

Gärslövs Byablad

Nr 4 2011



*Äf snökristaller klara
står fältet prydt;
om några veckor endast
är allt förbytt.*

*I glittren emot solen
och fröjden er;
snart sjunken I som tårar
i jorden ner.*

Vårt mål är att skapa en levande landsbygd och värna om varandra.
Gärslövs Byalag Bankgiro 5591-7579
Med stöd från Kulturnämnden i Trelleborg

ÅLDERMANNABREV

Ett år har gått fort och återigen kommer vintern krypande in på knutarna med allt vad det innebär, så på med vinterdäcken och ta vara på varandra i trafiken när snön viner över slätten. Vi kan se tillbaka på ett år med många välbesökta aktiviteter och ett väl utfört jobb från alla våra medlemmar. I dag är vi över 300 medlemmar i vårt byalag i alla åldrar, något som det är få föreningar förunnat. Det bildas hela tiden fler byalag i vår kommun som liksom vi vill värna om sin bygd och dess invånare. Från kommunens sida har man insett att vi är en kraft att räkna med och vill gärna ha en givande dialog med oss. Trots att vi ofta sätter oss på tvären i olika frågor, men med ett brett samarbete mellan alla våra olika föreningar, får vi fram vårt budskap och kan hjälpas åt. Diskussionerna om ett badhus i Anderslöv och planeringen av fler vindkraftverk i vår bygd fortsätts det att arbetas med även nästa år.

Det har hänt mycket sedan byalaget startade den 19 maj 1992, något som vi tänker fira i dagarna tre nästa år i samband med vår årliga kolmila i Kullatorpskogen. Planeringen för 2012 är igång och vi vill gärna ha förslag och önskemål från alla våra medlemmar. Vårt årsmöte infaller den 19 november kl. 18.00 i vårt Kulturhus. Motioner till årsmötet skall vara oss tillhanda senast den 9 november. Alla är ni hjärtligt välkomna och får då tillfälle att framföra åsikter, önskemål och allehanda funderingar ni kan ha.

Vi vill tacka Nils-Christer Christensson för att han skänkt vattentanken som vi brukar använda vid vår kolmila till byalaget och även rikta ett tack till Tommy Lindborg på Lindborgs Bildemontering AB i Skurup för nya däck till denna.

Så väl mött och hoppas vi ses på vårt årsmöte, glöm dock inte att anmäla er till middagen som startar efter årsmötet om ni vill gå på denna.

Med Vänliga Hälsningar

Lars - Erik Olsson

Ålderman

Gärdslövs Byalag

Vinterns program 2011

Eftermiddagsgruppen

Fortsätter att träffas tisdagar
kl. 14.00 - 16.00 udda veckor i Kulturhuset.
För program och information kontakta
Ulla Andersson tel. 0410-221 28.
*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 Jagerstam tel. 0410-209 81.
*Ett samarbete med Studieförbundet /
Vuxenskola*

Höstmarknad i Gärdslöv

Lördagen den 12 november
kl 11.00 – 15.00 välkomnar vi er till en
höstmarknad vid Kulturhuset.
Om ni önskar bord så är det gratis.
Anmälan till:
Mats & Siw Sjöström 0410 – 221 81.

Pubafton med soppkväll

Fredagen den 25 november kl. 19.00
välkomnar vi våra medlemmar till
ytterligare en pubafton i Kulturhuset.
Med julfirande, drycker, dart och diverse
snacks allt till självkostnadspris.

Lucia

Tisdagen den 13 december kl. 19.00
träffas vi alla i Gärdslövs Kyrka för att njuta
av Trelleborgs Lucia efter akten bjuder vi
på kaffe eller saft med lussekatt.

Pubafton med Jultema

Fredagen den 16 december kl. 19.00
välkomnar vi våra medlemmar till
ytterligare en pubafton i Kulturhuset.
Med julfirande, drycker, dart och diverse
snacks allt till självkostnadspris.

Pubafton i vintermörkret

Fredagen den 20 januari kl. 19.00
välkomnar vi våra medlemmar till
ytterligare en pubafton i Kulturhuset.
Med julfirande, drycker, dart och diverse
snacks allt till självkostnadspris.



Arsmöte

Lördagen den 19 november är alla
medlemmar varmt välkomna till årsmöte i
Kulturhuset kl 18.00, ingen anmälan krävs.

Arsfesten

Startar ca 19.00
Pris: 100:-/per/person, betalas på plats.

Meny

Mustig hjortgryta med svartvinbärsgelé
och kokt potatis.

Chokladkaka med vispgrädde och kaffe.

Dryck medtages.

Anmälan till:

Carl-Gustav Jagerstam

Tel: 0410 - 209 81

Mobil: 0768 - 784632

carl-gustav.jagerstam@telia.com

Lars-Erik Olsson

Tel: 0410 - 221 32

Mobil: 0700 - 593961

lars-erik@minmail.net



*Varmt välkommen till oss i
Gärdslövs Byalag!*

Gärslövs byalag 2011

Kallelse till årsmöte!

Härmed inbjudes ni till årsmöte i Gärslövs Kulturhus
den 19 november 2011.

Årsmötet börjar kl.18.00 där ni som medlemmar har möjlighet att
påverka och forma er förening efter era önskemål.

Motioner ska vara styrelsen tillhanda senast den 9 november 2011.

Välkomna!

Styrelsen

Ingen föranmälan till årsmötet.

Är man intresserad av att närvara vid tillställningen efter årsmötet
med mat och underhållning gäller bokning.
Se separat inbjudan till detta.



Dagordning för Årsmötet i Gärdslövs Byalag den 19 – 11 – 2011.

Parentation -

1. Årsmötet öppnas. Åldermannen hälsar de närvarande välkomna.
2. Val av ordförande för årsstämman.
3. Val av sekreterare.
4. Frågan om Årsmötet utlysts stadgeenligt?
5. Fastställande av dagordning.
6. Val av två justeringsmän, tillika rösträknare.
7. Föregående årsmötes protokoll.
8. Verksamhetsberättelsen uppläses.
9. Ekonomisk redogörelse.
10. Revisionsberättelse.
11. Fråga om ansvarsfrihet.
12. Val av andre ålderman (2 år).
13. Val av kassör (2 år).
14. Val av två ordinarie ledamöter (2 år).
15. Fyllnadsval av ordinarie ledamot (1 år).
16. Val av två suppleanter (1 år).
17. Val av valberedning.
18. Val av två revisorer och en suppleant.
19. Motioner
20. Övriga frågor.
21. Åldermannen
22. Årsmötets avslutande.

I Hänt i bygderna...



**Tidningsgruppen
söker nya medarbetare!
Hör av dig till:
byabladet@gardslov.se**



Grus i dojjan

Grus i dojjan bjöd på en fullsatt kyrkan med ett härligt gäng musiker som fullkomligt sken utav spelglädje trots att orkestern funnits i över 40 år. Som Grus i Dojjan uttrycker det: "Skulle man samla ihop alla medlemmar som varit med i bandet skulle det säkert bli lika många personer som år." Fast sångaren och munspelaren Krutte Hedberg finns fortfarande kvar. Han är ständig medlem - utan Krutte inget Grus i Dojjan.

Surströmming

Nu har även denna illaluktande tradition kommit till Gärdslöv. Kvällen bjöd på en traditionell surströmmingsfest med tunnbröd, gräddfil och lök. Allt efter konstens alla regler. Över 30 modiga medlemmar slöt upp och som det ser ut nu så har vi blivit en tradition rikare i Gärdslöv. Kanske inte till allas glädje men det finns alltid korv till oss andra.

TACK!

Vi vill rikta ett stort tack till
Lindborgs bildemontering AB
i Skurup för sponsringen av däck
till vår vattentank.



Den 10:e september
gick kolarfesten av
stapeln med helstekt
vildsvin på
menyn.



**I år fick flera
medlemmar
kolarbevis och
vi säger
grattis till:**

*Janne Bergman
Graciela Falero
Agne Karlsson
Mattias Olskims
Lars Linder
Cina Linder
Eva Eriksson
Anders Svensson*



MARKNAD I GÄRDSLÖV

Lördagen den 12 november

Kl. 11.00 – 15.00

Alla är välkomna att sälja allt
mellan himmel och jord.
Egentillverkat, hemmagjort och loppissaker.

Det kommer att säljas fika och varm korv.

Välkomna!

PS. Det kostar inget att boka bord.

Anmälan till:
Mats o Siw Sjöström
0410-22181
mats@gardslov.se

GAMLA SKÅNSKA RECEPT

Skånsk Leverpastej

1 kg svinlever
4 hg späck
2 st gula lökar
12 st ansjovisfiléer
5 ägg
5 dl vispgrädde
1 msk socker
3 dl vetemjöl
Salt efter behag
Vitpeppar, kryddpeppar, muskot, kryddnejlikor allt malet
1.5 msk brännvin eller konjak.
Mal levern späcket, löken och ansjovisen i kvarnen
4 gånger.
Slå i äggen, mjölken, grädden och mjölet.
Krydda efter behag, rör om det hela väl och slå i spriten.
Slå smeten i folieformar och täck med folie.
Ställ formarna i en braspanna som skall vara fylld med vatten.
Ställ i ugnen i 175 grader i 1,5 timme.
Går att frysa.

Enbärskryddad fläskgryta

5 hg fläskbrog utan svål
2-3 tsk salt
0.5 svart eller vitpeppar
3 st gula lökar
10 – 12 medelstora potatisar
10 st stötta enbär
5 dl buljong

Skär köttet i skivor.
Skala och skiva potatisen och löken.
Bryn köttet först därefter löken salta och peppra.
Varva potatis, lök och kött i en ugnsfast form,
strö enbär mellan varven.
Salta lite på potatisen.
Vispa ur stekpannan med buljongen och häll skyn över grytan.
Täck med folie och efterstek i ugn, ca 225 grader i ca 45 minuter.
Grytan kan också kokas ovan på spisen.

Goda Klenor

3 st hela ägg
3 st äggulor
1 sup brännvin
Mjöl så det blir fasta.
Alla ingredienser blandas.
Degen kavlas ut tunt och Klenorna sporras där efter ut och flöttyrkokas på vanligt sätt.



Mormors goda smörgåspepparkakor

1k sirap ljus
20 gram pottaska (köpes på apoteket)
4 msk socker
4 äggulor
1 kg vetemjöl
Koka upp sirap, socker och pottaska i en stor kastrull.
Tag den av värmen när den skummar en bit från kanten.
Låt svalna och rör i äggulorna en i taget.
Rör ner mjölet och arbeta sedan ut degen på arbetsbordet, degen skall vara mycket fast.
Låt den vila till nästa dag.
Kavla ut degen i cm tjocka skivor, ta ut runda kakor med ett glas.
Grädda i 200 graders ugnsvärme i 6 minuter.

Fest i Kulturhuset

Lördagen den 19 november kl 19.00 bjuder vi
in till Årsfest i Kulturhuset.

Meny

Kjortgryta med svartvinbärsgelé & kokt potatis
Chokladkaka med vispgrädde
Kaffe

Pris: 100:-/person

Egen dryck medtages

Du betalar på plats när du kommer.

Anmälan till årsfesten skall vara oss till handa före den 13 November.

Carl-Gustav Jagerstam
Tel: 0410 - 209 81
Mobil: 0768 - 784632
carl-gustav.jagerstam@telia.com

Lars-Erik Olsson
Tel: 0410 - 221 32
Mobil: 0700 - 593961
lars-erik@minmail.net