

# Forord

*Af Pia Deleuran*

Advokater, mediatorer, dommere og andre professionelle fra ind- og udland beretter i kogebogens anekdoter om, hvordan veltilrettelagt forplejning skaber en bedre og mere forsonlig stemning under møder.

Møder, der ofte har en kompleks og vanskelig karakter.

Nogle af konfliktløserne giver os indblik i de særlige situationer, hvor traktementet måske var den medvirkede årsag til, at der blev fundet en god løsning på uoverensstemmelserne, andre overvejer betydningen af forskellige værktøjer, som den professionelle konfliktløser kan tage i brug.

De fleste er nok enige om at omsorg og kærlighed er tæt forbundet med den velsmagende drik eller det veltilberedte måltid. Under alle om-

stændigheder viser forplejningen, at værten har planlagt mødet i mere end én forstand. Hjertet og menneskeligheden kan siges at være med i rummet på en måde.

Bogens opskrifter er tænkt som den inspiration, der gør, at konfliktløserne husker på den dimension af mødeplanlægningen. Den menneskelige faktor, der trods alt også skal være med, selv om ret skal være ret i nogle sammenhænge.

Alle dem, som ikke har deres daglige gang i rets-, voldgifts- og mediationslokalerne er naturligvis velkomne til at læse med og til at blive inspireret af det kig, der tilbydes ind i universet, hvor løsninger findes eller pålægges.

Det er centralt at kunne lytte, når de brugbare løsninger skal skabes.

Det er imidlertid ikke altid helt let og derfor kommer her opskriften på nogle blå ugler – der også kan kaldes HOLD KÆFT BOLSJER.

Der er tale om stærke bolsjer med menthol og lakridssmag.

Gode at have i baghånden i enhver sammenhæng.

Hold kæft bolsjer

**Opskrift:**

Mængde: ca. 500 g

Tilberedningstiden omkring ½ time.

De opbevares i lufttæt emballage

**Råvarer**

1 dl vand

450 g sukker

125 g økologisk druesukker

1,5 g knust menthol (3 ml)

1 ml azulén blå (20 dråber)

25 g salmiaksalt (30 ml)

1 ml anisolie

Lidt madolie (neutral smag)

Evt. talkum til, at vende bolsjerne i.

**Redskaber**

1 lille gryde med låg (ikke aluminium)

1 vægt

1 deciliter mål

1 termometer (200°C)

1 håndklæde

1 bageplade (evt. 2 ved flere portioner)

1 bolsjevæv

2 plastskrabere

1 pensel

1 saks pr. bolsjeklipper

**Fremstilling**

Fold håndklædet og læg det på bordpladen. Læg bagepladen på håndklædet. Smør bolsjevævet med ganske lidt olie på begge sider og læg det på bagepladen. Smør plastskrabere og sakse med en smule olie.

Kom vand, sukker og druesukker i gryden og sæt den på fuld varme med låg.

Når alt sukkeret er smeltet, tages låget af og termometeret sættes i gryden.

Kog op til nøjagtigt 162 °C og hæld massen ud på bolsjevævet.

Vent et ½ min. Tilsæt farve. Ælt med plast-

skraberne fra side til side, så farven fordeles og massen flyttes rundt på bolsjevævet.

Når massen er lidt fastere, tilsæt smagsstoffet. Ælt videre til massen er så afkølet, at den kan æltes med hænderne.

Saml massen i en klump og træk korte strimler ud, efterhånden som de klippes til bolsjer eller formes til slikkepinde. Lad ikke bolsjerne røre hinanden.

Bolsjerne pakkes lufttæt, når de er let afkølet. Bolsjerne klistrer mindst hvis de kommer i køleskabet umiddelbart efter emballering.

Tak for inspiration til Urtegaarden.

**1000 tak** til alle jer, der skrev med. Til fotograf Sisse Jarner for at sprudle med farver og motiver, til journalist og grafiker Flemming Sørensen for at have arrangeret opsætningen og holde styr på



bogstaverne og endelig til vores kursuschef Dorte Carlsson, der har gjort det hele muligt. Hun har hjulpet med det ene og andet og smilet samtidig.

*Frederiksberg 7. november 2017*

## *Idémageren Pia Deleuran*

Advokat, mediator og forfatter - cand. jur. et art.

Har blandt andet været del af det team, der udviklede Advokatsamfundets mediatoruddannelsen, der gennemføres på 16. år med Pia som gennemgående tovholder i Danske Advokaters regi.

Har endvidere undervist på Advokatuddannelsen og for domstolene. Herudover på universiteter i ind- og udland blandt andet i Danmark, Island, Filippinerne, USA – Houston, Connecticut og Hawaii.

Pia har særsilt fokus på avanceret konfliktløsning, læring, udvikling, kommunikation og formidlingsmetoder, samt kønnet dynamik i et ligeværdsperspektiv.

Har været ophavsperson til en lang række antologier – herunder Djøfs forlags serie ”Mediation som Mulighed”.

Af andre bogprojekter kan nævnes: ”Klienten i det omskiftelige samfund”, Djøfs forlag, ”VDC2 –

Alternativ konfliktløsning i videnssamfundet”, ”Forældreansvarsloven – hvad blev der af barnets tarv”, 2008, 2010 og 2011, Djøfs forlag.

Har siden 2007 arbejdet for at tydeliggøre, at mediation altid skal ske på baggrund af en lovgivning, der respekterer grundlæggende rettigheder. Mediation in the Shadow of a Fair Legislation.

Samarbejder med fotograf Sisse Jarner om col-lager og værker indenfor forskellige felter og i diverse projekter. Blandt andet vandreudstillinger som ”Mediation as a Way Forward”.

Født 1960.

I 1990 beskikket som advokat af Justitsministeriet.

I 1996/97 certificeret som mediator – Commercial, Business and Family Mediation.

I 2003 – 2008 udpeget som retsmægler og repræsentant for advokatretsmæglerne i den nu permanentgjorte ordning.