

Vaför int'

-infoblad våren 2024

3.6.2024

Morjens,

Hur står det till? Sommaren ser ut att ha landat över oss, även om det för bara några veckor sedan verkade som om vintern aldrig tar slut... Lite onödigt varmt tycker jag att det blev nu genast, men man kan alltid förfriska sig med någon god dryck eller äta en glass!

Gissar att de flesta av er nu gräver för fullt i trädgården och har planterat än det ena och än det andra. Själv har jag tyvärr inga gröna fingrar, så försöker mera satsa på det naturliga; vackra gula rosor på en böljande grön äng... dvs maskrosor och övervuxet gräs på den pyttelilla gräsplätt som jag har



Visste ni annars att maskrosen i sin helhet kan användas till föda för oss människor? Läs lite längre fram om vad man t.ex. kan laga av maskrosor.

Vi har inom föreningen öppnat en ny hemsida på webben, där man kan läsa mera om föreningen och vår verksamhet. Ett stort tack till er som hjälpt till att bygga upp de nya sidorna, de ser jättefina ut! Jag vill också tacka er alla, som i vintras höll rinken i skrinbart skick för byns ungdomar, plogade parkeringen, sandade gångar och gjorde annat vinterunderhåll, och också ett tack till er, som agerar gårdskarlar o husvakter på Hedåsen hela året runt; utan er skulle vi inte kunna hålla huset i så fint skick som det nu är, alltså TACK!

Läs mer om det vi håller på med just nu lite längre fram i detta infoblad. Hoppas vi ses på Hedåsen i sommar, välkommen med!

Hälsn, *Maija*
ordförande för G-V

KALENDER SOMMAREN 2024

- | | |
|-----------|---|
| 15.6.2024 | Kom ihåg att betala medlemsavgiften! |
| 16.6.2024 | Sista dag att anmäla sig till G-V's teaterresa |
| 3.7.2024 | Sommarteater på Lurens, start kl. 18 från Hedåsen |
| 10.7.2024 | Kvällsloppis på Hedåsen kl 17-19 |

Teaterresa till Lurens

Välkommen med på teaterresa och se pjäsen Skattkamarön på Lurens i Lovisa

onsdag 3.7.2024
start kl. 18.00 från Hedåsen



Biljett + buss:

- vuxna: **40 €**
- barn under 13 år: **30 €**

Boka dina biljetter på
hedasen@hedasen.fi
senast 16.6.2024, tack!



Lånat från Lurens
nätsida:



"Sommaren 2024 blir det äventyr i ordets rätta bemärkelse när Lurens sommarteater lägger upp pjäsen *Skattkamarön* av **Robert Louis Stevenson**. Stevensons klassiska roman *Skattkamarön*, i **Bryony Laverys** dramatisering, bjuder på Lurens upp till ett hisnande och färgsprakande teateräventyr för hela familjen.

"Jag som regissör är väldigt taggad över att få hämta ett sjörövarskepp till Lurens!" säger regissören **Johan Aspelin**. "Om jag lyckas förverkliga min vision kommer publikens teaterupplevelse att börja redan vid ankomst till spelplatsen. Jag tänker mig en uppsättning som ska ge en wow-upplevelse såväl som skratt, tårar och hjärtklappningar. Så som en äkta, hederlig, äventyrsberättelse ska göra."



Den fina vridläktaren på Lurens

Information om huset och föreningen på sociala medier



<https://hedasen.fi/>

Denna sida är närmast menad för alla dem, som önskar hyra Hedåsen för sin fest eller annan tillställning, t.ex. möten. Här hittar du information gällande huset, och också några bilder som kan ge idéer för din fest. Tack till er, vars bilder vi fått lägga upp på vår nätsida. Mer bilder kommer så småningom.

På sidan finns även en reservationskalender, där du kan kolla när det är ledigt eller upptaget på Hedåsen.



<https://www.facebook.com/hedasen.gvrf>

eller

<https://gv.nsu.fi>

Föreningens verksamhet kan man följa med på två olika ställen, Facebook och G-V's hemsida som finns under Nylands Svenska Ungdomsförbunds (NSU) sidor.

Facebook har vi använt redan länge, den känner många av er till. Facebook är jättebra för att sprida ut information till en stor mängd människor både i vår egen by, men också i de andra byarna genom de olika bygrupperna som finns där.

Hemsidan på NSU-domainen är alltså en helt ny sida, som vi nu i våras tagit i bruk (den är inte ännu färdig, vi håller på att fixa det sista på den). Här har vi försökt samla uppgifter om föreningen, såsom kommande verksamhet, kontaktuppgifter, styrelse, och även föregående årets verksamhetsberättelse.



Bekanta dig med de olika informationskanalerna som vi nu har byggt upp.

Vill du kontakta oss

- ✓ gällande hyrning av Hedåsen för fest, möte eller annan tillställning?
- ✓ gällande Vaför int' infobladet och eventuella andra medlemsutskick?
- ✓ eller gällande något annat ärende?

Bäst får du tag på oss via e-post, men det går också bra att ringa eller skicka textmeddelande



hedasen@hedasen.fi



tel 040 508 9463

Kvällsloppis

på Hedåsen

onsdag 10.7.2024 kl. 17-19

Välkomna med på kvällsloppiset!
Vädret avgör om vi är inne eller ute.

Kom och fynda eller sälja eller både ock.



I vår buffé säljer vi kaffe och bulla.

Är du intresserad av att sälja?
Reservera försäljningsbord á 5,- €
per e-post hedasen@hedasen.fi
eller per telefon 040 508 9463.



Maskros

Om du surfar på nätet, så hittar du en hel massa olika recept på maskros, och även andra ogräs, som passar väldigt bra till matlagning. Här är några lätta recept som passar bra i sommarvärmen (alla recept från internet).

Maskroste på blad

1. Ta 1 msk torkade eller 1 näve färska blad och häll över 2-3 dl kokande vatten.
2. Låt dra 5-10 minuter, sila och drick.

Maskroste på rot

Roten kan rengöras, torkas och rostas för att användas senare.

1. Ta 1 tsk rostad maskrosrot, 1/2 tsk riven färsk ingefära och 1 kardemummafrö.
2. Häll över 3 dl kokande vatten och låt dra i ca 10-15 min, sila sedan av.
3. Smaka gärna av med honung.

Maskrossaft

<https://www.koket.se/maskrossaft>

Ingredienser

- 1 l maskrosblommor, utan skaft
- 1,6 l vatten
- 9 dl strösocker
- 2 citroner, saften

1. Koka upp vatten och socker i en stor kastrull med lock.
2. Skölj blommorna (kronbladen) noga och lägg dem i kastrullen. Låt koka lugnt under locka i ca 1 timme.
3. Rör ner citronsaft och sila bort blom-morna. Smaka av och se om det behöver tillsättas mer citronsaft.
4. Häll saften på rena flaskor som hettats upp till 100 grader. Späd den koncentrerade saften med vatten vid servering.

Utgivare:

Gumbostrand-Vesterskogen
Hembygdsförening r.f. (G-V)

Hedåsen

<https://hedasen.fi>

e-post: hedasen@hedasen.fi

G-V Hf

<https://qv.nsu.fi>

Sallad på maskros

I det här receptet ska man ha med maskrosens alla delar, så ingenting går till spillo.

<https://www.martha.fi/recept/sallad-pa-maskros>

Ingredienser

maskrosblad
maskrosblommor
maskrosknoppar
maskrosrot
getost
olivolja
citronsaft



1. Plocka maskros på en ren och gärna skuggig plats. Provsma på plats och ställe för vissa maskrosor kan vara i beskaste laget.

2. Maskrosknopparna blir goda i salladen antingen som frästa i olivolja eller som inlagda typ kapris.
3. Har du spade till hands kan du passa på att gräva upp saftiga maskrosrötter. De tvättas och skalas varsamt med en grönsaksskalare. Sedan skär du ett snitt på längden längs hela roten så att du kan öppna upp roten och ta ut den inre nerven som är en trög och trådig del i mitten av roten som du inte ska äta. Stek maskrosroten i olivolja, stänk över citronsaft och lite flingsalt.
4. Maskrosblomman kan med fördel dekorera olika maträtter. Du kan dekorera med hela blommor, eller endast strö över kronblad som strössel.



Medlemsavgiften 2024

Här nedan har du betalningsuppgifterna för att kunna betala årets medlemsavgift. G-V's medlemsavgift är fortfarande 12,-/familj eller 5,- /pensionär. Kom ihåg att betala medlemsavgiften senast på förfallodagen!

Tack för att du är medlem i G-V!

Mottagarens kontonummer	IBAN F193 4055 6640 0029 30	MEDLEMSAVGIFT 2024 12 € / familj 5 € / pensionär	
Mottagare	Gumbostrand-Vesterskogen Hf r.f.		
Maksajan nimi ja osoite Betalajans nimi ja adress		Ref nr 20624	
TILISIRTO, GIRERING Allekirjoitus Underskrift			
Tilittäjä Från konto nr		Förfallodag 15.6.2024	Euro

