

Både for folket og for bådfolket

SMKnyt

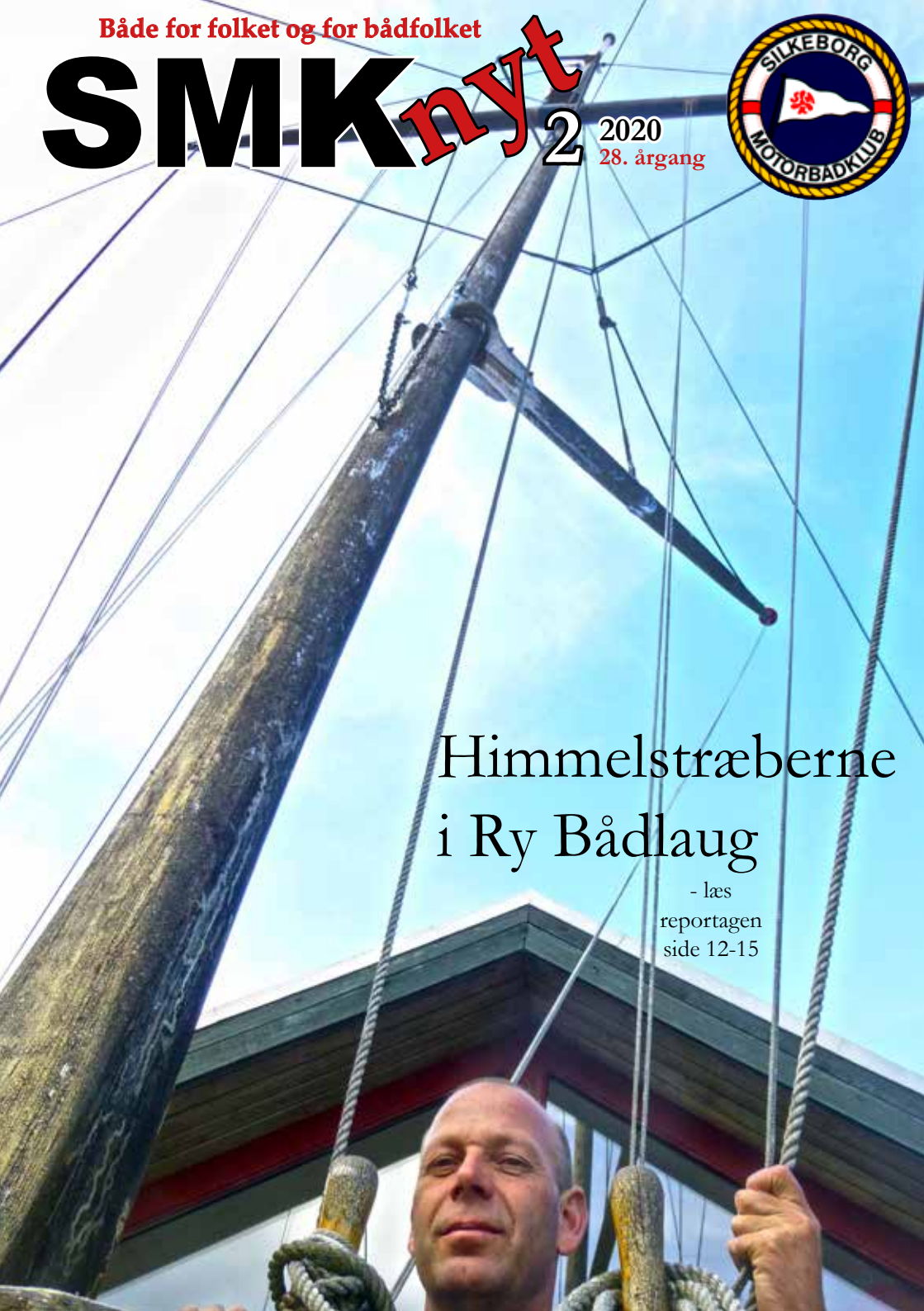
2

2020
28. årgang



Himmelstræberne i Ry Bådlaug

- læs
reportagen
side 12-15



Bestyrelsen



Formand
Jørgen Søgaard
Tlf: 2530 4534
formand@s-m-k.dk



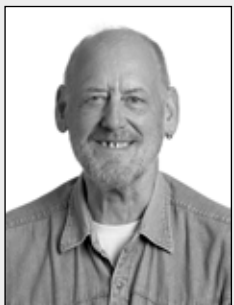
Næstformand
Arne Brohuus
Tlf. 2016 3825
arne@brohuus.com



Kasserer
Bo Stig Andersen
Tlf: 2942 8916
kasserer@s-m-k.dk



Sekretær
Birgitte Guldborg
Andersen
Tlf: 2942 9116
h-beth@email.dk



Bestyrelsesmedlem
Leo Sommer Rasmussen
Tlf. 2074 5762
leosommerrasmussen@gmail.com



Bestyrelsesmedlem
Bjarne Nielsen
Tlf: 4029 6514
falstersgade16@hotmail.com



Bestyrelsesmedlem
Jesper Kudsk
Tlf: 2135 1707
jesper.kudsk@mail.tele.dk

Bestyrelsessuppleanter:
Dennis Andersen

Bilagskontrollanter:
Jan Lehd og Ole Lyneborg Lund

Bilagskontrollantsuppleanter:
Karlo Jespersen og Preben Henriksen

SMK's UDVALG 2020

JUNI



UDVALG	NAVN	TELEFON	E-MAIL	BESTYRELSENS KONTAKTPERSON
Sejsgrunden	Johnny Lauridsen	5139 3264	jbsjl@hotmail.com	Jesper Kudsk
Benzin & diesel	Jørgen Søgaard Bjarne Nielsen	2530 534 4029 541	formand@s-m-k.dk Falstersgade16@hotmail.dk	Jørgen Søgaard Bjarne Nielsen
Brosamarbejdet	Leo S. Rasmussen Sven-Åge Enevoldsen	2074 5762	leosommerrasmussen@gmail.com sven-aage@privat.dk	Leo S Rasmussen Sven-Åge Enevoldsen
Kasserer i Brosamarbejdet Bo Stig Andersen				
Værksted, materialegård og Indelukket	Bjarne Nielsen	4029 6514	Falstersgade16@hotmail.dk	Bjarne Nielsen
Fanebærere	Johnny Lauridsen	5139 3264	jbsjl@hotmail.com	Jørgen Søgaard
Frikadellekonkurrence for mænd	Heidi Beck Steen Olsen	2349 4906	heidibeck@mail.dk	Leo S. Rasmussen
Fyrmester	Ole Seeberg	2066 7194	ole.seeberg@virklund.dk	Jørgen Søgaard
Brugerrådet for sejllads på Gudenåen	Jørgen Søgaard	2530 534	formand@s-m-k.dk	Jørgen Søgaard
Himmelbjerggrunden	Bjarne Kristensen	2912 9365	leosommerrasmussen@gmail.com	Leo S. Rasmussen
IT & edb	Bo Stig Andersen	2942 8916	kasserer@s-m-k.dk	Bo Stig Andersen
Juletræ	Heidi Beck	2349 4906	heidibeck@mail.dk	Birgitte G. Andersen
Kirsebærgrunden	Bjarne Nielsen	4029 6514	Falstersgade16@hotmail.dk	Bjarne Nielsen
Restaurant og køkken	Jesper Kudsk	2135 1707	jesper.kudsk@mail.tele.dk	Jesper Kudsk
Web-master	Bo Stig Andersen	2942 2916	kasserer@s-m-k.dk	Bo Stig Andersen
IT & kommunikation	Arne Brohuus	2016 3825	arne@brohuus.com	Arne Brohuus
Nøglefolket	Arne Brohuus Leo S Rasmussen	2016 3825 2074 5762	arne@brohuus.com leosommerrasmussen@gmail.com	Arne Brohuus Leo S Rasmussen
Redaktør, SMK-nyt	Sven-Åge Enevoldsen	4046 9368	sven-aage@privat.dk	Birgitte G. Andersen
Banko	Jørgen Søgaard	2530 4534	formand@s-m-k.dk	Jørgen Søgaard



Takket være en stor indsats af gode SMK-medlemmer fremstår Himmelbjerggrunden nu med en flot ny bänk med ryglæn.



FORSIDEFOTOET

I serien af besøg i SMK's naboklubber er redaktionen kommet til Ry Bådlaug, som på mange måder minder om Silkeborg Motorbådklub.

Men der er også store forskelle, ikke mindst fordi Ry Bådlaugs medlemmer selv ejer broer, anlæg og faciliteter i Ry Havn. Det sætter blandt andet sit præg på klubben ved, at alt er baseret på de frivilliges indsats.

- Og det fungerer faktisk, fortæller Ry Bådlaugs formand Morten Damholdt i reportagen her i bladet på side 10-13.



Så kom tiden efter covid-19! Den var skyld i, at vi skulle udsætte vores generalforsamling og alle aktiviteter, der var planlagt i foråret. Generalforsamlingen er udsat, indtil vi igen kan være 100 medlemmer samlet på en gang.

Bestyrelsen har ikke ligget helt stille, der har været godt med opgaver, der skulle løses.

Himmelbjerggrunden

Der har været aktivitet på Himmelbjerggrunden. Rundt om bålstedet er der blevet lavet bænke med sæder og ryglæn. Det blev lavet med gode medlemmers indsats, en rigtig hyggelig lørdag med godt vejr og god stemning. Stor tak for det.

Sejsgrunden

Sejsgrunden har fået renoveret terrassen med nyt gelænder og trappe, der er lavet, så den er sikker at gå på igen.

Der vil blive sat nye stolper op til hegnet over mod stien.

Kirsebærgrunden

På Kirsebærgrunden er der også sket lidt, vi har købt en ny græstrimmer og en

generator, så vi kan få 220 volt, hvis der er brug for det.

Benzinhuset

Der er også sket lidt i Indelukket, hvor tankanlægget har drillet. Det skyldtes, at man har løftet pistolen på tanken før, man betjente terminalen med sit kort. Hvis pistolen på tanken er blevet løftet af 3 gange, bliver det registreret som nul tankning, og så lukker hele systemet ned, hvorefter det skal nulstilles.

Flydespærring

Der er blevet sat et pvc-rør op under bænken ved benzinhuset til at opbevare en flydespærring, hvis der skulle ske et olieudslip, hvad vi naturligvis håber ikke bliver aktuelt.

Der kommer en ny terminal op senere på året, da den gamle ikke var tidsvarende.

Bestyrelsen ønsker jer alle en god sejlersæson.

Formand Jørgen Søgaard, SMK

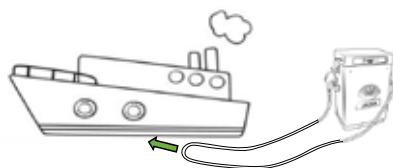
Denne vejledning er nu hængt op ved tankanlægget i Indelukket. Ved at følge vejledningen undgås det, at anlægget lukker ned, som det desværre har været tilfældet flere gange tidligere.

Betjening af benzin & diesel tank:

1 – Tag **IKKE** fat i pistolen – lad den sidde i standeren.



2 – Træk slangen helt ud, eller nok til at pistolen senere kan nå din båd.



Sørg for at slangen er låst.



3 – Indsæt dit kort i betalingsenheden og følg instruksen for betaling.



4 – Tag pistolen fra standeren og begynd tankning.



5 – Efter tankning rulles slangen op og pistolen sættes tilbage i standeren.

Appel fra opsynsmændene i Indelukket om vinteroplægningen:

Tag kontakt og overhold fristerne



Steen håber på, at alle holder de få og enkle regler om vinteroplægning.

Hvis alle overholder nogle ganske få og enkle regler, vil der være plads til vinteroplægning i Indelukket for alle, der har behov for det.

Og det kræver først og fremmest, at opsynsmændene Steen og Steffen i god tid ved, hvem der vil bruge vinteroplægningen - og at man overholder oplægningsperioden på land, som er fra 15. september til 15. november.

Søsætning skal ske senest 10. maj 2021, hvor også bukker, huse mv. skal være fjernet. Sker det ikke, vil kommunen fjerne tingene på ejerens regning.

Opsynsmændene kan kontaktes på disse telefonnumre:

Steen: 2023 1889

Steffen: 2461 2887

Bådtoilettømmeanlægget

For de sejlere, der benytter sig af toilet ombord på deres båd er SMK's bådtoilettømmer en både enkel, sikker og miljøvenlig måde at komme af med det problem, der har samlet sig i tanken.

Tømmeanlægget er fremstillet hos J. Hvidtved Larsen og er udelukkende beregnet til at opsuge indholdet fra bådenes toilettanke, og det er vigtigt, at man følger den letoverskuelige vejledning, der er ophængt på huset lige bag tømmeanlægget.

Nøglen til anlægget kan lånes i Indelukkets Spisested i åbningstiden eller hos opsynsmændene, hvis de er i området.

Det er også muligt at købe en nøgle til anlægget i klubbens Marinekontor, der i perioden mellem standerhejsning og standerstrygning er åbent hver onsdag fra klokken 18 - 19.



Tømmeanlægget er til rådighed for alle - dog skal nøglen lånes i Indelukkets Spisested eller hos en af de to opsynsmænd.

Flydespærring ved tankanlægget



Det kræver særlig påpasselighed, når der skal håndteres benzin, diesel og andre olieprodukter i nærheden af vand - og i særlig grad i ferskvand, som vi kender det fra Silkeborgsøerne.

På trods af de mange gode råd og hensigter vil risikoen for et udslip altid være der - og ved et tankanlæg kan konsekvenserne pludselig blive meget voldsomme.

Med monteringen af den syv meter lange flydespærre på muren af huset ved tankanlægget er der nu mulighed for hurtigt at inddæmme udslippet, hvis det utænkelige skulle ske.

Bestyrelsesmedlem Bjarne Nielsen viser her, hvor flydespærringen er hængt op.

Hent dine havfaldsposer i SMK's værksted



- og tag endelig rigeligt med ombord, så du kan undvære til dem, der måske har glemt at få affaldsposer med på sejlturen



Havfaldsposen: Ser du nogen smide havfald - så stik dem en...

Silkeborg Motorbådklub er blandt de over 300 steder rundt i landet, der kvit og frit udleverer havfaldsposer. Så nu er der slet ingen undskyldning for ikke at rydde op efter sig, når man færdes på og ved de danske farvande.

Poserne kan hentes i SMK's værksted, og udover den praktiske anvendelse har brugen af dem den betydning, at de sender et signal om, at der bliver arbejdet hårdt og målbevidst på at sikre og bevare det gode miljø i og omkring Silkeborgsøerne.

Havfaldsposen er et initiativ taget af Havmiljøvogterne, som også hjælper Forsvaret med at melde olieobservationer i farvandene og i det hele taget gør en indsats for at undgå affald på strandene og de kystnære områder.

Et arbejde, hvor selv en lille indsats giver en stor effekt.

TRAILERE · BÅDE · BÅDMOTORER · TILBEHØR · FISKEGREJ

Herning Trailer & Bådcenter

9714 22 11 **Sunds**

WWW.HTB.DK

Hænderne på rattet



Søfartsstyrelsen har i en bekendtgørelse præciseret hvem der må sejle en speedbåd

Fra den 1. maj 2020 er der indført nye regler for førerne af fartøjer, hvortil der kræves et speedbåds-kørekort.

Fra denne dato gælder det, at det er den person, der ”har hænderne på rattet”, der skal have erhvervet et speedbåds-kørekort eller et bådførercertifikat.

Reglerne kan sidestilles med en bil, hvor det også er den, der sidder bag rattet, som skal have et kørekort.

Bo Stig Andersen

**VIRKLUND VOGNMANDSFORRETNING &
SILKEBORG SPECIALTRANSPORT**

KAJ GEERT

Thorsøtoften 6 – Tlf. 86 83 67 33

- Også når båden skal sikkert på land for vinteren -

Silkeborg Motorbådklub gentager succesen og udskriver fotokonkurrencen:



Konkurrencen ”Årets SMK foto 2018” bekræftede redaktionen i, at der findes mange dygtige amatørfotografer blandt SMK’s medlemmer. De foreviger dejlige, sjove eller ”uheldige” timer på Silkeborgsøerne, og ved at dele de bedste af dem med vi andre, får de nu samtidig muligheden for at vinde gavekort til Indelukkets Spisested.

Tag kameraet med på årets sejlture, knips dine billeder og send dem til

smkfoto2020@s-m-k.dk.

Billederne skal være i jpg-format og i en god opløsning (ikke mindre end 1 MB). Skriv ”SMK foto” i emnefeltet og husk at skrive lidt om, hvad der sker på billederne, samt hvor og hvornår de er taget. Husk også navn, adresse og telefonnummer på den, der har taget billedet.

”Årets SMK foto” skal være sejler-relevant, afspejle livet ombord eller i land, eller udstråle glæden ved at sejle.

Dommerpanelet består af *Sven-Åge Enevoldsen, Peter Lødahl og Birgitte Guldborg Andersen.*

Præmierne

1. præmie: Gavekort til Indelukkets Spisested på 500,- kr.
2. præmie: Gavekort til Indelukkets Spisested på 300,- kr.
3. præmie: Gavekort til Indelukkets Spisested på 100,- kr.

For at være med i konkurrencen skal billederne være dommerpanelet i hænde senest den 15. november 2020, men send gerne dine fotos i løbet af året.

SMK Nyt forbeholder sig retten til at anvende de indsendte billeder i bladet og på s-m-k.dk.

Vinderne offentliggøres i SMK Nyt, nummer 1 2021.

Reportage:
Peter Lodahl (foto og tekst)
og Sven-Åge Enevoldsen (redaktionsfartøjskaptajn).

*Formanden for Ry Bådlaug,
Morten Damholdt, står i spidsen for
en forening, der næsten
udelukkende er baseret på
medlemmernes egen, frivillige indsats.*



Ry Bådlaug og den frie vilje

**Træerne vokser ikke ind i himlen i Ry, men klublivet trives
- først og fremmest fordi frivillige yder en stor indsats**



Ry Marina og Ry Bådlaug tager imod SMK-Nyts udsejlene medarbejdere.

Helt oppe i den anden ende af søsystemet ligger den så, SMK's fjerneste naboklub, der til dette nummer er målet for SMK-nyts redaktionsfartøj.

I strålende solskin og med optimistisk stemning i klubhuset, fordi den værste coronatid ser ud til at være overstået, er rammerne sat for et godt møde med Ry Bådlaugs formand Morten Damholdt. Og han skuffer os da heller ikke på nogen måde. Åben, venlig og meddelsom - og med tre stjernesked i baghånden, så

vi kan stille sulten, når vi er færdige med arbejdet.

Og der er meget, vi skal rundt omkring, inden kuglepennen kan lægges væk for at skifte værktøj til kniv og gaffel. For det er tydeligt, at der sker rigtig meget i den her klub.

Fik havneområdet i 1969

- Ry Bådlaug er opbygget og drevet af frivillige, fortæller Morten, mens han viser lokalerne i Ry Marina frem. - Sådan

har det været, siden Ry Håndværker- og Borgerforening med Børge Elkær i spidsen i 1969 overdrog havneområdet til bådlaug. Ti år efter stod klubhuset klar til indvielse, og siden er klubben i princippet blevet drevet af de frivillige.

Arbejdet i Ry Bådlaug er bygget op om ni velfungerende udvalg, og i udvalgene er der faktisk mange medlemmer, der dedikerer en pæn del af deres fritid til at sikre, at klubben fungerer.

Lønnen for den indsats er gratis deltagelse ved årets sommerfest - penge-

mæssigt set en noget beskeden betaling, må man sige, men for udvalgsmedlemmerne ville det være ubærligt at gå glip af denne aften sammen med de mange andre, der er med til at sørge for, at klubben fungerer så godt, som den gør.

- Mon ikke også den klubfølelse hænger lidt sammen med, at det er medlemmerne selv, der ejer havnefaciliteterne, spørger Morten sig selv lidt polemisk...

Ejes af medlemmerne

I Ry udbydes bådpladserne nemlig gennem havnekontoret, og medlemmerne skal derefter have en del penge op af lommerne for at købe pladsen. Men bagefter er prisen for at have sin båd liggende udelukkende afhængig af udgifterne til områdets drift. Så der er på den måde også en økonomisk gulerod i, at klubben og dens frivillige medlemmer selv ordner så meget af det praktiske som muligt.

Det betyder også, at man i Ry Bådlaug selv kan arrangere sig med aftaler, hvis f.eks. et medlem i en periode ikke har sin egen båd ved broen.



Efter lang tids corona-lukning svinges der igen med gryder, pander og brødknive i Ry Marinas køkken.

Fællesskabet stortrives ligeledes hver mandag, hvor der holdes klubaften, og der er tradition for, at man ser mange medlemmer sådan en aften. Dels for det sociale, men også for at få det praktiske bragt på plads - det kan have noget med klubben at gøre, men det kan også være et teknisk spørgsmål, man på den måde får mulighed for at vende med andre bådinteresserede.

Gode naboer

Morten har imens vist klubhuset og dens faciliteter frem, og ikke mindst er det en fornøjelse at hilse på i køkkenet, hvor der nu efter lang tids corona-lukning igen svinges med gryder, pander og brød-knive.

Ude i det gode vejr hygges der på terrassen, mens aktiviteten på broerne fortsat er lidt begrænset. Her sidst på eftermiddagen sker der imidlertid en masse ovre hos naboen, Ry Roklub, som Morten er glad for at have et tæt og godt samarbejde med.

- Vi bruger hinanden utrolig meget i hverdagen, og begge klubber har i øvrigt

haft stor gavn af, hvad der er blevet sat i gang af Ry Outdoor Festival og dens "bagkvinde", Isabel Morgenstern. Det samarbejde har vi alle fået rigtig meget ud af, understreger Ry Bådlaugs formand, der også roser turistbådene og Hjejleselskabet for det praktiske og tillidsfyldte samarbejde, der er opbygget med dem.

Udfordringer

Han er tydelig stolt - og med god grund - da han viser broerne og området omkring dem frem. Her er der blandt andet indrettet bådpladser med særligt hensyn til handicappede, og som fastligger eller gæst i havnen er der stort set ikke den facilitet, du ikke kan få adgang til.

Man går dertil med planer om udvidelse af det klubhus, som ellers for vi andre ser ud til at kunne dække de fleste behov. Blandt medlemmerne går snakken, om det nu også er den rigtige løsning, der arbejdes med lige nu, for den ser lidt dyr ud, fordi udbygningsplanerne kommer i karambolage med en kommunal kloakledning. Sådan er det, når foreningslivet fungerer: Sagen skal lige vendes først,

men når beslutningen så er taget, træder de frivillige til...

På et område har man dog gjort en del for at finde et alternativ til den frivillige indsats: Økonomien og styringen af den er blevet mere og mere digital, og det er f.eks. i dag kun muligt at betale for ydelser, drikkevarer osv. med det gule betalingskort, der kan sættes penge ind på ved den automat, der er adgang til ved klubhuset.

- Det gør den side af sagen både meget lettere og meget sikrere for os i Ry Bådlaug. Og det er vigtigt for os nu som aldrig før, bemærker Morten Damholdt.

Han tager os med ud på broen tæt ved for at vise os klubbens servicebåd, Futte, som er kendt af de fleste, der jævnligt sejler rundt på Silkeborgsøerne. Jørn Jensen og Futte sørger for, at der bliver tømt skraldespande ved broerne, og de stiller sig også til rådighed, hvis en sejler skulle have brug for assistance, f.eks. hvis man sejler på grund.

Morten fortæller i den forbindelse, at Jørn en gang blev ringet op, fordi en "solbåd" var gået på grund. "Det klarer vi som en mis", tænkte han, for sådan en lille båd skulle vel nok være til at få fri. Det viste sig så, at det i stedet var en i forvejen lidt berygtet "stålbåd", som var delvist sunket... så det endte med at blive en usædvanlig stor og hård redningstjans for Jørn og Futte.

Medlemsfremgang

Tilbage i klubhuset venter stjerneskuddene, og mens de serveres, spørger jeg ind til, hvordan det egentlig går med medlemstallet i Ry Bådlaug?



Morten Damholdt ombord på "Futte".

Også på det punkt er der gode nyheder. I 2019 kom der 44 nye medlemmer til, mens kun 10 meldte sig ud. Så fremtiden tegner på alle måder lys for bådfolket i Ry.

De nye medlemmer forkæles i øvrigt med en tur med GL Turisten det første år, de er medlemmer. Der er tradition for, at det er en interessant og gemytlig tur, hvor man bliver introduceret til klublivet og omgangstonen i Ry Bådlaug.

Nu er stjerneskuddet på tallerkenerne, og pennen lægges væk. Det bliver til en times tid med hygge og sejlerhistorier på tværs af både søer og oceaner, og vi kan sætte kurs tilbage mod Indelukket.

Med redaktionsbådsfart bliver det en sørejse på 1½ time, så der er god tid til at fordoje stjerneskuddene... og de mange indtryk fra et spændende besøg i naboklubben i den anden ende af søsystemet.



Ry Marina.

Hvordan hjælper vi hinanden bedst?



Der er medlemmer, der ikke føler sig velkomne ved SMK's grunde og Brosamarbejdets broer, når der er mange på vandet. Lad os gøre noget ved det.

Ved Brosamarbejdets broer har Skovstyrelsen lavet nye regler. Der må nu ligge små både uden motor, det vil sige også kanoer og kajakker. Der må ligeledes fiskes ved broerne, men når en båd fra Brosamarbejdet lægger til ved broen, skal man flytte sig.

De både, der er ved broerne, bør hænge en fender ud, så man kan se, at andre både er velkomne, men husk: Man går altid for om båden.

SMK's grunde er kun for medlemmer af SMK

Sejsgrunden

Sejsgrunden har en vis begrænsning for, hvor mange både der kan ligge ved broen. Det kan derfor være vanskeligt at komme ind til broen for at gå på toilettet, gå i bad, få fyldt vand på, spise på pladsen eller benytte shelteren.

Både, der ligger ved broen eller ankommer, skal trække så langt ind til land som muligt, og både med påhængsmotor kan med fordel løfte motorens ben op, så man kan komme så langt ind mod land som muligt.

Himmelbjerggrunden

På Himmelbjerggrunden er der altid mange både.

Til de både, der er ved de lange broer: Træk så langt ind, at andre både kan komme til for enden af broerne og fortøje ud til de sorte bøjer.

Ved den lange bro er det vigtigt ikke at fortøje langskibs, der kan ligge mange flere både, hvis man lægger ind til broen og fortøjer til de sorte bøjer, som er ud fra broen.

*Med sejlerhilsen
- og god sommer på
Silkeborgsøerne*

Birgitte G Andersen



Himmelbjerggrunden.




Store Havn og Lille Havn.



Sejsgrunden.

Mogens Bødskov havde kameraet med, da han besøgte Indelukket og klubbens grunde, mens vandstanden i søerne var på sit højeste.





Til dem der skal på
havet i sommerferien:

Her er nogle råd om søsyge

Man kan holde sig midtskibs, hvor det
gynger mindst.

*

Man kan sætte sig, så øjnene fastholder
kimmingen. At øjnene får lov at iagttage de
samme bevægelser.

*

En god kondition er et godt våben!
Den udhvilede og mætte klarer sig bedre
end den sultne og trætte. Maven skal dog
helst ikke være overfyldt!

*

Man må heller ikke fryse. Tilstrækkelig
varmt tøj er også vigtigt.

*

En positiv indstilling er nødvendig for at
bekæmpe symptomerne.

*

Er man bange og urolig for at blive
søsyg, er man sikker på at blive det!

*

Beskæftigelse - f.eks. som navigatør eller
rorgænger - plejer at være god terapi.
Er der børn om bord, så prøv med
forskellige aktiviteter så som sang,
musik, eventyrlæsning, gættelege,
knobbinding osv.

*

Til dem, der alligevel bliver søsyge, kan
man tage en tablet mod søsyge, men pas
på søsygetabletter. De kan virke, så man
bliver døsig. Derfor er en god kop kaffe
en god ide at drikke, hvis man kan lave
den i søgang.

*Med sejlerbilsen
God tur på havet forhåbentlig uden søsyge.
Birgitte G Andersen*



Hersidderdederaltidssidderher



Alternativ energi

Hørt på
Bænken

... og det er ganske vist



Det forlyder på bænken, at Silkeborg
Kommune som et nyt Outdoor-initiativ
vil give de bådejere, der omstiller til el-
drevne motorer en reduktion på bådplads-
lejen svarende til den nedsatte effekt..

SMK hilser initiativet velkommen og
overvejer efter sigende at tilbyde medlem-
merne håndmixere (*som vist på billedet*) til en
favorabel rabatpris.



• Registreringsnummer **SB1234**
 • Bådnavn **Saga 26**
 • Bådlogo **Mørlin**
 • Stafferinger **LM 27**

Fremstilles i **3M** gennemfarvet marine folie
 Hurtig levering til byens billigste priser.

Lad dig inspirere på ★ www.virklund.dk ★
 Tlf. 20667194

Her er der plads til alle



Vask og imprægnering

Silkeborg Rens og Vask tilbyder nu vask og imprægnering af bådkaelecher og bådsejl.

Hos Silkeborg Rens & Vask kan du holde lige foran døren og indlevere din bådkaeleche, eller du kan ringe til os på 8682 4020, så henter vi og bringer gerne for dig igen.

Priser:

Vask + imprægnering: 275 kr. pr. kg (mindst 2 kg)

Reparation: 525,- pr. time (mindst ½ time)

Silkeborg Rens & Vask
 Ørstedsvvej 7
 8600 Silkeborg
 Tlf. nr. 86 82 40 20
www.silkeborgrens.dk
 mail@silkeborgrens.dk



Efter at en skare af SMK's medlemmer lagde kræfterne i og leverede et godt stykke arbejde, fremstår Himmelbjerggrunden nu i en fornyet og velrenoveret udgave, klar til mange dejlige ophold for klubbens medlemmer. Da reporterne på vej til besøget i Ry Bådlag lagde kursen forbi Himmelbjerggrunden, mødte de SMK's mangeårige medlemmer H.P. og Joan, som allerede havde taget de nye bænke i brug. Parret gav udtryk for deres begejstring for istandsættelsen. Også andemor, der gemte sig i bevoksningen tæt ved broen, hvor deres båd "Margareta" var fortojet, så ud til at være tilfreds med tilværelsen på Himmelbjerggrunden.



Historien om Hjejle selskabets skib Hejren



Hejren i havn. Foto udlånt af Silkeborg Lokalhitoriske Arkiv.

Hejren er opkaldt efter fuglen hejren, som er en storkelignende fugl med et langt spidst næb, lange ben og en lang hals.

Skibet Hejren blev af Hjejleselskabet bestilt i 1908 på Københavns Flydedok & Skibsværft.

Skibet har nybygning nr. 79 fra værftet.

Hejren blev leveret i sektioner og samlet på beddingen i Silkeborg

Hejren var og er det største skib i Hjejleflåden, og er det eneste skib i Hjejleflåden, der er stabelafløbet fra beddingen i Silkeborg.

Den 15. maj 1909 navngav frk. Inger Tortzen skibet ved at knuse en flaske

champagne mod skibet. Inger Tortzen var datter af Hjejleselskabets bestyrelsesformand Tortzen.

Den 20. maj blev Hejren indviet og sat ind i driften. Skibet var født med to skruer og to høj- og lavtryksdampmaskiner på tilsammen 75 hk.

Hejren er 25,33 m lang, 5,77 m bred og har en dybgang på 1,4 meter. Og en bruttotonnage på 80,7 tons. Topfarten er otte knob.

Under første verdenskrig blev man nødsaget til at fyre med træ. Under anden verdenskrig fyrede man med tørv, fordi kullene var rationeret.

Under besættelsen var Hejren meget populær, ofte var der så mange passagerer, der ville med båden, at den måtte have en slæbebåd med.

Hejren har haft tre motorer, først de to dampmotorer, som var slidt op i

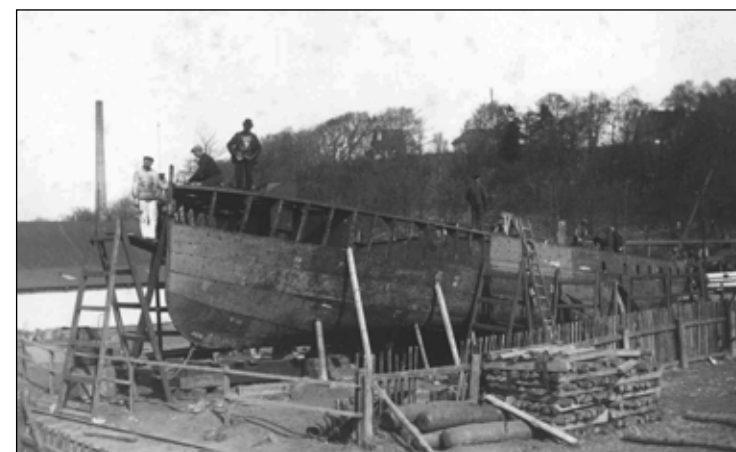


Hejren i vinterdragt.

1965 og blev erstattet af to V6 Mercedes dieselmotorer. I dag sejler den med to 6 cyl. Ford Beta dieselmotorer.

Efter de første år skiftede Hejren farve fra sort til hvid, og efter flere ombygninger er Hejren en meget populær båd, især når den sejler med selskaber.

Bo Stig Andersen



Hejren samles på beddingen i Silkeborg. .

Opbevaring i fuldisoleret hal i

Knudlund Industrikvarter



Orla Nielsen – Tlf. 22 95 84 77 – on@campingly.dk



Træk en gammel sweater på
Og lad bare skægget stå.
Det' en go' ide at starte på en frisk
Sat madding på kroen og tag med ud og fisk.

Det er ikke en teenagerung Gitte Hæning, men en godt moden Hardy Jensens fløjten og nynnen, vi hører mellem larmen fra gryder og pander i køkkenet på Indelukkets Spisested.

Og der er faktisk en mening med det hele, for han har netop fået inspirationen til den opskrift, SMK-nyts læsere skal prøve kræfter med i dette nummer.

Søsystemet vrimler nemlig med bide-lystne aborrer, som giver den perfekte fars til fiskefrikadeller.

Der er en del arbejde forbundet med at få filetteret aborrer nok, hvis man bliver mange til middag, men det betaler sig, når man smager resultatet af bestræbelserne: Intet smager så godt som en friskfanget fisk, man selv har hevet op fra søens dyb.

Tilbehøret behøver kun være et stykke godt rugbrød og remoulade, men det bliver til en rigtig luksusspise med nye, kogte kartofler, smørsovs og spinat til.

Ingredienser:
(4 personer)

Ca. 600 g filet af aborre
1-1½ tsk salt
krummen af en skive hvedebrød
1½ dl sødmælk
1 løg
30 g røget spæk uden svær
2 æg
1 spsk kartoffelmel
1 knivspids reven muskatnød
peber
- steges i vindrukerneolie og smør

Drys fisken med salt og lad den trække en times tid i køleskabet. Læg brødet i en foodprocessor og hæld mælken over, lad det trække 10 minutter. Pil løget, skær det og spækket i små stykker og kom det i foodprocessor sammen med æg, kartoffelmel, muskatnød og peber. Kør det hele til en jævn masse. Dup fisken tør, skær i mindre stykker og kom dem i. Kør det hele til en grov fars: Tænd og sluk foodprocessoren et par gange til farsen er færdig - hvis man bare lader maskinen køre, bliver farsen let for finthakket. Kom olie og smør på panden og steg langsomt fiskefrikadellerne på begge sider.

FRIKADELLEKONKURRENCE

LØRDAG DEN 15. AUGUST

mødes vi igen på Himmelbjerggrunden og konkurrerer om, hvem af klubbens mandlige medlemmer, der kan stege de bedste frikadeller

Skibets kaptajn (en mand) får til opgave at lave søens bedste frikadeller. Medbring selv ½ kg fars og evt. øvrige ingredienser.

Konkurrencen starter kl. 17.00. Klokken 18.00 skal der være fremstillet to frikadeller til de hårde dommere: Konerne, kæresterne, pigerne...

Der er altid en præmie til "Årets frikadellekonge".

Bagefter er der fællesspisning. Menuen er fri - MEN: De fleste spiser frikadeller...

Så hvis du vil være med, er det bare om at møde op. I år er det Heidi og Steen Olsen, der står for arrangementet.



Alle, der har en båd med mulighed for at stege en frikadelle ombord, kan være med.



Send en mail til:
kontakt@midtjylland-autosadelmager.dk
eller ring til:

☎ 22 77 07 34

Se mere, herunder åbningstider, på
www.midtjyllands-autosadelmager.dk

Vi har stor erfaring inden for
**FREMSTILLING
REPARATION
OMBETRÆKNING**

Bådhynder
Bådkalecher
Fitnesscentre
Tandlægeklinikker
Classic cars
MC sæder

OST PÅ BJERGET

Lørdag den 12. september
klokken 14.00



Heidi og Steen gør det igen. Efter sidste års store opbakning til ostebordet, dækker de igen i 2020 op ved Himmelbjerg, hvor man godt kan berede sig på en byge af smagsoplevelser ved ostebordet. Erfaringen fra sidste år siger, at det denne dag er muligt at spise sig mæt - godt og vel endda - i ost alene.

Tilmelding til Heidi på 2349 4906 - eller heidibeck@mail.dk



**Silkeborgs
HANDYMAN**
Torben Bach • 22478710
PRIVAT og ERHVERV
Professionelt gør-det-selv arbejde
Sanatorievej 21 - 8600 Silkeborg - tbach2009@hotmail.com

ORDVALG

KLUBBLADE - KOMMUNIKATION
Journalist Peter Lodahl
Ørstedesvej 8, 8600 Silkeborg
tlf. 30273419 - peter@ps-presse.dk

Søndag den 27. september sælger
Indelukkets Spisested

STJERNESKUD ELLER
STJERNEKASTER TIL EN
EKSTRA LAV PRIS:

**50,-
kr.**

Står det til personalet ved Indelukkets Spisested, skal 2020 være året, hvor rekorden for antal solgte stjernesnud og -kastere bliver slået.

I 2015 nåede man op på 776, men i år er forventningerne sat ekstra højt:

- Det har vist sig, at danskerne i løbet af coronatiden har kastet deres kærlighed på take-away mad. Og med så velsmagende en ret, der denne dag også sælges i stor stil ud af huset, er der grobund for, at vi får ekstra travlt i år. Prisen har oven i købet fået et

ekstra næk nedad, så vi i år sælger delikatesserne for kun 50 kr. stykket, fortæller Indelukkets kok Hardy Jensen.

Og så sætter man - som traditionen byder - denne dag et gavekort på højkant til den, der kommer nærmest med et gæt på, hvor mange stjernesnud og -kastere, der sælges på dagen.

De leveres i sagens natur ud af huset i stort tal den dag, og Hardy opfordrer derfor til, at man blot kigger forbi:

- Så laver vi dem med det samme.



Stjerne
for
en dag



VI ÅBNER KL. 11.00



Fransk afriiggerfest

**LØRDAG
10. OKTOBER
KL. 18.00**



Sidste år stod der traditionel dansk mad på afriiggerfestmenuen, men vi er nu klar til igen at drage ud i verden og søge inspiration.

Denne gang er det delikatesser fra det berømte franske køkken, vi forkæler smagsløgene med på en aften, hvor der er garanti for god mad, musik og godt samvær i selskab med gode venner.

Fra menukortet:

*Fransk løgsuppe, Muslinger i fløde,
Boeuf Bourguignon, Ratatouille,
Tartiflette, Crème Brûlée,
Crêpes Suzette,
Franske oste.*

Natmad: Baguettes med pålæg.

Harry oplyser, at menuen derudover vil byde på flere franske fristelser.

Deltag i hele dette flotte arrangement incl. en flaske god vin (rosé, hvid eller rød) eller fem øl/vand

**for kun
299 kr.**

Der er kun plads til 80 personer i Indelukkets Spisested denne aften, så det gælder om at være hurtig. Tilmelding på s-m-k.dk under "SMK aktivitet". **Seneste tilmelding 5. oktober.**



STANDER STRYGNING

**SØNDAG DEN 11.
OKTOBER KL.
10.00**

Vi mødes ved klubbens stander i Indelukket. Efter standerstrygningen er klubben vært ved kaffe og rundstykker i Indelukkets Spisested.



**KUN FOR
KLUBBENS
MEDLEMMER**

JULEBANKO

Fredag den 20. november

**BANKOSPILLET MED ET VÆLD AF
SPONSOREREDE PRÆMIER
STARTER KLOKKEN 19.00**

Dagens ret
Flæskesteg med hvide og brunede kartofler, rødkål, chips og lækker brun flæskestegssauce

**PRIS PR. COUVERT:
69,- kr.**

**Køkkenet åbner kl 17.00
Husk bordbestilling.**



Juletræ for børn

22. NOVEMBER KL. 14.00

Fra klokken 14 pynter vi juletræet og klubhuset pænt op, så vi kan danse om juletræet klokken 15. Derefter kommer julemanden måske forbi med godteposer til børnene, og de voksne hygger sig med gløgg og æbleskiver.

Tilmelding til Heidi på tlf. 23 49 49 06 eller på listen i klubhuset.

Husk at oplyse, hvor mange børn der deltager.





Mortens aften
i Indelukkets Spisested

10. NOVEMBER
Mellem 12 og 15
og fra kl. 17

PRIS PR. COUVERT:
179,- kr.

*And og flæskesteg med tilbehør
Risalamande med kirsebærsaube og æblekage*

SPIS HVAD DU KAN



Gule ærter
"ad libitum med det hele"

PRIS PR. COUVERT:
129 kr.



I Indelukkets Spisested
22. januar 2020 fra kl. 17.00




**Indelukkets
Spisested**

Hver torsdag fra 17⁰⁰
STEGT FLÆSK ad libitum..... kun 129,-

Frokosttilbud fra 12⁰⁰ - 15⁰⁰
LØRDAGSBUFFET
"Spis alt hvad du kan" kun 129,-

Tilbud alle åbningsdage:
(frokost 12⁰⁰ - 15⁰⁰ og aften fra kl. 17⁰⁰)
WIENERSCHNITZEL..... kun 134,- / 159,-

BØRNEMENUER..... fra 39,-

Selskaber op til 70 personer



Indelukkets Spisested
Åhavevej 9c . 8600 Silkeborg
Tlf. 8682 6179
www.indelukketsspisested.dk

Returadresse:
Silkeborg Motorbådklub, Åhaveallé 9c, 8600 Silkeborg

2020/21

KOMMENDE AKTIVITETER

2020

Lørdag den 15. august kl. 17.00
Frikadellekonkurrence
- Himmelbjerggrunden

Lørdag den 10. oktober kl. 18.00
Afriggerfest - klubhuset

Søndag den 11. oktober kl. 10.00
Standerstrygning - klubhuset

Fredag d. 20. november kl. 19.00
Julebanko - klubhuset

Søndag d. 22. november kl. 15.00
Juletræ for børn - klubhuset

2021

Mandag den 22. februar kl. 19.00
Medlemsmøde
- klubhuset

Fredag den 12. marts kl. 19.00
Generalforsamling
- klubhuset

Søndag den 11. april kl. 10.00
Standerhejsning
- klubhuset



Forslag til emner, der kan komme i SMK-nyt, modtages med glæde på e-mailadressen redaktionen@s-m-k.dk
Næste deadline er 15. november 2020.



SMK-nyt nr. 2/2020 er trykt hos Lasertryk.dk

Layout, tekst og redaktionel bearbejdelse:
Journalist Peter Lodahl, Ordvalg
Fotos: Privat (hvor ikke andet er opgivet).

Redaktionsudvalg:
Sven-Åge Enevoldsen, redaktør
Birgitte Guldborg Andersen,
bestyrelsesansvarlig.