



Lucia

i bystugan

fredag 12 dec kl 18.00



- ♥ Luciatablå
- ♥ Auktion av julpaket
- ♥ Hembakat bröd
- ♥ Hantverk, julpynt m m
- ♥ Dragning på höstlotteriet
- ♥ Försäljning av "åror", lotter



Gåvor till paketauktionen mottages tacksamt.

Vi bjuder på kaffe med dopp!

Välkomna!

Uthyrning av bystugan

För Stackmorabor: 300:–

För övriga: 600:–

Uthyrare: Iris Holmstrand tel: 0250-428 47

Utgivningsschema för 2004

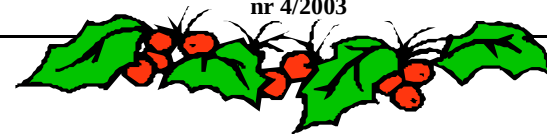
Bladet hos dig vecka 8, 21, 37 och 47 (material lämnas 2 veckor tidigare).

Har du idéer om vad vi skall skriva om – ta kontakt med någon i bystugeföreningens styrelse.

Färdigt material kan lämnas i postlåda 5693 till Britt Björklund.

Stackmorabladet

Information till byns befolkning
nr 4/2003



Julmarknad

i Stackmora bystuga

lördag 29 nov kl 13.00–17.00

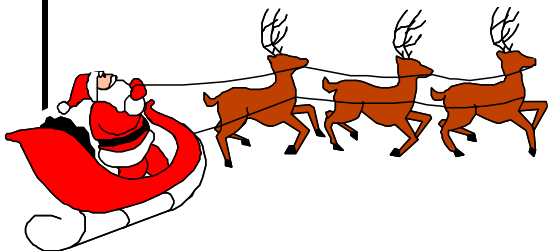
Julhantverk, tunnbröd, näverslöjd,
trähantverk, kransar, hemslöjd,
fika, korvgrillning,
glögg...

Välkomna!



Stackmora bystugeförening

Tomteverkstad



22 dec kl 18.00
Samling vid bystugan

Om vi har tur kanske vi får se vad tomten har för sig dagarna före jul. Han har säkert bråda dagar. Det är tur att han har hjälp av tomtemor och alla smånissarna så att alla paket till barnen hinner bli klara till jul.



Glögg och saft serveras

Korvförsäljning

Notiser

Stackmora bystugeförening tackar alla som hjälpt till under det gångna året och önskar alla bybor **en god jul och ett gott nytt år.**

* * *

Qi-gong och avslappning fortsätter nästa år. Ring och anmäl dig till Kerstin Nilsson, 423 96.

Är det någon som vill baka och/eller hjälpa till i bystugan vid julmarknaden och luciakvällen så är ni välkomna att höra av er till Britt B, 412 55.

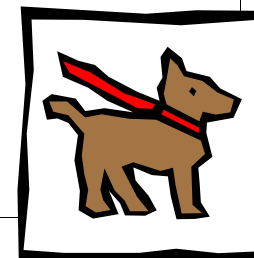


Hundägare!

Håll era hundar kopplade!

Vi är många i byn som är både rädda för och allergiska mot hundar.

Tänk också på ryttare och häst –
en skenande häst är inte
lätt att hantera.



Ett "smalt" lussekattsrecept

ca 30 st

1 pkt jäst
4 dl ljummen lättmjölk
150 g Kesella
50 g margarin
0,5–1 g saffran
2 krm salt
2 msk socker (jäser bort)
3 msk strösocker
13–15 dl vetemjöl
2 msk russin
Till pensling: 1 ägg



Beredning som vanlig vetebrodsdeg. Forma lussekatter eller vad du själv vill. Bullarna blir luftiga och saftiga av Kesellan. Grädda i 7–8 min i 225 graders värme.