

Lyngby Baptistkirkes Nyhedsbrev



MAJ
2023

Jeanettes gæstebud

Hvis man vil forsøge at portrættere Jeanette Juhlin – én af de mest trofaste kirkegængere i Lyngby Baptistkirke – så kommer man ikke udenom mad, æstetik og musik. I Jeanette møder man i praksis et menneske, der altid ser et fyldt glas og ikke et halvtomt glas.



Jeanette har altid været en del af menigheden. Hun kan huske da kirken på Odinsvej blev bygget og var tilmed med, da grundstenen blev lagt. Hendes forældre Lissie og



Wenzel Juhlin var nogle af dem, der lagde arbejdskraft i byggeriet. Hun og hendes søster Merete har været nogle af dem, der oplevede, at det kostede på familiens samvær at få rejst kirken – også rent økonomisk. Lissie og Wenzel rejste således rundt og sang og spillede med Inger-Lise og Mogens Julin for at samle penge ind til kirkebyggeriet.

Deres udsendte har forsøgt at indkredse et par kendetegn ved Jeanette, som de fleste, der har deres

gang i kirken en gang imellem nok, vil kunne nikke genkendende til.

Musik

Jeanette er vokset op med musik. Hendes far var musiker og Gunnar Lindahl, der var menighedens organist i mange år, var en ven af familien, og han opmuntrede hende til at synge, og det har hun så ligesom gjort siden. TUK – Tværkirkeligt Ungdomskor - som øvede hver fredag i Købnerkirken på Amager – var ét af de steder hun fik smag for korsang og det tværkirkelige.



Jeanette gider ikke gå op i, om man nu er katolik eller

apostolsk eller baptist. ”Man må da selv bestemme hvad man vil være”.

Jeanette er nu én af de sikre stemmer i det nye kirkekor – ikke fordi hun drømmer om at koret kommer til at optræde på de store scener, men fordi hun bare godt kan lide at synge. Og det får menigheden heldigvis også ofte glæde af.



Mad og æstetik

Det lyder så nemt, når Jeanette taler om de lækre kager, salater og madretter hun forkæler menigheden med i tide og utide.

Fortsættes side 2 >>

>> *Fortsat fra side 1*

”Jeg finder bare på noget”. ”Det er ikke noget at snakke om”. ”Det er bare lige klasket sammen”. Hendes afsæt for inspiration kommer ikke bare fra Frk. Jensens kogebog. Hun opsamler inspiration fra restauranter, hvor mad ikke bare er mad, men nærmest kunst. Det er til at få øje på. Vi taler stadig om Jeanettes snitter opsat som et klaver eller hendes hjemmebrændte mandler i hjemmelavede kræmmerhuse. Jeanettes gæstebud er ikke bare mad, men en æstetisk oplevelse. Jeanette elsker at lave madtemaer, når hun laver mad – der har været stjernetema, hjertetema, 50’er mad og meget mere. ”Det skal være sjovt

at lave mad og kager og det smager bedre, når det ser godt ud”. Vi i redaktionen plejer at sige, at der findes ingen anden baptistmenighed, der får så flotte kager til deres kirkekaffe som os, når Jeanettes gæstebud er på menuen. Heldigvis har Jeanette ingen forventning om, at andre skal gøre hendes kunsten efter. For hende handler det om at hygge sig med at frembringe mad og kager til glæde og gavn for andre.

Få et bedste ud af det – det motto har hun med hjemmefra. Det kan da godt være livet kan kradse og klø, og at vores menighed er lille, men det slår ikke Jeanette ud. ”Så må vi jo bare få det bedste ud af det”. Hun gider ikke for

meget snak. Hun vil hellere handle. Et eksempel på, at hun er en handlingens kvinde er, at hun efter at have været kæreste med Kim i 5 uger blev gift med ham – først en borgerlig vielse og så 2 måneder efter et kirkebryllup – selvfølgelig i Lyngby Baptistkirke. Ægteskabet holder stadig og sammen har de sørget for deres to tvillingsønners opvækst fra drenge til voksne mænd. Jeanette har ingen specifikke ønsker til fremtiden for menigheden. ”Jeg synes, vi skal glæde os over det, vi har, og ikke være irriterede over, at tingene har ændret sig i forhold til tidligere tider. Alt ændrer sig – det er et vilkår. Lange møder med snak og ”blidder bladder” er

ikke lige mig. Jeg er nok mere til at være i det der sker – i nuet”. Lige nu hjælper Jeanette menighedsrådet med at få lidt struktur på deres planlægning – det kan hun nemlig også. Hun er meget opmærksom på, at man ikke skal lave noget man ikke brænder for – man skal selvfølgelig sørge for at driften kører både i eget hjem og i kirken, men alt det ekstra arbejde, man lægger i sin menighed, skal komme fra hjertet – ellers så bliver det surt for alle. Hvor er det en fornøjelse at dele menighed med Jeanette – og hvor smager det godt! Vi har fået lov at bringe én af Jeanettes opskrifter, så nu kan alle læsere af dette kirkeblad prøve hvor let det er 😊.

Af Britta Kornholt

Jeanettes ”Sunderer” træstammer

Jeanettes kommentarer: Med en dobbeltportion lavede jeg 32 små træstammer på ca. 4 cm. Iflg. opskriften skulle den mængde give 6-8 træstammer, men det kan man jo selv bestemme. Jeg blendede selv mandler til mandelmel, (fordi jeg ikke havde noget mandelmel ☺) – det gjorde måske trøffel-massen lidt løsere og sværere at samle. Jeg tilsatte derfor appelsinsaft, til jeg syntes, massen havde den rigtige konsistens. Jeg brugte 375 g marcipan i alt (rullede nok marcipanen lidt tyndere ud end angivet i opskriften - for at få den til at række).



God fornøjelse med opskriften på næste side! >>

Til træstammerne skal du bruge:

- 100 g bløde dadler
- 1 spsk. rom-aroma
- 2½ spsk. kakaopulver
- 100 g mandelmel
- 2 spsk. peanutbutter
- Rå marcipan + mørk smeltet chokolade
- Drys: finthakkede mandler

Sådan gør du:

Blend dadler, rom aroma, kakaopulver, mandelmel og peanutbutter fint i en foodprocessor. Lad trøfflen-massen hvile i køleskabet i 15 minutter.

Rul din rå marcipan ud på et stykke bagepapir, så den er ca. 0,5 cm. tyk.

Form trøffel-massen til en aflang, tyk og fast trøffel. (her kan man også bruge bagepapir, så man kan rulle massen på køkkenbordet, så den bliver rund)

Rul marcipanen rundt om din aflange trøffel. Skær den ud til 3-4 træstammer.

Dyp enderne i smeltet, mørk chokolade og drys med finthakkede mandler.

Noter: TIP: Trøffel-massen skal være kompakt og fast (dog ikke tør!). Hvis massen føles for våd, kan du tilsætte lidt ekstra af de tørre ingredienser og modsat, hvis den er for tør.

Fællesskabsweekend i Viggahus d. 26.-28. maj 2023

Velkommen til en weekend med fokus på fællesskab, hygge og aktiviteter, som bl.a. byder på: Pizza og brætspil, gårdbesøg på Hegnstrup (økologisk jordbrug), foredrag om "Frihed eller forbrug" ved Morten Hylleberg, badetur til Buresø, Den Store BageLyst, stjernekyggeri og Cafégudstjeneste mm.

Program for weekenden

Fredag d. 26/5

18:30: Fællesspisning - Pizza take out fra Ganløse Pizzeria

19:00: Brætspil og hygge

21:00: Aftenandagt

Hvis vejret er til det, vil der være stjernekyggeri med Ekkart



Lørdag d. 27/5

09:00: Morgenmad – pandekager, brød, kaffe, te og juice

10:00: Morgenandagt

10.30: Afgang til Buresø inkl. badning

13:00 Frokost

14:30: Gårdbesøg på Hegnstrup økologisk jordbrug

16:00: Eftermiddagskaffe

16:30: Foredrag ved Morten Hylleberg "Frihed eller forbrug"

18:30: Fællesspisning – med friske grøntsager fra Hegnstrup

20:00: Krea-workshop med kagebagning og hygge med spil mv.



Søndag d. 28/5

08:00: Let morgenmad for de overnattende

09:45: Afgang fra kirken mod Viggahus

10:30: Cafégudstjeneste med Brunch

ca. 13: Oprydning og afgang



Tilmelding

Du kan både være med hele weekenden eller til udvalgte programpunkter. Tag en tilmeldingsfolder i kirken og aflever den senest den 21. maj på præstens kontor eller tilmeld dig online med det samme på: <https://forms.gle/kBFQe8zu3fzz2Vik8>

KALENDER

Maj-Juni 2023

Lyngby Baptistkirke Stiftet 1951

Hjemmeside:

www.lyngbybaptistkirke.dk

Menighedens præst:

Rune Funch

Skovvej 64, 3550 Slangerup

Mobil: 42610972

E-mail: rune@lyngbybaptistkirke.dk

Menighedsrådets formand:

Ekkart Kindler

Gyngemose Parkvej 26, 2. tv.

2860 Søborg

Mobil: 23659364

E-mail: kindler@fastmail.fm

Kasserer:

Niels Dam

Glaciset 44 A, 2800 Lyngby

Mobil: 22712775

E-mail: nd@dbs.dk

Kirkeværge:

Hans Mechlenborg

Jernbanevej 5 A. 3.th., 2800 Lyngby

Mobil: 31315910

E-mail: hans@mechlenborg.dk

Spejderne:

Niels Dam

Glaciset 44 A, 2800 Lyngby

Mobil: 22712775

E-mail: nd@dbs.dk

Nyhedsbrevet:

Mads Leth

Grækenlandsvej 160

2300 København S

Mobil: 29727860

E-mail: lethmads@gmail.com

Kirkens kontonummer:

Nordea: 2252 - 8260 053 967

MobilePay:

800123

Næste nummer af Lyngby Baptistkirkes Nyhedsbrev udkommer søndag d. 4. juni 2023. Indlæg, omtaler, kommentarer og meget andet modtages gerne. Deadline for indhold til bladet er onsdag d. 31. maj.

MAJ

Søndag d. 7. maj kl. 10.30: Nadvergudstjeneste med barnevelsignelse v/ Rune Funch

Onsdag d. 10. maj kl. 19.30-21: Korøvelse

Søndag d. 14. maj kl. 19.30: Taizégudstjeneste v/ Rune Funch m.fl.

Søndag d. 21. maj kl. 10.30: Sammensgudstjeneste v/ Ekkart Kindler

Onsdag d. 24. maj kl. 19.30-21: Korøvelse

Fredag d. 26. maj – søndag d. 28. maj: Fællesskabsweekend, Viggahus (se omtale i nyhedsbrevet)

Søndag d. 28. maj kl. 10.30: Cafégudstjeneste i Viggahus v/ Pia Duebjerg, Mads Leth og Rune Funch

Mandag d. 29. maj kl. 11.00: Fælleskirkelig Pinsegudstjeneste i Sorgenfri Slotshave

Onsdag d. 31. maj kl. 19.30-21: Korøvelse

JUNI

Lørdag d. 3. juni kl. 10-19: Pilgrimsvandring for K-klassen i Gribskov

Søndag d. 4. juni kl. 10.30: Nadvergudstjeneste v/ Britta Kornholt. Efter gudstjenesten vil der være let frokost efterfulgt af menigheds møde.

Onsdag d. 7. juni kl. 19.30-21: Korøvelse

Søndag d. 11. juni kl. 19.30: Taizégudstjeneste v/ Rune Funch m.fl.

Onsdag d. 14. juni kl. 19.30-21: Korøvelse

Søndag d. 18. juni kl. 10.30: Gudstjeneste i Nyrup sammen med Midtsjællands menighed, efterfulgt af frokost og udflugt (info følger)

Onsdag d. 21. juni kl. 17-20: Midsommersang og grill

Søndag d. 25. juni kl. 10.30: Cafégudstjeneste med Øjvind Kyrø som oplægsholder



Lyngby Baptistkirke