

EUROVISION

SONG CONTEST

STOCKHOLM 2016

Svenska Klubben
bjuder in till en helkväll med
Eurovision Song Contest 2016.

Den 14 maj ska Sverige försvara förra årets
vinst och Svenska Klubben arrangerar
därför en spännande kväll på restaurang
L'Atelier (place Schuman) där vi bokat hela
ovanvåningen och kommer att följa den
svenska versionen av eventet på stor duk.

Inbjudan med ytterligare information
kommer senare.



Bladet

Tävla
och vinn:
**Hidden
Secrets**

Blinkers

After Work

Sydvästra Belgien

25 passionerade år



Svenska kyrkan i Bryssel februari-mars 2016

lördagen den 20 februari Körkonsert 12.00.
Besök av Frederiksberg Sogns Pigeor från Köpenhamn.

söndagen den 21 februari Högmässa 11.00
Konfirmander och Svenska kören medverkar. Kyrkstämman.

söndagen den 28 februari Högmässa 11.00
Ungdomskören medverkar och bjuder på skönt gospelung!

söndagen den 6 mars Musikkudstjänst 18.00

tisdagen den 8 mars - Internationella kvinnodagen
Föreläsning och vernissage med konstnären Susanna Malzacher.

söndagen den 13 mars
Familjekudstjänst med besök av Brysslan 11.00

söndagen den 20 mars Söndagsgudstjänst i Bryssel 11.00
Ulf Radziejewski, diakon

tisdag den 22 mars Passionsandakt 19.00
Musik ur Pergolesis Stabat Mater.

onsdagen den 23 mars
Påskspel 16.00 Middag 17.00
Passionsandakt 19.00.

torsdagen den 24 mars
Skärtorsdagsmässa 19.00

fredagen den 25 mars
Långfredagsgudstjänst 19.00

söndagen den 27 mars - Påskdagen
Högmässa 11.00 Svenska kören medverkar.
Vi serverar påsklunch med lamm efter gudstjänsten.

Avenue des Gaulois 35 1040 Bruxelles
Telefon: +32(0)2 387 25 19
www.svenskakyrkan.se/bryssel
bryssel@svenskakyrkan.se



NJUT AV GODA KANELBULLAR I VÅRT CAFÉ!
TISDAG: KYRKAN ÄR ÖPPEN - CAFÉ 11.00-16.00
12.00-13.30 LUNCHSERVERING
ONSDAG: KYRKAN ÄR ÖPPEN - CAFÉ 11.00-18.00
17.00-18.30 MIDDAGSSERVERING
19.00 VECKOMÄSSA
TORSdag: KYRKAN ÄR ÖPPEN - CAFÉ 11.00-18.00
12.00-13.30 LUNCHSERVERING
ÄRTSOPPA MED PANNKAKOR
SÖNDAG: 11.00 GUDSTÄNST
KYRKAN ÖPPNAR 10.30 OCH CAFÉET ÄR ÄVEN ÖPPET
EFTER GUDSTÄNSTEN

Svenska kyrkan 
BRYSSEL

INNEHÅLL

- 3 Kommande aktiviteter
- 4 Ordföranden har pennan
- 6 Kallelse till årsmöte
- 7 Vintipshörna
- 8 25 passionerade år
- 9 Lång mini-paus i Hamburg
- 12 Monumenten berättar
- 13 Aachen/Aix-la-Chapelle
- 14 Isak Oldenburg
- 16 Konstutställningar i Bryssel
- 17 Världens kök: Portugal
- 18 Kulleleden i maj 2015
- 21 Hidden Secrets
- 22 After Work
- 24 Sydvästra Belgien
- 26 Christer Elfving
- 28 Svesam
- 30 På spa i Spa
- 32 Capermans boktips
- 34 Ord, talesätt och ordspråk
- 36 KulturNytt
- 38 Blinkers

Omslagsbild

Gatubild i Molenbeek.

Foto: Bo Caperman

Layout och produktion

Fadrian Wallenmark,
AD Builder, 37022 Drottningsskär

Tryck

Plan 2000

Svenska Klubben asbi kan nås via:

www.svenskaklubben.be

info@svenskaklubben.be

Château d'Argenteuil

5 Square d'Argenteuil

B-1410 Waterloo

Bankkonto: 953-0241905-53

IBAN: BE53 9530 2419 0553

BIC: CTBKBEBX



KOMMANDE AKTIVITETER

2016

27 februari	Kitsch & Kuriosa i Molenbeek.
16 mars	Svenska klubbens årsmöte på EU-representationen.
13 april	Portugisiska köket: Besök på restaurangen Café Portugal.
19 april	Ulla Melchior håller föreläsning med rubriken "Monumenten berättar". I samorganisation med Svenska kyrkan.
30 april	Firande av Valborg.
14 maj	Melodifestivalen LIVE: En helkväll med Svenska Klubben på restaurangen l'Atelier.
6 juni	Firande av nationaldagen.
15 juni	Möt MEP Christofer Fjellner, Moderaterna.
Planerade	Besök i Aachen, Vandringer

Och fortsättning på serierna:

"Möt våra MEP:s", After Work och Medlemmarna berättar



Facebook:
sv-se.facebook.com/svenskaklubbenbelgien

Nästa Bladet kommer maj/juni. Deadline den 1 maj.
Material skickas till: redaktion@svenskaklubben.be

ORDFÖRANDEN HAR PENNAN



Vänner

Detta är min sista krönika under "Ordföranden har pennan". Efter mer än 19 år i Bryssel har jag fattat beslutet att söka nya utmaningar.

I april 2016 flyttar jag till Höganäs. Första prioritet blir familj och vänner. Sedan skall jag se till att min segelbåt blir "ship shape" inför sommaren. Under tiden skall jag naturligtvis fundera på vad jag skall göra sedan.

Mina två år som ordförande i Svenska Klubben har varit spännande och inspirerande. När jag tillträdde var min uttalade målsättning att med respekt för äldre medlemmar medverka till en förnyring av klubben, samt naturligtvis att bidra till en utveckling av verksamheten. Det är ni som avgör om jag lyckats.

När jag kom till Bryssel 1997 var utvidgningen av EU ett oskrivet kapitel. Då hade vi tio nationer från forna "östblocket" som nyligen hade befriats från en kommandoekonomi. Det rädde säkerligen både osäkerhet och optimism men många frågade sig säkert hur man skulle kunna hantera utmaningen. Perspektivet för deras medlemskap EU beräknades till 15 år eller mer. Ingen kunde då föreställa sig att vi nu 2016 skulle vara 28 medlemsstater.

Jag har haft förmånen följa stora delar av processen. Mellan 1997 och 2004 var det den "stora utvidgningen". Den hade då hög prioritet på den politiska agendan. Fram till 2004 arbetade jag med miljöperspektiv på Slovakien men även i stor utsträckning de baltiska länderna. Därefter fortsatte jag med Albanien, Bosnien och Hercegovina, samt Kosovo (namnet följer FN:s säkerhetsråds resolution 1244/1999 och Internationella domstolens utslag rörande Kosovos självständighetsförklaring) men fortfarande med miljöperspektiv.

Det var sedan ett kort men lärorikt mellanspel på Generaldirektoratet för Industri och Näringsliv. Det var annorlunda att arbeta med medlemsstaterna och det regionala utvecklingsperspektivet var en utmaning. Det franska ordförandeskapet med en internationell konferens i Sofia Antipolis var en av höjdpunkterna.

Sedan vidgades perspektivet igen till Västra Balkan och Turkiet med sikte på, i vidare bemärkelse, utveckling av den privata sektorn, och nu senast har jag fokuserat på utbildning och arbetsmarknad.

Perspektiven har många gånger växlat. Alltifrån möten på hög nivå där man dragit riktlinjer för

framtida regionala och nationella strategier till att möta den vanliga människan som blivit beviljad ett lån så att han eller hon kunnat investera i ett växthus eller i sin verkstad för att utveckla sin familjeverksamhet. Båda aspekterna har varit intressanta, var och en på sitt sätt

Tiden på Kommissionen har sammanfattningsvis varit fascinerande och framförallt engagerande.

Som alltid gäller det naturligtvis både inspiration och transpiration.

Till slut. Jag har tillbringat hälften av mitt yrkesliv i Bryssel och jag kommer att fortsätta vara delaktig i vad som händer här. Jag hoppas att kunna passera lite då och då, och om det finns intresse från klubben kommer jag naturligtvis att bidra med lite tankar från Sverige.

Bo Caperman

Konsulär service (i Bryssel) – Anmäl din utlandsvistelse.

Även om många av oss ser Belgien som vårt hemland är vi svenska medborgare. Ofta ser man kanske inte, skall vi säga, möjliga problem förrän det är för sent. Det kan uppstå situationer då UD, den svenska ambassaden eller generalkonsulatet behöver kunna nå dig.

Situationen från slutet av 2015 kan eventuellt tjäna som exempel där man i Bryssel gick till högsta säkerhetsnivå. Om hotbilden förvärrats ytterligare kunde det vara läge för svenska myndigheter att kontakta dig. Följaktligen ligger det i var och ens intresse att uppdatera sin kontaktinformation. Samma gäller naturligtvis vid resa till andra länder.

För att kunna nå dig behöver man då relevanta kontaktdetaljer. På länken www.swedenabroad.com/sv-SE/Ambassader/Europa/Service-till-svenska-medborgare/Anmal-din-utlandsvistelse finner du fullständig information inklusive uppdaterad reseinformation.



SVENSKA KLUBBENS MEDLEMMAR KALLAS TILL ÅRSMÖTE

Onsdagen den 16 mars 2016 kl. 18.30

Sveriges EU-representation, Square du Meeûs 30, 1000 Bryssel

Tal av Jan Andersson, Sveriges Radios korrespondent i Bryssel

Verksamhetsberättelse, årsredovisning samt valberedningens förslag till styrelse för 2016–17 kommer att läggas upp på hemsidan:

www.svenskaklubben.be

Bindande anmälan till årsmötet ska ske senast den 10 mars 2016 till:

aktivitet@svenskaklubben.be (information 0496 60 85 01)

OBS! Endast för Svenska Klubbens medlemmar!

Vi börjar kvällen med enkel buffé i foajén. Därefter talar Jan Andersson.

Vi avslutar med årsmötesförhandlingarna.

Föredragningslista för själva årsmötet:

1. Årsmötets öppnande
2. Fråga om mötets behöriga utlysning
3. Godkännande av föredragningslistan
4. Val av sekreterare för årsmötet
5. Val av två justeringsmän
6. Verksamhetsberättelse för 2015
7. Resultat- och balansräkning för 2015
8. Revisionsberättelse, samt beslut avseende ansvarsfrihet för styrelsen
9. Bladet, diskussion och beslut rörande produktion och distribution
10. Godkännande av budget för 2016 samt fastställande av årsavgift för 2017
11. Val av styrelseordförande, styrelseledamöter, styrelsesuppleanter, revisorer, revisorssuppleanter, samt valberedning
12. Övriga frågor
13. Mötets avslutande

Väl mött

Styrelsen

Vinhörnan

Här får du möjlighet att rekommendera dina favoritviner.

Dagens tips: Ingemar Mikander

När det gäller mousserande alternativ finns det mycket att välja på: den klassiska champagnen, andra franska val under namnet "Crémant de..." (där ändelsen är regionen t.ex. Bourgogne), spanska cava och italienska prosecco. Samtliga görs enligt den traditionella champagnemetoden där en andra jäsning sker i flaskan och skapar kolsyran i vinet. Prismässigt kostar champagne generellt lite mer än de övriga sorterna, och ska man hålla sig till en lägre budget och ändå få ett gott mousserande vin, rekommenderas därför att söka bland de andra franska alternativen, cava eller prosecco.

Denna gång faller valet på en ekologisk Crémant d'Alsace, som jag och min fru ofta serverar som fördrink när vi har gäster: Crémant d'Alsace brut av Wolfberger. Det är ett härligt, friskt och balanserat mousserande vin med tydliga inslag av persika, aprikos och rostad bröd. Som namnet avslöjar, "Brut", är det torrt och har en fin syrlighet. Vinet passar

bra, förutom som en aperitif, att serveras tillsammans med frukt till efterrätt. Vill du vara lite äventyrlig går det även bra att dricka det med skaldjursrätter tack vare den fina syrligheten.

Vinet består av en mycket harmonisk blandning av Pinot Blanc, Chardonnay och Riesling. Det har vunnit flera priser, bland annat för bästa Crémant d'Alsace, vilket inte är illa med tanke på att Alsace producerar näst mest mousserande viner i Frankrike efter Champagne.

Inköpsställe: Bio Planet

Pris: ca 10 €

Har du ett vin som du varmt rekommenderar, skriv en liten recension av det (cirka 250 - 300 ord), och, om möjligt, var du köpte det och hur mycket det kostade ungefär. Skicka recensionen till redaktion@svenskaklubben.be. Vi har fortfarande inte fått in några tips, vilket är synd eftersom vi vet att vinkunskaperna är goda bland klubbens medlemmar. Så hör av er!





25 passionerade år - varken blod eller tårar

Text: Carl Johan (Calle) Åsenius

Inbitna Bladet-läsare anar kanske att det inte kommer att handla om ett långt och lyckligt äktenskap, utan om Friskis&Svettis. För det är inte bara Vatikanen som firar jubelår. I april firar Friskis 25 år i Bryssel. Och passionen lever i högsta grad.

Friskis&Svettis är ett av de mest kända varumärkena i Sverige. Över en halv miljon medlemmar gör det till en av de absolut största folkrörelserna – i bokstavlig mening. Ordet "jympa" har till och med blivit ett eget nyord, som betecknar lättsam rörelsegymnastik utan tävlingsmoment.

I resten av Europa och här i Bryssel (i landet som flyter av öl och choklad) är vi ännu långt ifrån sådana medlems-

tal och den märkeskännedomen. Kattmat är fortfarande vad många associerar till när de hör talas om oss för första gången. Här började det alltså 1991, med några entusiaster med utbildning och entusiasm från Sverige som körde igång i Waterloo och så småningom i Bryssel. I dag erbjuder Friskis Bryssel närmare 40 olika pass i veckan på flera olika platser – inom- och utomhus. Vi har egen ledarutbildning med egen kvalitetskontroll och håller varje vecka närmare ett 1 000-tal personer i rörelse i Etterbeek, Schaerbeek, Woluwé, Ixelles m.m.

Grundidén är enkel – lustfylld rörelse till musik. Det handlar om väl utbildade och uppföljda ledare som själva sätter samman rörelseprogram på normalt en timme, där intensiteten följer ett genomtänkt schema (det s.k. "originalreceptet"), med uppvärmning, smidighet, styrka, syreupptagning, nedvarvning, avspänning och stretchning. Den egenvalda musiken stimulerar rörelsen och varje pass blir unikt. Bland nyare aktiviteter hos oss finns stavgång, joggning, Stationer (med roterande styrketräning), Core

(stärkta bålmskler för att klara skrivbordsjobbet), Flex (räckvidd, så du når till översta hyllan), Spin (stationär cykling blir ett lyft för hjärta och lungor), Yoga, Familj (där barn i åldern 8–12 deltar gratis) eller Dans (med lagom svåra turer). Men hela tiden är grundkonceptet det samma. Och alla "funkisar" – ett 80-tal hos oss – jobbar ideellt.

Kom som du är och med den ålder och träningsnivå du har. Hur du klär dig bestämmer du själv. Hur mycket du vill jobba kan du också styra – nästan alla rörelser kan anpassas genom små variationer av grundrörelserna. Fråga en ledare eller värd om du är osäker. Men inomhus är det bra med bekväma skor med hyfsad stötdämpning. Och utomhus klär man sig som vädret kräver.

Enkla grundprinciper gör det hyfsat lätt att överföra Friskiskonceptet till andra länder och kulturer och Bryssel är långt ifrån den enda föreningen (men en av de största, med nästan 700 medlemmar!) utanför Sverige. I dag finns föreningar från Frankrike i söder till Norge i norr. Arbetsspråket här är engelska, men i övrigt känner en besökare från Grundsund direkt igen sig om man hamnar på ett pass i Woluwé, Aberdeen eller Paris.

Vill man satsa mer än svett och kalorier är det bara att höra av sig – vi behöver nästan alltid frivilliga. Inget betalt, men träning à volonté, fester och ett mysigt gäng i alla åldrar.

Information utåt sker främst via en nyligen uppfräschad webbplats, www.friskis.be, och på passen. Utöver ledaren finns på varje pass en värd, som bland annat informerar om vad som är på gång.

Sommarens utomhusjympa är kanske vår bästa reklam. Från mitten av juli till mitten

*Har man kul när man tränar
kommer man tillbaka*

av augusti varje år bjuder vi sedan mer än 15 år på en timmes gratis jympa i en del av Parc Cinquantenaire/Jubelpark. Två gånger i veckan samlas upp till 600 personer på gräset i platanernas skugga och det brukar bli en alldeles speciell stämning. Ett effektivt sätt att visa upp sig och dra nya medlemmar.

Men det är ett tag till sommaren ... I väntan på den – passa på att utnyttja kupongen intill för att pröva på ett pass utan kostnad. Bara att fylla i namn och e-postadress och dra på skorna!

Och fastnar man så blir inte ekonomin lidande – mindre än 200 euro för ett helt år med hela utbudet. Vi ses!

PS: Håll ögonen öppna kring helgen 16-17 april.



Please fill in before your first session.
One trial per person. Please give this card to the host at the session.

Get fit the Swedish way!

Friskis & Svettis

Date of session: _____ Date of birth: _____ ☐ Male ☐ Female
Gender: _____

Name: _____

Address: _____

Postcode: _____ City: _____

E-mail: _____ For you to fill in

Verne: _____ Session: _____ For host to fill in

www.friskis.be



LÅNG MINI-PAUS I HAMBURG

Text: Susanne Åkerman

Svenska Dagbladet skrev rubriken "Världshistorien i Miniatur" på sin artikel om Sevärt i Hamburg. Det lockade oss till en paus i Speicherstadt, Kehrvieler 2, Hamburg. (Begränsad parkering finns utanför museet, annars i närliggande P-hus)

Här i stadens nya "city", där gamla hamnens lagerbyggnader har renoverats, kan man besöka ett verkligt Wunderland. Kreativa krafter har skapat olika miniatyrlandskap. Det är två olika avdelningar att uppleva.

Den första: I medelstora glasmontrar visas världshistorien eller snarare mänsklighetens utveckling från 5500 före Kristus till nutid med

små minihus, landskap och figurer. Genom hörlurar vid varje monter kan man pedagogiskt få lyssna till berättelser med anknytning till det som gestaltats i montern. SvD skrev: "Detaljerna synliggör helheten", för vuxna och något äldre barn.

Den andra: Här har det byggts spännande miniatyrlandskap med världens längsta modelljärnväg. Det var scener från Tyskland, Schweiz, Österrike, USA och Skandinavien. Museet utvecklar vidare och snart finns även Italien med.

Med otrolig skicklighet har man byggt detaljerade vägar, tunnlar, hamnar, industrikomplex, ja allt vad som finns i vår aktuella väs-

terländska värld. Vi fascinerades av miniatyrflygplatsen med stora och små mini-flygplan som landade och startade. Härligt var också att se ett fullsatt fotbollstadion där match pågick

Schweiz hade nog de flesta och mest spännande detaljerna. En chokladfabrik där det löpande bandet ibland "spottade" ut en liten chokladbit till oss åskådare. Lifter. Bilköer vid Gotthardtunneln. Kranar som svängde där man byggde ny bro över en djup dal. Alla tåg som gick uppför och nedför i tunnlar och stannade vid stationer.

Skandinavien visade Lilla Bältbron och stora fartyg. Sluss. LKAB-gruvan där det sprängdes. Snöklädd miljö i Norge och Kiruna.

Allt detta ses av miljontals besökare varje år. De flesta från Tyskland och därefter från Schweiz, vilket man väl kan förstå för deras land är nog den bästa skapelsen.

Wunderland är en upplevelse för vuxna och barn och värt ett stopp. Vi var där direkt på morgonen efter färjeankomsten i Travemünde och kom in utan att behöva stå i kö. Man kan boka besöks tid på nätet. ■





Godefroid de Bouillon

MONUMENTEN BERÄTTAR

Detta är rubriken på det föredrag som Ulla Melchior kommer att hålla på Kyrkan den 19 april.

Ulla, f.d. lärare på the Scandinavian School, är känd för sina otroligt underhållande och spännande föredrag. Ämnet för denna gång handlar om de konstverk som beställdes av regeringen 1830 i syfte att skapa en belgisk identitet och som idag finns i Bryssel på gator, torg och museum. Att detta var ämnet också för hennes C-uppsats i Konstvetenskap är en garanti för mer än gedigna kunskaper i ämnet!

Tid: Tisdagen den 19 april kl. 18.30.

Plats: Svenska kyrkan, Avenue des Gaulois 35, 1040 Bruxelles (métro Merode).

Inträde: Ingenting, men man får själv betala för fika.

Anmälan: Senast den 14 april 2016 till aktivitet@svenskaklubben.be

Svenska kyrkan 
BRYSEL



SVENSKA KLUBBENS NÄSTA STADSBSÖK: AACHEN/AIX-LA-CHAPELLE

Efter att ha organiserat för Klubben guidade turer i Liège, Tongeren, Ypres, Gent, Antwerpen, Machelen, och Tournai, föreslår Henric Weyde att ta oss över gränsen till Tyskland för vårt nästa stadsbesök. Se nedan vad han skriver om denna intressanta stad. Vi återkommer med en inbjudan i en massmail under våren.

Staden Aachen, i Nordrhein–Westfalen, på franska Aix-la-Chapelle, ligger ca 5 km från gränserna till Belgien och Holland. Staden har 259 000 inv. och är Tysklands mest västligt liggande stad. Söder om staden ligger det stora tysk-belgiska naturskyddsområdet Eifel/Hoge Ven. Aachen har fyra universitet och högskolor med 40 000 studenter.

Romarna hade ett härläger här under det första århundradet och upptäckte de varma källorna i området. Staden grundades av Grenus 124 e.Kr. under kejsare Hadrianus. På 700-talet skapade kejsar Karl den store det

frankiska riket, som han styrde 768–814. Tack vare de varma källorna valde han Aachen som sin residensstad, där han lät bygga ett ståtligt palats. I domkyrkan finns betydande lämningar efter palatsets kapell med inspiration från det östromerska riket. Domkyrkan är upptagen på UNESCO:s världsarvslista. Rådhuset i gotisk stil har också några äldre delar. Äreminnen över Karl den store finns överallt i staden. 936 kröntes Otto I, till tysk-romersk kejsare i domkyrkan, egentligen Heliga romerska riket av tysk nation. En sed som upprätthölls i 600 år. Den siste kejsaren som kröntes här var Ferdinand I år 1531. Kröningstronen finns fortfarande kvar i domkyrkan.

Aachen bombades svårt under andra världskrigets slutskede. Domkyrkan och rådhuset finns kvar i relativt oskadat skick. Den gamla stadskärnan har en modern bebyggelse men man har lyckats återskapa känslan i den gamla staden. ■

ISAK OLDENBURG

– UNG SVENSK KOCK SOM TAGIT NICE MED STORM

Text: Tomas Grönberg Foto: Tomas Grönberg och Loïc Thebaud

Inför en semestervecka i Nice för något år sedan letade jag efter tips på spännande matställen. Staden har ju en rik mattradition präglad av medelhavsmat och en blandning av italiensk och fransk matlagning. Men, det är ju också en turistmetropol med massor av restauranger och barer som yt-mässigt verkar inbjudande men där maten inte är särskilt bra. Så, det gäller att välja rätt.

Kommentarer i Rivierasvenskarnas tidning, flera inlägg på franska matbloggar och olika Facebooksidor höjde ett då nyöppnat "table d'hôte" med namnet ISI till skyarna. Jag blev nyfiken och bokade plats (och det har jag nu gjort varenda gång jag återvänt till Nice sedan dess). Restaurangen ligger på övervåningen till den klassiska restaurangen La Rossettiiserie mitt i Vieux Nice, bara ett stenkast från katedralen. Den består helt enkelt av ett kök som är mycket smakfullt inrett och som domineras av ett stort rustikt matbord runt vilket samtliga gäster sitter. Vi svenskar känner förstås genast



igen en inramad Lennart Jirlow-litografi på väggen.

ISI drivs av den svenske kocken Isak Oldenburg. Ett namn att lägga på minnet. Trots sin unga ålder, 25 år, har han en gedigen bakgrund, bland annat som medlem i Svenska Kocklandslaget och jobb på stjärnrestaurangen Septime i Paris. Han blev 2010 uttagen till det Svenska Juniorkocklandslaget som blev världsmästare när de tävlade i Matlagning-OS i Erfurt 2012.

På Isaks restaurang (som jag nu vet är uppkallad efter det smeknamn han hade som barn) känner man sig verkligen som en välkommen gäst. När väl samtliga inbokade dykt upp och fått sin aperitif sätter han igång och tillreder maten. Den fasta menyn varierar dagligen eftersom han låter sig inspireras på Nices matmarknader där han gör sina inköp varje dag restaurangen är öppen. Stående inslag är lamm från Sisteron, citrusfrukter från Villefranche och mycket grönsaker från

St. Jeannet. De franska produkterna varvas med svenska inslag, inte minst eget bakat hårt bröd med kryddat smör och sylter som farmor på Gotland lagat till. Förrätten är alltid vegetarisk för att spegla de lokala grönsaker som är i säsong – oerhört raffinerat presenterat på tallriken med en explosion av smaker i munnen. De huvudrätter jag mycket lustfullt provat på är lamm och kyckling som kompletterats med grönsakspurée. Efterrätterna varierar också, min favorit hittills har varit karamelliserade äpplen med glass. Dessförinnan en ostbricka förstås.

Inlevelsefullt och mycket passionerat berättar Isak under måltidens gång om sin matfilosofi och hur han går tillväga när han komponerar och färdigställer maten. Det leder till inlägg och kommentarer från gästerna, som villigt delar med sig av sina egna matupplevelser. Och så har varit fallet varenda gång jag ätit där oberoende om gästerna känt varandra innan. Efter ett tag är såväl smaklökarna som stämningen runt bordet på topp. Samtalet stimuleras ju förstås av de egenhändigt valda vinerna utan tillsatser från vingårdar i Provence, bland annat Les Terres Promises i Le Var.

ISI har nu varit öppet i ett och ett halvt år och har stadigt vunnit mer och mer uppmärksamhet. Helt nyligen fick restaurangen den bland

franska gastronomer mycket prestigefulla utmärkelser *Meilleure Table d'Hôte* 2016 av matbloggen LeFooding. Det har lett till ett mycket högt tryck av bokningar. Isak har därför nu valt att göra sitt restaurangkoncept mer öppet för allmänheten.

Senare i vår och under sommaren kommer han därför att driva pop-up restaurangen Isak x Café Marché i närheten av Cours Saleya, också det i Vieux Nice. Det blir ett café/bistro med en à la carte meny med tydlig inriktning på ekologiska och närodlat grönsaker, men även en del lokal fisk, lamm ånyo från Sisteron och fransk fågel. Jag är övertygad om att också det blir värt ett besök.

Mer information om Isaks restaurang, såväl ISI som den nya pop-up restaurangen, finns på www.isirestaurant.com eller Facebooksidan ISI Restaurant.

Jag kunde ju inte låta bli att fråga Isak om han var släkt med den svensk-amerikanske popkonstnären Claes Oldenburg. Och visst, så är fallet. Den berömda konstnären var hans farfars bror, som faktiskt är representerad på det moderna konstmuseet i Nice. Vad gäller kreativitet – i det ena fallet avseende konst och i det andra matlagning – har ju uppenbarligen äpplet inte fallit långt ifrån trädet! ■



KONSTUTSTÄLLNINGAR I BRYSSEL

Text : Catarina Yates

I skrivande stund är det snart slut på alla höstens intressanta utställningar i Bryssel, (Europalia-Turkiet, Pop-Art i Belgien m.m.). På de stora museerna: des Beaux-Arts, rue de la Regence och på Bozar, rue Ravenstein, börjar nu två fascinerande utställningar som bör locka den konstintresserade publiken och framför allt konsthistoriker.

De FLORIS à RUBENS på Musée des Beaux-Arts de Bruxelles, fram till 15 maj 2016

Här presenteras i en stor sal på övervåningen 87 teckningar av holländska och flamländska mästare från 1500-talet och början av 1600-talet. Förutom verk av Frans Floris och Peter Paul Rubens, visas också teckningar av Hendrick Goltzius, Cornelis De Vos, Pieter Stevens, Pieter Coeck van Aelst, m.m. Teckningarna är otroligt detaljerade och ger oss en unik insyn i konstnärernas skicklighet och behärskning av ritkonsten. Många av dessa verk har naturligtvis använts som förebild för målningar, etsningar, gobelänger och kyrkfönster. Enligt Le Soirs kulturella bilaga, le MAD, är detta « la magie du dessin des maîtres anciens » ! Intressant är det att påpeka att alla verk i utställningen kommer från en anonym, privat, belgisk konstsamlare, varför de flesta teckningarna aldrig tidigare visats för allmänheten. Vill man sedan fortsätta att fördjupa sig i den grafiska konsten, rekommenderar jag ett besök på nedannämnda utställningen som börjar först i slutet av februari.

De Floris à Rubens på Musées Royaux des Beaux-Arts de Bruxelles
www.fine-arts-museum.be
Inträde: vuxna 8€, seniorer 6€, ungdomar 2€

REMBRANDT en NOIR et BLANC på Bozar, 26 februari till 29 maj 2016

Rembrandt Harmesson van Rijn, född 1606 i Leiden, död 1669 i Amsterdam, anses vara en av de viktigaste holländska målare, tecknare och grafiker under 1600-talet. Enligt nya uppskattningar skapade Rembrandt cirka 350 målningar varav mer än 100 självporträtt, cirka 1000 teckningar och 300 etsningar. Etsningskonsten uppfanns på 1500-talet av tysken Albert Dürer. Under 1600-talet uppnådde etsningen en självständig ställning som en betydande grafisk teknik. Rembrandt anses vara etsningskonstens mästare och har givit namn åt Rembrandts etsvätska, även kallat holländskt bad.

Den här utställningen visar alltså ett 80-tal originaletsningar i svart-vitt som kommer från en konstsamling, J.B. Mulders, Foundation Rembrandt op Reis and Art Abroud.

Eftersom guidade visningar inte kommer att tillåtas får besökarna använda sig av en "user friendly tablet" (app), som speciellt utvecklats för utställningen – ett utmärkt sätt att fördjupa sig i etsningstekniken. Eftersom ett begränsat antal besökare släpps in, rekommenderar museet att reservera tid i förväg.



VÄRLDENS KÖK: PORTUGAL

I serien *Världens kök* har turen kommit till lite av en gastronomisk hemlighet i Europa, nämligen det portugisiska köket. Landets stora exponering mot Atlanten har gjort portugiser till stora fisk- och skaldjursälskare. Faktum är att de äter mest av den sortens mat i Europa (!) och torsk är det som det äts mest av. Men inte bara Atlanten har influerat deras matlagning, även smaker och kryddning från Medelhavet genomsyrar deras läckra rätter.

När det gäller viner har Portugal betydligt mer att erbjuda än det kända portvinet (även det finns i betydligt fler utföranden än det klassiska lite söta starkvinet (som normalt serveras till vissa efterrätter) och prismässigt ligger de lågt med tanke på den goda kvalitén som går att få.

Portugiser gillar att avsluta sina middagar med rika och fylliga efterrätter baserade på ägg. Deras mest kända efterrätt är den klassiska vaniljsåsbaseade bakelsen "pastéis de nata".

Vi kommer att besöka en mycket trevlig, liten portugisisk restaurang som heter Café Portugal. Det är den enda restaurangen som anses vara autentisk av portugiser själva här i Bryssel. Där kommer vi att bli guidade av en kär vän till vår f d ordförande Jan Frydman, nämligen Giuseppe Cacciato, som är en stor fantast av portugisisk mat, speciellt portugisiska viner.

Var: Café Portugal, 106 Avenue de la Couronne, 1050 Ixelles

När: Onsdagen 13/4

En detalerad inbjudan skickas ut via e-mail.



Text och foto: Bo Caperman

KULLALEDEN I MAJ 2015

Som många av er vet så är jag medlem av Cercle des randonnées pédestres (C.E.R.P.) eller i snabb svensk översättning Kommissionens Vandrarklubb. I vanliga fall går vi 20 till 25 km under de flesta av årets söndagar. Klubben har funnits i mer än 55 år och så vitt jag vet har ännu ingen vandring blivit inställd. Några gånger om året organiseras även veckovandringar i andra länder som Turkiet, Montenegro, Albanien och Tyskland.

I fjol blev jag ombedd att organisera en vandring i Sverige och valet av Kullaleden var inte svårt. Kullaleden är en del av Skåneleden och sträcker sig cirka 70 km runt Kullahalvön med start i Helsingborg. Leden är kvalitetssäkrad och certifierad enligt Europeiska vandrarförningens (ERA) kriterier för "Leading Quality Trail".

Leden är mycket omväxlande med start i Helsingborgs stadskärna med vy över Öresund och Danmark, de välkända slotten Sofiero och Kulla Gunnarstorp, pittoreska kustsamhällen, Kullabergs dramatiska klippformationer och Skäldervikens fågelrika stränder. Vi följde inte

leden slaviskt utan valde några godbitar som vi sedan kryddade med kulinariska alternativ, historia och danska konstupplevelser. Vi var 16 vandrare i olika åldrar kommande från olika delar av EUs medlemsländer och regioner.

Vi smygstartade på söndagen med soppa och lokalt Höganäsöl hemma hos familjen Caperman. För morgonen bjöd jag även in till bastu och salta bad i 10°C. Dessvärre var man inte alltför entusiastisk för sådana övningar. Gruppen var utmärkt förlagd på Hotell Bryggan i Höganäs hamn.

Den formella starten var måndag morgon i Höganäs med riktning mot Helsingborg. Med sydvästlig vind och regn fattade vi snabbt beslutet att göra en motsatt vandring, buss till Helsingborg och sedan till fots mot Höganäs.

Från Knutpunkten gick vi norrut och passerade bland annat statyn med Helsingborgs store fotbollshjälte "Henke" Larsson som spelat för HIF, Celtic och Barca. Vi fortsatte vidare mot Sofiero med sin blommande rhododendron,



mycket uppskattat av mina internationella vänner. Regnet upphörde och solen började titta fram. Väderbilden visade sig med ett undantag upprepa sig även de följande dagarna.

Efter Sofiero följde vi stranden i princip hela vägen till Höganäs. Vandrigen gick längs stigar med skog till höger om oss, och med strand med havet och Danmark i väster. Vi passerade även Helsingborgs Campingklubb som startades 1933 och är en fascinerande kvarleva från en svunnen tid. I början var det enkla tält som användes men de utvecklades till dagens cirka 50 monteringsbara och enhetliga hus som har 5 x 2,80 meter golvarea och en höjd på 2,15 meter. Även färgsättningen är reglerad: väggarna är vita och taken gröna. Numera har man både el och vatten. Husen monteras upp i april och ner i september. Det finns även en festplats med flaggstång och en scen som byggdes 1945.



Lunchen intog vi i Domstens hamn. Det blev framförallt rökt fisk i olika former med potatissallad därtill. Till kaffet introducerades gruppen för Delicato's välkända Dammsugare.

Vandrarna imponerades inte bara av äldre fiskarstugor som var väl renoverade utan också av moderna villor. Efter lunchen passerade vi Viken och Lerberget. Totalt blev dagens etapp 22 km.

Tisdagen inleddes över svajande fält med målet inställt på Jonstorp och Tunneberga Gästgärdsgård som etablerades under 1700-talet. Vi hade två alternativa fiskmenyer: Wallenbergare på lax med sparris alternativt stekt sill med råörda lingon, till detta hemlagat potatismos. Båda alternativen fick med beröm godkänt. Med havet och Skälderviken till höger fortsatte vi mot Svanshall och Skäret för att slutgiltigen komma till Arild. Där gjorde vi en mindre vinprovning av lokala viner samt fick en kort presentation av Arilds Vingård tillsammans med inblickar i svensk alkoholpolitik. Efter att ha vandrat totalt 25 km var det uppskattat med buss tillbaka till Höganäs.

På den tredje dagen fick vandrarkängorna vila. Vi tog buss till Landskrona, sedan båt till Ven. På Ven hyrde vi cyklar och korsade ön för lunch i Kyrkbacken. Efter lunch besökte vi Tycho Brahe museet. I slutet av 1500-talet



drev renässansmannen Tycho Brahe ett avancerat forskningscentrum med både slott och observatorium på Ven. Det låg för den tiden i framkanten av den astronomiska forskningen som även ligger till grund för dagens världsbild. Emellertid tröttnade den danske kungen på de enorma kostnaderna, (enligt uppgift 1-3% av Danmarks BNP, ett rekord som lär stå sig än) så Tycho Brahe fick flytta till Prag med sin verksamhet. Där utsåg han Johannes Kepler till sin assistent, resten är historia.

Vi gjorde "attacken" mot Kullaberg under torsdagen. Det började enkelt längs stranden där vi passerade några äldre fiskelägen. I Mölle åt vi en enkel lunch och mina frankofona vänner berömde kafé-ägaren för hans goda franska. Nåväl, han kom från Frankrike. Sedan satte Kullamannen in med både åska och regn för att hindra att vi kom upp på Kullaberg. Dock lyckades merparten av deltagarna ta sig upp till fyren. Dagen avslutades med en excellent middag på den lokala restaurangen Tokyo.

Sista dagen var vårt mål Danmark och Louisiana, museet för modern konst som ligger vackert strax söder om Helsingör med en fantastisk utsikt över Öresund och Ven. Från Louisiana åkte en del av gruppen mot Köpenhamn. Vi andra vandrade längs den danska guldkusten upp till Helsingör och tog färjan tillbaka till Sverige. ■



HIDDEN SECRETS

Rätt svar på förra gåtan:

Översta planet på Parking 58. Utsikten är fantastisk och på somrarna ordnar man fredagsfester däruppe. Man behöver inte parkera där, det är bara att ta hissen upp. Det ligger mittemot uppgången från métrostationen de Brouckere.

Monica Pettersson svarade först och rätt och hon vinner därmed ett års medlemskap i Svenska Klubben.

Nu till nästa utmaning:

På vilken Tram/Spårvägsstation står jag?



Foto: Bo Caperman

En liten ledtråd är att jag befinner mig i St Gilles och nära en plats ni säkerligen besökt eller passerat många gånger. Svaret kommer med visshet framkalla många "OJ".

Skicka svar senast 15 april till: hiddensecrets@svenskaklubben.be

En liten fundering. Det är inte helt enkelt att förutse vilka gåtor som är lätta eller svåra att lösa. Kom gärna med tips och tankar.

Som ni vet så lämnar jag Bryssel men hoppas att vi kan fortsätta "Hidden Secrets". Jag har en del på lager men ytterligare tips är välkomna.



AFTER WORK 25 NOVEMBER 2015

**Generaldirektör Christian Danielsson,
DG NEAR (Grannskapspolitik och utvidgningsförhandlingar)
berättar om verksamheten.**

Text: Bo Caperman

Det var välbesökt när vi träffades informellt på restaurang Carpe Diem där Christian berättade om aktiviteterna och utmaningarna för DG NEAR.

DG NEAR arbetar på två huvudsakliga geografiska politikområden:

- Grannskapspolitiken, som innefattar det Östra Partnerskapet dvs Armenien, Azerbajdjan, Belarus, Georgien, Moldova och Ukraina, samt

det Södra Partnerskapet som innefattar i princip länderna runt Medelhavet från Jordanien till Marocko.

- Utvidgningspolitiken som innefattar Albanien, Bosnien och Hercegovina, förra Jugoslaviska Republiken Makedonien, Kosovo (namnet följer Förenta Nationernas Säkerhetsråds Resolution 1244/1999 och Internationella Domstolens utslag rörande Kosovos självständighetsförklaring), Montenegro, Serbien samt Turkiet.

Christian delade upp utmaningarna i interna dvs när DG NEAR "skapades" i januari 2015 samt de externa som handlar om politiken i omvärlden.

Internt handlade det om hur integrera grannskapspolitikens organisation som tidigare låg under ett annat generaldirektorat i det redan befintliga generaldirektoratet som arbetade med utvidgningspolitiken. Kort gäller det att harmonisera två olika strukturer och förbereda för koordinerad samverkan.

Externt står EU inför sina största utmaningar någonsin. De befinner sig på många plan och är kraftigt beroende av varandra. Klarast gäller det flyktingsituationen som splittrar medlemsländerna men naturligtvis även involverar länderna i vårt nära grannskap.

Den ekonomiska krisen 2008–2009 hänger i viss mån kvar med hög arbetslöshet, i synnerhet ungdomsarbetslösheten, men även minskad tillväxt i de länder som tidigare stod globalt för den högsta BNP-tillväxten. Emellertid visade det sig att bra samarbete mellan medlemsländerna stabiliserade den svåra ekonomiska och finansiella situationen.

Säkerhetsläget har förändrats i vårt östra närområde och naturligtvis kriget i Syrien med en ytterst komplicerad politisk situation.

I söder har den arabiska våren med få undantag kommit av sig och lämnat efter sig stater med svaga eller obefintliga formella och legala strukturer.

Ovanstående utmaningar är de mest uppenbara och listan kan naturligtvis göras längre.

I det här läget förväntas Kommissionen leverera på skilda områden som fri rörlighet (läs Schengen och flyktingsituationen), arbete och konkurrenskraft, utbildning, energi, handelspolitik och säkerhetspolitik etc.

För DG NEAR:s del handlar det om, som tidigare noterats, säkerhet och välbefinnande i våra grannländer. För utvidgningspolitiken är det viktigt att fortsätta processen vad gäller reformpolitiken, i synnerhet "Rule of Law" och skapandet av starka institutioner samt en hållbar ekonomisk reformpolitik i sin vidare bemärkelse.

Christian avslutade med att understryka att även om utmaningarna är ytterst komplicerade så går de att lösa med hårt pragmatiskt och politiskt internationellt samarbete. ■



DG NEAR - EU ENLARGEMENT

Vill ni veta mer om DG NEAR och nämnda politikområden föreslår jag att ni tittar på hemsidan:
ec.europa.eu/enlargement

Längst ner på sidan finner ni även länkar till information och publikationer på medlemsstaternas olika språk.

SYDVÄSTRA BELGIEN

LA PANNE, FURNES OCH WESTHOEK (DE PANNE OCH VEURNE)

Text: Henric Weyde

Den belgiska kusten är 67 km, utgörs av enda lång sandstrand och den har ett pärlband av städer och byar med en praktiskt taget obruten byggnation av våningshus. Innanför kuststräckan finns även villabebyggelse. Befolkningen består till stor del av helg- och semesterfirare. Det finns både motorväg och snabba tågförbindelser ut till kusten. Det finns också en spårvagn som förbinder Knokke i norr och La Panne i söder.

Området mellan La Panne, Furnes och Westhoek fick en avgörande betydelse under första världskriget. Inför den anstormande tyska armén öppnades alla fördämnings- och dammluckor, vilket ledde till att hela det torrlagda området ställdes under vatten. Tyska armén hindrades att ta sig in i Frankrike längs kusten och anfallsvågen kunde hejdas vid Ypres. Den belgiska armén tillsammans sin överbefälhavare kung Albert var förlagda och försvarade området.



La Panne

La Panne

La Panne en semesterort på gränsen till Frankrike och har många franska besökare. En lång sandstrand utan vågbrytare lämpar sig väl för segling på land med speciella farkoster. Det finns ett monument i La Panne som påminner om att belgarnas förste kung, Leopold landsteg här 1831.

Furnes

En liten historiskt strategiskt belägen stad med ca 11 500 inv. som ligger 6 km från kusten. Området runt Furnes och ut mot havet var ursprungligen sankmark eller täckt av havet. Under början av 1600-talet inleddes ett mycket stort utdiknings- och torrlägningsprojekt på initiativ av ärkehertigparet Isabella och Albert, som då styrde de Spanska Nederländerna. Ansvarig för projektet var Wenceslas Cobergher, arkitekt och konstnär från Antwerpen, som i Italien kommit i kontakt med de nya riktningarna renässans och barock. Furnes var den högst belägna och torrskodda platsen i området, varför staden naturligt blev centrum för projektet. Stora delar av bebyggelsen tillkom till under högkonjunkturen under Isabella och Albert, arkitekturen skiljer sig från den gängse bebyggelsen i Belgiens medeltida städer. Slående exempel är byggnaderna runt Grand-Place, rådhuset, domstolen, spanska



Veurne/Furnes

paviljongen och kötthallen. I Pyreneiska freden 1659 tillföll Furnes Frankrike tillsammans med ett antal befästa städer i de södra delarna av Spanska Nederländerna. Detta innebar slutet på högkonjunkturen. Stadens befästningar förbättrades under ledning Vauban.

Westhoek

Westhoek är ett naturskyddsområde på 340 ha över den fransk-belgiska gränsen med sanddynor utan slut. Den belgiska delen är det första naturskyddsområdet i Belgien inrättat 1957 och består i huvudsak av sanddynor och betesmark. Området lämpar sig särskilt för promenader. Det finns kartor med vandringsleder och guidade utflykter.

Den franska delen av Westhoek mellan floden Lys/Lei och Nordsjön utgör norra delen av Franska Flandern. Det är en lämplig och angenäm vandring att gå mellan de båda länderna. ■



INTERVJU MED: CHRISTER ELFVING

Text: Ingemar Mikander

Om du frågar en flamländare

"Do you know the Swedish chef?"

är chansen stor att denne svarar:

"Yes, I know of Christer Elfvig"

istället för "You mean him from

"The Muppets show"?" som

svaret nog skulle bli i andra länder

(googla "Swedish chef" och "mup-

parna" ifall du inte känner till den

karaktären). Christer Elfvig, 52

år, är Sveriges kanske mest kände

flamländare eller Flanderns mest kände svensk

eftersom han har bott i Belgien i 29 år och är

gift med en belgiska.



gets bäst säljande produkt är lite

förvånansvärt hummus som säljs

på bland annat Delhaize (under

Delhaizes egna namn). Över två

miljoner burkar tillverkar Del-

diche varje år och för detta går

det åt 350 ton kikärter! Bland

övriga produkter finns ett utbud

av tapas, antipasti och oliver som

säljs bland annat under namnet

Ridderheims i Sverige. Faktum

är att Sverige är företagets tredje största

marknad.

Berätta lite om dig själv. Hur kom det sig att du hamnade i Belgien?

När jag var ung ville jag bli konstnär och hade

planer på att studera på konstfack. Men jag fick

tipset att bege mig utomlands först, vilket tillta-

lade min äventyrliga sida och jag hamnade i Ant-

werpen. När jag kom dit hade jag inga pengar,

så jag jobbade som diskare på flera restauranger

i början. En restaurang sökte en kock och jag

ansökte om tjänsten trots att jag inte hade några

matlagningskunskaper. Huvudkocken var dock

vänlig nog att lära mig och det var då som jag

verkligen fick upp ögonen för köket och kok-

konsten. Sedan dess har det gått av bara farten

och här är jag 29 år senare.

Hur går du till väga för att skapa och finna inspiration för meny och rätter och hur tänker du för att skapa det "visuella".

Matlagning är mitt jobb och min hobby. Jag äls-

kar det! Jag läser mycket, åker till matlagnings-

mässor och diskuterar med andra kockar bland

annat för att få inspiration och för att följa med

i den tekniska utvecklingen bland annat inom

molekylär matlagning. Jag har också ett mycket

klart mål när jag arbetar med rätter som vi ska

sälja vidare till exempelvis delikatessaffärer

eller matbutikskedjor: det gäller att komma på

ett nytt koncept för att kunna erbjuda en unik

produkt. Som exempel har jag precis tagit fram

några rätter till sommarens grillsäsong, vilka ska

säljas hos Delhaize. Målet var att använda råkor

som normalt inte finns i butiker här i Belgien.

De som säljs här är små och oftast väldigt vatt-

niga. Så vi hittade en norsk leverantör av fina

råkor som vi röker lätt och smaksätter i olika

marinader. Det ger en textur och smakupple-

velse som ingen annan erbjuder.

Jag kan använda min konstnärliga ådra när

det gäller det visuella, till exempel färger och

höjd på rätterna. I vår kökstudio i Ternat gör

vi allt, från att laga rätten till fotografering och

redigering. Min fru är fotograf och gör mycket

av det sistnämnda.

Vilken är din favoritråvara och varför?

Jag har faktiskt inte en favoritråvara som jag

återkommer till gång efter gång. Jag följer

årstiderna och försöker använda råvaror som är

i säsong när jag skapar mina rätter och jag gillar

verkligen att prova nya råvaror. Därav har jag

ingen favorit.

Vad ser du för matrender under 2016?

Den lokala odlingen av råvaror och tillagningen

av dessa kommer öka ännu mera. Likaså ekolo-

gisk mat. När det gäller snabbmat kommer ham-

burgaren, som varit mycket trendig på senare år,

att tappa mark och andra snabbmatsrätter kom-

mer bli mer populära. Den klassiska varmkorven

är ett exempel. Jag håller faktiskt på att hjälpa till

med att lansera Sibylla här i Belgien.

Vad tycker du om den Belgiska matscenen?

Jag anser att den har stått lite still de senaste

åren medan till exempel nordisk matlagning

gått starkt framåt. Med det sagt är nivån här

redan bra och du kan få en god måltid utan

att det kostar särskilt mycket. Dessutom är

restaurangtätheten hög. Här i Bryssel kan du,

oavsett var du befinner dig, hitta en bra

restaurang inom 200 meters radie oavsett

väderstreck.

Vilken är din favoritrestaurang här i Belgien repektive Sverige?

Jag har faktiskt inte någon favoritrestaurang

här i Belgien som jag går tillbaka till gång efter

gång. Det finns många duktiga kockar som till

exempel Kobe Desramauts. Hans restaurang *In*

De Wulf ska tyvärr stänga snart.

I Sverige är det självklart Mathias Dahlgrens

Matsalen på Grand Hotel i Stockholm! Mathias

är en gammal vän till mig.

Har du ett favoritvin?

Generellt föredrar jag spanska viner och det

finns ett vinhus som jag gillar speciellt mycket:

Perelada. Jag vet att det finns vinkännare som

kommer att säga att det finns bättre spanska

vinhus men jag anser att hela deras utbud, från

billigaste till dyraste, är mycket prisvärda. De

finns att köpa på Delhaize bland annat.

Har du ett råd att ge våra medlemmar?

Se till att prova alla klassiska belgiska rätter.

Många glömmer bort att belgisk mat har mer

att erbjuda än pommes frites och moules frites.

Undertecknad vill verkligen tacka Christer för en mycket inspirerande intervju. Det var ett rent nöje. För att få veta mer om Christers och Deldiches verksamhet, besök www.deldiche.be eller sök på Deldiche på Facebook. ■

SVESAM I FÖRÄNDRING MEN MED STADIG KURS FRAMÅT

Text: Tor-Björn Johansson, ordf. Svesam

Så har det skett. Sjömanskyrkan i Antwerpen har stängt igen.

"Igen" kanske du undrar, för kyrkorna brukar ju inte öppna och stänga flera gånger. Det stämmer, och det är egentligen inte en och samma kyrka som stängt, utan flera olika.

Först den Svenska på Italiëlei 213 (1932 till 1969), den Svenska på Noorderlaan 169 (1972 till 2003), den Norsk-Svenska på Italiëlei 8 (2003 till 2012) och nu den Norska på Italiëlei 8 (2012 till 3/1/2016). Nu tycker du kanske att detta inte är att stänga, men snarare att flytta. Och det stämmer ju delvis. Själva organisationen sjömanskyrkan har ju egentligen bara bytt lokaler (om än med ett uppehåll 1969-1972). Men byggnaden som stängt och platsen som hann bli förtrogen går ej längre att besöka. Ny plats, ny personal och kanske ny organisation innebär att man måste börja om. Börja om att hitta och förhoppningsvis finna något förtroget i detta fantastiska fast dock främmande land. För visst är en sjömanskyrka just denna lilla oasis,

som många svenskar och andra nordbor gärna söker upp och tyr sig till när det är något man saknar eller önskar lite kulturell förståelse.

Vår förening Svensk Samling i Antwerpen, eller helt enkelt Svesam, har från själva starten 1937 och genom alla år haft ett nära samarbete med de olika sjömanskyrkorna, just p.g.a. denna sjömanskyrkans kanske mest kännetecknande egenskap. Detta har gjort att det varit helt naturligt att förlägga en lång rad av föreningens aktiviteter till sjömanskyrkorna. Vi har dessutom samarbetat med kyrkorna för en rad aktiviteter, tex Lucia, och vid några tillfällen har dessutom någon eller några is kyrkans ledning tagit ett av uppdragen in Svesams styrelse.

Men nu är det slut, igen. Den 3/1/2016 var det den norska sjömanskyrkan, i byggnaden på Italiëlei 8 i Antwerpen, som definitivt stängde. På denna plats, i denna byggnad, har under ca 150 års tid drivits verksamhet av framförallt den Norska sjömanskyrkan. Nu kommer en möbelaffär att ta över byggnaden.



Det låter kanske som om detta även är slutet för Svesam? Nej, är inget mindre sant. Historien visar tydligt att föreningen vid varje stängning haft förmågan att anpassa sig till de nya omständigheterna och att den dessutom, efter en viss tid, även blivit starkare! Naturligtvis är det en hel del extra jobb att hitta lämpliga lokaler för möten, fester och andra aktiviteter, speciellt när man vant sig vid att detta alltid kunnat ske i en byggnad man varit förtrogen med. I en byggnad som haft stolar bord porslin och bestick etc., för att bara nämna något av mycket mer som är lätt att ta för givet. Dessa saker måste fortsättningsvis kontrolleras i varje enskilt fall och man måste dessutom på nytt spendera tid och viss möda på att tydligt beskriva just var en aktivitet äger rum.

Fast, en förändring som denna ger även kreativiteten ett större utrymme. Således dyker det ganska snart upp nya grepp och koncept. Någon ny svensk sjömanskyrka är inte att förvänta i Antwerpen, fast den nya norska sjömanskyrkan öppnar igen den 21/3/2016. Denna kommer visserligen att vara betydligt mindre än den förra, men några aktiviteter, tex styrelsemöten, kommer nog att kunna förläggas dit. Ord om att Svesam fortfarande är välkommen där har redan uttalats.

Svesam har dessutom ett redan gott samarbete med det honorära generalkonsulatet i Antwerpen. All svenskundervisning har förlagts till lokaler som upplåts av Jean-Jaques Westerlund. Det är f.n. ca 30 elever som följer undervisning varannan söndag i tre olika lokaler. Detta skedde tidigare på sjömanskyrkan i två lokaler. Nu har dessutom mammor och pappor som väntar medan lektionerna pågår, en egen plats där man ostört (och även utan att störa andra)

kan samtala och dricka kaffe medan de håller uppsyn på de allra minsta barnen som kan springa runt och leka medan deras lite äldre syskon har lektion.

Vidare har "Antwerp Seafarers' Centre", mer känt som "Stella Maris" och beläget i centrala Antwerpen, varit mycket tillmötesgående och låter Svesam disponera ett fint förråd för vårt material vilket vi dessutom har tillgång till även efter stängningsdags, vilket tidigare inte var fallet, då beläget på sjömanskyrkan.

Det som vi fortfarande söker alternativ till gäller bl.a. de mellanstora festerna (med 30-40 deltagare) som vi tidigare höll på kyrkan. En av dessa är julfesten, och ett annat är årsmötet. Årsmötet kommer vi i år att hålla på en restaurant (liksom för ca 10 år sedan), fast för julfesten, där vi ju själva lagar maten, har vi ännu ej hittat ett lämpligt alternativ efter sjömanskyrkan. Ej heller har vi hittat eller bestämt var vårt nästa Lucia-firande skall hållas. Fast för just dessa aktiviteter har vi ju fortfarande lite tid på oss, och jag är säker på att våra styrelsemedlemmar kommer att lösa detta problem samt undanröja alla de små hinder som är potentiella hot mot att en aktivitet skall kunna genomföras. Jag vill därför här ta tillfället i akt att tacka den nuvarande besättningen för ett mycket gott arbete!

Således fortsätter Svesam som förut, att ordna en stor variation av aktiviteter och på så sätt upprätthålla vår målsättning: att verka för sammanhållning.

Föreningen har funnits oavbrutet sedan 1937 (80 år nästa år!) och om ni vill tro mig, så kommer den att finnas kvar i många många år till :)

PÅ SPA I SPA

Text: Lisbeth Ekelöf
thecontentreader.blogspot.com

I helgen var vi på spa. På min födelsedag förra året fick jag av goda vänner en voucher för ett spa-besök för två. I slutändan blev det en tur till Spa och en övernattnings på hotell Silva/Balmoral.

När man skulle koppla av förr i tiden så drack man brunn! Idag åker vi på Spa och dricker hellre vin än svaveldoftande vatten. Förr åkte man för hälsans skull, idag åker vi för att koppla av, vila kropp och själ med bastu, massage och en tur i en uppvärmd bassäng.

Det finns ett par olika teorier om varifrån ordet "spa" kommer. En är att ordet kommer från latinets 'salus per aquae' som betyder 'hälsa genom vatten'. Den andra är att det kommer från just den belgiska staden Spa. Spa är känt för sina bad ända sedan Romarrikets dagar. Säkert är dock att moderna spa har sina rötter i antiken då man trodde på de heta källornas helande kraft. Seden att bada i varma källor och dricka mineralhaltigt vatten kan härledas tillbaka till babylonerna och grekerna.

En regnig lördag tog vi bilen och styrde kosan mot Spa. Hotell Silva ligger ett par kilometer utanför Spa i en omgivande skog (enligt belgiska mått mätt i alla fall). Vi fick ett stort härligt rum med utsikt över dalen. Med stor iver bytte vi till badkläder och tog hissen ner till spa-avdelningen.

Tyvärr så är nog inte detta hotell det bästa för en bra spa-upplevelse. Hotellet verkar mer satsa på konferenser, med tillgång till pool och bastu. Hela spa-området syntes ha sett sin glans dagar åtskilliga år tillbaka i tiden. Den finska bastun var under renovering. Hammam fungerade, men de hade bara iskalla, och då menar jag iskalla, duschar. Tjejen förklarade för mig att när man badar bastu så har man bara kallt vatten! Det var en nyhet för mig, ofta brukar det finnas duschar med både varmt och kallt vatten. När man väl varit inne i bastun vill man gärna duscha kallt, men iskallt en kulen dag? Hmm!

Efter hammam var det dags för jacuzzin som var belägen i trädgården utanför. Det gör ju ingenting även en regnig dag. Härligt att sitta där i värmen. Det var bara det att under den tid jag satt där gick det inte att få några bubblor i jacuzzin! Trots ingripande från tjejen som jobbade där! Vidare till poolen där man kunde simma i ensamt majestät. Den var ok, men inte så mycket mer.

Duschen i poolområdet saknade 'munstycke' och vattnet spred sig i oregelbundna riktningar. Försökte ta en dusch i omklädningsrummet istället, men där fanns inget vatten alls! Det blev till att lägga sig i solstolarna och läsa lite. Det fanns inget att äta eller dricka heller så efter

knappt ett par timmar begav vi oss upp på rummet för att klä på oss för en lunch på hotellet.

Lunchen intogs i baren. Baren är ett ganska stort, trevligt och ljust rum med utsikt genom stora fönster ner mot dalen. Lunchen, 'Medelhavssallad' var väldigt god. Varför den kallades medelhavssallad kom vi aldrig på. Möjligen för att där fanns några soltorkade tomater i olivolja. **Resten var** två stora fina prawns, räkor, gravad lax, sallad, inlagda gurkor och god dressing. Vi tyckte nog att skandinavisk eller nordisk sallad hade passat bättre.

Vi trotsade regnet och tog en tur med bilen för att kolla in omgivningen. Det är väldigt vackert i Spa, både omgivningarna och byn. I byn känner

man en stämning från fornstora da'r när seden att dricka brunn togs på allvar. Många fina gamla hus, många restauranger som verkade trevliga. Vi intog kvällens middag på 'St James'. En liten, mysigt inredd restaurang med fantastisk mat. Åt en anka med hallonsås, en höjdare. De ordnade dessutom en 'Dame Blanche' utan chokladsås, men med färsk hallonsås istället. Mums, säger jag bara.

På söndagen bestämde vi oss för att besöka det allmänna Therme-badet, som ligger bara någon kilometer från hotellet. Vi bokade in oss för tre timmar och fick en härlig spa-upplevelse. Stora pooler, både inne och ute, med vattenfall och jacuzzi. Dessutom hamman, finsk bastu, rekreationsrum med doft av apelsin, citron och

trä, infraröd terapi och allmänna utrymmen att koppla av på och äta lunch om man så vill. Härligt.

Innan återfärden gjorde vi ännu en avstickare ner till byn för att äta lunch. Denna gång på L'Olivier, en italiensk restaurang. Ytterligare en liten, härligt inredd restaurang med god mat och trevlig personal. Allt som allt var vi ganska nöjda med vår lilla utflykt. För att inte tala om hur lätt man känner sig efter besök i olika bastu och varma vatten. Det enda som saknades var ju brunnsdrickandet! Vi fick nöja oss med en god flaska Côte du Rhône till middagen istället. Det gick ju bra det också! ■



Capermans boktips

BALKANS HISTORIA

JUGOSLAVIENS UPPGÅNG OCH FALL

AV SANIMIR RESIC

Nu är jag inne på min andra läsning av "Balkans historia – Jugoslaviens uppgång och fall". Min första läsning var 2006/2007 då boken kom ut för första gången. Den har nu kommit ut som pocketbok, även den här upplagan är utgiven på förlaget "Historiska Media".

Mina vana trogen gör jag ingen resumé av boken utan jag försöker förmedla mina intryck av läsningen, naturligtvis blir det en del nedslag i handlingen eller i det här fallet regionens historia. Det vore på gränsen till respektlöst när jag skriver att en seriös analys och historiebeteckning är spännande. I synnerhet gäller det Jugoslaviens historia. Men, Sanimir beskriver en komplicerad historia på ett engagerande, samtidigt på ett balanserat och förståeligt sätt.



Det är inte alltid en bok håller för en andra läsning, i det här fallet är det tvärtom. Sedan 2004 har jag haft förmånen att resa relativt extensivt i regionen och jag har träffat människor på de mest skilda nivåer och med mycket olika perspektiv. Nu vid andra läsningen är det därför en ny upplevelse och frågeställningar rätas successivt ut.

Boken sträcker sig från Antiken och Folkvandringstiden fram till 1991 när "inbördeskriget" inleddes, jag skriver inom citattecken eftersom kriget innehöll även betydelsefulla internationella frågeställningar och interventioner. Den avslutas med korta hänvisningar till senare tidpunkter.

Det fanns förhållanden redan under Antiken som kan refereras till, men bilden klarnar ännu

mer när vi närmar oss Medeltiden och utvecklingen inom den kristna kyrkan och islam. De olika kyrkorna, den katolska och den ortodoxa samt det osmanska riket bildar sedan en fond fram till vår moderna historia.

Skildringen är i huvudsak kronologisk med vissa undantag. Integrerat i kronologin finner vi referenser till speciella händelseförlopp. Här kan vara värt att nämna Sarajevo den 28 juni 1914 när tronföljaren Franz Ferdinand och hans gemål Sophie mördades av Gavrilo Princip. Säkerhetspolisens organisation lär varit katastrofal och många menar att mordet kunde förhindrats. Om detta hade inneburit att första världskriget kunde undvikits är i sammanhanget en öppen fråga (min reflexion).

Jag går inte in på beskrivningen av 1900-tals historien, men det är värt att notera, skall vi kalla det skuldfrågan? Vem är offer och vem är skyldig till det som skett? Detta gäller på

politisk nivå som på individnivå. Eventuellt återkommer jag till frågeställningen.

Det vore väl överflödigt att nämna, jag ser fram emot en fortsättning.

Bibliografin är imponerande. För fortsatt läsning kan jag rekommendera Misha Glenny, the Fall of Yugoslavia och Jason Goodwin och Lord of the Horizons, detta om du vill veta mer om det Osmanska Imperiet. För en mycket komprimerad europeisk historia rekommenderas Norman Davies, Europe - a History.

Vill ni läsa något skönlitterärt rekommenderar jag Ivo Andric, The Bridge on the Drina. Ivo Andric fick Nobels litteraturpris 1961 och han hade en bred diplomatisk och litterär karriär bakom sig. Boken finns i god engelsk modern översättning. Den enda svenska översättningen jag kommit över är från franska och den kunde jag tyvärr inte läsa. ■

Mail-adresser för att nå olika funktioner i Svenska Klubben:

annons@svenskaklubben.be
redaktion@svenskaklubben.be
ordforande@svenskaklubben.be
aktivitet@svenskaklubben.be
medlem@svenskaklubben.be
hiddensecrets@svenskaklubben.be



ORD, TALESÄTT OCH ORDSPRÅK

Text: Margareta Dubois

Svenskar i Belgien talar inte ofta nederländska, men om de gör det märker de att nederländskan och svenskan har mycket gemensamt. Det är inget att förvånas över om vi ser till historien. Vi vet t ex att Gustaf II Adolf inkallade holländare för att bygga Göteborg och de trivdes tydligen och blev så många att staden slutligen bestämde att holländare inte fick utgöra mer än 50 % av stadens råd! Det skapades också teatrar som spelade på nederländska så språket måste ansetts begripligt av en hel del folk.

Det är slående att vissa ord i de båda språken liknar varandra t ex "altijd = alltid" medan tyskan, som ju geografiskt ligger dessemellan har ett annat ord "immer". Nederländskans oorlog = krig återfinns i örlog som i örlogsflotta och i den s.k. Allmänna kyrkobönen bad man "Gud skydde oss från krig och örlog"!

Att många sjötermer hämtats från holländskan vet de som har med båtar att göra: för, akter, kajuta, köl, mast och reling eller kapsejsa, gå över stag etc, för att nämna några få. Emellertid har styrbord sina rötter i vikingatidens skandinaviska. Man hade nämligen

Lieve
kinderen
hebben veel
namen

styråran på höger sida d.v.s. styrbord.

Sedan letade sig orden vidare till gammalengelska, nederländska men även franskans tribord. Babord (vänster) är av senare datum och anses hänvisa till den sida man vanligast lastar skeppet på. Här skiljer sig eng-

elskan sig från de övriga språken med benämningen port.

Här plockar jag fram några ofta förekommande uttryck som finns på båda språken:

Weten waar de schoen wringt. Veta var skon klämmer.

Het hart op de juiste plaats te hebben. Ha hjärtat på rätta stället.

In de schoot van zijn familie terugkeren. Återvända till familjens sköte.

Het zinkende schip verlaten. Överge det sjunkande skeppet alltså att dra sig tillbaka från ett olönsamt företag.

De geschiedenis in een notendop. Historien i ett nötskal.

Als de kat van huis is dansen de muizen op tafel.

När katten är borta dansar råttorna på bordet.

Kleren maken de man.

Kläderna gör mannen.

Ett uttryck jag inte hittar någon svensk motsvarighet till är **Een kind kan de was doen** (Ett barn kan klara tvätten). Ett litet bisarrt uttryck för att saken är mycket enkel!

Men nu till de verkliga ordspråken, några exempel:

De holländska ordspråken har ofta med vatten, hav och skepp att göra. När svensken säger falla mellan två stolar säger holländaren **vallen tussen de wal en het schip**.

Groot schip grote zorg.

Den som äger mycket har också mycket bekymmer.

De wal keert het schip.

Något (här strandkanten) hindrar skeppet d v s hindrar vidare, önskad utveckling. Till detta ordspråk har jag inte hittat någon motsvarighet men det är så bra att det får komma med!

Kruimeltjes zijn ook brood.

Små smulor är också bröd.

Een rollende steen vergaart geen mos.

På rullande sten växer ingen moss. Uttrycket finns i många europeiska språk.

Strenghe heren regeren niet lang.

Stränga herrar regerar inte länge, sägs ju ofta under ett oväder.

De afwezigen hebben altijd ongelijk.

Den frånvarande kan inte få rätt, vinner inte.

De tijden veranderen en wij met hen.

Tiderna förändras och vi med dem. Att jämföra med latinets *tempora mutantur et nos mutamus in illis*.

Oefening baart kunst.

Övning ger färdighet

Lieve kinderen hebben veel namen.

Kärt barn har många namn.

Ieder vogeltje zingt zoals het gebekt is.

Var fågel sjunger efter sin näbb.

Zo heer, zo knecht.

Sådan herre sådan dräng.

Wie het eerst komt, het eerst maalt.

Först till kvarn får först mala.

Beter één vogel in de hand dan tien in de lucht.

Bättre en fågel i handen än tio i skogen.

Wie zwijgt geef toe.

Den som tiger samtycker.

Det typiska ordspråket är oftast kort och visar en litet besk livsinställning, eller är det sunt förnuft? Ordspråken har nöts ner till det väsentliga och har ofta en viss rytm som gör dem lätta att komma ihåg.

De är alle mans egendom och vill man vara rolig blandar man ihop två eller fler ordspråk så blir effekten bisarr och komisk som t ex **bränt barn luktar illa!**



Betygssymboler (*) från Mad, Le Soirs kulturbilaga)

Utställningar

Béjart parcours libre, permanent utställning om Maurice Béjart och hans verk på Maison Maurice Béjart, Rue de la Fourche 49, lämpligt att reservera. (www.maisonbejarthuis.be, 02 511 31 55, 02 347 44 68).

Van Doesburg - une nouvelle expression de la vie, de l'art et de la technologie, till 29/5, Theo Van Doesburg spelade en avgörande roll inom den europeiska Avant Garde-rörelsen, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Les gladiateurs - Héros du Colisée, till 3/4, i samarbete med Coliseum i Rom, 200 föremål, vissa från Coliseum och från Pompei, Gallo-Romeins Museum Kielenstraat 15, 3700 Tongeren (www.galloromeinsmuseum.be, 012 67 03 30).

Sarcophagi****, till 25/4, restaurering och visning av Cinquantenaire-museet samling av sarkofager, Parc du Cinquantenaire 10 (www.kmkg-mrah.be, 02 741 72 11).

De Floris à Rubens, till 15/5, ett 90-tal betydande teckningar ur en privat samling, Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique, Rue de la Régence, 3. (www.fine-arts-museum.be, 02 508 32 11).

Musik

Klarafestival 2016, 9/3-25/3, festival under 14 dagar med ett varierat program av hög kvalitet, olika platser i Bryssel (www.klarafestival.be, 02 548 95 95).

Grigory Sokolov, 2/3, recital piano, en av de stora pianisterna med musik: 2 Nocturnes, op. 37, Frédéric Chopin och Sonate pour piano nr 2, op. 35 Frédéric Chopin, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Orchestre National de Belgique, 6/3, kl 15.00, under ledning av Christopher Warren-Green, solist Nikita Boriso-Glebsky, violon, med musik: Divertimento, KV 138 Wolfgang Amadeus Mozart, Concerto pour violon et orchestre nr 4, op. 31 Henry Vieuxtemps och Symfoni nr 5, D 485 Franz Schubert, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Orchestre Symphonique de La Monnaie, 6/3, under ledning av Michael Boder solist Stéphane Degout baryton, med Kindertotenlieder Gustav Mahler och Eine Faust-Symphonie in drei Charakterbildern, efter J.W. von Goethe, S. 108, LW G 12 Franz Liszt, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Concert de Gala – La Chapelle Musicale Reine Elisabeth, 8/3, Orchestre Philharmonique Royal de Liège under ledning av Jean-Jacques Kantorow, Ori Epstein, cello, Elina Buksha, violon, Miguel da Silva, altfiol, Vladyslava Luchenko, violon och Nathanael Gouin, piano, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

London Philharmonic Orchestra and Choir, 11/3, **European Gala**, under ledning av Vladimir Jurowski, med Elzbieta Szymka, sopran, Agnieszka Rehlis, mezzo, Andrzej Dobber, baryton, Kristina Blaumane, cello, Elsbeth Moser, bayan, med verk av Sofia Gubaidulina, Karol Szymanowski och Alexander von Zemlinsky, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Budapest Festival Orchestra, 16/3, **European Gala**, under ledning av Ivan Fischer med Gerhild Romberger, mezzo, med Symfoni nr 3 av Gustav Mahler, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Orchestre National de Belgique, 20/3, kl 15.00 och 17.00, under ledning av Michael Schönwandt, med Symfoni nr 9 av Anton Bruckner, Bozar, Rue Ravenstein 23 (www.bozar.be, 02 507 82 00).

Monteverdi Choir och English Baroque Soloists, 23/3, **European Gala**, under ledning av Mark Padmore Evangelista, Stephan Loges, Christus, Hannah Morrison, sopran, Esther Brazil, sopran, Clare Wilkinson, alt, Reginald Mobley, alt, Eleanor Minney, alt, Gareth Treseder, tenor, Alex Ashworth, bas, Jonathan Sells, bas och Nicholas Mogg, bas, med Matteuspassionen, BWV 244 av Johann Sebastian Bach.

Opera

Béatrice et Bénédict, opera av Hector Berlioz, extra muros, spelas i tält, Tour & Taxis, Palais de la Monnaie, Tour & Taxis, Avenue du Port 86c (www.lamonnaie.be, 02 229 12 11).

Teater

Le journal d'une femme de chambre/En kammarjungfrus dagbok, till 13/3, ett mästerverk av Octave Mirabeau, en krönika över erotiska seder och skandaler under "La Belle époque", en berömd filmatisering gjordes 1964 av Luis Buñuel, Comédie Claude Volter, Avenue des Frères Legrain, 98, Woluwe-Saint-Pierre (www.comedievolter.be, 02 762 09 63).

Coup fatal***, turné och olika spelperioder till 16/4, gränsöverskridande musikteater med kongole-siske counterntenoren Serge Kakudji och 12 musiker från Kinhasa som mäter sig med barockmusiken, belgiske kompositören Fabrizio Cassol och gitaristen Rodriguez Vangama står för musiken, KVS, Quai aux Pierres de Taille, 9, (www.kvs.be, 02 210 11 00).

Film

Cinamatek – filmmuseet, Rue Baron Horta 9 och Flagey, Place Sainte-Croix, med stumfilmer, klassiska filmerna och filmer med filmens stora kataloger finns på Bozar och Flagey (www.cinamatek.be, www.flagey.be).

På bio

Magritte de Cinema utses i februari, **Steve Jobs***** av Danny Boyle, **Spotlight***** av Tom McCarthy, **The Revenant***** av Alejandro Inarritu, **Les Chevaliers blancs***** av Joachim Lafosse, **Les saisons***** dokumentär av Jacques Perrin och Jacques Cluzaud, **Bon voyage Dimi-tri***** tecknad film, fyra kortfilmer, **The Danish girl***** av Tom Hooper, delvis inspelad i Bryssel om historiens första transsexuella, **Creed, l'Heritage de Rocky Balboa***** av Ryan Coogler, **My Ras Tafari root***** dokumentär av David Verhaeghe.

Auktioner

Mont de Piété, Rue Saint-Ghislain 19, pantbanken håller specialauktioner på icke inlösta smycken och andra konstföremål, 16/4, visning 14/4, 15/4 och förmiddag 16/4 (www.montdepiete.be, 02 512 81 83).

Galerie Moderne, 22/3-23/3, antikviteter, visning 18/3-21/3, Rue du Parnasse 3 (www.galerie-moderne.be, 02 511 54 15).

Hôtel de ventes Horta, 18/3-20/3, antikviteter, visning 18/3-20/3, Rue de Roodebeek 70/74 (www.horta.be, 02 741 60 60).

Hôtel de ventes Vanderkindere, 22/3-23/3, visning 18/3-20/3, Chaussée d'Alsemberg 685-686 (www.vanderkindere.com, 02 344 54 46).



BLINKERS

Text: Olof Nordling

Har ni möjligen undrat varför belgiska bilförare sällan använder sina blinkers? Det har krönikören funderat över då och då utan att komma till någon riktig klarhet. Förresten, på svenska heter det väl "körriktningsvisare" om man ska vara korrekt? Så var det i alla fall på 50-talet när krönikörens urfamilj for omkring i en grågrön Volvo PV 444. Då fanns också smeknamnet "tagkök" för den tingest som satt uppe på biltaket och blinkade litet diskret ibland. "Blinkers" är nog ett mer begripligt ord – och mer begripligt än belgiska bilförare blygsamma användning av dem. För att komma till insikt har jag olika teorier som att a) belgarna är rädda för sina blinkers, av någon outgrundlig anledning, eller b) belgarna vill inte störa sina medtrafikanter med irriterande och distraherande ljussignaler eller c) belgarna

är synnerligen sparsamma och övertygade om att bilens andrahandsvärde sjunker avsevärt om blinkers blir utslitna.

Så långt några teorier, men ingen visar sig enkel att föra i bevis! Den första hypotesen a) föll direkt när en belgisk kollegas make stolt skröt med att han aldrig använde blinkers, utan närmare förklaring än så. Stoltheten skulle möjligen kunna stödja teori c) även om jag aldrig sett någon begagnad bil annonseras ut med "prima skick, nya däck, oanvända blinkers" - men å andra sidan kanske belgare tar det sistnämnda för givet, vad vet jag? Teori b) skulle också kunna förklara en viss stolthet men verkar litet långsökt även om jag personligen blivit utskäld av en belgisk dam som hötte med paraplyet och påstod att mitt halvljus bländade henne under

promenaden på Avenue Louise. Det var i gryende 90-tal, innan belgarna hade begripit att man syns bättre på vägen även dagtid med halvljuset tätt. Jag tror dock mer på en variant av teori b) som jag kallar jag för "fallande stjärnor", ett begrepp som jag hörde på flamländsk radio åtskilliga gånger innan jag förstod att det inte handlade om meteorsvärmar utan bara var en eufemistisk omskrivning av fartkontroller med blyxtbelysning! Klart man inte vill skrämman sina fortkörande medtrafikanter när ett helt oväntat blinkande kan misstolkas som fartkontroll!

Men hur blev det så? Kanske de belgiska bilskolorna har det yttersta ansvaret? Utan personlig erfarenhet av dem har jag ryktesvägen förstått att de tutar i eleverna vissa oskick som att lägga växeln i neutral och dra åt handbromsen vid rött ljus, fasoner som innebär att högst tre bilar hinner palla sig över korsningen när det blir grönt och som bidragit till att Belgien har världsrekord i bilköer! Däremot ingenting om blinkers eller varför de finns till, vilket kan spegla djupa traditioner i körutbildningen. Då man bara hade häst och vagn fanns det ju inga

blinkers, så när man sedan tog bort hästen fanns det förstås ingen anledning att lägga till blinkers på vagnen, eller i varje fall inte att använda dem om de nu var dinstoppade av en intet ont anande utländsk tillverkare.

Jaja, visst finns det belgare som använder blinkers, men när de gör det kan man ändå inte lita på dem! Det må vara störande att det svängs utan att blinka men det är nästan bättre än att det blinkas utan att svänga, blinkas åt ett håll men svängs åt ett annat eller blinkas strax efter att det är färdigsvängt, eller hur? Man kan tyvärr inte ens lita på att de gör fel, för det kan ju vara en utlänning som kör och blinkar alldeles rätt – det finns ju många sådana i trakten och de är svåra att identifiera. Även om det är en CD-bil kan ju chauffören mycket väl vara belgare. Nej, ordning och reda på blinkandet i Belgien blir det nog först när de förarlösa bilarna har slagit igenom! Under tiden är det säkrast att helt bortse från belgiska medtrafikanter eventuella blinkande och räkna med att de kan göra vad som helst, hur som helst och när som helst! ■

BLI MEDLEM/FÖRNYA DITT MEDLEMSKAP I SVENSKA KLUBBEN

och du får delta i alla Klubbens aktiviteter (ca två aktiviteter per verksamhetsmånad):

diskussioner och föreläsningar om såväl svenska som belgiska aktuella ämnen, utflykter, restaurangbesök, utställningar mm.

Som medlem erhåller du också klubbtidningen BLADET och en medlemsförteckning för att underlätta nätverkande och kontaktskapande.

Medlemskap kostar endast 45€ per person eller familj och betalas till Klubbens konto:

IBAN: BE53 9530 2419 0553

BIC: CTBKBEBX

Glöm inte att ange namn, adress och e-postadress vid inbetalningen!

Om du har frågor, skicka ett mejl till: medlem@svenskaklubben.be

