

# ULF UNGDOM

UNGE • LIGHED • FÆLLESSKAB

6. årgang • nummer 4 • december 2020

FOTO: RIKKE SØRENSEN



FORMANDEN HAR ORDET • KOM MED TIL BOWLING • VIRTUELLE AKTIVITETER  
NEM OG SIKKER JULESTEMNING • BILLEDREPORTAGE FRA KØBENHAVN ZOO

## ULF UNGDOM

Dæmningen 58, 7100 Vejle  
Tlf. 75 72 46 88  
ulf-ungdom@ulf-ungdom.dk  
<https://da-dk.facebook.com/ULF.Ungdom>

### Formand for ULF Ungdom:

Rikke Sørensen

### Ansvarshavende

ULF Ungdom:

Rikke Sørensen

### Formanden træffes

på kontoret:

Onsdag kl. 10.00-15.00

### Åbningstider for

ULF's kontor:

Mandag kl. 9.00-17.00

Tirsdag kl. 9.00-15.00

Onsdag kl. 9.00-15.00

Torsdag kl. 9.00-15.00

Fredag kl. 9.00-12.00

### ULF Linjen er åben

alle ugens dage kl. 10-14  
samt mandag-torsdag kl. 18-21

DEADLINE FOR  
NÆSTE NUMMER

**15.**  
februar

## ANNONCESALG:

Dansk Blad Service ApS  
Vestergade 11 A · 5540 Ullerslev  
Tlf. 70 70 12 25  
kl. 8.30-12.00 og 12.30-15.00

info@danskbladservice.dk  
– hvortil alle spørgsmål vedr.  
annoncer bedes rettet!

## FORMANDEN HAR ORDET

AF RIKKE SØRENSEN, FORMAND FOR ULF UNGDOM

År 2020 har været et år, som ingen havde regnet ud eller regnet med.

Min sommer var planlagt med ferie, festivaler og fester. Jeg glædede mig.

Men så kom corona til Danmark. Alt blev aflyst. Den trygge hverdag, vi havde lært at kende, forsvandt.

Vi fik nye vaner. Fra den ene dag til den anden skulle vi lære at spritte hænder af, hver gang vi går ind i en butik. Vi skulle lære at hilse på hinanden med albuen eller skosnuden. Der kom afstandsmærker op i supermarkedet. Og vi lærte at bruge mundbind i det offentlige rum.



2020 vil for altid stå for mig som et mærkeligt år. Et år, jeg nok aldrig vil glemme.

2021 behøver ikke at blive helt så mærkeligt.

Men meget gerne lidt hyggeligere...



Bestyrelsen ønsker alle  
en rigtig glædelig jul og et godt  
og trygt nytår.

Vi håber, at 2021 bliver  
et fantastisk år.



## Udflugt til **København Zoo** er en gentagelse værd

Billedreportage fra en sjov og hyggelig udflugt til hovedstaden med ULF Ungdom.

TEKST OG FOTO: RIKKE SØRENSEN

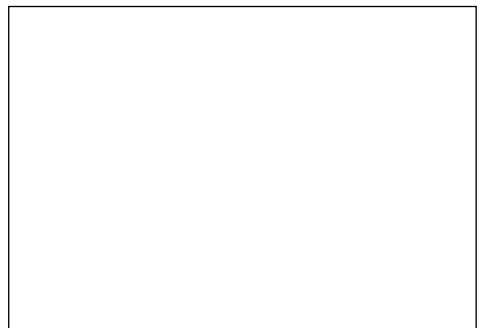
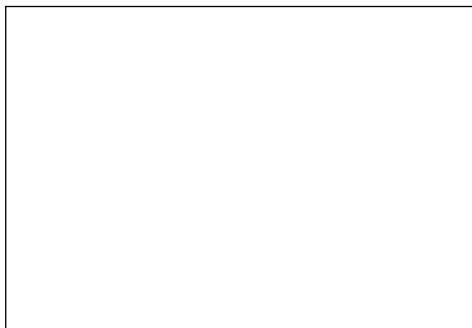


ULF Ungdoms tur til København Zoo 10. oktober gik rigtig fint. Vi var otte deltagere, og vi havde en super hyggelig dag med godt vejr. Højdepunkterne var pandaerne og isbjørnene. Isbjørne-ungen var rigtig i legehjør og lavede en masse mavelandinger i vandet.

Til frokost fik vi burger med pomfritter og sodavand.

Det begyndte heldigvis først at regne de sidste 30 minutter, inden vi skulle hjemad.

Så en rigtig hyggelig dag og en kæmpe succes. Der var stemning for at gentage på et senere tidspunkt.





# Samvær og sjov på afstand

Hold øje med ULF Ungdoms Facebook og ring endelig, hvis du har brug for hjælp til online-aktiviteter

TEKST: RIKKE SØRENSEN • FOTO: PIXABAY

ULF Ungdom arbejder i disse måneder på højtryk for at få gang i flere online-aktiviteter.

Via Teams skal unge ULFere snart kunne spise aftensmad sammen, tage på cafe sammen, se film sammen, spille banko og meget andet. Kun fantasien sætter grænser. På den måde kan vi bevare det fine fællesskab og stadig passe på hinanden.

## Kontoret hjælper

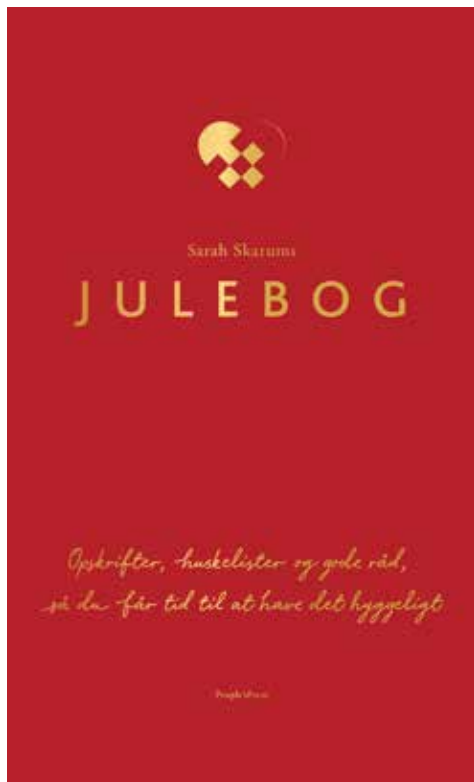
Vi skal have det sjovt og grine sammen på afstand.

Hvis du har lyst til at hjælpe med at planlægge online-aktiviteter, eller hvis du har en god idé til sådan en aktivitet, skal du ringe til kontoret på 75 72 46 88 og bede om Line.



# Klassikere tænder op

## under den sødeste jul uden stress og smitte



FOTOS OG OPSKRIFTER ER VENLIGST UDLÅNT FRA "JULEBOG" AF SARAH SKARUM.

Det er heldigvis stadig tilladt at skrue helt op for julehyggen, traditionerne og selvforkælelsen, mens vi vinker farvel til et 2020, der slet ikke blev som forventet.

Fester og ferier blev aflyst, smil og glæde blev gemt bag mundbind, og pressemøder stod i kø for at udbasunere dårligt nyt. Men nu er den her altså. På trods og nåde. Julestemningen. Lyskæder, buttede engle og frække nisser. Duftende lækkerier.

Meget har corona ødelagt, men julen får den ikke. Basta!

### Et kalenderlys kan gøre det

Måske kan julen 2020 ligefrem blive "julen uden julestress"...

Som journalist Sarah Skarum skriver i sin "Julebog":

"Husk at tage det roligt. Man kan ikke vinde i kategorien december eller få en præmie for et velpyntet julehjem. Hvis du ikke har gjort andet end at stille et kalenderlys op og smile hele måneden, jamen så er alt jo perfekt. Livet er ikke en konkurrence. Det er julen heller ikke. Slap af."

Sarah Skarum har stillet opskrifterne på to af de mest stemningsskabende og corona-sikre juleklassikere til rådighed for ULF Ungdoms læsere.



# Brunkager

(ca. 120 stk.)

Du kan gemme brunkagedejen i køleskabet hele december, skære nogle skiver af, når der kommer gæster, bage dem og mætte sanserne med krydderiduftende, knasende hjemmelavet julebag på mindre end en halv time (ovnen skal jo lige varme op først).

Brunkager er julens essens. Du kan sprede juleglæde til alle, du kender, ved at lave en stor portion dej og forære små portioner væk til venner og familie. Brug tynde gummihandsker, når du laver dejen. Og måske mundbind.

Efter en tur i ovnen er kagerne helt sikkert coronafri. Og det er op til bageren, om de skal pyntes med mandler. Man kan også bare bage dem for duftens skyld.



## Du skal bruge:

Et par dage. Nogle af ingredienserne skal koges og afkøles, og dejen skal lige hvile natten over, før du bruger den.

1/2 tsk potaske

En slat øl (eller vand)

125 g mørk sirup (**lys sirup kan også gå an**)

185 g smør

160 g mandler, smuttede og grofthakkede

50 g sukat, hakket i små tern (**køb et helt stykke fra supermarkedets grøntafdeling eller hos en god grønthandler. Ikke det der ækle smat i små pakker fra supermarkedets bagehylde. For det smager ikke godt.**)

50 g tørret pomeransskal (**køb også ægte pomeransskal hos grønthandleren.**)

125 g sukker eller brun farin

2 tsk. stødt kanel

1/2 tsk. stødt nelliker

1 tsk. stødt ingefær

375 g mel

## Sådan gør du:

1. Potasken opløses i lidt øl eller vand.
2. Kog sirup og smør op, så det bobler. Træk gryden af kogepladen, og kom de hakkede mandler, den tørrede frugt samt krydderier i. Rør også den opløste potaske i.
3. Stil gryden køligt, så massen bliver kold, gerne natten over.
4. Ælt melet i. Lad være med at ælte det hele i med det samme. Dejen skal ikke blive for tør, og der er forskel på dej. Fornem, hvor meget den kan bære. Den skal hænge sammen og slippe fingrene, men ikke blive hård.
5. Rul dejen ud til lange pølser med en diameter på cirka 6 cm. Pak dem ind i madpapir og så i film. Læg dem i en stor pose i køleskabet natten over.
6. Skær tynde skiver af en dejpølse, og bag dem i 7-8 minutter ved 200 grader. Hold øje. Brunkager, der bliver for mørke, smager ikke godt.

# Brændte mandler

Brændte mandler er forbløffende nemme at lave selv, hvis bare man ved, at man ikke skal panikke, når sukkeret bliver underligt tørt og ser mærkeligt ud. Rør videre – det smelter igen.

Denne opskrift er til en ganske lille portion. Du kan roligt gange den med fem, hvis du har en stor pande. Men så behøver du kun bruge to dl vand. Ellers skal du stå og vente alt for længe på, at vandet fordamper.



## Du skal bruge:

- 1 dl mandler
- 1 dl hvidt sukker
- 1 dl vand

## Sådan gør du:

1. Kom det hele på en tykbundet pande, og varm op ved jævn varme. Så længe sukkeret bobler som en tyk sirup om mandlerne, forholder du dig roligt, men i nærheden. Man går ikke fra en pande med kogende sukker! Når vandet er fordampet, og sukkeret bliver underligt tørt og sætter sig i kanten af panden, begynder du at røre i det. Næste stadie er lavaagtigt, hvor sukkeret sætter sig på mandlerne igen i tykke klumper. I tredje stadie er sukkeret smeltet og blankt. Du kan godt stoppe, når det er lavaagtigt.
2. Hæld de karamelliserede mandler over på bagepapir (Ikke madpapir!) i et enkelt lag. Del dem evt med en gaffel, så de ligger nogenlunde enkeltvis. Hold fingrene for dig selv. Karamel er virkelig varmt.
3. Når mandlerne er kølet af, kan du hælde dem på glas, i kagedåser, små gaveposer, eller hvad du nu finder på. Brug tynde gummihandsker, eller sprit hænderne grundigt af, før du håndterer de afkølede brændte mandler. De kan holde sig rigtig længe. Efter jul kan du hakke resterne fint og spise dem sammen med is eller som drys på kager.

KILDE: SARAH SKARUMS "JULEBOG"

# Nemme pyntetips

- Lyskæder kan få et vissent træ i haven til at se magisk ud.
- Appelsiner med røde bånd om og hele nelliker stukket ind i skallen dufter af jul og lyser op overalt.
- Hvis du hænger en snor eller wire op i stuen, kan du overlæsse den med alt det pynt, du køber, får og/eller ikke lige ved, hvad du skal stille op med.



# SPIS OG SPIL med ULF Ungdom

2021 skydes i gang med fælles lørdagshygge  
i Odense fra kl. 14-20.

6. februar kan du møde andre unge ULFere ved en hyggelig lørdags-kom-sammen i City Bowling Odense.

Det koster 250 kroner pr. person for bowling, leje af bowlingsko og en lækker kinesisk buffet. Du skal bare huske at tilmelde dig inden 28. januar 2021 på telefon 75 72 46 88 eller på E-mail: line@ulf.dk.

## **Vi følges fra banegården og tilbage igen**

Lørdag den 6. februar mødes vi på Odense Banegård ved biografen

klokken 14 for at følges hen til City Bowling, hvor der er bestilt baner fra klokken 15.

Derefter går vi turen til den kinesiske restaurant, som ligger tæt på bowlinghallen.

Restaurantens buffet har noget for enhver smag. Og bagefter er der frit valg i isbaren.

Ved ottetiden følges deltagerne ad til banegården, og der vil blive sørget for, at alle kommer godt med toget hjem.