

Birkenyt, november 2013

Så er det tid til et nyt nummer af Birkenyt - noget senere ude på grund af Generalforsamling, kommunalvalg og konstituering af den nye bestyrelse her i AB Birkehaven.

Den nye bestyrelse blev konstitueret på første ordinære bestyrelsesmøde den 13. november 2013:

Formand: Lis Bagger-Hansen (nr. 17).

Næstformand: Bente Larsen (nr. 43) - kontakt person til fælleshusudvalg

Kasserer: Charlotte Ellingsgaard (nr. 29).

Sekretær: Birthe Grønberg (nr. 37).

Bestyrelsesmedlem: Flemming Vestergaard (nr. 25) - kontakt person til haveudvalget.

Suppleanter: Michael Meyer (nr. 39) og Tina Hansen (nr. 1)

Hvis du tænker på at sælge din andel, så kontakt venligst bestyrelsen for at overdrage andelsbevis. Det skal bruges m.h.p udfærdigelse af overdragelsesdokument samt til senere påtegning af den nye andelshaver.

Julefrokost er blevet arrangeret i Fælleshuset for alle i Birkehaven den 18. december 2013 kl. 17. Invitationer har været delt ud - alle er velkomne til at tilmelde sig!

Nytårskur i stil med sidste år holdes tilsvarende i Fælleshuset den 5. januar 2014 kl 14. Invitation med tilmelding udsendes senere.

Haveaffald i beherskede mængder må stadigvæk gerne deponeres oppe på højen. Husk det skal være let haveaffald og spredes godt ud. Større mængder haveaffald såsom hække og træbeskæringer mv. skal på genbrugsstationen eller til storskrald. Der må IKKE lægges noget som helst langs Prinsens Vænge! Der er lidt problemer med, at vegetationen på højen lider under de ret store mængder haveaffald, der hidtil har været deponeret deroppe.....

Flere plantekasser på fællesarealerne er rådne. Det kigger vi på til næste forår!

Vedr. parkering indenfor bebyggelsen skal der igen appelleres til, at man kun gør dette i forbindelse med af- og pålæsning. Helst ikke for meget "*convenience*" parkering mv.

Opskrift på æbletærte:

Ved sidste fællesspisning blev følgende æbletærte serveret af Anne i nr. 55, hvilket har medført mange forespørgsler på opskriften....

Hurtig Æbletærte: Dej: 3 dl hvedemel 1 dl sukker 125 g smeltet smør
1/2 tsk bagepulver Rør alt sammen og tryk dejen ud i et smurt tærtefad.
Fyld: 1/2 kg madæbler skåret i tynde skiver 1 spsk maizena 1 1/2 dl
sukker Bland sukker og maizena og vend æbleskiverne rundt heri.
Spred dem ud på dejen og drys resten af "den løse" sukkeblanding, der
ikke hænger ved æblerne, ud oven på. Bages 25 min ved 225 grader
Serveres lun med kold cremefraiche eller flødeskum.