

Välkomna till ett nytt nummer av vårt enkla blad, liksom tidigare blir det lite ditt och lite datt om klubben och vad som har och kommer att hända. Hoppas att du finner något som är intressant. Vi är några medlemmar som hjälps åt att skriva så gott vi kan och så är det sedan jag som försöker sammanställa och få ihop en helhet på några sidor.

Mari-Ann Nilsson

Årsmöte den 1 Mars-2019

Årsmötet för Taubesällskapet hölls liksom tidigare på Kockums Fritid

Till styrelsen 2019 valdes:

Jan Erikson - Ordf.

Karl-Erik Holm – V-Ordf.

Lars Närvall - Kassör

Göran Eklund – Sekr.

Pia Nörling

Mari-Ann Nilsson

Eva Stjernström

Årsmötet genomfördes ganska snabbt och alla såg fram emot den mat och den underhållning som väntade.

Maten bestod av kött eller fisk med dryck och smakade alldeles ypperligt.

För underhållningen stod Taubekören under ledning av Jan Ek o Magnus Jonsson och därefter Katarina, Benny o Kristina som gärna tolkar Taube.

Eva Stjernström

Sällskapets hedersmedlem Göran D. Svensson passade på att fylla 90 år den första april.



Foto: Gunnar Bolstad

Söndagen den 7 april höll han hov och öppet hus på Restaurang La Barca. Restaurangen har 50 platser och det var 75 anmälda gäster, så det var en välbesökt tillställning. Taubebladets utsände fick plats först kl. 14. Därtill kom alla gratulationer från (bokstavligen) världens alla hörn. Göran själv höll flera tal. Det är, som man säger, krut i gubben. Bland annat berättade han om den tallrik med delikatesser som bjöds gästerna. En utsökt komposition med italienska charkuterier, ostar samt pickles. Till detta bjöds vin. Göran påpekade, med sin oefterhärmliga galghumor, att detta var ett prov för att se om den möjligen slog väl ut. Samma anrättning kommer nämligen att serveras på hans begravning. Göran hade redan tidigare aviserat att "han redan hade tre osthyvlar" varför han således inte önskade sig några presenter. Då uppskattades hellre en gåva till Läkare utan gränser. Totalt har insamling och Görans dubblering inbringat lite över 20 000 kronor- till Läkare utan gränser.

Forts. nästa sida.....

Delar av Taubekören var närvarande och sjöng Taubes "Ån en gång därän" samt att Ingegärd Håkansson och Gunnar Bolstad framförde "Flickan i Havanna". Därtill sjöng Ingegerd sin egen "Du skall inte tro du blir yngre" på melodin "Du skall inte tro det blir sommar".

Flera gäster tyckte det var tur att Taubesällskapet var närvarande, annars hade det ju inte blivit någon sång.

Taubesällskapet i Skåne önskar Göran D. Svensson all lycka i framtiden och hoppas att det skall dröja länge än innan den välsmakande delikatesstallriken kommer fram på bordet igen.

Göran Eklund



Foto: Gunnar Bolstad

Taubekören

Söndagen den 14 april samlades 27 deltagare från Taubekören på förmiddagen klockan 10.00. i Limhamns Församlingshem i deras stora sal. Gott om plats och med ett stämt piano som vår körledare hade stor glädje av. Vi övade in Vår och Sommarrepertoaren 2019, speciellt de nya sångerna; Brevet från Lillan, Ge mej en dag, Kärleksvals, Sjösala vals, Stockholmsmelodi (den har vi övat tidigare men behövdes en genomgång) och Älskliga blommor små. Sedan var det lite nygammalt material som passar våra konserter.

Vi gjorde ett uppehåll för lunch mellan klockan 12-13. Magnus Jonson anlände och sedan fortsatte vi med hela vår- och sommarrepertoaren till att det var dags för en liten men välbehövlig kaffepaus. Sångsemenariet avslutades klockan 16.00. Vi både började och avslutade med Sista visan..... Vi behöver varandra etc. mycket passande.

Ingegerd

Kören har haft 4 konserter under våren som varit mycket uppskattade.

Victoriahus, Heliga Trefaldighetskyrkan, Bellevue Park samt den 1 maj på Katrinetorp. under ledning av Jan Ek/ Magnus Jonsson

Kommande konserter för allmänheten i sommar är:

Den 6 juni Sveriges nationaldag sjunger kören på Tuppen kl.13.00 Hjärtligt välkomna!

Den 26 juli är det Hamnfestival på Limhamn. Kören kommer att medverka med en konsert Kl.14.00.

Miss inte detta!



Sällskapet kommande aktiviteter.

Den 22 augusti blir det åter igen en härlig flottfärd på Malmö kanaler. Boka redan nu i din kalender.

Mer info. och anmälan kommer...

Det finns även planer på en höstutflykt samt ett sedvanligt Teatercafé, om vi finner en lämplig lokal.

Översten är tyvärr stängd.

Mingel från Årsmötet

Foto Mari-Ann Nilsson



Herrarna Erikson o Närvall i baren...



Gott, gott o verkligen läcker köträtt



Mums...



Efter maten... kören sjunger...



Mer underhållning....



Katarina, Benny o Kristina

Everts PR tricks

Evert Taube höll sig med en stabil beundrarskara. Eller vad sägs om när Evert skulle underhålla i halländska Långaryd 1946.

1400 personer hade bespetsat sig på att se Evert Taube på midsommaraftonen kl. 20. Evert fick transportproblem och lade om sina planer. Bara en liten detalj; man glömde meddela publiken i Långaryd.

Publiken väntade under stigande ilska. När så Everts bil anlände kl. kvart i ett var det ren lynchstämning på festplatsen **MEN PUBLIKEN VAR KVAR!** Evert Taube var då den hetaste vissångaren i landet. Omåttligt populär! Han hade namn och rykte om sig att vara en usel sångare, men han **ägde** sin publik. Han hade skapat en närhet och intimitet i sina framföranden i kontakten mellan honom själv och publiken.

En mycket bidragande orsak till populariteten var delvis att han verkligen förstod sig på PR, publikkontakten. Men så hade han en stor beundrarskara, delvis anförd av en recensent på stockholmstidningarnas kultursidor, signaturen Plang. Signaturen Plang skrev mycket initierade recensioner och var överlag mycket positiv. När så recensionerna blev väl översvallande började man misstänka att det var Evert själv som stod bakom signaturen Plang. I samma veva upphörde Plangs recensioner. Everts marknadsföringstalang skulle också komma till användning när Radiotjänst (Nuvarande Sveriges Radio) startade "Dagens Eko" den 17/10 1937. Den 19/11 samma år sker uruppförandet av "Den glade bagaren"

i "Dagens Eko". Fråga mig inte varför den kom med där, men det gällde väl, då som nu, att med vassa armbågar hålla sig väl framme.

Dessutom hade ju Evert Expressens kulturredaktion i sin hand. Bo Strömstedt har berättat åtskilliga gånger hur Evert kunde ringa honom om små petitesser. Var det inget om Evert på ett tag så såg han till att det blev en liten rubrik. Men det är klart, Evert var en föregångare på området. Idag är konkurrensen stenhård, och det vill nog till lite mer än bara en kontakt på kulturredaktionen för att man skall få den uppmärksamhet som Evert fick/behövde.

Göran Eklund



Evert med lutan i famn.....

Krögaren Jesper Taube (Sven-Bertils son) med två nyfångade abborrar utanför dörren till det Sjösala som han och hustrun Maria nu har. Huset ritades av Jespers farbror Per-Evert och stod färdigt i slutet av 80-talet. Ursprungligen var det ämnat som en ateljé till Astri, men hon har aldrig arbetat eller bott där.

(Bild och uppgifter från tidningen Lantliv Nr. 8/2015 utgiven



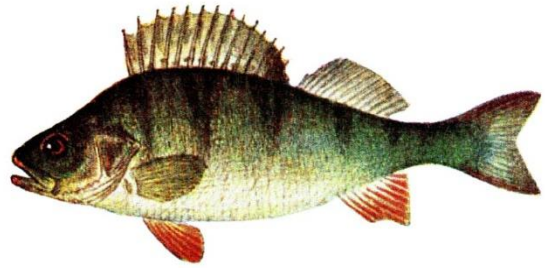
av Bonniers förlag)

Jesper Taube säger:

Abborre är en fantastisk fisk som går att tillaga på tusen sätt. Pappa och farfar brukade ro ut till en speciell holme varma sommarkvällar och meta. Självt gick jag mest på stranden och rullade brödkulor.



Det här fotot av Okänd författare licensieras enligt [CC BY-SA-NC](#)



Det här fotot av Okänd författare licensieras enligt [CC BY-SA](#)

ABBORRE I VITT VIN

4 Port.

600 g Abborrfiléer

2 Tomater

1 Schalottenlök

1 dl Vetemjöl

1 tsk Salt

1 krm Vitpeppar

2 dl Vispgrädde

1 dl torrt Vitt vin

1 dl grovhackad Dill

Salt och Peppar

Smör till stekning

Koka upp vatten i en kastrull. Gör ett kryss i tomaterna med en vass kniv och lägg ner dem i vattnet. Låt koka ca. 10 sekunder. Häll av vattnet och spola med kallt vatten. Tag upp dem och dra av skalet. Kärna ur tomaterna och skär dem i strimlor. Skala och hacka löken. Blanda vetemjöl, salt och peppar. Vänd abborrfiléerna i mjölet. Stek löken mjuk i smör i en stekpanna. Lägg ner abborrfiléerna och stek ca. 1 min. på var sida. Häll på grädden och smaka av med vin. Låt sjuda ca. 3 min. Rör försiktigt ner tomater och dill. Hetta upp och smaka av med salt och peppar.

Servera med kokt potatis och lättkokta grönsaker.