

Tulstrup sogn

20. årgang nr. 1

December 2017



På kanten af Tulstrup Sogn



*af
Mads Bjerre
Nielsen*

***Hvordan er det at bo på
"kanten" af Tulstrup sogn, og
hvem er det, der bor derude?***

Sognebladet har tidligere været på besøg hos beboerne i nogle

af sognets yderste hjørner for at høre, hvordan det er at bo på "kanten". Se Tulstrup Sogneblad fra december 2014 på www.tulstrupkirke.dk. Vi skal rundt til alle verdenshjørnerne, så denne gang er turen gået til sognets vestligste del. Nærmere bestemt til Oksevejen 7, hvor Karsten og Gunhild Sørensen bor.

Udefra ligner det en mindre landejendom, som der er mange

andre af i området. Men når man kommer indenfor, viser det sig at være en imponerende gartnervirksomhed, der har gjort kål til sit speciale. Og hvad kunne være mere oplagt end at tage på besøg netop nu, hvor efterårs- og vinteropskrifterne støves af, og hvor menuen står på masser af de lidt tungere retter med blandt andet kål – og selvfølgelig den uundværlige rødkål til julefrokosterne og julemiddagen.

Budt indenfor en smuk søndag eftermiddag med udsigt ud over markerne starter jeg med at spørge Karsten og Gunhild, hvad de egentlig kalder sig selv.

INDHOLDSFORTEGNELSE

På kanten af Tulstrup Sogn .	side 1
Nyt fra menighedsrådet.....	side 7
Annoncering af	
julekoncert	side 8
I reformationens fodspor .	side 9
Omdelerfrokost	side 10
Billeder fra reformations-	
Fejringen i Kulturhuset ..	side 12
Annoncering af	
nytårgudstjenesten	side 14
Sangaften i Låsby kirke ..	side 15
Tulstrup kirke	side 16

Forsidetegning: Jens Raaby



Karsten og Gunhild Sørensen

Hedder de kåldyrkere, kålavlere eller noget helt tredje? Karsten kommer frem til, at den rette betegnelse nok er gartnere. Og så burde det jo være på plads, indtil Gunhild med et smil forsigtigt indskyder: *"Men vores venner plejer nu at kalde os for nogle kålhoveder"*.

Karsten på 54 og Gunhild på 50 har haft ejendommen siden 1991. Inden da boede de i Ry. Karsten er født og opvokset i området, mens Gunhild er født i Skive. De har dog begge haft deres barndom her med skolegang først på Knudsøskolen og siden hen på Låsby Skole.

Så det er to lokale, der har fun-

det sammen. Karsten siger, at han bestemt kan huske Gunhild fra skoletiden. Gunhild siger, igen med et smil, at hun dog for sin part ikke kan påstå at huske Karsten fra den tid.

Arbejdet med grøntsager kom først for alvor til efter, at de købte ejendommen. Karsten har godt nok arbejdet med landbrug tidligere, men har også arbejdet i tæppebutik i Ry og senere været postbud i flere år. Gunhild er udlært og har arbejdet i boghandel i Silkeborg indtil de skæve arbejdstider ikke længere passede med familielivet.

Sammen har de børnene Ida (26), Ann (24) og Peter (22). Alle tre bor tæt på. Ida i Tovstrup sammen med 2 børnebørn, Ann i Århus og Peter derhjem-

me, hvor han i øjeblikket hjælper med gartneriet efter at være blevet uddannet i Kwickly i Bruuns Galleri, Århus.

Karsten og Gunhild havde i længere tid haft lysten til at få egen landejendom. Via bekendte fik de nys om, at Oksevejen 7 kunne købes – og så slog de til.

Det måske mest håndgribelige bevis på, at de var flyttet ”langt ud” fik de, da den tidligere indehaver tilbød Karsten, at han kunne overtage hans arbejdstøj. Det var godt nok noget slidt og med masser af huller, men det gjorde ikke så meget, *”for der var jo ingen, der kom helt herud”*.

Det skulle nu vise sig ikke at holde helt stik.



Oksevejen 7

Karsten og Gunhild begyndte så småt at dyrke grøntsager – i starten mest jordbær. Karsten kørte stadig med post og Gunhild havde udskiftet boghandelen med arbejde på den lokale musefarm (ja, sådan en var der på Gl. Bomholtgård ved Laven, da det var avls- og forskningscenter).

Efterhånden som grøntsagsdyrkningen greb om sig, og samtidig med at postbudenes arbejdstider strakte sig længere og længere ud på dagen, blev det nødvendigt at tage skridtet fuldt ud og blive fuldtids gartnere.

Henover årene har det støt og roligt udviklet sig til en virksomhed, hvor der nu årligt høstes 1,2 mio. kålhoveder. Den mest populære type i øjeblikket er spidskål, som er en af tidens mest populære grøntsager. Men produktionen omfatter også hvidkål, rødkål, savojkål, røde spidskål, romanesco og en mindre produktion af blomkål og broccoli. Sågar orange og blå blomkål har været prøvet af, dog uden den store succes.

Som eksempel på produktio-



Hvidkål fra gulv til loft

nens omfang kan det nævnes, at hvidkålsproduktionen i sig selv er så omfattende, at det er Karsten og Gunhild alene, der forsyner samtlige 13 Bilka'er og 45 Føtex'er i Jylland og på Fyn året rundt. Det er ganske imponerende.

Det er det også at få indblik i årets gang. Året starter med en årsplan, der bliver lagt i december for det efterfølgende år. I uge 13 kommer de første leverancer af "mini"-kål fra Holland, som plantes ud på markerne. I alt skal der bruges ca. 40 hektar jord til produktionen.

Levering og plantning sker her-
efter ugentligt frem til uge 30,
og der høstes løbende. Et spids-
kål bruger ca. 70 dage på at bli-
ve klar til høst.

Selve plantningen kan heldigvis
ske med traktor og en særlig
plantemaskine, der med 3 hjæl-
pere bagpå kan sætte ca. 8 -
9.000 kål i timen! Kålrækkerne
holdes også fri for ukrudt ved
hjælp af maskine.

Men når det er tid til høst, ja så
sker det ved hårdt manuelt ar-
bejde af Karsten og Gunhild
selv og et varierende antal med-
hjælpere hen over året. Det er
hårdt slid. Ikke mindst i år, hvor
der er kommet masser af vand,
og dermed ekstra tunge kål.
Hvis sliddet så blot udmøntede
sig i større indtjening... Men ak
– der afregnes per styk, og ikke

efter vægt.

Af samme årsag står fritiden på
mest mulig afslapning og op-
ladning. Som Gunhild siger, så
*har de altså ikke så travlt med
at komme med ud på gåture op
og ned af Himmelbjerget med
venner og bekendte, når de har
gået ude i markerne en hel dag.
Og når de om sommeren bliver
spurgt, om de da ikke skal sidde
ude i det gode vejr og spise – ja
så foretrækker de nu at komme
ind i den svalende skygge.*

Karsten og Gunhild nyder at se
udover den smukke natur og
nyde årstidernes skiften. Og
selv om de bor på ”kanten af
sognet” føler de sig langt fra
alene. De nyder et godt nabo-
skab, både på det personlige,
men også på det arbejdsmæssi-
ge plan. Når en mark har været



Plantemaskinen

plantet til med kål, skal der gå 5-7 år, før den kan bruges til kål igen for at undgå sygdomme. Så det kræver velvillige og hjælpsomme naboer, som der indbyrdes kan byttes marker med, så afgrøderne kan skiftes ud løbende.

Kirken bliver ikke overrendt af Karsten og Gunhild, som de selv siger, men til alle familiens højtideligheder har det dog altid været Tulstrup Kirke, der har dannet rammen. Også da børnebørnene skulle døbes, selv om

de bor et stykke væk. De nyder, at der nu er blevet frit udsyn til den smukke kirke, og de holder sig heller ikke tilbage for at rose vores lokale præst.

Det er blevet tid til afsked efter en berigende eftermiddagssnak, kaffe og hjemmebagt græskar-kage. Turen hjem foregik på gåben med rygsæk og plasticpose tungt læsset med kål og et par af Gunhilds foretrukne opskrifter med kål.

Råkost af kål med frugter og cashewnødder

Ingredienser

1 hvidkål, evt. grønkål eller savoykål
2 tsk. salt
2 tsk. sukker
2 æbler
50 g saltede cashew nødder
50 g soltørrede tranebær

Dildressing

1 bundt dild
2 spsk. olivenolie
2 spsk. citronsaft
2 spsk. piskefløde
1 tsk. Dijonsennep

Tilberedningsmetode

Halver kålen, fjern stokken og snit kålen fint. Drys kålen med salt og sukker og lad den stå på køkkenbordet mens det øvrige tilberedes.

Halver æblerne, fjern kernehus og skær æblerne i små tern.

Hak dild. Rør olie med citronsaft, fløde og sennep og vend dild i dressingen.

Vend kål med dressingen og vend godt rundt. Vend dernæst æbler, nødder og soltørrede tranebær i salaten.

Tip

Server kålsalaten som tilbehør til aftensmaden. En rest smager fint som fyld i sandwich.

Rødkål (ca. 1 1/4 liter)

1 rødkål, ca. 1 1/2 kg, 1 dl eddike, 1 spsk. salt, ca. 350 g melis, 3 dl sød ribssaft, 1 tsk. Atamonpulver eller 2 tsk. flydende Atamon.

Rødkålshovedet skæres i 4 dele. Stokken og de yderste blade fjernes. Kålen snittes fint og dampes under låg i eddiken ca. 1 time. Smages til med salt, sukker og saft, hvorefter kålen koger videre 20-30 min. Atamon tilsættes. Rødkålen fyldes i varme, Atamonskyllede krukker, der bindes til og opbevares koldt. Kålen kan gemmes ca. 1 måned, hvis den står koldt. Færdiglavet rødkål kan fryses. Rødkål kan evt. krydres med kommen eller stødt nelliker og allehånde. Man kan blande sure, revne æbler i kålen før kogningen.

Nyt fra menighedsrådet



*Af
Jens Peter
Møller*

Egentlig er det jo unødvendigt med denne spalte, for alle kan jo bare gå på kirkens hjemmeside www.tulstrupkirke.dk og læse referaterne fra menighedsrådets møder. Men alligevel, jeg fortæller også gerne lidt om det, som er hændt siden sidst.

Sogne-/pastoratsstruktur

Til stadighed taler vi om ”tiden efter Erik”, og hvordan vi gerne ser hans stilling besat i fremtiden. Men vi bestemmer jo ikke helt alene.

Så foruden samtaler i rådet har formand og næstformand været til møde med samme medlemmer fra de øvrige råd fra ”den gamle Ry kommune” – Ryområdet, hvor provsten også deltog.

Provsten har nu rundsendt nogle spørgsmål til rådene, som vi vil arbejde med vinteren over.

Man kan næsten sige, at vi starter forfra på processen set i forhold til arbejdet i det tidligere råd.

Høstgudstjeneste / Luthertræ

Mange nåede frem, men der havde været plads til flere til årets høstgudstjeneste, som ud over præstens prædiken gjorde sig bemærket ved, at ”Fars Grise & Co” stod for musikken i kirken og underholdningen efter, at vores ”Luthertræ” – et lindetræ, var plantet alt imens folk nød lidt til ganen og den varme sol, som jo var med på dagen.

Sognebladsomdelerfrokosten

Igen i år har alle sognebladsomdelerne været inviteret til en lille frokost i konfirmandstuen, som tak for hjælpen med at få sognebladet bragt sikkert ud til alle husstande i sognet.

Det er dejligt at møde den velvillige opbakning til det arbejde, der foregår i forbindelse med det kirkelige arbejde i sognet. Stor tak til jer.

Minikonfirmandunderviser

Jytte Lundgård har efter mange

års værdifuld og kompetent undervisning valgt at stoppe. Jeg vil gerne benytte lejligheden til at takke Jytte for hendes store indsats. En indsats som børn, forældre og menighedsråd har påskønnet meget. Præst og kontaktpersoner fra Alling og Tulstrup arbejder på at finde den bedste afløser for Jytte. Stillingen har været slået op i lokalblade og på jobnet.dk. Vi ser frem til forhåbentlig snart at kunne byde en ny dygtig minikonfirmandunderviser velkommen.

Elklaver

Menighedsrådet har besluttet at indkøbe et el-klaver til kirken. Det har længe været et ønske, så vi kan høre andre toner end dem fra orglet til særlige musikalske indslag til gudstjenester og andre kirkelige handlinger.

I vil måske kunne høre klaveret i brug til salmesangsaftener og fyraftenssang den halve time på onsdage kl. 17, som også kommer til Tulstrup kirke og som ellers foregår rundt i Ryområdets kirker. Følg med på kirkenes hjemmeside og i nyhedsmails fra Erik Bredmose.

Julekoncert i Tulstrup kirke Tirsdag den 12. december 2017 kl. 19.30

Knudsøkoret under ledelse af Lisbeth Sangill
underholder og synger julen ind.



Knudsøkoret

I reformationens fodspor - guidet tur i Tulstrup og Alling kirker



*Af
Mogens
Christensen*

Vi var mange som mødtes i september for at høre om, hvordan reformationen havde sat sine fodspor i Alling og Tulstrup kirker. Museumsinspektørerne Lene Mollerup og Henrik Bredmose Simonsen fra Museum Skanderborg gav en levende og flot fortælling af Reformationens nye tanker og de praktiske følger, de fik for kirkens brug og indretning.

Jeg var ganske betaget af disse emner. Ifølge overleveringen indledte Martin Luther Reformationen i 1517 ved at slå 95 teser op på kirkedøren i Wittenberg. Teseerne kritiserede den katolske kirkes handel med afladsbreve.

I Gl. Rye kirke juli 1534 vælges

Christian III til dansk konge, hvilket da starter afslutningen af den katolske kristendom i Danmark. Reformationens nye tanker fik praktiske følger for kirkens brug og indretning. Menigheden kunne nu høre præsten læse fra en dansksproget bibel og synge salmer på modersmålet. Og der kom prædikestole og stolestader, så menigheden kunne sidde ned og lytte til de ofte lange prædikener.

I Tulstrup kirke er prædikestolen fra 1550 og blandt de få i sengotisk stil, der er bevaret her i landet.



Prædikestolen i Tulstrup kirke

Se godt på den næste gang, du er i kirken. Den er meget flot. Jeg kan blive helt svimmel af at tænke på, hvor mange generationer disse prædikestole har set gå forbi. Sikke historier de ville kunne fortælle.

I Alling kirke er prædikestolen et yderst enkelt snedker-arbejde med ret kantede felter, antagelig fra 1600-tallet. I 2009 blev prædikestolen udsmykket af maleren Inge Ørntoft (fra Alling).

Stoleværket har gamle gavle fra slutningen af 1500-tallet i renessance – samt et par låger i barokstil. Bænkene er senere gjort bekvemmere, men underneden kan man stadig finde de gamle bænke.

Kirkerne rummer utroligt meget spændende at se på. De historiske beretninger er omfattende,



Prædikestolen i Alling kirke

interessante og man bliver ikke færdig med at studere dem sådan lige foreløbig. Fortsæt selv. Der står for eksempel meget på kirkernes hjemmesider.

Stor tak til museumsinspektørerne Lene Møllerup og Henrik Bredmose Simonsen for interessante foredrag.

Omdelerfrokost

I dag sidder du med første blad af 20. årgang. Så længe er Sogne- og Kirkeblad blevet udgivet og omdelt til alle husstande i Tulstrup sogn.

De første år blev bladet bragt ud af postvæsenet. Da dette blev for besværligt og efterhånden umuligt, annoncerede vi i

Sognebladet efter frivillige til dette job. Der henvendte sig lige præcis så mange, at vi kunne lave 6 ruter, der dækkede de ca. 290 husstande i sognet + en rute i Ry med blade til folk med interesse og tilknytning til Tulstrup sogn, fortæller Birthe Andersen, der var med til at etab-

lere Sogne- og Kirkeblad i pastoratet i 1998.



*Birthe
Andersen*



Frokost i Tulstrup Præstegård

Flere af omdelerne har været med i alle årene, og da et par af ruterne blev ledige for nogle få år siden, oplevede vi stor opbakning og mange interesserede, der gerne ville give en hånd med.

Hvert år inviteres omdelerne til en frokost som tak for indsatsen og for at tilbringe nogle hyggelige timer sammen med god

snak og dejlig mad. Frokosten er blevet holdt midt i oktober i år og Grethe Jensen og Anne-marie Svendsen sprang beredvilligt til og tog ansvaret for at servere lækker mad.

Menighedsrådet vil gerne takke og påskønne omdelernes værdifulde indsats – der skal også lyde en tak til Grethe og Anne-marie for hjælpen til frokosten.



Fra venstre: Tove og Erlind Olesen, Jaungyde - Knudåge Knudsen, Ry - Mogens Christensen, Tørring - Lilian Boye-Hansen, Jaungyde - Karen Andersen, Kielsgårdsvej - Gerda Hansen, Tulstrup - Dora Kristoffersen, Randersvej (Dora var forhindret i at deltage i frokosten)

Billeder fra Reformationsfejringen i Kulturhuset

I anledning af 500-året for reformationen havde Skanderborg Provsti inviteret til fejring af Luther og reformationsjubilæet i Kulturhuset Skanderborg den 31. oktober.

Det var en festlig aften, hvor alle provstiets præster var iklædt middelalderdragter syet af lokale syersker.



*Kulturhuset var dekoreret
Med Luther-rosen*



Foto: Ry-Foto.dk Fotograf Per Bille

Salen var fyldt til bristepunktet



Foto: Ry-Foto.dk Fotograf Per Bille

Fem Ry-præster i reformationsdragt: Jesper Hanneslund, Majbritt Billesø Rasmussen, Iben Johanne Thomsen, Erik Bredmose og Dorthe Gudmund Larsen

Reformationsfesten, der var åben for alle, bød på koncert, foredrag, drama, billeder, ilddans, fællessang og middelalderbanket med lokalt brygget Luther-øl.



Foto: Ry-Foto.dk
Fotograf Per Bille

Ilddans

Foto: Ry-Foto.dk
Fotograf Per Bille

Tulstrup menighedsråd inviterer til årsmøde søndag den 26. november 2017

Menighedsrådet inviterer alle interesserede til årsmøde med frokost efter gudstjenesten søndag den 26. november 2017. Gudstjenesten er kl. 11.00 i Tulstrup kirke. Derefter har vi dækket op til frokost i præstegården ca. kl. 12.00.

Når vi har spist, vil menighedsrådet fortælle lidt om, hvad vi har arbejdet med i det forgangne år, og hvad vi forventer at arbejde med i 2018.

På årsmødet har du mulighed for at drøfte kirkens arbejde med menighedsrådet, stille spørgsmål, kommentere, komme med nye forslag og ideer.

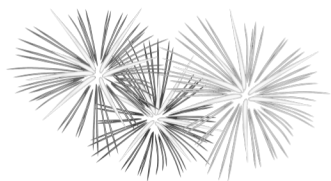
Vi slutter årsmødet med en kop kaffe ca. kl. 14.00.
Alle er velkomne!

Tulstrup Menighedsråd

Fælles nytårsgudstjeneste i Tulstrup kirke

Nytårsaftensdag den 31. december kl. 11.

Efter gudstjenesten serveres et glas champagne og et stykke kransekage, så vi kan ønske hinanden et godt nytår. Kom og vær med til denne hyggelige tradition.



Arr.: Tulstrup Menighedsråd

Sangaften i Låsby Kirke



Af
Mogens
Christensen

Jeg var taget til sangaften midt i september 2017. Dels havde jeg aldrig set Låsby Kirke, og dels kan jeg godt li' sangen. Nuvel jeg er ikke selv nogen nattergal, men enhver synger vel med sit næb, som man siger. Teksterne i salmerne er et helt kapitel for sig selv. Jeg synes, de er interessante, og blot et enkelt ord kan have en kolossal betydning for forståelsen.

Når det hele samtidig var krydret med organister, kirkesangere og præster fra alle kirker blev det et festfyrværkeri for alle sanser. At tænke på hvor mange timers øvelse, der var samlet blandt disse mennesker. Det kunne kun blive en stor aften.

Præsterne havde hver udvalgt 2-3 sange/salmer – mest helt nye,

som blev præsenteret. Vi fik et indblik i historien bag sangen/salmen, et indblik i historien om tekstforfatteren, men også et lys af, hvad der optager den enkelte præst. Det var meget spændende.

Nogle sange/samler var lette og dejlige at synge. Andre mere udfordrende – ikke kun for mig.

Det var en fantastisk aften, hvor der også var tid til snak og en kop kaffe.

Herfra skal lyde en stor tak for arrangementet og et godt råd til dig, som ikke var med. Deltag næste gang. Det var en rigtig dejlig aften.



TULSTRUP KIRKE**Sognepræst****Erik Bredmose Simonsen**

Præstebakken 11

8680 Ry

Tlf. 86 89 14 17

e-mail: ebs@km.dk

Graver:**Barry Leonard**

Tlf. 27 32 47 50

Træffes ved kirken

fredag kl. 10 – 12

Kirkeværge:

Anders Hedegaard

Tlf. 24 84 74 90

Menighedsrådsformand:

Jens Peter Møller

Tlf. 86 89 36 64

Tulstrup kirkes hjemmeside:www.tulstrupkirke.dk

Webredaktør Kirsten Lund

- Siden sidst -**Dødsfald i sognet og begravede/
bisatte fra Tulstrup kirke**

Hans Falkenberg Rebsdorf

Kristian Frederik Schmidt

Karen Margrethe Hald

Tove Bielefeldt

Marie Mathilde Møller

Lauritsen

Grethe Else Bejder

Viede i Tulstrup Kirke

Ingen

Døbt i Tulstrup kirke

Emma Ingeborg Dahl

Thøgersen

Emil Dahl Thøgersen

Elias Rytter Ølund

**Redaktionen af ”Tulstrup sogn”**

Kirsten Lund (ansv.), Tulstrupvej 16, 8680 Ry,

Tlf. 86 89 09 19 / 21 67 67 19 e-mail: kirsten.lund@fiberpost.dk

Mads Bjerre Nielsen, Tulstrupvej 57, 8680 Ry

Tlf. 23 23 37 67 e-mail: mads.bjerre.nielsen@gmail.com

”Tulstrup sogn” udgives af Tulstrup menighedsråd.

Omdeles til alle husstande i Tulstrup sogn 4 gange årligt:

marts - juni - september - december.

Tryk: Kamark Grafisk A/S, tlf. 86 81 14 99

Stof til næste blad modtages gerne - **senest d. 16. januar 2018**