

Vi holder fester for at huske

Livsstilsekspert Helle Lundsgaard fortæller om, hvorfor vi holder fester, hvordan vi gør det, og hvad der har ændret sig igennem tiden

Vi holder fest, fordi vi gerne vil fejre højtideligheder. Sådan har det altid været.

- Om det så har været fejring af solhverv og religiøse fester. Fejring af fest har altid knyttet sig til lyset, foråret, høsten. Før gik det meget på årstiderne, overlevelsen og religionen, nu er festerne blevet mere personfikserede, fortæller livsstilsekspert Helle Lundsgaard.

- Det er fødselsdage, men også bryllupper, sølvbryllupper og så videre. Mange af festerne har et religiøst islæt, for de hører sammen med de skelsættende begivenheder i livet, dåb, konfirmation og bryllup. Og meget af det foregår stadig med udgangspunkt i kirken, siger hun.

- Man vil gerne markere en begivenhed, så man husker den. Nogle gange handler det

også om at hædre en person, men det er nok mest fordi, man gerne vil huske det.

Helle Lundsgaard mener, at folk er blevet meget mere kreative og ikke nødvendigvis lægger vægt på normerne for, hvordan tingene skal være.

- Kan man li' at blive fejret, eller kan man ikke. Nogen frabeder sig sange og taler, fordi de synes, det er kunstigt. Og nogen elsker det, de nyder det. Det gode ved det er, at i dag må man gøre, som man selv vil. Det er helt i orden.

Hun fremhæver dem, der ser det som lidt småborgerligt at spise tre retter mad i forsamlingshuset.

- De får myrekryb af det med taler og sange. Mange af dem, der var unge i 70'erne, kan ikke klare de gammeldags normer. De flygter fra taler og sange og rejser ud i verden. Inviterer deres børn med et sted hen.

Forskellige fester

Helle Lundsgaard kan se, at befolkningen er opdelt i to.

- Der er dem, som synes, at en fest skal være på restaurant med flot servering, og de sparer sammen til det. Og man hører også om folk, der tager et lån til et bryllup og betaler af på det i mange år.

Hun har dog på fornemmelsen, at folk i højere grad holder tingene hjemme for blandt andet at slippe for de dyre drikkevarer.

- Og det er de andre, som siger, det handler om at være sammen og hygge. Så er det ligegyldigt, om det hele er perfekt, det kan sagtens være et sammenskudsgilde, selvom det er en fødselsdag.

Og så har nogen ting også ændret sig omkring fejringen.

Et supplement til gamle traditioner er at invitere til brunch i stedet for spisning om aftenen.

- Det hænger sammen med fortravlede kalendre og nye familiemønstre med weekendbørn, og det giver flere muligheder for at samle alle, når søndag morgen kan regnes med. Det er både praktisk, trendy, billigere og mindre højtideligt.



Runde borde er blevet meget moderne. - Vi kan sidde og tale sammen i stedet for at sidde ved lange borde, siger Helle Lundsgaard, livsstilsekspert og kommunikationsrådgiver i Drømmefabrikken.

Af Stine Charlotte Hansen
stch@fyens.dk

Indhold

04 Festlig forårsmenu

08 Blomster på bordet

10 Den gode tale

TEMA KONFIRMATION

12 Klædt på til den store dag

14 Festtøjet

20 Smart til blå mandag

24 Altid velkomne i kirken

26 Hvorfor konfirmeres

28 Til og fra kirken med stil



30 Gaverne skal kunne holde længe

32 Oplevelser og it på ønskesedlen

34 De glade musikanter

36 Hvor skal festen stå?: På hotel

38 Hvor skal festen stå?: I partytelt

40 Hvor skal festen stå?: I forsamlingshus

42 Skal der være fest ...



Fyn & fest

Tillæg til Fyens Stiftstidende og Fyns Amts Avis søndag 17. februar 2013.

Oplag: 72.000.

Tryk: Fynske Mediers Trykkeri.

Redigering og layout: Inge Gram.

Forsidefoto: Katrine Becher Damkjær

Artiklerne i Fyn & fest er skrevet af journalist

Stine Charlotte Hansen,
stch@fyens.dk



Hold festen på Ulriksholm Slot



Ulriksholm Slot

Niels Grønbech
Ulriksholmvej 96, Kølstrup
5300 Kerteminde
Tlf. 65 98 15 76 · Mobil 24 46 34 40
mail@ulriksholmslot.dk
www.ulriksholm-slot.dk

KONFIRMATION

Forretter:

1. Varmrøget laks på salat m/rejer, kaviar, dressing og flutes.
2. Tartelet m/høns i asparges.
3. Tunmousse m/rejer og flutes.

Hovedretter:

1. Svinekam stegt som vildt m/kartofler, brun sovs, franske kartofler, waldorfsalat og surt.
2. Marineret kyllingefilet m/flødekartofler, sprød salat og dressing.
3. Sprængt culottesteg m/baconkartofler, grøn salat og dressing.

Desserter:

1. Is m/frisk frugt.
2. Marengskage m/is.
3. Frugttærte m/cremefraiche.

Natmad:

1. Valgfri suppe m/flutes.
2. Wienerpølse m/snennep, ketchup, remoulade, ristede løg og brød.
3. Pålægssfad ca. 8 slags pålæg u/brød



ODENSEVEJ 42
5500 MIDDELFART
TLF. 6441 0370

2 retter kr. 130,-
3 retter kr. 155,-
4 retter kr. 180,-



Skal der holdes fest?

Så kontakt mig for en uforpligtende snak!
Med venlig hilsen Bettina Pontoppidan

Det sker i Stenløse Forsamlingshus KLARSYNSAFTEN

med clairvoyant Gunnva Samuelsen kl. 19.00 - Pris 150,-

Se næste dato på

www.123hjemmeside.dk/stenloseforsamlingshus

Tilmelding på 22 75 96 18

CAFEAFTEN KL. 18 TIL 22

Fredag den 8. februar

Dejlig mad og musik pr. pers. 150,- børn 1/2 pris

Se næste dato på

www.123hjemmeside.dk/stenloseforsamlingshus

Tilmelding på 22 75 96 18

Stenløse Forsamlingshus

v/Skt. Klemens Odense S. Tlf. 22 75 96 18

Mail: bettinapontoppidan@hotmail.com