



SUDOKU

2	1			3				
		3	6			9		
	9			4	1		2	3
		8		1	2		6	7
		1	3		8	4		
3	6		5	9		1		
5	7		1	8			3	
		9			3	8		
				5			1	4

		6	3	8				4
9	4		6				3	
							7	
6			4			2		
		5						1
			1	4	3			5
		9				2	1	8
8					6	1	7	

1					5			
		6					8	
2	6	5			8	9		
				7		8		
4			2	8	6			1
	7		5					
	2	8				3	7	4
3					9			
	8							6

		6	3				5	
				1	2	9	8	
7		2	8					
						6		
1			7		5			9
		8						
					7	1		5
	7	3	5	4				
		1			8	7		

Uthyrning av bystugan

För Stackmoråbor: 400:—

Medlemmar reducerad avgift.

Uthyrare: Britt-Marie Emilsson tel: 0250-419 22, 070-566 72 58

(Eva Slott tel 0250-416 49, 070-335 52 02)

För övriga: 700:—

Utgivningsschema för 2008

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 Turistvägen 506, Hållen-Fransson, eller maila till anna.hallen@telia.com

Stackmorabladet

Information till byns befolkning
nr 3/2008

Stackmoras

gigantiska

buffébord

Välkomna!

Underhållningsmusik med

Jannes trio

Du/ni är välkommen till Stackmora bystuga
den 25 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 senast 17/10 till Lena Haga 403 77
eller Anna Hållén 428 89

Bystugeföreningen

Midsommarfirande

Midsommar för gammal som för ung!

Årets midsommar började traditionellt med vandring genom byn med spelmän i spetsen. Vid bystugan hade en del redan bänkat sig och tagit för sig av kaffeserveringens hembakta utbud. Med en blandning av bybor, hemvändare och tillresta på plats fick vi uppleva en lyckad midsommar även i år.

Några starka gossar kände sig manade att med gemensamma krafter få midsommarstången

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.

MATTRASOR ÖNSKAS!

Färgstarka mattor och stora tygstycken önskas för mattvävning. Ring mig, Åsa Lindkvist, 415 98.

SÖKES!

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

Viltgryta

Mycket passande i dessa älgjaktstider kommer här ett recept på gryta med viltkött. Blir också gott med grytbitar av nötkött eller lamm.

Ingredienser till recept, 6-8 portioner

- 800 g grytbitar av älg eller rådjur
- 1 dl olivolja
- 3 gula lökar
- 2 klyftor vitlök
- 0,5 dl tomatpuré
- 0,5 tsk kanel
- 0,5 tsk timjan
- 2 lagerblad
- 5 dl rött vin
- 250 g svamp som champinjoner, kantareller eller ostronskivling
- Salt och vitpeppar
- cirka 1 msk maizena
- 0,5 dl vatten



Tillagning av recept

Bryn köttet i en het stor gryta, gärna gjutjärn, i olivolja i 5 minuter. Hacka en lök och pressa vitlök samt tillsätt dem med tomatpuré, kanel, timjan, lagerblad samt lite salt och vitpeppar. Stek vidare i någon minut. Häll på vinet och låt det koka in. Späd sedan med vatten så att köttet hela tiden är täckt. Koka i en timme. Smaka på köttet om det är mörkt. Annars kokar du längre. Klyfta de två sista lökarna och rensa och dela svampen grovt. Tillsätt till grytan och koka 10 minuter till. Red med maizena utrört i kallt vatten. Smaka av med salt och vitpeppar samt eventuellt lite socker.