



# Taubebladet

1/2024

## Ordförande har ordet

Det har gått en tid sen senaste krönika i Taubebladet.

Men! nu närmar vi oss med stormsteg svenska folkets näst största högtid efter julfirandet.

**Nämligen Midsommar.** Maj månad har varit som den bästa högsommar med sol, bad och mycket utesittande runt grillarna.

Jag vill passa på och tacka för en väl genomförd Taubeafton den 4 maj i Sirius palatsets vackra lokaler med estradören Lasse Berggrensson som underhöll oss med sång och spel Tema 60 och 70 tals klassiker, mycket uppskattat av de 100 medlemmar som var där.

Middagen en underbar 3-rätters med vin gick inte heller av gör hackor.

Detta gör vi gärna om.

Många inbjudna gäster ville gå med i sällskapet och de fick en presentation i form av en broschyr och en muntlig inbjudan. Många sa att de skulle gå med, men tyvärr så blev "guldets till sand".

Men kom gärna igen, ju fler medlemmar ju mer kan vi göra.

Till dig som tog med vänner till vår Taubeafton, ber vi dig att hjälpa till att sprida detta Taubeblad.

Nästa begivenhet för våra medlemmar blir en långtur med Flotten den 22 augusti kl.15:00. Ta som vanligt med en korg med godsaker och drickbart. Vänner till medlemmar är också välkomna, flotten tar 48 gäster.

Mer information kommer senare.

GLAD MIDSOMMAR ÖNSKAR

TAUBESÄLLSKAPET I SKÅNE

Karl-Erik Holm

Ordf.

## Taubekören

Taubekören har sedan senaste Taubebladet varit inbjuden att sjunga på en sluten sammankomst på Kummingården i närheten av Käglinge. Konserten blev mycket uppskattad och vi var välkomna att komma tillbaka.

Vår traditionsenliga konsert på Nationaldagen på Tuppen blev också en uppskattad konsert. Så nu håller Taubekören sommarledigt till onsdagen den 4 september, då höstupstarten tar vid.

## Ett Kåseri

Taube är något som drabbat oss. Som kärlek. Som sång. Som hängivenhet. Säger man Taube så säger man också svensk sommar. Hur fattiga vore vi inte utan vaggande vassar och nyvålmat hö utan vårt kaffe med kron och utan gullviva, mandelblom, kattfot och blå viol. Den svenska sommaren blommar lika mycket i kraft av Evert Taubes diktning och kaprifollukten i högsommarens danslekar. Taube har lyft in den svenska sommaren i våra hus - vi har den levande i melodier som "Här Rosemarie syns blåa Närmdöfjärden", i "Vals i Furusund" och "Sjösalavals". För att bara ta några ur den rika repertoaren. Många har Taube själv gjort historiska. Evert Taubes inspelningar från Milano 1936 är legendariska. Och Evert Taube förnyade sig ständigt. Som våren blir ny, som sommaren blir annorlunda. I dag är det klassiker. Bo Strömstedt tycker i Expressen: „Det är möjligt att den svenska sommaren fanns också före Evert Taube, men hur såg vi den?“ När Taubekören stämmer upp till konsert är det en fröjd när det är sommar. Det finns hur mycket som helst att ösa ur. Vid en julkonsert är det

mycket musik som inte är så tidsbunden som kommer till användning, och så en och annan inlånad visa, traditionell julvisa eller en julpsalm. Men nu, just NU är det underbart att vara Taubesångare. Önskar bara att vi hade fler konserter.

Den här delen av året är ju universell. Edvard Grig skrev vackert om våren i Norge. Ett väl så välfunnet stycke är ju Sjösala vår. "Rönnerdahl vakar i vårljusa natten. Sitter i nattskjortan så tyst på sin bädd". Sven Beril berättade att han ofta satt sådär, såg faktiskt ut som han sov. Men det var nu han *skapade*. Sven Bertil sa: „Då fick han inte störas“.

Det är väl så med poeter; de ser mer än vi övriga. Men när det väl är fäst i ord så är det ju så uppenbart  
Göran Eklund

## Vingacocktail

Får man måne fresta med en cocktail från Vinga. Receptet kommer från Jesper Taubes underbara kokbok "Till bords med Evert Taube"

Jesper skriver: I boken "Jag kommer ur ett brusand hav" berättar farfar om hur han som ung leker bland klipporna och äter råa musslor och räkor. Jag gjorde en cocktail på läckerheterna, dock tillagade och förvällade efter konstens alla regler.

(Receptet är publicerat efter välvilligt godkännande av Bokförlaget Max Ström.)

4 portioner

15 hjärtmusslor

15 blåmusslor

300 g räkor

1 scharlottenlök

1 vitlöksklyfta

3-4 persiljekvistar

1 msk olivolja

2 dl vitt vin

1 dl vatten

3-4 hela vitpepparkorn

2 hårdkokta ägg

1 dl majonäs

½ dl gräddfil

1 dl finhackad persilja

Salt och peppar

*Några salladsblad till garnering*

En färsk mussla har skalet slutet eller stänger sig när man knackar på det. Alla musslor som inte sluter sig kastas bort. Spola musslorna i kallt vatten och skrubba dem rena. Rensa räkorna. Skala lök och vitlök. Hacka schalottenlöken. Fräs lök, den hela vitlöksklyftan och persiljestjälkarna i olivolja i en gryta. Häll på vin och vatten. Tillsätt vitpepparkorn. Lägg i musslorna och låt koka under lock ca. 5 minuter, eller tills de öppnat sig. De musslor som inte öppnar sig kastas. Sila av musslorna och häll vätskan i en kastrull. Låt vätskan koka ner utan lock tills bara en matsked återstår. Låt svalna.

Ta försiktigt musslorna ur skalen. Dela äggen i små bitar. Blanda musselspadet med majonnäs, gräddfil, ägg och persilja. Smaka av med salt och peppar. Rör försiktigt ned musslorna (spara några till garnering) och räkorna.

Lägg cocktailen i ett glas. Garnera med musslor och sallad.

*Vi skickar detta Taubeblad även till gamla medlemmar.*

Har du inte betalat ditt medlemskap eller vill förnya det, så är du välkommen att göra detta till BG 554-3384. Årsavgiften är 150:-

Bilder från Taubeafton den 4 maj i Sirius palatsets vackra lokaler med estradören Lasse Berggrensson





Taubesällskapet i Skåne!

önskar

Glad Midsommar!



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