



Hjärtbladet



Medlemstidning för Föreningen Öckerö HjärtLung

Månadsträff

Tisdagen den 3 november 2015
kl: 16.30 på Solhöjden, Öckerö
Välkomna!

Underhållare

Tomas Holgersson

Från oktobermötet

Ordförande René Ahlberg hälsade alla välkomna och önskade en trevlig kväll. Tack till alla som alltid ställer upp och hjälper till. Stort tack även till "lottkillarna" som gör ett fantastiskt arbete med att dra in pengar till föreningen.

Det var fullsatt i lokalen med 91 förväntansfulla besökare som väntade på att få lyssna på kvällens artist.



En viskväll med 100% Taube

Kvällens möte bjöd på en av många emotsedd stund med en av kommunens mera namnkunniga trubadurer,

Leif "Pedda" Pedersen.



Önskemålet, bl.a från minnesfonden efter Jann Nilsson, var en föreställning med mycket Evert Taube-inslag, och Pedda levererade verkligen! Vi fick en stund med många av Taubes kända- och några mindre kända - sånger varvat med historik ur Everts långa och händelserika liv.

Många av föreningens medlemmar känner ju Pedda sedan lång tid och kunde konstatera att hans gitarrspel utvecklats mot det virtuosa hållet.

Vi tackar för en kväll med stil och kvalitet samt en publikkontakt av det riktigt hjärtliga slaget.

Tänk gärna på Gåvo- och minnesfonden i Föreningen Öckerö HjärtLung



Föreningen Öckerö

HjärtLung

Ge oss ditt stöd

Gåvofondens Bankgiro är 741-0236

Höstens medlemsresa - Favorit i repris -

Förra hösten i oktober ordnades en resa till Ryttnästarbostället i Skövde. Denna resa blev sällsynt lyckad och omtalad så de medlemmar som inte var med insåg att man hade missat någonting. Trycket blev därför stort på Stellan att ordna en ny resa till Simsjön.

Så på morgonen den 16 september kunde 50 personer äntra Sohlbergs svarta turistbuss på Varholmen med siktet inställt på västgötslätten. Att vi gärna tar en fika på kafé Nordpolen i Vara är välbekant, så även denna gång. Ostfrallorna och kaffet smakade gott som vanligt och snart var vi redo för den korta trippen till nästa anhalt:

Vara Konserthus.



Denna anläggning kan inte beskrivas som annat än remarkabel!
Det började med att en närbelägen skola behövde en ny aula. Nu visade personer med visioner och kraft att genomföra dom vad som är möjligt. Istället för att bygga en traditionell samlingsal som för det mesta står tom skapade man ett enastående konserthus. Det blev en modern, stilren anläggning med en scen på 15 x 9 meter, plats för 600 personer, tekniskt tip-top och med perfekt akustik.
Och detta i en liten landsortskommun "på slätta" med ett befolkningsunderlag i paritet med Öckerös. Nu ordnas c:a 150 föreställningar per år med allt från operauppsättningar, symfonikonsert, teaterstycken till soloframträdanden av landets främsta artister.

Christina Larsson som är konferens-och eventansvarig guidade oss runt och berättade att man inte har någon egen fast ensemble utan köper in produktioner från olika håll. Den entusiasm och framåtanda som genomsyrade anläggningen kändes mycket inspirerande.



Färden gick vidare och snart stod vi åter framför det låga rytartorpet där Bernhard Englund trädde fram i sin stiliga karolineruniform och hälsade oss välkomna. På känt manér berättade han entusiastiskt om anläggningen och dess tillblivelse innan det var dags att rulla upp ridån till matsalen där buffén stod framdukad. Alla lät sig väl smaka av godsakerna även om Bernhard beklagade att det stekta fläsket inte var tillräckligt knaprigt. Men det var nog bara han själv som märkte detta.



Bernhard var i toppform och blandade historiska fakta med roliga anekdoter om tidigare besökare, allt från Antikrundans experter till militära överbefälhavare och kungligheter. En och annan raljant gliring om dagens samhälle och inte minst skolsystemet fick vi oss också till livs. Sedan vårt senaste besök hade ytterligare ett rum öppnats, detta inrett med 1500-och 1600 tals möbler och föremål.

Bernhard var som sagt i toppform och till slut fick Stellan bryta in och meddela att vi måste åka vidare för att inte bli för sena till nästa stopp på resan.

Detta var ett besök på Herrljunga Cider och i deras gårdsbutik "äppelboden" kunde vi inhandla cider och andra produkter till förmånliga priser.

Sista stoppet på resan var en kaffe och bulle på Rasta i Vårgårda och därpå gick det med rasande fart, lagom till 19.10-färjan från Varholmen.

Föreningen har en reseledare som har stor passion för resor och hjärtat på rätt ställe. Tack Stellan och alla andra inblandade för ännu en fin och minnesvärd resa!



Besök hos Bingolotto

Vår ständigt aktive reseledare Stellan Eliasson hade ordnat att föreningen fick ett antal publikplatser vid inspelningen av Bingolotto-söndagen 11 oktober. Platserna lottades ut på månadmötet 6 oktober.



Sålunda samlades ett förväntansfullt gäng på Pinan för att fördelas i ett antal bilar med siktet inställt på TV 4's lokaler i Gamlestaden.

Väl på plats utrustades vi med en bingolett och en "duttpena" samt hann ta en kopp kaffe med kaka innan vi slussades in i tv-studion. Vi fick bra platser och en entusiastisk publikvärd gjorde sitt bästa att värma upp oss inför sändningen.

För underhållningen svarade Robert Wells med trio och fru Maria samt Sissel Kyrkjebo tillsammans med en ungdomlig kör. Vi hann få höra dom flera gånger under uppvärmningen före sändning.

Snart gjorde Ingvar Oldsberg entré och tillsammans med gästen Sven Melander ledde han programmet på sitt vanliga gemytliga och mycket rutinerade sätt.

Det var mycket intressant att följa arbetet bakom kamerorna från läktarplats och att flera i sällskapet fick in en rad med 5 rätt gjorde ju inte saken sämre.

Efterlysning

Du som råkade ta Göran Ströms jacka av märket Arnold Palmer på senaste månadmöte .

Var vänlig och hör av dig till Göran Ström, mobil:070 8606504 eller till ordförande René Ahlberg mobil:070 6048228.

Kryddig och smakrik soppa med chorizo och chili.

4 pers. 410 kcal/port.

Ingredienser:

5 st potatisar
1,5 l vatten
1 msk olivolja
2 st hönsbuljongtärningar
2 msk tomatpuré
2 msk färsk timjan
1 st gul lök
3 dl röda linser
2 st chorizo
1 st röd spansk chili
salt



Gör så här:

Skala och hacka löken.
Skala och skär potatisen i ca 2x2 cm stora bitar. Dela, kärna ur och finhacka chilin.
Skölj linserna väl. Fräs lök, chili och tomatpuré i olivolja ca. 3 min i en kastrull.
Tillsätt potatis, vatten, buljongtärningar och linser. Låt koka ca 10 min tills potatis och linser är mjuka.
Smaka av med salt. Stek korven knaprig i en släpplättpanna.
Servera soppan rykande het med korv. Strö över timjan och servera med grovt surdegsbröd.

Ansjovispaj

8 pers. 220 kcal/port.

Ingredienser:

Pajdeg:

1 dl grahamsmjöl
2 dl vetemjöl
50 g margarin eller smör
1 dl kesella 1 %
2 msk riktigt kallt vatten

Fyllning:

4 stora rödlökar i cm-tjocka skivor,
1 msk margarin eller smör
1 burk ansjovisfiléer, grovhackade
2 msk kapris

Äggstanning:

3 ägg
½ dl spad från ansjovisen
2 dl mellanmjölk
salt och peppar
1 dl riven ost



Gör så här

Sätt ugnen på 225 °.
Blanda ihop ingredienserna till pajdegen i matberedare. Tryck ut den i en smord pajform, ca 27 cm i diameter.
Låt stå kallt i 30 minuter och förgrädda det sedan i mitten av ugnen i 10 minuter.
Stek löken mjuk i margarin /smör.
Det är viktigt att skivorna håller ihop. Varva rödlök, ansjovis och kapris i pajskalet. Avsluta med rödlök och överst riven ost. Vispa ihop ägg, ansjovisspad, mjölk, salt och peppar i en bunke och håll det i pajskalet.
Grädda i mitten av ugnen i ca 30 min.
Servera rödlökspajen varm eller ljummen.
Garnera med rucola och kapris.

Medlemsnytt

Nya medlemmar

Marit Jertborn	Hönö
Inger Bäcklund	Hönö
Maria Mihalyi	Hönö
Viviann Asserfors	Hönö
Ylva Colliander	Knippla

Vi samarbetar med ABF vid våra aktiviteter.

Ansvarig:

Lillemor Landekrans
tel: 967067



SYDVÄSTRA GÖTALAND

Ansvarig utgivare:

Christina Quick, (chq) tel: 967997,
e-mail: christina@quick.nu
Foto: chq

Manusstopp: 10 nov.