

# Gierslöv Byablad

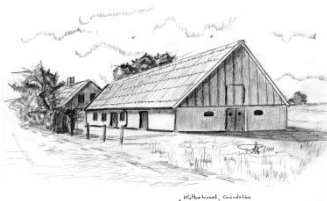
Nr. 3 2014



*Förmågan att i dag tänka annorlunda än igår,  
skiljer den vise från den envisa.*

*John Steinbeck*

Vårt mål är att skapa en levande landsbygd och värna om varandra.  
Gärdslövs Byalag bankgiro 5591-7579



## ÅLDERMANNABREV

*Hoppas ni alla har haft en trevlig sommar med mycket sol och bad här ute på slätten. Vi kan se tillbaka på en sommar med många välbesökta aktiviteter och inte minst många nya medlemmar där vi nu ser ut att spränga gränsen på 400 st medlemmar, inte illa för lilla Gärdslöv!*

*Men nu närmar sig hösten och regnet vräker ner men då kan det vara skönt att träffas i vårt kulturhus för en aktivitet eller bara en fika i goda vänners lag. Vi närmar oss vårt årsmöte som kommer att hållas lördagen den 22 november och en inbjudan kommer med posten till er. Vi har ett byaråd som arbetat mycket hårt i år och kommer att behöva kompletteras med någon ny medlem inför 2015 så har ni förslag till valberedningen eller ni känner för att hjälpa till på våra olika aktiviteter så hör av er till oss.*

***Motioner till oss skall vara oss till handa absolut senast den 7 oktober.***

*Vi har under året även varit aktiva i vårt samarbete i Trelleborg Tillsammans och nu senast på Modeshögsängar där vi visade hur man slog med lie och fick se hur man förr arbetade med hästar. Tack vare Harald Persson så var vi många som fick lära oss att slå med lie, något som var mycket uppskattat av alla, så nästa år är vi kanske lite bättre rustade för uppgiften. Titta gärna in på dessa aktiviteter, det är ett trevligt sätt att träffa andra från liknande föreningar och byta erfarenheter.*

*Tack vare några vakna medlemmar så har vi fått en ny spis i Kulturhuset skänkt av Mariel Andersson och Anders Kristensson stort tack! Vi vill även tacka Linborgs Bildemontering i Skurup som skänkt nya dynor till tuff tuff tåget.*

*Vi vill även rikta ett stort tack till alla sponsorer som hjälpte oss på våra Matrunder för barn och vuxna. Algots Bröd, Gunnarhögs gård, Höllvikens Potatis, Ica Anderslöv, Larsviken chips, LRF Södra Åby Lokalförening, Petersborgs Gård, Skåne Mejerier.*

Väl mött

Med Vänliga Hälsningar

*Lars-Erik Olsson*

Ålderman  
Gärdslövs Byalag

LARS – ERIK OLSSON GÄRDSLÖVS BYALAG  
SILLESJÖRÄCKAN 63-0 • 274 94 • SKURUP  
TELEFON: 0410 – 221 32 • 070-059 39 61  
MAIL: [LARS-ERIK@MINMAIL.NET](mailto:LARS-ERIK@MINMAIL.NET)  
MAIL: [BYALAGET@GARDSLOV.SE](mailto:BYALAGET@GARDSLOV.SE)

# Höstens program 2014

## Eftermiddagsgruppen

Träffas tisdagar udda veckor mellan 14.00 – 16.00 i Kulturhuset.

För program och information kontakta Ulla Andersson tel. 0410-22128

*Ett samarbete med Studieförbundet/Vuxenskolan*



## Qi-gong

Startar åter tisdagen den 16 september kl.19.00 i Kulturhuset under ledning av Agneta Östlund.

För information och anmälan:

Carl-Gustav Jagerstam tel. 0410-20981

*Ett samarbete med Studieförbundet/Vuxenskolan*

## Curling gänget

Startar åter i början på november och träffas måndagar, torsdagar kl. 09.00 i Kulturhuset för en rolig stund med curling och fika.

För information och anmälan:

Erik Hansson tel. 0411- 41 241.



## Förslag och idéer

Har ni önskemål eller förslag på aktiviteter i Byalaget så hör av er.

Lars-Erik Olsson

Tel: 070 - 059 39 61

E-Post :byalaget@gardslov.se

[www.gardslov.se](http://www.gardslov.se)

## Surströmmingsafton

Lördagen den 20 september kl. 17.00 är ni välkomna till Kulturhuset för att prova surströmming med traditionella tillbehör. 100: - / pers.

Starkare drycker medtages själv.

**Anmälan oss till handa senast den 15/9.**

**Anmälan till:**

Carl-Gustav Jagerstam

Tel: 0410 – 209 81

Mobil: 0768 – 78 46 32

E-Post :byalaget@gardslov.se



## Pubafton

Fredagen den 24 oktober start kl 19.00 välkomnar vi våra medlemmar till pubafton i Kulturhuset. Från 20.30 spelar vi upp till dans.

## Halloween pyssel

Söndagen den 26 oktober kl.11.00 – 14.00 välkomnar vi alla barn till Kulturhuset för att pyssla inför Halloween med oss under ledning av Mette Andersson.

# Kolmilan TYRA, från början till slut

De sista stockarna ska läggas till rätta i rosten. Det är inte så lätt om materialet är krokigt.



Pinnen som visar mitten av milan och tändsatsen är på plats, sen ska höjden att bygga efter märkas ut.



Varv efter varv med pinnar av bok, ek och björk byggs på och halvkolade pinnar från förra året blandas med de nya. Lutning, höjd och täthet är viktigt för milan och lunch är viktigt för magen! Två sorters soppa och korv stod på menyn.



En kolarmästare på topp! En sista kontroll görs, sen täcks allt trä med ett lager granris som hindrar den sen täckande jorden från att rinna in i milan. Förr gjordes naturligtvis allt med mankraft, men det är tacksamt att idag ha maskiner till hjälp. Pust!



Dags att tända milan. För att skapa drag genom kanalerna under milan eldar man runt skorstenen.



En liten eld i en plåtform förs in via en kanal och hålls under tändsatsen, sen hoppas man på att få se rök komma upp ur skorstenen vilket innebär att milan är igång!



Skyltarna om var milan finns sätts upp samma kväll den tänds. Varje år startar vi på onsdagskvällen, dagen före Kristi himmelfärdsdag.



*Fredagskvällen med grillning och trubadurer var välbesökt. Jonas och Anna från Svedala stod för underhållningen. De yngsta besökarna bjöds på en tur med tuff-tufflåget och kunde sen berätta att det fanns läskiga häxor och spöken i skogen. Ett fångades dessutom på bild!*



*När milan har fått svalna några veckor efter släckning är det dags att riva den och förhoppningsvis är den generös med sin variant av svart guld. Trä som inte är färdigkodat sparas till nästa mila och kolet som blivit packas antingen i påsar om tre kilo eller i lite mindre och tjugigare presentförpackningar.*



*De flesta blir svarta av att packa kol, men inte alla...*



# En tur för alla sinnen...

Det började med att Lennart fick höra om stadsbarn som trodde att potatis växer på träd. Bedrövt tyckte han och kläckte idén om en ”matrunda” för skolelever där man skulle ha möjlighet att med alla sina sinnen bekanta sig med livet på landet och lära sig var maten kommer ifrån och vad den innehåller. Bylaget hängde på och onsdagen den 14 maj var det dags för 30 tredjeklassare från Pilevallskolan i Trelleborg att besöka Gärdslov med omnejd.



Redo för utfärd med Piff & Puff.

## Böljande rapsfält

Barnen anlände med buss och startade i Kulturhuset med morgonfika och information. Därefter var det dags att äntra Piff & Puff och ge sig ut på vägarna med Lennart vid ratten och Monika som guide. Första stoppet var ute vid ett lysande gult rapsfält där Monika berättade om grödan och visade rapsfrön innan det var dags för barnen att provsmaka rapsolja. Ingen höjdare, tyckte de flesta men en och annan uppskattade smaken och kunde också konstatera att inte alla oljor håller samma klass. ”Det var kul att lära sig nånting om raps och rapsoljan och sen när jag kom hem så smakade jag min rapsolja och er var godare.”

Efter att Carl-Gustav talat om att rapsolja även används vid framställning av chips och pommes frites och dessutom låtit dem smaka Larsgårdens goda chips insåg skolbarnen snabbt rapsoljans fördelar.

Tåget rullade vidare till Kjell och Ulla

där barnen fick titta närmare på odlingar med potatis och nysådda betor. Man fick också lära sig hur hallon, rädisor och morötter växer. Dessutom fick de smaka på både jordgubbar och rabarber. Med socker till.

”Jag lärde mig att vi äter 40 % socker per år”, konstaterade en av eleverna. 40 kg skulle det förstås vara, men det är ju illa nog...

Ett mycket populärt stopp på resan



På besök hos Ulla och Kjell.

var hos Gitte och alla hennes djur. Här kunde man bekanta sig med både hund och hästar, duvor, papegoja, undulater, fiskar, kaniner, höns, en hamster och katter. Sju ljuvliga små kattungar gick från famn till famn. Alla ville hålla och krama.



”Det va den första gången jag hålde en kattunge i min hand”, berättade en medan en annan påpekade: ”Jag gillade allra mest katterna. Speciellt de små MEN låt alla få hålla en gång för jag fick ej hålla en endaste gång.” Det ska vi komma ihåg till nästa gång Vunesa!

En av eleverna fastnade för hamstern: ”Det var jättekul när jag höll i hamstern, den var så liten och tjock och den rörde sig hela tiden, men det var det som var roligt!”

Trots alla djur kunde några tänka sig

att även få kolla på grisar och kor. Och en hade missat kaninerna: ”Det djuret jag saknade var kanin. Ni kanske borde tänka på det till nästa klass som kommer och hälsar på er. Men allt annat var superkul och supergott. Jag tycker att ni hade lyckats jättebra”, berömmar Ormela.

Sedan var det dags för lunch och Inga-Britt stod redo med äggkakakor med korb och bacon och spettekaka till efterrätt.



Alla ville klappa fåren.

Jättegott tyckte ungarna och flera ville ha receptet till äggkakakorna. ”Tur att ni hade kycklingkorb”, påpekade en grabb, ”för jag gillar inte griskorb ändå att jag inte är muslim.”

Som avslutning på dagen demonstrerade Paula fårvallning. ”På sista stället fick vi se en Bordercollie. Det är en hund som jagar får in i en bur med 4 lika stora sidor. Det var riktigt coolt att se”, tyckte Molly medan Lukas var helt lyrisk: ”Vi såg en hund som sprang ner och hemtade många får. Det var det roligaste jag har varit med om!”

Ja, att barnen uppskattade dagen till fullo råder det ingen tvekan om. I tackbrevet häglade superlativen: ”Tåget var skitbra ska ni veta!” ”Jag hade gärna velat vara där i två dagar och se ännu fler djur.” ”Det var riktigt kul, ni var snälla och trevliga.” ”Jag älskade hela dagen.”

# ...och alla åldrar

Efter en sådan succé var det givet att det skulle anordnas en liknande tur för byalagets medlemmar och andra intresserade. Vissa tvivlade på att det fanns något intresse men anmälningarna ramlade in och söndagen den 29 juni var det dags. För att få plats med alla de 83 resenärerna fick de delas in i två turer, en kl 10 och en kl 13.



Lokföraren räknar in passagerarna.

Till det facila priset av 70:-/person fick man utöver tågresan även en härlig sommarlunch med Lasses fänkålsgravade lax.

Det låg regn i luften, men molnen begrep att det inte var läge att blöta ner Gärdslov denna junisöndag. Turen följde samma rutt som barnens, och uppskattades lika mycket av de vuxna resenärerna. Lite fick Lennart och Carl-Gustaf truga när det gällde att testa rapsoljan. Men vid avsmakningen av jordgubbar och Larsvikens chips hemma hos Ulla och Kjell var det ingen som tvekade. Skålarna tömdes med blixstens hastighet.



Lasse hade gravat den goda fänkåslaxen som serverades till lunch.



Hemma hos Gitte beundrades allt från största häst till minsta duvunge. Kattungarna hade hunnit växa till sig lite, men var fortfarande bedårande. Och när vi, efter att ha besökt en ”hemlig” äppelträdgård, avslutade turen med Paulas skickliga uppvisning i fårvallning kunde vi konstatera att det var två mycket innehållsrika timmar vi just tagit del av. Tack till alla som hjälpte till med arrangemanget!

Monica är den perfekta ciceronen med en aldrig sinande källa av kunskap. De som lyssnat noga hade svaren givna i tävlingen, där man kunde skrapa ihop totalt 12 poäng:

1. Vilket är vårt äldsta husdjur?  
*Hunden*
2. Från vilket land kom mannen som kom på hur man kunde utvinna socker?  
*Tyskland*
3. Hur stor yta av Trelleborgs kommun utgör åkermark, i procent?  
*82%*
4. Persilja är rik på två vitaminer, vilka?  
*C och A*
5. Vem fick ärva sockerkungen Tranchells slott Örenäs?  
*Änkan/Frun*
6. Vilken gröda odlas procentuellt mest på Söderslätt?  
*Vete*
7. Vilken dryck kan man producera av potatis?  
*Brännvin*
8. Raps är en korsning mellan två andra växter, vilka?  
*Kål och Rova*
9. Från vilket land härstammar tomaten?  
*Peru*
10. Vilken frukt var det som hjälpte Isaac Newton att komma på tyngdlagen?  
*Äpple*
11. Hur mycket socker finns det i genomsnitt i en sockerbeta?  
*140 gram*
12. Söderslätt är en region som odlar mycket mat. Vilka två andra regioner i Europa är kända för sina odlingar och mattraditioner?  
*Toscana/Italien och Provence/Frankrike.*

Vann gjorde Peter, Kristina och Maja Holm med 10,5 p. På 2:a plats kom Lena Boivert med 10 p och på 3:e plats Ulla, Max och Katrine Boberg med 9 p. Grattis!



Monica vet mycket om det mesta och delar gärna med sig. Paulas uppvisning med fåren imponerade.



*Ett par regnstänk, värmande sol, glada barn, dans runt blomsterklädd stång, grillad korv och roliga lekar, det är midsommar det!*



M  
I  
D  
S  
O  
M  
M  
A  
R



*25 kilo räkor = RÄKFEST!  
64 personer*





# Om Viktor Åkerman

## ur Minnen och anteckningar från Gärdslövs och Önnarps pastorat

”Det är icke i alla herrgårdspastorat som en kyrkoherde under så lång tid kan bevara vänskapen med baronen, patronerna och statarna.” Så lyder ett citat om Viktor Åkerman, kyrkoherde i pastoratet under Näsbyholms gods innehållande socknarna Gärdslöv och Önnarp mellan 1889 och 1930.

Viktors far, Axel Åkerman, blev 1859 utsedd av Patronus friherre C.F. von Blixen-Finecke från Halmstads socken att bli kyrkoherde i pastoratet under Näsbyholm. Viktor och hans tvillingbror var nummer fem och sex i en syskonskara på åtta. De var ett år gamla när flytten gick till prästgården i Gärdslöv och där stannade sen Viktor fram till sin död 1930.

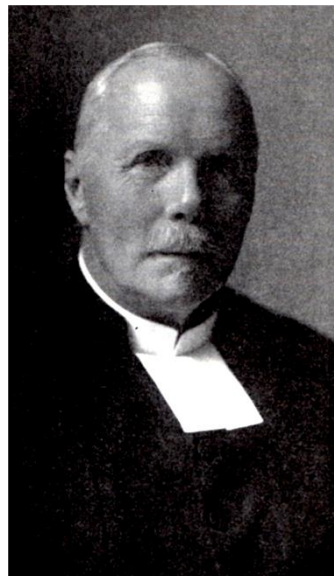
Axel dog 1887 och två år senare tog Viktor över rollen som både kyrkoherde och lantbrukare, det senare upphörde 1914 till följd av 1910 års prästlönereglering vilket innebar att präster fick sin lön i pengar i stället för att livnära sig på marken som tillhörde prästgården. Förutom yrket, lantbruket och kärleken till jakt och friluftsliv fanns det inte många likheter mellan far och son. Axel var mer utåtriktad, intresserad av lanthushåll samt gammaldags, sträng och konservativ i sin uppfostran, på kvällarna gick han från rum till rum för att se att samtliga i huset kommit i säng. Viktor valde att inte vara så offentlig, fokus låg på familj och församling. Samtidigt visade det sig att han var duktig på att leda, i mer än 30 år var han ordförande i kommunalnämnden, hälsovårdsnämnden och fattigvårdsstyrelsen. Han ansågs som enkel och folkvän och var en uppskattad talare i både kyrka och missionshus.

Bara några år före sin död 1930 fick Viktor Åkerman idén att skriva ner sina memoarer och så gjordes. Även om det var mest för familjen och efterlevandes skull fanns förhoppningen och uppmuntring från utomstående att så småningom bli publicerad. Förutom ”Minnen och anteckningar från Gärdslövs och Önnarps pastorat” som denna artikel bygger på, skrevs sedan ”Från morfars och mormors tid. Minnen och hörsägnar.” Mer hann Viktor inte med att skriva.

Första delen av memoarerna handlar om hemmet och skolan. Lantbruket beskrivs bara i korthet hur hans far dikade och dränerade jorden och sedan lade den i lotter. Den bestående arbetsstyrkan på gården bestod av fyra drängar och en ryktare, alla boende på gården, samt en städerska, en kökspiga, en bryggspiga och en vävpiga. Under sommar och höst tillkom daglönare och torpare som gjorde dagsverken på gården.

Viktor skriver inte mycket om sin far, det som nämns är väldigt sakligt och korrekt. Däremot berättar han med stor värme vilken fantastisk kvinna hans mor Margareta var. Hon gick upp klockan fem varje dag året runt och påbörjade dagens arbete och sysslor och avslutade oftast inte förrän efter mörkrets inbrott. Han skriver vidare att utan sin mors hårda arbete och kloka hushållning skulle hans far aldrig lyckas få samtliga sex söner genom diverse utbildningar till deras slutliga yrken;

Anders 1849-1893, jägmästare. Axel 1851-1904, borgmästare. Georg 1853-1919, major. Ernst 1858-1943, bergsingenjör i Spanien. Assar 1860-1936, häradshövding och statsråd, justitieminister under Branting. Även systrarna Ninni 1856-1926 och Titti 1862-1947 fick skolbildning dock inte på universitet och högskola.



Viktor Åkerman 1858-1930

Margareta beskrevs som en prästfru ”som gick utanpå de flesta” och prästhemmet hon ansvarade för var både gästfritt och representativt. Hon tog emot flickor från bildade familjer som fick lära sig hushåll av henne för en avgift på 50 kronor per månad, pengar som gick till sönerns utbildningar. Viktor skriver ”Därför honnör för mor, vars livsgärning är oförglömmelig”.

*fortsättning följer...*

# Med smak för kvalitet

I Skurups gamla stationshus från 1874 är hallen för godsinlämning och biljettförsäljning förvandlad till en mysig lunchrestaurang. Ägaren, Johan Jönsson, kom i kontakt med byalaget i somras då han hjälpte till med kolmilan. Vi blev nyfikna på hans restaurang och bestämde oss för att göra ett besök.

## Totalt renoveringsbehov

Johan och hans sambo Heléne Halvardsson köpte stationshuset redan för åtta år sedan, men det var först två år senare som Restaurang Karl Johan öppnade.

”Dels tog det lite tid innan vi kunde komma in i huset på grund av den tidigare hyresgästen, dels behövde huset renoveras från topp till tå. Här fanns till exempel varken vatten eller avlopp”, berättar Johan medan han visar runt i de ljusa, fräscha lokalerna. Med hjälp av Johans pappa Eskil fixade paret hela renoveringen själva, utom elarbeten som lejdades ut.

## Drömde om en egen krog

Att det blev en restaurang i just Skurup beror på att Johan är upp-vuxen där. Han och Heléne hade bott ett antal år i Malmö, men när det var dags för barn ville båda bo i en lugnare miljö. Johan har jobbat med mat hela livet. Hans morbror var kock och efter att ha gått kocklinjen i Malmö började Johan sin bana hos honom. Under en period var han trött på sena kvällar och valde då att arbeta inom chark istället. Det var framför allt Heléne som drömde om en egen restaurang och när stationshuset blev till salu bestämde de sig för att satsa.



*I Skurups gamla stationshus ryms idag en förstklassig lunchrestaurang.*

## Mat av högsta kvalitet

Konceptet är enkelt: mat av högsta kvalitet. Johan lagar allt från grunden och efter säsong.

”Jag gillar vällagad svensk husmanskost och inspireras av det skånska landskapet, men sneglar också lite på det italienska och spanska köket”, säger han.

## Ekologiskt och närproducerat

Råvarorna väljs ut med både smak, sinne och hjärta. Det allra mesta är ekologiskt eller närproducerat. Helst vill man ha både och. Köttet är svenskt, inköpt via byalagets ålderman Lasse, medan fågel kommer från Tockafarmarens ungtupp i Genarp och potatisen hämtas från Torsjö.



*Johan lagar allt från grunden.*

”Vi har redan övertygat många om att glada grisar och kor som får gå ute smakar bättre”, säger Johan och fortsätter: ”men det är tufft. Skurup är inte så stort och kunderna jämför lunchpriset med grillkioskens meny.”

En vanlig vardag har man mellan 40 och 70 lunchgäster. Det ger inte tillräckligt mycket vinst för att kunna ha någon anställd, men Heléne tar hand om det administrativa och Johans mamma Bitte hjälper till med serveringen. Resten får han sköta själv, vilket innebär arbetsdagar på 10-14 timmar.

## Fredagsmys

Utöver lunchserveringen satsar Restaurang Karl Johan under vinterhalvåret också på fredagsmystallrikar för avhämtning. För 105 kr får du 5-6 olika smårätter, lite tapasinspirerat, att avnjutas hemma. Tänk så skönt att slippa laga middag fredag kväll!

## Cateringbufféer

Johan står också till tjänst med cateringbufféer. Buffén med anka är en av de populäraste och det är inte svårt att förstå varför:



*Godsinlämning och biljettförsäljning är idag förvandlade till fräscha restauranglokaler.*

Rosastekt ankbröst serveras med ljummen potatissallad med säsongens grönsaker, korianderaioli, smördegsinbakade rödbetor med getost och spenatsauté, Ceasarsallad med hyvlad parmesan och krutonger, lök- och sardelltartelett och hembakat bröd med örtsmör.

#### **Mat- och vinprovningar**

Restaurangen har fullständiga rättigheter och framöver planerar Johan också att hålla olika provningar av mat och vin med mera.

#### **Farmer's Market**

Passionen för bra mat är ständigt närvarande och kreativa idéer råder det inte brist på. Heléne har tillsammans med Leigh Ipsen, som äger butiken Little Gardens i Katslösa, precis fått ett bidrag från

Skurups Sparbanks Miljonen för att kunna förverkliga drömmen om en Farmer's Market. En plats med fokus på mat där man kan handla bra lokala råvaror som grönsaker, frukt, kött och fisk.

Man vill också hålla inspirerande matlagningsklasser och engagera barnen i olika aktiviteter som har med mat och lokalproducerat att göra. Tanken är att det ska bli en Farmer's Market-söndag under vår, sommar, höst och jul med start våren 2015. Åtminstone den första kommer att hållas på Restaurang Karl Johan, men sedan är det tänkt att marknaden ska flytta ut på Skurups gator.

#### **Gott betyg**

På Google haglar de positiva

omdömena om Restaurang Karl Johan med kommentarer som: "Mycket trevlig personal, maten är superb med fantastiska råvaror som tillagas med varsam hand. Alltid trevligt när ägaren tar sig tid att prata med gästerna!" och "Detta är en av de absolut bästa lunchrestauranger jag besökt."

Det är bara att hoppas att vi i byalaget får tillfälle att dra nytta av Johans kunskaper, inte bara i samband med kolmilan!



**Stationshuset**  
**Järnvägsgatan 2**  
**274 34 Skurup**  
**Telefon: 0411-406 39**

**Hjärtligt välkommen!**

#### **Lunch serveras vardagar kl 11.30-15.00**

Dagens rätt Pris 85:-  
Salladsbuffé, hembakat bröd, dryck och kaffe ingår.  
På menyn finns även paj, soppa och husets egen pasta.  
Vi använder ekologiska och närproducerade varor.

#### **Fredagsmys**

Köket har öppet fredagar 15.00 - 18.00 för avhämtning av fredagsmys. Ring köket för info om fredagens meny.

Cateringbufféer från 240 kr/person inkl moms och leverans. Priserna baseras på grupper om minst 20 personer, vänligen kontakta oss för offert.

**Grillafton** Kvällen bjöd på varmt väder, så alla bord och stolar bars ut och hamburgare med tillbehör serverades. Sen var det tävlingsdags! Skjuta puck, spotta gröna godisgrödor och släcka ljus med vattenpistol var några av grenarna. God mat, trevligt umgänge, många goda skratt, en kall öl och lite tävlingsanda, så får man en lyckad pubafton!



## Som man gjorde förr i tiden

Trelleborg Tillsammans är ett samarbetsprojekt mellan kommunen, byrådet, Naturskyddsföreningen och diverse föreningar. Ett arrangemang som tagits över i deras regi är att hålla efter Modeshögsängen i Gislövs strandmark för att denna inte ska växa igen och försvinna. Bestämmelserna är att detta ska göras på gammalt sätt, så med hjälp av Mats Thomsson och hans nordsvenskar från Löberöd samt entusiaster från bl.a. Gärdslövs byalag slogs ängen med slättermaskin och lie, precis som förr, i slutet av augusti. Slipsten fanns till hands för slöa eggar.

