

Rover klubbens 25 års jubilæumstræf på Fyn

Efter 1/2 års arbejde i bestyrelsen med tilrettelæggelse af træffet var det en stor fornøjelse at modtage tilmeldinger fra mere end 40 deltagere i halvt så mange biler – heraf også fra vore Rover venner i Sverige og Rootes-klubben.

I anledning af jubilæet havde bestyrelsen fået fremstillet specielle mulposer med aftryk af jubilæumsmærkatene (udsendt med blad nr. 123 til alle) til deltagerne med div. informations- og reklamematerialer ilagt, bl.a. et flot jubilæumsskilt til at sætte foran på bilerne.

Torvet i Faaborg

Som annonceret mødtes en del (faktisk de fleste) allerede fredag på Hotel Faaborg for at hygge med en fælles middag. Hotellet ligger lige ud til det gamle torv, hvor vi i dagens anledning havde fået lov at parkere.



Faaborg Handelsforening havde arrangeret butiksåbent til kl. 21, musik på torvet mv. så vores biler ind-

gik i arrangementet. Vores ca. 20 Rover'e spændende fra Rubæk's P2 over et par P4'ere, P5'ere, P6'ere, en SD1'er til en Rover 600 Turbo (+ en Commer fra Rootes-klubben) fik maksimal opmærksomhed denne flotte solrige sommeraften.



Vore 3 svenske venner, som ellers var ankommet i en flot Rover 827 Sterling, valgte at køre med i et par danske biler. Den ville ellers også have pyntet på torvet.

Bøjden Camping & Feriecenter

Men træffets base var Bøjden Camping og Feriecenter kun 5 km fra Faaborg og tæt på færehavnen hvorfra turen kan gå til Fyns Hav på Als.

Hovedbygning med reception, restaurant, cafe, kiosk og indendørs

ROVER OWNERS CLUB

swimmingpool , samt toiletbygningerne, var helt nye. Pladsen omfattede også udendørs swimmingpool og flot minigolfbane. En formidabel udsigt fra pladsen ud over vandet i solnedgangen. Vi kunne ikke have arrangeret det flottere selv !



Indkørslen foran feriecentret

Hytterne var tidligt 'udsolgt', så flere deltagere fandt alternative overnatningsmuligheder i området.



Strøjers Samling

Lørdag morgen gik starten til det egentlige træf, hvor vi skulle besøge bilmuseet Strøjers Samling ved Assens.



Første opmarch på parkeringspladsen foran Strøjers med det unikke - men ikke helt lodrette, men næsten (!) indgangsparti til bilsamlingen.

Jørgen Strøjer tog imod på parkeringspladsen og fortalte levende om de mange klenodier, så vi blev helt 'forpustede' i ørerne.



Da hele grundlaget for bilsamlingen er murstensfabrikken, skulle vi naturligvis starte med en rundvisning her.

ROVER OWNERS CLUB

Strøjer Samlingen blev grundlagt af Jørgen Strøjer Hansen og hans far, Thorvald, for over 40 år siden. Fascination af teknik og design har altid været drivkraften, og det har resulteret i en spændende samling på over 70 biler.

Her er mulighed for at se sjældne biler og ikke mindst få indblik i historien og personerne bag. Netop samspillet mellem sidste århundredes nok største opfindelse og den historiske baggrund er vigtig at formidle.

Strøjer Samlingen er meget mere end blot en samling af vogne fra forgangne år. Racervogne er interessante, fordi de er resultatet af det bedste den tekniske udvikling formår på det givne tidspunkt. Tidligere gjorde man lige så meget ud af formgivning af vognene for at opnå lækre og raffinerede former. Et berømt eksempel på det er Bugattis racere, som både var smukke og de mest vindende vogne dengang. I dag er racerdesign mere underlagt teknik og aerodynamik.

Bilhistorie handler også om personligheder. Kendte og royale som enten har kørt eller ejet biler. Strøjer Samlingen viser flere historiske vogne, som har tilhørt eller været benyttet af blandt andre Kong Frederik IX, Kronprins Frederik, Dronning Elizabeth, Shahan af Persien, Sultanen af Oman og Winston Churchill.



Efter en meget interessant rundvisning gennem den fuldt robotstyrede murstensfabrik gik vi ind til de mange helt utroligt flotte biler i samlingen.



"Værkstedshumor"

En flot entre gennem indgangsportalerne. Murstenene er de kommet 'billigt' til.



ROVER OWNERS CLUB



plus 'det løse', f.eks. en kæmpe Duesenberg.



Samlingen omfatter et stort antal Rolls Royce, Ferrari og Aston Martin modeller



James Bond's m/raketter



Margrethe III i Bentley



Vi sluttede besøget af med lækker smørrebrød og koldt øl – helt efter aftale.

ROVER OWNERS CLUB

De Japanske Haver

Efter vel overstået frokost hos Strøjer's kørte Rover kortegen videre mod De Japanske Haver østpå fra Assens.

Her blev vi modtaget af grundlæggeren Peter, der siden sine unge år havde haft interesse for japanske haver, og som gennem sin uddannelse som 'havemand' havde løst alle sine opgaver over temaet, ligesom han havde rejst verden rundt og ladet sig inspirere.

På rejsen mødte han sin nuværende kone, der efter en tur til Japan lod sig overtale til at de i fællesskab etablerede De Japanske Haver på Fyn for omkring 5 år siden.



Efter en total rydning af området begyndte den omfattende opbygning med sten, vand og planter – ikke specielt eksotiske planter som man måske kunne forvente – men med planter som fungerer i det danske klima.

En af grundtankerne i japanske haver er netop at bruge lokale materialer.

Efter Peter's introduktion om historien og tankerne bag De japanske Haver blev vi sluppet løs.

Haverne omfatter 4 scenarier :

- Livets have
- Udsigtshaven
- Vandrehaven
- Meditationshaven



Udsigtshaven



Meditationshaven

For jer der ikke var med på turen kan vi anbefale en præsentationstur via havernes hjemmeside : www.dejapanskehaver.dk

ROVER OWNERS CLUB



Vi havde bestilt eftermiddagskaffe (m/lagkage) på stedet, så da kaffen var drukket var vi klar til 'tilbage-toget' mod Bøjden.

Meget smukt.



Ingen træf uden maskinskader

Traditionen tro skal de gamle biler markere deres selvstændighed.



I år lykkedes det Jørn og Bente's P4 at skabe tændingsproblemer, men ikke så snart var kolonnen standset før hele 'specialistholdet' masede sammen omkring motorrummet.



Problemet med 'ondt i tændrøret' blev løst og kortegen kunne bevæge sig videre.

Alvorligere så det ud for Grethe og Ove's P6'er der kort før ankomst til Bøjden gik i stå med hvad de fleste troede var det traditionelle problem med den mekaniske benzinpumpe.

'Teknikere' kørte til og fra, men lige meget hjalp det. Også et lokalt værksted var involveret. Enden på komedien blev, at bilen måtte hjem med autotransport – og Grethe og Ove kørte videre sammen med Michael og Dorthe.

(Efter en udskiftning til elektrisk benzinpumpe på "Hovedværkstedet i Svebølle" meldes den nu køreklar igen.)

ROVER OWNERS CLUB

De Fynske Alper

Turen var tilrettelagt med kørsel gennem de Fynske Alper – Svaninge Bakker – så vi kunne opleve endnu mere af den frodige grønne fynske natur.

Kai og Holger, som havde planlagt turen, havde fået en aftale om kørsel gennem et ellers lukket skovområde. Så i dagens anledning blev ledet lukket op, og med guide blev kortegen ført ad grusveje gennem nogle flotte skovscenarier.

Vel tilbage i Bøjden (og omegn) var der tid til personlig 'pleje' i form af en øl, en lille en på øjet, en spadsetur på pladsen, et bad og måske lidt tøjskifte inden det igen skulle gå løs i centrets restaurant.

Jubilæums festen

Vi indledte festlighederne med en velkomstdrink i restaurantens ankomstområde, hvor vi kunne 'mingle'.



Herefter kunne vi indtage vore pladser i den flotte restaurant.



Kokken havde som ønsket kreeret en engelsk inspireret menu:

- Engelsk/indisk karrysuppe med forårsløg
- Røget bæk og havørred med scrambled eggs
- Fish & Chips
- Game(vildt) paté med cranberry
- Roastbeef and yorkshirepudding med stegesky
- Roast potatoes med timian
- Creamed potatoes
- Shepardspie
- Svinekød stegt i mørk Newcastle Ale med løg og bacon
- Diverse salater fra vores lækre salatbar
- Soficebar

Som en lille gimmick havde kokken skrevet "Rover" med kartoffelmos – god værkstedshumor.



Der var dækket op med 4 langborde med 10 ved hvert, samt et sponsorbord med præmier til de der havde svaret mest korrekt på en lille Tipskupon. Herom lidt senere..

ROVER OWNERS CLUB

Efter første afhentning ved buffet'en holdt formand Jørn Kold en lille tale med efterfølgende skål.



Der blev gået til maden suppleret med rød- eller hvidvin efter lyst.



Deltagerne havde fået udleveret en "Tipskupon" som med de rigtige svar kunne udløse een af flere sponsorerede præmier.

ROVER klubbens 25-års jubilæum : TIPSKUPON	1	X	2
Hvem overtog formandsposten efter Leif Nørredal ? 1- Torben Vitting X- Preben Boisen 2- Kenneth Hansen			x
Hvilket år kan den Svenske Roverklub fejre 25-års jubilæum ? 1- 2011 X- 2012 2- 2013	X		
Hvornår ændredes klubnavnet til Rover Ovnere Club Danmark ? 1- 1986 X- 1987 2- 1988	X		
Hvornår startede produktionen af Rover P5B ? 1- 1958 X- 1963 2- 1967			X
Hvem ejer ROVER navnet 1- BMW X- HONDA 2- ROEWE	X		
Hvilket år gik Roverfabrikken i betalingsstandsning ? 1- 2004 X- 2005 2- 2006		X	
Hvornår genindførtes Papegøjeplader i Danmark ? 1- 2005 X- 2007 2- 2009			X
Hvilket tilnavn fik Rover 220 Turbo Coupé ? 1- City Rover X- Tomcat 2- Rover Streetwise		X	
Hvor mange stilarter er De Japanske Haver opdelt i ? 1- 3 X- 4 2- 5		X	
Hvor mange biler er udstillet i Strøjer Samlingen ? 1- ca. 50 X- ca. 60 2- ca. 70			X
Hvilket årstal er den udstillede Cord (Gansterbil) fra ? 1- 1931 X- 1933 2- 1935			X
Hvilket år indviedes Øresundsbroen ? 1- 2000 X- 2001 2- 2002	X		
Hvor mange biler ca. har passeret Øresundsbroen siden indvielsen 1 - 30 Millioner X- 40 Millioner 2- 50 Millioner			X

ROVER OWNERS CLUB

Kun 'een vognfuld' havde alle svar korrekte på tipskuponen: Grethe og Ove Drygaard (tillykke), hvorefter de fik lov at vælge frit blandt de mange mulige gaver, hvor der var alt fra olie til bilerne, tasker, Rover porcelæn, bøger om Nimbus, pudsegrej, et værktøjssæt – og meget mere.



Her skal rettes en tak til følgende sponsorer :

- USA Autodele, Sellehøjsvænget 36-40, 5260 Odense S
- Bilmesse & Brugtmarked v/Peter Nielsen, Højsletvej 35, 8900 Randers
- NKI Kloak- og Industriservice, Hjalsetvej, Søby, 8900 Randers
- OJ Lak & Kabinerens, Slagelsevej 75A, 4400 Kalundborg
- Kalundborg Autogenbrug, Hareskovvej i Kalundborg
- Harald Nyborg
- Vestsjællands Autodele, Industrivej 14 i Jyderup
- Punkt 1, Stejlhøj 46, 4400 Kalundborg
- Veteranposten, Søvejen 1, 6500 Vojens
- Forlaget Motorploven, v/Jørgen Kjær, Elgådsvej 11, 8370 Hadsten
- HK Tools v/Hans Hjort, Dalgårdsvej 52, 8543 Hornslet
- FDM Classic Motor
- Castrol Oil

Vore svenske Rover venner havde medbragt en lille gave i form af en Viking (Rover symbolet) og en helt speciel kage – en spettkaka - fremstillet hos en svensk bager af 90 æg. Den var sådan lidt marengsagtig og passede vældig godt til både dessert softice'en og til kaffen.

(Spettkaka: Se særskilt artikel sidst i bladet)



Vore svenske Rover venner overrækker kage m/viking

ROVER OWNERS CLUB

Restauranten lukkede omkring kl. 22.30, hvilket vist var meget passende efter en lang og varm dag i bilerne og hovedet fuldt med indtryk fra besøgene.

På Fyn siger man: "Natten er vor egen...." - så det skal redaktionen ikke blande sig i.

Søndag morgen havde mange bestilt morgenbuffet i restauranten, mens andre hellere vil 'lumre' videre med morgenmad på sengekantene.

Efter den sædvanlige afregningsproces med centret gjorde vi klar til at trille videre mod mælk og øl hos Gundestrup Mejeri & Bryghus.



Gundestrup Mejeri & Bryghus

Vi blev mødt af ejeren selv Jørgen Hoff, som bød velkommen sammen med sin brygmester Ditlev.



Vi fik et par fortræffelige foredrag om såvel ostefremstilling som om øllets historie efterfulgt af smagsprøver – både øllet og osten.

Jørgen er uddannet mejerist, Ditlev er mere eller mindre selvlært, og senere certificeret, brygmester. De mødtes på et kursus for finere madlavning og Ditlev blev inviteret til at forestå udviklingen af øl.

Gundestrup er grundlagt i 1888 og fungerede som Andelsmejeri helt frem til 1983. I 2007 besluttede Jørgen Hoff også at brygge spændende øl, så vi i dag kan nyde såvel dejlig fynsk ost (specielt rygeost) og øl fra Gundestrup.

Bryggeriet er købt brugt i Schweiz i 2007 og sat op i mejeriet på den plads, hvor der i tidligere tider blev taget mælkejunger ind. Anlægget er opbygget efter de bedste anbefalinger, der sikrer en høj kvalitet og et øl-produkt der giver en nydelse for forbrugeren.

ROVER OWNERS CLUB

Hvordan øllet brygges er en hemmelighed der ikke røbes i detaljer.

Brygværket er et 10hl anlæg. I realiteten kan der kun brygges mellem 850 og 900 liter af gangen.

Alle tanke er indvendig rustfrit stål. De hamrede kobberkapper er kun til pynt. Man har valgt at lade kobberet være rustikt (altså ikke pudset). Historien siger, at det var Jørgen Hoff's kone Anette, der valgte kobberanlægget frem for et alternativt i rustfrit stål. Anette har endnu ikke grebet pudsekludene. Men rustikt er jo også smukt!



Vandet til øllet kommer fra et lokalt vandværk.

Brygværket består af mæskekar, kogekar, varmtvandstank, whirlpool og en lille decoctions gryde.

Decotion: Decotion (afkog) er en metode til ekstraktion ved kogning af opløste kemikalier, eller naturlægemidler eller plantemateriale, som kan omfatte stilke, rødder, bark og jordstængler. En decotion indebærer først mæskning, og kogning i vand for at udskille olier, samt flygtige organiske forbindelser og andre kemiske stoffer.

Til slut i bryggeprocessen er der en tappestation, hvor der under tryk kan fyldes 4 flasker af gangen. (tapperiet er lidt af en prøvelse, da det er ganske ensformigt arbejde og der ikke kan flaskes mere end mellem 100 og 300 flasker i timen afhængig af øltypen)



Brygmester Ditlev fortæller ..

I fællesskab afbalancerer de den enkelte øltype til specifikke østetyper. En helt unik specialitet er, at de fremstiller en Bock øl baseret på 35 % valle, altså rester fra en osteproduktion. Øltypen Bock og Dobbelt-Bock ligger med alkoholprocenter på 4,5 – 8-9 %.

ROVER OWNERS CLUB

Man fremstiller flere ostetyper, bl.a. en type som håndæltes, samt ikke mindst den fynske rygeost. Selve rygningen varer nu kun 6 sekunder, hvilket er nok til at give typen dens særpræg.

Mælken til osten kommer fra køer i Randers området og fra økologiske køer i Sønderjylland



Beundrende øjne i mejeriet

Ud over den mere traditionelle pilsnerøl og classic, som begge smager fortræffeligt (iflg. mine smagsløg) fremstiller man i samarbejde med Svendborg Bryglaug hvert år en specialøl til brug for et arrangement i Svendborg - "Kulinarisk Sydfyn" - med op mod 150 udstillere (lokale, nationale og internationale) viser deres slow-food produkter og uddeler smagsprøver.

Her i 2010 hedder øllen "Kulimarin" - sammensat af "kulinarisk" og "rosmarin", nemlig det særlige krydderi der gør øllen unik. Den smagte faktisk vældig godt.

Valle øllen var f.eks. tilsat stjerneanis og (vistnok) koriander, hvilket fik mine personlige smagsløg til at signalere: Hostesaft !

Det skal lige nævnes, at vi 'nippede kun', da vi trods alt er en bilklub.



Der smages på varerne

De mange smagsprøver var suppleret op med nogle spændende spegepølser fra Sønderjylland, så det tilsammen udgjorde vores frokost.

Mætte af smagsprøver kørte kortedgen af vores flotte biler videre til træffets sidste punkt: Valdemar Slot på Tåsinge.

Valdemar Slot

Flere af deltagerne var, efter aftale, kørt fra allerede om morgenen og flere valgte at sige farvel og tak inden det sidste træk til Taasinge.

Omkring 10 Rover'e fortsatte mod Taasinge og Valdemar Slot, hvor eftermiddagskaffen (med æbletærte) skulle indtages i "Æblehaven", og hvor vi i fred og ro kunne reflektere over den forgangne weekend og nyde vejret og omgivelserne med mulighed for at slentre rundt og beundre slottet.

ROVER OWNERS CLUB

Valdemars Slot på Tåsinge ved Svendborg blev bygget af Kong Christian d. 4. i årene fra 1639 til 1644 til sønnen Valdemar Christian. En nærliggende, ældre borg fra middelalderen, Kærsgård, blev nedbrudt og indgik i nybyggeriet. I 1677 erhvervede søhelten Niels Juel Tåsinge og slottet for den indtægt, som sejren i Søslaget i Køge Bugt indbragte ham.



Valdemar Slot omkring 1870

Han restaurerede slottet, som stadig er i Juel-slægtens eje. Slottet var tidligere hovedsæde i Stamhuset Taasinge.



Valdemar Slot – Porthus 1

Helt efter planen takkede vi af kl. 15 - mætte af træffets mange indtryk og måltider - med tak for denne gang - og på gensyn f.eks. til "Englændertræffet" i September - i år arrangeret af Rover-klubben.

Og vi skal da lige love for at vejret var med arrangementet. Det flottest tænkelige solskin alle tre dage, så det (næsten) var nødvendigt at klage lidt over, så varmt der var i bilerne - og flot så kortegen på 20 biler ud når den trillede gennem det Fynske landskab.



Jubilæumsartiklen er forfattet ud fra egne ord suppleret med tekster og billeder fra vore værter's hjemmesider af : Poul Badura.

Øvrige billeder er taget af : Svend Rubæk, Kai Nielsen og Poul Graakjær.

Spettkaka - en skånsk specialitet (forkortet af red.)

Af: *Annelie Mannertorn*

Den er en fryd for både øjet og gansen, Skånes internationalt mest kendte madsymbol - spettkaka. Høj og statelig og med sirligt pastelfarvede glasurer troner den på stadig flere festborde i både Skåne og øvrige dele af Sverige. Der bages som aldrig før i Skånes mange spettkaka-bagerier. Flere og flere køber den håndlavede kage af sukkerprød marengs for at fejre noget, for at nyde den eller bare fordi den er så smuk. Det er altid en anledning til at tage en spettkaka med hjem!



Oprindelsen til denne tårnliggende specialitet, der også sommetider staves spettekaka, og på skånsk kaldes spiddekaga, kan spores til 1500-tallets Tyskland. Allerede i 1600-tallet blev der spist spettkaka i svenske hofkredse, og i begyndelsen af 1800-tallet var kagen vel-etableret i Sverige som fest- og bryllupskage ude i landsbyerne. I dag nyder den en på det nærmeste unik status i Sverige, den er nemlig anerkendt som en regional specialitet

af EU. Et europæisk æresbevis, som betyder, at kun i Skåne må man lave ægte spettkaka. Præcis som man kun må lave champagne i Champagne!



Spettkaka-fremstilling er stadig et oprindeligt skånsk håndværk, som i mange tilfælde udføres af kvinder i et lokale i nærheden af boligen. I dag er det ganske vist sjældent, at kagen fremstilles med håndkraft og bages over åben ild, men det er stadig et tidskrævende håndværk. Af friske æg, kartoffelmel og sukker (proportionerne plejer at være en familiehemmelighed!) laves en luftig dej, som sprøjtes på roterende koniske metalspid som opvarmes.

Derefter får dejen lov at tørre snarere end at bages, før næste lag dej lægges på. Der kan blive op til 9-10 lag af dej, som skal lægges på og bages, en proces, der tager flere timer. Når kagen er tørret ordentligt, løses den forsigtigt fra spiddet og dekoreres, normalt med sukkerglasur i lyserødt og hvidt.

Selv om der bruges megen kærlig tid på at bage en spettkaka, er den en forholdsvis billig festkage. En spettkaka, som vejer cirka et kilo, rækker til 50 personer. Ifølge traditionen bestiller man spettkaka i antal snese æg - ikke i antal portioner.

ROVER OWNERS CLUB

En snes æg er tyve styk. Men denne måde at bestille størrelse på spettekakan på er blevet mere sjældnen i dag, fordi æg har forskellige størrelse.

Kagen holder to-tre måneder og bør opbevares i stuetemperatur beskyttet mod direkte sollys Behold cellofanen på, til kagen skal spises. Ellers risikerer kagen at falde sammen efter nogle timer på grund af luftfugtigheden.

Glem alt om kagespader og køkkenknive, når spettekakan skal skæres ud – her skal man have en kniv med savskær ved hånden – og nogen, der er vant til at skære en spettekaka ud! Benyt gerne lejligheden til at købe den særlige kniv med savskær, hvis I alligevel er på et spettekaka-bageri.

Spettkakans sukkersøde sprødhed gør sig bedst i selskab med noget lækkert tilbehør. En del synes, at kagen gør sig bedst sammen med en fyldig vaniljeis og friske bær eller frugt. Flødeskum er selvfølgelig et velsmagende tilbehør. I stedet for bær eller frugt kan man i stedet vælge en god sauce af for eksempel honning, karamel eller chokolade. Mulighederne er talrige. Denne fantastiske dessert bliver fuldendt med et glas madeira eller en sød portvin til. Spis og nyd!

Annelie Mannertorn er freelance journalist, økonom og konsulent med et hjerte, der specielt banker for mad & drikke i Skåne.

Carl Gustaf fra den svenske Rover klub skriver om gaven :

En äkta spettkaka skall innehålla färska ägg, socker och potatismjöl.

Själva bakningen är ett hantverk och receptet kommer från Johanna Jeppsson som startade sitt bageri 1928 och som dessförinnan hade bakat spettkaka tillsammans med sin mor i Häckeberga. 1937 flyttade hon till Spångatan där hon arbetade till sin död 1952. Sonen Helmer Jeppsson tog över och 1970 flyttade bageriet till Föreningsgatan där det ligger än idag. Per Andersson köpte sedan bageriet 1979 då ingen i familjen Jeppsson ville fortsätta bakandet.

2005 togs bageriet över av Frida Gylldorff och Mikael Jönsson, som då passade på att åter öppna upp butiken i direkt anslutning till bageriet. Johanna Jeppsson bakade sina spettkakor över öppen eld vilket man inte behöver göra idag. Nu bakas det med elektrisk uppvärmning och de nog så viktiga formarna snurras runt maskinellt. Degen spritsas på i lager efter lager på de koniska formarna och då kakorna är gräddade och torra spritsar man på den vita glasyren.

Efter torkning kan kakorna tas av formen. Det är ett hantverk som kan ta åtskilliga timmar beroende på storleken på spettkaka.

Spettkakan kommer ursprungligen från Tyskland/Österrike och första gången som spettkaka omnämns i Sverige är i en bok från 1644, men

ROVER OWNERS CLUB

man får förmoda att det endast var idel ädeladel som åt av dessa godsaker. Under 1800-talet skulle det finnas en spettekaka vid varje festligt tillfälle.



Eftersom bakningen var en omständig procedur och inte skedde i varje hem, brukade man istället ta ett par tjog ägg och gå till den lokala "spiddekaugemorán" som både hade resurser och kunskap.

I Tyskland lär det finnas något som liknar spettekaka, "Baumkuchen", och även i Adours dalgång i södra Frankrike finns något liknande, där kallas den för "Gateau á la broche" men båda dessa varianter är mjuka, inte spröda som den äkta skånska spettekakan.

Carl Gustaf Olsson

Medlem nr. 1 skriver :

Det var med stor fornøjelse, at vi sammen med vore gode venner Any og Ole (nr. 16) deltog om lørdagen i klubbens 25-års jubilæum.

Det var rart at møde nogle af de 'gamle' igen – der er da nogen tilbage.

Det var dejligt at bemærke at den gamle klub ånd stadig består, og at der er så stor tilslutning til klubbens arrangementer.

Vi fik under middagen en hyggelig snak ved bordet, ikke mindst med Anders Palmkvist fra den svenske Roverklub. Anders fortalte, at den svenske klub har jubilæum næste år, og vi gav gode forslag til, at Ystad er et glimrende sted at afholde træf (ikke langt fra vores sommerhus !). Mange bilklubber holder træf her i sommerhalvåret.

Efter ca. 20 år var det glædeligt at gense Strøjers imponerende samling af biler. Der er sket noget siden sidst. Også De Japanske Haver var en rigtig god oplevelse, ikke mindst fordi arrangørerne har en ganske god hot-line til vejrguderne.

Vi takker arrangørerne for et særdeles vellykket og velorganiseret jubilæum.

Mange hilsener

Birthe & Leif Nørredal