

Trafikinformation!

”Cab Driver” var en musikhit med sånggruppen Mills Brothers. På svenska heter låten ”Kör långsamt” och framfördes av Family Four.

Det är precis vad vi ska göra på Sollerön för att öka trafiksäkerheten.

Lätta på pedalen för det finns flera trånga passager på byvägarna med nästan obefintlig sikt.

Länsstyrelsen har en positiv inställning till vår ansökan om nedsatt hastighet till 40 km/tim på Sollerön. Just nu för den en dialog med Mora kommun om införande av ett skönbeslut enligt Sockenföreningens förslag. Alla skrivelser och yttranden finns på info@solleron.nu samt på Sockenkontoret.

Apropå trafiksäkerhet så syns allt fler gångtrafikanter och hundar med reflexer och lampor på byvägarna. Bra, fortsatt med det! För att ytterligare öka trafiksäkerheten ber vi alla djurvänner att mata/utfodra rådjuren ute på åker- och skogsmark. Inte inne i tätbebyggt område där de löper stor risk att bli påkörda.

Investeringar i Sockenhuset

”Det är glädjande att vi äntligen har fått loss projekt pengar från Länsstyrelsen, så att vi kan investera och göra fler förbättringar i Sockenhuset,” säger Göran Blomkvist, Kulåra.

”Först på tur står webbaserad övervakning och styrning av värme- och ventilationssystemet.

Normalt har Sockenhuset verksamheter av skilda slag med olika mängder deltagare på olika tider. Vi har därför behov av att kunna styra temperatur och ventilation på ett effektivare sätt. Investeringen är nära förestående och kommer att innebära angelägna kostnadsbesparingar.

Vi räknar också med att pengarna ska räcka till ett serveringskök i lokalen (västerut) intill Lärkasalen för att enklare kunna hantera mat/dryck och catering,” fortsätter Göran.

”Sedan har vi trägolvet i Lärkasalen, som antingen behöver läggas om, slipas om eller läggas nytt. Vi får se vad ekonomin tillåter. Fönsterpartierna i trappan behöver också underhållas. Det finns hela tiden många saker att göra för att hålla huset i trim,” avslutar Göran.



Annonsblad för Sollerön, Gesunda och Ryssa

Solleröbladet



Nr 22 v. 49 - 50 2020 * hefo@telia.com * 0729-119 399
Nästa nr utkommer 15 dec. 2020 manusstopp 13 dec. 2020 kl 12.00.

Sollerö kyrka



Vi som så många andra har fått lägga om vår verksamhet, vilket just nu innebär att gudstjänster firas digitalt, men att kyrkorna ändå är öppna.

Sollerö kyrka är öppen för ljusständning, bön och enskild andakt:
vardag 8.00 - 14.00 helg 9.00 - 14.00

TRO - inte inställt
HOPP - inte inställt
KÄRLEK - inte inställt



Digitala gudstjänster som erbjuds.
(Utan närvarande församling)

1:a advent 29/11
Mora kyrka

2:a advent 6/12
Venjans kyrka

3:e advent 13/12
Våmhus kyrka

4:e advent 20/12
Sollerö kyrka

Information om dessa finns på hemsidan www.svenskakyrkan.se/mora



SOCKENKONTORET

ÖPPET

måndag - fredag
kl 10.00 - 14.00

www.solleron.se
info@solleron.se
Telefon: 0250-225 48

Välkomna!

BOUPPTECKNINGAR

Lång erfarenhet,
moderata arvoden.

Ta kontakt i förtroende med
Jan Flodén 070 - 60 68 188

1 December

Brandvarnardagen

Glöggens dag

3 December

Internationella dagen för handikappade

4 December

Armbandsklockans dag

6 December

Andra advent

7 December

Städarnas dag

9 December

Pepparkakans dag

Annadagen

Läkarsekreterarens dag

10 December

Mänskliga rättigheternas dag

Nobeldagen

11 December

Internationella dagen för världens berg

12 December

Julstjärnans dag

Stoltgårdens Mat & Cafe

Tel: 0250-226 20

MÅTSEDEL

2 - 15 dec. 2020

Onsdag	2/12	Kålpudding, sås, potatis
Torsdag	3/12	Köttfärsås, spaghetti/potatis Soppa, pannkakor m sylt o grädde.
Fredag	4/12	Skinkstek, svartvinbärssås, potatis Dessert.
Måndag	7/12	Köttgryta, potatis
Tisdag	8/12	Pasta m lax o räksås, potatis
Onsdag	9/12	Raggmunk o stekt fläsk
Torsdag	10/12	Gräddstuvad pytt i panna Soppa, pannkakor m sylt o grädde.
Fredag	11/12	Köttfärslimpa, gräddsås, potatis Dessert
Måndag	14/12	Ugnsraterad falukorv, potatismos
Tisdag	15/12	Panerad fisk, spenatstuvning, potatis

Reservation för ändringar i menyn.

www.stoltgarden.se

Vi finns även på facebook

Kom gärna in på en fika. Vi har färska
mackor, bullar och annat smält och gott.

VÄLKOMNA!

Öppettider:

Måndag - Fredag
10.00 - 15.00

Lunch serveras mellan
11.00 - 14.00

coop

AKTUELLT v 49 Sollerön

ÖPPETTIDER mån - fred 8-20 lörd 8-18 sönd 10-18



PEPPARKAKOR
Göteborgs kex. 375 g.



TORSKRYGGFILE
Royal Greenland. Fryst. 420 g.
Jfr-pris 188:10/kg Latin:Gadus morhua



EKOLOGISK ALKOHOLFRI GLÖGG
Tegnér&Son. 75 cl. Jfr-pris 33:20/liter



ÄDELOST Kvibille
Välj mellan Ädel 30%,
Grädd 36% o Special 45%
140 g. Jfr-pris 142:86/kg



POMMES
Coop. Frysta. Välj mellan olika sorter.
900 g. Jfr-pris 13:89/kg.



KÖP
FLER
SPARA
MER

2 FÖR
25:--



FLYTANDE MARGARIN
Milda. 5 dl. Jfr-pris 24:--/l



59:90/kg

HUSHÅLLSOST
Arla 17-26%
Ca 1100-2200 g.



29:90/st

FLERPACK GLASS Gb glace
4-15 pack. Välj mellan olika sorter.
Jfr-pris 1:99-7:48/st.

Priserna gäller så långt lagret räcker.
Välkomna önskar Ulrika med personal.

Besök oss även på Facebook

Anders braskar, julen slaskar!

Det här numret av Solleröbladet utkommer på Anders-dagen den 30 november.

Du som hoppas på en vit jul har anledning att vara uppmärksam på vädret den 30/11.

Enligt ett gammalt talesätt spår man julens väder just den här dagen. Om "Anders braskar" d v s är kall så blir julen mild. Om det är tvärtom "Anders slaskar, julen braskar" blir julen kall. Hur pass trovärdigt är då det gamla talesättet? Svårt att säga. Väderprognoserna nuförtiden har en tendens att vara osäkra. Och klimatförändringarna spelar in. Och Sverige är som bekant ett avlångt land.



Lutfisken läggs, enligt traditionen, i blöt på Anna-dagen

Lutfisken är sedan gammalt älskad i både slott och koja. Den äldsta noteringen om lutfisk är från 1520-talet då biskop Brask i Linköping (han med Brasklappen) åt lutfisk.

Förr var det de fiskar som fångades i sjöarna under sommaren som blev lutfisk. Idag är det långa eller sej från Atlanten som genom torkning och lutning kallas lutfisk. Det är smalmat, bara 15 kalorier per 100 gram och rikligt med Omega-3 fetter. Lutfisk äts i Sverige, Norge, Finland och USA. Och serveras med kokt potatis, vit sås, gröna ärtor, skirat smör, salt, krossad kryddpeppar och krossad svartpeppar. I Norge och längs den svenska västkusten serveras också bacon och fläsktärningar till lutfisken. Sedan 1991 finns sällskapet "Lutfiskens Vänner" som värnar om lutfisk som god svensk festmat.



Bakas det något tunnbröd på Sollerön idag?

Svaret är ja!

Två "bakukelingär" som för traditionen vidare är Rullpers Ann-Marie Lindgren i Gruddbo och Ing-Britt Pettersson alias Käcka i Bodarna. Vi undrade om det blir något tunnbröd på julbordet?

(Ann-Marie spelade förresten huvudrollen i en film – Tunnbrödstjuven - som hade premiär i Missionshuset för ett antal år sedan. Då kunde vi "premiärlejon" njuta av "tuppa" och ett glas mjölk till filmen.)

Idag bakar Ann-Marie 2-3 ggr om året för husbehov. Hon bakar traditionellt i bagarstugan på Krångångården i Häradsarvet tillsammans med döttrarna. På Budgatu bakar Käcka så ofta hon kan. "Det håller mig igång och sedan drygar jag ut hushållskassan en smula."

Potatis och kornmjöl är ingredienserna i tunnbröd från Sollerön.

"Jag köper potatis från Leksand, men också från Sollerön, Bonäs och Läde", säger Käcka. "Den ska koka länge, ca 1,5 timme och sedan ska den stå sig så att den blir seg. Jag täcker över med en handduk och så får potatisen stå över natten. Min gubbe hjälper mig att skala vilket underlättar. Nuförtiden, när jag bakar ensam, bakar jag på platta med el men förr var det vedugn med granved. Ungefär 1 minut på varje sida får brödkakan gräddas. Jag håller ögonen på kakan hela tiden.

Ing-Britt bakar också "läfsa", vilket är rågsikt, vetemjöl, mjölk, sirap, socker och smör/margarin. Ann-Marie berättar att hierarkin var hård och rättvis i bagarstugan. "Det gällde att göra precis som "bakukelingärna" sade att man skulle göra.

Annars.....

Ann-Marie berättar också att det inte går att baka tunnbröd när det är fullmåne. Brödet spricker sönder. Helgen som gick gjorde hon ett nytt försök. Undrar hur det gick?

Tunnbrödet har sin givna plats på julbordet. Både till sillen och skinkan. Ja, till allt.



Tunnbrödsbakning på 1917. Bilden från Solfotosamlingen.



Vad händer på parken?

Sollerö IF

info@solleroif.se
www.solleroif.se
0250-22525

Kansliet på Idrottsparken
oftast bemannat
måndag - fredag kl. 09:00-15:00

Mycket har hänt under 2020 på föreningens ena anläggning och i denna informationsserie kan du ta del av resultatet av utfört arbete och planering av kommande projekt.

Dansbanan



Förra året fick dansbanan nytt tak (undrar ni vad bucklorna beror på så är det frisbees som hamnat lite snett).

I år har dansbanan målats och den trasiga uttjänta trallen framför har rivits bort. Den grusade ytan framför skulle istället kunna användas till ex. boulebana.

Under "Siljan Runt - En motionsrunda på cykel" finns möjlighet att anmäla sig till "Bike-in-vigsel" där man kan gifta sig efter målgång. Då kommer dansbanan att pyntas och tjäna som vigselplats för kära cyklister.

Nu är det bara att hålla tummar och tår att Covid-19 ger sig och vi kan arrangera Siljan Runt som vanligt i juni 2021.

Läktaren

Alla brädor på läktarens sittplatser har bytts ut med virke levererat från AB Karl Hedin i Mora.

Nu ska den hålla lika många år till.



Fortsättning följer i nästa Solleröbladet!

Välkomna till Sollerön!

Du kanske tidigare har läst i Solleröbladet att det är en befolkningsökning för Sollerön, Gesunda, Ryssa och Sollerö glesbygd under det senaste året. Kanske det är en trend som håller i sig? Solleröbladet passade på att välkomna två nyinflyttade – Jessica och Martin bördiga från Lima - och frågade dem varför de har flyttat hit?

"Vi ville ut på landet för det är här vi trivs bäst," säger Jessica som tillsammans med sin sambo Martin har flyttat från Kråkberg till Bodarna. "När vi såg gården så var det klart. Vi skulle bara hit. Vi har bott här i drygt 2 månader och vi stortrivs." Det unga paret gillar att ha mycket att göra, utöver sina ordinarie arbeten. "Projektet på tomten och i husen är många. Hästarna behöver ett bättre stall och bilarna ett garage. Och så gräver vi för bättre dränering.

Affären har generösa öppettider och vi hittar det mesta som vi behöver. Bra med skola också. Martin kan jobba hemifrån med sin firma och för mig är det lätt att pendla till jobbet i Selja," säger Jessica.

"Det är så lugnt och skönt på Sollerön jämfört med Mora," avslutar Jessica.

Nya friska krafter i Utanmyra. Nytt namn!

Byföreningen i Utanmyra har bytt namn till Utanmyra Byalag.

Gunnel Söderberg, Anna Pers, Emma Jidemyr, Birgitta Dahl, Tatjana Summermatter, Mäjt Wik och Jan Adolfsson tar över rodret och ska verka för att få en ännu större bygemenskap. "Vi har 1.000 idéer som vi planerar att genomföra", säger en entusiastisk styrelse. "Vi hoppas att många är sugna på att vara med i arbetsgrupper och förverkliga idéerna för byns bästa."

Följ oss gärna på facebook Utanmyra Byalag – Sollerön.

Den här lilla artikeln om Utanmyra Byalag är den första i en serie presentationer av de byalag och fäbodlag som verkar för ökad gemenskap i Sollerö Socken.



På julbordet på Sollerön.

När jag tar den första tuggan av ”äggstuppan” kommer minnena fram.

Två gånger per år var det gemensamt tunnbrödsbak för 4 hushåll. Ugnen i Bagarstugan eldades nästan 2 dagar i förväg. ”Päroni” kokades i ”ketiln” över den öppna spisen i ”fjosä.” Där satt vi och ”fläsät päron” medan någon fick ”polemasa” till bagarstugan där bl a Elsa och Frida - två ”bakukelingär” - såg till så att allt gick rätt till.

När baket var klart hängdes kakorna upp på stickor i det gamla härbret. Var det blidväder blev de mjuka annars var de hårda och krispiga.

Festmat på julbordet = ”sötväst.”

Solleröbladet bjuds in i köket hemma hos Ann-Marie där en 20 liters kastrull puttrar på spisen. Ann-Marie har varit till Hansjö och hämtat mjölk på morgonen.

”Här ska den stå och koka i 5 - 6 timmar innan det är klart. Först lägger jag lite smör i botten på kastrullen. Sedan hålls mjölken i och värms tills den blir ”tjickvarm” (=fingervarm 30-37 grader) Då tar jag av den från spisen och tillsätter ostlöpe - finns i Koopen - och börjar röra medsols tills mjölken dansar runt. Jag låter den löpa i ca 30-40 minuter innan jag skär ett kryss i massan och lossar den från kastrullen. Tillbaka med den på spisen, tillsatt socker och låt den koka i minst 5 timmar tills den stelnar helt. Volymen krymper till en tredjedel. Det är viktigt att röra försiktigt hela tiden så att den inte bränns fast i kastrullbotten. Färgen blir blekt orange. Jag tillsätter lite kanel den sista halvtimmen och då får sötvåsten en brun färgnyans”.

Hur ska man äta ”sötvåsten?”

”Vi äter den kall men det finns de som värmer den så att den blir ljummen. I vår familj ”molar” vi sötväst. Som den är. Utan något annat. Men den passar säkert både till sill och skinka på julbordet. (Solleröbladet nickar belåtet)

”Du behöver inte åka till Hansjö och handla mjölk på bondgården. Du kan koka sötväst med lättmjölk och grädde,” avslutar Ann-Marie när hon rör med träsleven i den puttrande kastrullen.



Kom ihåg att önska God Jul i Solleröbladet!

*Skön midsommar
tillönskas alla i Sollerö Socken!*

*Gesunda
Bystugeförening*

*Bråmåbo
Byalag*

*Vibäsgård
Mariann o Lasse*

*Så här såg hälsningen ut
till midsommar och självklart
kommer julnumret att
tryckas i färg!*

Från oss alla till er alla...

I år blir helgfirandet lite annorlunda, i världen och i Sverige. Pandemin gör att det blir annorlunda även här på Sollerön.

*Med Solleröbladet kan du hålla avstånd när du önskar dina vänner och kunder **God Jul & Gott Nytt År!***

Boka plats i julnumret av Solleröbladet på hefo@telia.com. Priset för en julhälsning är 200 kr varav 100 kr går till Hembygdsföreningen vars aktiviteter har legat nere under sommar och höst.

För att göra det enkelt så betala direkt till bg 5241-6914 eller Swisha till Sockenföreningen 123 501 3727. Skriv ditt namn så vet vi vem julhälsningen kommer ifrån.



*Nästa nummer
blir ett julnummer
som kommer att
spraka av färg.*

*Välkommen med
din annons och
julhälsning.*