



NR 5

NÄSSELBLADET

24 NOVEMBER 2006 HÄGLINGE SOCKENGILLES TIDNING • EN SKRIFT FÖR DIG, FÖR HÄGLINGE OCH FÖR FRAMTIDEN



EN NY KÄR JULTRADITION

Lördagen den 9 december är det världspremiär för Häglinge sockengilles ”Julmarknad på Kopparsmedjan”. Idén kommer från Leif Zenthio, förstas, och han är även den som håller i arrangemanget.

På julmarknaden kommer det att finnas allt ifrån halmslöjd till textilslöjd, vaxljus, äkta Häglingeonung och julgransförsäljning. Ett tiotal lokala hantverkare av allehanda slag har anmält att de vill delta.

I Kopparsmedjan blir det glöggstuga på danska, givetvis med stekta äppleskivor som tilltugg till glöggen. Det blir även korvgrillning och ponnyridning för de minsta. Lucia ska försöka göra ett besök och det ryktas om att även tomten tittar förbi.

För att få det extra stämmingsfullt, med marschaller och levande ljus, startar det hela först kl 16 och beräknas sedan pågå till 18-tiden. – Blir det lika bra uppslutning som vi hade till loppisen i våras blir jag nöjd, säger julmarknads-



Sockengilletts hustomte Leif Zenthio ser fram emot julmarknaden.

general Leif Zenthio.

Slår det väl ut är tanken att ”Julmarknad på Kopparsmedjan” ska bli ett årligt evenemang.

Var-för-nånstans-sa-du?

LEDARE

Jag har min arbetsplats i Malmö och möter många människor som inte varit norr om Lund - för ”Haur du sitt Malmö, haur du sitt världen”. Så när jag berättar att jag bor i Häglinge blir ofta, det inte så klipska, svaret: ”Var-för-nånstans-sa-du?”. Så jag berättar och beskriver vad Häglinge är. Och jag märker hur jag allt mer tenderar att romantisera bilden av vår by. Som utlandssvenskarna vurmar för en romaniskt bild av knäckebröd och Kalles Kaviar ungefär. Jag berättar att alla känner alla. Att naturen

är så vacker så det värker i bröstet. Att man kikar in till varandra på en kopp kaffe. Att vi har en bypub och fester. att folk bryr sig om andras ungar också. Att det finns genier och original och att alla får lov att ta plats. Jag brer på ordentligt och målar nästan upp ett Astrid Lindgrenskt paradiset. Och det slår mig varje gång att jag varken ljuger eller överdriver. Det är onekligen gott att leva i Häglinge. (Trots indragna skolskjutsar, vansinniga mastbyggförsök och andra sinnesslöa centralortspåfund).

Redaktör Niklas

Nina serverar danska delikatesser till Kalle, Jane och Paul.



HVORNÅR ÄR DANSK PUBAFTON BEDST? HVERGANG!

Att danskarna håller på att smyginvadera Skåne har väl inte undgått någon. Som ytterligare ett led i att försöka återta vårt sköna landskap höll våra danska vänner från Ynglingarum i höstens första pubafton på Kopparsmedjan.

Kvällen bjöd på god mat och hygge i överflöd – men så hade också Bjarne stått och slavat vid spisen hela dagen, tillsammans med sina hjälpredor René, Inge-Lise, Nina och deras syster Lone.

Menyn bestod av tarteletter med rejer, asparges och fiskeboller till förrätt. En rätt som ofta serveras i Danmark, till exempel i samband med konfirmationer och andra familjefestligheter, fick vi lära oss.

Efter det följde kvällens riktiga höjdpunkt, äkta dansk fleskesteg med knaperstekt svål, sås och kartofler. Som danska seden bjuder serverades steken inte bara med kokta potatisar utan även

”brunede kartofler” (se recept härintill).

Kopparsmedjan var fylld till sista plats och var det trångt innan vi började äta blev det inte bättre efter att alla tagit om av maten flera gånger.

Fler pubaftnar är önskade, så den som känner sig manad att stå som värd för en kan kontakta ordförande Lena Nordebrant.



René, Inge-Lise, Lone, Nina och Bjarne pustar ut efter en söttig dag vid spisen

TARTELETTER MED REJER, ASPARGES OG FISKEBOLLER

10 gode tarteletter eller skaller

1 dåse asparges

1 dåse fiskeboller

300-400 gram rejer

40 gr. margarine

5 psk. mel

2 dl aspargesvand (fra dåse)

2 dl fløde

2 dl bouillon.

salt

peber

paprika

Pynt: nogle av rejerne gemmes till pynt evt.

persilleduske og små tomater

Fremgangsmåde: Marg. och mel bages op med væsken - det skal være en ret tyk sovs, smages til med salt, peber og lidt paprika. Aspargesstykkene vendes forsigtigt i, derefter fiskbollerne. Till sidst kommes rejerne i. Fyldes i de varmede tarteletter og pyntes.

DANSK FLESTEG

1 kg rimmat sidfläsk, eller

1 kg färskt sidfläsk

1 ts salt

1 dl vatten

Sätt ugnen på 200 grader. Skär igenom svålen i cirka 1 cm breda ränder. Om fläsket är orimmat, salta på båda sidor. Häll vattnet i en form anpassad till storleken på sidfläsket. Lägg i fläsket med svålsidan nedåt. Sätt in formen i nedre delen av ugnen. Vänd fläsksteken efter cirka 30 minuter. Stek ytterligare en timme eller tills fläsket är genomstekt. Späd ev. med mer vatten under stekningen. Ta ut formen och sätt på grillen i ugnen. Sätt in formen i övre delen av ugnen och grilla ett par minuter så att svålen blir knaprig.

BRUNEDE KARTOFLER

1 kg små faste kartotfler

100 gram sukker

100 gram smør

Fremgangsmåde: Kartofflerne koges, pilles och afsvales, eller der kan med fordel anvendes kartotfler fra glas. Sukkeret brunes på en pande og når det er skummende og lysebrunt tilsættes smørret. Panden rystes ofte, anvend derfor en stor pande med rigelig plads. Kartofflerne brunes for svag varme til de er blanke og skinnende.



Ett år som ordförande i Häglinge sockengille.

Under mitt första (och kanske sista) år som ordförande har det hänt en hel del på Kopparsmedjan. Det "största" och mest händelserika är taket över uteplatsen som nu äntligen har blivit byggt, nu kan det regna hur mycket det vill!

Många kanske undrar vad vi gör på våra styrelsemöten, det gör jag också ibland. Skämt åsido, det blir faktiskt en del diskussioner och ibland en del beslut. Stugorna som står "lite" synliga på parkeringen ska sättas in på baksidan i den lilla parken som gränsar till Kalle och Jane. Där ska även bli en lekplats för barnen. Stugorna var tänkta att hysa en massör och ett spabad, nu är det ändrade planer. Nu funderar vi på att kanske använda en av dem för övernattningsgäster!

På våra möten är det ibland någon som får en mer eller mindre genomtänkt idé. VM-ladan och julmarknaden är några exempel på detta. VM-ladan blev en succé! Jag hoppas att julmarknaden blir lika bra.

Under 2007 har vi planer på att undersöka om den gamla brunnen vill ge oss vatten. Dansbanan ska byggas om och boningshuset renoveras.

Jag önskar Er en God Jul och Gott Nytt år och vill samtidigt tacka för alla ideella timmar som lagts på Kopparsmedjan.

Lena Nordebrant

FEM FRÅGOR TILL:



Bo-Anders Thornberg

Aktuell som nytt kommunalråd (m)
Hässleholms kommun:

Vad betyder Häglinge för Hässleholms kommun?

– Häglinge har samma betydelse som andra orter av samma storlek i Hässleholms kommun. Varje liten ort betyder mycket för helheten. Men Häglinge är en framåt ort med låg medelålder. Och ur turistsynpunkt är det positivt att ni har Bosarpssjön och andra fina besöksmål.

Vad tänker du som nytt kommunalråd göra för Häglingeborna?

– Fortsätta se till att det går bra för kommunen. Arbeta för att ni ska få bredband. Det var tänkt till nästa år, men vi har inte

frågan helt i vår hand eftersom vi inte gör arbetet själva.

När får vi allmänna kommunikationer till och från Häglinge?

– Så fort det låter sig göras. Det är en komplex fråga. Men jag tillträder inte formellt förrän den 1 januari och vi har inte ens satt samman våra olika arbetsgrupper ännu.

När besökte du Häglinge senast?

– Senast var nog när skolan skulle säljas. Jag har också varit vid Bosarpssjön några gånger, men det är inte så ofta jag har vägarna förbi Häglinge. Jag får väl se till att ta en runda dit. Bjuder sockengillet in mig så kommer jag.

Vilken är den viktigaste framtidsfrågan för Hässleholms kommun?

- Att skapa en attraktiv kommun för invånare och företag, så löser sig resten. Med våra goda kommunikationer kan vi ta del av tillväxten i Skåne.

EVENEMANGSKALENDER 2006

Hösten 2006

Pubaftnar i Kopparsmejdän. T ex Ost- och vnpövning. Intresseanmälan om att hålla i en pubafton görs till Lena Nordebrant, tel. 630 16.

December

Julmarknad med hantverk.

Vid Kopparsmejdän. Start kl 16, avslutning vid 18-tiden.

Ca 10 utställare med halmslöjd, textil, vaxljus, honung, julgransförsäljning, luciatåg, tomte, dansk glöggstuga mm.

Redaktion för Nässelbladet:

Pernilla Nilsson & Niklas Ekdahl
tel: 630 45, mail: niklas@dockside.se
Häglinge 2182, 280 10 Sösdala

Häglinge Sockengille:

Ordf. Lena Nordebrant
tel: 630 16
Häglinge 2120, 280 10 Sösdala

Medlemsavgift:

Vuxen: 40 kr, Barn 0-15 år: 10 kr.
Bankgiro: 518-6473