

Åsen - Nytt

Årgång 23 Nummer 11

Utgivare: Åsens Hembygds- och släktforskningsförening

November 2020

Hej på er där hemma i stugorna! Snart har nog det där elaka lilla coronaviruset dragit sin kos och vi kan börja träffas som vanligt igen. Som vi längtar! Men vi måste hålla oss på vår kant ett tag till. Medan vi gör det kan vi selsätta oss med olika saker, några tips får ni i det här numret av Åsen-Nytt.

Du kan till exempel göra egen glögg, baka en saffranskaka eller göra trolldag tillsammans med barnen. När ni är klara med det kan ni börja leta i byråldorna efter material som kan passa i tidningen Släkt och Hembygd. Eller också sätter ni er ned och skriver helt nytt material. Något av det viktigaste du har att göra innan jul, ja, förutom pepparkaksbak och att klä granen och sånt förstås, det är att läsa och fylla i sista bladet i den här tidningen. Du som vill att Åsenbadet ska leva vidare - tack för din hjälp!



Inställd julfest

Julfesten för barn, 27/12 i Åsens bystuga, är i år inställd på grund av rådande omständigheter med Covid-19.

Vi önskar alla en God Jul och hoppas på återseende nästa år.

Julfestkommitten



Tidningen SLÄKT OCH HEMBYGD

Vi söker fortfarande material till nästa års tidning.

Hör av er till:

Kerstin Sturmas, 070-3366972

Ingegerd Nilsson, 070-3496133

Karin Trapp, 073-9301612

trappkarin47@gmail.com

Tack på förhand!

Tidningskommittén

JULKLAPPSTIPS?

Nu kan du köpa Åsens Hembygds- och Släktforskningsförenings almanacka för år 2021 till en kostnad av 70 kronor.

Kontakta Karin Trapp på telefon 073-930 16 12

Åsens Hembygds- och Släktforskningsförening

Åsens Stipendiefond

I samarbete med Blomsterfonden i Åsen delar Stipendiefonden ut stipendier till studerande ungdomar.

För att vara berättigad till stipendium så ska du gå på vidareutbildning efter grundskolan i t.ex. gymnasieskola, högskola, universitet mm.

Högre utbildningar genererar högre stipendium för att uppmuntra till vidareutbildning. Ansökan skall innehålla din ansökan OCH studieintyg från skola där du nu studerar.

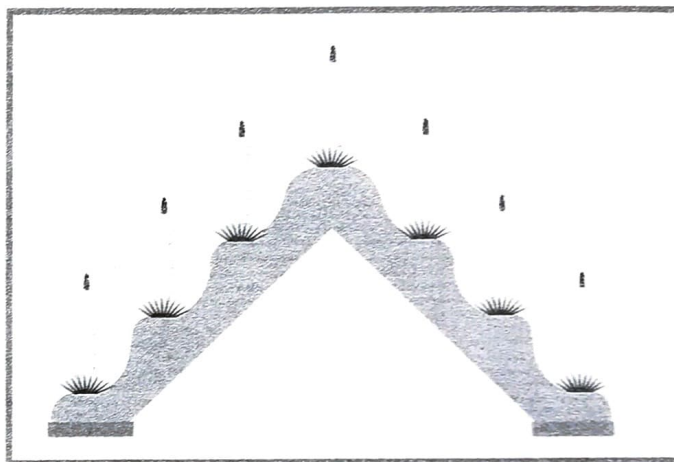
Din ansökan ska lämnas till Ingemar Rytter, Åsvägen 10, senast 18 december.

Ansökningar efter detta datum kommer inte att vara berättigade till stipendium.

Har du frågor är du välkommen att höra av dig på tel. 070-350 97 95

BIDRAG TILL ÅSEN-NYTT

Nästa nummer av Åsen-Nytt kommer ut strax före jul. Lämna ditt bidrag senast 20 december i brevlådan Brunnmyrvägen 18, skicka via Messenger eller via e-post: ing-marie.bergman@telia.com



Här kommer ett litet tips på jullovspysel/aktivitet att göra tillsammans med barnen från Moa Magnusson

Trolldag:

- 1 dl vatten
- 2 dl mjöl
- 1 dl salt
- 1 msk olja

Arbeta ihop ingredienserna till en smidig deg. Om du vill spara figurerna kan du torka dem i ugnen i på 100 grader i ca 1 timme och sedan låta dem stå till dagen efter (eller längre, beroende på hur stora de är). När figurerna torkat kan de målas om man vill.

"Jag samlar på goda stunder. Mitt mål är att hitta så många jag kan!"

ATT GÖRA LISTA TILL JUL:

- BYGGA EN SNÖGUBBE
- DRICKA VARM CHOKLAD
- BAKA KAKOR
- SJUNGA JULSÅNGER
- LÄGGA ETT PUSSEL



Hej på er!

Tänkte bidra med ett julinspirerat recept, eller två, så här i slutet av november, så få vi se om ni vill använda något av dessa, samt lite annat som kanske kan pigga upp.

Har du lingon eller blåbär liggandes i frysen efter denna bärrika säsong? Eller kanske rent utav fjolårets bär? Perfekt! För i så fall kan du passa på att göra denna goda **glögg** till adventsmysen. Glöggen är enligt mig helt klart värd den tid det tar att göra den, som bonus sprider den en underbar doft i hemmet under kokningen och sätter fart på julkänslorna.

Detta behöver du:

- 1,5 liter lingon eller blåbär
- 1,25 liter vatten
- 1 påse glöggkryddor
- 1 påse hela nejlikor
- 3 stycken kanelstänger
- 4 deciliter strösocker



Gör så här:

Börja med att tillverka en påse av gasväv eller liknande där alla kryddor får plats. Lägg bär, vatten och kryddpåsen i en stor kastrull och låt det koka upp. Låt koka i 10 minuter. Ta därefter upp kryddpåsen (spar den) och sila saften i en silställning, låt det självrinna till det slutar droppa. Håll saften i en ren kastrull, skölj kryddpåsen så det inte är några bärrester kvar på den, lägg sedan tillbaka den i saftkastrullen. Tillsätt nu sockret, koka upp saften och låt koka i ytterligare 10 minuter. Skumma saften och låt den sedan svalna i kastrullen med kryddpåsen kvar. Håll upp glöggen på rena flaskor och förvara svalt till du vill dricka den.

Sugen på något gott till fikat med saffran nu när julen närmar sig, men inte lust eller tid att baka lussekatter? Då kan denna **saffranskaka** vara ett trevligt alternativ. Kan ätas som den är eller serveras som en bakelse med vispad grädd smaksatt med kardemumma eller vanilj samt en näve frysta lingon eller svenska hallon.

Detta behöver du:

200 gram smör (eller margarin) (nu kanske man kan tycka att 200 gram smör är mycket. Och man kan minska på mängden om man vill. Men vill man ha en riktigt saftig kaka så snåla inte på smöret)

- | | |
|------------------------|-----------------|
| 2 ägg | 3 dl strösocker |
| 1 påse saffran (stött) | 1 1/2 dl mjölk |
| 4 dl vetemjöl | 2 tsk bakpulver |

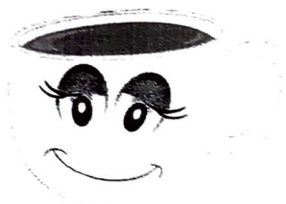
eventuellt 1/2 tsk nymortlade kardemummakärnor



Gör så här:

Ställ ugnen på 175 grader. Smält smöret och låt svalna. Smöra och bröa en sockerkaksform väl. Vispa ägg och socker pösigt/fluffigt. Blanda i det avsvalnade smöret och mjölken i bunken. Rör ihop det stötta saffranet med mjöl och bakpulver och rör sedan i även det i blandningen i bunken. Häll upp smeten i formen och ställ sedan in i nedre delen av ugnen. Grädda ca 45 minuter, känn med provsticka om den är klar, ska ej vara kladdig, låt kakan sedan svalna innan du stjälp på den på ett fat.

Hoppas att det ska smaka, hälsar Moa Magnusson.



KLURINGEN nr 11 2020



Här nedan finns ett litet korsord att lösa. Gnugga geniknölarna och lämna lösningen till Anders Bergman, anders_bergman@telia.com, senast 15/12 2020. En vinnare utses, som belönas med en trisslott. Lösning och vinnare publiceras i nästa nummer av Åsen-Nytt.

Vågrätt

1. Är det i USA
2. Flicka
3. Förmera
4. Vass med ett G
5. Lägga på hög

Lodrätt

1. Insekt
2. Ovanligt namn
3. Fri
4. Gör S/S
5. Konkreta

	1	2	3	4	5
1					
2					
3					
4					
5					

Vinnare i Kluringen nr 10 2020 blev Gun Urdh, Åsen, som belönas med en trisslott.

Lösning på Kluringen nr 10 i Åsen-Nytt nr 10 2020

Vågrätt

1. By
2. Skådeplats
3. Är på upphällningen
4. Forma
5. Vässas

Lodrätt

1. Litterärt svin
2. Gröda
3. Muskelös
4. Samlade
5. Vikten

	1	2	3	4	5
1	N	Ä	S	E	T
2	A	R	E	N	A
3	S	I	N	A	R
4	S	N	I	D	A
5	E	G	G	E	N

Åsenbadet sommaren 2021

Året som gått har varit annorlunda. Vi har upplevt en pandemi som har gjort att vi inte har kunnat leva riktigt som vanligt, vi har fått ställa in aktiviteter, resor och umgänge. Som det ser ut blir även 2021 ett år som kommer att påverkas av viruset. Vi tror därför att många kommer att fortsätta att "hemestra" och "svemestra", det vill säga att semestra inom landets gränser och göra aktiviteter i närområdet. Här har Åsenbadet en viktig roll. Åsenbadet fungerar som en oas, ett ställe där man kan umgås utomhus, fika, ha kul i bassängen eller lata sig i solen:

Förra året var vi några personer som startade en "badgrupp" som jobbade med finansiering, planering och förberedelser inför sommaren 2020. Tack vare många hjälpande händer, både med pengar och med praktiskt arbete, lyckades vi hålla badet öppet under många härliga sommarveckor. Sommaren kan tyckas långt borta när vi befinner oss i december och som bäst bakar pepparkakor, lussebullar och tänder adventsljus, MEN det är faktiskt så att vi redan nu måste börja planera för Åsenbadets bemanning inför sommaren 2021. Din hjälp behövs även denna säsong.

För att vi ska veta vilka som kan jobba med vad och när skickar vi ut det här schemat som du fyller i och sedan skickar via mejl till malinsjoden@live.se eller lägger i Åsens Byråds brevlåda på bystugan. Senast den 23 december vill vi ha in ditt svar. *Med vänlig hälsning "Badgruppen"*.

	v. 24	v. 25	v. 26	v. 27	v. 28	v. 29	v. 30	v. 31	v. 32
Bemanning									
Städning									
Gräsklippning									
Tipspromenad									

Jag kan även hjälpa till med:

- Reparations- och underhållsarbete inför, under och efter säsong.
- Förberedelser inför öppnande, efterarbete och invintring efter säsong.

Annat arbete som jag kan bidra med: _____

Namn: _____

Telefon: _____

E-post: _____