

Gierslöv Byablad

Nr. 1 2015



Du kan inte kontrollera vad som händer i ditt liv, men du kan alltid kontrollera vad du tycker och gör med det som händer dig.

Viktor Frankl



ÅLDERMANNABREV

Nytt år!

Vintern börjar sakta släppa sitt grepp om oss och ljuset kommer åter, visst är det en härlig känsla! Vi hälsar våra nya medlemmar i styrelsen välkomna och ser fram emot ännu ett aktivt år. Året har startat med en ny hemsida som nu även är anpassad till våra mobiltelefoner, så mycket nöje och ett stort tack till Anders Kristensson som arbetat med denna.

Vi körde förra året en provtur med matrunda för våra skolbarn för att lära dem om landsbygden och vår mat. Detta blev mycket uppskattat av alla; både elever, lärare och vår kommun så vi kör ett par turer även i år. Vårt samarbete med Trelleborgs kommun och Trelleborg Tillsammans kommer även det att fortsätta i år, så i augusti slår vi med lie igen på Modeshögsängar.

I slutet av november förra året arrangerade vi en workshop med tema landsbygden. Det blev en härlig kväll med såväl yngre som äldre medlemmar från både Gärdslövs Byalag och Södra Åby Byalag där det diskuterades och lämnades önskemål om hur man ville forma sin hembygd i framtiden. Vi håller nu på att arbeta med detta och kommer att fortsätta på detta ämne tillsammans med vår kommun som blivit mycket intresserade av vårt arbete, fortsättning följer.

Jag själv och Lennart Olsson från Kulturgruppen Anderslöv har under året även arbetat med kontanthantering speciellt med tanke på föreningar, företagare och äldre på landsbygden, något som resulterat i en statlig utredning. Detta arbete fortsätter och man belyser många viktiga frågor för oss som vill leva och arbeta på landsbygden. Det gläder oss att våra myndigheter tar dessa frågor på allvar.

Missa inte Kulturhuset i påsk

Vi håller öppet med konstutställning av Emma Björklund och Anna-Karin Malmqist några av våra begåvade medlemmar i byalaget och vi serverar kaffe med hembakat.

Så välkomna till ännu ett år med byalaget och kom ihåg att alla är vi olika med olika önskemål och värderingar. Men med respekt för varandra och ett gott samarbete kan vi skapa något riktigt bra för oss alla och vår hembygd.

Vi är i stort behov av fler som kan hjälpa oss med vårt byablad så tycker du det är kul att skriva eller gillar att arbeta med foto så hör av er.

Med vänliga hälsningar

Lars-Erik Olsson
Ålderman

Vårens program 2015

Eftermiddagsgruppen

Träffas tisdagar udda veckor mellan kl.14.00 – 16.00 i Kulturhuset.

För program och information kontakta Ulla Andersson tel. 0414-22128

Ett samarbete med

Studieförbundet/Vuxenskolan



Qi-gong

Träffas tisdagar kl.19.00 i Kulturhuset under ledning av Agneta Östlund.

För information och anmälan:

Carl-Gustav tel. 0410-20981

Pris: 300:-/person

Ett samarbete med

Studieförbundet/Vuxenskolan

Curling gänget

Träffas måndagar och torsdagar kl.09.00 i Kulturhuset för en rolig stund med curling och fika.

För information och anmälan:

Erik Hansson tel. 0411- 41 241

Pubafton

Fredagen den 27 februari kl. 19.00 välkomnar vi våra medlemmar till ännu en pubafton i Kulturhuset. Som alltid med trevligt sällskap, drycker och snacks till självkostnadspris.



Sillafest

Lördagen den 28 mars kl. 18.00 hälsar vi er välkomna till årets Sillafest med underhållning och lotteri i Kulturhuset.

För er som inte äter sill ordnar vi annan mat, men glöm inte att meddela detta vid anmälan.

Pris: 100:-/person

Anmälan till:

Carl-Gustav tel. 0410-20981

Lennart tel. 0705 – 12 08 11

byalaget@gardslov.se

Anmälan senast den 24 mars.



Påskpyssel i Kulturhuset

Söndagen den 29 mars kl.11.00-14.00

Vi hälsar alla barn välkomna till

Kulturhuset, då ska vi påskpyssla och ha påsklekar.

Vi bjuder på fika.



Café och Galleri i Kulturhuset

Konst i påsk den 3/4 – 6/4 kl. 11.00 – 16.00.

Vi hälsar er välkomna på konstutställning med några av bygdens lovande konstnärer som Emma Björklund och Anna-Karin Malmqvist. Samt servering av kaffe och hembakt.

Välkomna!



Samling av ved till Kolmilan

Lördagen den 18 april kl.09.00 träffas vi uppe vid milan i Kullatorpsskogen och samlar ved. och vi bjuder på lunch.

Välkomna!

Rumpnissen & barnen i skogen

Söndagen den 19 april kl.10.00 – 14.00 träffas vi uppe vid milan i Kullatorpsskogen och lär oss om djur och natur. Vi bjuder alla barn på korv med bröd.

Anmälan till:

Mette tel. 0410 – 280 80

byalaget@gardslov.se

Välkomna!



Pubafton

Fredagen den 8 maj kl. 19.00 välkomnar vi åter våra medlemmar till Pubafton i Kulturhuset inför årets kolmilan.

Bygga årets Kolmila

Lördagen den 9 maj kl.09.00 träffas vi uppe vid milan i Kullatorpsskogen och börjar att bygga årets mila.

Vi bjuder på lunch.

Välkomna!



Protokoll fört vid Gärdslövs Byalags årsmöte den 22 november 2014.

Närvarande: medlemmar.

Parentationer: Erik Hellström, Henning Larsson, Kent Persson och K G Roström.

1. Äldermannen hälsade alla välkomna och öppnade mötet.
2. Val av ordförande för årsmötet: Lars – Erik Olsson
3. Val av sekreterare: Siw Sjöström
4. Frågan om årsmötet utlysts stadgeenligt.
Kallelse utgått stadgeenligt, varför mötet ansågs kallat i behörig ordning.
5. Fastställande av dagordning.
6. Val av två justeringsmän, tillika rösträknare: Knut Karlsson och Mette Andersson.
7. Föregående årsmötes protokoll.
Godkändes och lades till handlingarna.
8. Verksamhetsberättelse.
Byalagets verksamhetsberättelse lästes upp och godkändes.
Bil. 1.
9. Ekonomisk redogörelse.
Byalagets ekonomi redogjordes.
Bil. 2.
10. Revisionsberättelse.
Revisorernas berättelse föredrogs, godkändes och lades till handlingarna.
Bil. 3.
11. Fråga om ansvarsfrihet.
Byalaget beviljades ansvarsfrihet för verksamhetsåret 2011.
12. Val av älderman (2 år): Lars Erik Olsson
13. Val av sekreterare (2 år): Siw Sjöström
14. Val vise älderman (fyllnadsval 1 år) Anitha Algotsson.
15. Val av två ordinarie ledamöter (varav en fyllnadsval 1 år) Maria Gadde Zander och Mariel Andersson.
16. Val av två suppleanter (1 år) Mette Andersson och Härman Larsson.
17. Val av valberedning (1 år): Lennart Kristensson (sammankallande), Anders Andersson och Magnus Zander.
18. Val av revisorer (1 år): Tommy Svensson (sammankallande), Ulrika Johansson, Alf Erlandsson (suppleant).
19. Motioner. Inga inkomna.
20. Övriga frågor.
Inga –Britt Jagerstam tackade styrelsen för det arbete de lägger ner i Gärdslövs byalag.
21. Äldermannen berättade om kommande aktiviteter 2015. En lista om intresse av fibernät gick runt.
22. Äldermannen tackade för visat intresse och avslutade årsmötet.

Årsmöte och fest!

Efter årsmötet följde den sedvanliga festen och som vanligt var det fullt hus. Efter en god middag bjöds det på underhållning från delar av Trelleborgsrevyn.



Julgransresning

Varje första advent sätts granen på plats på torget och denna jul pryddes toppen med en jättefin stjärna av drivved som Mette gjort, tack så mycket! Till kommande jul hoppas vi att det ligger en god dricka på botten i backen, inte bara julgransbelysning...



Kulturhuset



Styrelsen efter årsmötet i november 2014: Maria Gadde Zander, Mette Andersson, Anitha Algotsson, Lars-Erik Olsson, Carl-Gustav Jagerstam, Camilla Kristensson, Siw Sjöström, Mariel Andersson

Mette är en av styrelsens nya medlemmar, men hon är inte ny i Gärdslöv. För några år sedan besökte hon milan, fick veta lite om byalaget och blev medlem. Mette fastnade för stämningen och att folk är öppna, glada och bjuder på sig själv, "man kan prata med alla och känner sig välkommen". Mette jobbar på Väståkraskolan i Anderslöv inom fritidsverksamheten för förskolebarn. Eftersom skapande är ett stort intresse var hon som klippt och skuren att ta över pysseldagarna i byalaget. *Välkommen till styrelsen!*

Mariel kom i kontakt med Gärdslövs byalag för ett par år sedan. Hon jobbar som undersköterska inom hemtjänsten i Oxie och på fritiden är det inredning, trädgård, matlagning och bakning som är av intresse. Milan och pubaftnarna är Mariels favoriter när det gäller byalagets aktiviteter, hon tycker om kontrasterna bland medlemmarna och att man blir trevligt bemött när man kommer hit. Mariel har varit med och arrangerat pubaftnar med bravur och kommer att vara med och hålla i caféet under konstrundan. *Välkommen till styrelsen!*

Den 19:e april startar uteverksamheten för barn i alla åldrar med vuxet sällskap, detta tillsammans med Grönby byalag. Mette Andersson, Siw Sjöström och Maria Pajjedotter kommer att hålla i tre träffar, alla med gläntan milan byggs i som samlingsplats, från 10 till 14. Syftet med träffarna är att barnen ska få lära sig om natur, djur och växter samt göra pyssel av vad naturen bjuder på. Träffarna är kostnadsfria, "kläder efter väder"-principen gäller och vid första tillfället bjuds det på grillad korv och dricka, övrig fika tar man själv med sig. Önskemål och förslag om träffarna tas tacksamt emot, så även om det finns någon som gärna delar med sig av sin kunskap om just djur och natur. **Varmt välkomna!**

Workshop Landsbygd 2.0



Workshopen började med att var och en fick presentera sig samt berätta vilket träd man skulle vilja vara, pil och björk visade sig vara favoriterna. Inledningen avslutades med "raketen", sedan satte arbetet igång.



Grupparbete på hög nivå! Att sammanföra människor som inte alla känner varandra eller annars kanske hade satt sig ner för att prata är ett jättebra sätt att inspirera till nya idéer och tankegångar. Förhoppningsvis kommer det fler tillfällen där byalagen kan samarbeta och göra aktiviteter tillsammans och givetvis med en kopp kaffe i pausen!



Medlemmar ur byalagen från S. Åby, Stora Beddinge och Gärdslov samlades för att i en workshop diskutera och samarbeta runt olika idéer om våra byar. Efter indelning om tre grupper med en mix gällande både ålder och bytillhörighet fick alla uppmaningen "Beskriv drömbilden av er hemort om 10år!" För att komma fram till ett svar skulle flera frågor först besvaras; Vad är landsbygd för dig? Vad associerar du din by med? Vad tror du andra har för fördomar om landsbygd? Vad saknar du där du bor?

Ord som kom upp runt om i grupperna var aktiviteter, trygghet, samlingspunkt, fibernät, bussar, miljö, vattendrag, lekplatser och vandringsleder för att nämna ett fåtal. Även om processledaren Agnes tyckte att vissa förslag var bakåtsträvande och för blygsamma fick hon nog till sist inse att på just denna workshopen kunde man slutligen sammanfatta diskussionerna runt fyra nyckelord; realism, natur, gemenskap och kommunikationsnät. Vi bor väl i våra byar för att vi har valt landsbygd framför stad?

Vad gav då den här workshopen? Jo, insikt i att oavsett var vi bor och hur gamla vi är har vi liknande tankar och önskemål om vår bygd. Det var varken svårt att enas om ett gemensamt låtsasprojekt eller att göra en arbetsplan, men det konstaterades också att tiden inte räcker till för de flesta.

Kanske ett tema för en kommande workshop, hur får vi mera tid över?



Hönsinge Hantwerksbryggeri

När man susar förbi ute på vägen mellan Hönsinge och Gärdslov är det inget som skvallrar om att det döljer sig ett bryggeri i det lilla garaget. Men så är det också ett mikrobryggeri i ordets rätta bemärkelse. Den maximala kapaciteten ligger på ca 200 liter per brygning och det är ungefär vad Hönsinge Hantwerksbryggeri producerar på en vecka.

Gediget intresse blev seriös hobby

Magnus Servin fick idén till bryggeriet efter att under ett antal år experimenterat sig fram med öltillverkning hemma i köket. Som den finsmakare han är upptäckte han snart att små satsar där bra vatten bryggdes med fina råvaror av malt, humle och jäst, utan kemiska tillsatser, ger ett fantastiskt gott öl. Vännen Niklas Juul lockades av själva bryggtekniken och hängde på.

Hönsinge Hantwerksbryggeri är ett seriöst hobbyprojekt. Eftersom produktionen är blygsam gäller det att hålla omkostnaderna nere och goda kontakter är A och O för att komma över användbart material till överkomligt pris. Samtidigt finns det en rad livsmedelskrav som måste uppfyllas för att man ska kunna få och behålla de tillstånd som krävs för professionell tillverkning. Trots var sitt heltidsjobb, Magnus som reklamchef och Niklas som arbetar med automation, satsar killarna drygt 40 timmar i veckan på bryggeriet. När en extra arbetsvecka ska klämmas in på fritiden krävs förstående familjer, det är Magnus och Niklas helt överens om. De är också helt överens om bryggeriets målsättning: att brygga öl av högsta kvalitet och med maximal smakupplevelse. I övrigt går åsikterna ofta isär, men de har lärt sig att kom-

promissa.

Från garage till mikrobryggeri

Under maj till november 2014 byggdes Magnus garage på 40 m² om till bryggeri. Efter att först ha fixat till ett nytt förråd till familjens tillhörigheter inreddes två separata rum, eftersom själva bryggeriet och tappningen måste vara åtskilda. Rummen kaklades och det drogs in el- och vattenledningar. Något som Magnus fru var måttligt förtjust i när vattenledningen måste dras rakt igenom en av husets garderober.

Två rostfria kokkärl som rymmer 300 liter vardera har ett förflutet som lingonbehållare hos Önos men fyller nu sin funktion i bryggeriet.

”Det fungerar som en stor vattenkokare som kokar vörten”, förklarar Niklas och fortsätter: ”Den som har



Magnus Servin och Niklas Juul framför de båda kokkärlen som rymmer 300 liter vardera.

- här bryggs öl av högsta klass

en vattenkokare hemma vet hur värmeelementet i botten ser ut. Här används samma teknik, men värmelementen är betydligt större.”

Bryggverket är av egen konstruktion och bygger på en mix av egna idéer och marknadens bästa lösningar. Ett nyinstallerat temperaturreglerings-system gör det möjligt att gång på gång få samma resultat. Magnus och Niklas har valt att koncentrera sig på fyra olika sorters öl, två lager och två ales, som hela tiden förfinas både vad gäller metod och recept.

Länsman Lag och Räntmästarens Röda är båda ljusa lager, den första klassiskt frisk och krispig, den andra fyllig och fruktig, inspirerad av irländsk röd ale men bryggd som lager. Daglönarens Dröm är en amerikansk pale ale med utsökt balans mellan beska och sällskaplighet. Bönhasens Beska är en India pale ale, beska men ändå frisk.



Gammal tradition och ny teknik - i lap toppen programmeras bryggeriteknik och recept.

Det vilar ett historiskt skimmer över ölens namn: en länsman vet nog de flesta vad det är men övriga titlar är kanske inte lika självklara, åtminstone inte för den yngre generationen. En daglönare försörjde sig på tillfälliga arbeten medan en räntmästare var en förvaltare av offentlig kassa. En bönhas var en obehörig hantverkare – en slags svartjobbare helt enkelt.

Det är Magnus som stått för designen av paketeringen och är pappa till såväl den snygga loggan som de fina flasketiketterna. Både han och Niklas vill gärna knyta an till gångna dagar och om du vet något om husets historia och allra helst har några gamla

foton så är de tacksamma för all info. De har fått veta att huset en gång i tiden fungerade som slakteri, men där slutar spåren bakåt.



I jäskaren jäser ölet 2-3 veckor beroende på ölsort.

I höstas blev tillståndet klart vilket innebär att Hönsinge Hantverksbryggeri nu får sälja till utskänkningsställen med serveringstillstånd. Genom avtal med Bengtssons Loge i Gröstorps utanför Simrishamn och Hällåkra Vingård i Norra Grönby har man redan nu avsättning för en stor del av sin produktion. En ölprovning på Hällåkra Vingård skulle kanske vara ett bra sätt för byalaget att lära känna dessa hantverksmässigt producerade öl? Mer info om bryggeriet hittar du på <http://honsingehantverksbryggeri.se> och på facebook. [com/hantverksbryggeri](https://www.facebook.com/hantverksbryggeri)

Bryggprocessen i korta drag

150-250 liter vatten värms upp i det ena kokkärlet, varefter mäsken pumpas genom att man tillsätter 22-28 kg malt som får ligga och dra i 62-69°C i ca 1 timme. Därefter lakas mäsken ur under lika lång tid. Efter lakning har man en sötvört som pumpas över till det andra rostfria kärlet där det får stormkoka i en timme tillsammans med humle för att ge ölet beska, arom och hållbarhet.

Nu har man en så kallad stamvört som kyls innan den pumpas över till en jästunna. Där tillsätts jäst som förvandlar sockret i vörten till alkohol och smakämnen. Jäsningen pågår 2-3 veckor beroende på ölsort. Alen jäser vid ca 20°C medan lager jäser vid 8-12°C.

Ölet från Hönsinge Hantverksbryggeri är helt ofiltrerat för att behålla så mycket arom som möjligt. För att slippa grumligt öl används en delvis egenutvecklad bryggmetod vid mäskeningen som maximerar smaken samtidigt som kvarstående partiklar minimeras. När jäsningen är klar kyls ölet ner till 4°C för att återstående partiklar ska sjunka till botten. Därefter tappas ölet på flaska för hand, med hjälp av en hävert. Precis innan tappningen tillsätts socker som väcker den återstående jästen till liv och gör att det bildas kolsyra i flaskan.

Efter att ölet fyllts på flaska ska det lagras, ale i en månad, lager i två till tre månader. Det färdiga, opastöriserade ölet har minst ett halvt års hållbarhet.



Julpyssel



En tjuvig gran i sann
Disneystil,
pepparkaksdeg,
pysselmaterial i
massor, barn, vuxna,
roliga idéer,
koncentration samt en
superduktig Mette, sen
är pysslet i full gång!
Ser det kul ut? Glöm
då inte att ni alla är
välkomna till
påskeysslet den
29:e mars.



Julbord i Böringe Bygdegård



För det ringa priset av 120:- för medlemmar och 200:- för icke medlemmar fick byalaget möjlighet av avnjuta ett välsmakande julbord på Böringe Bygdegård. Ett sextiototal hungriga gäster kom och förhoppningsvis gick lika många hem mätta och belättna. Om ni missade detta kommer en ny chans inför kommande jul, närmare bestämt den 28 november, precis lagom till första advent när man börjar längta efter högtidens läckerheter igen!



Sort tack till våra sponsorer som skänkte vinster till
lotteriet på årsmötet och julbordet!



L9 Fitness, Anderslöv



Anderslöv



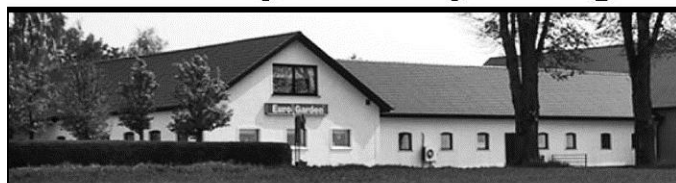
Lejonblomman
Anderslöv



Nennes Café,
Anderslöv



Fabriksförsäljning



Eurograden, Önnarp



Studio Lindhagen
Spa, skönhet & hygien
Norra Grönby