og Danmark var besat af Tyskland. Men Danmark havde helt specielle forhold i det tysk-besatte Europa.

Ruth blev født i Randers, men voksede op i Holstebro og Kolding. Faderen var indretningsarkitekt med større forretninger som kunder. Som lille pige var Ruth med faderen rundt til kunderne, og hun beundrer stadig sin fars evne til at skrive flotte bogstaver.

Ruths mor var hjemmegående.

Familien bestod desuden af lillesøsteren Lis. Hun er i dag 95 år, og Ruth og Lis taler sammen i telefonen hver dag.

Ruth er uddannet som "alt muligt", fortæller hun.

Hun har blandt andet arbejdet i Københavns Frihavn på kontor. Hun har også arbejdet som kokkepige i Göteborg i et halvt år.

Ruth traf sin mand Gunnar Jensen i København. Han var elektroingeniør.

De to giftede sig i 1951 og boede blandt andet i 20 år i Nakskov og andre 20 år på Frederiksberg.

De fik ingen børn.

Ruths søster Lis derimod fik tre drenge, men da manden døde 34 år gammel, hjalp Ruth og hendes mand søsteren på den måde, at de tog sig af drengene i alle ferier og i mange weekender.

Med årene fik Ruth et meget nært forhold til sine tre nevøer, som nu er voksne.

To blev bankdirektører, og én blev direktør for voksengymnasiet i Aalborg.

Ruth har altid levet sundt og har fulgt de seneste kostråd.

Og så har hun "danset, danset og danset", som hun udtrykker det.

Det er nærliggende at tro, at disse forhold har været medvirkende årsag til, at Ruth har opnået så høj en alder.

Ruths mand døde for et par år siden.

Men Ruth og Gunnar var gift så længe, at de nåede at modtage hele tre lykønskninger fra Dronning Margrethe.

Nu venter Ruth på at modtage endnu en lykønskning, denne gang fra Kong Frederik.

Vi ønsker Ruth et stort TILLYKKE med de hundrede år!

# 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 decemberudgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til [ulros@ok-fonden.dk](mailto:ulros@ok-fonden.dk) inden d. 25. november.

Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann