

# Dauphinen



Ferbruari AS LII (2018 )

## Innehåll

Drotsord .....	s 2
Baronparsord .....	s 3
Från krönikören .....	s 3
Gotviks nya baronpar och rapport från St.Egon.....	s 4
Årsmötesprotokoll.....	s 7
Banketten på St.Egon – bakgrund och recept.....	s 9
Symöten hos Aleydis .....	s 15
Heavy Fighting .....	s 15
Event i övriga Nordmark och Drachenwald.....	s 16

Gotvik på Dubbelkriget.....	s 16
Kontaktuppgifter .....	s 17
Om Gotvik och Dauphinen.....	s 19



## Frotsord

Hej alla kära Gotvikare

Tack alla ni som var med på St Egon och speciellt tack till ni som hjälpte till på eventet, både med matlagning och städningen på söndagen. Det uppskattades mycket.

Den 17 mars så går flytten från nuvarande lokalen av stapeln, jag hoppas att så många som möjligt kan vara med.

Vill även gladligen meddela att nu är Gotviks alla utmärkelser officiellt registrerade. Allt tack vara Evas arbete.

Sist men inte minst så vill jag välkomna det nya baronparet Katarina och Johan.

I eder tjänst

Alfhild de Foxley



## Baronparsord

Vi, Olof och Katarina, ert nyuppstigna baronpar, vill tacka för en fantastisk investitur.

Baronen och jag ser fram emot fler episka möten med er så vi tillsammanskan sprida mer gotvikiskhet i hela Nordmark

Och i hela den kända världen.

För Drömmen, Olof, baron och Katarina, baronessa



## Från Krönikören

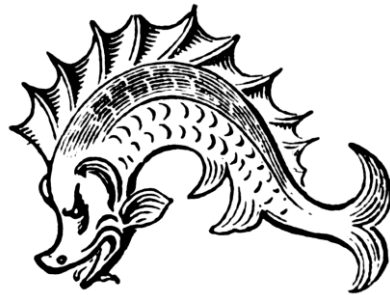
Hej!

Från och med detta nummer är jag, Aleydis van Vilvoorde, officiellt Gotviks krönikör. De facto tog jag över redan med oktobernumret, eftersom jag ansvarade för baronvalet och kandidater, röstning etc. skulle annonseras där. Men nu, när jag stigit ner som baronessa kan jag även officiellt ta på mig krönikörens ämbete.

Mina mål är att få ut tidningen (minst) varannan månad, något som också krävs för att vi ska få behålla vår status som baroni, samt att också ha någon form av innehåll i den mer än det som krävs i form av kontaktinformation. Men här behöver jag er hjälp, så mejla mig gärna bidrag till adressen [kronikor@gotvik.se](mailto:kronikor@gotvik.se)

Aleydis, krönikör

# St. Egon



St. Egons fest hölls i år den 16-18e Februari. På grund av att den låg tidigare än vanligt hade eventet få besökare, men de som var där verkade alla nöjda och glada och ett litet eventet vinner ofta i mysighet det som det förlorar i ståtlighet. Inte för att det var någon brist på ståtlighet, då hennes höghet fustinnan av Nordmark gästade eventet och vi fick se inte bara ett baronpar av Gotvik, utan två, då det ju detta St. Egon även var baronparsinvestitur.

## *Fredagshov*

Eventet inleddes på fredagkvällen, då Furstinnan lite oväntat för alla utom de inblandade höll hov tillsammans med dåvarande baronessan Aleydis, häroldad av kommande baronessan Katarina – en riktig Ladies' Night. Syftet med hovet var att förära (numera) herr Matti hans mycket välförtjätna Award of Arms. Då herr Matti inte kunde närvara på lördagen överraskades han istället på fredagen.

Lördagen inleddes som sig bör med frukost och fortsatte sedan med trivsamma samtal och olika former av hantverk. Lunchen, som vara ungersk gulasch med knödel var tillagad av Fru Dis Mikkelsdotter Torp och Sir Franz von Hohenklingen och smakade helt fantastiskt. Sedan följde mer umgänge fram till hovet.

## *Hovet*

Först hade Furstinnan av Nordmark ett antal ärenden: (numera) Fru Ysabel da Soriano och (numera) Fru Kristina av Gotvik fick sina award of Arms och Vidar av Gotvik fick utmärkelsen Nordmarks Lejon, för sin entusiasm och skicklighet i stridskonster för barn. Furstinnan kallade också fram alla barn och de som var på sitt första hov i Nordmark. Så vidtog baronessan Aleydis och Baron Måns hov, i vilket Fru Cristina Erics tilldelades utmärkelsen St.Egons pilar, varefter

det avgående baronparet också mer personligen tackade dem som hjälpt dem särskilt under deras regeringstid.

Därefter var det dags för Aleydis och Måns att stiga ned som baronpar och återlämna baroncoroneterna, såväl som Gotviks land i Furstinanns vård, så att hon kunde ge dem till det nya pbaronpar som Gotviks folk röstat fram och deras Majestäter valt att utse till baronessa och baron: Katarina och Olof.



Foto: Budde från Mössebodha/Rickard Andersson

Katarina och Olof svor sinw eder till Nordmarks furstinna, och via henne till kungen och drottningen av Drachenwald. Därefter kallade de fram Gotviks ämbetsmän, och Gotviks folk, vilka alla svor dem trohet och i sin tur utlovades beskydd och rättvisa av baronparet.

Baronessan kallade också fram Fru Druda Uddormsdotter för att särskilt tacka henne för den vänskap och hjälp hon gett henne under alla år, samt Bella av Gotvik som tackades i förhand för

det stöd hon givit och kommer att ge åt baronen av Gotvik.

Därefter var hovet slut.

## *Gotviks nya Baronpar!*



Foto: Druda Uddormsdotter/Julia Nilsson

### *Vivant! Vivant! Vivant!*

Banketten kommer att behandlas mer utförligt ängre ner, så jag nöjer mig med att rapportera att Egonceremonin hölls under banketten och att vi därför kan känna oss säkra mot fiskregn och otäckta bönder ännu ett år

*Aleydis van Vilvoorde, krönikör*

# Årsmötesprotokoll

Medeltidsföreningen SKA Gotvik

Årsmötesprotokoll 2018-02-03

Närvarande

Linda Rosengren, Hanna Levin, Roland Rohdin, Julia Rohdin,

Gunilla Andersson, Cecilia Svensson, Eva Andersson

1) Mötets öppnande

Mötet förklarades öppnat kl. 16.00 av ordförande Linda Rosengren.

2) Mötets behöriga utlysande

Mötet befanns vara behörigt utlyst

3) Val av mötesordförande

Till mötesordförande valdes Linda Rosengren

4) Val av mötessekreterare

Till mötessekreterare valdes Eva Andersson

5) Val av justeringspersoner, tillika rösträknare

Till justeringspersoner valdes Gunilla Andersson och Hanna Levin

6) Fastställande av dagordning

Dagordningen fastställdes

7) Verksamhetsberättelser för SKA Gotvik

Verksamhetsberättelsen föredrogs av ordföranden

8) Bokslut

Den ekonomiska berättelsen föredrogs av kassören.

Uppdrogs åt Linda och Julia att fortsätta kontakter med Studieförbundet och undersöka möjligheter att hålla studiecirklar.

9) Revisorns berättelse

Revisionsberättelsen föredrogs och det konstaterades att revisorn rekommenderar att årsmötet ger styrelsen ansvarsfrihet.

10) Fråga om ansvarsfrihet för styrelsen

Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet.

11) Val av ny styrelse för 1 år

Ordförande: Linda Rosengren 19880527-6667

Medeltidsföreningen SKA Gotvik [www.gotvik.se](http://www.gotvik.se)

Organisationsnummer 802415-7771 Plusgiro 833208-2

Sidan 1 av 3 den 2009-04-04 21:48:00

Kassör: Cecilia Svensson 19770513-7847

Ledamöter:

Julia Rohdin, Marc Josgård, Stina Silverstiolk

Suppleant: Eva Andersson

18) Val av revisorer för 1 år

Ordinarie: Einar Markskog

Suppleant: Vakant, uppdrogs åt styrelsen att hitta en suppleant

19) Val av valberedare för 1 år

Sammanställande: Eva Andersson

Biträdande: Gunilla Andersson

15) Medlemsavgift

Årsmötet beslutade att standardmedlemsavgiften för 2019 ska vara 350 kr och familjemedlemskap 125 kronor. Medlemskap med tryckt tidning ska vara 600 kronor.

16) Propositioner

Det fanns inga propositioner



## 20) Motioner

Det fanns inga motioner

## 21) Övriga frågor

Övrig fråga 1: Lokalen kommer att säga upp från kommunens sida

Ordförande har kontakt med dem, och kommer att diskutera möjlig ersättningslokal.

Mötets mening är att om kommunen kan erbjuda lokal med förvaringsmöjligheter, som kan ersätta Shurgardförrådet, till en hyra på högst 1000 kronor i månaden så är vi intresserade. Om det saknas sådana möjligheter är det endast gratislokal som vi är intresserade av. Möjligheterna att låna lokal från studieförbund diskuterades också.

Ordförande och styrelsen följer upp detta.

Ordförande kommer att ordna en omröstning om vilket datum som passar för att tömma lokalen och flytta sakerna till förrådet.

Övrig fråga 2:

Gotviks picknick i Keillers park hålls den 9e juni.

## 22) Mötets avslutande



## Banketten på St.Egon – bakgrund och recept

När Katarina och Olof meddelade att de tänkte ha italienskt 1400-tal som sin period blev jag lite inspirerad och sålde in konceptet att laga bankett från samma period, först till Ysabel och sen till Ingeborg.

Jag kände redan till den italienska 1400-talskokboken *De Honesta Voluptate et Valetudine*,<sup>1</sup> dvs ungefär ”om den ärbara vällusten och den goda hälsan”, som är den första tryckta kokboken, från

---

<sup>1</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/De\\_honesta\\_voluptate\\_et\\_valetudine](https://en.wikipedia.org/wiki/De_honesta_voluptate_et_valetudine)

1475, men hittade snart flera receptsamlingar från 1400-talets Italien i olika böcker och på Internet.

En av dessa böcker, som för övrigt har ett oerhört entusiastiskt förord skrivet av den mycket kände franske medeltidshistorikern Georges Duby, diskuterade också hur måltider i medeltidens Italien och Frankrike var uppbyggda.<sup>2</sup> Det visade sig att en medeltida festmåltid på 1400-talet i Italien var uppbyggd mycket på samma sätt som en måltid i dagens traditionella måltider med *antipasti*, *pasta*, *primi piatti* och *secondi piatti*, följt av *dolce*, dvs söt efterrätt. Serveringsordningen styrdes av den tiden uppfattning om människans fysiologi och hälsa och rätterna hade därför olika uppgifter, så skulle till exempel måltiderna inledas med syrliga rätter som man ansåg ”öppnade” magen.

Jag ville också att maten skulle serveras vid borden, vilket ger en mer medeltida stämning än om man får resa sig och gå och hämta mat. Samtidigt ville vi inte gå runt med grytor utan valde att hålla upp alla rätterna på fat och placera ut dem på borden. Detta gör ju också att maten kan stå kvar, så att man kan fylla på med någon av de tidigare rätterna genom hela måltiden.

Från högmedeltida litteratur vet vi att det ansågs mest höviskt att man vid banketten satt vid mindre bord, så att alla kunde samtala och med undantag av högbordet valde vi därför att sätta ut mindre bord med plats för sex personer.

När banketten inleddes fanns, i enlighet med italiensk medeltida tradition redan bröd, salt, olja och oliver utställda på varje bord. Därefter följde

### *Antipasti*

Som bestod av tre rätter:

#### Insalate

Sallad på olika gröna växter från *De Honesta Voluptate et Valetudine*. De växter som står i originalreceptet är: sallad, blåeld, mynta, kattmynta, fänkål, persilja, rucola, oregano, körvel, strandsallat och pors. Samt eventuellt andra aromatiska örter.

Blåeld, strandsallat, körvel och pors inte var tillgängliga för oss, men i övrigt följde vi receptet, som är att alla växterna hackas fint och sedan beströs med salt och olivolja och får stå. Efter några timmar tillsätts vinäger; vi valde vitvinsvinäger.

I sommar när blåeld, pors och strandsallat är tillgängligt vilt planerar Ingeborg och jag att göra salladen helt efter receptet. Dock anser författaren av kokboken att detta är en rätt som passar bäst på vintern, eftersom den, enligt honom, är svårsmält, och vi, återigen enligt honom, har bättre matsmältning på vintern.

#### Finochio

Från *Libro della cucina* ett anonymt manuskript från 1400-talets Toscana.

---

<sup>2</sup> Redon, Odile, Sabban, Françoise & Serventi, Silvano, *The medieval kitchen: recipes from France and Italy*, University of Chicago Press, Chicago, 1998

Skivor av fänkål förvälls och stektes sedan upp i olivolja med lite salt.

### Fave Fresche con Brodo di Carne

Färskas bondbönor kokta i buljong, från *Libro de arte coquinaria* av Maestro Martino de Como, också från 1400-talets Italien.

Skala färskas bondbönor. Koka dem i köttbuljong, vi valde kalvbuljong. När de är färdigkokta, vilket går fort med färskas bönor, tillsätter du hackad persilja och hackad färsk mynta. Och salt om det behövs. I receptet stod också att man skulle tillsätta en bit fläsk i tärningar, vilket gör att det påminner mycket om bönrätter från dagens Toscana med kött eller korv kokta ihop med bönor. Vi serverade dem som grönsaksrätt och strök fläsket. Vi lät också mycket spad vara kvar, nästan som soppa, men tror att det vore bättre att servera dem mer som en bönrätt i mycket mindre spad.

## *Pasta*

### Lasanis

Lasanis är alltså samma ord som lasagne och det är också därför ”modern” lasagne heter ”lasagne al forno”, dvs lasagne från ugnen. Det här lasagne utan ugn. Receptet kommer från *Liner de coquina*, ännu ett italienskt 1400-talsmanuskript och är ovanligt eftersom pastan görs på jäst deg. Till banketten med 36 ätande, eller som enda middagsträtt till min familj på fem gör jag deg på en halvliter ljummet vatten och antingen ett halvt paket vanlig jäst eller en påse torrjäst och tillräckligt med vetemjöl för att få en deg som till konsistens liknar pizzadeg.

Efter att den har jäst kavlar man ut den tunt, 2–3 mm i tjocklek och skär till rektangulära plattor ca 4x4 cm. Om man ska göra många kan man lägga ut dem antingen på bakplåtspapper (som vi hade planerat, men glömde ta med) eller på aluminiumfolie (som vi hade från alla pajerna som jag bakat helgen innan och fryst in) så att man kan stapla i lager. Båda metoderna funkar och ett ark bakplåtspapper med pasta är ungefär lagom att koka åt gången. Man kokar dem i saltat vatten precis om vanlig pasta och eftersom de är färsk pasta blir de klara på kort tid. När de är färdigkokta plockar man upp dem med en hålslev och lägger dem på ett fat eller en form och strör över ost, kanel och peppar. Receptet säger inte vilken ost, men vi valde mozzarella. På banketten serverades enbart ett lager, men hemma lägger jag flera lager med ost mellan.

Till pastan ville vi ha något lite friskt tillbehör, eftersom den ju ärligt talat är som att äta bulldag med ost – mumsigt! Valet föll på:

### Insalata di sparagi

Vilket betyder sparrissallad. Här tummade jag lite på dateringen och använde mig av ett recept som är tryckt först 1614<sup>3</sup>, men som enligt denna källa är ett gammalt ärevärdigt sätt att servera sparris.

Receptet utgick förstås från färsk sparris, som skulle rensas och förvällas, men vi köpte färdigförvällad, fryst sparris. Efter att den tinat hälldes en vinägrett gjord på olivolja, salt, peppar

---

<sup>3</sup> Castelvetro, G., *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*. 1614, In Londra

och saften av en apelsin och två citroner över den. Egentligen ska det vara saften av sura apelsiner, som var det som användes på den tiden, men som är omöjliga att få tag i idag i Sverige.

Sedan var det dags för första ”riktiga” rätten, ur italiensk synvinkel.

### *Primi piatti*

#### Potage di carne

Den här är också från *Honesta Voluptate et Valetudine*. Det är en nötgryta som reds på tre olika sätt. I modern matlagning reder vi oftast med mjöl, men under medeltiden var det vanligare att man använder brödsbulor, eller vispade ägg. Den här använder båda, och lägger därtill till riven ost som ytterligare ett sätt att göra grytan tjock och mättande.

Nötköttet kokas till det är mjukt. Man tillsätter sedan brödsbulor, peppar och saffran och låter detsjuda i ungefär en halvtimme. Sen sänker man värmen eller tar av grytan så att den får svalna lite och tillsätter finhackad persilja, mejram och mynta, vispade ägg, riven ost och verjuice, vilken görs genom att man pressar omogna druvor, vildäpplen eller annan väldigt syrlig frukt. Vi använde vitvinsvinäger, eftersom man ofta idag ersätter verjuice med vinäger, även i mer moderna recept. Låt koka upp och koka i ca fem minuter.

Ingen av oss som lagade maten är stora anhängare för moderna recept, så vi ligger närmare det medeltida sättet när man helt enkelt har i vad man tycker är lagom. I banketten var det beräknat ca 75 gram kött per person för grytan.

#### Torta d'herbe alla Lombarda

Med grytan serverades också en paj med blandade örter, ägg och ost. Receptet kommer från ett 1400-talsmanuskript skrivet på en nordöstlig italiensk dialekt, men vi vet egentligen inget om författaren.

Till matpajer har jag börjat experimentera med att inte göra modern pajdeg med smör utan bara en enkel deg av mjöl, vatten och salt. Jag brukar använda nästan kokande vatten, eftersom det bryter ner stärkelsen i mjölet, och sedan låta degen stå i ett par timmar innan jag använder den. Det här gör att man kan baka pajerna utan form om man vill, eftersom degen är stabil nog att hålla pajen, framför allt om den också har lock. Originalreceptet säger lock, men jag valde att göra en öppen paj den här gången.

Till en stor paj använde jag 300 gram spenat, men om jag hade haft tillgång till mangold hade jag tagit hälften av varje. Jag hackade också en kruka vardera av persilja och färsk mynta. Sen tillsatte jag 300 gram ost, jag blandade här mozzarella och färskost, inspirerad av en uttolkning jag sett på nätet, men man kan förstås också använda ost som smakar starkt om inte jag ska äta av den. Ett halvt paket saffran och 4 ägg fullbordade det hela. Och en halv tesked salt. Fyllningen hällde sig degen, som inte hade förgräddats och gräddades ganska länge på 225 grader, tills det hela hade stannat.

### Secondi Piatti

Den sista av rätterna innan efterrätterna var alltid där steken serverades (om sådan skulle serveras) och vi valde här ett recept på nöststek i ugn med vin och torkad frukt.

### Carne in tegamo alla Fiorentina

Det här receptet kommer, trots sitt namn, från en receptsamling från 1400-talets Neapel, den så kallade *Cuoco Napoletano*.<sup>4</sup> Till skillnad mot originaltexten så valde vi fransyska utan ben, men följde i övrigt receptet. Köttet delades i knytnävsstora bitar – om ägaren till händerna ifråga var smed – och lades i långpanna. Sen täcktes köttet med salt, torkade katrinplommon och russin och runt om den hälldes rödvin, till ungefär en fingerbredds djup.

Köttet fick stå i ugnen på 175 grader i en halvtimme. Sedan vände vi på bitarna och hällde över socker och kryddor:

Till 400-500 gram stek:

1/2 tsk peppar

1/4 tsk malen kanel

3 hela nejlikor

1/4 ts. salt

1 tsk socker

1 nypa saffran.

Vår stek var sammanlagt tre kilo, så mycket kryddor blev det.

Steken lagades i 20-30 minuter till – tills den var färdig.

### Fungi di monte

Till steken serverades svamp stekt med lök enligt ett recept från 1400-talets Toscana. Namnet svamp från bergen kan fritt tolkas som skogssvamp, eftersom det i Toscana var på bergen som det fanns skog. Eftersom stensopp, porcini, är och har varit, mycket populärt i Italien valde vi att komplettera de inköpta champinjonerna med torkad stensopp från Ingeborgs förråd.

Champinjonerna delades i fyra delar och förvällades kort, den torkade svampen hade redan tidigare lagts i blöt. Båda fick rinna av och stektes sedan i olivolja med uppskattningsvis 1 stor lök per 500 gram svamp, 1/2 tsk salt och 1/4 tesked vardera av peppar och malen muskotnöt.

### Dulce

---

<sup>4</sup> Scully, Terence (red.), *The Neapolitan recipe collection: (New York, Pierpont Morgan Library, MS Böhler, 19) : a critical edition and English translation*, University of Michigan Press, Ann Arbor, Mich., 2000

Desserten bestod av en paj på keso och ägg, kryddad med socker och ingefära och vinkokta päron.

### Torta Bianca

Receptet kommer från *Liber de arte coquinaria*, skriven av Martino da Como ca 1465.<sup>5</sup> Färg var viktig i både medeltidens och renässansens matlagning och egentligen ska denna paj göras på bara äggvitor, för att bli så vit som möjligt. Eftersom jag inte kände något som helst behov av att ha 16 äggulor i my kyl så använde jag hela äggen och fick då en mindre vit *torta*. Originalreceptet säger att man ska använda färsk ost, vilket ju kan vara lite av varje och jag valde att använda mig av keso, som ju är färsk ostmassa. Det gjorde hela pajen rätt så lik ostkaka. Utom att den kom i ett pajskal, där jag valde att göra ett modernt pajskal med smör och mjöl.

Till en större paj gick det åt 300 gram keso, 3 ägg (eller 6 äggvitor), 2 dl socker och  $\frac{3}{4}$  tesked malen ingefära. Pajerna gräddades på 190 grader tills de stannat. Innan servering hällde jag duktigt med rosenvatten på (svårt att dosera ur flaskan) och sedan strödde vi florsocker över dem, allt i enlighet med receptet.

Till detta serverades

### Suppa di pere

Päronsoppa helt enkelt. Receptet bygger på hårda päron av ett slag som är svåra att få tag i så istället för att koka päronen mjuka i vin, socker och kryddor, kokade vi ihop såsen först och tillsatte de skalade och kvadrerade päron i ett senare skede där de fick koka med i 5-10 minuter.

Såsen består av rödvin, socker, hela nejlikor och hel kanel och proportionerna smakades fram under tillagningen.

### *Avslutande*

När taffeln brutits serverades slutligen på ett särskilt bord äppeljuice kryddad med kanel, muskot och nejlikor - det skulle ha varit vin, men jag orkade inte till Systemet en vända till – och fänkåls- och anisfrön dragerade med socker. Det kryddade vinet och de sockerdragerade kryddorna skulle enligt tidens uppfattning underlätta matsmältningen och det är just den rollen som de sockerdragerade kryddorna fyller även i indisk matlagning, vilket gör att de går att köpa i indiska mataffärer.

Matokrat: Aleydis van Vilvoorde, vid pennan

Medkockar: Ingeborg och Ysabel da Soriano

---

<sup>5</sup> [https://en.wikipedia.org/wiki/Martino\\_da\\_Como](https://en.wikipedia.org/wiki/Martino_da_Como)

# Symöten hos Aleydis

Symötena fortsätter hemma hos Aleydis. På grund mitt arbete kommer det inte vara exakt varannan torsdag, men tiden är alltid 16-20.00.

Vårens datum är:

8/3

22/3

5/4

19/4

Här blir det en paus för Knäcke, och för att jag har läkartid på en torsdageftermiddag

24/5

7/6

Fler datum kommer att tillkomma efter hand.

Kom och sy eller pyssla igen. Eller bara umgås. Drick te, kolla i min ansenliga samling dräktböcker. Bjuder ej på mat, men man får låna mikron och porslin och sånt om man vill.

Finns: Underbar katt, även om man knappt ser honom nuförtiden eftersom han är gammal och ligger och sover. Symaskin, dräktböcker som sagt. Te.

Finns inte: kakor, man kan få ta med det.

Det står Ro E Andersson på porttelefonen. Tappar man bort sig har vi telefon 031-181145

/Aleydis

# Heavy Fighting

Ansvarig för träning i heavy fighting är baron Måns Knutsson Kotte (Daniel Forsman). Kontakta honom på [daniel@forsmans.net](mailto:daniel@forsmans.net)

# Event i övriga Nordmark och Drachenwald

Här listas i första hand event i Nordmark, samt kungadömesevent som kröning och korntornering. För mer information om event, se Drachenwalds kalendarium:

<http://www.drachenwald.sca.org/drupal/content/kingdom-event-calendar>

## **FURSTETORNERING I ULVBERGET 2–4/3 2018**

Nordmarks fursteturnering hålls på Torsö utanför Mariestad.

Torsö Bygdegård, 542 91 Mariestad

Hemsida: <http://furstetornering.nordmark.org/>

Facebookevent: <https://www.facebook.com/events/165723640673123/>

## **DRACHENWALD SPRING CROWN TOURNAMENT 6-8 APRIL**

Vårens krontornering hålls första helgen i april i Insulae Draconis, närmare bestämt i Staffordshire i England. Mer information här:

<https://sites.google.com/a/brighthelm.org/crowntourneyspring2018/home>

## **Gotviks läger på Dubbelkriget**

Ansvarig för Gotviks läger är baronessan Katarina, så när ni anmäler er till Dubbelkriget så är det henen ni ska ange som lägeransvarig om ni ska bo med Gotvik.

Anmälan till Dubbelkriget görs på <http://doublewars.org/>



## **Kontaktuppgifter**

### **Baronessa av Gotvik**

Katarina Krognos af Ystad/Katarina Dahllöfbaronessa@gotvik.se

### **Baron av Gotvik**

Olof Vinter/Johan Bergman

baron@gotvik.se

### **Drots / Ordförande**

Alfhild de Foxley/ Linda Rosengren

drots@gotvik.se

### **Skattmästare / Kassör**

Cecilia de Conway / Cecilia Svensson

skattmastare@gotvik.se

### **Gold Key / Ansvarig för Gotviks lokal, materiel och utlåning**

Olof Vinter/ Johan Bergman

goldkey@gotvik.se

### **Kastellan/ Nybörjaransvarig**

Julia Margaretesdotter / Julia Rohdin

chatelaine@gotvik.se

**Härold /Heraldikansvarig**

Emund från Släp/ Tobias Källkvist

harold@gotvik.se

**Marsk / Ansvarig för kämpalek**

Olof Vinter/ Johan Bergman

marsk@gotvik.se

**Bågskyttekapten / Ansvarig för bågskytte**

Marc Sköldbane / Marc Josgård

bagskyttekapten@gotvik.se

**MoAS / Ansvarig för konst och vetenskap**

Ælfwynn of York / Stina Silverstielk

moas@gotvik.se

**Krönikör/ Ansvarig för medlemstidningen**

Aleydis van Vilvoorde/Eva Andersson

**Nätmästare / Ansvarig för hemsidan**

Alfhild de Foxley / Linda Rosengren

webmaster@gotvik.se

## Gotviks webbplats

[www.gotvik.se](http://www.gotvik.se)

### Gotviks forum

Är en del av forumet på [www.nordmark.org](http://www.nordmark.org)

### Gotvik på Facebook

[www.facebook.com/groups/7431806516/](https://www.facebook.com/groups/7431806516/)

## Om Gotvik och Dauphinen

Baroniet Gotvik är en del av ”The Society of Creative Anachronism Inc.” (SCA). SCA är en ideell, politiskt och religiöst obunden förening som samlar de som är intresserade av åren 600–1600. Dauphinen ges ut av den svenska föreningen SKA Gotvik och gör därför inte anspråk på att återge SCA:s officiella ståndpunkter. För innehållet i Dauphinen svarar artikelförfattarna själva, där inte något annat anges.

Bilderna är hämtade från: [www.heraldicclipart.com](http://www.heraldicclipart.com), <https://clipartion.com/free-clipart-14732/>.

<http://clipart-library.com/clipart/1669799.htm>,

<https://www.fromoldbooks.org/DelamotteOrnamentalAlphabets/pages/051-16th-Century-letter-f/>

Fotona har tagits av Julia Nilsson och Rickard Andersson