

Dauphinen

Medlemstidning jan/feb

Kära Gotvikare!

Nu har våren gjort intåg och sommargrönskan flödar. Vi som åkte till Doublewars fick se naturen skifta från svarg grönt till full grönska och vitsipporna breda ut sig i mattor i skogen. Kalla nätter och varma dagar. Det var nog en och annan som fick sig lite fin solbränna... Eventet var som vanligt trevligt med en massa aktiviteter. Vi fick se en ny Pelikan, Laurel och en ny Riddare födas; Vivant, vivant, vivant! Många andra fina, välförtjänta utmärkelser delades ut bland Gotviks väna folk.

Vi har inför nästa DW diskuterat hur vi kan förbättra och bygga ut vårt Gotviks läger, vi är flera som vill bo medeltida och skapa en större gemenskap i gruppen. Hurra säger jag.

Det är snart dags att mötas i Keilerspark för en medeltida picknick. Den 11 juni kl. 12 träffas vi i dräkt och medhavd matsäck.

Lödösemedeltidsdagar är den 4-5 juni och om någon/några vill kan vi samåka dit. Väl mött...

För Drömmen och Gotvik, eder Drots Katarina Krognos Af Ystad

Baronparsord:

Så har våren, ja nästan sommaren, nått Gotvik och slån, hägg och syren blommor och gör vårt fagra baroni ännu vackrare. Tiden har gått fort sedan St. Egon och det känns som att det redan är länge sedan vi tillträdde som baronpar. Trots det vill vi i detta nummer av Dauphinen tacka alla er som var där och gjorde investituren till en fin upplevelse för oss. Ett särskilt tack går till autokrater och matokrater: Marc, Emund, Alfild, Katarina och Åsa, men många andra hjälpte också till och är förtjänta av vår tacksamhet. Under den mycket välsmakande banketten tog vi tillfället i akt att på olika sätt främja Gotviks intressen i Nordmark. Förhandlingarna med Styringheims baron om att byta deras Gråbo mot vårt Gråbo är ännu inte i hamn, men det verkar finnas ett stort intresse för kulturellt utbyte mellan Gotvik och andra häraden i Nordmark, vilket gläder oss mycket. I början av maj var det så dags för Dubbelkriget i Skåne, där Gotvik hade ett mycket vackert och trivsamt läger. Även om vi inte sov där, utan inomhus var det härligt att se hur fint Gotviks innebyggare ordnat det för sig – med upphöjd mottagningsplats och ett öppet tält för umgänge, prytt med målade bonader. Om vädret är lovande nästa år är åtminstone baronessan hugad att ansluta sig till lägret med sin paviljong. I juni kommer en gammal Gotvikisk tradition av picknick i dräkt att återupplivas. För ett tjugotal år sedan brukade en picknick hållas på Ragnhildsholmen under pingst, och även om vi nu har flyttat utflykten till den elfte dagen i juni och till Keillers park så är det glädjande att ta upp en så trevlig tradition igen och vi hoppas att vi får se många av er där.

Måns, baron Aleydis, baroness

Datum att komma ihåg!
11/6 Gotviks picknick i Keillerspark
21/10 Festivalo de Caderas

Händer just nu:

- Glöm inte bort att rekommendera Gotvikare till olika utmärkelser inför vårens event.

Bilder från Gotviks läger under dubbelkriget





Två medeltida pajer

Paj är en utmärkt maträtt till picknickar. De här två recepten på paj – med köttfärs respektive skinka - har varit mina trogna följeslagare på medeltidspicknickar sen tjugo år tillbaka.

Recepten är hämtade från boken ”Take a 1000 eggs or more” av Cindy Renfrew. Jag har översatt och modifierat lite.

/Aleydis

Pies of Paris (1400-tal)

2 dl köttbuljong

1 dl vitt vin

ca 3,5 hg blandfärs (gärna med högre andel nöt)

3 vispade äggulor

1 tsk malen ingefära

1 tsk socker

½ tsk salt

1 söndersmulad dadel

1 tsk korinter

Pajdeg till botten och lock.

Koka upp buljong och vin och tillsätt färsen och koka tills den är genomkokt. Ta av grytan och låt svalna. Häll av vätskan men spara 1 dl. Vispa äggulorna och blanda med 1 dl kokspad, köttet, dadeln, korinterna, salt, socker och ingefära

Klä en pajform ca 20 cm i diameter med deg och lägg i kött- och äggblandningen. Kavla resten av degen till ett lock, lägg på det och kläm fast kanterna. Gör hål för ångan i locket.

Grädda i 25-30 min mitt ugnen på 225 grader.

Herbelade

½ kg skinkstek, skuren i kuber på ca 2 cm

1 tsk färsk hackad isop (jag har nästan aldrig hittat någon så jag har skippat den)

1 tsk färsk hackad salvia

½ dl färsk hackad persilja

1 ½ dl köttbuljong

2 dl vatten

4 malda eller söndersmulade dadlar

2 msk korinter

2 msk pinjenötter

4 vispade ägg

1 tsk socker

1 tsk malen ingefära

1 tsk salt

1 nypa saffran

Pajdeg till en form med ca 20 cm i diameter.

Lägg skinkan, örterna, vatten och buljong i en gryta. Koka upp och koka köttet tills det är färdigt, ca 15-20 min. Ta av grytan och håll av spadet. Lått kött och örter svalna. När det är svalt blandas det med de övriga ingredienserna.

Tryck ut pajdegen i formen och förgrädda det ca 15 min på 200 grader.

Lägg fyllningen i pajskalet och grädda på 175 grader i ca 30 min, eller tills äggen har stannat.

Kontaktuppgifter:

Baronessa av Gotvik

Solvind Solvårdsdatter/Mailind Solvind Mjøen

baronessa@gotvik.se

Baron av Gotvik

Einar Helsingr/ Einar Markskog

baron@gotvik.se

Drots / Ordförande

Katarina Krognos av Ystad/ Katarina Dahllöf

drots@gotvik.se

Skattmästare / Kassör

Gudrun Hansdotter/Gudrun Källkvist

skattmastare@gotvik.se

Gold Key/Ansvarig för Gotviks lokal, materiel och utlåning

Olof Vinter/ Johan Bergman

goldkey@gotvik.se

Kastellaner / Nybörjaransvariga

Arthur McGowan/Daniel Arthur Johansson

chatelaine@gotvik.se

Härold /Heraldikansvarig

Emund från Släp/ Tobias Källkvist

harold@gotvik.se

Marsk/Ansvarig för kämpalek

Einar Helsingr/ Einar Markskog

marsk@gotvik.se

Fäktningsmarsk/Ansvarig för fäktning

Katarina Krognos av Ystad/ Katarina Dahllöf

faktningsmarsk@gotvik.se

Bågskyttekapten/Ansvarig för bågskytte

Marc Sköldbane/Marc Josgård

bagskyttekapten@gotvik.se

MoAS/Ansvarig för konst och vetenskap

Astridh Thorkildsdotter/Marika Johansson

moas@gotvik.se

Nätmästare/Ansvarig för hemsidan och Medlemsbrevet

Alfhild de Foxley/Linda Rosengren

webmaster@gotvik.se