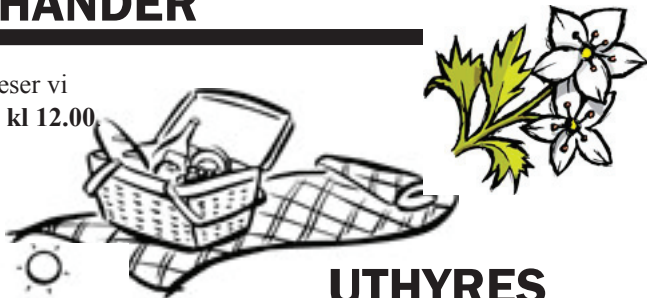


## DETTA HÄNDER

**Midsommarfirande** Nu reser vi stängen tillsammans på skolan kl 12.00 Medtag blommor och picknickkorg.

Janeth, 213 05.



**Peppes 50-årspresent.**

**Juni**

Jag bjuder gärna Peppe på en underbar middag i juni

Stig Bengtsson

**Juli**

Jag tar gärna med mej Peppe till "Kul på vallen" i juli

Monika Dalkvist

**Augusti**

Jag tar gärna med Peppe på en trevlig fisketur i augusti

Fredrik Goodh

**September**

Jag tar gärna med Peppe till skogen och plockar svamp i september

Sven Olov Hedman

**Hoppas ni får det trevligt!**

Bobygda, 2008-06-06 Festkommittén

Fortsättning följer i nästa Bobygdsblad....

## 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.

### 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](http://www.bobygda.se)

### BLADET DELAS UT

till samtliga hushåll i Bobygden och skickas till medlemmar i Bobygdens Framtid som bor utanför Bobygden. 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](mailto:info@bobygda.se)

Informationsblad för Bobygdens Framtid

[www.bobygda.se](http://www.bobygda.se)

# BOBYGDSBLA

Nr: 57 Juni 2008

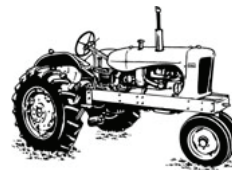
## Nytt datum för Bobygdsgdagen!

# LÖRDAG 28 JUNI

**Kl 11-16 Slöjd & Hantverksmessa** Bobygda skola. Servering av kolbullar, ostkaka, kaffe & hembakat. Info 070-276 0401

**Kl. 12-14 Traktorrally** Bruka-Hallsta runt. För gammalt & nytt. Startavgift 50 kr/ekipage. Ingen föranmälan, samling kl. 11 vid Bobygdsgården. Info 070-350 2100.

**Kl. 12.15 Brandkåren** har uppvisning och övningar för barn och vuxna.



**Kl. 14-16 Traktorcruising** Bobygdsgården.

**Kl. 18-24 Bobygdsgfest**  
Bobygdsgården.

Musik "Yellow Helmets"

Servering mat, öl, vin, cider. Entré 60 kr, 18 år.  
Info 070-340 6362. Husvagnsparkering finns.

## VÄLKOMNA!!!



# Gott i midsommar

## Citronmarinerade jordgubbar och melon

Två av sommarens höjdare i samma dessert!

### Ingredienser

4 port  
1 liter jordgubbar  
500 g melon, t ex cantaloup  
1 urskrapad vaniljstång  
rivet skal och pressad saft av 1 citron  
3 msk råsocker  
2 1/2 dl vaniljglass  
2 dl yoghurt

Dela jordgubbarna. Dela, kärna ur och skala melonen. Skär den i mindre bitar. Rör ihop vaniljfrön, citronskal och -saft och socker i en skål. Blanda i jordgubbar och melon. Låt marinera ca 30 min. Rör glassen mjuk och blanda den med yoghurt. Servera till frukten

## Melon- jordgubbscocktail

6 glas

### Ingredienser

1/2 kg honungsmelon  
1 liter jordgubbar  
4 msk citron- eller limesaft  
4 msk farinsocker  
isbitar  
33 cl mineralvatten  
Garnering  
4 kvistar färsk basilika  
isbitar



Skala och kärna ur melonen. Skär i bitar. Skölj och rensa jordgubbarna. Blanda melon, jordgubbar, citronsaft och farinsocker i en mixer och kör tills allt är finfördelat. Sila genom en finmaskig sil. Lägg ett par isbitar i varje glas. Fördela drycken i glaset. Fyll på med mineralvatten. Sätt en basilikakvist i varje glas.

# FÖRENINGSNYTT

- Årsmötet hölls torsdag 10 april kl. 19.00 på Bobygda skola.
- Anna Linde och Petter Dolk valdes till nya styrelseledamöter.
- Dagensvillan är såld.

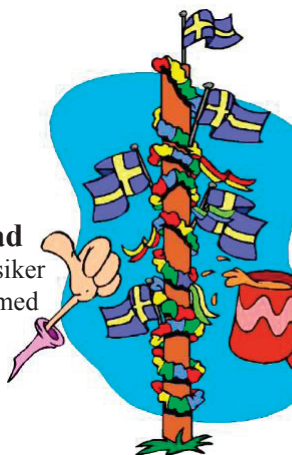
## Matig sillsallad

En matig sillklassiker som passar ihop med både knäckebröd och kavring.

### Ingredienser

6 port  
3 färsk rödbetor, ca 200 g  
3 potatisar  
1 burk matjessill i bitar, 200 g  
2 ättiksgurkor  
3 hårdkokta ägg  
1 1/2 dl gräddfil

Koka rödbetorna med skalet på tills de blir mjuka, ca 1 tim. Spola rödbetorna under kallt vatten och gnid av skalet. Koka potatisen. Häll av och spara spadet från sillen. Skär rödbetor, potatis, sill och gurka i tärningar. Skala och hacka äggen grovt. Blanda samman allt tärnat och hackat i en skål. Smaka av med lite av sillspadet. Vänd ner gräddfilen strax innan serveringen.



## Tack för fin uppslutning på skolavslutningen!

Vi har haft en bra termin på skolan fylld med arbete och upplevelser av olika slag. Vi hade OS-tema under våren och både elever och personal har lärt sig oerhört mycket om OS-historia, fakta omkring spelen och om Kina som står värdland 2008. Vi hade glädjen att gästas av OS-medaljör Ernst Bolldén och det var härliga frågor eleverna ställde kan jag lova. Det hela avslutades med Bobygda OS och grenar som bland andra stövelkastning, kexvissling, maratonstafett och knappstafett. Vi inser att våra elever ständigt lever på höghöjds läger då de presterar sitt yttersta och framförallt kan glädjas åt varandras spex. En härlig dag som förgylldes ytterligare av grekisk buffé från köket. Kom ihåg att det är skolstart 25 aug 8:15-16:45. Men före det önskar vi er alla en skön sommar!

*Lisa med personal*

## Tusen tack

till alla er som gav oss en flaggstång: Jannes Jonasson, Svedja Skog, Svedja Snickeri, Svedja Gräv och schakt, Dellenbygden Kross, Herman Jonsson AB, Delsbo Skinnberederi, Hallsta JSM, Bo Dolk åkeri, Lassas bilverkstad, Hälsinge asfalt, Västanängens förskola, Oppsjö Lantbruk, Stefan Axelsson, Bengt Perssons Åkeri, Anders Persson Vallsta, Per Eriksson Prettingberg, Timmerstugan Prettingberg, Nyberg Ord&Skog. Det är en fröjd att arbeta i en by där så många ställer upp!

*Personal och elever på Bobygda skola*

## Bobygda Skola

- en möjlighet för dig och ditt barn



## Tusen tack

till Rune, Ingrid, Bruno och Märta för det bidrag barnen fick till nya leksaker! Det uppskattas enormt av barn och personal att ni tänkte just på oss.

*Bobygda skola och Västanängens förskola*

## Några hälsningar från Västanängens förskola/fritids

Nu har vi flyttat in i det nya huset och vi stortrivs. För tillfället är det 33 barn inskrivna och det börjar några till i höst. Jättekul tycker vi.

I sommar stänger vi två veckor, v. 28 och 29, då vi ska få vårt efterlängtrade staket är det sagt.

Bruno, Märta, Rune och Ingrid var hit och lämnade ett bidrag från kolbulledagen, det tackar vi så mycket för. Vi lade pengarna till gungor, lekställningar och balansbräda som vi beställt. Skall försöka få upp detta i sommar.

I augusti är det 10 år sedan vi startade vår förskola/fritidsverksamhet, så vi tänkte slå ihop invigning av nya huset och 10års-jubileumet. Någon gång i aug/sept är det tänkt att det skall vara. Tack för att vi får låna era goa barn. Ha en skön sommar med sol och bad.

*Kramar från personalen, gm. Carina*