

INDHOLD

Mads Lidegaard: Demokratiet i Grønland	65
Jørgen Felbo: Kildne spørgsmål til debat	70
Amanuensis, mag. art. Bent Jensen: Udviklingspolitiken og mennesket. Studier i marken, indtryk og synspunkter	75
Bog anmeldelse	95

Abonnenter, der ønsker GRØNLAND indbundet ved selskabets foranstaltning,
bedes snarest efter årgangens afslutning indsende hefterne til
DET GRØNLANDSKE SELSKAB
L. E. Bruunsvej 10, 2920 Charlottenlund

REDAKTØR:

Jørgen Felbo

Teglstrup pr. 4734 Allerslev. Telefon 03 784 Trudshøj 115

Redaktionskontor: Fru Inge Christensen, Baneledet 19, 2830 Virum. Telefon 84 58 94

De i artiklerne fremsatte synspunkter er forfatterens egne - og står i alle tilfælde på forfatterens eget ansvar
Redaktionelle synspunkter i tidsskriftet dækker ikke nødvendigvis i alle tilfælde Det grønlandske Selskabs synspunkter

Udgivet af:

DET GRØNLANDSKE SELSKAB

Kraemerhus, L. E. Bruunsvej 10, 2920 Charlottenlund

Telefon ORdrup 5733, Giro 3476

ANNONCEARRANGEMENT: HARLANG OG TOKSVIG BLADFORLAG A/S

TRYK: GULLANDERS BOGTRYKKERI, SKJERN



Nyd den fine rejesmag i de håndpillede grønlandske rejer, der egner sig så godt til smørrebrød, til portionsanretninger - eller helt alene uden tilberedning til ristet brød - og et glas øl!



Giv Deres mad festpræg med ICE-CAP rejer. Fortrinlige til f. eks. rejer i mayonnaise - rejer i gratin - rejer i sauce - tarteletter med rejer - rejerand m. m.

En nem og meget velsmagende rejesalat

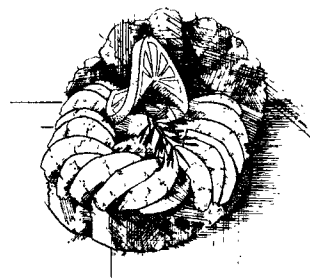
80-100 g mayonnaise - 1 ds. ICE-CAP rejer - 1 ds. asparges (250 g) - 100 g rå champignons - salt - peber - 1 knivspids karry - citronsaft. Lagen sies fra asparges. Mayonnaisen smages til med citronsaft, rejelagen og krydderier. Asparges, rå champignons i skiver og rejer blandes i mayonnaisen. Spises med sprød flûte.

- og en »høj« rejemad

En skive frisk franskbrød smøres med »tand-smør« og dækkes med GRØNLANDSKE REJER. Pynt med en citron-rytter og grønt.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL

Opskriften er udarbejdet i samråd med husholdningslærerinde Caia Hansen, som er forfatter til »Kogebog for Grønland«



LEVERANDØR TIL DET  KGL. DANSKE HOF

FYENS KONSERVESFABRIK ^A _S

FYENS VIN KOMPAGNI ^A _S

TELEGRAMADRESSE: KONSERVES · TELEFON ODENSE 1470