

Her bor vi
og det er
et rigtig
godt sted
at bo i.
Der er
mange
træer
og grønne
pladser.
Så det
er rigtig
godt.
Så det
er rigtig
godt.
Så det
er rigtig
godt.



Her bor vi
og det er
et rigtig
godt sted
at bo i.
Der er
mange
træer
og grønne
pladser.
Så det
er rigtig
godt.
Så det
er rigtig
godt.
Så det
er rigtig
godt.

Her bor vi
og det er
et rigtig
godt sted
at bo i.
Der er
mange
træer
og grønne
pladser.
Så det
er rigtig
godt.
Så det
er rigtig
godt.
Så det
er rigtig
godt.

HERE WHERE WE LIVE

AN ART- AND CULTURE PROJECT WITH CHILDREN AND YOUNGSTERS
FROM LINDHOLM AND OUTER ØSTERBRO IN NYKØBING F.

ABOUT THE PROJECT

The art and culture project **HERE WHERE WE LIVE** gives insight into the everyday life of the children and young people in the local area - their use of the area, their thoughts, interests and dreams. What places do they like, where do they meet, and which details do they notice in their local area? Through photographs, a film project and concrete artistic expressions in the public space - a diversity of personal and poetic narratives are presented under the headline **HERE WHERE WE LIVE**.

Children and young people from the schools; Lindeskovskolen, Østre Skole and from the youth house, Klubhuset Østerbro, have been exploring their local area in Lindholm and outer Østerbro together with the artists Bank & Rau, Julie Myers, Michael Dunk, Mille Rude and poet Sternberg, musicians from Rapolitics as well as teachers from Culthus and The Art School; Billedskolen Storstrøm.

Together they have created sculptures and memorial stones, they have photographed secret

places and meeting places, participated in a film project and recorded a rap about an inclusive neighborhood. Furthermore they have written texts about the local forest, the sea, the youth club, the roundabout, the football field and the local supermarket Netto. The texts have been presented on signs placed in public space.

The project **HERE WHERE WE LIVE** was initiated by the municipality of Guldborgsund as part of the EU project UrbCulturalPlanning, where partners from Poland, Finland, Germany,

Lithuania, Latvia and Russia work with art and culture as a means of developing interesting and vibrant urban environments. Through the EU project, Guldborgsund Municipality will gain new knowledge on how children and young people, as well as art and culture, can have a crucial role when developing new physical contexts in a local area and creating meaningful communities.

In this way UrbCulturalPlanning supports Guldborgsund Municipality and their overall

development of the district Østerbro, as well as the municipality's focus on education through the project's involvement of children and young people in artistic and urban development processes. Østerbro is beautifully located in the eastern part of Nykøbing F. close to forest and the sea. The residents of the district include many different groups, and Lindholm is placed in the center of Østerbro, where 3 non-profit housing companies altogether have 700 apartments with approx. 1550 residents.

Lindholm has been designated and registered as an exposed residential area on the so-called ghetto list executed by the government. The project **HERE WHERE WE LIVE** is about relating, engaging and creating stories about the the place where you live. Not only with the aim of transforming the neighborhood, but also to make it more recognizable and present to others. **HERE WHERE WE LIVE** is funded by the EU project UrbCulturalPlanning, Kulturregion Storstrøm and the Danish Arts Foundation.

Read more about **HERE WHERE WE LIVE**, UrbCulturalPlanning and Guldborgsund Municipality concerning their work and development of the district Østerbro: guldborgsund.dk/herhvorvibor



CONTENT

1_ HOUSE ARTISTS AT THE SCHOOL

2_ PHOTO EXHIBITION

3_ FILM PROJECT

p.09

p.33

p.43





1_ HOUSE ARTISTS AT THE SCHOOL

The oldest school students at Lindeskovskolen worked together with an author, different artists and musicians in different school disciplines and subjects such as Danish (all students) Music, Visual Arts, Crafts and Design (elective subjects).



DANISH

with poet Sternberg

Introduction by Sternberg.

In the context of *HERE WHERE WE LIVE* I spent two days with the students (from 7th to 9th grade) at Lindeskovskolen. I was hoping they would be ready to share a bit about who they are, by writing about their relationship to the area, where they live. Fortunately it turned out to be the case. What matters most to me, is the fact that the students write about what is important for themselves and do not try to respond to the expectations of the teachers, me as an artist or the Queen. The Queen, the teachers and I must write our own texts.

The artistic process with the pupils is based on my own practice as a poet and has had 3 primary

sources of inspiration: the danish poet, Vagn Steen, and the two American artists Yoko Ono and Jenny Holzer. In Vagn Stens poetry collection, *I am no poetry anthology*, he compares himself to all sort of things: a poetry anthology, a ball, a fox etc. The purpose of the book is to inspire others to write their own poems using the same formula as Vagn Steen has used. Therefore, together with the pupils, we wrote a lot of "I am no-poems", where the pupils suggested the contents of the different texts, that we wrote. In this way we created a nice pile of collective co-created texts.

Afterwards the pupils individually had to compare different places, in the same way we had compared ourselves with different things.

Beforehand, the pupils were asked to bring their personal lists showing different local sites in the neighborhood. The list contained:

- the five worst places
- the five best places
- the five most indifferent places
- the five most important places

The pupils were now asked to compare the local sites, selected randomly from their own lists.

In the two books by Yoko Ono, *Grapefruit* and *Acorn*, she makes different instructions to the reader. I read these instructions aloud to the pupils with the hope that it could inspire them and leave a trace in their writing process and texts. It obviously did, which is evident in many of the texts made by the pupils.

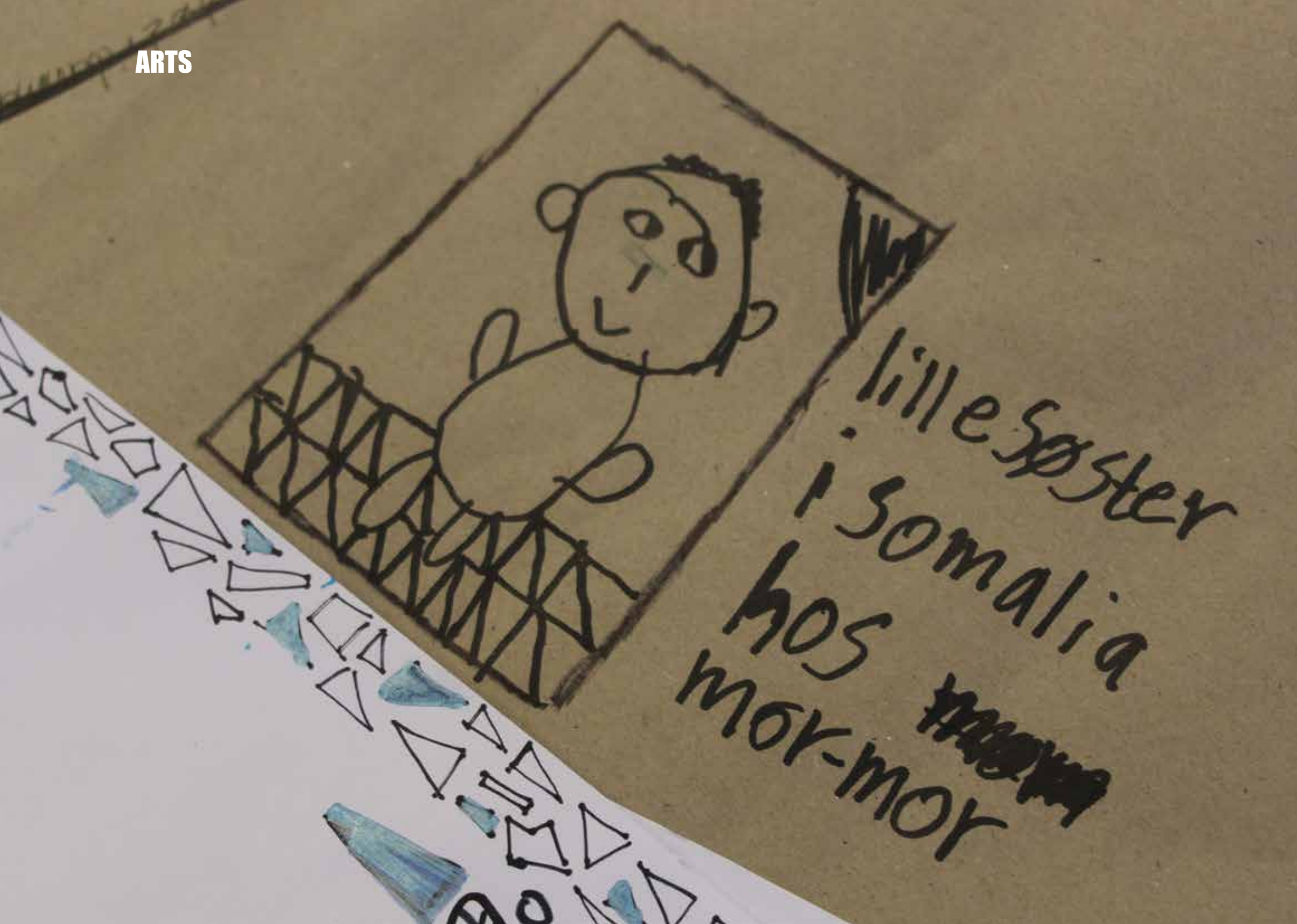
In the late 70's and early 80's, Jenny Holzer anonymously placed posters with text in various locations in Manhattan. The effect was huge. Anonymous statements in public space can really have a surprising effect, as one do not expect to be exposed to an artistic experience. I asked the pupils to write something they would like to be shown in public space. It was an open task. Whether it should be instructions or something else was up to the pupils to decide.

Finally I asked the pupils, in pairs, to write based on each others latest texts and create text series, using the same method as Peter Laugesen and I had applied in connection with the poem anthology *Buddha with dog*. Some text series were created by the pupils using this exchange method of language.

Overall the pupils wrote many great texts, more than those included here. In the selection process, I have endeavored to select texts which are representative. I hope they find many readers: in urban space, at the exhibition and when people read about the project. Sincere thanks to Diana Gerlach, culture consultant, and to the teachers of the school.

Sincerely, Sternberg





ARTS

with artist Mille Rude

Introduction by Mille Rude.

HERE WHERE WE LIVE - A leitmotif between the memories, the stories of places - a memorial is placed at the ground - right here on this road.

The visual arts team, artist Mille Rude and visual arts teacher René Nejrup, has worked with memories and personal stories as a starting point for a number of concrete traces placed in the area around Lindeskovskolen.

The pupils have worked with personal memories based on the specific . The memories are transformed into a sign, a text or an image - cast in mortar as a memorial. The memorial stone is created for a selected place in the area, and both stone and place are applied in a narrative. We follow the red thread from the visual arts room,

across the playing field and through the forest. Across the creek, behind the hill. The red thread lights up in the fall and directs us through a curved and twisted road. Can we find a connection? Can we create one ourselves? Four stones shaped as hearts and the word love spelled in four languages are placed close together in the forest. Two white stones are placed close to a classrooms and recalls the time at the school. Two blue diamond-shaped stones are placed close to the flowers and represents a fun event, which once took place at this site. One stone is placed far behind the heart-shaped lake, another at the hill and a stone has not yet been placed. It belongs to several places and other contexts. Together the stones become points on a co-created map of where we are right now - together.





CRAFTS AND DESIGN

with artist Michael Dunk

A circle of wooden figures almost coincides with the forest. They stand on a hill - dancing, sensing, bodily - in a circle, which is closed and open at the same time. As a guest in the forest you are invited to dance, move and interact. The figures invites

you into the circle while having their own secret community - they bring wonder questions and untold stories to life.



FOOD AND COOKING

with Bank & Rau



måltidet

Et huskunstnerprojekt med kunstnerduoen Bank & Rau på Lindeskovsskolen 2019

i skoven
ved sundet
i byen

Bålet danner grundlag for socialiteten omkring et måltid. Derfor skulle vores første måltid laves i skoven over bål. Vi lavede græskarsuppe og bagte fladbrød, ristede græskarkerner og gav de udhulede græskar udskårne ansigter. Græskarhovederne blev inviteret med rundt om bålet.

Havets farver. Former og smage af fisk, tang og mystiske væsner der lever i vandet, var udgangspunktet for en 4-retters menu med fokus på æstetikken, der bl.a. bestod af korallignende gulerodschips, fiskeformet bagværk, blå-grønne macarons og en havfruedrik.

Elever og undervisere medbragte opskrifter på klassisk dansk mad og retter fra Sydeuropa, Mellemøsten og Afrika. Opskrifterne der afspejler den multietniske situation på Lindeskovsskolen, blev kombineret til en 4 retters menu, .

side 3-6

Bålmad

**Græskarsuppe
Fladbrød m. friske urter**

side 7-10

**Appetituvækker
Forret
Hovedret
Dessert**

**Butterdejsfisk og Havfruelemonade
Sushi
Ounbagt Havørred og Gulerodschips
Franske Macarons**

side 11-14

**Appetituvækker
Forret
Hovedret
Dessert**

**Italienske Grissini m. Pesto
Fillodejpakker surprise og salat
Libanesiske Kebbeh og Flødekartofler
Sønderjyske Æbleskiver m applesinkompot**



græskarsuppe

fladbrød

bål

måltidet i skoven måltidet i skov

Græskarsuppe

Ingredienser:

- 1500 g græskar
- 6 løg, grofthakket
- 3 fed hvidløg, finthakket
- rosmarin
- 3 l vand
- 3 dl piskefløde
- 6-9 spk cidereddike
- salt
- 3 spsk rapsolie

Frengangsmåde:

1. Skræl græskar og skær det ud i grove tern
2. pil og hak løg og hvidløg
3. sauter græskar i rapsolie sammen med løg, hvidløg og rosmarin
4. tilsæt vand og lad det koge i 15 min
5. tilsæt så piskefløde og kog i yderligere 5 min
6. blend suppen (mas græskar med grydeske)
7. smag til med salt, peber og cidereddike

FLADBROD MED URTER

- 8 dl grahamsmel
- 6 dl hvedemel
- 3 tsk. bagepulver
- 2 tsk. salt
- 2 dl vilde urter som skvalderkål, brændenælde, eller andet

Rapsolie til stegning

Sådan gør du
Bland de to typer af mel, salt og bagepulver i en skål.
Syl urterne godt og hak dem med en kniv eller klip dem i små stykker med en saks.
Bland dine urter i melblandingen.
Hæld vand i, så dejen kan samles og ikke klitrer alt for meget.
Form 20 små kugler og klap dem helt flade.
Steg dine pandebrød i olie på panden til de er jævnt brune. De skal vendes tit!

måltidet i skoven måltidet i skover

HAVFRUE LEMONADE

BAGTE BUTTERDEJSFISK

Blå sirup ingredienser:
2,5 dl vand
2,5 dl sukker
blå frugtfarve

Sådan laver du Blå sirup:
Bring vandet i kog i en gryde og tilsæt sukker, mens du rører rundt indtil sukkeret er opløst.
tilsæt frugtfarve (farven må godt være mørk)
Rør rundt til farven er helt opløst
Hæld siruppen i en kande og sæt den i fryseren for at køle ned

Lemonade ingredienser:
9 citroner
2,5 dl sukker
5 dl kogende vand
12,5 dl koldt vand

Sådan laver du Lemonade:
Bring 5 dl vand i kog i en gryde og tilsæt sukker, mens du rører rundt indtil sukkeret er opløst. Køl helt ned (frys)
pres saften af 9 citroner, fjern evt kerner.
bland 12,5 dl koldt vand med citronsaften
når sukkerblandingen er helt kold, blandes den i citronvandet og der røres godt rundt.
sæt lemonaden i køleskabet til den skal serveres

Sådan mixer du Havfrue Lemonade:
lav et forsøg i et enkelt glas efter nedenstående opskrift, inden i hælder op til alle!!

Find det antal glas frem der skal bruges til servering
Fyld op med 75% citron lemonade (der skal være plads til den blå sirup), sørg for at der er lige meget i alle glas, måske er der lemonade tilovers!
Når jeres gæster kommer tilsættes blå sirup. Hæld meget langsomt den blå sirup ned langs indersiden af glasset, sådan af den blå sirup synker til bunds

Ingredienser:
• Butterdej
• 2 poser spinat
• 1 flødeost
• 1 bølge feta
• 1 fed hvidløg
• 1 æg
• salt og peber

Fremgangsmåde:

- Tænd ovnen på 180 grader.
- Skyl persille og spinat og lad det dryppe af i et dørslag.
- Pil hvidløget.
- Hak persille, hvidløg og spinat i en foodprocessor.
- Tilsæt flødeost og feta.
- Smag til med salt og peber, og stil cremen til side.
- Drys lidt mel på bordet og rul butterdejspladerne ud til dobbelt størrelse.
- (sørg for at have mel nok på bordet til at dejen ikke sætter sig fast)
- Skær herefter hver butterdejsplade ud i to ens fisk (brug evt skabelonen)
- Læg en klat fetafyld i midten af den ene fiskeform, uden at komme for tæt på kanten.
- Herefter piskes et æg let med en gaffel, og kanten af fiskeformen med fyld pensles med æg.

- Læg den anden fiskeform oven på og klem let med det yderste af en gaffel sidder sammen.
- Brug resten af dejen til at skære ud i strimler og former som fisken dekoreres med.
- Til sidst pensles hele fisken med æg.
- Gentag dette indtil alle butterdejspladerne er brugt. (16 stk)
- Fiskene bages midt i ovnen i ca 14 min.

Sushi

Fremgangsmåde sushi-ris:

- Kog risene efter anvisningerne på pakken.
- Bland eddike, sukker og salt i en kop og rør godt, indtil det er opløst.
- Kom risen over i en røreskål, der ikke må være af metal, og hæld eddikedressing over den.
- Fold eddikeblandingen ned i risen med en træ-spatel - rør endelig ikke -.
- Afkøl risen ved at vifte med et grydelåg, samtidig med at risen vendes med spatelen. Risen skal have legemstemperatur før den bruges til sushi.

Fremgangsmåde sushi-fyld:

- Skær en agurk i stykker på ca 7,5 cm, tag kernerne ud og skær i tændstiktynde stykker.
- Smag til med salt og peber, og stil cremen til side.
- Skær Kinaradiserne ud i tændstik-tynde stykker.
- Skær laksen ud i tynde strimler.
- Fremgangsmåde sushi-ruller:
 - Læg en bambusmåtten foran dig.
 - Stil en skål med vand ved siden af, som du kan dyppe dine fingre i.
 - Tag en halv Nori-plade og læg på tværs af bambuspladen.
 - Med våde hænder fordeles et ca 1 cm tykt lag sushiris på tangpladen, idet der holdes en margin på 2,5 cm fri på den side der er længst væk.
 - Smør lidt wasabipasta på i en meget smal stribe i midten af risen.
 - Tag måtten op fra den side der er tættest på, og rul den over, idet agurken holdes på plads med fingrene. Løft den modsatte side af måtten og rul rullerens mod resten af norien/tangen. Pres forsigtigt rullen i en pæn firkantet form.
 - Flyt rullen fra måtten til en tallerken med sammenføjningen nedad.
 - Gentag processen med laks og kinaradise.
 - Skær hver rulle i 8 skiver med en skarp, våd kniv, og læg dem med skæresiden opad på et fad.

Ingredienser:
sushi-ris 1,5 kg
15 spsk risvineddike
5 spsk sukker
5 tsk havsalt
5 tsk wasabi
syltet ingefær (til servering)
soya (til servering)
5-10 stykker røget laks
2 agurker
1 glas syltet kinaradise



OVNBAGT LAKS

INGREDIENSER OVBAGT LAKS
EN HEL LAKS ELLER HAVORRED MED HOVED OG HALE
1 CITRON
4-5 FORÅRSLOG
1 DUSK PERSILLE
1 DUSK DILD
1-2 AGURKER

SÅDAN LAVER DU OVBAGT LAKS
OPVARM OVNE TIL 180 °C.
SKYL FISKEN INDVENDIGT OG UDVENDIGT UNDER RINDENDE VAND, DEN SKAL IKKE TØRRES AF.
3. ET STORT STYKKE ALUFOLIE LÆGGES UD PÅ BAGEPLADE OG PENSLES MED OLIE
4. ANBRING FISKEN MIDT PÅ DET
5. FYLD FISKEN MED CITRONER I SKIVER, FORÅRSLOG FLÆKKET PÅ LANGS OG 3-4 STILKE DILD OG PERSILLE.
6. FOLD FOLIE OM FISKEN, DET SKAL IKKE VÆRE STRAMT, MEN DER SKAL VÆRE LUKKET FOR LUFTHULLER.
7. BAC FISKEN I 1 TIME OG LAD DEN KØLE AF 15 MIN INDEN PAKKEN ÅBNES.
8. ÅBEN FORSICHTIGT PAKKEN OG HÆLD SAFTEN FRA
9. MED EN SKARP KNIV SKÆRES HELE VEJEN LANGS RYGEBENET. BEGYND VED HOVEDET OG PIL FORSICHTIGT SKINDET AF NED TIL HALEN.
FINNERNE TRÆKES UD.
DET TYNDE LAG BRUNT KØD LANGS FISKENS MIDTE SKRABES AF.
LÆG SERVERINGSFAD OVER FISKEN OG VEND FISKEN OVER PÅ FADET MED SKINDSIDEN OPAD.
FJERN PÅ SAMME MÅDE SKIND OG BRUNT KØD FRA DENNE SIDE. TØR FADETS KANTER RENE.
LÆG SALATBLADE RUNDT OM FISKEN OG DÆK DEN MED TYNDE AGURKSKIVER, DER LÆGGES TAGLAGT SOM SKÆL.
PYNT MED DILDKVISTE OG CITRONSKIVER. STILLES PÅ KØL.

INGREDIENSER AVOCADO- DILDSAUCE
1 STOR AVOCADO
1 BUNDT DILD
4 ÆGGELOMMER
0,6 DL CITRONSALT
125 G USALTET SMØR

FREMANGSMÅDE
AVOCADOKØDET BLENDES TIL DET IKKE KLUMPER, OG SKRABES OVER I EN SKÅL.
KOM DILD, SALT OG ÆGGELOMMER I BLENDEREN OG BLEND TIL DILDEN ER FINTHAKKET.
SMAG TIL MED SALT OG PEBER.
KOG CITRONSALT OP FOR KRAFTIG VARME.
HÆLD DEN KOGENDE VÆSKE I EN TYND STRÅLE OVER ÆGGBLANDINGEN MENS BLENDEREN KØRER I CA 1 MINUT.
BRING NU SMØR I KOG FOR KRAFTIG VARME, OG BLEND DET SAMMEN MED RESTEN AF SAUCEN.
STOP BLENDEREN OG TILSÆT AVOCADOPUREEN SAMT 1 KNSP CAYENNEPEBER, OG BLEND I MINUT.
SAUCEN SMAGES TIL OG STILLES PÅ KØL.

SPRØDE GULERODSCHIPS

INGREDIENSER:
600 G GULERODSSKRÆLLER
6 SPISK. RAPSLIE
GROFT SALT

FREMANGSMÅDE

- GULERODSSKRÆLLERNE SKRÆLLES I TYNDE SKRÆLLER MED EN SKRÆLLEKNIV.
- SKRÆLLERNE BLENDES MED OLIE OG SALT I EN STOR SKÅL.
- SKRÆLLERNE FORDELES PÅ EN BAGEPLADE BEKLÆDT MED BAGEPAPIR OG SÆTTES I OVNE VED 125 °C I CA. 45-50 MINUTTER. HUSK AT VENDE SKRÆLLERNE UNDERVEJS, SÅ DE BLIVER BACT JÆVNT OVER DET HELE.
- NÅR DE ER SPRØDE, TAGES DE UD AF OVNE OG LÆGGES PÅ ET STYKKE KØKKENRULLE.
DRYS Evt. MED LIDT EKSTRA SALT.



INGREDIENSER:
100 G MANDELMEL (SE TIPS)
150 G FLORMELIS
75 G ÆGGEHVIDER (3/4 DL)
1 KNSP SALT
50 G SUKKER
FRUGTFARVE
HVID CHOKOLADECREME:
1/2 DL PISKEFLØDE
100 G HVID CHOKOLADE
50 G SMØR
SMAG

MACARONS:

Sådan laver du franske macarons
1. Sigt mandemel og flormelis sammen. Pisk æggehviderne stive med salt og pisk sukkeret i lidt ad gangen, til det bliver en tyk og glat marengsmasse. Tilsæt farve – et par dråber skulle være nok – og vend forsigtigt mandemel/ flormelis i.
2. Massen må ikke være så tyk, at den laver toppe, men heller ikke så tynd, at den løber ud. Prøv at sætte en klat med en teske; hvis den laver toppe, men heller ikke så tynd, at den løber ud, og prøv igen. Fyld massen i en sprøjtepose med glat tyl og sprøjt den ud i ca. 40 små cirkler (ca. 2 cm) på bageplader med bagepapir.
3. Slå pladerne i bordet for at fjerne lufthuller, og lad kagerne „tørre“ ved stuetemperatur 1/2-1 time. Varm ovnen op til 180 grader varmluft og sæt pladerne ind. Skru straks ned til 140 grader og bag kagerne 12-15 min. Lad dem afkøle på pladerne og flyt dem over på en rist. Hvis de sidder fast, så læg bagepapir på et fugtigt viskestykke, til de løsner sig.
Creme: Giv fløden et opkog og tag den af varmen. Rør den hakkede chokolade i fløden, til den smelter, og rør smørret i. Tilsæt smag og farve (se herunder) og lad cremen afkøle. Vend halvdelen af makronerne med bunden opad. Fyld cremen i en sprøjtepose og fordel den i toppe på bundene. Tryk de resterende makroner ovenpå, og voila! Opbevar dem i en kagedåse i køleskabet i op til 2 dage eller frys dem.



måltidet ved sundet måltidet ved sundet måltidet ved sundet måltidet ved sundet måltidet ved sundet

Italienske grissini

Ingredienser:

- 2 dl lunkent vand, ca 37 grader
- 16 g gær
- 1,5 dl olivenolie, 1 dl til dejen + 1/2 dl til bordet
- 250 g hvedemel
- 100 g grahamsalt
- 1/2 tsk flagesalt
- Pynt
- 1 drys sesamfrø, sorte
- Flagesalt

Sådan gør du:
Rør gær ud i det lune vand og tilsæt 1/2 dl olie, hvedemel, grahamsmel og salt.
Ælt dejen grundigt, dejen skal være lækker at arbejde med og ikke klistret - så brug evt lidt mere mel og sæt den til at hæve et lunt sted overdækket med et rent viskestykke i en times tid. Lad den evt hæve i køleskabet, hvis du har længere tid.
Ælt dejen igen. Kom olivenolie på bordpladen og kagerullen og rul dejen ud på bordpladen. Den må ikke klistre fast og der må ikke tilsættes mere mel, brug i stedet olivenolie.
Når dejen er rullet tyndt ud og er lettere olieret på begge sider, så pensles dem med olie og drysses med sesamkerner og Maldonsalt. Rul den sammen som en pandekage og skær hurtigt tynde skiver, som du straks folder ud til de aflange tynde grissini'er, snoer, og lægger på en bageplade med bagepapir.
Bag dem i en forvarmet ovn ved 225 grader varmluft i 6-10 minutter - til de er gyldne og sprøde.
De er bedst med det samme, da de mister sprødheden efter et par timer.

Pesto

INGREDIENSER:

- 2 STORE HÅNDFULDE FRISK BASILIKUM
- 1 HÅNDFULD VALNØDDER
- 1/2 HÅNDFULD PARMESANOST
- 1 SPISK CITRONSÅFT
- 1/2 FED HVIDLØG
- PEBER
- CA. 1-2 DL OLIVENOLIE (AFLÆNGIC AF TYKHED OG GROVHED)

SÅDAN GØR DU:

1. KOM ALLE INGREDIENSERNE UNDTAGEN OLIVENOLIE I EN BLENDER ELLER EN SKÅL.
2. BLEND INGREDIENSERNE MED BLENDEREN ELLER EN STAVBLENDER, MENS OLIVENOLIE TILSÆTTES LIDT EFTER LIDT.
3. NÅR DU HAR DEN ØNSKEDE KONSISTENS, SMAGES PESTOEN TIL.
4. KOM PESTOEN PÅ ET SKOLDET GLAS MED TÆTSLUTTENDE LÅG OG OPBEVAR DEN I KØLESKABET.

Filopakker med vinterfyld

Ingredienser:

- 10 ark filodej
- 500 g persillerød
- 250 g løg
- 300 g svampe
- 3 spsk smør
- 3 pærer
- 150 g svesker
- 2 tsk fennikelfrø
- 2 spsk frisk ingefær
- Saft af 2 appelsiner

Sådan gør du:
Optø filodejen
Skræl persillerødderne. Halvér dem på langs og skær dem i 1/2 cm tykke skiver.
Pil løgene og skær dem i 1/2 cm tykke skiver på langs.
Rens svampene og halvér dem.
Steg løg og persillerødder i smørret i en gryde ved middelhøj varme i 4-5 minutter under omrøring.
Tilsæt svampene og steg dem med til det hele er lysebrunt.
Fjern kernehuset fra pærerne og skær dem i 1 cm tykke tern.
Stød fennikelfrø i en morter.
Bland pærer, fennikel, svesker og ingefær med de andre ting i gryden.
Varm det hel godt op og smag til med appelsinsaft, salt og peber.
Smelt 50 g smør ved svag varme i en kasserolle.
Rul filodejen forsigtigt ud.
Tag ét ark dej frem ad gangen.
Dæk resten af dejen med et fugtigt viskestykke.
Klip dejen over så du får fire kvadrater
Pensl de to med smør og læg de andre oven på. (så du får to firkanter med dobbeltlag)
Læg en klat fyld midt på dejen
Pensl omkring fyldet med sammenpisket æg, der fungerer som "lim".
Luk dejen omkring fyldet og tryk det godt sammen.
Sæt pakken på bagepapir og pensl med sammenpisket æg, men kun neden for lukningen.
Lav først derefter den næste pakke på samme måde, osv.
Bag pakkerne i ovnen ved 180 grader varmluft i ca 20 minutter, til de er gyldne og sprøde.

SPRØD SALAT MED BLADSELLERI OG GRANATÆBLE

INGREDIENSER

- 4 SMÅ JULESALATER
- 8 STILKE BLADSELLERI
- 1 GRANATÆBLE
- 50 G BLØD CEDEOST
- 1/2 BUNDT BREDBLADET PERSILLE

CITRONDRESSING

- 2 SPISK. CITRONSÅFT
- 5 SPISK. OLIVENOLIE
- SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER
- TILBEHØR
- EVT. GODT BRØD

Sådan gør du:
Skyl salaten, og fordel bladene på et fad.
Rens bladsellerien, og snit den fint.
Fordel bladselleri på salaten.
Skær granatæblet over, og bank kernerne ud i en skål ved at slå på skallen med en træske.
Fordel granatæblekerner, gedeost og skyllet, plukket persille over salaten.

Citrondressing:
Rør citronsaft, olie, salt og peber sammen, og dryp dressingen over salaten lige inden servering.
Server evt. med godt brød.

LIBANESISKE KEBBEH

Ingredienser:

- 1 kg hakket okse- eller lammekød
- 230 g bulgur (medium)
- 1 tsk salt + 1/2 tsk
- 1 tsk peber + 1/2 tsk
- 1 tsk allehånde
- 1/4 tsk spidskommen
- 2 løg - 1 grofthakket + 1 finthakket
- 1 dl ristede pinjekerne (valgfrit)
- 2 spsk olivenolie
- Smagsneutral olie til stegning

Sådan gør du:
Kom BULGUREN I EN SKÅL MED KOLDT VAND. EFTER EN HALV TIME, TAGES BULGUREN OP, OG DRÆNES FOR VAND (KOM EVT. BULGUREN OP I ET VISKESTYKKE, OG PRES VANDET UD).
BLAND DEN DRÆNEDE BULGUR MED 500 GRAM HAKKET KØD, DET GROFTHAKKEDE LØG, 1 TSK SALT OG 1 TSK PEBER. BLAND GODT, OG KOM BLANDINGEN I EN FOODPROCESSOR, INDTIL DEN FÅR EN KONSISTENS SOM DEJ. LAD DEJEN STÅ TILDÆKKET MENS DU FORBEREDER FYLDET.
STEG DET FINTHAKKEDE LØG I OLIVENOLIE. TILSÆT PINJEKERNER. BLAND NU DE RESTERENDE 500 GRAM HAKKET KØD I, OG LAD DET BLIVE GODT STEGT. SØRG FOR AT DER IKKE ER KLUMPER AF HAKKET KØD, MED AT DET HELE ER FINT ADSKILT. TILSÆT ALLEHÅNDE, 1/2 TSK SALT, 1/2 TSK PEBER OG SPIDSKOMMEN. NÅR KØDET ER BLEVET LYSEBRUNT SLUKES DER FOR VARMEN, OG KØDET AFKØLES I 10-15 MIN.
TAG EN HÅNDFULD BULGUR-DEJ PÅ STØRRELSE MED ET ÆG, OG FORM DET TIL EN BOLD. PRIK ET HUL MED FINGEREN, FOR AT GØRE PLADS TIL FYLDET. KOM FYLD I HULLET, OG KLEM TOPPEN SAMMEN. DU KAN EFTERFØLGENDE FORME DEN SOM EN AMERIKANSK FOOTBALL (DEN TYPISKE FORM), ELLER LAD DEN FORBLIVE EN RUND KUGLE.
FRITURESTEG DINE KIBBEH I MEGET VARM OLIE I CIRKA 10 MINUTTER, ELLER INDTIL DE OPNÅR EN GYLDENBRUN FARVE. LÆG DEM PÅ EN SERVIENT LIGE EFTER STEGNINGEN, FOR AT FORHINDRE OVERLØDNING.
GIV ET TIL 25 STK.

FLØDEKARTOFLER

Ingredienser

- 2 1/4 kg kartofler
- 3/4 tsk revet muskatnød
- 4 1/2 tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 3/4 liter Karolines Køkken
- Piskefløde 38%

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver.
Læg kartoflerne lagvis med krydderierne i 2 smurte, ovnfaste fade.
Hæld piskefløden ved.
Bag kartoflerne midt i ovnen ca. 1 time ved 200°

Sønderjyske æbleskiver

Ingredienser:

- 6 dl mælk
- 450 g mel
- 6 æg
- 300 g smør
- 2 spsk sukker
- 2 nip salt
- Flormelis til drys

Sådan gør du:
Lun mælken, så den bliver håndvarm.
Pisk melet i.
Del æggene i hvider og blommer.
Rør æggeblommerne i meljævningen.
Pisk æggeblommerne stive.
Smelt smørret let. (må ikke smelte helt)
Rør smørret i dejen sammen med sukker og salt.
Rør dejen glat,- uden klumper.
Fold de stive æggeblommer forsigtigt i dejen.
Smør en æbleskivepande, og hæld dej i hullerne,- næsten op til kanten.
Drej æbleskiven en kvart omgang med en træpind, indtil den danner en brun kugle.

Appelsinkompot

INGREDIENSER

- 4 STK USPRØJTEDE APPELSINER
- 1/2 CITRON
- 20 G APPELSINKRÆL
- 1 DL VAND
- 1-1,5 DL SUKKER
- 1/2 TSK KANEL
- EVT. ET NIP VANILJESUKKER

SÅDAN GØR DU
Start med at skrælle appelsinerne og citronen
Vej 20 g appelsinkræl af, hak det i små stykker og kom det i en lille gryde. Resten af skrællen smides ud.
Skær resten af det hvide af appelsinerne og citronen og smid ud.
Skær appelsin- og citronfrugtkødet i små tern og kom det i gryden til appelsinkrællen.
Kom de resterende ingredienser i gryden og kog blandingen op på middel varme.
Start med at bruge 1 dl sukker og smag til med sukker, indtil kompotten er så sød, som du kan lide den.
Kog kompotten til det meste af vandet er fordampet. Dette tager ca. 20 min. Rør rundt løbende.
Kom på skoldede glas og opbevar glasset på køl.

MUSIC

”
Me and the guys, fired up as a bonfire, we fight
every day to reach our goals, we don't stop, because
we are tough as steel.

”
Lost my faith, why I immersed myself in the language, the music has
become my psychologist. The foundation disappeared, as we lived on the
edge

”
The fun of the big city does not always satisfy me, so I find peace in
a quiet forest, calm and safe

”
I love my neighborhood, it is here I laugh
who I am is a consequence of all the memories, you know my style, keep a low
profile,
here where I live, life is stable, you can find us at the playing field, everything is
predictable

”
Here where we live, we are not afraid, people think
there is a lot of crime, we think it is exaggerated

MUSIC

with Rapolitics

Listen to the rap made by the pupils : guldborgsund.dk/herhvorvibor

”
Here where we live, where we live, I choose
where to belong, listen to the words we use, in our
neighborhood there is room for everyone

”
This city is not big, but it doesn't matter,
you don't have to act on a large-scale

”
Here in the ghetto there is nothing to do,
hanging out with the friends, make some trouble,
spend my time on the streets – hoping to create
my own record

”
Here where we live, is friends and family
around, enormous joy, it is our willpower



2_PHOTO EXHIBITION

Created by 5th grades pupils from Østre Skole and Lindeskovskolen



PHOTO EXHIBITION

Pupils from Østre Skole and Lindeskovskolen have together with Culthus and The Arts School Storstrøm, been searching for secret places, patterns, meeting places, beautiful and ugly places in the outer Østerbro. The result is a photo series that has been exhibited as part of the exhibition "We love Lindholm", which has been created

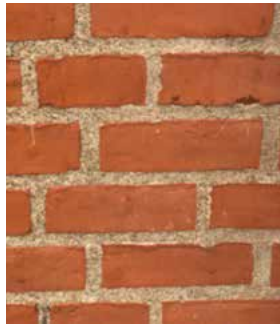
in collaboration with Museum Lolland Falster, Lindholm Indefra, and "Neighborhoods mothers" in Lindholm. The photo series give insight into the children's perspective of the local area. What do they notice and which specific places do they use in their daily lives?



SECRET PLACES



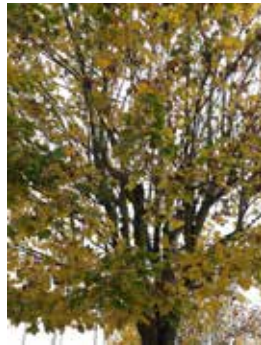
PATTERNS



MEETING PLACES



**BEAUTIFUL
PLACES**



UGLY PLACES





42

43

3_FILM PROJECT

*with 5 young boys, artist Julie Myers and
pupils from Talentskolen in Næstved*



FILM PROJECT

The shawarma bar, the kindergarten playground, the center kiosk, a basement transformed into a temporary hairdressing salon, the youth club and a cold and wet outdoor space between the housing blocks form the backdrop of a weekend day in december for five young people. A small film team consists artist Julie Myers, 5 local young

boys, a young local assistant and two pupils from Talentskolen in Næstved. The film project was initiated due to the boys' desire to produce a film that could show their everyday lives, their dreams and aspirations - both on behalf of themselves and the younger children in the neighborhood.

Photos:

Julie Myers: front page, p.32, p.34, p.36, p.44.

Sabrin Zaghmout: p.42.

Graphic layout:

Julia Knipschildt

Printet 2020



GULDBORGSUND