

Nu hälsar vi Kristina Nilsson välkommen till Storkågeträsk.

Det var vänskapen med Johanna och Per Hellström som gjorde att Kristina blev Kågeträskare. Hon har arbetat hos dem och hade sökt efter en tillfällig bostad i trakten. Hennes arbete som rådgivare inom jordbruksnäringen innebär att hon är hemifrån många dagar i veckan så det spelar inte så stor roll var hon bor. Då vår hyreslägenhet blev ledig sa hon upp lägenheten i Umeå och flyttbilen gick norrut. När jag träffade henne hade hon just gått en vända på vårt promenadstråk (Eklundsvägen) tillsammans med den mycket vällärdresserade hunden Isak. Hon säger att hon fortsätter att då och då jobba hos Hellströms. Hon trivs bra i lägenheten och det hoppas vi att hon ska fortsätta att göra. Så välkommen hit Kristina!

Höstens studiecirklar

Vi träffas i bönhuset den 17 september kl 19.00 och har en upptaktsträff för att prata ihop oss om hur vi vill lägga upp studiecirkelarna runt de redan insamlade recepten. Ta gärna med er fler recept om ni har några favoriter som ligger kvar där hemma.

Surströmming i bönhuset 23 september. Klockan 17.30. Ta med egna bestick. Ingen anmälan krävs.
Välkomna!!

BYABLADET

Utgåva 5

Juli 2013

Kära Läsare

Vilken sommar vi har haft. Sol och värme nästan alla dagar och liv och rörelse i byn. Nu har det blivit lite tystare. Färre bilar och människor på vägarna men fortfarande hörs och syns lekande barn ute på gårdarna. En period har det varit många jordbruks-traktorer igång, ett viktigt och trevligt inslag i vårt vardagsliv.

Under augusti månad har vi haft 4 arbetskvällar vid affärn. Ibland har vi varit över 20 personer som träffats, jobbat och fikat tillsammans. Nu fattas bara byte av dörr och lite målning så är det som vi beslutat att göra klart. I tisdags planerade vi för matfesten. Vi hoppas att alla kommer och smakar.

Vi fick frågan om vi skulle kunna fortsätta att dela ut Byabladet varje månad, och det beror naturligtvis mest på om vi har något viktigt att skriva om. Hör av er med tips och idéer så ska vi göra vad vi kan.

Lisbet

Framtidstro i Storkågeträsk!

Det är en fröjd att titta ut på morgonen och se på barnen som förväntansfullt står och väntar på bussen. I morse stod det 9 barn i en klunga i åldrarna 6 till 18 år.

Det ger oss alla en tro på framtiden i Storkågeträsk.

Så mycket framtidstro att några av oss satsar på att bygga. På senaste tiden har det varit full aktivitet vid ”Linus hus”, numera Öhmans.

Det ena projektet har avlöst det andra.

Tillsammans håller vi rörmokare, snickare, grävmaskinsförare och även grannarna och fäderna med jobb. ”Bomans” eller numera Erikssons har med hjälp av byns egen arkitekt Ulf Haglind ritat fram ett Västerbottenshus.

Plattan är på plats och snickarna väntas inom kort. Så aktiviteterna på vändskivan fortsätter.

/Annelie och Isabel



Inbrott på affären.

Natten mot lördagen den 24 augusti gick larmet på affären. Några bybor gjorde utryckningen.

När de kom fram till affären var det ingen där, men en stund senare kom inbrottstjuven tillbaka. Han skulle hämta igen sin telefon som han tappat i förskräckelsen när larmet gick. På det viset fick man träffa personen som brutit sig in. Han uppgav då sitt telefonnummer och en adress.

Ingenting blev stulet och anmälan till polisen är gjord. Personen var känd hos polisen sedan tidigare och inbrottet är därmed avklarat.

Ann-Mari Lindmarks bok om byn

Jag hade turen att få låna och läsa Ann-Marie Lindmarks bok Byavandring i Storkågeträsk på 40- och 50-talet. Den var mycket intressant, speciellt för oss som flyttat in i byn efter datumet för hennes tänkta vandring i byn. Vi som kom hit i början på 60-talet känner ju igen oss och kan lätt i minnet se och höra de människor som under åren lämnat oss. Jag hoppas att alla historieintresserade bybor och andra får chansen att läsa den. Eftersom det finns flera som är intresserade av att köpa boken kanske vi kan få till stånd ett samarbete mellan Ann-Mari och Hembygdsföreningen så att fler böcker trycks upp.

Lisbet

Svampoholik.

Det är det min bror kallar mig varje höst. Om det finns ett ord för att vara beroende av att plocka svamp, så är det det närmaste jag kan tänka mig att man kan komma.

När du väl har hittat svamp och kan sätta dig ner mitt i havet av svamp, så känns det som att ha hamnat i himmelriket. Känslan av att kunna vara ett med naturen och dessutom fylla på med energi är underbar. Sjalavård är det rätta namnet.

Svampen är en fin krydda i grytor, såser och mycket annan matlagning. De flesta svampar går att torka, så du kan spara dem länge.

Intresset för svamp sprider sig och några bybor har gått eller går svampkurs. Svampkonsulenten Maria Sandström som bor i Norrlångträsk har varit en inspirationskälla och leder kurser varannan höst.

Nu under en period har det sålts lokalt plockade trattkantareller på affären. Det kommer vi att fortsätta med så länge det finns tillgång på kantareller.

/Isabel



Annemaries pärmar

Hösten 1970 klippte Annemarie Segerstedt ut den första artikeln ur Norran och det blev början till ett livslångt samlande av bilder och berättelser från byn. Nu påbörjar hon den sjätte pärmen. Varje dag läser hon tidningen noggrant och om det finns något till samlingen gör hon ett kryss utanpå tidningen. När hon sen får tid går hon igenom tidningarna, klipper ut och sätter in i pärmen. Det är alltid lika roligt att titta i pärmarna och de har även lånats ut till olika forskningsprojekt bl.a till Sandfors skolans byaforskning. Pärmarna är en skatt för alla historieintresserade bybor och andra.



Förutom Kågeträsk pärmen har hon också pärmar med artiklar från grannbyarna och pärmar av mer privat natur.

Hållbara Sociala Servicepunkter

Den sjunde mars var projektledaren Karin Axelsson hit första gången och vi tog beslut om att delta i projektet. Det är alltså bara drygt sex månader sen. Nu när Karin var på besök igen imponerades hon av resultatet av det arbete som vi lagt ner. Hon fick också tillfälle att känna av den trevliga stämningen på Pärlan. ”Det känns som en enda stor familj” sa hon. Hon kunde däremot inte lova mer pengar än de 50 000 kr vi fått.

Nu står miniköket på plats i ”garaget” och vattnet är inmonterat. Köksskåpen och bänkskivorna är monterade på väggarna och allt fungerar som vi önskar. Lite mer textilier, kanske nån matta på golvet och nån tavla på väggen skulle vara bra för akustikens skull. Vi behöver också någon form av ”ljuddämpare” i dörren till lagret, förutom gallerdörren förstås. Att det vore bra med en sådan fick vi bevis för i helgen (inbrottet). Vi har köpt in projektor och duk som ska monteras upp i bönhuset.

Vid senaste träffen på Pärlan pratade vi matfesten och vi bestämde vad som ska serveras och vem som ska göra vad. Meningen är att man ska smaka av rätter som inte är lika vanliga idag som i mitten på nittonhundratalet. Det blir en stor och varierad buffe och jag lovar att alla kommer att hitta något man gillar och gå hem mätta och belåtna. *Välkomna!*

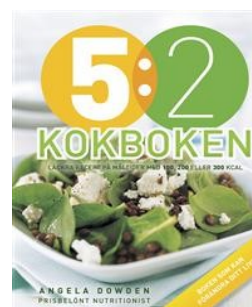
Månadens boktips kommer från Nina Kågström-Persson

5:2 Kokboken av Angela Dowden

Så här beskriver författaren **5:2 dieten**

Genom att fasta två dagar i veckan går du både ner i vikt och mår bättre. **5:2 dieten** är väldigt enkel - på fastedagarna får du äta lite (500 kcal om du är kvinna, 600 kcal om du är man), sen kan du äta vad du vill de återstående 5 dagarna.

Boken innehåller 100 läckra, kaloriberäknade recept för frukost, lunch och middag, menyförslag för 4 veckors fastedagar, förslag på kalorinäla mellanmål för att hålla hungern borta, kaloritabell, tips för att underlätta fastedagarna och på hur du kan fortsätta med 5:2 även när du har nått din målvikt. Läs, ät, njut och bli smalare!



Boken är lättläst och trevligt skriven och recepten verkar både enkla och bra.

Nina

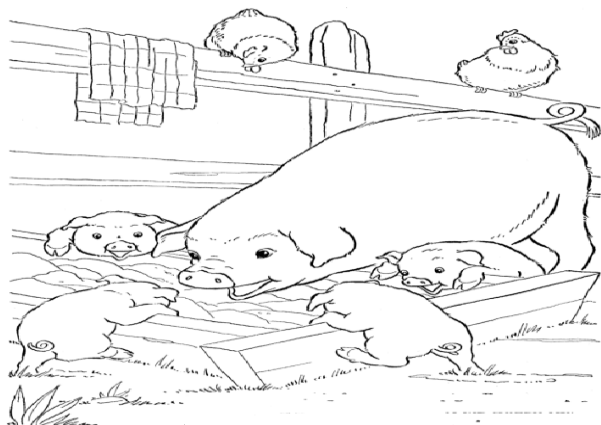
Barnsidan

Gör din egen designlampa.

Du behöver: Små plastleksaker, lampskärm och lampfot, limpistol.



Samla ihop små leksaksfigurer som du inte längre leker med. Limma fast de på lampskärmen och foten om du vill (be mamma eller pappa att hjälpa till med limmet så att du inte bränner dig). Då har du snart skapat en helt personlig lampa som ingen annan har!



Kågeträsk's egen Matfest.

Det blev precis som vi trodde när vi bestämde oss för att ordna en egen matfest i byn - en trivsamt och "god" kväll i bönhuset. Ett sextiototal personer kom och smakade på maten lagad efter recepten som vi äldre minns från vår barndom dvs. 40/50- talet. Här fanns allt ifrån kornmjölsgröt, blåbärsgröt och klappgröt. Man tittade lite undrande innan man smakade på leverkakan och paltbrödet men det stekta fläsket och skedpalten gick åt som smör i solen. Syltefläsk, rökt fläsk och kalvsylta likaså. Vi serverade lapskojs, kålpudding och stekt och inlagd strömming. Dessutom bjöd vi på flera olika sorters efterrätter. Alla lät sej väl smaka och de flesta karotterna var tomma när kvällen avslutades.

Tillsammans har många av byns familjer hjälpts åt att ordna maten. Hembygdsföreningen stod för kostnaden och alla verkade glada och nöjda när de vände hemåt i den ljumma höstkvällen. Så tack för det jobb som gjordes och tack för att ni vågade komma och smaka på "gammelmatten".



I byn mellan Burman och Lundberg

Hösten kryper nu allt närmre
i vår lilla vackra by.
Borta är snart sommarvärmen
som satt färg på våran hy.

Lugn och frid i alla husen
råder nu i nattens timmar.
Men nu når ett rykte busen
och ett hopp av glädje glimmar.

Sakta startar nytt försök
att med huvet fritt från bulor
ta sej in på nattligt besök
i våran affär, på jakt efter kulor

Smyger runt i källarrummen,
Och så småningom han fann den
Undrar om han hade tummen
Felplacerad mitt i handen.



Nu tog allt en väldig fart
när han genom klumpighet
satte larmklockan på start
så nu är det nån som vet.

Yrvaken i strumpelästen
står han där i nattens kyla
likt sheriffen utan hästen.
Man hör nästan vargen yla

Släpper ingen här förbi
Innan bot och bättring skett
Affären den ska oskadd
förbli
Och busarna få bättre vett

Så inte heller denna gång
gick vinsten till dom stygga
I denna by är natten lång.
Men byborna kan vara
trygga.

Zucchini-lasagne

2 mindre zucchini eller 1 stor
200 g mozzarella eller annan riven
ost
Ca ½ dl olivolja
Lasagneplattor

SÅS

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
Basilika
1 burk passerade tomater (450g)
Salt och peppar



Skär zucchinin i skivor och stek dem mjuka i olja och lite salt.
Skala och finhacka löken och vitlöken. Hacka basilikan grovt.
Hetta upp en stekpanna med olivolja och fräs lök och vitlök mjuka, tillsatt
passerad tomat och koka upp. Låt koka på svag värme i ca 15 min.
Varva sedan lasagneplattor, zucchini, såsen och ost. Avsluta med ett lager
ost.

Låt stå i ugnen tills lasagneplattorna är mjuka.