LA RUTA DEL VIKINGO

Boletín socio cultural del Club Danés Bariloche

Volumen 1, nº 1

Diciembre de 2013

MEMORIAS:
HOY RECORDAMOS A CHRISTIAN HANSEN

Christian Hansen nació en Dinamarca un 8 de septiembre de 1911 en un pueblo llamado Biersted, en el seno de una familia compuesta por los padres y ocho hermanos. Todos dedicados a la agricultura y el tambo.

A los 21 años toma la decisión de mudarse a Argentina y fija su residencia durante algunos años en la provincia de buenos aires debido porque, además de tener la posibilidad de trabajar en campos de daneses aprendían el castellano.

En el año 1944 se traslada a Bariloche y comienza a trabajar en el aserradero de Don Enrique Lunde y a participar de las reuniones de daneses , del grupo de baile y el de gimnasia.-

En ese ámbito conoce a quien seria, por mas de 20 años, su socio, Don Jens Brenstrup.

En e año 1950 compra, conjuntamente con Brendstrup, la estancia "El Condor", un campo al que llamarían "Granja Danesa"; este lugar era desértico u solo crecía el coirón, pero estos dos gringos, con muchísimo trabajo, creando canales de riego y aprovechando la cercanía del rio le ganaron a la estepa y poco a poco la tierra los empezó a premiar dando sus frutos.

Al mismo tiempo implementaron la instalación de un tambo modelo, único en la zona por entonces. En el tambo se ordeñaban 85 vacas por día abasteciendo a casi todo Bariloche de leche y sus derivados, tarea que tampoco les resulto fácil ya que para llegar a Bariloche debían utilizar el único camino de tierra existente que rodeaba el cerro León lo

Christian Hansen en la Fiesta por el XXV

que significaba un viaje de varios kilómetros hasta el destino.

En 1957 se casa con su compañera de vida, Berta, y juntos tienen tres hijos, Luis, Rosita y Marcelo.

En el año 1969 llego el progreso y con la ruta, que atravesó el campo por el medio. Entonces a estos gringos se les ocurrió la idea de hacer un loteo y llamarlo Dina Huapi, Dina por Dinamarca, su país natal y Huapi por el lago que bañaba sus costas. Comenzó entonces el trazado de calles e instalación de servicios.

Dina Huapi ya no es un loteo, es un municipio en el que muchas familias viven, incluyendo a los descendientes de este gran hombre que fue un trabajador incansable y con una amplísima visión de futuro.

Pero su mejor rol fue indudablemente el de padre. Sus hijos, con muchísimo amor y nostalgia, recuerdan que, por mas trabajoso que hubiera sido el día, siempre había tiempo para revisar la tarea, leer un libro o contar un cuento, y por las noches, era costumbre de su amado papá, acostarse en la cama con ellos y cantar canciones en danés hasta que sus pequeños se durmieran. Como bien lo expresa Rosita, a quien debemos esta reseña.... Un papá pura ternura, un papá corazón. Y sobre todo un dinamarqués que no paso en vano por estos pagos, y por el cual todos nos sentimos orgullosos.

SECCIONES

- *Memorias*
- *Tradiciones*
- *Un poco de Dinamarca*
- *Canciones en Danés*
- *Vikingos*
- *Recetas*
- *Galería de Lilles*

Contenido:

Tradiciones : Hoy Julehjertter	2
Un Poco de Dinamarca	2
Canciones en danés	3
Recetas	4
	5
Galeria de Lilles	6

Tradiciones: Los JuleNisser

Los julenisser, es decir, **duendes de navidad** suelen ir vestidos de rojo, con un gorro rojo puntiagudo. A menudo tienen también medias rojas. Se supone que son los ayudantes de Papá Noel a la hora de fabricar los regalos y empaquetarlos en el trineo. En las cenas y festejos de estas fechas suelen decorar las mesas, las estanterías, los sitios donde se colocan las velas, etc. Por supuesto, son decoración casi obligada de cualquier sitio que intente representar la navidad, desde una tarjeta hasta un estante. En Dinamarca muchos niños

Julenisser

se disfrazan de duendes navideños para las fiestas del colegio de estas fechas. Para la mayoría de los daneses parece que no hay navidad sin estos duendes. Representan la esencia de la navidad danesa

Se cree que son traviesos y disfrutan haciendo travesuras.

Fuente:

www.lilleskvat.blogspot.com.

Algo sobre Dinamarca: Nordjylland (Jutlandia)

Jutlandia (en danes *Jylland*, en alemán *Jütland*) es una península de la Europa noroccidental que comprende la parte continental de Dinamarca y el norte de Alemania (estado federal de Schleswig-Holstein). Al oeste limita con el Mar del Norte, al norte con la isla de Vensyssel-Thy (de la que la separa el angosto Limfjord), al noreste con el Kattegat y al este con las islas danesas del Báltico.

El nombre proviene de los jutos, un pueblo germánico que se instaló allí en el Siglo V.La parte meridional forma parte de Schleswig-Holstein, región que ha ido cambiando de posesión danesa a alemana a través de la historia. El último cambio de soberanía tuvo lugar tras la Primera Guerra Mundial, recuperando Dinamarca parte de Schleswig (en danés *Slesvig*) por la vía de un plebiscito.

La costa se articula por numerosos fiordos de origen glaciar. La zona oeste presenta un relieve más erosionado y se caracteriza por la abundancia de depósitos fluvioglaciares. La costa está delimitada por cordones de dunas y carece de puertos naturales.La península de Jutlandia es una de las pocas que miran hacia el norte.

Fuente: www.wikipedia.org

Canciones en Danés
JULEN HAR ENGLELYD

Julen har englelyd,
Vi med fryd
Os barnlig på Gud fader
Forlader
Vi var i nød så længe,
Dog hørte han vor bøn,
Han véd, hvortil vi trænge,
Vor fresler blev Guds søm;
Thi vil vi alle sjunge
Med hjerte og med tunge
Et: Ære være Gud
For sit julebud!
Ret i en salig tid

Til levende og døde
Genløde
De ord, der for så vide
Til alle tider hen
Om ham, som tog vor kvide
Og gav os fryd igen;
Gik ned for os i døden
Som sol i aftenrøden,
Og stod i morgengry
Op os pány!
Sorg er til glæde vendt,
Klagen ende
Vor glæde skal hver tunge

Edsjunge.
Syng med Guds engleskare
På Jesé fødselsdag
Om fred, trods nød og fare,
Gud faders velbehag,
Som vil al sorgen vende
Til glæde uden ende,
Bær os på børnevis
Ind i Paradis!

Fuente:Julens Salmer & Sange

Recetas: En este número "Ødekager med citron"

Preparando la mesa Navideña

INGREDIENTES
250 g de harina de trigo
½ cdta. De Bicarbonato de Sodio
2 cdtas. De cascara de limón rayada finita
50 g almendras finamente picadas
125 g de azúcar
175 g de manteca fría
1 huevo para pincelar con 1 cdta. de canela

DECORACIÓN
1-2 cucharaditas de canela
3 cdas. azúcar
almendras laminadas o trozadas a gusto.

PREPARACIÓN

1 Mezcle El harina, Bicarbonato de Sodio y la ralladura de limón. Pique las almendras pequeñas, y mézclelas con el azúcar, y agréguelas a los secos. Cortar la manteca en trozos pequeños y mezcle con los secos. Amase con las manos para darle calor hasta que quede homogénea. Reservar en heladera durante media hora.

2 Bata el huevo ligeramente con la canela

3 Estire la masa sobre una superficie enharinada, no demasiado delgada. Corte con cortamasa o con un vaso. Coloque las galletas en papel enmantecado y se pinte con la mezcal de huevo y canela. Espolvorear con canela, azúcar y unas almendras en el centro de la galleta, y presione levemente para que se adhieran. Cocinar en horno medio (aprox 200 ºC) durante aprox. 10 minutos hasta que estén de color marrón claro. Deje enfriar completamente sobre una rejilla antes de colocarlos en latas.

Fuente:
http://www.femina.dk/mad/desserter/joedekager-med-citron

https://www.facebook.com/elsker.kage

Club Danés
Bariloche

GALERIA DE LILLES