

Julen er hjerternes fest.

Dato d. 06-12-2023

Hos Wismann Property Consult A/S, der hylder vi julen. Vi gør gode gerninger op til jul. Vi besøger vores familie dem, der ligger på Holmens Kirkegård. Vi gør status på det snart forgangne år 2023. Vi ser fremad mod 2024 og de år, der må blive os tildelt. Vi gør juleforberedelser. Vi bager og laver julekonfekt. Vi går på julevisit. Vi er i live, vi er virksomme – vi siger tak.



Åboulevard 1, st., 1635 København, vores julepyntede vindue, med nisser, blyskibe, tinsoldater, malerier og gode råd som du kan stole på. Kom indenfor til en hjemmebagt vaniljekranse, et glas portvin, en kop the og en passiar.

Børsen onsdag d. 06-12-2024 – kloge ord fra en klog kok!

Bo Bech: Glem ikke, at du er gæst

Det er blevet mørkt og koldt, hvilket får kok og klummeskribent Bo Bechs tanker til at vandre til et veldækket bord. Både hvad der skal på det, men også at det forpligter, hvis man har fået en stol omkring det



Bo Bech.

Tekst Bo Bech Foto Alexander höllsberg

04. dec. 2023 KL. 08.54 [Del](#) Gem til senere

Det er min absolutte yndlingsperiode på året. Stearinlysene bliver tændt, der er flere glas på bordet, smagene er mere kraftfulde, samtalerne er mere højlydte. Efteråret/vinteren er over os. Det er, som om mørket bringer os tættere. Vi må ikke glemme vores situationsfornemmelse, når vi ankommer som gæst. Alt for ofte valser folk ind og opfører sig som om de ejer stedet. Er utaknemmelige.

Glem ikke, at du er gæst. At folk har inviteret dig hjem omkring deres spisebord, og at de har gjort sig umage. Virkeligheden er jo, at de har rendt rundt i flere dage for at forberede sig til denne middag. Så glem aldrig: Din stol har en pris. Husk at byde ind i samtalen ved bordet, lad være med at lurepasse. Del noget af dig selv med de mennesker, der sidder omkring bordet. Du er der, fordi din vært er interesseret i dig og godt kan lide dig, så hold dig ikke tilbage. Du er velkommen. Husk, at du ikke har al tid i verden. Middagen er afsluttet, før du tror.

Oftest, når jeg ser duerne vandre eller flyve rundt i storbyen, undrer det mig eller retter sagt, det får mig til at tænke, "Du har vinger, du har den mest magiske evne: Du kan baske med dine arme og stige til vejrs. Hvorfor i alverden vælger du storbylivet med biludstødning og larm, når du kunne sidde på en klippevæg i den skønneste natur?" Alt imens det går op for mig, at jeg gør jo præcis det samme, en påmindelse til mig selv om ikke at være så hurtig til at dømmе. Apropos situationsfornemmelse.

“

Glem ikke, at du er gæst. At folk har inviteret dig hjem omkring deres spisebord, og at de har gjort sig umage.

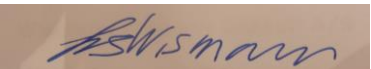
Vildtsæsonen er i fuld sving og er en af vores få vilde råvarer, der kan minde os om, hvordan naturen kan være, når den er bedst. Så hvis nu der lander nogle skovduer på dit skærebræt, ville jeg altid mene, at du burde tilberede dem hele på skroget. Det vil gøre skovduerne langt mere smags- og saftfulde. På den måde vil de heller ikke miste så meget volumen, som hvis man trancherede kødet af skroget, inden man har tilberedt dem.

Vi har det jo oftest med at stege, bage eller grille vores kød, men måske du skulle vælge en lidt mere blid tilgang. Måske er tiden kommet til at prøve at pochere skovduerne i stedet. Selv kan jeg godt lide at fjerne ønskebenet inden tilberedningen, det gør det lettere at fjerne brysterne senere. Derudover skal indmaden og blodrester fjernes fra indersiden af skovduen med lidt papir (ellers kan det tilføje en bitter smag).

Bring en gryde i kog med nok vand til at dække duerne. Tilsæt lidt salt, og smag til med lidt timian, laurbærblad, rosmarin, sort peber, hvidløg eller chili efter smag. Du bestemmer. Forsigtigt tilsættes skovduerne gryden, når vandet koger. Læg låg på, og tag gryden af varmen med det samme. Efter ca. 10 min. tages skovduerne op af væsken, hvorefter de skal hvile i ca. 5 min. i en dyb tallerken, inden du skærer brysterne og låret af. Jeg spiser det med smørristet rugbrød, en klat sennep og syltede drueagurker.

[Del](#)

Wismann Property Consult A/S, underskrift er indscannet af Lars Wismann

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink that reads "L. Wismann".

Lars Wismann, projektchef & direktør,

cand.merc., ejendomsmægler & valuar
Se i øvrigt vores hjemmeside