

# Sønderballe Tidende

17. december 2010

3. årgang, nr. 18

## Julehilsen

*Sønderballe Tidende ønsker hermed alle sine læsere  
en rigtig glædelig jul og et godt nytår.*



## Honningkagefigurer

Selv om vi nærmer os juleaften, kan du sagtens nå at bage en portion honningkagefigurer, - vel og mærke -, hvis den øvrige del af familien hjælper til med at pynte honningkagerne med glasur.

Her en opskrift, som er gennemafprøvet hvert år igennem de seneste 35 år.

|             |                         |              |                                     |
|-------------|-------------------------|--------------|-------------------------------------|
| <b>DEJ:</b> | 200 gram honning        | <b>PYNT:</b> | Glasur af                           |
|             | 80 gram sukker (1dl)    |              | 150 gram flormelis (ca. 3 dl)       |
|             | 1 æg                    |              | ½ tsk. Eddike                       |
|             | 1 tsk. stødt kanel      |              | lidt æggehvide                      |
|             | 1 tsk. stødt nellike    |              | rød, gul og grøn frugtfarve         |
|             | 1 tsk. stødt ingefær    |              | 200 gram let bitter overtrækschoko- |
|             | 1 tsk. natron           |              | Lade                                |
|             | 350 gram mel (knap 6 l) |              |                                     |

Kom honningen i en gryde og varm den op, til den er flydende. Rør hyppigt !

Kom sukkeret i en skål og hæld den varme honning heri under omrøring. Lad det svale lidt.

Pisk ægget sammen og rør det i honningblandingen. Rør først krydderierne i, så natron og mel.

Ælt dejen godt sammen. Den har godt af at stå; - så fordeler krydderismagen sig bedre.

Rul dejen til plader i ca. ½ cm`s tykkelse og udstik eller skær figurer og hjerter, eventuelt efter en papskabelon.

Smør en bageplade (eller brug bagepapir) og læg figurerne herpå. Bag på ovns midterrille ved jævn varme, 175°C, i 10 – 12 minutter.

Køl bagværket af på en rist.

Rør glasuren sammen. Del den eventuelt i to, tre eller flere portioner og farv hver portion med sin frugtfarve.

Dekorér ved hjælp af et lille pergamentpapirs kræmmerhus med hul i spidsen (eller lille engangs-sprøjte). Det skal gå hurtigt, ellers stivner glasuren !

Smelt chokoladen over vandbad – en lille gryde eller skål oven i en større med varmt vand – og smør den smeltede chokolade på hjerterne (eller hvor du ellers vil have den). Lad det stivne helt.

God fornøjelse !

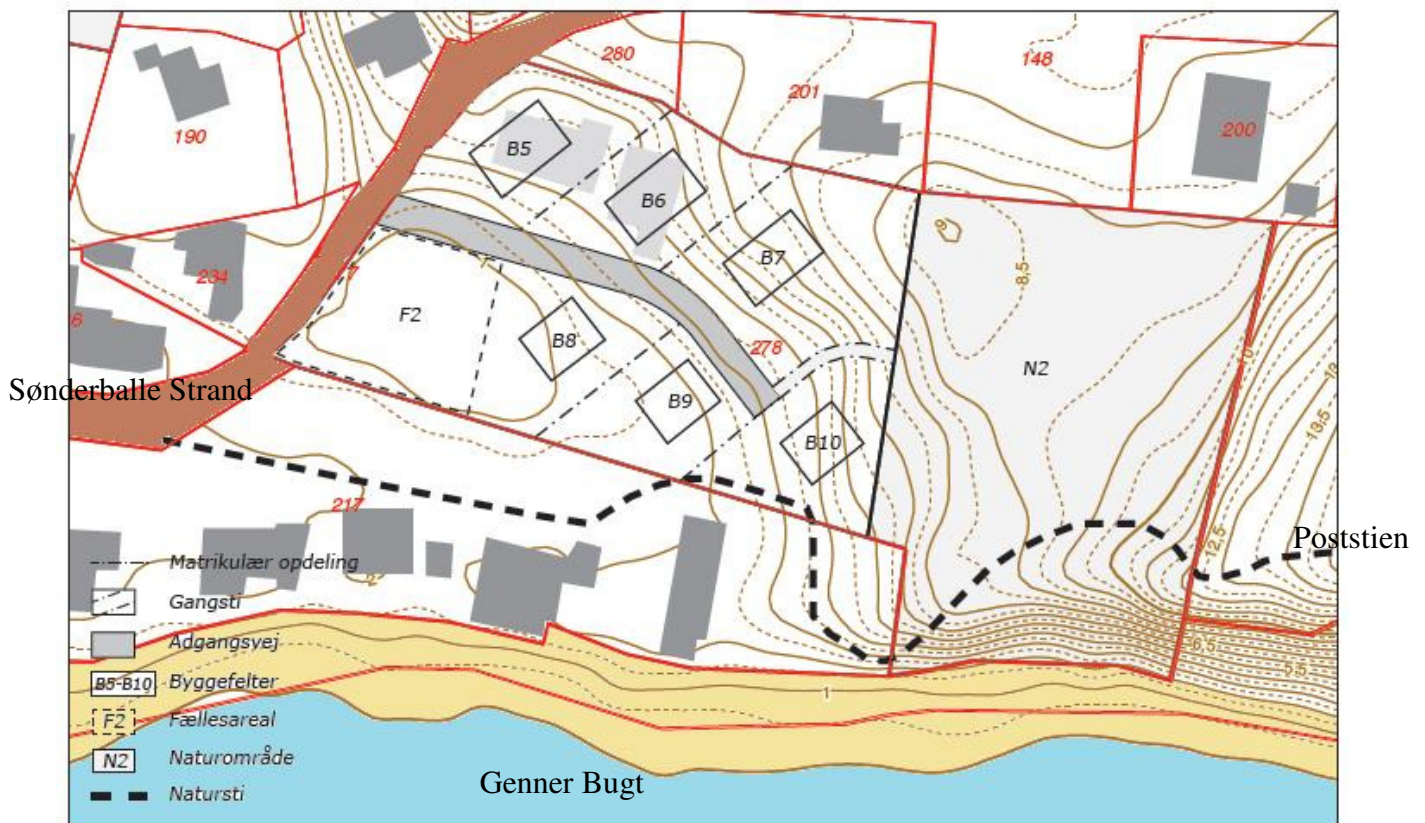
## Landsbyplanen

En af sommerhusbeboerne ved Sønderballe Strand har gjort Sønderballe Tidende opmærksom på, at stikortet på side 31 i ”Landsbyplanen” er fejlbehæftet.

Start/slutpunktet for ”Den gamle Poststi” ved Sønderballe Strand er beklageligvis indtegnet fejlagtigt; - fra ”Landsbyplanen” på forsiden af foreningens hjemmeside har du mulighed for at hente et fejlrettet stikort.

I forslag til ”Lokalplan 18-1 for et sommerhusområde ved Sønderballe Strand”, som Haderslev Kommune offentliggjorde den 3. november 2010 benævnes ”Poststien” som en natursti, der er omfattet af Naturbeskyttelseslovens § 26a, hvilket betyder, at stien ikke uden videre kan nedlægges.

”Poststiens” forløb fra Sønderballe Strand og mod øst fremgår af lokalplanens bilag 4, der herved gengives nedenstående.



## Gærdesmutton

Når man i denne tid træder ud ad døren om morgenen, bliver man ofte mødt af en lille kraftig trille inde fra buskads eller grenbunker i haven. Det er den lille stumphalede fugl, Gærdesmutton, som er på spil - en rigtig lille kratlusker, der i skyndingen kan forveksles med en lille mus, der pusler rundt mellem blade og grene.



Foto: Flemming Bjerggaard

Gærdesmutton elsker en rodet have med kvasbunker, brændestakke, tætte buskads, visne stauder med mere - et dejligt spisekammer hvor det er muligt vinteren igennem at finde insekter og edderkopper, som er Gærdesmuttons foretrukne spise.

Ikke hele haven behøver at være at henligge i et stort roderi, mindre kan også gøre det. Derudover kan du hjælpe Gærdesmutton og andre småfugle gennem en kold og streng vinter ved at opsætte redekasser, hvor småfuglene - ofte flere klumpet samme i en redekasse - kan holde varmen igennem en kold vinternat.

*På gensyn i 2011.*