

Annette Hornemann fortæller

Jeg hedder Annette Hornemann og startede den 2. januar som udviklings-sygeplejerske og souschef i det fine nyrenoverede hus. Det er en stor glæde hver dag at møde ind på Hospice, og jeg glæder mig så meget til at bidrage til den gode dag for os alle på Hospice.

Jeg mærkede straks alles engagement, store vilje, faglige stolthed og lyst til at gøre deres bedste for vores patienter, deres familier og for hinanden.

For mig er det som at komme hjem igen – ja, det lyder måske mærkelig – men jeg havde den glæde at være med til at starte Sct. Maria Hospice op i perioden 1995 -2000. Det har siden sat sit præg på mig, hvor intenst livet er, når døden er nær. Og hvorfor vente med at gøre livet intenst og nærværende, når vi har valget hver eneste dag. Jeg kan lide hospice tankegangen og synes vi har en stor opgave i at tilføje liv og livskvalitet til hver eneste dag.

Det har ført til mange snakke hjemme hos min familie. Hvad vil vi gerne have ud af vores liv, mens vi kan.

Privat er jeg gift med Torben, vi bor i Vejle og har 3 børn, Andreas der går på gymnasiet og bor hjemme, Lasse der læser på CBS Kbh. og er på vej til Milano det næste år og Christina den ældste, der læser medicin i Aarhus, hvor hun har 2 år tilbage.

Vi er ret glade for at vandre, løbe og danse – og det har givet os rigtig mange gode oplevelser. For 2 år siden gik min mand og jeg de første 12 dage sammen på Camino Santiago og selv gik jeg så de sidste 3 uger og nåede Santiago efter 800 km. Det gav tid til eftertanke, mærke krop, sind og sjæl og jeg er dybt taknemmelig over at have været i stand til det, nød naturen



og stilheden og ikke mindst at møde SÅ mange venlige mennesker fra hele verden, hvor alle hjælper hinanden. Da jeg gik her, besluttede jeg mig for, at jeg gerne ville tilbage igen til Hospice og de værdier, vi arbejder med her. Nu kom så muligheden, og jeg er her i Esbjerg.

Fagligt blev jeg uddannet sygeplejerske i 1988 og har beskæftiget mig med kræft ramte og deres pårørende lige siden. Min gang har været i onkologien, projektleder på Hospice uden Mure, jeg har været selvstændig og 10 år i

Kræftens Bekæmpelse dels som rådgiver og dels som projektleder på et navigatorprojekt i Region Syd, som var målrettet socialt sårbare kræft ramte. Jeg har arbejdet rigtig meget med frivillige og været koordinator og uddannelsesansvarlig for de knap 100 frivillige, vi havde i Vejle. Gennem årenes løb har jeg haft mange samtalegrupper med børn, unge, mænd, pårørende og familiesamtaler og taget en 4-årig psykoterapeut uddannelse. De senere år har jeg læst Diplom i Ledelse.

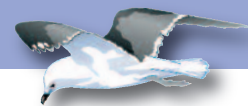
Så på mange måder synes jeg, at jeg knytter mine ender sammen her på hospice igen.

Jeg har altid sat stor pris på de mange gode mennesker, der har lyst til at gøre et stykke frivilligt arbejde og det gør jeg bestemt også her på hospice. Alle her hver som én, er med til at gøre besøget eller opholdet til en særlig oplevelse med blomster, musik, hyggestemning, tryghed og meget andet. Tak, at I har lyst til at bidrage.

Jeg ser virkelig frem til samarbejdet.

*Annette Hornemann,
udviklings-sygeplejerske og souschef*





Krise – en kærlighedslængsel

”At falde ud af kærligheden”

Uvirkelighedsfølelsen går igen, når en patient beskriver sin oplevelse af at være i krise, følelsen af at være ude af sig selv, og at tæppet bliver revet væk under én.

Men den anden dag fik jeg en lidt anden beskrivelse af den samme oplevelse. En patient beskrev det sådan: ”Jeg oplever det som at være faldet ud af kærligheden!”.

Det er for mig at se måske det mest sigende udtryk for dette at være så ramt og rystet, at man bliver ude af sig selv, sit sande selv og mangler kontakt til virkeligheden. At det er kærligheden, som lider og som man længes efter.



Kærligheden – Guds og menneskers

Jeg tror, at der findes to former for kærlighed: åndelig kærlighed eller Guds kærlighed, og hvad jeg vil kalde ”menneskelig kærlighed”. Åndelig kærlighed manifesterer sig, når vi er dybt forbundet med vores essens, med livskraften, med vort selv eller vor Ånd – en slags åben, vidtfavnende følelse af nærhed med alt liv. Det er betingelsesløs kærlighed. Menneskelig kærlighed derimod involverer vores personlige behov på fysiske, følelsesmæssige og intellektuelle niveauer. Det er ikke betingelsesløs kærlighed.

Det, vi plejer at kalde ”kærlighed”, er som regel en blanding af disse to, og optræder i mange forskellige former – som kærligheden mellem forældre og barn, kærligheden mellem venner eller kærligheden mellem romantiske partnere.



Mange mennesker, især de åndeligt anlagte, fokuserer på at give og modtage betingelsesløs kærlighed, som om denne var den reneste og bedste form for kærlighed, og den menneskelige kærlighed nærmest var underlegen.

Men sandheden er, at vi kun kan føle betingelsesløs kærlighed, når vores fysiske, følelsesmæssige og intellektuelle behov er tilfredsstillet. Den betingelsesløse, åndelige kærlighed er blokeret, når vi er følelsesmæssigt sårede, når vi ikke forstår at tage vare på os selv, eller ikke lever ud fra vores sande selv. Først når vi heler vores følelsesmæssige sår, og tager vare på os selv i alle henseender, kan vi begynde at opleve ægte, betingelsesløs kærlighed.

Derfor er udtrykket af ”være faldet ud af kærligheden” et så sigende udtryk for dette at være i en krise. For vi mangler forbundetheden og har brug for at genskabe kontakten med den grundlæggende kærlighed, med livskraften, med Gud. Ikke fordi vi har brug for at ”få” den, den er der nemlig altid og har altid været der, men vi kan blive så rystede i vores grundvold, så vi på en eller anden måde oplever os adskilte fra kærligheden og har brug for hjælp til at genskabe kontakten.

Åndelig omsorg

Der er rum for den åndelige omsorg på Hospice, rum for det kærlige nærvær gennem samtale, gudstjeneste, terapi og pleje. Som præst på Hospice anser jeg det som min fornemme opgave at være der for det menneske som længes efter mere kærlighed, som længes efter at være i samklang med den åndelige kærlighed og at få genoprettet sin forbundethed med livet/med Gud.

Miriam Florez, hospicepræst



Forårsmøde

Onsdag, den 26. april 2017 kl. 19.00
Kirkegade 70, 6700 Esbjerg

**Gæstetaler er regionsrådsformand
Stephanie Lose, Esbjerg**
**Hvilke forventninger har regionsrådsformanden
til Hospice nu og i fremtiden?**

Efter foredraget med Stephanie Lose er der kaffe.

Efter kaffen er der den årlige generalforsamling i
Støtteforeningen for Hospice Sydvestjylland



Generalforsamling

I henhold til vedtægterne indkaldes der til den årlige generalforsamling i
Støtteforeningen Hospice Sydvestjylland, Kirkegade 70, 6700 Esbjerg

onsdag, den 26. april 2017

efter foredraget med regionsrådsformand Stephanie Lose

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Forelæggelse af revideret årsregnskab til godkendelse
4. Behandling af indkomne forslag
5. Forslag til budget, herunder fastsættelse af kontingent
6. Valg af medlemmer til bestyrelsen
 - Preben Rudiengaard (villig til genvalg)
 - Michaela Lydixen (villig til genvalg)
 - Tom Arnt Thorup (villig til genvalg)
 - Hanne Meyer (villig til genvalg)
7. Valg af suppleanter til bestyrelsen
 - Kirsten Schmidt (villig til genvalg)
 - Lis Røy (villig til genvalg)
8. Valg af revisor og eventuelt en suppleant for samme
9. Eventuelt



På bestyrelsens vegne
Preben Rudiengaard, formand

Lidt om Claus Holm og sovse

I dag havde Hospice og i særlig grad køkkenteamet endnu en gang besøg af Claus Holm (CH) – kendt som kok, kogebogsforfatter, udvikler, foredragsholder m.m.

Denne dags inspiration og indspark drejer sig om sauce eller sovse, som CH vælger at kalde det, da vi trods alt befinder os i Jylland... Sovsene skal serveres til forskellige tilberedninger af henholdsvis kylling, svine- og oksekød samt andet tilbehør som en del af middagsserveringen for patienter, pårørende og personale – altså en helt almindelig spisesituation til glæde for alle på Hospice.

CH lægger ud med, på sin sprudlende og engagerede facon, et kort oplæg, der tager udgangspunkt i de klassiske 5 grundsovse som den basis, hvorfra det er muligt at udvikle lige netop den sovs der ønskes. Ved hjælp af finthakkede grønsager, krydderurter, krydderier, eddiker mm kan dette lade sig gøre. CH viser frem af et rigt udvalg af medbragte ingredienser og hans praktiske tilgang er uhyre inspirerende. Yderligere er det alt afgørende at indtænke grundsmagene, surt, salt, sødt og bittert når der tilberedes mad, herved vil den femte smag umami tillige udvikles

og give en optimal smagsoplevelse. Her bliver CH helt distraheret ved tanken om sin favoritfilm "Hundrede-fodsrejsen", der handler om en indisk families store succes med deres Karrycafe', hvor hemmeligheden netop ligger i kærligheden i tilsmagningen og det er lige netop, hvad CH er optaget af når han selv udvikler, tilbereder og øser af sin viden.

Køkkenets personale denne dag (Charlotte, Inge og Lene) tilbereder hver især en velegnet sovs og det bliver noget anderledes og meget spændende da CH er aktivt med på sidelinien, lægger op til dialog og giver brugbare fif - følgende sovse blev nytænkt:

- pandesovs med bla. rødløg, laurbærblade, eddike, worcestershire sauce, timian, smør
- tomatsovs med bla. gulerod, selleri, nelliker, rosmarin, enebær, hvidløg
- veloute` sovs (bechamelsovs) med bla. champignon, muskat, kardemomme

Desuden byder CH ind med, at en pulversovs i en meget snæver vending om nødvendigt kan anvendes og gøres personlig med masser af friske krydderurter...

På fornem vis har CH tænkt over sit besøg her på Hospice og gjort sig umage for at imødekomme køkkenteamets ønske om inspiration til sovse, da de netop har stor betydning både smags- og ernæringsmæssigt i de retter som serveres.

Efter dagens vellykkede samarbejde er der ekstra grobund for fortsat rigtig gode smagsoplevelser ved måltiderne - og netop sovsen betragter mange mennesker som "prikken over iøt". Tak til køkkenteamet og Claus Holm for initiativet.

Annemarie Lund Ovesen



Elsebeth's småkager

200 g smør
250 g mel
75 g sukker
150 g hasselnødder
50 g mørk chokolade

Lad smørret stå fremme, så det er tempereret og nemt kan findeles sammen med melet til en grynet masse.

Bland med sukker og hakkede nødder og hakket chokolade. Ælt dejen. Tril dejen i stænger, der er ca. 4 cm i diameter. Læg dem køligt et par timer eller til næste dag. Skær dejen i tynde skiver.

Læg dem på plade med bagepapir. Sæt pladen i forvarmet ovn ved 200 ° i 6-8 minutter.



Småkagerne skæres ud og sættes på plade af frivillige. De serverer nybagte småkager til de mange gæster ved åbent hus. Tak.

Facebook

Du kan nu "like" Støtteforeningens venner på Facebook
www.facebook.com/hospicevenner
eller læse nyhedsbrevet der.

Tom Arnt Thorup

Støtteforeningens nyhedsbrev

Nyhedsbrevet udgives af Støtteforeningen for Hospice Sydvestjylland, Kirkegade 70, 6700 Esbjerg.

Nyhedsbrevet udsendes 2-4 gange årligt.

Redaktion: Frede Dalum
Michaela Lydiksen
Tom Thorup
Marianne S. Pedersen