

TID TIL
FORDYBEL
SE



GRUNDTVIGSK
FORUM

STILLELÆSNING OG FREDAGSBAR

Dette arrangement handler om at læse – og at læse i fællesskab. Hyggelige omgivelser og en rolig stemning er en god ramme om arrangementet. Det kan holdes når som helst og hvor som helst, men fungerer rigtig godt en fredag eftermiddag.

Det skal du bruge:


- Et behageligt og hyggeligt rum (pyntet til lejligheden med en buket blomster, gode puder eller andet)
- Hyggelig belysning (gerne levende lys eller lyskæder)
- Gode bøger (gerne i et kortere format, såsom lyrik, essays og noveller)
- Stole til alle
- Drinks (fx en Severin Spritz – du kan finde en opskrift på denne side)
- Små agurkesandwich eller en anden snack
- Rolig musik.

Sådan kan du gøre:

Folk inviteres til fælleslæsning og opfordres til at tage deres egen bog med til arrangementet. Der lægges også et udvalg af inspirerende læsemateriale frem, som man kan vælge at læse i. Ved ankomst bydes alle velkommen og får tilbudt en drink og en snack.

Deltagerne opfordres til at tage plads i et hyggeligt rum, hvor alle kan sidde og læse. Hver for sig i samme rum. Begynd gerne med at invitere nogle af deltagerne til at fortælle kort om den bog, de har valgt. Værten kan med fordel starte.

Efter en times læsning kan dem, som har lyst, vælge at gå ind i et tilstødende lokale og tale med hinanden om bøgerne eller anbefale hinanden litteratur.



TID TIL
FORDYBEL
SE



GRUNDTVIGSK
FORUM

LÆSETID PÅ ARBEJDSPLADSEN

Skab rammer for fordybelse – også i arbejdstiden. Mange medarbejdere finder det svært at sætte tid af til og skabe rum for fordybelse. Det kan arbejdspladsen med fordel gøre for dem, da pausen kun er med til at skabe værdi til resten af dagen. Sæt derfor en time af indimellem til læsning i arbejdstiden. Man kan både læse det, man selv ønsker, eller fordybe sig i arbejdsrelateret materiale. Pointen er, at folk får et fordybelsesrum at gøre det i.


Det skal du bruge:

- Et hyggeligt lokale med en god atmosfære
- Et lille udvalg af bøger i forskellige genrer, gerne også kortere formater som essays eller noveller
- Eventuelt en sandwich og noget vand, hvis I vil læse i frokostpausen

Sådan kan du gøre:

Tænk over værtskabet. Bed folk om at sætte deres telefon på lydløs, unklade at snakke sammen og glemme alt om tiden – værten holder øje med uret. Byd velkommen til en start, og sig til, fem minutter før I runder af, så man kan læse siden færdig.

Har arbejdspladsen personale, som ikke beskæftiger sig med vidensarbejde eller har svært ved at finde tid til at sidde ned, kan man give adgang til lydbøger – eller afsætte tid til at eksperimentere med ens opgaver og fordybe sig i dem på den måde.



TID TIL
FORDYBEL
SE



GRUNDTVIGSK
FORUM

FÆLLESBRODERI

Dette arrangement handler om at skabe noget i fællesskab – her med håndværk i fokus. Det væsentlige er, at du skaber et behageligt rum og iscenesætter et element, som gæsterne er sammen om at dekorere. Du kan bruge en jakke, et tæppe, en dug, servietter eller lignende.

Det skal du bruge:


- Et hyggeligt rum og behagelige siddepladser
- En fælles genstand, som man til slut syr broderierne på
- Noget fint stof, som er velegnet til at brodere i (tænk gerne i farver, der passer til motiverne)
- Tørrede og friske blomster som inspiration (og til at stå og dufte), hvis det er blomster, I skal sy – ellers billeder eller tegninger.
- Nål, tråd og saks til alle
- Eventuelt rolig musik
- En vært, som kan assistere, guide og inspirere.

Sådan kan du gøre:

Inden gæsterne ankommer, kan du arrangere en genstand, som gæsterne kan brodere til. Præsenter denne tydeligt i rummet. Gæsterne får hver deres lille pakke med nål, tråd og et stykke stof. Værten assisterer med at få broderiet til at køre og kan eventuelt supplere undervejs ved at fortælle om de motiver, der bliver syet, eller lignende. Det kan være ved at udfolde historier om blomster og de symboler, de knyttes til, så gæsterne lærer noget og bliver inspireret, imens de udfører et håndværk.

Når alle er færdige med at brodere (tre-fire motiver er meget passende, afhængigt af hvor krævende de er), syr alle deres broderi på den fælles genstand.

Du kan vælge at bruge genstanden i en anden sammenhæng. Hvis det er en dug, kan du dække bord med dugen og invitere til et stykke brød og et glas at drikke bagefter.



TID TIL
FORDYBEL
SE



GRUNDTVIGSK
FORUM

FORDYBELSE I NATUREN

Brug den omkringliggende natur til at skabe fortællinger. Fx en markvandring, hvor du fortæller om landbruget, beretter historier fra omegnen eller læser højt fra en tekst om træer for foden af byens største bøgetræ.


Du kan også skabe et refleksionsrum og lave en sti i haven, som denne dag er indrettet med eksistentielle spørgsmål til overvejelse – eller en pausehøj, hvor du kan tage et hvil uden andet formål end pausen.

Det skal du bruge:

- En guide, der sætter rammen og fungerer som fortæller
- Materialer, hvis du vil skabe et udendørsrum (fx bløde puder, overdække i tilfælde af regn, refleksionsspørgsmål, hvis du ønsker at give gæsterne noget særligt at tænke over).

Sådan kan du gøre:

Tænk over dine omgivelser og hvilke historier, de inviterer til at fortælle. Overvej om du kan inddrage gæsterne i fortællingen på en sanselig måde. Går I en markvandring, kan du byde på at skive nybagt brød på vejen tilbage forbi kornmarkerne. Sidder I under bøgetræerne, så bryg en kop bøgete og server i skoven.



TID TIL
FORDYBEL
SE



GRUNDTVIGSK
FORUM

SEVERIN SPRITZ

En skøn rombaseret drink, der er lavet med inspiration fra N.F.S. Grundtvig og hans tid. En såkaldt flydende Grundtvig. Den er supernem at lave og smager fantastisk.

Det skal du bruge (til 10 drinks):

Koncentrat:


- 200 g. sukker
- 2 dl. citronsaft
- 2 dl. rom

Yderligere:

- Cirka 1,5 flaske tør cava

Fremgangsmåde:

Varm sukker og citronsaft i en gryde til sukkeret er smeltet. Bland det med rom. Bland 1 del koncentrat med cirka 3 dele cava. Dekorér med lime eller en kvist rosmarin.



TID TIL
FORDYBEL
SE



GRUNDTVIGSK
FORUM

MADELEINEKAGER OG LINDETE

I Marcel Prousts romanværk "På sporet af den tabte tid" (1913-1927) dypper fortælleren en muslingeformet madeleinekage i lindete – og duften og smagen overvælder ham med erindringer fra barndommen og sætter gang i en kæde af fortællinger. Servér denne kombination af kage og te for at sætte scenen til et arrangement, der har fokus på erindring eller læsning.

Det skal du bruge (til ca. 24 styk madeleinekager):

- 200 g smør
- 180 g hvedemel
- 150 g sukker
- 4 æg
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vanilje
- 1 knsp. salt
- 1 spsk. citronsaft
- 1 spsk. citronskal
- 50 g mandelmel

Sådan kan du gøre:

Smelt smørret, så det bruner let. Pisk æg og sukker til en hvid skummende masse. Tilsæt de tørre ingredienser, og rør det godt sammen. Tilsæt citronskal og -saft. Afslut med at vende smørret i med en dejskraber.

Formen pensles med brunet smør, og dejen hældes i madeleineforme. Kagerne bages i ca. ti minutter ved 190 grader. Kan anrettes med revet citronskal og drys af sigtet flormelis.

Lindete kan laves af tørrede lindeblomster, som plukkes i juni og juli. Det kan også købes i helsekostbutikker.

