

Vinnare medlemslotteri 2011

1:a pris – Ragnar & Inga Skarp
2:a pris – Astrid Axelsson
3:e pris – Lena Haga & Reidar Bakken

Grattis till er alla.

Vinnarna drogs på bystugeföreningens årsmöte



Upphittat

- En ring upphittad vi kasen, återfås mot beskrivning.
- Kontakta Lena Haga på 403 77.

Det som göms i snö kommer fram i tö

Nu när vi inte har några skolelever kvar som vårstädar diken, kan vi väl hjälpas åt att plocka upp det skräp vi ser, när vi tar en promenad, så får Stackmoras diken fortsätta att vara rena.

Uthyrning av bystugan

För Stackmorabor: 500:– För övriga: 800:–
Medlemmar reducerad avgift.
Uthyrare: Britt-Marie Emilsson tel: 070-526 79 29

Hemsida

www.stackmora.info

Facebook

Stackmora bystugeförening

BG: 5788-6277

Utgivningsschema för 2012

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, Hållén-Fransson eller mail: anna.hallen@telia.com

Stackmorabladet

Information till byns befolkning
nr 2/2012



Onsdag den 20 juni
kl 19.00

samlas vi vid bystugan och
klär vår fina majstång.

Fredag den 22 juni
kl 15.00

möts vi vid ishockeyplanen för gemensam
promenad med spelmän till bystugan.
Där reser vi stängen tillsammans
och dansar in sommaren.

Tag med egen fikakorg eller
kom till vår servering med kaffe
festis och bröd.

Lotteri

Välkomna!



Stackmora bystugeförening

Valborgsmässoafton 2012

I det kyliga vårvädret samlades ett fyrtiotal personer vid bystugan för att tåga med facklor till kasen i Dilö. Från andra hållet kom missionsförsamlingens fackeltåg och elden tändes med alla facklorna.

Det bjöds på skönsång och vackert vårtal. Korv såldes till dom som var sugna på det.

Kvällen avslutades i vanlig ordning med ett sprakande fyrverkeri.



Nyttiga kex

ca 48 st

- 2 dl majsmjöl
- 1 dl skalade sesamfrön
- 1 dl solroskärnor
- 1 tsk salt (havs-)
- 1/2 dl hela linfrön
- 1/2 dl rapsolja
- 2 dl kokande vatten

Blanda allt i en bunke. Platta ut degen tunt på bakplåtspapper. Det ska täcka en långpanna. Plasthandskar eller plastfolie underlättar arbetet.

Strö över havssalt.

Markera bitar med sporre före gräddning.

Grädda i ca 45-60 minuter.

ÄT & NJUT!

Knytkalaset 28/4 2012 blev en trevlig tillställning, dignande bord för både öga och gom. Härligt småprat och mycket skratt. Vi ser fram emot nästa spännande knytis. Ett stort tack till alla er som var med.