

# Lösning höstkryss 2012

|    |   |   |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |   |   |   |    |   |    |   |    |   |
|----|---|---|----|----|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|---|---|---|----|---|----|---|----|---|
| 1  | A | 2 | R  | 3  | V  | 4  | I  | 5  | K | 6 | A  | 7  | M  | 8  | A | 9 | R | 10 | T | 11 | E | 12 | N |
| 13 | M | A | R  | G  | I  | N  | A  | L  | E | R | N  | A  |    |    |   |   |   |    |   |    |   |    |   |
| 14 | A | S | I  | E  | N  |    |    | 15 | O | S | A  |    |    | 16 | K | T |   |    |   |    |   |    |   |
| 17 | T | E |    | 18 | N  | E  | 19 | G  |   | T |    |    | 20 | A  | R | T |   |    |   |    |   |    |   |
| 21 | Ö | R | 22 |    | 23 | S  | T  | 24 | O | R | S  | P  | O  | V  |   |   |   |    |   |    |   |    |   |
| 25 | R | I | A  | L  | A  |    |    | 26 | V | A |    |    | 27 | E  | N | A |   |    |   |    |   |    |   |
| 28 | T | A | L  |    |    |    | 29 | S  | E |   |    | 30 | B  | L  | E | K |   |    |   |    |   |    |   |
| 31 | E | R | L  | 32 | A  | 33 | G  | T  |   |   | 34 | M  | I  | N  | S | T |   |    |   |    |   |    |   |
| 35 | A | B |    | 36 | S  | L  | Ö  | J  | A | N |    |    |    | 37 | V | S |   |    |   |    |   |    |   |
| 38 | T | E | 39 | N  | T  | A  | N  |    |   | T |    |    | 40 | T  | I | D |   |    |   |    |   |    |   |
| 41 | E | T | E  | R  | N  | E  |    | 42 | L | L | 43 | E  | R  | N  | A |   |   |    |   |    |   |    |   |
| 44 | R | E | G  | I  | S  | T  | R  | E  | R | I | N  | G  |    |    |   |   |   |    |   |    |   |    |   |

## Vinnare

Arne Ericsson  
703 68 Örebro

och

Marianne Edman  
670 35 Gunnarskog



**GRATTIS!**  
PENNINGLOTTEN  
KOMMER PÅ POSTEN!



## Arvika Bilverkstad



Jag reparerar alla bilmärken, traktorer och släpkärror. Kamremsbyte, service, läser och släcker felkoder.

Jag finns i Lilla Årbotten, Dammyckan. Skyltat från Bygdegården i Årbotten. Nya som gamla kunder är välkomna.

**Lars-Erik, Arvika Bilverkstad**  
Tfn. 070 6320750

# Ängsskötare

## Fresketäppa/Nolby 15/7 – 19/7 2012

På snirkliga grusvägar letade vi oss fram en söndagskväll, körde nästan fast bilen i en bäck, traskade genom pölar stora som gymnastiksalar i blöt skog med tunga väskor tills vi äntligen skymtade något rött mellan träden... Ett hus! Och vilken fin gärdesgård! Här skulle vi bo.

Solen höll just på att gå ner. Trötta fötterna klev upp på verandan och glada blev vi när vi kikade in i stugan och såg hur fint och mysigt här var. Vilket lyxboende! Här har vi haft kungligt roligt under veckan då vi slagit ängarna nere på Nolby med Värmlands vassaste liar.

Vi deltar i en praktik som länsstyrelsen håller i, "Nästa generations ängsskötare". Vi vill förvalta ett gammalt hantverk och förhindra att värdefull kunskap (samt det öppna landskapet, och förstås alla underbara blom- och insektsarter) dör ut. Veckan har bjudit på både sommarsol och sommarregn, men tack vare stugan här har vi alltid haft ett varmt och torrt "hem" att återvända till.

Mycket nytt har vi lärt oss, mycket vackert har vi sett och mycket trevligt har vi haft.

Vilket otroligt fint ställe. Det är guld värt! Hit kommer vi tillbaka. Sist men inte minst, ett enormt TACK till Bengt, Marianne och Lars-Inge som berikat vår vecka här så mycket och hjälpt oss på många sätt. Hjärtliga hälsningar från fyra unga

## Röda Korsets Höstfest

Söndagen den 30 september anordnade Röda Korset Gunnarskog den årliga höstfesten med fika, auktion och lotterier.

Strax över 50-talet deltagare var på plats och Röda Kors-kretsen fick en bra vinst till sin verksamhet.

Det bjöds även på underhållning i form av sång och musik med Karin Angleborg och Emelie Larsson och det var en trivsamt eftermiddag i Järperuds Bygdegård.

*Tess*



*Kvinnor på liekurs*

liekvinnor och en lieman

Karin, Mari, Katja, Ida och Mattias

12/8 – 14/8

Liegänget var här igen! Kunde inte få nog av den fina stugan. Lika mysigt som sist. Vi kommer tillbaka! Hälsningar Karin, Mari, Tommy och Laura.

*Inskickat av Tess*



## Älgjakta i Jarpre

Ättersôm jä ha fåttet beskreve  
starte dä mä Lysse- o Treskedreve  
Två kalver å e kvige stöp dä  
å älgflüger i huvva kröp dä.

I passlötteri hade Ove tur  
å tänkte sä te å skjute en trofétjur  
men ingen älg kom dä dit  
se lötten va ändå en nit.

En förmoda trofétjur välle ättersök  
å mä dä hade vi go trök  
men nä han skulle gå ut när Hans  
hade han ingen chans  
men när di räckne tagger te slut  
se vart dä ingen troféälgssalut.

I Tapphögdreve va vi flere stöcka  
sôm hade den store löcka  
å den väldige turn  
te å få se den store vite tjurn.

Sänna jage vi Gräsjöhaga  
å tre kalver togs tå daga  
å kalvandel va nu se hög  
se att den mer än väl dög  
å inte ens räcknissedocenten  
ville räckne ut procenten.

På onsdan va dä Ryggstadreve som gällde  
å flere skôt hörde vi smällde  
å en tjur som stöp va normal  
men den andere va vesst kapital  
se Christoffer feck på sin lôt  
te å skjute tre stöcka signalskôt.

I Tôrpåsen hade Bertil tôckre intentioner  
se han meddele se hale instruktioner  
se lövlene tjurer feck knappt ha nô horn  
men på kviger å kalver feck en ta korn.

Nu spelte dä ingen rôll  
mä åttetaggar på tie meters hôll  
å driverane skrek sôm ett elände  
nä älgane mot drevkåja vände  
men en kalv stöp dä te slut  
nä han när Jörgen försökte å gå ut.

På frädan va dä Golandsberga sôm gällde  
men ingre skôt dä da smällde.  
Torbjörn hade en tjur på korne  
men han hade för möa tagger på horne

För Jan va hôle för langt  
å kanske litte unödit trangt.  
I Russere va dä möa älger te å se  
å da stöp dä två kalver te  
å Bertils gôrhôl gjorden blöt om föttne  
å kanske Elisabeth på böxtvätt kan tröttne.

I Fejholmen small dä på flere ställe  
å der stöp dä tre kalver å ett koskrälle  
å ockre som sköt ä felle känt  
utta att dä kommer på pränt.

Snitselbanna på passa  
ä iblann så anpassa  
se dä likner älgussattacken  
nä di killer en i nacken.

På lôrdan utgeck dä ett påbud  
om tjur- o kalv- å koförbud  
att en inte feck skjute künne kvette  
för en feck ju i alle fall på älgane tette.

I Hansänga vart dä ingre smäller  
å ingen såg nôen älg heller  
å i Tapphögda va dä heller ingen tur  
mä nôgre skjutbare djur.

Ätter den avskjutningsplan som vi har  
hade vi nu bare två kviger kvar  
å dä kanske fanns en litten chans  
att desse två kvigene fanns.

Vö lôrdasmôran i ätterjakta  
satt Anders i Fläskåstrakta  
å Stefan skrek i radioapparaten  
te sôn sin å jaktkamraten  
att ä du tå skjuting roa  
se se opp för nu kommer koa  
å Anders skôt men i sjalve falle  
växte dä ut ett horn i koas skalle.

Horne ska på slaktbuvägga hänge  
å den vägga lär vi nock förlänge  
å orsaken te tôckre idéer  
ä att vägga ä full tå nybergstrofeer.

I Tapphögda föll dä Jimmy på läppa  
te skjute e ko ovom Noltäppa  
å sänna va älgjakta slut för i år  
men kanske vi näste år jage får.

*Gunnar Lidberg*

## Annonser

# PÅ HÅRET



Hjärtligt välkomna till min nya salong i Ingersbyn,  
eller vill ni att jag kommer hem till er?



Ring Ann Persson  
076-801 80 20

# NP BYGG

Går ni i nybyggnads eller renoveringstankar?



Ring Niclas Persson  
070-681 95 17

Glöm inte rotavdraget!



# Värdshuset Tvällen på bokmässan

## Uppsving för Värdshuset Tvällen med nya kokboken

Lagom till förra julen gav Anki och Lasse Svensson ut sin första kokbok, Tvällens hemligheter. Den har rönt stort intresse, de har fått priser och medverkat på mässor. Under hösten deltog de på Bokmässan i Göteborg.

”Jag har aldrig varit på den stora bokmässan tidigare och det var verkligen jättestort. Sen att stå och prata inför en massa folk, det var mäktigt!” säger Anki Svensson.

De var inbjudna till att medverka i värmlandsmontern och deras framträdande handlade mycket om den unika ”vilda” menyn som serveras på Värdshuset Tvällen men också Värmland i stort. Anki berättar att de har märkt ett ökat intresse sedan boken kom ut i handel.

”Vi har fått ett uppsving efter boken. Många fler ringer och är nyfikna och då berättar de att de sett en sådan fin bok om oss.”

Anki avslöjar också att hon gärna skulle vilja göra en uppföljare och erfarenheterna av att ha gjort den här första kokboken är värdefulla att ha med sig. Recept och idéer finns det massor av, men det finns recept som följt med restaurangen från start och som man har bestämt aldrig får komma ut. En av dem är ”Hemligheten” som funnits på menyn i många år.



Något för receptsamlingen?



Anki och Lasse presenterar sin receptbok ”Tvällens hemligheter”

”Vi har gäster som kommer hit en gång om året bara för att äta hemligheten, oavsett vad det finns i övrigt på vår meny. Om vi skulle avslöja det receptet får vi bannor av tidigare ägare”, säger Anki.

Det är också en av hemligheterna till värdshusets framgång, att de två tidigare familjerna som drivit värdshuset får finnas med. I kokboken presenteras värdshusets historia och man berättar hur de tidigare ägarparen arbetat för att utvecklat platsen och restaurangen.

När GönnerskeNytt pratar med Anki Svensson är förberedelserna för årets julbord i full gång. Det ska stoppas korv, göras patéer och provbakas till dessertbordet. Det är en hektisk tid.

”Det är mycket att göra men jag tycker att julborden är gôrroliga - men vi, familjen, äter inte julmat på julafton. Det äter ju vi nästan varje dag innan jul, avslöjar Anki. På julafton brukar det istället bli tre-rätters meny som barnen får önska sig. Vad det blir i år är ännu inte bestämt. Förra året blev det oxfilé med pepparsås till huvudrätt.

I det här numret av Gönnerskenytt ska vi bjuda på tre av recepten ur Tvällens hemligheter. Det blir Rotsaksgratäng med whiskeymarinerad älg tjälknöl och Ellinors syltade kantareller (som enligt Anki passar utmärkt till julbordet) och avslutningsvis lite julgodis, tryffel.

Smaklig måltid!

Anneli Karlsson

# Receptsidan

## Whiskeymarinerad tjälknöl

- 4 portioner
- 1½ kg älgstek
- Lag:
  - 2 dl whiskey
  - 8 dl vatten
  - 1 msk socker
  - 1 dl salt
  - 1 tsk grovmalen svartpeppar
  - 1 krm chilipulver
  - 2 krm senapsfrön
  - 1 lagerblad
- Gör så här:

Sätt ugnen på 90 grader och lägg in den frysta steken. Låt stå i ugnen i 6-8 timmar, eller tills innertemperaturen är 65 grader. Blanda lagen, låt den koka upp och sedan svalna. När köttet är klart lägger du steken i lagen och låter det stå i kylskåp i cirka fyra timmar.

## Rotsaksgratäng

- 4 portioner
- 6 dl grädde
- 1 st. vitlöksklyfta, salt och peppar
- 1 dl strimlad purjolök
- 1 msk gul finhackad lök
- 400 gr potatis
- 100 gr kålrot

- 100 gr morötter
- 1½ dl finriven västerbottenost

Gör så här:

Riv potatis, kålrot och morötter fint i matberedaren. Lägg det i kastrull, häll på grädden och pressa i vitlöksklyftan. Salta och peppra. Lägg i purjolök och gul lök och koka upp försiktigt. Låt det småputtra medan du rör. Häll upp i gratängform och strö den finrivna osten över. Gratiner i 220 grader i 15-20 minuter tills gratängen fått fin färg.

## Ellinors syltade kantareller

- 10-15 portioner
- 2 liter rensade, små kantareller
- Ca 400 gr vatten

Lag:

- 2 dl ättiksprit 12%
- 3 dl vatten
- 4 dl socker
- 5 vitpepparkorn
- 5 enbär

- 1 kanelstång
- 2 tsk gula senapsfrön
- 1 bit färsk ingefära
- 3 kryddnejlikor

Gör så här:

Koka upp vattnet och lägg i kantarellerna. Låt koka på svag värme under lock i tio minuter. Häll av vattnet. Koka upp lagen och lägg i kantarellerna. Låt koka under lock på svag värme i cirka en timme. Ta upp kantarellerna och lägg på glasburk. Koka ihop lagen något tills den blir simmig. Häll över svampen. Sätt på lock och förvara svalt.

## Ankis tryffel

- 200 gr vit blockchoklad
- 200 gr mörk blockchoklad
- 200 gr mjölkchoklad

- 1 dl grädde
- 40 gr smör
- 8 cl Baileys

Gör så här:

Värm grädde och smör. Dela chokladen i mindre bitar och lägg i alla bitarna. Låt smälta ihop och häll i Baileys. Häll upp i en bunke och ställ kallt i frysen i en timme. Ta ut tryffeln och rulla till bollar, doppa i kakaopulver. Servera direkt eller frys in.

Anneli Karlsson

# Ledins

## GRUS AB



Vi utför stora och små krossningar med ambulering krossverk samt utför grusleveranser efter dina behov!

# GUNNARSKOG

0570-32044

# Konstutställning i Öjerud

För tredje året i rad hölls, i sena augusti, vernissage för konstutställningen med ÖLA-gruppen på Mellantomta konstgård i Öjerud. En vacker gammal stolpbod är inredd till utställningshall. Där fanns ett stort antal konstverk hängda och en del konsthantverk. Priset på tavlorna är oftast efter överenskommelse med gruppen. Innan utställningslokalen öppnades minglades det med bubbel eller annan dryck, salta pinnar och inte minst fantastiskt goda hack-korvssnittar.

I år var självaste "Gustaf Fröding", Lars Bergendahl, inbjuden för att öppna utställningen. Mycket folk hade kommit, så man fick gå in i omgångar, en stolpbod är ju inte så stor. Men alla fick se de utställda konstverken och kommersen kom i full gång.

Jubileumsprogrammet fortsatte med gycklaren Vimse, Alexandra och Gustav Larssons show och kvällens band Regnställ med sångerskan Rebecca Proba. Alla vernissagebesökare fick denna vackra augustikväll vara med om ett fantastiskt arrangemang ordnat av ÖLA-gruppen.

Ett stort tack till Stefan Axelsson, Per-Arne Sjöblom och Janne Karlsson.

*A-L Karlsson*

## Röjningstävling Södra Värmland Röjsåg 1:a pris!

- \* 1 lott/ha röjd unskog
- \* Period t.o.m 31/12 2012
- \* I Mellanskogs regi eller själv  
(anmäl till Inspektorn)
- \* Dragning vid årsmötet 2013

**Kontakta Inspektor  
Kjell-Åke Skogström  
010-482 81 98**



*Lars Bergendahl som Gustaf Fröding*

BERGVÄRME.



SÅ AVANCERAT ATT  
DET ÄR ENKELT.

Låt oss presentera den nya generationen  
bergvärmepumpar som kan spara  
upp till 80% av dina energikostnader.

**GOODMANS RÖRSERVICE**

**tel 076-8313054**

**Utför allt inom VVS-branchen**

Redaktionen för GûnnerskeNytt tackar alla  
som skickat in bidrag till G-Nytt under året.

Vi önskar alla läsare en God Jul och  
ett Gott Nytt år.

*Redaktionen*



# Att renovera en jordkällare

## Kurs i renovering av jordkällare

Plats: Treskog, Kvarnhaget

Datum: 7-8 sept 2012

Arrangör: Länsstyrelsen och LRF.

Kursledare: Mats Karlsson, Bosebyn

Kursens mål: Lära deltagarna sköta om och restaurera gamla jordkällare

Kursinnehåll: Byggnadstekniker, ventilation, dränering, skötsel

## En jordkällare kan stå i tusen år!

De flesta gamla jordkällare byggdes inom 20 år efter laga skiftet 1827. Källarens uppgift är att hålla maten kall på sommaren och frostfri på vintern. Temperaturen bör vara mellan +1 – 4 °C.

Antalen kursdeltagare var 12, varav de flesta hade egen jordkällare hemma. Mats Elfgrén från Forshaga var värst med tre stycken på sin gård.

Första kursdagen fick deltagarna en teoretisk genomgång av de olika typer av jordkällare som finns samt dessas svaga punkter. Ett vanligt problem är att trävirket i dörrarna ruttnat, ett annat att byggstenarna glidit isär varpå källaren sjunkit ihop.



*Jordkällare av typen överliggande stenhäll under renovering.*

När jag kom dit strax efter lunch dag två var deltagarna i färd med att bygga modeller av en valvbyggd källare. De hade gjort en stomme av träpinnar som de ställde skifferplattor på. Utrymmet emellan stenarna fylldes därpå med smågrus. I en fullskalig jordkällare använde man sig av timmerstockar, flata stenblock och



*Deltagarna bygger modell av typen valvbyggd källare*



*Från dörröppningen till bakre luckan läggs stockar på en ram. På stockarna läggs stenar*

makadam. När man nu rev ner trästommen stod stenvalvet (faktiskt) kvar! För precis som teorin förutsade klämde valvets tyngd ner stenarna så att de kilade fast i varandra. Och så skulle källaren alltså kunna stå i tusen år!

Efter denna övning vidtog arbetet med att renovera övningsobjektet som var Jens Guttkes jordkällare i Treskog. Kursdeltagarna gick med stor iver in för uppgiften. De rev och slet och baxade undan alla stenblock som hamnat lite snett i tillvaron.

Sedan tog man kafferast. Några grillade korv.

Som avslutning skulle man så lägga tillbaka stenblocken på rätt plats igen! Stora, tunga stenar.

Men då var jag redan på väg hem :)

*Jan-Olof Magnusson*





TACK FÖR VISAD UPP-  
SKATTNING AV SOMMARENS  
HEMS LÖJDSUTSTÄLLNING!

~  
NU KOMMER VI IGEN OCH  
ANORDNAR DENNA GÅNG  
EN UTSTÄLLNING PÅ TEMAT

## Fåglar

DU SOM VILL DELTA MED  
EGNA ALSTER I VALFRI  
TEKNIK KAN KONTAKTA:

Anna-Märta 0570-32568  
eller  
Margareta 0570-32419  
SENAST 15 APRIL 2013

~  
UTSTÄLLNINGEN PÅGÅR  
**30 JUNI - 7 JULI**  
PÅ  
LOGEN

**GUNNARSKOGS  
HEM BYGDSGÅRD**

~  
VÄLKOMNA MED FÅGLAR  
AV ALLA DE SLAG

hälsar

UTSTÄLLNINGSGRUPPEN:

Anna-Märta, Inga Lena,  
Karin, Lars Inge,  
Margareta, Ruth,  
& Yvonne