

Stackmora JVF 80 år

Det firar vi i bystugan den 29/9
kl 20.00

God mat och dans till Jannes trio
Entré: 100 kr

Alla gamla och nya jägare med
respektive är välkomna.

Anmälan till er jaktledare eller Leif 412 55,
Eva 070-335 52 02



Uthyrning av bystugan

För Stackmorabor: 400:– För övriga: 700:–
Medlemmar reducerad avgift.
Uthyrare: Britt-Marie Emilsson, 0250-419 22

Utgivningsschema för 2007

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 bystuge-
föreningens styrelse.
Färdigt material kan lämnas i postlåda Turistvägen 506, Hållén.

Stackmorabladet

Information till byns befolkning
nr 3/2007

Stackmoras gigantiska buffébord

Välkomna!
Underhållningsmusik med
Jannes trio

**Du/ni är välkommen till Stackmora bystuga
den 27 oktober kl 19.00**

Ta med något ätbart, för 2–3 personer, att ställa på buffébordet.
Dricka tar du med åt dig själv.
Vi dukar borden och bjuder på kaffe och kaka.

Anmälan till Britt 412 55, Kerstin 423 96,
Iris 428 47 eller Inger 422 67

Festkommittén

Midsommarfirande

Här kommer en liten fundering runt Stackmoras midsommarfirande som så många tycker är en så trevlig och pittoresk tradition, men som vi i styrelsen börjar tycka är för betungande.

När girlangen skall göras på onsdag kväll kommer alltid samma trogna personer, men det skulle vara trevligt att träffa lite bybor, prata, klippa ris, plocka blommor och ta en fika.

Så kommer midsommarafton. I år som så många år förut var vi alldeles för få som hjälptes åt i

köket. Det skulle vara trevligt om fler kunde avlösa varandra så att alla hann vara ute och fira midsommar en stund. I år hann vi ut och fika några minuter och titta på folk som började gå hem. Stången stod där så grön och fin. Då slog det oss, när såg vi majstången resas senast? Nej bybor, nästa midsommar vill vi att många fler hjälper till med firandet, annars måste vi ta bort fiket.

Ju fler vi är tillsammans ju gladare vi bli!

Stackmora bystugeförening

Notiser

Kor, får och hästar

Ett fint inslag i våra hagar, har varit att några bönder låtit sina djur få beta av gräs och sly så det inte växer igen i vår fina by.

Det är också trevligt att titta på djur när de leker och busar med varandra.

Hoppas det får bli så nästa sommar också./IH

Stackmora bystugeförening vill härmed skicka ett STORT TACK till Peter Sochurek och hans tyska vänner för penninggåvan till föreningen.

Pokerkväll

Anmäl ditt intresse till Lena Haga, 403 77.

SÖKES!

Du som är intresserad av att bli vaktmästare i bystugan, kontakta ordf Lena Haga, 403 77.

Loppishelger

Först av allt vill vi tacka alla som lämnade saker till loppisen.

Vädret var bra så vi höll till utomhus.

Sex stycken privata bord och ett för bystugan med alla skänkta saker.

Stackmora skolas klass 6 stekte och sålde hamburgare för glatta livet. Pengarna skulle gå till en skolresa till våren.

Rapport från Stackmora skola

Barnen i klasserna f-4 har varit i skogen och plockat skolans årsbehov av lingon. Vi tackar alla duktiga barn och nu får vi njuta av lingonsylten som Margareta kokar.

Stackmora skola har deltagit i friidrottstävlingen på Lillåvallen. Alla elever ställde upp i någon gren. Det blev sex medaljer till vår skola och många fina resultat därutöver.

Vi har fortfarande problem med skadegörelse på skolan och vi har nu bestämt att om det händer igen kommer en polisanmälan att göras.

Det här läsåret går det 42 elever i skolan. Eva Lena som varit lärare på skolan har nu slutat och vi har fått en ny lärare på skolan, Sara Karlsson-Ersson och hon har år 5-6.

Under första veckan hade vi första deltävlingen i skolans olympiad. Alla skolans elever är då indelade i lag med alla årsklasser representerade och så lektävlar vi. Olympiaderna återkommer några gånger under läsåret och innan skolavslutningen räknar vi ihop alla poäng och har prisutdelning. Vi har mycket trevligt.

Personalen i Stackmora skola

Värmande köttfärssoppa i höstmörkret

4 hg köttfärs
1 gul lök
2 morötter
1 stor palsternacka
5-7 medelstora potatisar
1 klyfta vitkål
1 1/2 l vatten
3 st grönsaksbuljongtärningar
5 msk chilisås
2 msk dragon
salt, peppar, soja, smör
1 röd paprika
persilja

Riv alla grönsakerna grovt, lägg

ner i het buljong och koka 10 min. Bryn köttfärsen och blanda med grönsakerna.

Krydda med chili, peppar, dragon och soja, låt småkoka i 30 min. Smaka av med salt. Rör ner fintärnad paprika och strö över persilja. Servera med varm ostsmörgås.

