



FÅ PAKKER NÅR DET PASSER DIG

HENT DEM I DØGNPOSTEN, OGSÅ OM SØNDAGEN

Nu er Døgnposten åbnet i de fleste større byer i Danmark. Så er det slut med at skulle nå på posthuset efter en pakke. Få din pakke sendt til Døgnposten i stedet for hjem til dig selv

– og hent den 24 timer i døgnet alle ugens syv dage. Læs mere og tilmeld dig allerede i dag på doegnposten.dk eller sms dp2 til 1969 og få et direkte link.



UGE 10 NR 02 2009

MED RUNDT



MANDELIV
hver onsdag/
torsdag

ARKITEKTENS FØRSTE BYGNING

Ikke alle arkitekters ideer bliver ført ud i livet, men Krestian Ingemann på 29 år er allerede i gang med at få opført sin første bygning

Læs mere på indersiderne

OPSKRIFT

Isdessert med mandelkrokant

Se side 2

VERDENS HØJESTE BYGNING

100% godt tilbud på 6220 Classic

Nokia 6220 Classic

- 5 megapixel kamera
- Indbygget GPS
- Fås også i Lilla

Gratis oprettelse

– Spar yderligere 199 kr., kun den 4 & 5 marts. Tjek den ud på callme.dk



Spar 815 kr. lige nu!

1,-

Min. pris 1.733,-



Telekæden
Nærmeste forhandler 70 120 100

Mobilpriserne kræver et Call 249 abonnement med 6 mdrs. binding. Min. forbrug på 249 kr./md. i talletid i Danmark (ej SMS, MMS m.v.). Minutpris 79 øre. SMS 25 øre. MMS 1,99 kr. Oprettelse 0 kr. Faktureringsgebyr 39 kr. eller BS 6,50 kr./md. Opkaldsavgift 0 øre.

NÅR ARKITEKTENS STREGER BLIVER TIL VIRKELIGHED

Langt fra alle arkitekter får mulighed for at realisere deres vision om at stå bag en bygning. Krestian Ingemann på 29 år er en af de heldige og dygtige, der har fået overført sine streger på tegnebrættet til virkelighed



målgrupper skal bruge bygningen”, forklarer Krestian.

Heldigvis bliver det hårde arbejde og mange 12-timers arbejdsdage forvandlet til en stor skål i champagne, da tegnestuen får at vide, at de har vundet konkurrencen efter to måneders votering i komiteen.

Krestians ideer kan nu føres ud i livet!

SVÆRT AT FORSTÅ

Et år efter han vandt konkurrencen sammen med sine kolleger, står han nu sammen med mig på byggepladsen. For Krestian var det meget overvældende, at hans forslag vandt konkurrencen – kun seks måneder efter han var blevet ansat hos Mangor & Nagel.

“Jeg var næsten lige blevet ansat, da jeg skulle deltage i konkurrencen. Så da jeg fik at vide, vi havde vundet, havde jeg svært ved at forstå det”, fortæller Krestian.

I dag mærker han en anden følelse i kroppen, når han ser, hvordan ‘hans’ bygning har rejst sig fra papiret og fået vægge, tag og vinduer.

“Jeg er meget stolt over, at mine ideer er ført ud i livet. Det er rart at vide, at ens ideer kan bære, så alt ikke bare forbliver på idéniveau”, fortæller Krestian med et smil og peger ud mod bygningen, hvor kun det indvendige mangler.

Jeg møder Krestian Ingemann på en stor byggeplads i Vallensbæk. Han står i en sort figursyet jakke, og hans høje, mørke skikkelse står i flot kontrast til den hvide bygning, han står foran.

“Tænk, at der for bare et halvt år siden kun var et regnvandsbassin her”, gætter jeg på, at han tænker, mens hans blik undersøger bygningerne.

I dag er 36 plejeboliger i gang med at blive opført, og bag arkitekturen står Krestian. Han har arbejdet som arkitekt i halvandet år på tegnestuen Mangor & Nagel a/s, og hans første bygning er ved at blive opført. En bedrift langt fra alle arkitekter når at opleve i deres karriere.

Men lad os spole tiden 1 år tilbage.

FRA IDÉ TIL VIRKELIGHED

Krestian sidder sammen med sine kolleger og arbejder på livet løs for at færdiggøre forslaget om at opføre de 36 plejeboliger. Krestians ideer på computeren skal overføres til fysiske modeller af bygningerne og indgå i en konkurrence. Kun én tegnestue kan vinde – og koncentrationen er derfor sat i højeste gear.

“Alt fra rummenes funktion og størrelse til valg af facadens materiale skal illustreres. I dette tilfælde er der tale om plejeboliger for demente. Derfor skal vi både tænke bolig og arbejdsplads i én og samme bygning. Det er en stor udfordring, fordi to vidt forskellige

VERDENS HØJESTE BYGNING

I Dubai rejser verdens højeste bygning sig i ørkenens varme. Burj Dubai kommer med sine forventede 900 meter til at ræve højt op over det fremadstormende Dubai. Planen var, at bygningen skulle stå færdig i 2008, men nu har man udsat datoen til sidst i 2009.

Bygningen skyder op i et ørkenmekka af kraner. Verdens største koncentration af kraner befinder sig i Dubai, hvor der bygges mere – og ikke mindst højere – end i alle andre verdensdele.

Læs mere om verdens højeste menneskeskabte struktur på burjdubaiskyscraper.com



DANSK ARKITEKTUR CENTER

Hvis du interesserer dig for arkitektur, er det måske værd at besøge Dansk Arkitektur Center (DAC) i København. Her arbejder man med udvikling og formidling af arkitektur, byudvikling og byggeri.

DAC tilbyder en bred vifte af faglige og kulturelle aktiviteter, herunder udstillinger, undervisning, guidede ture, faglige og kulturelle arrangementer samt hurtig adgang til viden og nyheder på nettet.

Gennem danske og internationale udstillinger præsenterer DAC aktuelle temaer og tendenser inden for arkitektur, byggeri og byudvikling.

Læs mere på dac.dk

Udgives af Post Danmark A/S, CVR-nr. 26 66 39 03, Tietgensgade 37, 1566 København V. Ansvarshavende redaktør: Søren-Michael Pihl medrundt.dk, email: medrundt.red@post.dk Tryk: Berger Plus A/S på EMAS certificeret trykkeri. Annoncesalg: Mediabørs Danmark A/S, tlf. +45 33 91 11 11

OPSKRIFT

ISDESSERT MED MANDELKROKANT

SEMIFREDDO AL CROCCANTE DI MANDORLE

1½ dl sukker
80 g mandler
6 æg
6 spsk sukker
6 dl piskefløde
50 g mørk chokolade
evt. en smule marsala

Smelt sukkeret langsomt på en stor pande. Når det er flydende, hældes de hele mandler på og det hele simrer i 10-15 under omrøring.

Hæld blandingen ud på en kold overflade med et stykke bagepapir på, og vent til det køler af. Når det er helt stift og koldt, hakkes eller blendes det i småstykker.

Æggene deles i to skåle, hvider for sig og blommer for sig. Hviderne piskes stive og derefter blommerne med de seks spsk sukker (hvis man vil tilsætte et skvæt marsala er det nu). I en tredje skål piskes fløden halvstiv.

Den mørke chokolade hakkes fint.

Til sidst blandes det hele nænsomt sammen- mandelstykker og chokolade til allersidst. Det hele kommes i en skål eller en beholder og sættes i fryseren i 4-5 timer.



Find flere spændende opskrifter i bogen Romerske Restauranter/ Romerske Retter III af Eva Ravnbøl og Søren Rud. Vejledende pris kr. 189,-.

Kan købes i boghandlere eller på www.co-life.dk

