

Mieninfo nr 4 år 2001

Midingsbygdens IF

En titt till i protokollen

Då förslag kommit om sammanslagning av Midingsbygdens IF och IK Björkringen träffades styrelserna den 7 oktober 1979. Varifrån förslaget kommit framgår inte av protokollen, men med ledning av resultatet kan man dra vissa slutsatser. Man beslöt att medlemmarna i föreningarna skulle avgöra detta genom en gemensam slutanröstning. Medlemmarna skulle skriftligt informeras och att anröstningen skulle ske söndagen den 11 november.

Vid detta möte upplystes medlemmarna om att enligt stadgarna för föreningarna krävdes 2/3 av rösterna inom varje förening för att en sammanslagning skulle ske. Resultat: av 93 medlemmar röstade 48, (42 ja, 6 nej). IKB: av 106 medlemmar röstade 55, (21 ja, 32 nej, 2 blanka). Alltså: MIF sade ja, IKB sade nej, således ingen sammanslagning.

Vid årsmötet den 25 januari 1980 (i Bjökelunds skola!) valdes Rune Nilsson, Midingsbråte till sekreterare. Maj Johansson kvarstod dock som suppleant. Som fotbollssektion valdes Lennart Fohlin, Conny Gunnarsson, Arne Håkansson och tränaren Berth Håkansson. Förutom att Berth är bra på att som nuvarande ordförande "svinga klubban", är han en av de "värsta" fixare skrivaren träffat på. Fortsätt i de gamla hjulspåren, Berth!

Eftersom föreningen under året fyllde 30 år, fick styrelsen i uppdrag att om möjligt anordna en jubileumsfest. En renovering av klubblokalerna diskuterades på nytt, men då framställningen till fritidsnämnden inte gett resultat, lovade Åke G att än en gång "stöta på". (Det är några gånger du "stött på" fritidsnämnden, Åke!)

I och med att Rune Nilsson fick hand om sekreterarskapet finns nu protokoll även från styrelsemöten, något man faktiskt har saknat.

Således beslöt styrelsen den 28 maj, att ett nytt kostnadsförslag angående ombyggnad av omklädningsrummet skulle överlämnas till kommunen samt att "efter en kort diskussion" en jubileumsfest skulle anordnas i bygdegården den 11 oktober. Till denna fest skrevs en visa, en jätterolig en, där varje spelare får sig en känga. (Förlåt men det var faktiskt oavsiktligt!)

Vid årsmötet i januari 1981 återkom May Johansson som sekreterare, men då Rune Nilsson ingick i styrelsen som suppleant fick han i framtiden då och då rycka in och "fatta pennan".

Att ombesörja skötseln av idrottsplatsen och försäljningen i kiosken var inte klart men styrelsen skulle kontakta eventuellt intresserade. Varje spelare skulle bidra med 50kr till nya träningsoveraller. Så ett nytt kapitel i romanen om renovering av omklädningslokal. Kanske Åke G hade tröttnat på att "stöta på". I varje fall skulle May Johansson överlämna ett nytt förslag till kommunen! Medan man väntade på att kommunen skulle höra av sig beslöt man om målning av omklädningsrummet. Vid styrelsemöte den 7 juni beslöts anordna ett varulotteri om 3000 lotter. Fest- och lotterikommittén skulle ansöka om tillstånd. Arrangemangen kring matchen mot Karlskrona AIF i Blekingecupen diskuterades. Kanske den största händelsen i MIF:s historia? Hittills får man kanske tillägga! Kiosken vid badplatsen skulle drivas i föreningens regi under ledning av Åsa Fröberg och Liselott Gunnarsson.. Av ett nytt kapitel i romanen om om- och tillbyggnad av omklädningsutrymmena framgår att nu var måttet rågat! Fritidsnämnden hade nämligen inte hört av sig. "styrelsen beslöt enhälligt att påpeka detta i en skrivelse till kommunstyrelsen"! Ny ansökan om kommunalt bidrag skulle samtidigt inges.

En liten paus igen!

SK

Loppis i Bygdegården

ETT STORT TACK till alla som skänkte prylar, bakade, och hjälpte till i köket samt med försäljning på vår LOPPMARKNAD i bygdegården, Gäddeviksås, den 1 september 2001. Och givetvis ett jättetack till alla dem som besökte oss under dagen för att fynda och fika!

Som de flesta kanske vet är Bygdegårdsföreningens ekonomi inte den bästa, men loppmarknaden inbringade faktiskt hela 6.732.50 kronor! Vi är mycket nöjda med resultatet och kan redan nu meddela att vi planerar att återkomma med loppmarknad även nästa år.

Så sätt i gång att leta i skåp och garderober -så har du ditt bidrag till nästa års loppmarknad klart för inlämning i god tid! Kom ihåg -det som är skräp för dig kan vara rena fyndet för någon annan!

Aila, Micke & Tiina

PS. Tack också till dem som hyrde egna bord, hoppas ni blir fler nästa år! DS.



Mycket att välja på ..



och det gäller att pruta

Mer från loppiset



Inte dumt med lite fika

fast korv och godis är bättre



Några mjukisar för barnkammaren

eller något för vardagsrummet



Från druva till vin

Vingården Friedrich Altenkirch

Höstfärgade vinrankor kryper uppför skifferberg, floden Rhen slingrar sig fram, sagolika små borgar bildar kulissen i det tyska vinområdet Rheingau. Där vinbergen blir som brantast och vackrast ligger orten Lorch, ca. 1 mil från den kända vinorten Rüdesheim. Här finns också vingården Friedrich Altenkirch som grundades 1826 och som har gått i arv inom familjen sedan dess. Man börjar här mer och mer att rikta in sig på en gastronomi av högre klass.

60% av inkomsterna på deras vita rieslingviner tas in genom försäljning av vin till privatpersoner som laddar upp sina vinkällare, ofta ett helt år framåt. Resten av inkomsterna fördelar sig på försäljning till specialaffärer och gastronomi.

När den mellersta delen av Rheingau fortfarande ligger dimmbeslöjad, tillför bifloden Wisper kyligare luft fram till Lorchområdet. Det bidrar till att dimman lättar tidigare och mer soltimmar kan understödja druvornas mogningsprocess - vinet blir sötare i smaken.



- Druvorna måste handplockas på våra marker. Vi kan inte använda plockningsmaskiner för backarna är för branta. Det betyder visserligen att det tar 1500 timmar att bearbeta 1 ha av vinbergen i stället för 300 arbetstimmar med maskin på samma yta, men handplockade druvor ger en mycket bättre kvalitet på vinet. Druvorna kan sorteras ut och efterfrågan på högre kvalitetsvin stiger, säger Peter Weritz som arbetar på vingården.

Varje år har vinet olika smakriktningar, vilket beror på olika väderförhållande under mogningstiden. Helst ska druvorna inte mogna för snabbt och det är särskilt bra om de sista fyra veckorna innan skörden i oktober är torra och soliga. Vi kallar den tiden „Der goldene Oktober“ (den gyllene oktober). Kalla nätter är också önskvärt. Inträffar detta får vinet en fin bouquet och det går bra att lagra vinet länge.

Men smaken i vinet beror naturligtvis också på druvsorten, jordmånen och själva vinifieringen, d.v.s. förvandlingen från druvmusten till vinet.

Vinmakarna lotsar druvan fram till vinet. När man talar om balans i vinet, betyder det, att alkoholen, syran och de fruktiga aromämnen harmonierar med varandra. Druvorna ska först krossas försiktigt, så att inte smaker från skal och kärnor kommer in i druvsaften. När druvmusten har runnit ut ur druvan tillsätts framodlade jästkulturer, som också påverkar vinets smakriktning. Har vinet en för hög syra kan man t.ex. låta vinet genomgå en malolaktisk jäsning; äppelsyran i vinet omvandlas till mildare mjölksyror - vinet känns rundare i smaken. Ju längre vinet jäser, desto mer socker kommer ut ur druvan och vinet blir sötare i smaken.

Efter 2-3-veckors jäsningstid fylls vinet på ekfat som bidrar till ännu en smakvariant. Ekträsmaken påminner om vanilj och smörkola. I faten vänjer sig vinet långsamt vid syret som kommer in genom porerna. Jäsningen och lagringen i ekfaten höjer möjligheten att kunna lagra vinet längre.

I Friedrichs Altenkirchs källare råder en temperatur på 13°C. Det är mycket viktigt att den inte varierar för då kan t.ex. vinet i de lagrade vinflaskorna delvis sugas in i korken och förstöra vinet genom en inte önskvärd korksmak.

Man kan göra vitt vin både på vita och röda druvsorter. Färgämnen sitter endast i skalen. Så det är alltså möjligt att pressa de röda druvorna, vars fruktkött är vitt, så pass försiktigt att inga röda färgämnen kommer in i druvmusten och vinet blir då vitt. Roseviner ligger mellan rött och vitt vin. Det beror på att druvsaften har haft kontakt med de röda skalen endast mellan 12 och 24 timmar. Bara något av färgämnen kommer ut ur skalen.

Eiswein ("isvin") är ett mycket sött, tyskt vin som skördats efter frosten. Det vattnet i druvan som har frusit till is tas bort ur musten. Sötman blir mer koncentrerad.

Som vid den svenska jordgubbsplockningen, reser man från Polen ända hit för att tjäna lite extra på vinskörden. Druvorna läggs i stora, avlånga korgar som bärs på ryggen och det är ett riktigt kroppsarbete. Som en liten ersättning av sin insats bjuds man under pauserna på en fantastisk utsikt över vinbergen och Rhen. Efter skörden skärs vinrankorna ner tills bara två eller tre skott finns kvar.

Riesling räknas till en av de bästa druvorna i världen. De tyska rieslingvinerna har ofta en låg alkoholhalt och är söta i smaken. De unga vinerna smakar svarta vinbär, citrus och lite äpple. De mogna vinerna har en särskild boquet med drag av musselskal och diesel, som kan låta väldigt ovanligt, men uppskattas både av mer eller mindre vetande vindrickare.

Men antalet vinproducenter i Rheingauområdet har minskat från 50 till 15 idag. Den största konkurrensen kommer från de importerade franska och italienska vinerna. Rödviner har stigit i sin popularitet.

Kommer man förbi Rüdesheim strömmar turisterna förbi ett stort antal vinkällare och souvenirbutiker, Turistbussar kör fram och tillbaka och spärrar utsikten över Rhen. Lorch däremot utstrålar det lugn som behövs för att kunna avnjuta och uppskatta ett bra vin. Sitter man kvar lite längre i Friedrich Altenkirchs vinlokal med ett glas i handen, rekommenderas det att ta en blick på menyen, där man hittar "Handkas´mit Musik und Bauernbrot" (en särskild aromatisk ostsart med bröd). Eller varför inte prova "Backeskuchen" (en slags raggmunk bakad i ugnen)? Det finns också möjligheten att delta i en intressant vinprovning i området och lära sig mer om drycken som romarna förde in i Tyskland för 2000 år sedan.

Boel Cederqvist

Åsså

hare vatt gudstjänst, konstrunda å simskola.
Å Ferdinand va där å fota.



Hantverksskväll

För 4:e gången blir det en hantverksskväll i gjuteriet i Gäddeviksås. I år den 14/12. Något senare än tidigare men förhoppningsvis snöar den inte inne. Utställare blir Leif Adamsson. En Konstnär från Älmhult som jobbar med både måleri och skulptur. Skulpturerna ofta i gjutet glas kombinerat med sten. Måleriet är i olja och det är stads- och havsmotiv. Om du har tillgång till Internet kan du kolla in på hans webbsida: www.leifsart.com



Dessutom som vanligt kommer Mister Bentone med eldslukeri. Glögg, pepparkakor och gjutdemonstration blir det också. Alla varmt välkomna!
Björn

Larm

Som nog en hel del av er vet så har jag haft två inbrott i gjuteriet i somras. Jag håller nu på att installera ett larm. Hoppas ni som bor omkring gjuteriet kan kontakta mig eller polisen om ni hör larmet tjuta. Jag kommer inom den närmaste tiden att prova det men skall försöka att meddela er innan.
Björn Jäderås 0459-851 43

OBS! OBS! OBS!

Arrangemangen julfest och tipspromenad den 9:e december inställda på grund av "personalbrist". De flesta av damerna jobbar nämligen. Årsmötet flyttat till tisdagen den 11:e december på Hagavallen.

Midingsbråte självständigt i 300 år.

1702 är ett viktigt år i Midingsbråtes historia. Då friköptes hemmanet från Kronan och bönderna blev skattebönder. I byakistan i Midingsbråte finns en handling, utfärdad den 12 febr. 1702, som bekräftar detta köp...*kronohemmanet Midingsbråten i Cronobergs lähn, Kinnevalds härad och Urshults socken försäljes till åboarna Isac Håkansson, Eskil Olufsson, Jonas Olufsson och Harald Sunesson för 300 daler silvermynt...*

Denna innehållsrika byakista finns fortfarande kvar i byn och dessutom samlas byalaget varje höst till åldermannagille. Denna tradition har alltså hållits kvar och gått vidare genom sekler. Nu vet ni när födelsedagen ska firas och från Midingsbråte utlovas en mer ingående beskrivning i nästa nummer av Mieninfo som utkommer i slutet av febr. 2002.

Sikfesten

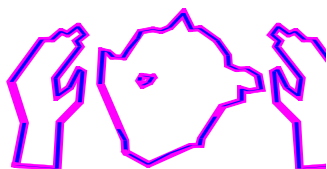
Lörd.em 17 nov.

När jag närmade mig Bygdegården kändes fiskoset på långt håll. I köket stod Evy och Eivor och stekte sik i mängder. Denna lilla fisk som inte ville låta sig fångas. Runt Mien- mest Midingsbråte- hade man kämpat med fisknäten de sista dagarna. Tio sikar, två sikar, femton...

Det såg bistert ut Skulle det bli sill i stället? Men natten till den 17 nov. lyckades det, äntligen. Ronny räknade till 700 sikar från olika håll. Det skulle bli fest. **FEST BLEV DET VERKLIGEN.**

Underbar gravad sik, dess motsvarighet hittar man inte i södra Sverige, stekt sik, potatismos och ostkaka. Vilken härlig tradition! En sån tur vi haft, vi som flyttat hit till trakterna runt Mien

/Gun



Händer runt Mien

December:

Tisd	11/12	19:00	Årsmöte Midingsbygdens IF På Hagavallen Kontaktperson Sune Kjellman 0459-851 33
Fred	14/12	19:00-21:00	Hantverkskväll i gjuteriet i Gäddeviksås Konstnär Leif Adamsson från Älmhult visar skulptur och måleri. Eldslukning med Mr Bentone.
		ca 20:00	Demonstration av gjutning. Glögg och pepparkakor
Lörd	15/12	13:00-15:00	Utställningen fortsätter.
Sönd	16/12	13:00-15:00	Utställningen fortsätter. Kontaktperson Björn Jäderås 0459-851 43

Februari:

Fred	1/2		Manusstopp Mieninfo nr 1/02. Aktiviteter i mars , april och maj år 2002. Glöm ej att skicka in material. Vad som hänt och kommer att hända. Skriver du på dator: skicka då på diskett eller e-post.
Tisd	12/2		Midingsbråte 300 år. Håll uppsikt kanske det firas denna dag.

Narurrutan

MÖTE I MÖRKRET.

När jag var på väg hem sent på kvällen torsdagen 18 oktober var jag med om något som jag inte kommer att glömma i första taget.

Jag hade nästan passerat hela Y.Källehult då jag såg något på vägen framför mig. Det första jag tänkte på var att nu är det några rådjur på vägen. Jag slog om till halvljus för att de inte skulle bländas och också lättare ta sig in i skogen. När jag närmade mig dem såg jag till min stora förvåning att det inte var några rådjur utan två fullvuxna vildsvin, en galt och en sugga. "Att vildsvin kan vara så stora." De tog sig så sakta uppför en slänt och stannade där uppe. Från "ingenstans" kom det stort antal kultingar rusande upp till dem. Jag räknade till ett dussin ,kanske var de fler.

Att det inte var en dröm såg jag nästa morgon. Jag såg då resultatet av deras härjningar på gräsmattorna utmed vägen. / Curt

Jag blev heller inte så lite förvånad när jag såg en levande orm på vägen mellan Gäddeviksås och Hakefors nu sista veckan i november. Den låg ihoprullad och försökte väl få lite sol i den nollgradiga temperaturen. Den var helt svart men jag kunde varken se sicksackmönster eller någon gul fläck. Någon som vet vad det kan ha varit? / Björn

Till sist:

I nästa nummer kommer de "Vita Gula Sidorna" igen. Vill du ändra, tillägga eller ta bort något sedan förra gången så kontakta redaktionen.