

### Årsmötet

**Sedan förra numret av Taube-bladet har det hållits årsmöte i sällskapet.**

**Sedvanligt på Kockum Fritid.**

Årsmötet ägde rum den 17 mars 2017. Antal deltagande medlemmar var 52 personer vid årsmötet med gemensam middag bakefter.

För underhållningen stod Claes Ottelid som med sin behagliga röst sjöng de mera sällan hörda visorna av Taube. Taubekören sjöng den repertoar som övats in under vintern och som kommer att sjungas under våren.

En god supé som bestod av två valfria menyalternativ intogs.

Lotteri med sedvanligt fina priser avslutade kvällen vid 22-tiden.

### Styrelsen

Beslutades att antalet ledamöter skall vara en ordförande och sex ledamöter. Omval av Jan Eriksson som ordförande, nyval av ledamot Eva Stjernström, omval av ledamot Göran Eklund.

### Avgående styrelsemedlem

Karin Hanström som tidigare under många år också varit redaktör för Taube-bladet vill vi speciellt rikta ett stort tack till. **TACK Karin!**

Till ny valberedning för ett år valdes Barbro Aalstad, Maria Eriksson och Charlie Stjernström.

*Nedskrivet av Eva Stjernström*

### Caféträff på Översten

I år flöt träffen väl genom att alla hade bokat bord och förtäring i förväg. Vi var ett 70-tal som sjöng av hjärtans lust på allsångerna, som leddes av Göran Eklund. Torsten Nordstrand ackompanjerade på dragspel. Några gjorde soloframträdande och Göran D. Svensson berättade trevligt från sitt rika kunnande om Taube.

*Nedskrivet av Pia Nörling*

### Nya medlemmar

Vi vill härmed hälsa nya medlemmar varmt välkomna till Taubesällskapet i Skåne och hoppas att ni skall få många trevliga ögonblick tillsammans med oss på alla olika arrangemang och på de konserter Taubekören framför.

**Sonja Christensson, Malmö**

**Bengt Hassel, Malmö**

**Märta o Lennart Jönsson, Malmö**

**Berit Karlsland, Malmö**

**Mona o Jonny Kristiansson, Oxie**

**Hans Maurer, Limhamn**

**Ellen Kicki Orre, Malmö**

**Bris Wilseus Dahlin, Hörby**



## Taubekörens kommande framträdanden

Skanörs kyrka den **14/7**,  
Åhus kyrka **19/7**, vi åker dit med buss.  
OBS! Här finns det möjlighet för alla medlemmar att följa med. Boka plats.  
Limhamns Hamnfest **27/7**,  
Katrinetorps gård **13/8**.

## Taubesällskapets kommande aktiviteter

**24/8 kl 16.00** Färd med Flotten på Malmö kanaler. Se vidare på den inbjudan som har skickats ut. Vi kan vara max 48 deltagare, så boka i tid!

**15/10 Höstsammankomst med föredrag, sång och musik och något gott att äta.** Mer detaljerat program och tid kommer att skickas ut i separat inbjudan, men boka redan nu den dagen.

## Sofiero den 1 juni

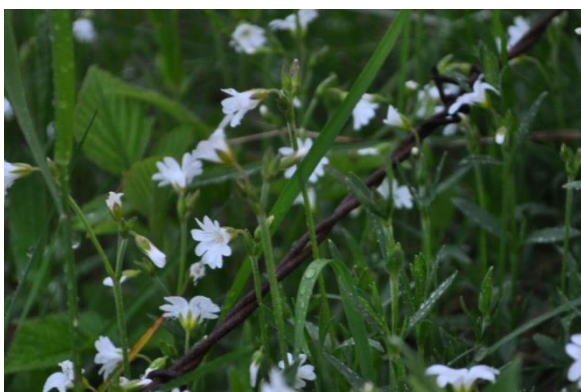
En härlig dag tillsammans på underbara Sofiero. Att få se alla dessa vackra rhododendron i sin fulla prakt var verkligen en syn som ligger kvar på näthinnan länge. Vandring i stilla mak i ravinen, njuta och beskåda alla olika slag av rhododendron, en del av dem har planterats redan för hundra år sedan, det var en lisa för själen. Vi var ca 35 medlemmar som deltog, en del åkte med buss och andra föredrog att köra själv. Här på Sofiero fanns det möjlighet att avnjuta egen picknick på olika ställen i parken. Några ville hellre besöka restaurangen, som är av bästa klass, själv fördrog vi att beställa en stor "räkmacka" med en pilsner på caféet, sitta på terrassen och beundra utsikten över blommor och blader och med Öresund som fond.



*Nedskrivet av Mari-Ann Nilsson*



**I den svenska folksjälen framstår Sjösala som Edens lustgård**, ett mystiskt Atlantis där sunnanvinden ständigt kommer farande mellan mandelblomstren. Det är som att beskåda en veckotidningsplansch på ett rödmålat utedass. Med åren har solen bleknat en smula, men i stället satt sig i stugknutar och barnkalufser. Det ligger som ett gult skimmer av sommar och sol över bersån där kaffet med kron snart skall serveras. I snåret drillar finkarna. På ängen står kattfoten. I viken dyker tärnan, hon som just har fått ungar. Och som skapelsens herre och genialiske trollkarl; en grånad Evert Taube som dansar ut på bryggan med blomsterkrans i hår och hälsar vännerna välkomna till sin blommande ö.



Är bilden sann? Naturligtvis inte.  
Och naturligtvis är den det.

För vad är dikt och vad är verklighet?  
Blir Gustaf Bloms äventyr mindre för att han i verkligheten sysslade med modern slavhandel i Söderhavet, istället för att stå i en blodig butik i San Fransisco? Blir "Så länge skutan kan gå" en sämre visa för att den föddes som en replik på en utskällning från Astri: »Du bara gnäller om hur förkyld du är. Vem har sagt du skall skonas, när så många andra har det besvärligt?«

Evert Taube är Rönnerdahl på samma sätt som han är en Fritiof Andersson, en slarver, en arbetsnarkoman, en drömmare, en realist, en hypokondriker och en livsnjutare av finaste årgång. Han kan vara ängslig, sliten, förkrossad, pank, trasig, sjuk och har aldrig mått bättre i hela sitt liv.



(Text ur Köksmästare Jesper Taubes bok  
"Till bords med Evert Taube"  
Bokförlaget Max Ström, år 2000)

*Nedskrivet av Göran Eklund*



**Alla publikationer** med självaktning håller sig numera med matrecept. Så ock Taubebladet, som från och med detta nummer väljer delar av Jesper Taubes bok "Till bords med Evert Taube. (Kökmästaren Jesper Taube är Sven-Bertil och Ingers son.) Boken är mycket underhållande med många kopplingar till och runt familjen Taubes liv. Vi tackar bokförlaget Max Ström i Stockholm för generositeten att få återge Jespers härliga recept.

**Som första recept** har jag valt en rustik sjömansrätt, lämplig för en trång kabys. "Farfars förhållande till sillen var kärleksfullt."

## LERPOTTASILL

4 portioner

750 g mandelpotatis

2 st. rödlökar

4 saltsillfiléer (ca.500 g)

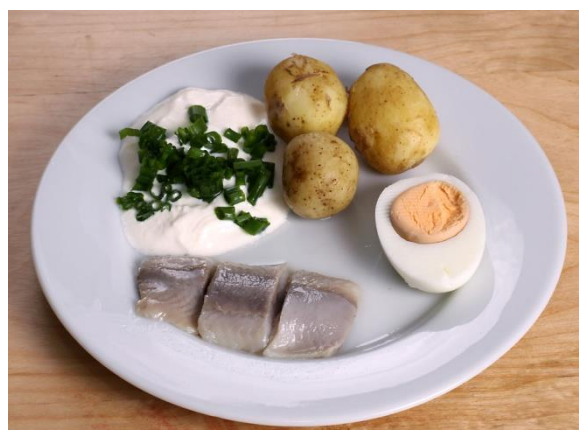
50 g smör

2 st hårdkokta ägg

1 dl finhackad dill eller persilja

## Så här gör du!

Skala potatisen och lägg den i lättsaltat vatten. Vattna ur den salta sillen i 8-10 timmar eller använd urvattnad inläggningssill på burk. Lägg sillen på ett fat som passar att ställa över potatiskastrullen. Klicka på smöret. Ställ fatet över den kokande potatiskastrullen när potatisen kokat i ca.10 minuter. Lägg på ett lock och låt sillen ångkoka 8 – 10 minuter medan potatisen kokar. Finhacka under tiden äggen och lökarna. Smält smöret. Strö ägg och lök över sillen. Häll över det heta smöret, strö över dillen och servera med mandelpotatisen.



**Smaklig spis!** Göran Eklund

