



Nr 4

November 2012

Årgång 63

Värmlandsföreningen i Stockholm



Gudrun, Dagny, Stig, Ingrid, Wiola och Veikko i medeltidsdräkt

Redaktören har ordet

År 1893 går en 15-årig svensk till sjöss. Han heter Thord Hallström. Under en segling på Sydatlanten får Hallström skulden för att toppen på masten gått av. Han ”spottar i lovart” och går iland i Kapstaden.

Där byter han namn till Ivor Gray. En natt blir han vittne till hur en babianflock gör ett överfall på en by och förvandlar en odling till ren öken. Gray och flera andra förföljer djuren som sätter sig i säkerhet. Alla utom en babianhona som släpar på en nästan hårlös unge. Honan skjuts och Cray rider fram till ungen. Han finner till sin häpnad att det måste vara ett människobarn.

Ivor Gray berättar senare om denna händelse för en amerikansk journalist som heter Edgar Rice Burroughs. Många år efteråt upptäcker Gray att han därmed givit idén till en av världens största bestsellers, den världsspridda Tarzanfiguren.

Burroughs, som var från Chicago, skapade Tarzan 1912 som en tidningsföljetong som sedan blev bok 1914. Det blev till slut 50 böcker om Tarzan som har översatts till 60 språk.

Det finns en annan berättelse om historien bakom Tarzan. En Dan Duncan påstod att han hade tillbringat tio år med en flock apor på Afrikas västkust. Han berättade att han hade drivit iland på afrikanska kusten från ett sjunket portugisiskt skepp då han var fem år. Då han kom iland togs han om hand av en apa. Aphonan lärde honom senare att skaffa mat och kasta sig från träd till träd. Sant eller ej, ingen vet säkert.

Filmvärlden insåg snabbt att Tarzan skulle bli en intressant filmgestalt, redan 1917 var första filmen klar. Men som Kvällsposten skriver, alla vi som var med vet att det Johnny Weissmuller som är Tarzan.

Sven Olof Quist

Vi från Värmland

Ordförande:

Stig Nordfeldt

Tel 08 – 640 98 27; 070-82 80 469

Vice ordförande:

Gunnar Brickner

Tel. 08 – 669 73 05

Sekreterare:

Maja-Lisa Lindkvist-Ullström

Tel. 08 – 716 67 30

Kassör:

Veikko Enehage

Tel. 0733 – 49 64 02

Ledamot, redaktör

Sven Olof Quist

Tel. 08 – 745 1851

Stug- och festkommitté:

Per Jansson 08-550 88 153

Stig Nordfeldt 08-640 98 27

Gudrun Odelius 08-37 85 53

Erling Sundström 073-971 1192

Ingrid Thorén 08-37 08 64

Agneta Wahlund 08-550 88 153

Föreningens adress:

Stig Nordfeldt

Åsögatan 198 4 tr

116 32 Stockholm

www.varmlandsforeningen.se

Föreningens plusgiro:

15 80 11-7

Årsavgift:

2012 2013

Huvudmedlem 200:- 200:-

Familjemedlem 100:- 100:-

Ansvarig utgivare:

Stig Nordfeldt

Material till tidningen kan lämnas via E-post s.o.quist@telia.com eller med post Svartbäckens By 217, 136 59 Vendelsö. Manusstopp för nr 1 är den 28 februari.

Årets Lucia

LJUSSTÖPNING + HÖSTSTÄDNING

Efter att ha hoppat över ljusstöpningen förra året var det i söndags dags igen. Stig Nordfeldt och hans medhjälpare hade redan tidigare tagit ner hela ställningen från vinden och monterat den. Även vekarna hade bundits med tyngder och hängde på plats. Stig hade även ordnat med stearin och paraffin och stod nu själv i köket och blandade allt efter alla konstens regler. Så var det äntligen tid att börja doppa trådarna i det heta stearinet. Vi var några stycken som turades om att doppa trådarna och så småningom började det likna något som såg ut som magra istappar. Efter några timmar och många dopp hade vi i alla fall riktigt fina ljus. När vi åkte hem från Stugan hängde de kvar för att torka. Sedan kommer efterbehandlingen med att snygga till ljusen + städning och bortplockning.

Medan ljusstöpningen pågick inne i Stugan var det städning utomhus. Jag såg inte riktigt vad som gjordes, men jag vet att det krattades löv och rensades i hängrännorna. Även andra höstmåsten uträttades och till slut togs vimpeln ner från flaggstängen för säsongen.

Nu hade alla hunnit bli hungriga och det dukades upp långbord. Stig hade kokat köttsocka och med smör och bröd till blev alla mätta. Kaffe på maten så klart, med hembakat av Gudrun Odelius och undertecknad.

Tolv värmlänningar hade mött upp och stämningen var som vanligt på topp. Ljusen kommer att säljas, troligen till Lucia.

Wiola Larsson

blir Jennifer Larsson som är 12 år och bor i Vasastan. Hon går årskurs 6 på Vasa Real. På sin fritid sjunger hon, spelar piano och dansar. Jennifer, som är barnbarn till Wiola Larsson, tycker om vara med kompisar.



Detta nummer är det sista för verksamhetsåret 2012. Tack till alla som gjort det möjligt att ännu ett år bedriva verksamhet i föreningen. God Jul önskas alla medlemmar och sympatisörer med förhoppningen om

Ett Gott Nytt År 2013.

Dagny kom hit och spill...

Nej det var inte så vi ropade eller sade ljudligt i vårt tack till Dagny efter denna resa till ARTIPELAG! Men vad var nu detta med Artepelag.

Jag för att börja från början. Dagny, outtröttlig på idéer; kom med ett förslag i Vfv om denna resa som vi gjorde tisdagen den 18 september 2012.

Vi skulle träffas vid Vasagatan 14 för avfärd 11.30 med specialbuss till denna plats som kallades för Artipelag. Tyvärr hade turlistan ändrats i september så den buss vi skulle ha åkt med gick 10.30 och nästa 12.30. Men trevliga påhittiga VF-are kan fördriva tiden på många olika sätt så snart var det dags för oss sju för avfärd till detta ställe som tillhörde Gustafsberg. Pris 50 kr.

Detta var en mycket speciell anläggning med modern arkitektur och stora ytor inomhus. Anläggningen är en ny och unik mötesplats där konstutställningar, nyskapande kulturella aktiviteter, arkitektur, musik, svensk design och god mat lever sida vid sida.

Namnet Artipelag är en kombination av Art(konst) och Arkipelag.

Byggnaden omfattar 10220 kvm och är belägen på Värmdö ca 20 km från Stockholm. "Efter att vi hade inmundigat en superb buffé med många rätter med efterföljande kaffe och chokladpralin, gick vi på rundvandring.

Det började mulna på så vi beslöt att börja med sedumtaket och den fantastiska utsikten. Sedumtaket kallas det för att hela takytan var täckt med sedum. Det fanns också en labyrint för den som ville gå slingrigt. Stället bjuder på kulturella aktiviteter och naturupplevelser som bl.a. naturstigar som leder genom skogsterräng, ängsmarker och på klippor.

Redan år 2000 fick Björn Jacobson, grundare av det välkända företaget

BabyBjörn, idén att skapa en vacker byggnad för konst- och kulturupplevelser. Själva platsen, Hålludden, är vald med stor omsorg. Bara urskog, frisk luft, glittrande vatten, klippor, hagar, stränder och rikt växt- och djurliv.

Det finns en designbutik med inriktning på egna och skandinaviska produkter.

Adress:

Artipelag, Hålludden Artipelagstigen i Värmdö.

Man kan också åka med skärgårdsbåten från Nybroviken.

info@artipelag.se Tel: 08- 570 130 00

Stig Nordfeldt



FÖR SVENSKT REKORD
Stafett 4 x 100 m 49,8 SEK

Inga Broberg Ingerd Engman Eva Hedberg
Anna-Lisa Augustsson

Karlstad 13/7 1957

Skrädmjölen

en värmländsk delikatess

Stöpafor's Kvarn bjuder på pikant hantverkshistoria

Det doftar rostad havre på Stöpafor's Kvarn norr om Sunne. Värmen från vedugnarna, som sprakar behagligt, har börjat sprida sig i byggnaden. Det är inte mycket här som har ändrats sedan kvarnen togs i drift 1918.

Mjölaren Willian Olsson, som arrenderat kvarnen sedan två år tillbaka, är i full gång att bättra på värmen i vedugnarna. Han petar in några näverbitar i dem och i grytorna ovanför rostas den oskalade havren. William provsmakar säden för att ta reda på hur lång tid det är kvar på rostningsprocessen.

-Det är viktigt att smaka på dem eftersom det annars är svårt att veta hur långt det är kvar på rostningen. Och det kan ta ett tag innan ugnarna blir ordentligt varma vid dagens första rostning.

Det som är speciellt med skrädmjölsproduktionen är att säden rostas innan skalningen och innan malningen tar vid. Rostningen tar ungefär två och en halv timme och det går inte att skynda på processen om man vill ha ett bra resultat. En maskinell arm vevar runt i rostningsgrytorna ovanför vedugnarna i huset där de två ugnarna står.

-Den här byggnaden heter Torkan och det är här själva torkningsprocessen äger rum. Det har inte skett några större förändringar här i kvarnen genom åren då den moderna tekniken vuxit fram, konstaterar han.

När rostningsprocessen är klar transporteras säden till skalning. Skalen samlas sedan upp i säckar och används som djurfoder. Kärnan går därefter

vidare till malningen som är nästa steg i processen.

-När det har blivit malt är det viktigt att ta en näve av mjölet för att undersöka kvaliteten. Det får inte finnas för mycket skal kvar i mjölet.

När malningen är klar är det dags för paketering som är det sista steget i produktionsprocessen vilket sker manuellt. De naturfärgade påsarna fylls med skrädmjöl och påsarna försluts sedan för hand med teip.

Stöpafor's Kvarn är känd som en av två skrädmjölskvarnar i Sverige och levererar sin produkt över hela landet. Kundkretsen är bred och en av de större är Mårbacka som också säljer mjölet i sin butik.

-Sommarhalvåret har vi alltid mycket att göra. Många av hembyggdsgårdarna i Värmland säljer vårt skrädmjöl.

I kvarnen finns inga datorer som hjälper till i produktionsprocessen. Här sätts mjölarens alla sinnen på prov istället.

-Det är viktigt att jag använder mig av lukt, känsel, hörsel och smak för att jag skall få fram ett bra resultat...

Saxat ur Caroline Sörensens artikel i Värmlands Folkblad



NÄVGRÖT

Föreningen har under året några tillfällen när det alltid möter upp många medlemmar. Ett sådant tillfälle är när det serveras nävgröt i Stugan. I lördags var det dags igen och ett trettiotal personer kom. Visserligen var det även föreningsmöte då det alltid kommer många, men jag tror att det blev sommarens rekord av besökande i Stugan. Det var som Nalenbasen sa en gång: "Festligt, folkligt, fullsatt", eller vad det nu var han sa.

Denna fest kom att gå i medeltidens tecken, vår bas, Stig, var klädd som medeltida munk och Veikko, vår kassör, gick också i medeltida stil och han släppte inte ifrån sig sin gåspenna på hela tiden. Övrig personal, Ingrid, Gudrun, Dagny och undertecknad, hade också fina dräkter dagen till ära.

Maten bestod ju av nävgröt och fläsk, lingon, svagdricka, kaffe med sockerkaka och småkakor, bakade efter ett medeltida recept.

Det blev även auktion på hemkocht lingonsylt från Värmland. Det var Britta Ahlzén som åstadkommit detta.

Som alltid på våra träffar går tiden alldeles för fort.

Wiola Larsson

NAM;NAM;NAM...

var det den 25 augusti i stugan för oss som älskar surströmming. 14 gäster hade samlats för att njuta av läckerheterna.

Tyvänn var vädret inte lämpligt för vistelse utomhus, så varken flugorna eller omgivningen fick njuta av doften. Den fick vi ha för oss själva i stugan. Efteråt drack vi kaffe med dopp.

En trevlig eftermiddag försvann snabbt.

Värdfolket Helmy och Hasse

Anna-Lisa Augustsson

föddes i Sunne den 29 december 1924 som dotter till Alma Augustsson, hembiträde i Sunne. Prästen har nogsamt redovisat att Anna Lisa är född utom äktenskapet. Modern kom från en stor familj i Norra Finnskoga på nio barn. Almas far var arrendator i N:a Polleka, Ersberget, eller så långt norrut i Värmland man kan komma.

Efter studentexamen i Karlstad fick hon arbete på försäkringsbolaget Thule i Stockholm där hon kom att arbeta hela sitt yrkesverksamma liv.

Anna-Lisa blev medlem i Värmlandsföreningen 20 år gammal, blev senare hedersledamot i föreningen som hon tillhörde fram till sin död den 22 september.

Anna-Lisa var i sin ungdom en god sprinter som tog sig ända till olympiaden i Helsingfors. Kanske det var under alla idrottsresor som intresset för globala resor grundades. Och som hon reste sen och fotograferade. När hon kom hem berättade hon för oss andra om glädjepunkter och strapatser många gånger under svåra förhållanden. Det sägs att hon hade ett bildarkiv på 60.000 bilder.

När Anna-Lisa blev allvarligt sjuk fick hon en god man som hon tryggt kunde förlita sig på. Det blev tvärtom. I samband med flytten till ett äldreboende försvann enligt uppgift alla ägodelar inklusive kameror och bilder. Det som känns så hemskt är det faktum att Anna-Lisa som var fysiskt skör men klar i tanken försökte in i det sista få Överförmyndarens hjälp att byta god man men fick avslag på sin begäran med motiveringen att den gode mannen inte ville bli utbytt!!!

Sven Olof Quist

Vi Gratulerar

18/3	Elsagreta Pasquier	85 år
18/3	Ulla Sjöström Starberg	85 år
19/3	Åsa Frykman	65 år
20/3	Britt Louise Johnström	80 år

Tack

För visad vänlighet vid vår käre broder Carl-Eriks bortgång - Gåvor till HjärtLungfonden - samt deltagandet vid begravningen, vill vi till Värmlandsföreningen i Stockholm framföra vårt varmaste tack.

Systrarna ElsaGreta, IngaLisa, AnnMarie

Stugan



Stort tack till alla som medverkade vid städdagen den 21 oktober.

Föreningsaktuellt

Föreningens årsmöte avhålls lördagen den 16 februari 2013, klockan 16.00 i HSB-lokalen Ångermannagatan 180 i Vällingby.

Motioner till årsmötet skall vara styrelsen tillhanda senast den 31 december 2012.

Valberedning är Gunnar Brickner. Nominering till de olika posterna kan ske skriftligt eller muntligt till Gunnar.



Ordförande Leila Sedvall
E-post lb.sedvall@gmail.com

WWW.hem.passagen.se/wermlandskoren/

Vår hemsida

Besök gärna vår hemsida www.varmlandsforeningen.se här kan du läsa mer om föreningen, kommande program och de senaste numren av "Vi från Värmland".

Ansvarig för hemsidan är Christer Hård af Segerstad telefon 796 97 99.

E-post christer@ugglan4.se



Vi från Värmland

Organ för
Värmlandsföreningen i Stockholm



Korvstoppning

Söndagen den 18 november klockan 11.00 i stugan

Luciafest

Söndagen den 9 december klockan 16.00
HSB-lokalen Ångermannagatan 180 Vällingby

Rödspättefilé med vitvinssås. Choklادتårta och kaffe.
Medtag dricka.

Avgift 190 kronor betalas till föreningens plusgiro 158011-7.
Bindande anmälan till Gudrun 37 85 53 eller Viola 36 53 88
senast den 30 november

Lilla julafton

Knytkalas

I stugan lördagen den 15 december klockan 14.00
Anmälan till Ingrid 37 08 64 senast den 12 december

Årsmöte

Lördagen den 16 februari klockan 16.00
HSB-lokalen Ångermannagatan 180 Vällingby.

Kalvstek med gräddsås och grönsaker. Chokladmarängtårta.
Medtag dricka.

Avgift 195 kronor betalas till föreningens plusgiro 158011-7.
Bindande anmälan till Gudrun 37 85 53 eller Viola 36 53 88
senast den 10 februari