



¿Qué Pasa?



Hva skjer i Den Norske Klubben Costa Blanca?

Et magasin for medlemmer av Den Norske Klubben Costa Blanca og Norgesvenner Nr. 4, desember 2011



God Jul
til alle!

Syd i Spania finner vi
Sherry-triangelet
fra drue til Sherry



Bursdagsfest
Hans Petter
feiret 70 årsdagen i klubben

Med klubben på
Atlantehavscruise
Kanariøyene og Madeira



COSTA BLANCA Senior Resort

JULEOPPHOLD VED BALLE SOL COSTA BLANCA SENIOR RESORT



INGEN GRUNN TIL Å VÆRE ALENE I JULEN

Inkluderer:

- 15 Dager (fra 23-12-2011 til 07-01-2012)
- Helpensjon
- Spesialmeny Julaften og Nyttårsaften
- Spesiallunsj Jul, Nyttår og Hellige Tre Kongers Aften
- Fritt bruk av oppvarmet basseng, jacuzzi, treningsrom, fellesrom....
- 2 x 35 minutters massasje



800€ per person – inkludert spansk moms



C/TRAMUNTANA Nº 2, LA CALA DE VILLJOYOSA 96.685.76.71. NORSKTALENDE: CAROLINA D. JÖNSSON 30.290.662

Den Norske Klubben Costa Blanca

N.I.F.: G-03482593

¿Qué Pasa? nr. 4, 2011

Løpende nummer: 39. Årgang: 7

Ansvarlig Utgiver,
Informasjonsrådets leder,
og sjefsredaktør:
Bjørn T. Svedbergh
leder@dnkcb.com

Redaktør:
Bente Puig
quepasa@dnkcb.com

Informasjonsrådet:
Bente Puig
Inger Karin Stafseth
Per Moe
Bjørn Væthe
Anne-Elisabeth Nesset

Annonser og stoff til bladet:
quepasa@dnkcb.com
Tlf: 965 88 70 28

Layout, Tilretteleggelse og
Grafisk bearbeidelse:
Bente Puig/Bjørn Væthe

Klubbens besøksadresse:
Alfaz del Sol nr. 1,
Urb. Alfaz del Sol
03580 Alfaz del Pi.
Tlf.: 96 588 70 28

Postadresse:
Den Norske Klubben Costa Blanca
Apartado nr. 34,
ES 03580 Alfaz del Pi

Klubbens hjemmeside:
www.dnkcb.com
e.post: info@dnkcb.com
Facebook:
Den Norske Klubben Costa Blanca

Åpningstider:
September til mai:
Mandag – torsdag: 10.00 – 14.00
Fredag: 10.00 - 15.00
Juni-august:
Sommeråpent, bestemmes senere.

Innhold i dette nummer

2 Klubbinformasjon

6 Hvem Hva Hvor?

10 Sherrytriangelet

14 Brennevinstypene

17 Olivenolje

20 Mossekonventionen

22 Bursdagsfeiring i klubben

28 Costatrimmen runder 30 år

30 30 års jubileumstur

32 Svein Carlo Bjerke

35 Månedens utstillter

36 Tempera - en gammel teknikk

38 Hva er filosofi?

39 Filosofi I

40 Atlanterhavs Cruise

42 Cruise-utflukt

44 Emaus

46 Første spanske livstids medlem

48 Fra øre til øre

50 Det er aldeles sant

52 Klubbinformasjon





Klubblederen har ordet

Kjære medlemmer,

Vi er inne i en aktiv periode, og det er så mange gode underholdningstilbud både i og utenfor klubben, at det blir vanskelig å få med seg alt. Spansk/norske dager er akkurat avsluttet med et magert resultat for arrangørene. Vi er så heldige at det finnes noen ildsjeler fra Norge, med Erland Dahlen og Siegmund Watty i spissen, som hvert år tilbyr oss underholdning av høy kunstnerisk kvalitet innen litteratur, musikk, sang og muntre revyinnslag. Neste år har de 10 års jubileum her på Costa Blanca, og vi oppfordrer alle klubbmedlemmer til å sette av tid til disse arrangementene. Ta med familie og venner på interessante og gledesfylte opplevelser neste høst. Det ville være trist om vi skulle miste dette fantastiske tilbudet.

Klubbens aktiviteter er det god oppslutning om. Vi kan nevne at på siste klublunsj var det over 80 deltagere, og vi hadde venteliste. Gruppene melder også om stor deltakelse på sine arrangementer. Vi har foredrag om forskjellige temaer hver onsdag, etterfulgt av quiz'en med Tove. Vi er en stor tilhengerskare som ser fram til hver onsdagskveld, med noen greie og noen vanskelige spørsmål, som utløser mye engasjement, diskusjon og latter. Anbefales på det varmeste.

Det er også godt å se at mange har fulgt oppfordringen, og bruker klubbkafeen mer aktivt. Det er så hyggelig når det er høy stemning og det formelig koker i lokalet.

Det er snart jul, og pynten skal på plass. Mange drar til gamlelandet for å feire og mange av oss blir her, og noen av oss feirer selve julaften i klubben.

Vi ønsker alle våre medlemmer, uansett hvor i verden de er, en riktig god og trivelig Jul, og et Godt Nytt År!

Med vennlig hilsen
Björg



Hvem sitter i styret?

Björg T. Svedbergh – bjorg@svedbergh.com - tlf.: 617 903 789
Leder, Kontakt Alfaz kommune, ekstern kontakt, styrets kontakt til filosofigruppene.

Astrid Larsgaard – rlarsga@online.no - tlf.: 965 887 337
Nestleder, Arrangementer, reiser.

Kirsti Skollerud Henden - khende@online.no - tlf: 966 860 842
Sekretær, klubbvertene, kulturaften på kirkesenteret, styrets kontakt til Costatrimmen

Jørgen Jentoft – j.jentoft@c2i.net - Tlf.: 965 889 753
Økonomiansvarlig, Lotteriansvarlig, styrets kontakt til fotogruppen og visegruppen

Tormod Seljevoll – t.joha-s@online.no - tlf.: 699 727 052
Styremedlem, styrets kontakt til bridge gruppen.

Aud Y. Aasen – audyaasen@yahoo.no - tlf.: 638 055 456
Styremedlem, kulturaften på kirkesenteret, helse- og sosialgruppen, styrets kontakt til VinoGastro.

Thomas Rønning – thomas@bifrostlaw.com - tlf.: 647 056 267
Styremedlem, kontakt Alfaz kommune, ekstern kontakt.

Inger Karin Stafseth – ikstafseth@gmail.com - tlf.: 649 056 940
Varamedlem, Arrangementer, reiser, styrets kontakt til kunstgruppen

Arne Flaten – arne.flaten@elim.no - tlf.: 693 481 516
Varamedlem

Byggekomite: Tormod Seljevoll, Björg T. Svedbergh, Arne Flaten, Bjørn Bendigtsen.
Informasjonsrådet: Björg Svedbergh, Bjørn Væthe, Bente Puig, Inger Karin Stafseth, Per Moe, Anne-Elisabeth Nesset

Nytt fra styret

Informasjonsrådet har fått et nytt medlem: Bente Puig. Hun vil ta over det arbeidet Bjørn Væthe har hatt med ¿Qué Pasa?

Bjørn har fått nye oppgaver i forbindelse med oppdatering av hjemmesiden vår, og at klubben skal utvide sin informasjonsradius til også å omfatte Facebook og internettportalen "Spania 24", han vil fortsatt hjelpe til med bladet når det er behov for det.

Samarbeidsutvalget, som består av representanter fra alle gruppene og styret, har hatt møte, og det er enighet om at alle gruppene vil se på hvordan de kan presentere seg ved arrangementer som "Dia Europa" og "Dia Internacional. Det var også enighet om at det er viktig at gruppene bruker ¿Qué Pasa? til å informere om sine aktiviteter. Dette også for at nye medlemmer skal kunne orientere seg om hva klubben har å by på.

Klubben har fått en ny aktivitetsgruppe. Den har foreløpig ikke

fått noe navn. Aktivitetene som denne gruppen legger opp til er hovedsakelig for yrkesaktive /familier, som ikke har mulighet for å besøke klubben i vanlig åpningstid.

Den Norske Skole Costa Blanca og klubben, ønsker å få til et samarbeid, og første aktivitet er en filmkveld for ungdom, i klubbens lokaler, lørdag 10. desember og juleverksted for hele familien søndag 11. desember. I slutten av januar gjentar vi fjorårets suksess med en god gammeldags juletreffest.

Styrets aktiviteter dreier seg fortsatt mye om å gjennomføre generalforsamlingsvedtaket om bygging av nytt klubbhus, og mange medlemmer er med og støtter opp. Flere har tegnet livslangt medlemskap, og mange har gitt gavebeløp av forskjellig størrelse. Anne-Beth Mauland var den første som ga alle sine bursdagspengegaver til vårt nye klubbhus. Hans-Petter Hansen fulgte opp

med å invitere alle medlemmene til bursdagsfeiring. Han ville ikke ha gaver, men oppfordret til å gi bidrag til klubbhuset, og det kom inn et betydelig beløp (se omtale lenger bak i bladet). Stor takk til begge to, og til alle dere som har bidratt så langt!

Til sammen har det i skrivende stund kommet inn ca. € 30.000,- på gavekontoen. VinoGastro har bevilget € 5.000,- "og oppfordrer alle andre grupper til å gjøre det samme", som det heter i TV-aksjonen.

Løpende informasjon om utviklingen av bygget, og finansieringen, er tilgjengelig på oppslag i klubben.



Styret ønsker God Jul og Godt Nytt År til alle medlemmer

Forslag til innbetaling for medlemmer som vil være med å bidra:

- 1) Livslangt medlemskap (minimum € 1.000) *for alle som er under 85 år.
- 2) Livslangt medlemskap (minimum € 500,-)**for alle som er over 85 år og/eller har innbetalt til klubbens tidligere lokaler
- 3) Gavebrev med egenbestemt sum.
- 4) Kontrakt på fast trekk i banken til livslangt medlemskap, € 50 x 20 mnd. = € 1.000,-
- 5) Kontrakt på fast trekk i banken til livslangt medlemskap, € 30 x 34 mnd. = € 1.000,-

Det er åpent for å velge andre nedbetalingsløsninger hvis det er ønskelig. Ta kontakt med oss, så finner vi en løsning.

Vår gavekonto i Bancaja: CVALESVV XXX ES 89 2077 1023 81 1100463729. Det kan også betales direkte til klubbkassen, eller via klubbens bankkortterminal. Husk å merke betalingen med navn på giver/e. Betingelsene er gyldig til og med 31.12.2012.



Bridge



Månedens spill

Kortene så slik ut:

Nord	Øst	Syd	Vest
Sp; Da 3	Sp: Kn 10 9 8 7 6	Sp: Ko 5	Sp: E 4 2
Hj: E 10 6	Hj: Kn 4	Hj: Da 9 7 5	Hj: Ko 8 3 2
Ru: Ko Da 10 8 3	Ru: Kn 2	Ru: 9 6 4	Ru: E 7 5
Kl: Ko Kn 10	Kl: Da 7 5	Kl: 9 8 3 2	Kl: E 6 4

Nord var giver og meldte 1 ruter. Øst meldte 2 spar, syd passet og vest la på til 3 spar, og det ble pass rundt.

Utspill fra syd var ruter 4. Øst, som spillefører, må plassere de fleste honnørene hos nord siden hun åpnet. Nord har også 4 eller 5 ruter, og sannsynligvis hjerter ess. Det er viktig å finne ut noe om konge og dame i spar. Dette for å prøve å finne ut hvor kløverkongen er. Utspillet tyder på at syd har tre rutere siden det spilles liten ut. Sitter kløver konge i nord er det en kløvertaper, en rutertaper og en spartaper. For å

spille inn kontrakten, må det ikke tapes mer enn ett stikk i hjerter. Vi må forvente normalt motspill. Ser du løsningen?

Slik gikk spillet ved dette bordet: På ruter fire ble det lagt liten ruter på bordet. Nord stakk med damen og øst la toeren. Nord så da at makker hadde tre rutere, tre i bordet og fem på hånden, og dermed hadde øst to rutere. Fra nords hånd var det ikke lystelig å spille ut igjen i noen av de andre fargene, og hun spilte ruter konge som gikk til esset. Ruter fem fra bordet ble stjålet i øst som spilte spar knekt til bordet. Syd stakk

med kongen og vest fikk stikket på esset. En spar tilbake, og nord fikk for damen. Nord fikk nå et vanskelig valg. Ruter til dobbelt renons gir avkast av en hjertertaper hos øst, og det kunne bli bare ett hjerterstikk på N-S. Valget var hjerter eller kløver, og det beste var å spille kløver knekt. Den ble stukket av damen og øst spilte kløver 5 til esset og ny kløver. Nord kom inn nok en gang og måtte spille hjerter (eller ruter til dobbeltrenons). Kongen i vest ga et hjerterstikk, og da var kontrakten reddet for Ø - V
ArneN

LANGTIDSLEIE I ALFAZ DEL SOL



Tilbud til Klubbens helårs medlemmer:

Stedet er ypperlig hvis du ikke lenger vil bo i en enebolig, men trenger litt tilsyn og trygghet. Her kan du bo i moderne, lettstelte leiligheter, du kan bestille vask, hjemmehjelpstjeneste og stort sett få den hjelp du trenger, alt organisert via servicekontoret.

Vårt kontor er åpent mandag til fredag, kl. 09 - 16. I tillegg er det vakthold inne i urbanisasjonen fra kl. 17 til kl. 08 i ukedagene, samt i hele helgen. Du får alltid tak i noen om det skulle behøves.

- Leilighetene har gulvvarme, aircondition og trappefri adkomst
- TV med norske kanaler
- Tilknyttet et servicesenter med fysioterapeut, frisør og hudpleie, og Den Norske Klubben.

Klubbens helårsmedlemmer får 10% rabatt på listepreis!



Resepsjon - Booking
Alfaz del Sol - Servicios S.L.
Plaza del Sol s/n, local 6
03580 Alfaz del Pi, España

Tlf (fra Norge): 23 13 77 50
Tlf (fra Spania): +34 96 636 07 59
E-post: alfazdelso@solhaug.no
Web: www.alfazdelso.no



TFLUKTER * FLYBUSS * EVENTER * FORDELSKORT * UTFUKTER * FLYBUSS * EVENTER * FORDELSKORT * UTF

Guadalest
Maurerbyen som er kystens vakreste og mest populære reise mål. Vi spiser lunsj på en fjellrestaurant og kjører en huggelig rundtur med god guiding. **43€**

19. desember
mer i 2012

Archena
Varme kilder og helsebringende tid i et moderne SPA anlegg utenfor Murcia. Tid for Jule shopping på vei tilbake. **48€**

9. desember
mer i 2012

Magisk stemning
Alcoy er kjent for sine fiester. Turtoget til de hellige tre kongene er intet unntak. Vi spiser en god lunsj før vi går opp på torget og får med oss opplog, fyrverkeri og musikk. **48€/33€**

den 5.
Januar

...et barn, hundredd av smiler.

Smil

Navn: _____
Telefon: _____
E-post: _____

Smil

Skaff deg det nye fordelskortet SMIL, kortet som kan brukes flere steder i vårt nærrområde. Godt tilbud og oppdatert informasjon. Følg oss på informasjonskanalen på din egen TV (service Senter Albi)

Nyhet Fra kun 10€ og kun 16€ tur/retur kommer du nå raskt og effektivt frem og tilbake til flyplassen. 7% stoppesteder, gode bussar og rimelig pris til norske avganger og nettbetaling!

FLYBUSS! ekspress!

Barcelona 6.- 9. mars
Vi opplever byen med La Sagrada Familia, vintur til Peñedes og Montserrat, 4 stjerners hotell.
Pr pers i dobbeltrom: **325€** halvpensjon
mer info og bestilling på www.smiltur.no CICMA 1236

BOLIGKOMPLEKSET FORUM MARE NOSTRUM

TIL ALLE OVER 55

FEIRING AV FORUMS 10 ÅRS JUBILEUM DE SISTE LEILIGHETENE TIL SENSASJONELLE PRISER I DET BESTE STED I VERDEN

Komfortable leiligheter med 1, 2 og 3 soverom og det siste i sikkerhets systemer.

Der er sosial-senter med resepsjon, åpen 24 timer i døgnet, legesenter, spa, 3 svømmebasseng, gymnastikksal, frisør, restaurant, bibliotek, internet-rom, patruljerende nattevakter o.s.v.

Minibuss service, kulturelle aktiviteter og grønt-arealer med sports områder.



FORUM MARE NOSTRUM
Camino del Pincho, nº 2 / Alfaz del Pi 03580 / Tlf. 966878400
info@marenostrum-alfaz.com / www.marenostrum-alfaz.com



Av Angelica Majos,
Spansk/norsk
sosoionom

Hvem Hva Hvor?

Kildeskatt og spanske skattemyndigheter

Denne artikkelen er ikke ment å gi skatteekspert informasjon, men heller et forsøk på å gi en veiledende beskrivelse på løsning av problemer som oppstår i forbindelse med at norske skattemyndigheter ber om bevis på at en norsk person som bor i Spania er skatteresident i dette landet.

Som sosionom i Spania har jeg fått henvendelser fra personer som ønsker å vite hvordan de skal gå frem for å få de rette papirene om at de faktisk er skatteresidente i Spania. Mange har fått "gode råd" på dette, råd som går som rykter fra en person til en annen og som vanligvis ikke har lyktes. Det som er klart er at for å få et slikt bevis fra spanske skattemyndigheter må en ha levert inn en selvangivelse til "Hacienda", som skattekontoret heter. Denne selvangivelsen på INNTEKTS-SKATT, bemerk ikke andre former for skatt, må ha blitt levert eller innsendt i skatteåret man ønsker attesten for. Altså går det ikke an å få et slikt bevis uten at man har gjort dette. Når dette gjøres kommer man automatisk inn i rullene som

er registrert på skattekontorets PC register og har dermed rett til å be om det som kalles "Certificado de residente fiscal".

HVEM skal man henvende seg for å be om dette?

Søkeren kan selv henvende seg til det lokale skattekontoret. Hacienda Publica heter dette kontoret. Det går også an å be om at kontoret som har hjulpet deg med selvangivelsen og sendt denne inn, at de søker om "Certificado de residente fiscal" ved at du undertegner på søknaden. Certificado sendes til deg i posten etter at du har søkt om dette. Det er viktig at du gir riktig postadresse! Merk at det kan ta tid før du får certificado de residente fiscal i posten.

HVOR er nærmeste skattekontor?

Avinguda Beniardà, 2
Benidorm
Tel: 965 860 411
Agencia Estatal de
Administracion Tributaria

Plaza Montanyeta (la), 8
Alicante/alacant
Tel: 965 147 060
Delegacion Provincial
de Economia Y Hacienda

HVA bør du vise av papirer når du søker?

Legitimasjon i form av residenciabevis og pass. Gjerne en kopi av innsendt og betalt selvangivelse for inntekts-skatt. (Selv om de har denne opplysningen på skattekontorets PC register).

På Certificado de residente fiscal er det et registernummer. Dette kan søkes på internett på Hacienda Publicas nettsider.

Norske myndigheter kan faktisk finne dette hvis de leter og har registernummeret.

Til sist, og faktisk ganske viktig :

Det er en del norske minstepensjonister som ikke er forpliktet til å innlevere selvangivelse i Spania. Men hvis norske skattemyndigheter allikevel vil ha Certificado de residente fiscal fra disse for at de kan bevise at de er skatteresidente til Spania, så er fremgangsmåten å innlevere "negativ selvangivelse" til spanske skattemyndigheter. Det vil si innlevere en selvangivelse som gir null skatt da skattetaket ligger høyere en inntekten. Dette går godt an! Da vil Certificado de residente fiscal også utstedes til disse.

"The Future of Medicine Today"



Dr. Tertit Handberg
vanlig lege, men også
akupunktur, e-Lybras,
Magnettrommel og
haranalyse

Har praksis i Alfaz del Sol,
Jardin Sol Foya Blanca
og Clinica Benidorm i Albir
mobil 696 711 359
dr.tertit@handberg.net

Sarita

Authentic Indian Cuisine

Terrasse, aricondition, stellerom.
Høye komfortable stoler.

Fantastisk lunsjmeny fra 9.90 euro. Bli med på vår
"Luncheon Club" og tjen inn en gratis lunsj.
(Lunsj fra 13.30 - 17.30)



Stikk innom for en kopp kaffe eller te på vår terrasse.
Velg i vårt utvalg av populære hjemmelagde desserter.
Vi har også hjemmelaget Banoffee pai!
Ferske kylling tikka wraps, ideelt på stranda.... 4.95 euro

www.saritaindianrestaurant.com

Åpent 7 dager i uka fra 13.30 til 23.30

Bahia Blanca, Avenida del Albir 11, 03581 El Albir
(opposite mailboxes of Albir) +34 966 86 43 94



Vi bryr oss om din helse

Sykehuset Imed Levante scorer høyt på alle medisinske tjenester. De er på nivå med de beste sykehus i Europa med et høyt kvalifisert team av medisinske fagfolk, moderne fasiliteter og det siste av teknologiske fremskritt. Vi samarbeider med alle utenlandske forsikrings selskap, og de fleste spanske forsikringer. Vi hjelper deg på ditt eget språk. Vi hjelper deg også å fylle ut nødvendige papirer. Alle tjenester blir utført fortløpende, vi har IKKE ventelister.

- Intensivavdeling • Hørsenavdeling • Akutt hjelp 24 timer
- Ambulansetjeneste • Barnelege 24 timer • Hemodynamisk avdeling
- Klinisk kjemisk og mikrobiologisk laboratorium
- Alle medisinske kirurgiske spesialiteter: I lindere operasjonstusor/ Endoskopi seksjon/ Todebuter • I jortekirurgi • Fysioterapi
- I ommebesøk ved behov • Poliklinikk • Dialyse Behandling
- Avdeling for forebyggende medisin

C/ Fernán y Cajal, nº7 • 03000 BENIDORM (Alicante)
 ☎ (0034) 966 87 87 87 • 800 22 33 44
www.imedlevante.com



Bli medlem av Den Norske Klubben!

Klubben er avhengig av betalende medlemmer for å kunne eksistere! Ønsker du å bli medlem, henvend deg på vårt kontor.

For bare 40,- Euro i året får du: Sosialt fellesskap, medlemsblad 4 ggr i året, mulighet for å lese norske aviser i klubben, internettkafé, bibliotek tjenester, invitasjon til turer og aktiviteter - og mye mer!

Se www.dnkcb.com for mer informasjon!


www.bifrostlaw.com

bifrost^{law}
 Advokater Abogados Solicitors

Norsk Advokat

- Bifrost er et mindre norsk-spansk advokatfirma med flere års erfaring fra Spania.
- Kontorfellesskap med spansk regnskapsfirma Jordan Consulting.
- To fast ansatte, spanske advokater og tett samarbeid med seriøse spanske rådgivere for din trygghets skyld.

Kontakt norsk advokat Thomas Rønning. Første telefon uforpliktende.



C/ Gabriel Miró 8, Edif. Parque Albu II, 2.º pg. 03580 Albu del Pi
 Telfax: +34 968814900/150 Mobil Rønning: +34 647068267

Har noen sett Fotoalbummet mitt?

Det må være avglemt noe sted eller hos noen. Det er et stort og tykt A-4 album med et stort 3-tall nederst på ryggen.

Harald Meinhardt,
 Tlf. 966802249,
 mobil 645295634.

WWW.PROMINENT.NU

BESØK VÅRT UTSTILLINGSLOKALE I TEULADA

Problemer med å reise deg? Det har ikke jeg!

Denne stolen er smart. Den gir deg støtte til hele kroppen. Med et lett tryk hjelper den deg på føttene. Da unngår du å belaste knærne og ryggen. Ring: +34 - 96 579 32 29 så kan du få gratis brosyre med komplett spesifikasjon.




Utstillingslokale i Teulada
 Polígono Industrial Teulada,
 C/ de Internos 2
 46100 Teulada, España (Alicante)

Åpningstider:
 Mandag - Fredag 10:00-19:00
 Søndag 10:00-18:00 (erreg 154 06 579 32 29)

www.dnkcb.com

Korttidsmedlems-skap i klubben?

Ukesmedlemsskap 3€
 1 måned 12€
 3 måneder 20€
 Da har du tilgang til alle klubbens aktiviteter

HOSPITAL CLÍNICA BENIDORM
 20 års erfaring med din helse

Din tillit, - er vår belønning!

KÅRET TIL SPANIAS BESTE PRIVATSYKEHUS I 2008

Egne avdelinger:

- itic
- ica
- imof
- ucab
- imego

Avda. Alfonso Puchades, 8 - 03501 Benidorm
 Tel. 96 585 38 50 - Fax 96 586 43 45
hospital@clinicabenidorm.es www.clinicabenidorm.com

VI FLYTTER INN I STORE NYE KONTORER I HOVEDGATEN I ALBIR CA. 15. DESEMBER FØLG MED!

hcb

Administrerende leder: Anne Stenshøj Iris Henkel, Patrick Weiser
 Åpningstider: mandag - fredag 09:00 - 16:00 / lørdag 10:00 - 13:00



Norsk legesenter

SALUS
 CENTRO MÉDICO SALUS ALBIR

24 TIMERS GRATIS AKUTT-TELEFON: 900 380 580

C/ Pau Casals, nº 16 - Edif. Golf del Alhir
 03581 El Albir - ALFAZ DEL PI - ALICANTE
 Kontor telf./time bestillinger: 96 686 86 38 - Fax 96 686 75 17
 e-mail: info.albir@clinicabenidorm.com

Sherrytriangelet

Det såkalte "Sherrytriangelet" ligger sør i Spania, der de tre byene Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria och Sanlucar de Barramedas geografiske plassering bidrar till formasjonen. Utgangspunktet for sherry er en tørr hvit basisvin med en temmelig uinteressant karakter. Deretter sprites vinen opp og fortsetter utviklingen på fat.

Lagringen er spesiell for sherry og skjer med det såkalte "solerasystemet". Dette er et antall fat i rader ovenpå hverandre, 3-4 etasjer høyt, der den eldste vinen ligger lengst nede og det yngste øverst oppe. Når den nederste raden med den eldste årgangen tappes på flaske, fylles fatet med vin fra raden over. Fatene tømmes aldri helt. Slik blandes årgangene med hverandre og gir en jevn vinstil fra år til år. Derfor kan man ikke heller årgangsbestemme en sherry, men bare gi en gjennomsnittsalder som, ifølge loven er minst 3 år, men opp mot

30 år er ikke uvanlig. Fatene fylles ikke helt opp. Årsaken er at vinen skal få oksygenkontakt, og enten gi rom for oksidering eller for at "floreten" skal gro til, avhengig av hvilken type sherry produsenten vil fremstille.

Den letteste kategorien er Fino og Manzanilla

Fino og Manzanilla er alltid tørre, riktig knusktørre. Det er også denne kategorien som vinkjennerne først og fremst tenker på når de nevner sherry. Hva som er viktig og å poengtere med disse vinene er friskheten. En virkelig

bra Fino eller Manzanilla med eplegrønn fruktighet og fin friskhet skal helst konsumeres innen få måneder, helst ikke senere enn åtte måneder etter at den er tappet på flaske. Når noen rynker på nesen til en Finosherry er nok den egentlige grunnen at den er blitt gammel og trett.

En Fino er den mest karakteristiske stilen for sherry. Den beste basisvinen som er laget av Palominodruen, sprites opp til et alkoholinnhold på ca 15 %. Det lave alkoholinnholdet gjør det mulig for gjærsoppen eller floret å utvikles. Snart er overflaten dekket av et

hvitaktig skum som lever av vinen. Helt beskyttet under flordekket hviler sherryen og utsettes ikke for noen av omverdenens faktorer. Farge og frukt bevarer, en tydelig karakter fra gjærsoppen, eller muggen som det jo faktisk er, kommer til uttrykk. Når vinen senere tappes på flaske, er det som sagt en ferskvare og svært følsom for lys og luft. Fino skal konsumeres vel avkjølt og innen et par dager etter at flasken er åpnet.

Det er Fino som mest forbindes med tapas eller pinchos (små grillspyd). Skalldyr, milde oster, Jámon Iberico og marinerte grønnsaker som artisjokkhjerter og paprika er godt til. Til og med sushi eller gravet laks med sennepssaus bør man teste sammen med et glass Fino. Annerledes og godt!

Amontillado i tyngre stil

Amontillado er en Fino der floret dør ut. Grunnen kan være alderdom, flor lever sjelden lengre enn 6-10 år, eller at man tilsetter sprit og forhøyer alkoholen slik at gjærsoppen ikke virker mer. Derfor har Amontillado en mørkere farge, alt fra lys brun til mørk brun. Vinen er ikke like følsom som Fino og Manzanilla, men holder seg frisk lengre i både åpnet og lukket tilstand. I hvert fall burde den holde minst et par år som uåpnet flaske og noen uker i kjøleskap i åpnet tilstand. Generelt påvirkes holdbarheten av hvor mye som finnes igjen i flasken. En liten mengde utsettes for store mengder oksygen, hvilket gir anledning til heller å drikke resten av flasken enn å spare den. Det er også bedre å oppbevare flasken stående, da får en mindre overflate vin oksygenkontakt. Amontilladoens stil er tyngre sammenlignet med Fino, med en oksydert tone. Serveringstemperaturen kan økes til 16 grader avhengig av hva man skal spise til. Lettere tilbehør krever likevel en vel avkjølt vin.

Amontillado er også godt til de småretter som vi allerede har gitt forslag til, samt chorizo og Morcilla (asturiansk blodpølse - den kjøttfulle og ikke den søte). Lett avkjølt er den fantastisk til fiskesuppe av typen Bouillabaisse.

Oloroso er uten flor

En sherry som ikke utvikler flor i det hele tatt kalles Oloroso. Druene vokser på sand eller i leireholdig fordsmonn og gir en tyngre basisvin som kommer fra pressmosten. Det er forutbestemt at vinen skal

Endæsisherry, takk!



Etter denne artikkelen tenkte vi at en sherrykake ville falle i smak. Her følger en oppskrift: Spansk sherrykake med mandler, rosiner, yoghurt er en lettvin kake som smaker av Spania. Kaken blir ekstra god og saftig hvis du lager den dagen i forveien.

Til 6 personer.

250 g rosiner (stenfrie)
2 dl halvtørr eller søt sherry
1,5 dl yoghurt naturell
1,5 dl vegetabilisk olje
3 egg
140 g hvetemel
100 g malte mandler
2 ts bakepulver
100 g lyst muscovado-sukker * evt melis
vaniljeis

Tilberedning:

Ha rosine i en bolle, hell over sherry og la dem bløtlegges i minimum 30 minutter. Forvarm ovnen til 180 grader. Smør en rund springform, 20 cm i diameter og legg en rund bakepapirbit i bunnen. Bland yoghurt, olje og egg. Ha de tørre ingrediensene i en bolle og rør inn "yoghurtblandingen" til en glatt røre. Tiltsett halvparten av rosine, og hell blandingen over i formen. Stek kaken midt i ovnen i 50 -55 minutter. Test med en tynn trepinne om kaken er fast i midten. Stikk mange hull i toppen av kaken med pinnen, dynk kaken med 5 ss sherry og dryss på melis. Resten av rosiner og sherryblandingen varmes og serveres til kaken sammen med vaniljeis.

*Muscovado-sukker er rørsukker som ikke er blitt raffinert. Denne sukker-typen er spesielt kjennetegnet av mindre sukkerkrystaller (mellom 0,30-0,40 mm) enn tradisjonelt rørsukker (demerarasukker), som har en kornstørrelse på 0,90-1,20 mm. I kraft av, at det er uraffinert, har muscovado-sukker et større innhold av sirup, og er dermed mer fuktig end demerarasukker. Begge sukkertyper stammer fra Mauritius. Muscovado-sukker fins i to varianter: Lys med karamellaktig smak og en sukkerprosent på 94-95. Mørk med lakrisaktig smak og en sukkerprosent på 89-91.



Katedralen i Jerez de la Frontera



Vinkooperativet i San Lúcar de Barramedas



Steen R. Sandberg
Chief Representative



Daisy Sørensen
Account Manager

En bank for å finansiere drømmeboligen

Nykredit tilbyr boliglån med pant i din spanske bolig. Nykredit i Alicante har mange års erfaring med finansiering av bolig i utlandet og har god kjennskap til boligmarkedet i Spania. Vi kan derfor tilby deg profesjonell rådgivning og billig finansiering av din spanske bolig. Be om et personlig møte med en av Nykredits representanter i Alicante og få profesjonell rådgivning om finansiering av din spanske bolig.

Be om et personlig møte med en av Nykredits representanter i Marbella og få profesjonell rådgivning om dine aktiva og passiva.

Les mer på nykredit.dk/norge.
Få vårt nyhetsbrev – meld deg på:
nykredit.dk/internationalboliglynt

Nykredit Representative Office Alicante
Bulevar de los Músicos, 23, local 2, E-03581 Albiç, Alicante
Tlf.: 966 865 690 • alicante@nykredit.dk

Nykredit International
Kalvebod Blygge 1-3
DK-1780 København V

Nykredit

bli til den kraftigere, oksiderte stilen Oloroso. Basisvinen sprites opp til 16 % eller mer, der ikke gjærsoppen kan leve. Behandlingen av denne sherrytypen er ikke like forsiktig. Det hender at vinen lagres utendørs under tak. Vinen kan søtes opp med PX-vin (Pedro Ximenes) og gi en halvtørr drikk eller tappes på flaske som tørr vin. Oloroso i åpent glass er ikke like følsom som Fino og Manzanilla. Vinen greier flere måneder i kjøleskap. Oloroso skal drikkes til røkt, oppskåret kjøtt, smaksrike oster, kjøtt og kraftige grønnsaksretter som for eksempel kremet soppesuppe. Ideell serveringstemperatur er lett avkjølt, 14-16 grader.

Pedro Ximenes med konsentrert sødme. Sherryen som ofte bare kalles PX, er en utrolig konsentrert historie. Har man en gang smakt en PX så husker man det. Vinen lages av tørkede Pedro Ximenes-druer. Den konsentrerte sødmen, som ikke sjelden når 400-450 g/l gjør at vinen blir tregflytende og minner om sirup i både smak og konsistens. Vinen krever motstand, for eksempel en kraftig mørk sjokoladecake. Ordentlige PX-elskere mener at vinen taler for seg selv og at det ikke krever noe selskap i det hele tatt, det er en dessert og vin i samme glass så å si. Min egen favoritt er den velkjente serveringen, å dryppe vinen over vaniljeis. Tradisjonelt drikkes vinen romstemperert, men det er selvsagt en smaksak. Gjennom å kjøle vinen demper man en del av den søte følelsen, noe som av og til kan være å foretrekke.



VinoGastro

Årsmøtet i Club VinoGastro

**Ble avholdt den 18. oktober,
med 120 medlemmer tilstede.**

VinoGastro's leder Hans Svedbergh ble valgt til møteleder og innkallingen ble godkjent. Deretter ble årsmelding, regnskap og budsjett for neste år vedtatt ved akklamasjon. Medlemskontingentene ble holdt fast på de sedvanlige 5,- euro pr. år pr. person. Det ble vedtatt en vedtektsendring som gjør at styret kan utvides med flere personer. Valgkomiteens forslag til nytt styre ble vedtatt ved akklamasjon. Det nye styret for 2011/12 er som følger: Gunnar Hestnes, Bjørn Væthe, Elisabeth Nilsen, Olav Raaen, Jørgen Juel Larsen og Hans Svedbergh (leder). Varamedlemmer ble Tove Riege og Lars Aadnekvam. Støttegruppe: Unni Skaarud og Anita Haugen. Etter årsmøtet ble det servert Albondigas á la VinoGastro med brød til, og etter at alle hadde drukket det obligatoriske glasset med vann, kom det også rødvin på bordene. Et meget effektivt gjennomført og hyggelig årsmøte ble det!



En alltid engasjerende, inkluderende, blid og effektiv leder av VinoGastro!

Tove Riege og Olav Raaen - referenter.

Hjelp oss å hjelpe

Kiwanis Club L'Alfas del Pi

Har du lyst til å gjøre noe positivt for lokalsamfunnet?

Kiwanis er en internasjonal, frivillig og nøytral organisasjon med humanitært formål. Klubben yter hjelp og bistand spesielt til vanskeligstilte barn og ungdom i nærmiljøet.

Klubben møtes på Finca Rustica annenhver torsdag kl 14.00 med foredrag og en etterfølgende lunsj. Det er for tiden 23 medlemmer, norske kvinner og menn. Det sosiale miljøet er godt, og svært viktig for oss.

I tillegg har vi ca 50 støtte-medlemmer som årlig betaler minst 25 Euro.

Vi ønsker å holde støtte-medlemmene godt orientert og ber om at de sender oss sin e-post adresse (dersom de ikke allerede har gjort det).



Kiwanis tar nå opp nye medlemmer.

Du inviteres til å ta kontakt med en av de undertegnede. Dersom det vi har å fortelle passer for deg, inviteres du til et klubbmøte så du kan se hvordan vi har det og hvordan vi arbeider. (Du finner også mye om oss på www.kiwanis.no.)

Sverre Fortun, 96 586 9326, sverfor@online.no

Frode Pedersen, 96 686 0346, pedersenfrode@hotmail.com

Harald Riege, 96 686 7518, harjavalder@gmail.com

EUROPA-SOL
www.europasol.com
Besøk oss i Albiç
nær markedsplassen





Brennevinstypene

”.....så tar vi vår egen akevitt og andre edlere dråper i neste nummer”, skrev vi på side 41 i forrige nummer av QP. Det er snart jul, det er lutefisksesong, det spises pinnekjøtt og vossakorv, det er ribbe og surkål på menyen. Da skal det være norsk akevitt i drammeglasset.

Den historiske akevitten. Det var spesielt her i Norden at destillatet fikk navnet aqua vitae. Følgende sitat; "...som kalles Aqua vit og som kan kurere alle hende Kranchdom som iht Meniske kandt haffne indvortis", er sakset fra Eske Billes skrift, som fulgte med de edle dråpene fra Bergehus festning, til Erkebiskop Olav Engelbrektsen i Trondheim i 1531. Mange mener at det var starten på destillasjonen i Norge.

Men flere historikere mener at drikken ble forsøkt mot svartedauen helt tilbake i 1349. Den gang sikkert hentet i Danmark eller Sverige. Historiske skrifter refererer til destillering i disse land allerede på 1400-tallet.

Det var nok prestespråket, latin, som ble opprinnelsen til akevitten – navnet: aqua vitae – livets vann, og vi finner lignende navn på destillater flere steder. Brandy på fransk heter jo også eau-de-vie og på gælisk finner vi usige beatha som ble til det engelske whisky. Hvorfor brennevin fikk benevnelsen livets vann kan nok best forklares med at brennevin opprinnelig ble brukt som en medisin, som kunne kurere de fleste sykdommer, spesielt de innvortes og som også hadde egenskaper som en magisk

drikk, som kunne gi mennesker ungdommens kraft tilbake.

Smaken på destillatet var nok så som så den gangen, og forholdsviss fort ble det vanlig å tilsette uttrekk av forskjellige urter, først og fremst karve, men også mange andre varianter forekom. Malurt, ingefær, einer, anis m.fl.

I Norge ble Hammer fra Melboestad foregangsmannen i utviklingen av akevitten. Han likte ikke all importen av brennevin og mente at dette kunne vi gjøre bedre selv. Hans bok om: Akevitter og Norske Bærtinkurer fra 1776 var en lærebok i destillering og smakstilsetning av brennevin, og oppnådde viden berømmelse.

Poteten erstattet kornet som råstoff til akevitten fra 1800-tallet i Norge, og har vært basis siden. Norge var et fattig land, og befolkningsveksten krevde at man tok i bruk små og mindre tilgjengelige åkerlapper. Poteten gir langt høyere avkastning enn korn per kvadratmeter, så potedyrkingen gav nok produksjonsoverskudd til å destillere deler av avlingen.

Våre naboer har gått tilbake til korn igjen. Norge er alene om å

fatlagre akevitten. Den er dermed som oftest brun, i motsetning til de fleste svenske og danske produktene som er blanke. Derfor anbefales norske varianter å drikkes temperert, og ikke "frosne" som i våre naboland.

Akevitt, som lenge stort sett var ensbetydende med "krydret brennevin", ble i 1985 definert av EU som "et nøytralt brennevin aromatisert med destillat av karve eller dill med alkoholstyrke på minst 37,5 % volum". Brennevinnets stil og karakter er følgelig i dag beskyttet innen EU-området på linje med cognac og skotsk whisky.

Linjeakevitt

Norsk akevitts internasjonale berømmelse kan med stor grad av sannsynlighet tilskrives linjeakevitten, som utgjør mesteparten av den eksporterte varen. I 1805 sendte kjøpmann Lysholm i Trondheim seilskuten Prøven helt til Batavia (dagens Jakarta) i Indonesia lastet blant annet med klippfisk, tørrfisk og potetsprit for salg og bytte med eksotiske varer. Det norske brennevinet fant imidlertid ikke noe nytt marked der. Nederlenderne hadde solgt sin genever hit, og den var blitt langt bedre mottatt enn det norske brennevinet. Sikkerst noe slukøret kom de norske handelsmennene tilbake til Trondheim med spriten sin. Men gleden ble desto større da de oppdaget at den hadde endret karakter på den lange sjøreisen. Temperatursvingningene og bølgebevegelsene hadde sørget for det. To ganger kryssing av ekvator,

eller linjen som den ble kalt, hadde gitt det noe grove og fuselpregede brennevinet en avrundet og bløt karakter. Linjeakevitten var blitt skapt.

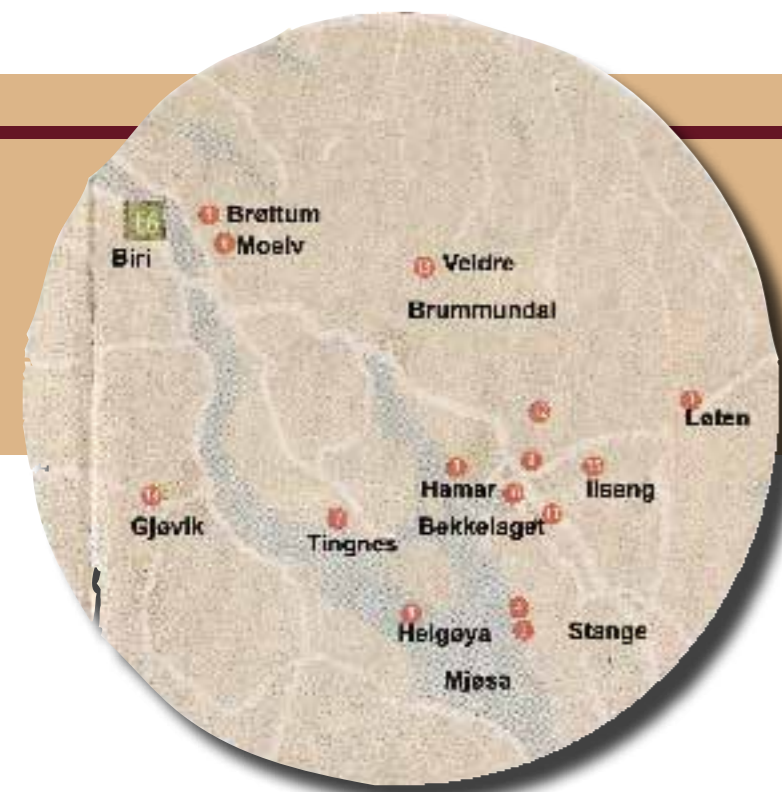
Norsk akevitt

Smaken av krydder er smaken av akevitt. Selv om norsk akevitt er laget av potet, regner vi krydder som råvaren. Det er tross alt krydderet vi smaker og ikke basebrennevinet som er nøytralt, fremstilt med kolonneapparat. Akevitt regnes derfor som aromatisert brennevin, slik som gin og genever.

I norsk akevitt er det ingen regler for hvor mange forskjellige urter og kryddere som kan brukes. For mange er det smaken av karve, den lakriaktige aromaen, som er typisk for akevitt. EU-reglene krever at karve og/eller dill skal være hovedkrydderne.

De utallige kombinasjonene av krydder gir et hav av muligheter. Noen er dominert av noen få krydder eller urter, mens andre er svært sammensatte og fulle av nyanser. Det dukker opp flere og flere spesialakevitter som er laget til forskjellige årstider og matretter. Lagring på fat setter også sitt preg på akevitten. Jo lenger akevitten får ligge på fat, desto mer preg av vanilje og noe karamell får den. Vil du kjenne tydeligst mulig krydder- og urtepreget, velger du en akevitt med minst mulig eller ingen fatlagring. Brukte sherryfat benyttes ofte til norske akevitter, og restene av sherryen som sitter i fatet setter sitt preg på akevitten, noe som kan minne om nøtter, rosin og tørket frukt.





Akevitttruten er en reise i mat, historie og opplevelser. For mer informasjon se www.akevittruten.no

medisinen skal hjelpe på fordøyelsen. I tillegg renser den høye alkoholprosenten opp i fettlaget i munnhulen. De kraftige aromaene egner seg godt til smaksrike, sammensatte retter. Kraftige akevitter med høy alkoholprosent og lengre fatlagring går godt sammen med fet og smaksrik mat som stekt eller kokt lam og sau. Mindre kraftig akevitt passer bra til svin, og de lettere og kortere lagrede varianter passer til fisk og skalldyr. Og så hører selvfølgelig øl til!

På Polets lister finner vi nesten 100 forskjellige norske akevittvarianter, hvilken er din favoritt?

Kilder: Wikipedia, Aftenposten og Vinmonopolet m.fl.

Til hva slags mat?

Akevitt hører naturlig hjemme sammen med tradisjonell skandinavisk festmat, og matskikkene her nord har vært med på å utvikle og prege de forskjellige akevittstilene. Norsk tradisjonsmat er ofte fet og smaksrik, og hovedkrydderet i akevitten er da selvfølgelig de kryddrene som i henhold til folke-



himolla
Quality made in Germany 

Himolla Home - rett foran MERCADONA i ALTEA.. Ctra. nacional 332, Ptda. El Planet 159
Tel: 966 881 122 eller 639 139 585
www.himolla.com



Club **VinoGastro**

VinoGastro
Av Bjørn Væthe

Spansk oljeeventyr

En fjerdedel av verdens olivenolje kommer fra Andalusia. Til tross for det store volum på den ene siden og at stadig mer av olivenoljen tilhører høyeste kvalitetsklasse, har oljene herfra alltid hatt problemer med å få innpass. Et forhold som imidlertid ser ut til å kunne endre seg radikalt.

- Italienerne har alltid vært overlegne hva markedsføring angår, og vi har ikke klart å markere at våre oljer er minst like bra og ofte bedre. Men i løpet av de siste årene har vår olje kommet inn på 20 nye markeder, forteller Felipe Nuñez de Prado.

Forsiktig høsting

Det er en ganske sval og solfylt novemberdag i Baena, en liten landsby seks mil sør for Córdoba i Andalusia. Rundt landsbyen brer uendelige olivenlunder seg utover landskapet, faktisk så langt øyet rekker. Mer enn 200 millioner oliventrær finnes det i Andalusia, fra Huelva og Sevilla via Málaga, Córdoba og opp til Jáen. Grupper av plukkere har samlet seg forskjellige steder i Baena i påvente av at olivenhøsten kan settes i gang. Øyeblikket må være det rette, for olivenene må akkurat ha passert fra dyp lilla til svart, samtidig som det ikke må være for kaldt,

ei heller for varmt, ikke for høy luftfuktighet, men heller ikke for tørt.

- Vi regner med å komme i gang i løpet av ti dager. Og deretter må det gå fort for seg, for olivenene må presses innen noen timer etter at de er plukket.

Det er en fornøyd og litt spent Nuñez de Prado som viser oss rundt på den store olivenoljemølla midt i Baena. Presseriet opptar et helt kvartal og har vært i familiens eie siden 1795. Han er spent fordi det er nå det gjelder. I alt 100.000 oliventrær skal tømmes i løpet av tre måneder. Mens de fleste andre oljeprodusentene slår ned olivenene og samler dem i nett, har Nuñez de Prado valgt en annen løsning. Hver plukker er utstyrt med en kurv på magen som olivenene samles i for at de ikke skal ta noen form for skade.

Økologisk drahjelp

- Vi har bestemt oss for å dyrke 100 prosent økologisk. Vi bruker derfor ingen plantevernmidler og i stedet for å fjerne løv og rester etter innhøstingen, lar vi det ligge igjen for å bli til kompost, forteller Nuñez de Prado.

Broren hans, Fransisco "Paco" Nuñez de Prado, som er ansvarlig

for den internasjonale markedsføringen, befinner seg logisk nok på reise når vi besøker fabrikken. Og det er særlig den økologiske tilnærmingen som har fått land som Tyskland, Frankrike, England, Belgia, Japan, Kina og USA til å åpne markedet sitt for akkurat Nuñez de Prados olje.

Det er selvsagt god drahjelp når det velrenomerte amerikanske tidsskriftet Cook's International i desember 2006 kårer Nuñez de Prado til en av verdens tre beste olivenoljer.

I en blindtest vurderte 20 av magasinets kokker og matekasperter en rekke olivenoljer av ekstra høy kvalitet. To av toppskårerne er spanske, Columela er den andre, og den tredje er gresk. Resultatene avkrefter dermed myten om at de italienske olivenoljene er de beste i verden. Ingen italienere nådde opp i teten i denne testen.

- Selvsagt er vi veldig stolte over å havne i slikt eksklusivt selskap, særlig siden det skjer i det gigantiske amerikanske markedet, sier Nuñez de Prado.

Italienske markedsføringsbragd

En olivenekspert fra University of California hevder i samme nummer av Cook's International at

italienerne har lyktes i mesterstykket med å få frem at det er akkurat den italienske olivenoljekarakteren, grønn og pepperpreget, som er den eneste rette. Årsaken er jo egentlig at på grunn av faren for frost, må olivenene i Toscana plukkes tidligere enn eksempelvis i Andalusia, og før de er skikkelig modne. Dermed blir bitterpreget mer uttalt. Dyktig markedsføring, men altså langt fra sannheten, i følge tidsskriftet.

Samtidig har det skjedd en revolusjon på den spanske olivenoljearenaen. Fra å bare kunne by på noen få opprinnelsesmerkede olivenoljer (Denominacion de Origen) med høy kvalitet, har antallet økt til 11 DO'er i dag. Og enda flere venter i kulissene. Blant de 11 landsbyene ligger fire i Andalusia. De tre andre er Priego de Córdoba i Córdoba, Sierra de Segura, Sierra de Cazorla og Sierra de Mágina i Jáen. At stadig flere spanske olivenoljer søker et marked utenfor Spania er også merkbart. Den katalanske oljen Dauro selger halvparten av produksjonen på eksport, Norge er ett av landene hvor oljen gjør suksess.

To kvalitetsgrader

En annen dynamisk spansk produsent, Abbae de Quiles fra

Navarra, er nylig blitt valgt til årets beste olivenolje av den innflytelsesrike gourmetbedriften Williams-Sanoma i USA.

- Spania hadde lenge et rykte som produsent av enkel olivenolje av laveste kvalitet, og det stemte til en viss grad, påpeker Nuñez de Prado. Han fortsetter omvisningen og viser frem de gamle olivenoljefatene fra den opprinnelige mølla fra 1795. Litt lengre inn i lokalet står de tradisjonelle konisk formete pressene som trykker ut selve oljen, fortsatt stille. Det gjør også det spesialkonstruerte termofilteret fra 1936 som består av to store, runde ståltønner hvor olivenmassen røres med snegle hastighet.

- Fra dette apparatet renner den første oljen sakte ut og blir det vi kaller Flor de Aceite, den aller fineste kvaliteten. Massen er ennå ikke presset og det trengs elleve kilo oliven for å få frem en kilo olje, forklarer Nuñez de Prado.

Ingen filtrering

Ved siden av står også et par tradisjonelle presser med såkalte capachos, stråmatter. Til sammen 120 slike presser ved hjelp av kraftig hydraulisk trykk ut den resterende oljen av olivenene og blir dermed nest beste kvalitet. Oljen føres deretter til et dusin sammenhengende små bassenger. Systemet er en moderne utgave av måten kaldpresset olje ble fremstilt allerede på romernes tid. Vandringen gjennom de ulike bassengene frigjør oljen for vanninnholdet og etter noen dager er det bare den gygne og litt grumsete oljen igjen, og den er klar for tapping i flasker.

- Vi støtte på et markedsføringsproblem da vi skulle

selge den grumsete oljen.

Folk vil jo gjerne ha en klar olje siden den oppleves som renere. Men vi valgte likevel ikke å filtrere den ettersom det tar bort mye av smaken. Og kanskje er det i stedet blir vårt varemerke, sier Nuñez de Prado.

Oljen tappes i halvlitersflasker, én gjennomsiktig glassflaske og én av porselen. De gjennomsiktige flaskene utstyres med nummererte papiretiketter og lakksegl for å garantere ektheten.

Appelsiner og olje

Å kalle Nuñez de Prados oljefabrikk for fabrikk, er egentlig ikke riktig. Det oppleves mer som om du kommer hjem til en familie som holder på å emballere hjemproduserte varer. En million liter olje er både mye og lite – i hvert fall i den store sammenhengen. Den relativt begrensede produksjonen gjør Nuñez de Prados olje eksklusiv og forholdsvis dyr.

- Vi kan øke produksjonen med inntil 20 eller 30 prosent uten å miste det som gjør vår olje så spesiell. Men der går også grensen, sier Nuñez de Prado.

Olivenoljekjennere mener at det er den spesielle blandingen av olivensortene picudo, piquial og hojiblanca som Nunez de Prado er nesten alene om å bruke, som gir den spesielle og ettertraktete smaken hos brødrene i Baena.

På spørsmål om hva Felipe selv mener er den beste måten å bruke den fine oljen på, er svaret lynraskt:

- Appelsiner! Skjær opp en appelsin i skiver, hell olje og dernest flytende honning over. Bedre enn det blir det ikke, avslutter Felipe Nuñez de Prados.

Hentet fra *Aperitif*, febr. 2010

FAKTA OM SPANSK OLIVENOLJE

Spania er verdens største produsent av olivenolje med 35 prosent av verdensmarkedet. Andalusia bidrar med nesten 80 prosent av avlingen. Det skal finnes omlag 250 ulike olivensorter i Spania, men bare en håndfull står bak de store volumene. Jáens store avlinger er nesten 100 prosent piquial mens Córdoba og Málaga har nesten bare hojiblanca. I Toledo er det sorten cornicabra som er absolutt størst. Olivendyrking har eksistert i Andalusia siden rometiden, men dyrkingen og utvinningen tok først fart under den arabiske perioden fra 700-tallet og utover. Det spanske ordet for olivenolje, aceite, stammer fra det arabiske ordet for olivenolje, zait al zaitum.

De elleve landsbyene med opprinnelsesbeskyttelse, Denominacion de Origen (DO) er: Baena (Andalusia), Bajo Aragón (Aragón), Gata-Hurdes (Extremadura), Montes de Toledo (Castilla-La Mancha), Priego de Córdoba (Andalusia), Sierra de Cazorla (Andalusia), Sierra de Segura (Andalusia) Sierra Mágina (Andalusia), Siurana (Katalonia) og Aceites de Monterubbio (Extremadura).

Det ligger akkurat nå også en bunke søknader om å få DO-stempel fra andre spanske landsbyer også.

FAKTA OM BAENA

Et samfunn med 18.000 innbyggere der nesten av dreier seg om oliventreet og oljeutvinningen. Foruten Nuñez de Prado som selger oljen sin direkte fra fabrikken, er det også mulig å besøke kooperativet German Baena. Byen kan dessuten by på et interessant olivenoljemuseum, Museo de Aceite de Baena.

Med jevn mellomrom er det også mulig å prøve ulike typer olivenoljer på muséet. Byen arrangerer også en stor olivenoljefestival rundt 9.-11. november samt en mindre versjon første helgen av desember. Da må olivenoljen dele oppmerksomheten med seranoskinke, pølser og andre lokale delikatesser.

Baena ligger seks mil sør for Córdoba, og ikke langt unna er også en annen olivenoljebby, Priego de Córdoba, som også er verd å besøke.



Historie

Mossekongressen - det viktige fundament for Grunnloven

Av Hans Svedbergh



Har vi glemt Mossekongressjonen?

Prins Christian Fredrik av Danmark ble utnevnt til stattholder i Norge i 1813, og tok våren 1814 initiativet til Riksforsamlingen på Eidsvoll. 17. mai 1814 ble Norges Grunnlov vedtatt, og Christian Fredrik ble valgt til konge. Norge hadde inntil 1814 vært i union med Danmark, men som en følge av at Danmark-Norge sluttet seg til den tapende side (Napoleons), lovet stormaktene (Storbritannia, Russland, Østerrike og Preussen) at Norge skulle overføres til Sverige som påskjønnelse for at svenskene gikk med i krigen mot Napoleon, og som en "erstatning" til Sverige for tapet av Finland i 1809. En svensk hær under tronfølgeren, Karl XIV Johan, deltok i

sluttkampene mot Napoleon. Etter de alliertes seier ved Leipzig i 1813 gikk svenskene nordover mot Danmark, som måtte akseptere Kjølfreden 14. januar 1814. Ett av freds vilkårene var at kong Frederik VI måtte avstå Norge til kongen av Sverige, men uten de norske bilandene Grønland, Island og Færøyene. Nyheten om Kjølfreden vakte forbitelse i Norge, og stattholderen, prins Christian Frederik, satte seg i spissen for en norsk selvstendighets-bevegelse. Siden den svenske hæren under Karl Johan fortsatt var med i kampene på Kontinentet, fikk nordmennene tid til å organisere motstanden. Prins Christian Frederik sammenkalte den grunnlovgivende Riksforsamlingen på Eidsvoll. 17. mai 1814 ble Grunnloven under tegnet og Christian Frederik valgt til norsk konge. Den svenske kongen ville ikke akseptere Grunnloven og en norsk konge. Etter en kort krig mellom Norge og Sverige møttes partene i Konventionsgården i Moss til fredsforhandlinger. Christian Fredrik var arkitekten bak fredsavtalen, som fikk navnet Konven-

tionen til Moss (Mossekongressjonen). Den ble undertegnet 14. August 1814, en dato som hvert år blir markert ved et arrangement på Storebro ved Mossefossen. Norge fikk beholde Grunnloven, egen nasjonalforsamling og selvstyre i unionen. Christian Fredrik frasa seg den norske tronen. Mossekongressjonen skapte grunnlaget for utviklingen av et selvstendig Norge, og med det ble samtidig grunnlaget for oppløsningen av unionen med Sverige i 1905 lagt. Sett av 14. August i kalenderen i årene som kommer og send en tanke til Moss.



Konventionsgården i Moss



Eidsvollbygningen

FYSIAKOS Tlf. 966 86 56 86
Kristiansen fysioterapi og trening

- Fysioterapi
- Akupunktur
- Klassisk massasje
- Fotterapi

AVDELINGER:

- Jardin Foya Blanca
- Alfaz del Sol

Klinikken i Albir: Carrer Pau Casals 24, i hotell La Colina
e-post: post@fysiakos.com - www.fysiakos.com

Bli medlem av Club VinoGastro!

Se www.vinogastro.com for program og mer informasjon!

Hvordan finansiere nytt klubbhus?

Hvis 800 medlemmer gir 1€ om dagen i 2 år, trenger klubben ikke å låne penger i det hele tatt!

LEGESENTERET

Costa Blanca Klinikken

Dr. Jon Lie Åvang, Dr. Anastasia Zorina, Dr. PACO

- Allmennpraktikere/spesialister
- Blodprøver/vaksiner
- Godkjent lege for offshore helsekontroll

Årets influensavaksine har kommet!

Vi samarbeider med Hospital IMED Levante
Åpent man-fre. 08.30 - 16.00, lør. 10.00 - 13.30
Tlf: (0034)966 86 88 86 / 966 86 86 86 **Leggehjelp utend**

Adresse: Calle Joaquín Turina, no 4 Albir

VI INNREDER DIN SPANISKE BOLIG.

Vi er et norsk eid firma som hjelper deg å sette sammen innredningen akkurat slik du ønsker. Vi kjøper møblene for deg direkte fra produsentene, norske såvel som spanske - og til meget konkurrencedyktige priser. Vi har norske møblere som sørger for at alt kommer på plass, og vi har eget lager så vi kan ta vare på møblene dine om ikke alt er klart hjemme hos deg. Vi har kontor sentralt i Alfaz del Pi, Carrer Arago no 1. Det er noen meter fra hovedgaten, rett opp i bakken ved Bertomeu-hjertet.

TA HENTING SÅ KAN VI SE OM DET ER NOE VI KAN HJELPE MED!

Email: post@norsil.no Tel: 651 182 543
Internett: www.norsil.no (Johan Hjellegjerde)

De beste tilbud på hoteller og leiligheter ved Middelhavskysten

Ditt reisedyr i Spania!

- Shows
- Fornøyelsesparker
- Pakketurer
- Flyplassservice
- Flybilletter
- Hotellovmattinger
- Leiebil
- Forsikring

Calle Federico Garcia Lorca 25, local 4A, Alfaz del Pi

Tel: 965 887 462 Fax: 966 860 567 e-mail: mail@mariannetours.com

el primer bio aparthotel

Plaza Venus, 7 tel: +34 966 864 820
03581 Albir-Alfaz del Pi fax: +34 966 868 267

Norske retter hver tirsdag.
Alltid økologisk og hjemmelaget.
Åpent 08-10, 13-16 og 19-23
10 % til medlemmer av dnkcb.
Yoga, Zumba, meditasjon og dansekurs etc.
Se www.venusalbir.com for info.

bio restaurante bio cafeteria bio tienda
www.venusalbir.com

Hurra

for deg som. fyller....



Bursdagsfeiring i klubben

Lørdag 19.november feiret Hans-Petter Hansen sin 70 års dag i klubbens lokaler, med over 80 gjester, tapas og bløtkake.



Den egentlige dagen var den 18.november, men etter en henstilling fra arrangørene av Prøysen forestillingen på Casa Cultura, flyttet Hans-Petter sin feiring til lørdag. Da fikk han og hans kjære, Anne-Grethe, med seg den flotte forestillingen i Casa Cultura, og som takk kom både Elin Thingstad, Kjersti Kval og Erland Dahlen overraskende innom Hans-Petters fest, og skapte høy stemning med et utvalg fra Prøysens repertoar.

Hans-Petter ønsket å gjøre noe spesielt ut av sin fødselsdag. Han har alltid vært en utadvendt, glad og underholdende person, i det hele tatt, veldig sosialt anlagt. Vårt Nye Klubbhus har blitt en hjertesak for Hans-Petter, og han ville gjerne gi et solid bidrag til finansieringen. Derfor inviterte han likegodt alle klubbens medlemmer til bursdagsfest. Han har, som de fleste 70 åringer i vår bekjentskapskrets, alt han trenger, så som gave ville han kun ha bidrag til det nye klubbhuset.

Han sørget for rikelig med god mat og god drikke til de over 80 gjester, som takket ja til invitasjonen. Det ble en skikkelig heidundrende fest, med mange flotte innslag. Det er mange entertainerne i klubben.

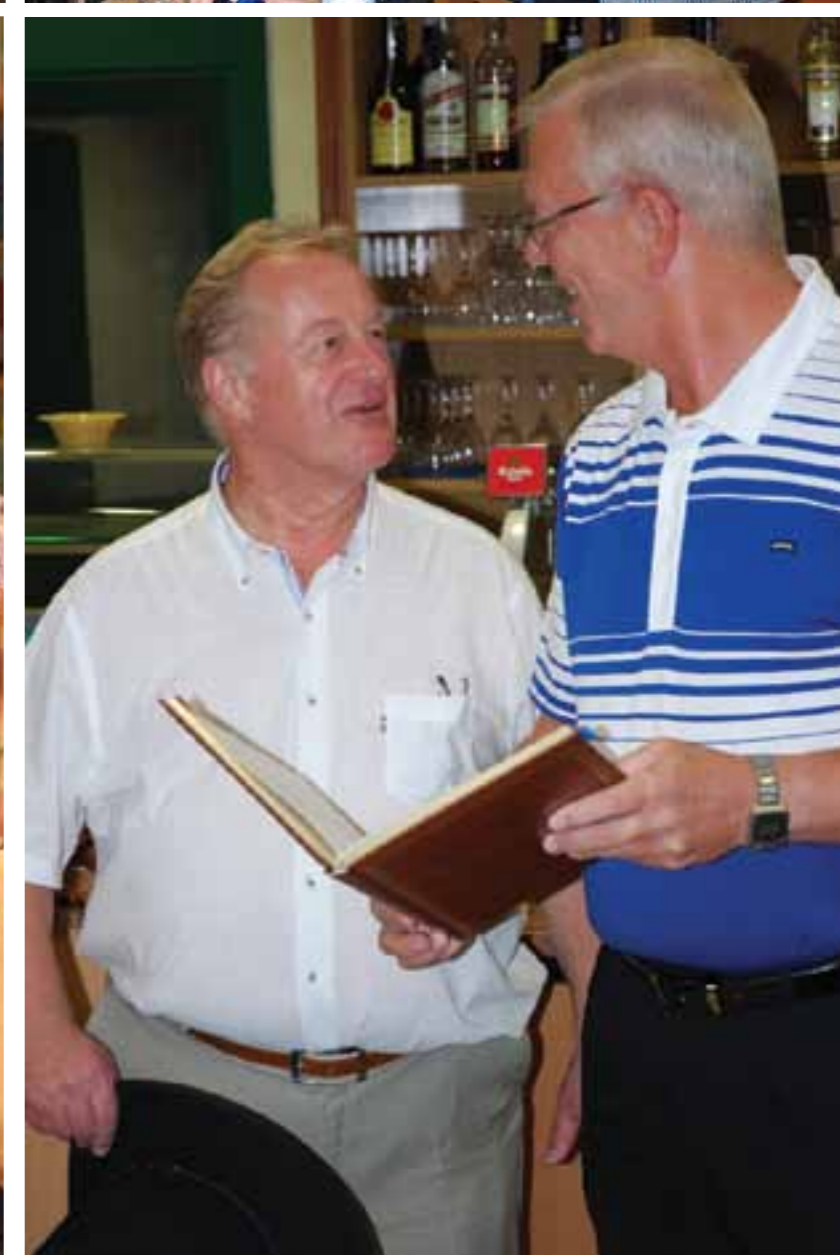


I tillegg til det overraskende innslaget, som nevnt ovenfor, kom søstrene Elisabeth og Helene Lindberg (barn av gode venner), med eget jazz-band og satte fart i forsamlingen. Dette også som et overraskende innslag for jublanten.

Etter det gikk det slag i slag med gode historier, vitser og sang. Svein Nereng deklamerte, vellykket, som alltid. Hans-Petter og hans "siamesiske tvilling" (fetter) Tor Erling sang fra Gluntarne. Øystein Skjold spilte, på oppfordring, sin vintersang om Costatrimmen, pluss et par Evert Taube låter. Tove Riege hadde en utrolig underholdende gaveoverrekkeelse, Carolina Elisabeth Delgado sang vakre sanger for oss, og Kjell Erik Thingstad og selvsagt vår egen trubadur Jan-Erik Knudsen bandt det hele sammen, og sørget for god dansemusikk.

Det var skikkelig fart og stemning hele kvelden, og ved opptelling dagen derpå, viste resultatet at det hadde kommet inn € 14.615,- til vårt nye klubbhus.

Det kan vi vel trygt kalle en vellykket fest! En stor takk til Hans-Petter, og til Anne-Grethe, som deltok aktivt i bakgrunnen, og sist men ikke minst; En stor takk til alle de generøse givne!



Årsmøte

Mandag 21.11.11 holdt Costatrimmen sitt årsmøte i klubbens lokaler med godt fremmøte. Turlaget er tydeligvis populært som aldri før. På mandags- og onsdagsturene har oppslutningen vært langt høyere enn i fjor, mens deltakelsen på langturene har vært litt mindre. Andre aktiviteter, som lørdagspetanca i Parqe d' Escandinavia, har hatt et stabilt deltakerantall på 25–30 personer. Gymnastikken på idrettsplassen går det dårligere med, oppslutningen har vært så lav at aktiviteten har vært nedlagt etter nyttår. Men 36 medlemmer har tatt idrettsmerket.

Det har vært to langturer – til Huelva, Sevilla og Granada i månedskiftet mars/april, og jubileumstur til San José ved Cabo de Gata. Det har også vært to dagsturer med svært god oppslutning.



Styret i Costatrimmen har dette året bestått av:
Kjell Henden, leder
Gunvor Lister Pedersen, nestleder
Laila Fjeld, kasserer
Ole Søvik, sekretær
Jørgen Eitrheim, styremedlem
Kari Vik, 1. varamedlem
Arnfrid Grimstad, 2. varamedlem

Nestleder, sekretær og 1.varamedlem var på valg, og samtlige ble gjenvalgt. Styret fortsetter dermed uforandret.

Markedsdager i klubben

Av Anne Marie Orvik

Kanskje du la merke til at klubblokalene var atskillig mer fargerike enn vanlig i ukedagene 8. - 11. november?

Kunstgruppens julesalg er en årlig begivenhet. Deltagelsen denne gangen var noe lavere enn sist

år. I år var det fem damer fra gruppen som stilte ut og solgte fra årets produksjon. Her var det malerier, patchwork for både bord og vegg, julepynt, smykker og strikkerier. Mange stoppet opp og så, noen

fant ut at dette var en god anledning til å sikre årets julegaver eller skaffe noe de ønsket seg, og atskillige ting skiftet eier.



Korrigerings!

Vi viser til side 23 i forrige Que Pasa (nr. 3- 2011) Vi referer til artikkelen: "RÅDET" –fra representantskap til vokter-råd?

Det er en åndsfrisk Harald Meinhardt som gjerne vil ha det som er skrevet korrigeret. Harald understreker at i representantskapet

var han leder fra det ble opprettet til det ble oppløst – eller mer riktig "løp ut i sanden i -92". Forvirringen var nok "total" i 1987. Hvem som innehadde hvilke posisjoner var klart på papiret (men det papiret mangler), men mellom de forskjellige "tidligere" klubblederne, og andre aktører, var ansvars- og myndighetsområder tydeligvis i full røre. Red.



Julemarked i Ciudad Patricia

Lørdag 10. Desember fra kl. 10.00 - 15.00

Mange boder, gløgg, Julekaker og skikkelig julestemning. Også en informasjonsbod og en visningsleilighet.

Gratis inngang.

TIPS: Buss nr. 11 stopper i Ciudad Patricia

Informasjon:

Calle Rumanía 26, Benidorm

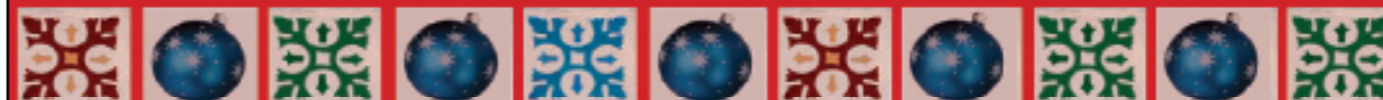
T (+34) 965 855 101/(+34) 678 908 229

www.ciudadpatricia.com



DEN BEST BEVARTE HEMMELIGHETEN PÅ COSTA BLANCA

LUKSUSBOLIGOMRÅDE MED LEILIGHETER OG MEDISINSK SENTER



Salg, utleie og livslang rett til bruk:

Leiligheter i en vidunderlig park

Ciudad Patricia Leiligheter tilbyr et unikt konsept for pensjonister. Du trenger ikke lenger bekymre deg om vedlikehold av hjem og hage. Her kan du kjenne deg trygg og sikre på at det alltid er noen der når du trenger det. 24 timer i døgnet. Denne spesielle pensjonist-resorten ligger i en nydelig skulpturert park på 100.000 m², der du kan slappe av og nyte livet i vakre og fredfulle omgivelser.

- Komfortable og nyoppussede leiligheter fra 34 m² til 200 m²
- Heiser til alle etasjer, video-sikkerhetskameraer som overvakes 24 timer i døgnet
- Eget medisinsk senter med lege som bor på området
- Organiserte sosiale aktiviteter
- Julemarked, utendørs og innehers svømmebasseng, minigolf, tannspesialer og petanca
- Restaurant, salong, kafé, bibliotek, kino, gratis internet og treningssenter
- Muligheter for korttidsopphold eller tustopphold i leilighetene



Informasjon

Ingrid Elin Tolland (+34) 655 629 252

Karla Ashall (+34) 628 680 705

Calle Rumanía 26, Benidorm

T www.ciudadpatricia.com

E post@spaniakorvalen.com



Apartamentos Ciudad Patricia
senior resort

DEN BEST BEVARTE HEMMELIGHET PÅ COSTA BLANCA

LUKSUS SENIOR-RESORT MED LEILIGHETER OG SYKEHJEM



Costatrimmen runder 30 år

Det er høst og Costatrimmen er i gang igjen med nye fjellturer for sine spreke medlemmer. Vi våger å påstå at de er "Europas sprekeste pensjonister".

Det hele startet som et ørlite idrettslag med 40 medlemmer, som først ble nektet medlemskap i Norges Idrettsforbund, med formål "å styrke kameratskap, helse og humør gjennom trim og kroppssøving". I dag har foreningen, som har Den Norske Klubben Costa Blanca i "halvnorske" Alfaz del Pi som paraplyorganisasjon, hele 320 medlemmer. Costatrimmen har forlenget feiret 25 aktive år, med stor og jevn oppslutning om sine ukentlige fjellturer som kan være meget krevende. Ingen har tall på hvor mange som kan takke Costatrimmen for bedre helse, og derav lengre levealder, samt hygge og trivsel sammen med likesinnede trimmere i skog og fjell. For fjellturer i den flotte naturen i nærrområdene til Alfaz kommune på Costa Blanca-kysten, kom etter hvert til å bli dominerende aktivitet fremfor idrettsmerkeprøver, gymnastikk og petanca som de først tok sikte på. Medlemmene i Costatrimmen kommer fra alle kanter av

landet. Det var trønderen Harald Meinhardt som var pioneren. 17. november 1981 kom idrettslaget i gang, og ble det første i Idrettsforbundets historie utenfor Norges grenser. Men hvor skulle de trene? Løsningen var å bygge en provisorisk idrettsplass på dagnad. Etter mye arbeid var det hele i gang, med løpebane, høyde- og lengdehopp, kastebane for diskos, kule, slengball og -håndgranat. Noen år etter fikk de benytte den nye flotte kommunale idrettsplassen i Alfaz kommune.

Til fjells

Det tok ikke lang tid før de første fjellturene var et faktum. Etter en spedit start, med 10 til 30 deltakere, økte interessen formidabelt. Det ble så mange som ville være med at ledelsen fant å måtte dele deltakerne over to ukedager, mandager og onsdager. Det gikk mange år før det ble årsmøtevedtak om at fjellturene skulle være en del av Costatrimmens

aktiviteter, men allerede to år etter travet hele 101 medlemmer avgårde til fjells på en mandagstur! Når vi tar med at tallet økte jevnt og trutt, til rekorden for et par år siden nådde hele 172 deltakere, forstår man at Ola Nordmann er "den fødte fjellvandrere", og ikke bare med ski på beina! Og det er langt fra ungdommer, men spreke pensjonister som utgjør kanskje 90 prosent av vandrerne.

Ledelsen gjør jobben med trygge opplegg, naturskjønne turer og innbefatter hyggestund med kaffe og medbragt niste. Det orienteres om foreningsliv, det fortelles historier, man synger kjente sanger til trekkspillakkompagnement ved Åge Myrvold, mens man hviler ut etter en mer eller mindre krevende tur. For her går hver og en sin utvalgte rute, i to-tre alternativ, alt etter dagsform og lyst. ...



Harald Meinhardt blir overrakt idrettsmerket for 59. gang ved den årlige idrettsmerkefesten i fjor. Otto Ulriksen står for overrekkelsen.

Ressurspersoner

Costatrimmen kan glede seg over å ha en rekke ressurspersoner som stiller opp og leder fjellturane. Det arrangeres også bussturer til kjente historiske steder i Spania som vår og høst går over flere dager. I fjell og skog finnes det jo mangt som menigmann ikke har noe kjennskap til. Da er det greit å ha en geolog, en ornitolog, eller en biolog parat til å gi av sin livslange kunnskap. Vi har blant annet besøkt verneområder som dekker hele 2144 kvadratkilometer i Jaén-provinsen. Her er det registrert 185 fuglearter, med blant annet gåsegribber og ørner som kan imponere med vingspenn på opptil 280 centimeter (!), villsvin og rådyr, som man får se på nært hold. Bussen som nær sagt balanserte langs stupbratte juv og stup, passerte 300 millioner oliventrær på ferden. For å gi et inntrykk av at Costatrimmen på langt nær ikke er noen "søndagsskole", kan det fortelles at deltakerne

på en tur til Cazorla gikk opptil 23 kilometer i de forrevne, spennende fjellpartiene. Plakater som "se opp for steinras" skremte ikke de brave pensjonister fra å fortsette i de bratte fjellpartiene. Og for å nå toppen av fjellet, med utsikt til berømte laguner, måtte man nærmest åle seg gjennom én meter brede, stummende mørke tunneler på rundt 200 meters lengde. Lignende fellesturer kan foreningen ha minst en gang i året, og da har turledere på forhånd reist på egen hånd for å sjekke alle forhold slik at turene skal bli vellykkede. Noe de alltid blir med en humørfyllt, livsglad gjeng som det er vanskelig å finne maken til. Strabasiøse helsebringende turer i sjeldent flott natur blir selvsagt kombinert med koselige lunsjer og middager, og kvelder med dans og spæll og litt tell....

Heldige er de som kan være med i Costatrimmen !



Costatrimmen på fjelltur, vinteren 2009.



Playa de Mónsul
Cabo de Gata

Av Inger Karin Stafseth, Foto av John Sira/Leif Straume

30 års Jubileumstur

Når det er 30 år siden Costatrimmen ble stiftet, må det selvsagt markeres. Styret valgte å arrangere en 3 dagers tur for å feire.



25. oktober startet to fulle busser med kurs for San José, som ligger på kysten rett øst for Almería, i naturparken Cabo de Gata. Omlag halvparten av deltakerne bestod av styret og alle turlederne med partnere, resten var vanlige medlemmer.

San José er en trivelig liten ferieby, og sommerstid er det nok mye liv og røre der, men på tampen av sesongen har turtiststrømmen stilnet. Derfor var det mulig å skaffe overnattingsplass til så mange. Hotellet, Don Ignacio, som vi hadde nesten helt for oss selv, ligger helt nede ved strandpromenaden med flott utsikt til havet. Alt lå altså til rette for noen hyggelige dager, og værgudene hadde også velsignet oss. Det var noen som påstod at det alltid er

fint vær når Costatrimmen er på langtur, for vi har en alliert "der oppe"! Vanntemperaturen var det visst heller ikke noe å si på, så mange benyttet anledningen til å ta seg en dukkert.

Første kvelden ble de 6 innleverte bidragene til sangkonkurransen, som hadde pågått i ukene forut for å framskaffe noe nytt til sangheftet, presentert og sunget. Men forsamlingen fikk ikke vite hvem dikterne var før dagen etter.

Vårt eldste medlem, Harald Meinhardt, som er den eneste av våre nåværende medlemmer som var med på Costatrimmens stiftelse, fortalte litt om den første tiden. Det var nok mange av oss som ønsket at vi vil få like god hukommelse som han på våre riktig gam-



le dager! (Se for øvrig Arne Jeppesens artikkel om Costatrimmens historie). Ingen Costatrimutflukt er uten en lang og god vandring, og neste dag, i fortsatt nydelig sommervær, dro flokken vestover langs de flotte strendene og åssidene og fikk seg enda en ny og fantastisk naturopplevelse.

Om kvelden ble det jubileumsfest med stor 4 retters middag, taler og sanger. En av turlederne, Jørgen Eitrheim, holdt festtalen. Så hadde også Sverre Ording Fjeld et innlegg, for han syntes turfolkets klesdrakt var litt gammeldags. Tidlig etterkrigsmote, kalte han den. Kjell Henden, Costatrimmens leder, ble så overrakt og iført en T-skjorte med påskriften: La veien gå hvor HENDEN vil. Stor jubel, fulgt av "Vi vandrer med freidig mot".

Som så ofte før opptrådte Don Quijote, alias Egil Juvik, for å hedre medlemmer som har gjort en stor innsats for laget. Tore Forseth ble slått til Ridder av Puig Campana, og Grethe Johnsen ble slått til La Dama av samme fjell. Begge har vært turledere i 4 år. Tre andre kvinner ble slått til Honorær Dama, nemlig Liv Storeide, styremedlem i 2 år, Gunvor Sæbø, kasserer i samme periode, og Grethe Hollingen, leder i 4 år.

Deler av konkurransesangene ble igjen sunget, og så ble det skriftlig avstemning. Deretter ble dikterne kalt fram. De viste seg å være Øystein Skjold (som hadde skrevet to av sangene), Brit Glomnes, Arne Jeppesen og Arne Askeland. Den siste av de seks sangene var skrevet av avdøde Else Ulriksen, innlevert av hennes mann, Otto Ulriksen. Vinner ble Øystein Skjold med sangen "Costa Blancas mange fjell" (se ramme).

Neste dag var det planlagt en utflukt til et fuglereservat i naturparken. Men da hadde værgudene ombestemt seg og sendte et øsende regn over oss, så det var bare å vende nesen hjemover.

Costa Blancas mange fjell

Mel.: Marianns teddybjørn.

Tekst: Øystein W. Skjold 2011

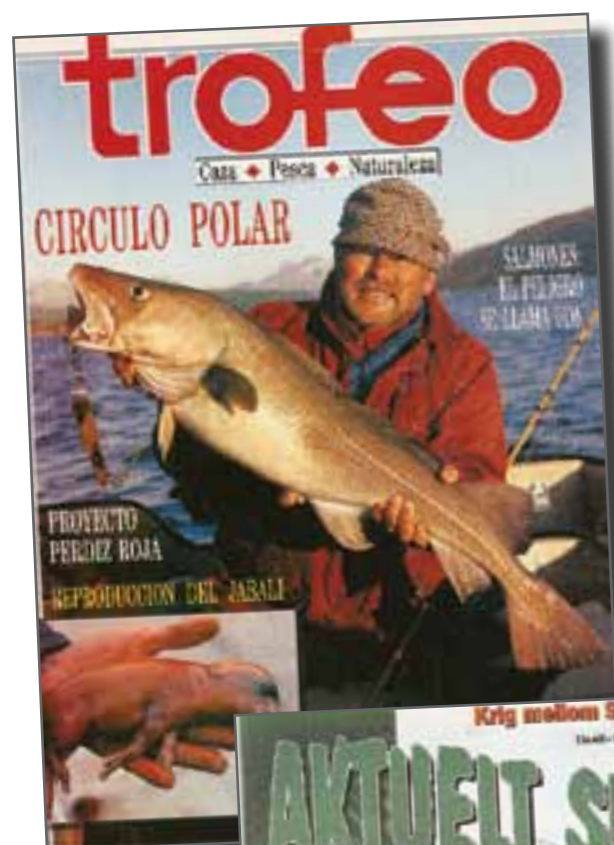
*En gang for lenge siden da vi kom til Spanias land,
Da trodde vi at Spania var bare sol og strand.
Men nå som vi er kjent her har vi følgende appell;
- ta turen opp i Costa Blancas mange fine fjell.
På turene i fjellet er det mye fint å se
- av blomsterprakt og fugleliv og mye mer enn det.
Høst og vinter eller våren, - samme når du går,
- så er det garantert at du fantastisk vandring får.*

*Det er 'ke lett på egenhånd å finne veier selv
- til hele dette paradiset av blomsterklede fjell.
Men ta kontakt med Costatrimmen, der er hjelp å få.
For de vil vise vei til turer det er fint å gå.
Du treffer sikkert mange folk fra mer enn en nasjon.
I tillegg er det sikkert at du får deg litt mosjon.
Med fellesskap på samlingsplass med matpakke og sang,
- da tenker du som oss: "Det her blir ikke siste gang".*

*Et siste vers til de som synes dagens tur ble kort.
At vandringen i fjellet ble for tidlig unna gjort.
Da finnes et alternativ på mandag kl. 10,
- for da går ukas langtur opp i fjell og ned i li.
Det tar nok et par timer mer, og kanskje mer enn det.
Men tenk på alt det vakre du kan oppleve å se.
For vandringer i fjell for hver en kvinne og hver mann
- gir helse i hver fiber. Denne påstanden er sann.*

Svein Carlo Bjerke

hcb - Hospital Clinica Benidorm har passet på vår helse i 25 år



Svein har blitt omtalt i mange medier for sin interesse for friluftsliv. Her fra forsiden i det spanske magasinet trofeo i 1992 og fra Aktuelt Spania i oktober 2003.

Vår mann hos hcb heter Svein Carlo Bjerke, og han forteller oss at: "hans oppgave er å gjøre sykehusoppholdet mest mulig behagelig".

Vi skulle ikke legges inn, men kun ta en legesjekk, og Svein Carlo ble med oss og veiledet oss på hele runden. Fra vi møtte han i resepsjonen, via blodprøve, ultralyd, skjermbilde og legekonsultasjonen. Det er selvfølgelig valgfritt om du vil ha han med deg "overalt", men det kan være en svært god støtte å ha han "på gangen" når det skorter på språkkunnskapene.

Jobben som tilrettelegger skulle vare frem til han ble 70 år, det sa han for tre år siden, men nå virker det som om behovet for tjenestene er større enn noen gang. Han har selvfølgelig ikke noe med det medisinske å gjøre, det tar et velkvalifisert helsepersonale seg av. Men fordi mange av skandinaverne tross alt er godt voksne og legene stort sett er spanske og engelsktalende, blir det noen ganger en språkbarriere og da er det ønskelig med en tolk tilstede.

Pasientoppfølging hører med til arbeidsdagen. Mange av våre skandinaviske pasienter har ikke sin familie i nærheten og da blir det viktig at et kjent ansikt stikker innom, med en avis på morsmålet og med tid til å slå av en prat. Kanskje også å formidle kontakt med slekt og venner i gamlelandet.



På hjemmesidene til hcb www.clinica-benidorm.com finner du en videosnutt med Svein Carlo "In action" (youtube) og som i tillegg viser hva hospitalet står for. (Klikk på idiomas så kommer språkvalg opp, der finner du norsk).

"Gutten" i Svein Carlo liker å fiske. Han stortrives med arbeidet sitt, med den sosiale kontakten på sykehuset, men han har også et liv utenfor Clinica Benidorms vegger. Han har siden guttedagene vært en ihuga sportsfisker. I fjellet, i skogen, i Spania som i Norge. Til havs og i fjordarmene. Kontrasten til arbeidsdagen er total. Stillheten og roen i naturen, gjerne alene, er som terapi etter hektiske uker. "Ingenting kan måle seg opp mot seks brødkiver med brunost og en "kaffelars" over bålet ute i norsk natur" sier han og forteller om fisketurer sammen med sine spanske venner til Norge, til en natur som virkelig fenger spanjolene.

Kanskje blir det flere turer til Saltstrømmen og torskefiske neste år, sier en alltid vennlig og omsorgsfull Svein Carlo til oss idet vi forlater bygget i Avda. Alfonso Puchades nr 8.

Fiskeinteressen er behørig dokumentert av K. J. Hermanrud i Aktuelt Spania Nr.42 i oktober 2003. Hans Petter Barstad intervjuet Svein Carlo i 2009, og du finner det på: http://spaniaposten.no/svein_carlo_bjerke/hospital_clinica_benidorm

Den Blå Timen

*Når den blå timen kommer
skal vi sitte sammen
mens havet mørkner*

*får en dypere farge
mer uutgrunnet nå
enn ved middagstid med
solstråler i ellevill dans på havspeilet*

*Skyene fylt av et hemmelig hvitt lys
varere
rikere på nyanser enn
morgenrødens flammende bål*

*konturer utviskes
glir over i evigheten
men vi hører havet bruse
og aner rytmen i
livets dønninger*

*si ikke noe, kjære
vi er her ennå*

la oss tenne et lys



Arild Jakobsen
Lederifotogruppen

Foto gruppen

Av Bente Puig

Arild Jakobsen er leder i fotogruppen. Den 63 år gamle apf'ern har bakgrunn og fagbrev som elektriker, men har siden tidlig 70-tall arbeidet i mediabransjen. I perioden 1970 til 1975 arbeidet han som fotograf i VG. Siden som journalist, fotograf og fotosjef i Fædrelandsvennen. Han har også vunnet priser for sitt kreative arbeide. I 1974 vant han "Årets Bilde" og "Sportsbilde". Arild Jakobsen er en kreativ sjel, og har utgitt flere bøker. Blant annet den og sjimpansen Julius, som er kjent og kjær for de fleste.



Fotogruppen holder utstillinger og arrangementer

Av Anne Elisabeth Nesset

Klubben på film

I høst startet Per H. Strand og Anne Elisabeth Nesset sitt samarbeid om å lage en video for å presentere Den Norske Klubben Costa Blanca.

Startstreken gikk under kunstgruppens Kunstkafé den 27.10.2011 da Odd Manskow presenterte sine bilder og skulpturer. Videoen skal i korte trekk formidle hva som skjer mi klubben gjennom å presentere hovedgruppen, samt synliggjøre undergruppene som i dag lever et hektisk men kanskje litt skjult liv.

Videoen er planlagt ferdig utpå nyåret, og da vil den aller først bli vist på Klubben. Deretter vil den bli lagt ut på Klubbens hjemmeside www.dnkcb.com slik at den blir tilgjengelig også for andre en Klubbens medlemmer. Vi håper at vidoen skal friste til medlemskap, samt at de forskjellige undergruppene kan bli bedre kjente med hverandres aktiviteter.



www.dnkcb.com

Kunst gruppen

Månedens utstillter:



Bjørn Bendigtsen

"Jeg oppdaget hvor flott det var å ha vokst opp i fjærsteinene i Lofoten og fått lov til å eksperimentere som et ungt og nysgjerrig menneske".



Jeg har ingen formell utdanning i faget, og har aldri stillet ut noen av mine arbeider før jeg deltok med tre arbeider på siste fellesutstilling på Casa Cultura for nesten to år siden. Nå skal jeg ha hele veggen for meg selv i Klubben, og er noe nervøs og spent, naturligvis. Maling er noe som jeg startet med for første gang i 2000. Jeg hadde aldri blandet to farger for å få en tredje, og befant meg plutselig i en ny og spennende verden. Min barnslige kreativitet, eller rettere sagt det som var igjen av den, dukket opp. Nå, i moden alder, har jeg vært privilegert med tid til å leke videre.



Kom bli med!

Vi er nå mer enn 700 medlemmer i klubben, og ønsker ennå flere velkommen. Årsmedlemskap koster bare 40€. Vi tilbyr også korttidsmedlemskap (1-3 uker)

www.dnkcb.com

solident

VI SNAKKER NORSK



- Spanske priser
- Spesialist på tannimplantater

☎ 965 854 463

www.solident.es

Avenida Alfonso Puchades 15, Benidorm, vis-à-vis Clinica Benidorm



Tempera en gammel teknikk

“Hei, jeg heter Brit Mari Glomnes og har vært medlem av Kunstgruppen Costa Blanca 93 siden år 2000. Kunstgruppen er en av de mange undergruppene til Den norske klubben, og betyr mye for meg. Her treffer jeg venner og kjente med interesse for kunst. Noen er utøvende kunstnere og andre har rett og slett glede og interesse av å være med i en slik gruppe.”

Jeg er født og oppvokst i Trondheim, men flyttet etter hvert til Oslo og senere til Bærum hvor jeg bodde i mange år. Av helsemessige grunner flyttet mannen min og jeg til Spania, og har nå vært bosatt her i 11 år. Maling har vært en lidenskapelig hobby siden midten av 90-tallet. Først var det akvareller, men nå bruker jeg for det meste den gamle teknikken eggoljetempera som er en spennende teknikk som gir meg mange positive overraskelser. Og det er nettopp temperateknikken jeg vil fortelle litt om her.

Det er ofte slik at når man går på utstillinger, så lurer man på hvilken teknikk kunstneren har benyttet. Er det olje? Er det akryl, eller hva er det? Ikke alltid like lett

å se. Og noen ganger er det altså tempera som er brukt.

Temperaens opprinnelse er noe usikker, men i Europa har den sannsynligvis en gang på 900-tallet e.Kr. erstattet tidligere teknikker som enkaustikk (oppvarmet voksmaling). Teknikken ble spesielt mye brukt i middelalderen og renessansen, men på 1500-tallet tok oljemaleriet over.

Tempera er den mest holdbare av alle maleteknikker. Den er helt spesiell, for her kan lag på lag legges på hverandre. Hvis man er interessert i oppbygging av maleriet ved hjelp av optiske effekter, sammenstilling og overmaling av farger, og et presist, semitransparent utseende, er eggtempera

ideelt. Ordet "tempera" kommer av "temperare" som betyr blande. Og det er akkurat det jeg gjør når jeg lager eggoljetempera. Først lager jeg en emulsjon bestående av egg, kokt linolje, dammarfernis og destillert vann. Denne emulsjonen blandes så med pigmenter som jeg enten kjøper eller har funnet i naturen og river selv.

Malingen tørker relativt hurtig, så jeg kan ikke blande mer enn det jeg har tenkt å bruke. Den tørker senere enn akryl, men hurtigere enn olje. Den kan lett skrapes av og bygges opp på forskjellige måter som er teknisk umulig i de fleste andre teknikker, og kan derfor brukes på mange måter og mer allsidig enn andre teknikker.

Det er to typer bindemiddel i emulsjonen. En naturlig, som lages med egg som bindemiddel, eller en kunstig som lages for eksempel med plantegummi eller lim som bindemiddel for pigmentet. Det er forøvrig mange forskjellige oppskrifter på emulsjonen, men da enten med egg eller plantegummi/lim som bindemiddel for pigmentet.

Jeg bruker altså en naturlig versjon med egg som bindemiddel, kokt, helst bleket linolje, dammarfernis og destillert vann. Dammarfernisen er dessverre giftig, så når jeg lager emulsjonen og senere blander den med pigmentet gjelder det å ha god lufting.

Eggoljetempera er vannløselig, men malingen inneholder også olje, og det gir fargene glød og utstråling. Eggoljetempera gir en blankere overflate enn ren tempera, og mørkner ikke med årene, slik som oljemaling. I våre dager er det mange anerkjente kunstnere verden over som er fascinert av og som benytter temperateknikken. Ikonbildekunstnerne bruker også denne gamle teknikken.

Med dette ønsker jeg alle en God Jul og et Godt nytt år med mange gode kunstoplevelser.



Tidlig i vår kom noen glade sang entusiaster fra forskjellige undergrupper i den norske klubben sammen for å planlegge en minicabaret. Vi har sammen jobbet oss fram til en historie og funnet sanger som passer til vår lille historie. Vår kafe-cabaret "Huskestua" skal fremføres på klubben først på nyåret. Datoen er ikke spikret ennå

men det vil komme nærmere informasjon når tidspunktet for "premieren" nærmer seg. I mellomtiden koser vi oss på prøvene. Vi har blitt en sammensveiset gjeng som tøyer grenser, og har det veldig trivelig sammen.

*Hilsen instruktør
Anne Elisabeth*



Hva er filosofi?

“Philosophy is a matter of mind, if you don't mind, it doesn't matter.”

Hva er filosofi?

Det er sagt at "Filosofi" er det viktigste av alle fag.

Vi mennesker står hver dag overfor et utall av situasjoner hvor vi må velge. Vi må velge våre tanker og vi må velge våre handlinger. Jeg må bestemme meg for hva som er sant og usant, rett og galt. Men skal jeg kunne treffe slike valg, må jeg ha et grunnlag å velge ut ifra; hver og en av oss må ha et fundament for våre valg. Foruten at tanken kan ta visse idéer for gitt, som en urokkelig grunnvoll den kan hvile på, er det ikke mulig å velge.

Det grunnlag som hver enkelt av oss velger ut ifra, utgjør våre filosofiske oppfatninger.

Det er derfor det er filosofien som bestemmer mine grunnleggende overbevisninger: om de baserer seg på loven om årsak og virkning eller på mirakler, om de baserer seg på fornuft eller på tro, om de er egoister eller altruister, om de er individualister eller kollektivistiske, om de liker romantisk eller naturalistisk kunst.

Siden en kultur er resultatet av de filosofiske idéer som individene i befolkningen har valgt, blir en kulturs verdier bestemt av dens dominerende filosofiske idéer. Derfor er det filosofi som avgjør om en kultur vil gro og blomstre

eller forfalle og gå til grunne - og dermed er det filosofi som bestemmer historiens gang.

Siden alle mennesker må ha slike grunnleggende overbevisninger, har vi alle filosofiske oppfatninger - enten vi er oss det bevisst eller ikke. Det eneste alternativ til bevisst å velge sine filosofiske oppfatninger er, som de fleste gjør, passivt å absorbere de idéer som er dominerende i det samfunn hver og en lever i. Dette er årsaken til at for eksempel italienere er katolikker, at indere er hinduer og at iranere er muslimer.

Det er også årsaken til at alle nordmenn er mer eller mindre "sosialdemokrater".

De av oss, som derimot ikke vil være blindt prisgitt de idéer som råder i vår kultur, vil finne det beste forsvar mot åndelig hjelpeløshet i et bevisst forhold til filosofi.

Filosofi er den vitenskap som studerer fundamentale idéer, det vil si at filosofi er det fag som studerer fundamentale egenskaper ved virkeligheten, ved mennesket, og ved menneskets forhold til virkeligheten, og som på basis av dette gir råd om hvordan mennesket bør leve.

Filosofien har fem hovedgrener: metafysikk (læren om virkeligheten), epistemologi (læren om kunnskap), etikk (læren om verdier), politikk (læren om hvordan samfunn bør organiseres) og estetikk (læren om kunst).

Fundamentale idéer er de idéer som ligger til grunn for de mer konkrete idéer som jeg tenker og handler på basis av, i bestemte situasjoner. Eksempler på slike fundamentale idéer er de standpunkter jeg har tatt til problemstillinger som disse:

- Er virkeligheten absolutt, eller kan den forandres av Guds (eller andres) bevissthet?
- Er det mulig å oppnå sikker kunnskap?
- Er et menneske primært et selvstendig individ - eller er det primært en del av samfunnet?
- Har jeg rett til å bli forsørget av andre?
- Er det mulig å leve et lykkelig liv i denne verden?
- Er min karakter bestemt av meg selv - eller er den et produkt av krefter jeg ikke har kontroll over?
- Er dette livet kun en forberedelse til et liv etter døden?
- Er det slik at jo mer jeg lærer, desto mindre forstår jeg?

Ethvert valg jeg treffer, bygger på de overbevisninger jeg har om slike fundamentale spørsmål, om filosofiens spørsmål.

Er du overbevist om at du velger rett? Har du lyst til å bli med i filosofiforum, eller være med å knoppskyte din egen filosofigruppe? Send noen ord til quepasa@dnkcb.com, så formidler de kontakter.

Inspirert av Vegard Martinsen, UiO.

Filosofi I

“Etter noen vanskelige år da vi på grunn av sykdom mistet mange medlemmer, er vi på vei til å finne oss selv igjen.”

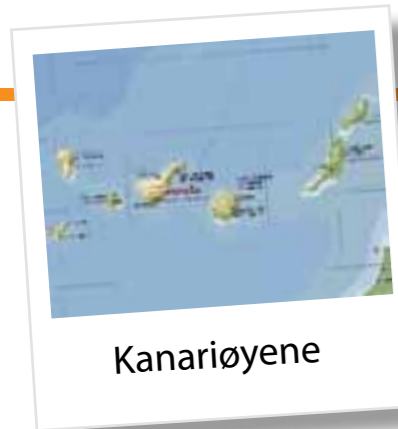
Nye deltakere har kommet til, og samtalen rundt bordet er engasjert og meningsfylt. Temaet som opptar oss for tiden, er Søren Kierkegaards tanker. Utgangspunktet er en samling artikler om Kierkegaards filosofi, redigert av Finn Jor. Filosofi & Samfunn heter boken som er utgitt på Høyskole-Forlaget. En del av oss visste lite om Kierkegaard før vi startet, men etter hvert som vi leser, slår det oss at tankene hans er tidløse og i høy grad aktuelle også for vår tid. Blant mye annet finner vi tanker om samfunnsmoral, sannhet, Guds- og menneskets natur, sokratiske samtaleteknikk, sjelesorg og psykiatri - alt sammen noe vi føler angår vårt eget hverdagsliv. Gruppen møtes kl. 14.00 hver fredag fra oktober til påske. Med utgangspunkt i dagens tekst utvikler samtalen seg med assosiasjoner og innfall. Av og til beveger vi oss nok ganske langt fra teksten før vi drar oss inn igjen, men også det føles meningsfylt. Og er vi heldige, får vi en aldri så liten aha-opplevelse underveis. Hittil har vi valgt ett tema for hele perioden, men Kierkegaard startet vi med i januar. Vi har nå kommet litt over halvveis i boken, og regner med å holde på en god stund til. Etterhvert må vi imidlertid bestemme oss for et nytt emne som vi håper kan engasjere like mye som det vi nå har.

Med ønske om Feliz Navidad fra oss ni hverdagsfilosofer.

Vi spurte Filosofi II om det var plass til flere i gruppen, og de svarte:

"Da noen i vår gruppe i 2000 spurte om å få delta i den igangværende FI (filosofi 1) var svaret at det ikke var riktig å utvide samtalegruppen. De var kommet til at en ideell samtalegruppe ikke burde overstige 10 deltakere på hvert møte, en erfaring vi i FII også er kommet frem til. Vi er i dag 14 deltakere og ved naturlig fravær blir vi ca. 10 på hvert møte (i går den 11.11. var vi 10). Vi ser positivt på at det kommer FIII og FIV, og også eventuelt et større åpnere forum om dette viktige emnet."

Det blir som i VinoGastro, foredrag på de store møtene og selve vinsmakingen foregår i "minivinklubbene". Eller som Max Weber har sagt: "Man lærer i små grupper", for da tør man mene noe.



Atlantehavs-Cruise

I høst arrangerte klubbens reisegruppe en ukes Atlantehavs-cruise ved Kanariøyene og Madeira.

Turen gikk med buss til Malaga. Derfra dro vi til Madeira og Kanariøyene med "Adventure of the Seas," som eies og drives av Royal Caribbean Cruise Line og er et av verdens største cruiseskip. Det har plass til 3 114 passasjerer og er umåtelig luksuriøst.

Alle slags tilbud fantes om bord, fra spa og frisør til spillehall og sportsområder, treningsrom og til og med utendørs minigolfbane. Det var også mange slags underholdningstilbud om bord, for eksempel isshow, musikal og dansekurs.

Midt gjennom skipet gikk det en stor gate med restauranter, der man kunne sitte og ta seg en matbit, noe å drikke og for øvrig betrakte folkelivet om bord. Det var også en rekke butikker som selvsagt solgte suvenirer, men også klær, smykker, klok-

ker og mye annet. Det manglet altså ikke på noe å ta seg til, og siden både første og siste dag av cruiset gikk i åpen sjø, ble det nok av tid til å benytte seg av tilbudene for de som ønsket det. Men svært mange av våre 29 deltakere foretrakk å kose seg ved bassengkanten. Noen deltok også på vår lille minigolfturnering første dagen.

Alt lå altså til rette for en flott tur. Likevel var det noe som skurret, nemlig det vi oppfattet som pengejaget om bord. Maten var inkludert i prisen, men annen drikke enn vann og juice til

måltidene måtte man betale for. Det virket som om cruiseselskapet var livredde for at noen skulle få seg et glass vin eller øl uten å betale 15 % service. All håndbagasje ble gjennomlyst hver gang vi hadde vært på land, og ikke engang drikkevarer kjøpt i skipets egen butikk fikk man ta med seg til lugaren. Og prisene var, etter spanske forhold, skikkelig stive. For eksempel kostet et glass vin fra ca. 50 kr. og oppover, en øl ca. 40 kr. Noen av mannskapet gikk hele tiden rundt og tilbød pakker på 3 eller 4 vinflasker, og ved middagene virket salget veldig forstyrrende. Skal vi på cruise



en annen gang, vil vi nok velge et annet selskap, nemlig et som har alt inkludert, for da slipper man maset og en stor regning i etterkant.

På hver destinasjon, det vil si hovedstedene på Madeira, Tenerife, Gran Canaria og Lanzarote, var det arrangert en rekke bussutflukter, men det var bare et fåtall av våre deltakere som stod tidlig opp for å dra på tur. De fleste foretrakk sightseeingbuss i byene, og gjerne et museumsbesøk.

I Funchal på Madeira var en av deltakerne, Per Egil Holtskog, lokalkjent fra før, og han tok en del av oss med på en liten byvandring. Noen ville heller opp i høyden for å få sett litt mer av selve øya, og tok taubanen opp i fjellet. De aller modigste dro ned igjen i slede, en vill ferd gjennom bratte gater som var stengt for annen trafikk. Etterpå møttes de aller fleste til en hyggelig lunsj som Per Egil hadde organisert.

På Tenerife og Lanzarote hadde vi ikke noe felles program, men på Gran Canaria dro Astrid og Rolf Larsgaard på besøk til den norske klubben i Arguineguin med

en gruppe (Se artikkel side 36). Det kan hende noen av deltakerne hadde utstyrt seg med reisesyke-tabletter, for alle tilfellers skyld. Noen ganger kan det jo være ganske tøft å ferdes på Atlanteren! Men heldigvis var det ingen som fikk bruk for tablettene. Været var så bra at på det meste var det bare så vidt vi merket at skipet beveget seg, og det var varmt og deilig. Likevel, etter en ukes slaraffenliv var det godt å vende nesene hjemover, og etterpå priste vi oss lykkelige over å ha sluppet det dårlige været de fikk, de som reiste med samme skip uken etter oss.



Cruise utflukt

“Vi var en lystig gjeng på 12 som var påmeldt til å besøke DNK på Gran Canaria.”



Arguineguín
Gran Canaria



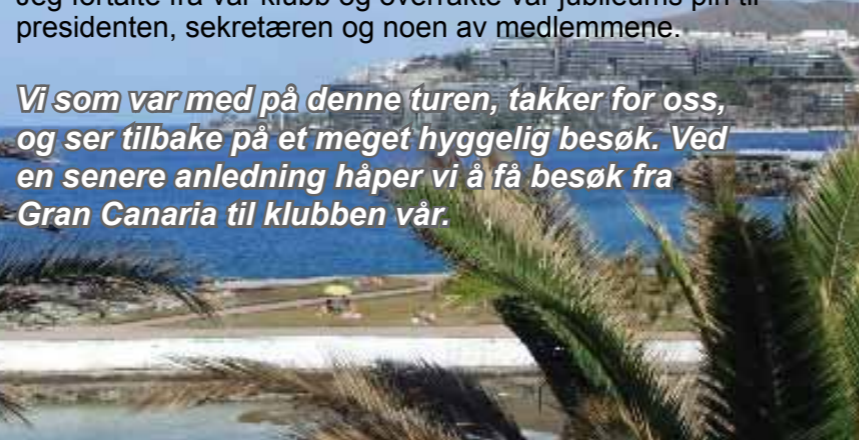
Vi ble møtt på kaia av Mette Børresen, som er primus motor i reisekomiteen og sekretær i klubben. Hun hadde laget kart over reiseruten, som hun hadde kopiert opp til alle slik at vi kunne følge med på turen. Det var en meget kunnskapsrik dame, som hadde vært reiseleder på øya i mange år, og som kunne sin lekse. Vi fikk en kjempefin tur fra Las Palmas til Arguineguin.

Vel fremme etter en tur på ca. halvannen time, ble vi møtt av presidenten, Else Marie Bråten. Hun ønsket oss velkommen og syntes det var så hyggelig at noen av oss hadde tatt turen ned for å hilse på dem. Vi fikk en kjempehyggelig stund der og en fantastisk servering. Vi kunne velge mellom reker, laks og eggerøre, eller karbonadesmørbrød og kaffe.

Og tenk, vi fikk ikke betale noe for denne flotte serveringen - snakk om gjestfrihet!

Vi koste oss lenge, presidenten fortalte litt om deres arbeid i klubben og overrakte oss en vimpel til vår klubb. Jeg fortalte fra vår klubb og overrakte vår jubileums pin til presidenten, sekretæren og noen av medlemmene.

Vi som var med på denne turen, takker for oss, og ser tilbake på et meget hyggelig besøk. Ved en senere anledning håper vi å få besøk fra Gran Canaria til klubben vår.



Norsk advokat **scanlaw**
Erik C. Saunes S. ANNE AZOR - ALICANTE TORRENT
 Adviser Ann Sofie Österberg de Serna

Lang erfaring i å bistå skandinaver med testament, arveskifte, omsetning av fast eiendom, opprette se av selskaper, skattespørsmål m.m. i Spania.

Saunes sitter i klubben kl 12-13 hver fredag frem til jul og besvarer eventuelle spørsmål fra klubbens medlemmer.

Vi holder til i C./Calvari 23 Alfaz del Pi.

Tel: +34 965 887 765
 Mob: +34 688 412 535
 Fax: +34 965 882 209
 Email: erik@scanlaw.no
 www.scanlaw.no

NAV Velkommen til NAV servicekontor i Spania

Vi gir veiledning og informasjon innenfor Folketrygdens ansvarsområde, hjelp til utfylling av skjema og bistår med kontakt til NAV-kontorene i Norge.

Åpningstid: tirsdag til torsdag 09.00 - 14.30

Besøks- og postadresse:
 Calle Portugal 33, 2D, Alicante
 Tel.: +34 965 985 253 - Fax: +34 965 986 970
 E-mail: spaniakontoret@nav.no
 Timer kan avtales utenom åpningstidene.

Servicekontoret vil være tilstede for samtaler ved Sjømannskirkene i Torrevieja og Albir i 2012.

Datoer Torrevieja: 17/02, 13/03, 27/04, 11/05.
 Datoer Albir: 03/02, 09/03, 13/04, 04/05.

For timebestilling kontakt NAV Servicekontor

Restaurante Nuevo Alcázar
 Cocina selecta y creativa
 Hacemos todas sus fiestas privadas
 C/Argentina 2 La Nucia
 Rotonda nr.6
 96 588 32 08
 www.nuevoalcazar.com

BOREAL COSTA BLANCA, S.L.
 INMOBILIARIAS

ALT INNEN EIENDOM
 Vi kvalitetssikrer og oppdaterer alle forhold vedr. din eiendom.

Til salgs: Boligprosjekt med 2 enheter i La Capitana, Alfaz del Pi

For mer informasjon: +34 609 902 628

Bulevard de los Musicos, 11, Edif. Celio Albir
 Tel: +34 968 886 517 Mob: +34 609 902 628
 www.borealcostablanca.com www.borealcostablanca.no

Peter Hansen e Hijos SL
 Vi gjør det mestel

- Vi snakker ditt språk
- All renovering i hus; kjøkken, bad, murer, tak, elektrisitet, rørlegging, varmekabler, m.m.
- Vi bygger ditt svømmebasseng
- Installering av air-con/varmepumpe
- Vi gir deg uforbindtlig anbud

PETER HANSEN GUERRA
 MOBIL 647 732 709
 Fax: 96 688 31 37
 E-MAIL: hansenhijos@telefonica.net

Alt innen hjemmetjenester
 24-timers vakttelefon
 Utån av hjelpemidler
 Tolketjenester
 blodprover - INR
 Sykehjem
 TRYGGHETSALARM

Costa Blanca Nursing
HJEMMESYKEPLEIE Ring oss på **618 274 038**

”Er det her dere tar imot barn?”

De fleste har hørt om Emaús. Det er et navn som dukker opp rett som det er, i forbindelse med Den Norske Klubben, Costatrimmen og Kiwanis, blant annet. At det er en organisasjon som tar seg av barn, er det også endel som vet. Og var det ikke folk fra Emaús-rastroen som hentet den gamle sofaen i fjor?

Da Franco kom til makten i Spania, flyktet mange spanjoler til Frankrike hvor mange ble internert i store leire. En av disse var guttungen Francisco Nadal Ivars som kom i kontakt med Abbé Pierre; grunnleggeren av den franske Emmaus-organisasjonen som hjalp mange av de spanske på fransk jord. Etter Francos død og tilbake i Spania, samlet Francisco Nadal og andre likesinnede seg i Altea og grunnla i mai 1979 den spanske Emaús-organisasjonen med den franske som forbilde. I et Spania uten et offentlig hjelpeapparat som kunne ta seg av samfunnets svakeste

(barn og unge, kvinner og eldre), var det et stort behov for støt-tearbeid blandt disse grupper. Francisco Nadals barndomshjem i Altea ble gjort om til barnehjem, og i september 1979 ble det innviet under navnet ”Los Hermanitos” (Småbrødrene). Allerede før selve åpningen kom det en gutt i tidlig tenårene og spurte: ”Er det her dere tar imot barn, for da vil jeg bli her!” Han ble det første Emaús-barn i Spania.

Emaús-barna

I dag er Emaús, gjennom underavdelingen Los Arcos de Altea, ansvarlig for i alt 320 barn, hvorav

94 er å finne på de 7 forskjellige barnehjem som organisasjonen driver. ”Los Hermanitos” er bygget ut og huser i dag 30 barn i alderen 7 til 18 år. Felles for så å si alle Emaús-barn, er at de har foreldre, eller i alle fall én av dem. Men staten Valencia har tatt dem fra hjemmet på grunn av, som regel, grov omsorgssvikt. En mor trekker på gaten, en far er i fengsel fordi han har drept mor (og barna var tilstede da det skjedde), mor og far er på kjøret, en 8-åring blir funnet på gaten uten noengang å ha vært på skolen. Rus og vold, likegyldighet og fattigdom, uvitenhet og til tider rett og slett ondskap. Det er den ene tragiske familiehistorie etter den andre som gjør at barna havner på barnehjem drevet av Emaús. Her opplever de, som regel for første gang i sitt liv, et regulert liv med skolegang og faste måltider, egen seng, eget låsbart skap og ansvar for sine egne saker. Og de får hjelp av velutdannede medmennesker som psykologer og sosialarbeidere. For det er ikke ett eneste av disse barna som ikke har mareritt eller som klarer å bearbeide sine traumer uten det profesjonelle omsorgs- og støtteapparat de får i Emaús-hjemmene.

Det hender faktisk at en 11-åring dreper moren sin! Hva skjer med

det barnet? Emaús samarbeider her med det offentlige og driver institusjoner, delvis åpne eller helt lukket, hvor barn på kant med loven får hjelp til å komme seg tilbake til et så ”normalt” liv som mulig etter en traumatisk fortid. Emaús har for tiden ansvar for 84 barn, heldigvis ikke alle med så alvorlige forbrytelser bak seg, fordelt på 3 slike sentra.

Frukt og grønt, legestillinger og menneskeverd

Oppe i fjellandsbyen Rellu er det et dagsenter for eldre under samme tak hvor det bor 8 barn. I bygget like ved, holder psykisk utviklingshemmede til. Under oppsyn av to agronomer dyrker de frukt og grønnsaker nok til å dekke alle Emaús-sentras behov. Nede i Altea, på 332, ligger et kritesenter, hvor det for tiden bor 12 kvinner med sine barn. Og så er det gamlemor, da, som sitter alene igjen i verden uten å eie nåla i veggen. Valencia plasserer henne på et Emaús senter for eldre, for eksempel Los Boqueres i Altea og dekker hennes stipulerte kostandel av sykepleier, lege, sosionom, hjelpepleier, kjøkkenpersonale osv osv. Dette bidraget utgjør omtrent 70-75% av de kostnader Emaús de- rimot anslår gamlemors kost til. Et eksempel: sier det offentlige at det er nok med en halv legestilling for 94 gamle, og Emaús mener det må 2 ½ stilling til, ja, så må Emaús finne midler som kan dekke differansen. Kan man vente med å få hjerteproblemer til legen har kontortid? Dette ut av sengen etter at dagpersonalet er kommet, så man ikke forstyrrer en overarbeidet nattevakt? For som presidenten i Emaús, Montserrat Fiter, sier: det dreier seg jo om mennesker! Med det spanske samfunn i krise, er også hverdagen for alle hjelpeorganisasjoner gjort enda vanskeligere. Alle spenner inn livremmen og lukker lommeboken. Og nettopp fordi det dreier seg om mennesker (og desto mer man hjelper, desto mer behøver man), så er Emaús på konstant jakt etter driftstilskudd. Derfor er hver euro så viktig, så velkommen og så nødvendig!

Aktuelle linker: www.emausong.es (også på engelsk), www.ustedprimero.es – Version semanal (spansk). Ønsker du å vite mer? Kontakt meg over mail: ceciliekhv@gmail.com



Første spanske livstidsmedlem



Hans-Petter og Jacinto er gode venner og QP ble med da Gavebrevet for "evig medlemskap" skulle overleveres. Vte. Jacinto Devesa Such har nå som første spanjol løst evig medlemskap i klubben vår. Hjertelig velkommen Jacinto.

Hans-Petter forteller: "Den gode følelsen for Jacinto kom allerede på reiselivsmessen i Oslo i januar 2001. Vi hadde vært innom både den ene og den andre megleren, men det var først da jeg traff Jacinto under Europa-Sol merket at jeg for første gang fikk spørsmålet: "What are your needs"? Hvilke behov har du?. Da visste jeg at jeg hadde kommet riktig. Siden jeg selv tidligere hadde jobbet med salg av kapitalvarer kjente jeg igjen den profesjonelle holdningen som er nødvendig for at jeg som kjøper skal få tillit til personen foran meg.

Han fortsetter: "Vi fikk lyst til å se på Alfaz del Pi og ringte til Jacinto og spurte om han hadde et hus til utleie allerede i februar. No problem! Og vi fikk leie et stort hus vis a vis Olmedo bricolage øverst i Alfaz, alt fungerte og dermed startet prosessen med å oppdage området, godt støttet av Jacintos søster Paci, og her bor vi nå på tiende året."

Når du har kjøpt deg et hus, uansett hvor nytt og fint det er, ønsker du alltid å gjøre noen forandringer. Da kommer utfordringen, språket og hvilke hånd-

verkere kan jeg kontakte? Jacinto løste den utfordringen prompte. Gjennom de mange prosjektene som vi har i gang sysselsetter vi opp mot hundre håndverkere hele tiden, jeg skal sende deg en dyktig en. Slik ble vi kjent med Juan Navarro og Antonia, de var med å lagde den fantastiske paellafesten vi hadde i klubben i januar 2011, det ble på en måte et ti-års jubileum. De håndverkere vi har fått av Jacinto har vi alle kunnet anbefale videre. De er flinke og de er rimelige.

Jeg har alltid blitt godt behandlet sier Hans-Petter og jeg stoler på Jacinto og Europa-Sol.

Hvem er så Jacinto og hva er Europa-Sol? Først og fremst Jacinto. Han er eldste bror av tre søsken. Jacinto, Fransico (Paco) og Fransica (Paci).

Storebror er født 1965 og som sine søsken, vokste han også opp i Alfaz del Pi, de er med andre ord ekte alfazinere, gjennom mange generasjoner. Devesa og Such er lokale familienavn med røtter langt tilbake i tiden. Jeg kan i grunn ikke dumme meg ut sier Jacinto, da ville jeg miste ansikt hos slekt og venner.

Selv om arbeidsdagen er hektisk og han tar imot både telefoner og folk som stikker hodet inn, mens vi snakker sammen, finner han tid til andre sysler også. "I need to keep me fit" og det er variasjon i aktivitetene. Alt fra å ta en tredjeplass i byløpet "Dies milles popular Alfaz del pi 2011". 7 november. Via tennis og gym til noe mer uttert som "Cross-duro" som går i ørken- og jungelområder i Afrika.

Når vi spør Jacinto; "What are your needs?" svarer han at det

Europa-Sol trenger mer enn noe annet akkurat nå, med det "trøkket" som er, er en innsatsvillig nordmann som snakker spansk og engelsk og som kan stå på 8 til 9 timer hver dag.

Gunstige muligheter. Nå som prisene i eiendoms-markedet er redusert og den norske krona er sterk, er det nå nordmenn som ønsker å kjøpe, bør trå til. Et godt råd fra han er "Bruk fagfolk". Med alle fallgruver en uheldig kjøper kan havne i, mener lederen av Europa-Sol at det beste er å la kjøpet, og for den saks skyld, salget gå gjennom erfarne fagfolk. Vi sjekker eiendomsregistret for heftelser og undersøker generalplanen over området der din nye bolig befinner seg. Det kan komme en ny vei som beskjerer din eiendom. Hvis gaten ikke er lagt, kan kommunen komme senere og gi beboerne en del uforutsette regninger. Han oppfordrer oss til å besøke www.europasol.com

Som "evig medlem" i Den Norske Klubben gleder både jeg og mine søsken oss til å få klubben som nærmeste naboer i Alfaz del Pi.



Husholderske vikar søkes

i 2 uker fra 15. januar i Urb. La Lloma like ved El Romeral Tlf. 966802249, mobil 645295634.

WIPZONA

Tlf.: 965013000
www.wipzona.es

Wipzona Network SL er et spansk selskap etablert 2004.

Wipzona driver utbygging av nettverk for Internett og IP-telefoni.

Wipzona har egen lisens for mobiltelefoni.

Selskapet har dekningsområde i store deler av Valenciaregionen.

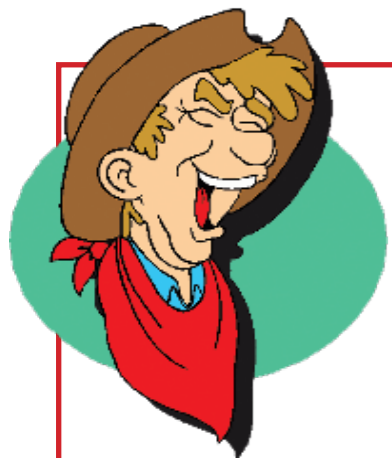
Support på norsk, engelsk og spansk!

- Internett
- IP telefoni
- Mobiltelefoni

WIPZONA NETWORK SL

Vi har flyttet!
Calle Pau Casals i Albir
(de gamle lokalene til Notar)

E-post:
contact@wipzona.es



Fra øre til øre

Ekstranøkler

Ektemannen spurte den blonde konen om hvorfor hun alltid lot bilnøkkelen stå i tenningen når hun forlot bilen.

– Hvis jeg tar med meg nøkkelen, så mister jeg den bare, sa hun.

– Ja, det er greit, kjære, men hva hvis noen stjeler bilen når du er borte?

– Åh, det går bra, sa hun. Jeg har alltid en reservenøkkel i hanskerommet!

Hatt til besvær

En eldre kvinne sto ved relingen på et cruiseskip og holdt godt fast på hatten sin, så den ikke skulle blåse avgårde.

En gentleman gikk fram til henne og sa:

“Unnskyld meg, jeg vil ikke virke framfusen, men vet du at kjolen din blåser opp i den sterke vinden?”

“Ja, det vet jeg, men jeg behøver begge hendene for å holde hatten på plass”, svarte kvinnen.

“Men er du oppmerksom på at du ikke har truser på, og at dine private deler blottes når kjolen blåser opp?”, spurte den hjelpsomme mannen.

Kvinnen så på han, så ned på kjolen som var blåst opp, og svarte:

“Min gode mann, alt du ser der nede er over 75 år gammelt. Hatten kjøpte jeg idag!”

Praktisk bruk av lovverket

En bonde ble kjent med en fiskerfue, - faktisk så godt kjent at det endte med farsskapssak. Til alt hell var fiskeren en storsinnet sjel som tilga kona og beholdt både henne og den nye ungen. Men han forlangte en ting: Bonden skulle betale forsørgerbidrag til ungen.

Dette aksepterte ikke bonden, og saken endte i retten, der bonden viste til Jordloven § 36 2. ledd, pkt. D, som lyder: * Hvis en del av bondens sæd faller på annen manns grunn, skal grøden tilfalle grunneieren. Fiskeren protesterte ikke på det, men påberopte seg Lov om fiske og fangst, pkt. 16, der det står:

* Hvis faststående redskap settes innenfor grunnlinjen til annen manns grunn, skal det kappes så tett inntil festet som mulig, for dermed å hindre at ny skade oppstår.

Bonden aksepterte forsørgerbidraget.



En tur på pub'en

En mann befant seg på sin lokale bar og endte opp med å drikke litt mer enn planlagt..

Rundt klokka 2 på natta så gikk den siste runden av drinker som ble spandert på huset, og selv om han visste at han ikke burde drikke mer, så klarte han ikke å la være.

Etter dette reiste han seg fra stolen sin men datt umiddelbart ned på gulvet. Han prøvde mange ganger å reise seg, men datt ned igjen på gulvet hver eneste gang!

Etter en stund gav han rett og slett opp og bestemte seg for å kravle hjemover..

Når han var kommet frem til inngangsdøren så tenkte han at det var vel best å ikke reise seg, siden han helt sikkert ville dundret ned i gulvet igjen og vekket konen. Så han endte opp med å kravle seg frem til sengen og spratt under dynen uten at konen merket det.

Om morgenen så var konen rasende på ham og sa “Jasså!! Så du var full i går igjen, hva??!!?!!”

Han var overrasket over at hun hadde merket det siden han var så stille og spurte hvordan hun viste det

“Vel...de ringte nettopp fra baren og sa at du hadde glemt igjen rullestolen din...”

Oppsiktsvekkende

“Fruen fylte 60, og skulle ha fest. Hun likte å gjøre oppsyn, så hun kledde seg naken.

Da hun gikk forbi to menn sa den ene:

Var ikke det servitrisen?

- Jo. Men hva var det hun hadde på seg?

- Aner ikke. Men uansett hva det var, burde det strykes!”

Legebesøk

“Damen til legen:

- Jeg har en tvangstanke om at jeg må ha sex med alle mannfolk jeg møter!!

- Hva kaller du det?

Legen tar av seg buksa:

- Det kaller jeg gode nyheter!”

Dødsdømt svenske

Det var en gang en svenske, en franskmann og en amerikaner som var dødsdømt. De skulle henrettes i Paris, og fikk velge mellom henging og giljotinen. Siden franskmannen var fra Frankrike, skulle han få velge først. Han valgte giljotinen.

Franskmannen ble lagt på bordet. Kniven ble sluppet, men rett før den nådde halsen hans, stoppet den. Når slikt skjer, får den dødsdømte gå.

Så var det amerikanerens tur å velge. Han tenkte at det samme kunne jo skje med han som med franskmannen, så han valgte også giljotinen. Det samme skjedde, og han fikk gå. Da det var svensken sin tur sa han: - Det er jo tydelig at giljotinen er i ustand i dag, så jeg velger henging!

Til Etertanke

Det var en gang en berømt bueskytter som gikk gjennom en fremmed landsby. På en vegg så han at det var malt flere runde blinker. I det absolutte sentrum av hver blink sto en pil.

Bueskytteren spurte landsbyboerne, “Hvem står bak denne fantastiske prestasjonen?” Landsbyboerne lo og sa: “Det var landsbyens tosk som gjorde det.”

Bueskytteren tenkte seg om et øyeblikk, og sa: “Bring meg til denne “tosken”, for han er virkelig en stor mester.”

Bueskytteren ble brakt til en rønne i utkanten av byen, der han møtte den originale mannen – landsbyens tosk. Bueskytteren bøyde seg ærbødig for ham og sa, “Store mester, fortell meg hvordan er du i stand til å treffe midt i blinken hver eneste gang?”

Mannen svarte med et smil, “Det er enkelt! Først skyter jeg pilen og så tegner jeg blinken etterpå.”

Folk som gjør rare ting, og som noen tror er “tosker”, kan i virkeligheten være ganske smarte! Og kan til og med ha gode eller geniale ideer som det kan være vanskelig å få øye på i begynnelsen. Kanskje vi ikke skulle være så kjappe til å dømme - eller til å sette folk i bås?

Og når det gjelder oss selv; alle har vi “det geniale” i oss, selv om det kan ligge langt inne. Hva med å prøve noen uortodokse løsninger og påfunn?

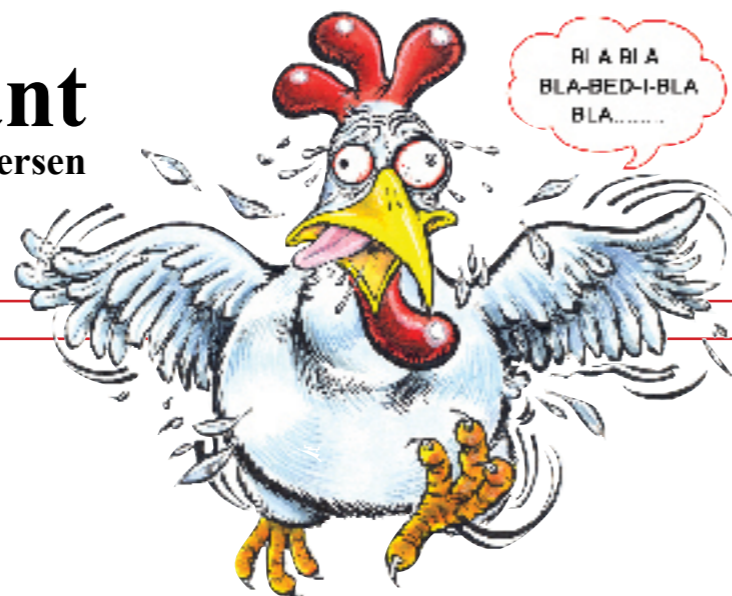


Verden kan bli et ganske spennende sted på den måten...

*“Selv det klokeste mennesket har et tåpelig hjørne i hjernen.”
Aristoteles*

Det er aldeles sant

av H.C. Andersen



- Det er en forferdelig historie, sa en høne. - Det er hendt noe fryktelig i hønsegården. Jeg tør simpelthen ikke sove alene i natt. Det er jammen bra vi er så mange sammen oppe på vaglet.

Og så fortalte hun så fjærene reiste seg på de andre hønene, og hanen lot kammen falle.

- Det er aldeles sant...

Men det er best vi begynner med begynnelsen, og da må vi over til et hønsehus i den andre kanten av byen. Solen gikk ned, og hønene fløy opp. En av dem, en med hvite fjær og korte ben, la hver dag akkurat så mange egg som en ventet av henne, og var, som høne, bra og aktverdig på alle måter. Da hun kom opp på vaglet, tok hun til å plukke seg med nebbet, og så falt det en liten fjær av henne.

- Der gikk den, sa hun. - Jo mer jeg plukker meg, dess penere blir jeg. Det var nå sagt i spøk, for hun var den morsomste i hele hønsegården. Men hun var altså svært aktverdig også. Og så sovnet hun.

Mørkt var det rundt henne. Høne satt ved siden av høne. Men den som satt ved siden av henne, var ikke sovnet ennå. Litt hørte hun, og litt hørte hun ikke, slik som det jo pleier å være her i verden. Men nå fikk hun slik lyst til å snakke litt med den som satt på den andre siden av henne.

- Hørte du hva hun sa? spurte hun. - Jeg vil ikke nevne noe navn, men det er en høne her som vil plukke seg bare for å bli pen! Ja, var jeg hane,

ville jeg nå riktig forakte henne! Rett over hønsehuset satt uglen sammen med uglemor og uglebarna. De hadde gode ører alle i den familien. De hørte hvert ord nabohøna sa, og de rullet med øynene og viftet seg med vingene.

- Bare ikke hør på det, sa uglemor. - Men dere hørte vel forresten hva hun sa. Jeg hørte det med mine egne ører, og en skal høre mye før de faller av! Tenk, det er en av hønene som sitter og plukker alle fjærene av seg mens hanen ser på!

- Hysj da, hysj da, sa uglefar, - du må da ikke si sånt når barna sitter og hører på!

- Nei, men jeg tror sannelig jeg vil fortelle det til nabouglen. Det er riktig slik en hyggelig ugle. Og så fløy uglemor.

- Hu-u! Uhuu! tutet de begge to, og det slik at det hørtes helt ned i duehuset. - Har dere hørt det? Tenk, det er en høne som har plukket av seg alle fjærene bare for å gjøre seg til for hanen! Hun holder på å fryse i hjel! Hvis hun ikke er død alt da! Uhuu!

- Hvor da? Hvor da? kurret duene. - I gården til naboen. Jeg har så godt som sett det selv. Det går nesten ikke an å fortelle det. Men det er ganske sant.

- Du kan skjønne vi tror hvert eneste ord, sa duene, og så kurret de ned i hønsegården:

- Det er en høne - ja, noen sier det er to - som har plukket alle fjærene av seg bare for at hanen skal like dem. Det er jo fryktelig å finne på noe sånt! En kan bli forkjølet og dø av feber. Og de er døde begge to også!

- Våk opp! Våk opp! gol hanen og fløy opp på gjerdet. Søvnene satt i øynene på ham ennå, men han gol av alle krefter: - Det er tre høner som er døde av ulykkelig kjærlighet til en hane. De har plukket av seg alle fjærene! Det er en grusom historie. Bare fortell den videre.

- Fortell det videre! pep flaggermusene, og hønene klukket, og hanene gol: - Fortell det videre! Fortell det videre! Og så fór historien videre fra hønsehus til hønsehus og til slutt tilbake til hønsegården der høna hadde plukket av seg den ene fjæren.

- Det er fem høns, het det nå, - som har plukket av seg fjærene bare for å vise hvem av dem som var blitt tynnest av ulykkelig kjærlighet til hanen, og så hakket de hverandre til blods og falt døde til jorden til skam og skjensel for hele familien og til tap for ham som eide dem.

Og høna som hadde mistet den løse lille fjæren, kjente naturligvis ikke sin egen historie igjen. Og hun var jo en aktverdig høne, derfor sa hun:

- Ja, er det ikke forferdelig! Men det er flere av samme sorten. Jeg skal sannelig gjøre mitt for at historien kommer i avisen, slik at den går hele landet over. Det har jammen de hønene fortjent, og familien deres også.

Og så kom det i avisen og ble trykt. Og det er aldeles sant: En liten fjær kan nok bli til fem høns.

- Ta 1 år eller 13 i Spania!
Norsk grunnskole og VGS

Den Norske Skole Costa Blanca
www.costablancaskole.com

965 878 284 - 680 562 745
info@shildaigkennels.com

Shildaig
BOARDING KENNELS & CATTERY

Woodland Cattery
Cosy cattery
Kennels
Inside & outside areas
www.shildaigkennels.com - Finestrat, near Benidorm

Extra activities:
Walking the dog - Playing
Agility - Large Playground
Frisbee - Football

Klubben på
Facebook

Gå inn på din Facebook profil
og søk på Den Norske Klubben

spania24

SpaniasBeste

Tel: +34 966281996
Mob: +34 625295995
Mob: +34 620408854

Plaza Jaime I, 3 bajo
03580 Alfaz del Pi
Mail: nina@spania24.no

Følg med på www.spania24.no og hold deg oppdatert på hendelser og aktiviteter i området. Vi publiserer fem glade saker hver dag om helse, reise, hendelser og livet i Spania.

Ønsker du å presentere dine produkter og tjenester for tusenvis av nordmenn som bor, ferierer eller oppholder seg i Spania hver eneste dag? Da er Spania24.no den perfekte markedskanalen for deg.

Fire gode grunner til å annonsere på Spania24.no

- 1 Måltrettet annonsering mot det skandinaviske markedet i Spania, 24 timer i døgnet
- 2 Har du ingen annonse så lager vi annonsen for deg uten kostnad
- 3 Månedlig rapport som dokumenterer visninger, klikk og resultat av din annonse
- 4 RESPONSGARANTI - Ingen respons, ingen kostnad, ingen risiko



Klubbinformasjon

Aktivitetskalender

Desember

Torsdag 1.12	Kl. 18.00 Julecup bridge
Lørdag 3.12	kl.10.00 Julecup bridge. Avsluttes med julelunsj kl. 14.00
Torsdag 8.12	kl. 11.00 Strikkekafe
Lørdag 10.12	kl. 18.00 Ungdomskveld
Søndag 11.12	kl. 11-15 Juleverksted
Tirsdag 13.12	kl.14.15 VinoGastro
Lørdag 24.12	VinoGastro arrangere julaften i Klubben

Januar 2012

Torsdag 5.1	kl. 17.30 Bridge
Fredag 6.1	kl. 11.00 Strikkekafe Kl. 15.00 Visens venner kl. 19.00 Fotogruppen.
Mandag 16.1	kl. 14.30 VinoGastro
Tirsdag 17.01	kl. 19.00 Quiz
Onsdag 18.1	kl. 11.00 Strikkekafe
Fredag 20.1	kl. 14.00 Lyrikk
Mandag 23.1	kl. 13.00 Kunstkafe
Torsdag den 26.1	

Faste aktiviteter:

Bridge hver tirsdag og torsdag kl. 17.30, siste 15.12.2011, oppstart 05.01.2012
 Quiz hver onsdag kl.19.00, siste 21.12.2011, oppstart 18.01.2012
 Visens Venner møtes hver fredag kl. 15.00, siste 16.12.2011, oppstart 06.01.2012
 Malegruppen møtes i Klubben hver mandag kl. 17.00, siste 5.12.2011, start 23.01.2012
 Filosofi I hver fredag, siste 9.12.2011
 Filosofi II oppstart februar, ingen møter i desember eller januar
 Koret Cantamos øver på Kirkesenteret i Albir hver mandag kl 16.00, siste 19.12.2011, oppstart 09.01.2012
 Yoga hver mandag og fredag kl. 8.30 og onsdag kl. 15.00, siste 21.12.2011
 Ingen malegruppe i januar
 Ingen møter i fotogruppen i desember
 Ingen møter i Historiegruppen i desember
 Ingen kulturkveld på Kirkesenteret i desember

Nye medlemmer

Vi ønsker velkommen til:

Leif Georg Langeland	Elin Olsen	Georg Krog
Siri Lavik Langeland	Jan Olsen	Grethe Tollefsen
Jan O. Pettersen	Ellen Watkinson	Magnhild Hydle
Lajla Marianne Heining	Thelma Patricia	Tore Hydle
Mary Sandal Johansen	Gerd Vigdal	Erik Vagle
Lillian Teigen	Brith Tidemand Færgestad	Sonja Øvretvedt
Per Teigen	Reidar Tidemand Færgestad	"Beautypoint" ved Renate Klau
Elisabeth Marandi Ihlen	Torill Firing	



Kontaktinformasjon

Gruppene

Gruppe:	Kontakt/Leder:	E.post:	Telefon:	Web-adresse:
Bridge	Greta Ryberg	ryberg@alfas.net	965848565	
Cantamos	Kari Kvæken	karikvae@online.no	695180783	
Costatrimmen	Kjell Henden	khende@online.no	663621426	www.costatrimmen .com
Filosofi 1	Sidsel Sparre	kreativ21@hotmail.com	617664143 966860331	
Filosofi 2	Kåre Bruvik	aud@havna.no	965888430	
Fotogruppen	Arild Jacobsen	arildtoril@gmail.com	634370841	
Historiegruppen	Vigdis L'Orsa	lorsa@hotmail.no	966897170	
Hørsegruppen	Toril Thorstensen	arildtoril@gmail.com	634370841	
Kunstgruppen	Jon Madsen	jonmads@gmail.com	965887646	
Lyrikklubben	Tove Nilsen	aingvarn@online.no	696096269	
VinoGastro	Hans Svedbergh	leder@vinogastro.com	966881421	www.vinogastro.com
Visens venner	Reidun Osland	r-os@online.no	672979232	

Medlemsfordeler

RABATTER FOR MEDLEMMER AV KLUBBEN

- 5% på varer hos Llinares Elektrisk (gjelder ikke tilbudsvare), C/Es-coles, Alfaz del Pi.
- 10% Frk. Storemyr, dame- og herrefrisør vis a vis klubben, Alfaz del Sol.
- 20% Optica Mediterranea. Gratis hørseltest og 5% rabatt på høreapparat. C/Prinsep d'España 17, Alfaz del Pi. Tel: 965887872. Avda del Albir 52, Albir. Tel: 966867370.
- 10% Ortopedia Brava. Stort utvalg i tekniske hjelpemidler, Avda. País Valenciá 17, Alfaz del Pi. Tel: 966814432
- 20% Centro Optico Alfaz, C/Federico Garcia Lorca 50, Alfaz del Pi. Tel: 965887166
- Gratis synsprøve og trykktest hos den norske optikeren, Optica Noruega, Calle Isaac Albeniz 1 Albir. Tel: 966864498 / 617443690
- 5% jernvarebutikken Ferrosol, Camí Vell d'Altea 34, Albir (vis a vis Mercadona). Tel: 966864205
- 10% Flyttespesialisten Norge AS.
- 10% Naturkonsulentene.
- 10% Helsekosten (ikke tilbudsvare), gratis prøvetime i magnetrommelen, Albir.
- 20% Euro Optica, Avda. País Valencia 9, Alfaz del Pi. Tel: 966 86 02 76
- 10% Optica Kristal, C/federico Garcia Lorca 7, (vis a vis Ayuntamiento), Alfaz del Pi. Tel: 965744992
- 20% AMT Service & Consulting, tolketjenester ved lege- og sykehusbesøk. Tel: 600668835
- 5% "beycan beautycenter" (gjelder ikke for tilbudspakker), C/Federico Garcia Lorca 38, (vis a vis Mariannetours), Alfaz del pi. Tel: 966814527
- 10% på leie av leiligheter i Alfaz del Sol Services.
- 10% på konsertbilletter på Café Pavarotti, Camino de la Cantera 12, Albir. Tel: 634182240
- 20% på tolketjenester fra Mariann Fernandez ved legebesøk, off. kontorer, sykehus etc. Tlf. 691302876
- 10% på hudpleie hos Salong Piel i Alfaz del Sol. Tel: 633161642
- 10% på listepris på langtidsleie av leiligheter i Alfaz del Sol til helårsmedlemmer. Tel: 96 686 07 59
- 10% Casa Lis i Calle Joaquin Turina 4, Albir. Tel: 966864522
- 3€ i rabatt per utflukt med SMIL. Som SMIL-medlem får du hver tiende utflukt gratis. Tel: 648818401
- 5% på helseforsikring hos Poli&Fani Correduría de Seguros. Avda. Alfonso Puchades 18, local 2, Benidorm. Tel: 965867516 663093702



MÁSMÓV!L

Ring billig i Spania og hjem til Skandinavia!

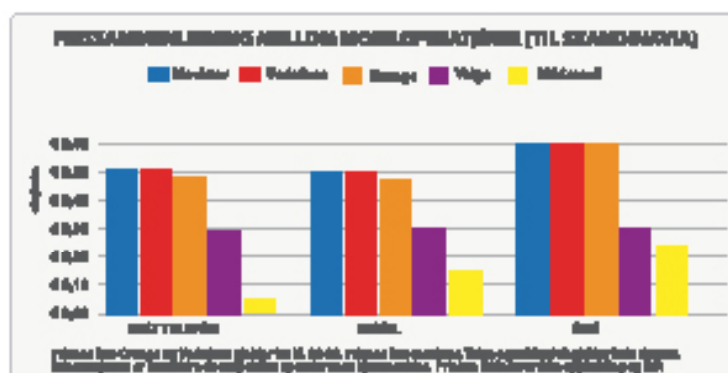
Surf på nettet uten fast månedsavgift!

Alt uten bindingstid!

Den eneste mobiloperatøren i Spania med kundeservice på skandinavisk!



- Ring fra 3cts/min i Spania til både fast telefon og mobil - hele døgnet, alle dager.
NYTT: Nå kan du velge **200 ringeminutter** inkl. oppkobling for kun 14,90€ pr mnd.
- Ring til Skandinavia for 6cts/min til hurtif. og 15 cts/min til mobil - hele døgnet, alle dager.



SMS Spania 8 cts - utland 25 cts
SMS Spania 40 cts
Oppkobling Spania 15 cts - utland 35 cts
Oppkobling i Spania med Turbo Live - 0 cts
Prísar er + IVA 10%.

Eksempel:
Fer 2 G ringer du til fart i rje i Skandinavía (inkl. opptak og hví) ca:
2,5 mín. med Movistar og Vodafone
3 mín. med Orange
5 mín. med Veigo
27 mín. med MÁSMÓVIL

- Surf på Internett hvor du vil - når du vil, med USB modem (bæres kun 3G dekning)
- Betal kun for det du laster ned
- Ingen bindingstid eller månedsavgift
- Ypperlig for deg som ikke bruker Internett hele året / hele dagen



Kontakt din forhandler for gode priser:

allé: Aktuelt Spania/Pavaretti, Carrive de la Cantara, Nº 12, 672 953 034
Álfar Páll Pú: CB Hæðavark & Interlar, Carrar Araga 1, 965 069 605
Torvaldur: Pluto, Skandinávíska senteret (Galleríur), 625 295 120
Skandinavía, Avenida París Nº 30, 965 707 781
Scan Set, Avda. Dalfina Vidua 26, 965 927 325
Gilvaldís Cortés: Azarotel, ViaPark 3, Los Altos, 965 989 201
Deg & Bónas, La Zarza, 966 730 024
Rosa Med. Houses, C/Escurio 4, La Florida, 965 328 074

For andre steder/spørsmål
kontakt: AICOM
966 799 125
693 755 055
www.aicom.no/masmovil



NB! Husk å ta med pass eller NIE nr når du skal ha nytt abonnemang!
Din du ønsker å registrere, må du i tillegg ha med utvalgt nr fast telefonisk eller faks nr eller annen 3. mobil nummer!

Er du medlem av DNKCB og velger MÁSMÓVIL, blirer vi med ett visst beløp til det nye klubhuset. Husk derfor å ta med deg medlemskortet.

Vi ønsker alle medlemmene
i DNKCB
en riktig God Jul! ★★