

Vi önskar alla Trappans ungdomar God Jul & Gott Nytt År!

Vi har nu juluppehåll och öppnar igen torsdag 10 jan kl 17.30.

Jenny & Pia



Barngympan tackar för en rolig höst med barnen. Ett speciellt tack till tomten som kom och hälsade på oss.

God Jul och Gott Nytt År
alla barn och föräldrar önskar
Millan och Elin.

UTHYRES

Bobydsgårdens samlingslokal är en lämplig lokal till många olika aktiviteter, till ett vettigt pris.

Hyr den en hel helg för 600 kronor, t ex för en fest eller helgkurs. Du kan förbereda evenemanget på fredag, ha festen på lördag och städa söndag.

Att hyra lokalen i fyra timmar kostar 200 kronor, passande till möten, kvällskurser eller barnkalas.

Ring Ulla-Britt 0653-21059 eller 073-0365465 om du vill boka.

SÄLJES

Dagisvillan ska säljas!

1 1/2 plansvillan nära skolan i Västanäng, med fin utsikt över bygden. 5 rok, varav 4 sovrum, samt källare med rejäla förrådsutrymmen. Tomt 2.340 m²

Mäklare: Klas Söderlund
Telefon: 0650-153 80, Mobil: 070-397 03 18
e-post: klas.soderlund@maklarhuset.se

DETTA HÄNDER

Tisdag 8 januari startar Barngympan igen på Bobydgsgården.

Yngre gruppen kl 18-19,
äldre gruppen kl 19-20.

Nya ledare för denna termin är Jenny och Linda Johansson.

BLI MEDLEM I BOBYGDENS FRAMTID

Den medlemsinsats (250 kr) du betalar för att bli medlem i föreningen kan ses som en "aktie" i föreningen. Insatsen betalas bara en gång och kan återfås vid utträde. Sätt in 300 kronor som en engångssumma på postgiro 76 31 50-0 så blir ni medlem. Årsavgiften är sen 50 kronor /år. Medlemsantalet ligger nu på ca 200 familjer. Läs mer om vad som händer på vår hemsida www.bobygda.se

BLADET DELAS UT

till samtliga hushåll i Bobygdens och skickas till medlemmar i Bobygdens Framtid som bor utanför Bobygdens. Om du vill skriva något, annonsera eller på annat sätt hjälpa till med bladet så är vi väldigt tacksamma för hjälp, tips och idéer. Kontakta Per 21150, Anna 21330, Gun 21212 eller maila oss på info@bobygda.se

Informationsblad för Bobygdens Framtid

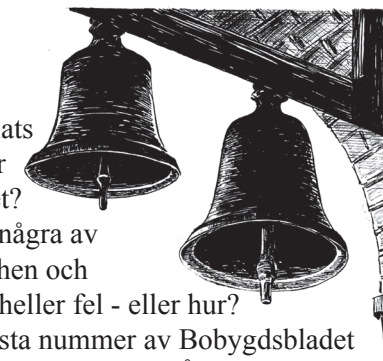
www.bobygda.se

BOBYGDSBLA

Nr: 55 December 2007

Nu är det jul igen!

Snön ligger vit på backen och granen pryder sin plats vid skolan. I skrivande stund är det fyra plusgrader och snön smälter snabbt. Blir det en vit jul trots det? I detta nummer av Bobygdensbladet kan du läsa om några av höstens tilldragelser på Bobygdsgården. Sopplunchen och klädbyttardagen. Några recept så här till jul är inte heller fel - eller hur? Hör av dig om du har något du vill berätta om i nästa nummer av Bobygdensbladet som kommer ut i mars. Till dess önskar vi God Jul och Gott Nytt År!



Sopplunch med drag(ning)!

Fredag morgon 19 oktober var det dags att börja med årets sopplunch. Flera kilo grönsaker skulle skalas, skäras, hackas. Vi är några stycken som träffas. Birgitta Östgård och jag får bra hjälp av Ulla Svensson, Anita Olshäll och Ingrid Eriksson. Stefan Axelsson och Ulf Skoglund lyfter kvickt fram bord och stolar. Sen är det dags för dukningen. Äntligen lördag! Mycket folk - härlig stämning. En del gäster har åkt många mil. Nu gäller det att ta till vara tiden på bästa sätt. Hinna prata med så många som möjligt... Några som verkligen hjälpte till att göra så att det blev så trevligt var Hudiks. Bandet består av Roland Dahlin, Tomas Holm, Annika Högström och

Malin Borin. De är fantastiskt duktiga. Vilka sångröster flickorna har! Det var svårt att sitta stilla, man ville dansa. Några gjorde det också!... Som alltid ett glatt gäng i köket som hjälper till. I år var det Kerstin Andersson, Lena Kaland, Monica Söderberg och Margareta Gonzalez Lindh. Och när det var dags för lotteridragningen hjälpte Johan Gonzalez till. Och han var en riktig tur-kille som fixade vinster till bordet han satt vid!... Nils Ericson tackade för den trevliga eftermiddagen och sa att det börjar bli som med älgjakten, "före och efter sopp-lunchen"...

*Jag ser fram emot nästa år igen!
Ann-Christine Bengtsson*



*Läs mer om klädbyttardagen
på Bobydgsgår'n
på sid 3*

Hej igen i Bobygda!

Nu har tiden runnit bort så fort sedan sommaren...

Vi ville gärna berätta att vi hade en härlig tid på Sörbacka med skolbesök i Bobygdens friskola mellan påsk och sommar. Tack för allt! Jonathan, Sebastian och Georg tyckte att det var kul att få träffa så många kamrater från byarna kring Västanäng: spela fotboll och cykla och fiska och tälta mm. Tack vare barnen lärde dom sig ganska mycket svenska! Nu kommer vi igen till julen och hoppas att snön ligger kvar till dess. Vi har försökt att hålla i med att tala svenska fastän barnen ju har långa skoltider och en massa läxor på tyska hela tiden.

Kanske vi ses. Vi önskar en god jul!

Mirjam Schieren

Printen, julbakelse från Tyskland – väldigt enkelt och snabbt!

150g honung eller sirap
70g brunt socker/farin
50g smör/margarin
rivet skal av en halv citron
½ tsk malen kanel
en nypa kardemumma, anis och nejlikor
(1 ägg) behövs inte absolut
(50g finhackat syltat citrusskal)
300g vetemjöl
3 strykna tsk bakpulver
100g kandissocker (2-4 mm)

Smält fett och blanda det med honung eller sirap och socker tills allt har löst upp sig. Låt det stå så det blir svalt. Knåda in resten, kavla ut degen ca. ½ cm och skär fyrkantiga bitar. Lägg på smord plåt och pensla med mjölk.

Grädda 15-18 minuter på ca. 180°C

Pank är något typiskt för det hälsingska julbordet och äts oftast tillsammans med färskosten. Det kallas även rörost fast konsistens och smak kan skilja något, traditionerna är ju olika. Det här receptet har jag iallafall lärt mig att laga utav min farmor Karin, vilket hon gladdes åt att få lära mig.

Anna Linde

Farmor Karins Pank

2 l mjölk
½ msk ostlöpe
1 liten bit kanel
malen kardemumma
ca 3 msk socker, sirap, salt, ev. vanillinsocker, ½ ägg, 2 dl mjölk, 2 msk vetemjöl

Värm mjölken till fingervärme. Rör sedan i ostlöpen. Låt stå och löpa i ca 30 min. Rör om så att stora klumpar bildas. Låt koka upp och tillsätt strax därefter kanel, kardemumma, socker, sirap, salt och vanillinsocker. Koka på svag värme tills hälften av massan återstår, ca 2-3 tim. Smaka av. Vispa ihop en redning av ägg, mjölk och mjöl.

Rör i redningen i massan. Koka upp väl och puttra i någon min. Låt kallna.

Biscotti di Prato

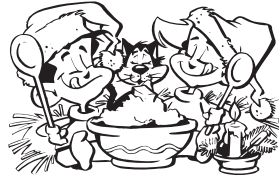
Biscotti betyder Italiensk mandelskorpa

2 ägg, 100 g smör, 1½ dl strösocker,
5 dl vetemjöl, 2 tsk bakpulver, ½ g saffran,
100 g grovhackad mandel

Rör smör och socker poröst. Rör ner äggen, ett i sänder. Tillsätt mandel, mjöl, bakpulver och saffran. Rulla tre längder, lägg på plåt och platta till något. Grädda i 17 min i 200 grader. Låt svalna i ca 20 min. Skär med tandad kniv i sneda bitar.

Torka i 75 grader i minst 3 tim.

Färgsätt hastigt under grillelementet.



Några rader från Västanängens fsk.

Vi har haft vår traditionella grötkväll lite tidigare än vanligt, eftersom Birgitta skulle åka på semester. Jenny Johansson jobbar för henne då. Har även en praktikant från Bromangymnasiet som heter Isaac.

Vi var inbjudna till kyrkan på krubbisning med våra 5-åringar som vi var iväg på. Barnen tyckte det var kul.

Äntligen har det kommit lite snö, får gärna komma lite mer.

Blev bjuden att gå på Bobygdsgården och se Dellenbygdens lucia, de sjöng så vackert. Fika fick vi också riktigt mysigt.

Våra barn på Västanängen är helt fantastiska, de sitter stilla och lyssnar allihop.

Just nu i skrivandets stund håller vi som bäst på att packa grejor och förbereder flytten till det efterlängtdade nya huset.

Det är mycket jobb, men det är jätteroligt. Och vi hoppas att allt är klart till efter julhelgerna.

Nu är det inte många dagar kvar till julafton och alla barns långa väntan är över.

Tack för att vi får låna era underbara barn.

Vi önskar er alla en

God Jul och ett Gott Nytt År

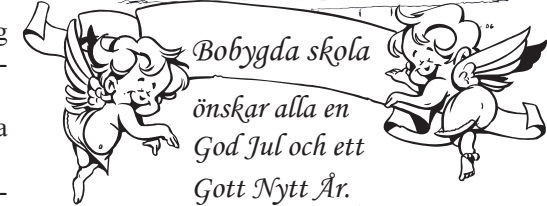
Personalen på Västanängens fsk.

Dagisbygget

Golv, väggar, mattor, innerdörrar, lister, köksinredning, klädhängare, badrumsinredning, verktyg, arbetsbord, sladdar, brädstumpar, och mitt i alltihop en fantastisk lugn och trygg Börje som med ett leende hälsar att "nu är det inte långt kvar till inflyttning"!

Bobygda Skola

- en möjlighet för dig och ditt barn



Tack till alla er som på olika sätt ställer upp för oss.

Elever och personal

Klädbyttardag på Bobygdsgården

Vi satt och funderade om inte det skulle vara möjligt att ordna, då vi vet att många familjer tar tillfället i akt och nyttjar bl a Säckens. Sagt och gjort, vi bestämde ett datum och intresserade fick kontakta Birgitta för ett försäljningsnummer, samt få reda på hur de skulle märka kläderna samt när de skulle lämnas in. Mycket kläder, både till stora och små, kom in denna lördag samt även lite pryglar. Tyvärr blev det inte lika många som kom och besökte klädbyttardagen, men den sammanföll med långlördag i Hudiksvall samt Säckens lördagsöppet. Men de som handlade kunde göra fynd. Och eftersom detta var första gången så bestämde vi att även till våren, trol i april, kommer det bli en till sån här klädbyttardag. Så finns intresse att fynda och att få sälja, håll utkik efter datum och tid!

Marie-Louise Blomqvist och Birgitta Axelsson