

HornbækhaveNyt

Nyt og nyttigt for dig, der bor på
plejehjemmet Hornbækhave



Januar 2026

Velkommen til et nyt år!

I den gregorianske kalender er januar opkaldt efter guden Janus med to hoveder.

Januar kaldes også for **Glugmåned** på gammelt dansk, fordi det er måneden, hvor man "kigger ind" eller ser ud ad en "glug" (et lille vindue) for at se ind i det nye år, hvilket afspejler måneds navnets betydning af en åbning eller udkig. Det er et gammelt nordisk navn for januar, der passede til vintertide.

Det er også en lidt stille måned efter den mere hektiske julemåned. Der er heldigvis stadig mange fine lys rundt om i haver og byer, som er med til at gøre det lidt lettere at komme igennem denne mørke tid.

Det er tid til refleksion over året der er gået, og tanker om hvad det nye år vil bringe. Mange laver nytårsforsæt af alle mulige og umulige ønsker for personlige mål eller ønsket forandring. Andre byder bare det nye år velkomment med hvad det nu bringer med sig.





I januar kan vi fejre endnu en 100 års dag når Anni i bolig 22 fylder rundt, og endnu engang kommer borgmesteren på besøg og lykønsker.

Vi glæder os til mange nye oplevelser og aktiviteter, hverdags nærvær og hygge i 2026

Hjerfra ønsker vi alle et rigtig godt nytår!

Januar Menu





Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 29. december	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Andepate m. surt • Makrelsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Millionbøf serveret m. kartoffelmos & drueagurker • Blommegrød m. fløde
Tirsdag 30. december	<ul style="list-style-type: none"> • Croissant m. hønsesalat, bacon, ananas & karse 	<ul style="list-style-type: none"> • Glaseret skinke m. grønlangkål, brunekartofler & surt • Sherry fromage
Nytårsaften 31. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Rejemadder serveres på hj. Bagt franskbrød m. dildmayo & itronmayo 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogt kuller m. sennepssovs, kartofler vendt med smørristet kapers & broccoli, hj. Syltede rødbede • Pære belle Helene
Nytårsdag 01. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. pickles & hølvet peberrod • Lune frikadeller m. rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Gullasch m. kartoffelmos & asier • Romfromage
Fredag 02. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker <p>Med rester fra jule og nytårsdagene</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Blinis serveret m. varmt røget lakserilette & caviart • Vinter farsbrød m. bagte rodfrugter, skysovs & grøn kålssalat
Lørdag 03. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Frisk kogt torskerogn m. remo & kapers • Lune tarteletter m. skinke 	<ul style="list-style-type: none"> • Skipperlabskovs m. hj. Syltede rødbede & friskhakked purløg • Hj. Lavet is m. vafler
Søndag 04. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte sild m. rå løg & kapers • Aspargessuppe m. kødboller 	<ul style="list-style-type: none"> • Kalvesteg m. kartofler, whiskysauce, grønne bønner & karamelliseret perleløg • Panna cotta m. citron flødeskum <i>ændringer kan forekomme</i>

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 05. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker med • Stegte sild i løg & eddike • Makrelsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Porre/bacon tærte serveres m. grøn salat og flute • Kærnemælkssuppe m. rosiner
Tirsdag 06. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg m. rødkål • Kødpulse m. mayo & syltet rødløg • Russisk salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Lakserilette serveret m. blinis & caviart • Dagens friske fisk fra torvet
Onsdag 07. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. pickles & peberrod • Leverpostej med benfri sild • Bornholmersalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Gammeldags oksesteg m. kartofler, bønner, skysovs & gele • Vaniljeis m. vafler fødselsdag bolig 19  
Torsdag 08. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Kylling pølse karrymayo & syltet fennikel • Kartoffelmad m. ristet løg & mayo • Karrysild 	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker med en forret & hovedret
Fredag 09. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med rødbede • Grov skinkesalat med rødløg 	<ul style="list-style-type: none"> • spaghetti carbonára (bacon i en cremet ostesovs m. spaghetti) • citronfromage m. syltet brombær fødselsdag bolig. 13  
Lørdag 10. 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 m. kartoffel/gulerods mos • Æblekage m. makroner
Søndag 11. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Æblesild • Æggekage med bacon & løg 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburgerryg m. grønlangkål, kartofler & chips • Henkogt pære m. blåbærskum <i>ændringer kan forekomme</i>

Uge 3

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 12. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker med • Æg m. rejer • Tunsalat m. majs 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte svampe & spinat vendt i fløde. Serveret med fløte • Hakkebøf med blødeløg, sovs & kartofler
Tirsdag 13. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Kalkunbryst m. italiensk salat • Kartoffelmad m. mayo & ristet løg • Sildesalat m. løg & kapers 	<ul style="list-style-type: none"> • Bagte selleribøffer med cremet tomatsovs & kartofler • Rødgrød m. fløde
Onsdag 14. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Rullepølse m. sky & løg • Æg m. forårsløg • Hønsesalat m. bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • Blåmuslingsuppe m. gulerødder, porre & knoldselleri • Biksemad m. smurt rugbrød, rødbeder & sauce bearnaise
Torsdag 15. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Oksebryst m. pickles • Bagt knoldselleri m. estragonmayo • Torskerognsalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassisk kråsesuppe serveres med hj. Bagt rugbrød & pisket smør • Chokolademousse med flødeskum
Fredag 16. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Æg m. benfri sild • Pølsesalat m. forårsløg 	<ul style="list-style-type: none"> • Anderilette serveres i sprød hjertesalat med syltet rødløg • Stegt kalvelever med blødeløg, kartofler & sovs
Lørdag 17. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Kryddersild m. løg • Lun ribbensteg m. rødkål 	<ul style="list-style-type: none"> • Svensk pølseret med smurt rugbrød & syltet rødbeder • Jordbær trifli
Søndag 18. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Koldrøget laks m. æggestand • Blomkålssuppe m. bacontern 	<ul style="list-style-type: none"> • Gammeldags stegt kylling med brunsovs, kartofler & agurkesalat • Sherryfromage <i>ændringer kan forekomme</i>

Uge 4

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 19. 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 20. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Roastbeef m. 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 vend i en estragon vinaigrette • Brownie med hjemmelavet vaniljeis
Onsdag 21. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Flæskesteg med rødkål • Torskerogn med citronmayo & forårsløg • Alaskasalat 	<ul style="list-style-type: none"> • GamBas al ajillo (hvidløgs rejer) m. flute • Bøflindstrøm m. stegte kartofler, dampet ærter & skysovs
Torsdag 22. 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"> • Stroganoff med kartoffelmos & surt • Pandekager med is
Fredag 23. januar	<ul style="list-style-type: none"> • oksebryst m. peberrod & syltede rødløg • Sylte m. sennepsmayo & asier • Æggesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Tunmousse serveret m. ristet rugbrød • Dansk bøf m. sauce bearnaise, dampet Bønner, stegte kartofler & tomatsalat <p>Fødselsdag bolig 23  </p>
Lørdag 24. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Hvide sild m. løg & kapers • Lammefrikadeller m. surt 	<ul style="list-style-type: none"> • Klar hønsekøds suppe m. flute • Budding m. hindbærsovs & ristet mandelsplitter <p>Fødselsdag bolig 22 100 år  </p>

Søndag 25. 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 & rødvinsovs • Alliancegrød m. fløde <p><i>ændringer kan forekomme</i></p>
-------------------------	---	---

Uge 5

Dato	Frokost	Aftensmad
Mandag 26. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej med hj. Syltet rødbeder • Rygeost rørt med porre & æbler 	<ul style="list-style-type: none"> • Stegte koteletter med bage broccoli & cremet svampesovs • Æblegrød med fløde
Tirsdag 27. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Ribbensteg med agurkesalat & appelsin • Kødpylse 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 28. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Ål røget 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
Torsdag 29. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Oksespegepylse med hj. Syltet fennikel & høllet peberrod • Kartoffel med mayo & ristet løg • Russisk salat 	<ul style="list-style-type: none"> • Millionbøf på kronvildt serveret m. selleri/kartoffelmos, bagte porre & ribsgele • Risifrutti med jordbærskum
Fredag 30. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Køkkenet overrasker • Leverpostej m. bacon • Rejesalat 	<ul style="list-style-type: none"> • Hakkebøf i cremet tomat sov med grønsager, kålsalat & stegte kartofler • Chokolademousse m. flødeskum

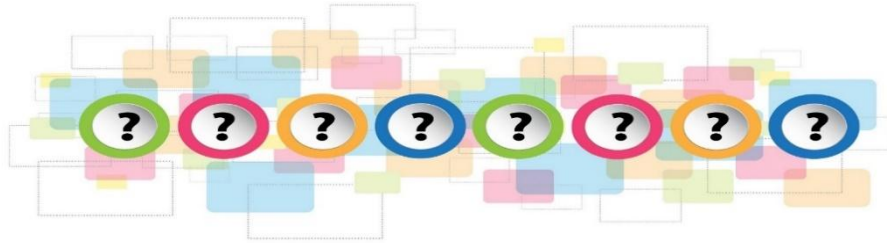
Lørdag 31. januar	<ul style="list-style-type: none"> • Porre & hvidløgs sild • Tarteletter med høns i asparges 	<ul style="list-style-type: none"> • Kylling i karry serveret som ristaffel <p>Rødgrød m. flødeskum</p>
Søndag 01. februar	<ul style="list-style-type: none"> • Kold dampet laks med sauce verte • 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. 7. januar	Flemming L. Vibæk	Bolig 19
D. 9. januar	Jacob Sneum	Bolig 13
D. 23. januar	John Christian Anker	Bolig 23
D. 24. januar	Anni Grethe Jacobsen 100 år	Bolig 22

Stort tillykke!



Anden information

Den 6. november havde vi ældrelovstilsyn. Den mundtlige tilbagemelding var meget positiv og vi lå langt over det forventede niveau, og tilbagemeldingen blev beskrevet som "flødeskum med flødeskum".

Den nye ældrelov trådte i kraft i juli 2025 og skal være fuldt implementeret inden udgangen af 2027. Ældreloven bygger på tre centrale værdier: selvbestemmelse, tillid til ledere og medarbejdere samt samarbejde med civilsamfundet.

Vi er naturligvis stolte af det gode tilsyn. Det er en væsentlig anerkendelse af vores faglighed, de arbejdsmetoder vi anvender, og den måde hverdagen organiseres på – noget der også afspejler sig i en høj grad af tilfredshed blandt beboere og pårørende. Et godt tilsyn er ikke ensbetydende med, at der ikke opstår udfordringer, uventede hændelser eller dilemmaer, men et udtryk for, at vores måde at håndtere dem på vurderes som tilfredsstillende. Når man arbejder med mennesker, sygdom og relationer, vil der altid være forhold, som kræver dialog, afklaring og fælles løsninger. Som vi også beskriver i pjecen "*Samarbejde med pårørende*", er det afgørende, at dette sker i tæt samarbejde med jer, der bor her, og med de nærmeste pårørende.

Den skriftlige tilbagemelding fra tilsynet kan læses på vores hjemmeside.

Lykønskninger ved mærkedage

100-års fødselsdag

Vi har endnu en 100 års fødselar i januar. Anni Jacobsen kan fejre sin flotte runde dag d. 24. januar, hvor hun vil modtage brev fra H.M. Kong Frederik. Stor tillykke herfra!

Velkommen

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

Velkommen til:

Ole Holten Lützhøft

Bolig 41

Foreningen Hornbækhave's 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

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 og 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 prisliste er tilgængelig 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 beboer kan få omsorgs tandpleje.

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, oplysningskema skal udfyldes før tilmelding

Betaling foregår via mobile pay eller bankoverførsel

Husets kalender

D. 2. januar	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 13. januar	Fællessang i caféen v/Hornbæk kirke kl. 14-15
D. 15. januar	Festlig Country musik v/ Venneforeningen kl. 14:30 i caféen
D. 7. januar	Sansetime kl. 13:30
D. 9. januar	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 14. januar	Spil og aktiviteter kl. 13:30
D. 16. januar	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 21. januar	Sansetime kl. 13:30
D. 21. januar	Tandlægen er i huset
D. 23. januar	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30
D. 28. januar	Spil og aktiviteter kl. 13:30
D. 29. januar	Frisøren er i huset
D. 30. januar	Brunch kl. 8-10:30
D. 30. januar	Fredagshygge, spil, sang kl. 13:30

Siden sidst

December har været spækket med julepynt, musik, bagværk, juleklip, luciaoptog, dejlig julemad, glade julegæster, nærvær og hyggelige aktiviteter. Her følger et lille udpluk af de mange hyggelige stunder.

Kreativiteten stortrives på Hornbækhave



Humørets Venner gav en skøn og festlig koncert!



Så havde vi 2 flotte Luciaoptog







Ruth 100 år!



D. 24. december



Månedens beboer

Arne Katholm Pedersen bolig 24



Arne har prøvet at være i rampelyset flere gange i sit liv. F.eks. har han spillet teater i Afrika. Han har også opført revy i Svendborg samt vist Dronning Margrethe rundt på en kunstudstilling på Orø.

Arne er énægget tvilling, født i 1948 og vokset op på en gård på Djursland. På gården var der karle og piger. Dyrebestanden bestod af høns, grise og køer samt masser af katte. Heste var der også engang, men de blev afløst af en traktor. Arne kan huske, at det var en model af mærket BUKH.

Arne havde fem søskende, tre piger og to drenge. Men det er kun Arnes søstre, der lever i dag. De bor alle i Jylland. Særligt sin tvillingebror, Svend, savner Arne meget. Han blev dræbt under et røveri, mens han arbejdede på et Tvind-projekt i Mozambique i Østafrika.

Arne var den første i sin families historie, som tog studentereksamen.

I 1969 begyndte han at læse dramaturgi ved Aarhus Universitet. Men det kom til at vare længe, inden han afsluttede sit studium. Det skyldtes blandt andet, at Arne blev skilt fra sin hustru og overtog forældreretten over parrets fælles barn, Jane, som dengang var ét år gammel.

For at klare sin lille families behov måtte Arne tage arbejde ved siden af sit studium og f.eks. uddanne sig som mejerimontør og lære den svære kunst at svejse rustfrie rør sammen.

Arne rejste også rundt i landet med et danseorkester og gav revynumre.

På et tidspunkt var han med til at opføre Kejserens nye klæder som teaterstykke på en festival i Tanzania. Arne har mange gode minder fra den tid.

Omsider fik han afsluttet sit studium og blev kandidat. Men så gik han i gang med også at tage en Ph.d. i dramaturgi. Det medførte blandt andet et studieophold i fire måneder i Canada. Både før og efter Arnes Ph.d. rejste han rundt til forsamlingshuse og biblioteker og opførte revynumre. Særligt var hans parodi på statsminister Poul Schlüter meget populær.

Senere supplerede Arne også med foredrag om Steen Steensen Blicher og William Shakespeare. Altsammen gav penge i kassen.

Som tiden gik, blev Arnes lille pige, Jane, voksen.

Hun fik selv en lille pige, Luna, som blev Arnes foreløbig første barnebarn.

Da Arne blev færdig med sin Ph.d. var han mere end 50 år.

Han fik brug for sin uddannelse, da han senere var med til at opbygge en dramatikeruddannelse herhjemme.

Også en artistuddannelse blandt andet var Arne med til at opbygge.

Arne boede i cirka 25 år i et gammelt hus på øen Orø i Isefjorden.

Her var han formand for KunstPåOrø, et lokalt kunstneretværk.

Det var i den egenskab, at Arne fik lejlighed til at vise Dronning Margrethe rundt på en kunstudstilling på Orø Kro.

Begivenheden fandt sted den 3. juni 2013.

Cirka 10 år senere, i 2023, flyttede Arne ind på Hornbækhave.

Han er meget godt tilfreds med at bo her på stedet, og han er glad for, at hans datter, Jane bor tæt ved, i Helsingør.

Far og datter planlægger i øvrigt en udflugt i øjeblikket til Hellebæk Skovkirkegård. Sammen vil de prøve at finde Halfdan Rasmussens grav.

De regner med at afslutte udflugten med kaffe og kage på Hammermøllens café tæt ved.

Arne fortæller, at når hans dage er forbi her på Jorden,

vil han gerne begraves på skovkirkegården i Hellebæk.

-Og gerne i nærheden af Halfdan Rasmussen.

Kontakt



Følg os på Facebook "OK-Fonden Hornbækhavn"

Plejhjemmet Hornbækhavn
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 HornbækhavnNyt februarudgaven afleveres til redaktør Ulla i afdeling stuen eller sendes til ulros@ok-fonden.dk inden d. 28/1
Ansvarshavende redaktør: Lene Ullmann