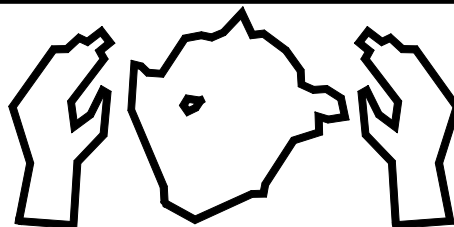


Mieninfo



Nr 1 / 2015 Mars, april och maj.

Red: Jan Sikkema 0459-851 30 / Eivor Lindstrand 0459-851 22

Thea Johansson 0459-851 46 / Björn Jäderås 0459-851 43

Adress: Hakefors 3, 362 92 Tingsryd

e-post: info@bjk.g.se

webbsida: www.miengruppen.se

Kurser i vår och sommar

Skrivarkurser

Veronica Grönte leder skrivarkurser i Grönteboda i vår och sommar. Det blir grundkurser, fortsättningskurser & författarcoaching i kreativt skrivande.

13-17 maj

<http://forfattarskola.se/events/skrivarkurs-med-coaching-i-smalandsidyll-3/>

24-28 juni

<http://forfattarskola.se/events/eget-skrivande-med-coaching-i-skrivarstugan-3/>
fortsättningskurs-3/

2-8 juli

<http://forfattarskola.se/events/eget-skrivande-med-coaching-i-skrivarstugan-2/>
fortsättningskurs-2/

4-8 augusti

<http://forfattarskola.se/events/skrivarkurs-med-coaching-i-smalandsidyll-2/>

Om Du vill vara med så kontakta Veronica:

Veronica Grönte Grönteboda

073-9012125

veronica@forfattarskola.se

www.forfattarskola.se

Målarkurs

Eller det borde snarare heta **collagekurs**.

Annelie Haack leder kursen i Bygdegården i Gäddeviksås.

Just nu är det 6 personer som har anmält sig till kursen men det finns plats upp till 12 st.

Collage – Experiment

Kursen över helgen 21 och 22 mars 2015.

På lördagen från kl 10:00 och kl 09:00 – 14:30 på söndagen.

Deltagaren ska blir öppet för nya teknik och material.

Om det finns ni kan ta med era gamla måleri på papper (till exempel akvarell eller teckningar). Så vi ska producera nya collage på linneduk.

Ta med sig:

olika papperssort, tygbitar, olika fynd (vad du tycker om),
färgpennor, acryl- och akvarellfärg, linneduk eller akvarellpapper 300-400 g,
sprayflaska (har man också för tvätt),
blandning: 50 % trälim och 50 % tapetklister (i ett marmeladglas)

Kostnad: 500,- SEK

Om du vill vara med så kontakta Annelie som pratar bra svenska.

Annelie Haack Yttra Källehult och Pinneberg

+49 4101 693634

ah@ahaack.com

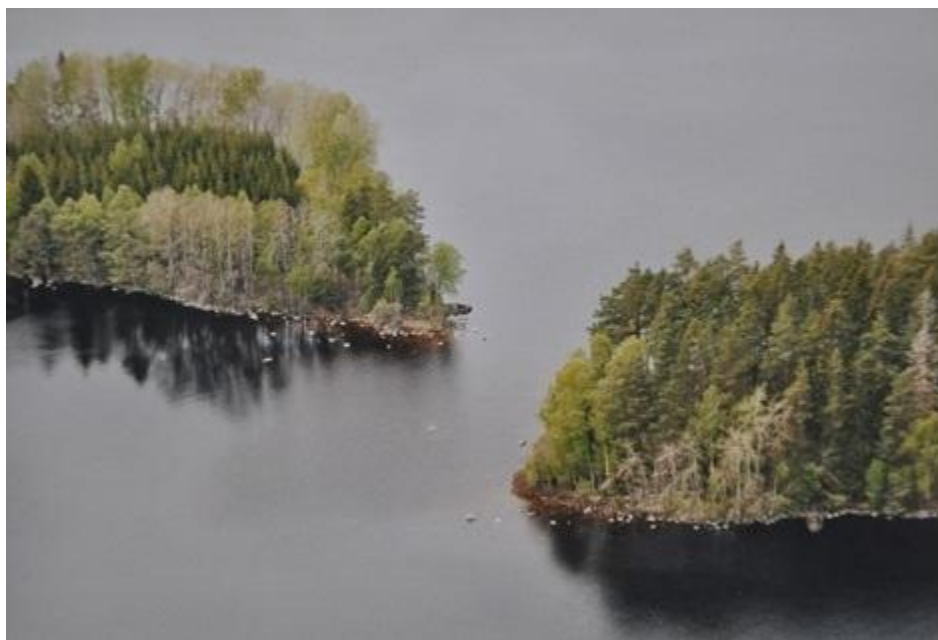
www.ahaack.com

Bilder Mieån

Örjan Edenroth som har en sommarstuga i Midingsbråte har tagit några foton från Mieån och Midingsbråte. Bilderna tog han i samband med helikopterflygningarna i maj 2007. Här några av bilderna. Ytterligare några hittar du på webbsidan: www.miengruppen.se



Här börjar Miens utlopp i Mieån strax innan regleringsdammarna. I bildens mitt ses bron från "fastlandet" till Smeön till höger. Norrut (från bron mot högra övre hörnet) ligger sjön Mien. Vattnet rinner dels under bron men också i gattet söder om Smeön i bildens nedre hörn.



I Smeöns andra sida ungefär nordöstra hörnet finns vattenmärket där man kan se hur hög vattennivån är i sjön. Till höger i bild ligger Brännö. Mellan öarna är det ganska grunt och man kan nästa vada till Brännö vid lågt vattenstånd.

Läs mer om Smeöns hemligheter i Mieninfo nr 4 år 2004 på sidan 5.

Kolla denna länk: <http://www.miengruppen.se/Mieninfo%20fom%201996/2004/MI-2004-04.pdf>



Vattnet rinner vidare i två åfåror förbi Rune Nilssons sågverk och kvarn. I den nedre av fårorna går gränsen mellan Midingsbråte i Urshults församling (överdelen av bilden) och Gäddeviksås i Tingsås. Läs mer om Runes såg och kvarn i Mieninfo nr 3 år 2007 på sidan 3-5.

Kolla länken: <http://www.miengruppen.se/Mieninfo%20fom%201996/2007/MI-2007-03.pdf>

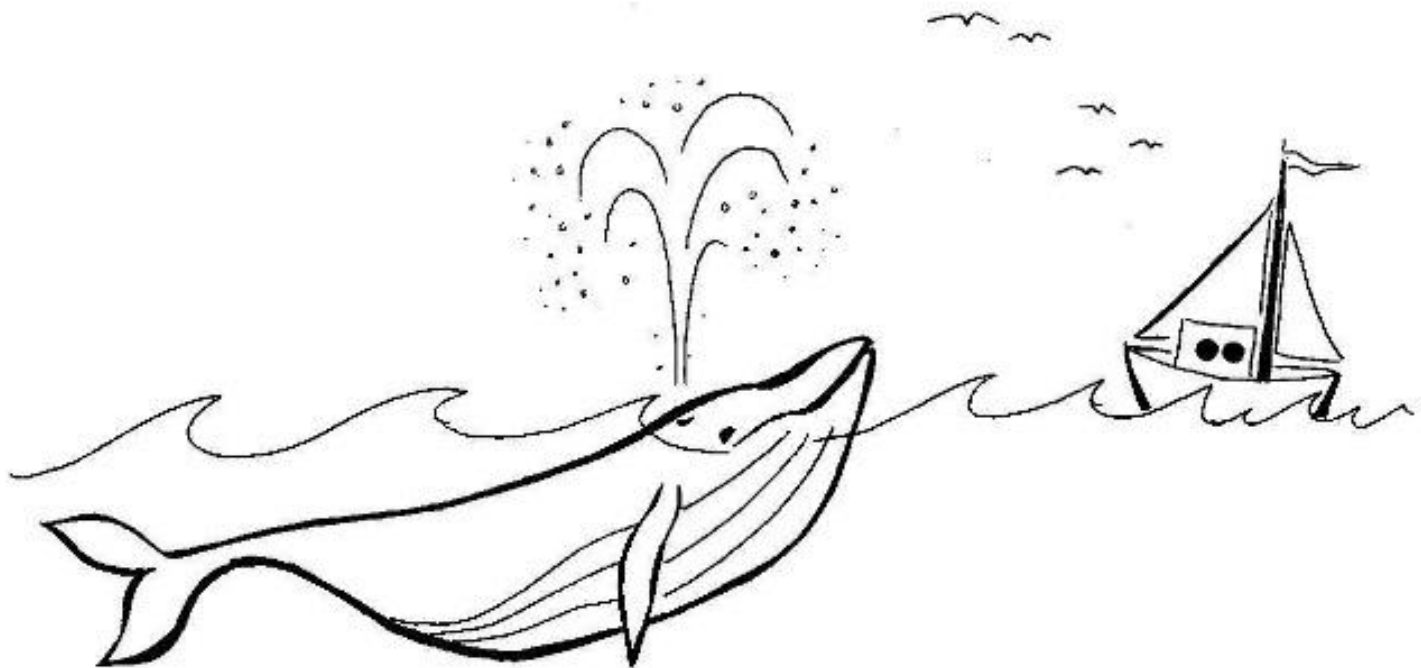


Ån rinner söderut (uppåt i bilden) och passerar här Meijer och Birgitta.

Och rinner vidare via Hakefors mot Karlshamn förbi Jimmy och Pernillas hus strax innan den passerar en av de stora kraftledningarna.

/ Text: Björn, Bilder: Örjan





Valfred

Inget val igen:
Det kunde ha kostat skjortan
om staten hade betalat notan.
Stefan Löfven får nog sitta kvar
för lugn och snäll han varit har

Fridolin och Åsa Romson
vill bromsa bilismen och höja bensinpriset
men det går inte att göra på det viset
Det blir inte bra,
bensinen är för dyr redan idag

Synd att Anders Borg försvann
denna fantastiska finansman
Hoppas han kommer tillbaka
För många nog honom sakna

Hotellet i Tingsryd tyckes ej vilja gå
Konkurser det blir lite då och då
Men jag tror;
till sist de den rättare ägaren kan finna
som blir kvar utan att försvinna

AMB musikakademi blir nog kvar
där musikaliska ungdomar kanske en framtid har
Någon blir berömd världen över,
en duktig artist de behöver

Under Örnens beskyddande vingar vi går
när någon slags sjukdom vi får
Vi går därifrån friska och krya
Hälsan ibland vi behöver förnya

Jo, nog kostar det en hel del,
men utgifter för förbättringar är ju aldrig fel
Fina hyreshus i centrum nu är
I Tingsryd det mot framtiden bär

Text: Karin Cederqvist

Bild: Linn Nußbaum

Väder och foton

Här kommer förra årets väder och foton av Ferdinand.

MÄTNINGAR GJORDA PÅ SJÖLIDEN I MIDINGSBRÅTE 2014...

MÅNAD	TEMP.		BAROMETER		NEDERBÖRD				NEDER- BÖRDS- DAGAR PER MÅNAD	KOMMENTAR
	MIN	MAX	LÄGST	HÖGST	MAX/DAG REGN	SNÖ	PER MÅNAD REGN	SNÖ		
JANUARI	-9,5	7.9	992	1027	15.0	7	55.0	28	17	12. SNÖ 18.-20. BLÅSIGT 28. SNÖ 29. BLÅSIGT 30.-31. SNÖ
FEBRUARI	-5,3	8.9	990	1018	8.0	8	36.0	12	11	11. o. 13. SNÖ
MARS	-3.9	18.2	985	1032	10.0	0	42.0	0	10	15. BLÅSIGT
APRIL	-4.7	24.1	999	1026	8.0	4	40.0	4	12	
MAY	-2.3	27.3	995	1029	24.0	0	140.0	0	13	14. HAGEL 27. o. 28. BLÅSIGT
JUNI	3.9	29.0	1005	1021	29.0	0	136.0	0	14	15. o. 24. o. 28. ÅSKAR
JULI	8.2	31.4	1003	1022	22.0	0	64.0	0	6	2. o. 29. o. 30. ÅSKAR 9. BLÅSIGT
AUGUSTI	5.8	31.0	996	1014	14.0	0	100.0	0	16	
SEPTEMBER	1.6	23.8	1002	1027	8.0	0	40.0	0	7	
OKTOBER	-0.8	19.3	1000	1026	21.0	0	115.0	0	16	
NOVEMBER	-1.4	13.4	994	1027	15.0	0	78.0	0	15	
DECEMBER	-12.0	9.5	994	1026	13.0	0	81.0	0	18	26. LITE SNÖ
TOTAL PER ÅR →							927.0	44	115	REGN I mm SNÖ I cm



Överst: Sara (stående) från Lantmäteriet har förättning om Mienets ledningsrätt den 4 december i Bygdegården. Ledningsrätten har nu i vinter vunnit laga kraft.

De andra bilderna från ljusstöpningen två dagar senare också i Bygdegården.

Sött och surt

När jag för mer än ett halvt år sedan var på väg från Kivik till Olofström med bilen stannade jag till vid en kyrka för att gå ut och sträcka på benen. Jag gick till kyrkogården för att promenera omkring lite och stannade till vid vattenkranen. Det var en mycket varm dag så tvättade av händerna. Jag vred just om kranen när jag hörde någon ropa. Förvånad tittade jag upp och såg en präst komma springande rakt emot mig. Jag tänkte att jag var tvungen att ursäkta mig för att jag använde vattenkranen för att tvätta händerna, men hans ansikte var mycket vänligt. Han bjöd in mig i kyrkan på kaffe och kakor. Och jag började att tro att jag hade kommit till paradiset snabbare än planerat.

Där fanns också både kaffe och te, smörgåsar och kakor uppdukat på ett bord. En del andra besökare som redan var där pratade livligt med varandra. Jag tog en smörgås och en kopp kaffe och började att delta i samtalet. Vi kom in på temat "fika" som ju har blivit en slags sed i Sverige. Det är vanligt att man dricker mycket kaffe på arbetsplatsen både på för- och eftermiddagarna och nu hade fikat också blivit en del av den här kyrkan som jag nu stod i. Hit kunde man komma en gång i veckan och träffa andra personer. Det kände jag inte till från Tyskland.

Sedan kom vi in på temat "bröd". Till skillnad från det tyska brödet är det svenska brödet sött. Det tyska brödet har en syrlig smak. Som nordbo kanske man inte gillar det syrliga brödet så mycket och en del turister tycker att det svenska brödet smakar lite som en bakad kaka.

Varifrån kommer det syrliga i brödet? I gamla Egypten bakade man surdegsbröd. Men redan på stenåldern kunde man ju mala mjölet mellan stenar. Eftersom det är mycket sunt med fullkornsbröd och många mineralier och vitaminer bevaras särskilt väl under själva bakprocessen med surdeg kan man verkligen rekommendera surdegsbröd. Jäst- och mjölksyrebakterier kan interagera med varandra på ett bra sätt, så att brödet också håller längre än annat bröd. Ja, så bytte vi både recept och åsikter med varandra i kyrkan. Om man vill

undvika just den syrliga smaken bakar man det bättre själv. Med tiden avtar då syran i brödet.



Två damer i kyrkan blev lite extra nyfikna när jag berättade för dem att jag bakar eget bröd. Jag brukar baka det med rågmjöl och dinkel som är en gammal vetesort full med mineralier. Men surdegsbrödet bakas inte i en handvändning, men har man väl kommit in i hur det bakas är det inte alls så svårt som det låter i början.

Fördeg:

100 gr surdegsgrund (hittar man på internet under ICAs recept)

150 gr vetemjöl eller rågmjöl

150 gr kallt vatten

Blanda fördegen direkt i assistenten. Ställ assistenten eller en skål på köksvågen och nollställ.

Tillsätt 100 gr surdegsgrund och nollställ köksvågen. Tillsätt 150 gr mjöl, nollställ, 150 gr vatten.

Rör om. Täck med handduk.

Låt jäsa ca 9-12 timmar i 20 - 26 grader. Jag använder skåpet ovanför kylan (24grader).

När fördegen är bubblig är den klar.

Gotlandslimpa

150 gr fördeg

400 gr vetemjöl

400 gr rågmjöl

en halv påse brödkryddor

halv påse pomerans

50-75 gr brödsirap

20 gr havssalt

Går så här

Gör fördegen på morgonen, då har den jäst klart till kvällen och då det är dags att bearbeta degen. Låt sedan degen kalljäsa i kylan över natten och grädda brödet på förmiddagen. Så om man vill grädda sitt bröd på lördag morgon så gör man fördegen på fredag morgon, bearbeta degen på fredag kväll och grädda på lördag förmiddag.

Man kan även byta ut kalljäsningen i kylan mot jäsning i ca 3-7 timmar i rumstemperatur.

Bearbeta degen:

Blanda fördeg, mjöl och vatten.

Kör på låg hastighet i assistenten i 8 min, tillsätt brödkryddor, pomerans och brödsirap och kör ytterligare 2 min., tillsätt saltet och kör ytterligare 2 min.

Smörj en stor plastlåda med 1-2 msk rapsolja. Tippa i degen och täck med locket eller en handduk. Låt jäsa en till två timmar i rumstemperatur. Vik sedan upp degen från kanterna mot mitten några gånger. Sedan ska degen jäsa till dubbel storlek. Endera i kylan i ca 12-24 timmar eller rumstemperatur i ca 3-7 timmar. Ju längre degen jäser ju mer smak får brödet. Viktigt att låta degen jäsa till dubbel storlek.

Njut av brödet och livet!

text/foto: Mike

Våren lockar folk...

att ta steget ur huset och bli rörligare än på vintern. Man lämnar bostaden, hemmet där man bor och som befinner sig på en särskild plats i geografin. Men att bo i ett hem måste inte betyda att man bor i en lägenhet eller i ett hus. Det kan lika gärna vara en jurta, en husbil, en husvagn, en båt, ett tält eller en hydda. Flera personer bor i rörliga hem beroende på deras livsstil, sin försörjning eller omständigheter som har tvingat dem till det.

Nomader flyttar på sig tillsammans med sina djur och allt materiellt som de behöver för att kunna bo bra som t.ex renskötare i norra Eurasien eller nomader i Mellersta Asien, Tibetanska höglandet, Arabiska halvön och i norra Afrika. Hemmen måste man kunna transportera som samernas kåta, den mellanasiatiska filtjurtan, beduinernas getullstält, somaliska aqual-hyddor byggda med böjda trä och snodda ytbeläggningar. Men förändringar i jordägandet, erosion, mindre betesmarker, urbanisering och barnens skolgång för till att nomadiseringen avtar.



Det största gräsområdet i världen finns i de mellanasiatiska stäppmarkerna. Här finns nomader sedan flera årtusenden tillbaka och i Mongoliet påträffar man nomader än idag. Här är folktätheten en av de minsta i världen och ändå är förutsättningarna för nomadisering inte utan fara. Tillväxtperioden varar här endast i fyra månader, det regnar sällan, vintrarna är kalla och det viner hårda vindar över markerna. Ibland utbryter eldsvådor. Allt detta för till att växtligheten påverkas negativt och erosionen börjar.

I Kina och Ryssland påbörjades kollektiviseringen på 1920-talet, men ändå kunde nomadiseringen i Mongoliet bestå. Det kanske berodde på nomadernas motstånd, men samtidigt med kollektiviseringen kunde de också erbjudas tjänster från kollektiven som till exempel foder åt boskapen och med tiden finansierade staten en slags infrastruktur för nomaderna. Man byggde brunnar och djurskydd.

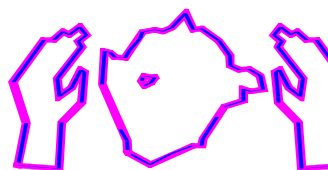
Idag rör sig nomaderna mindre än tidigare. I princip äger man jorden gemensamt, men rättigheterna är otydligt formulerade. Många familjer stannar kvar på sina betesmarker för att de är rädda att förlora dem vid ett byte av betesplats.



Många vill bo nära vägar, marknader och skolor och flyttar till områden som redan är utsatta av befolkningen. Naturen förändras och skador uppstår.

Förmögna jordbrukare som tar över stora betesmarker vallar boskapen på bestämda platser och det medför till att marken blir regionalt centraliserad och boskapen står på samma ställe. Genom en överbelastning av betesmarkerna stiger beroendet av hö- och fodertransporter vilka förstör den känsliga markytan som förändras till ödemarker. Hälften av Mongoliets två och en halv miljoner invånare är nomader och påverkas mycket negativt av dessa områden. Men idag organiserar man arbetsgrupper, kommittéer och seminarier för att försöka att utveckla förvaltningen och lagstiftningen som gäller betesmarker bättre.

Text: Boel Cederqvist



Händer runt Mien

Mars:		
Onsdag 4/3	18:00	Visans vänner Årsmöte i Gäddeviksås Bygdegård. Efter årsmötet som beräknas ta cirka en halvtimme, bjuds det på något lätt att äta, öl/vatten, och kaffe/te med kaka. Kontaktperson Gun Ihlström 0477/15080
Onsdag 11/3	18:30 19:30	Dubbelmöten <u>Miens Fiskevårdsområde</u> årsmöte <u>Miengruppen</u> årsmöte Alla välkomna till båda mötena. Gemensam fika mellan mötena. Kontaktperson Bodil 45985185
Söndag 15/3	14:00-17:00 Observera den nya tiden	Kakkalas Stora Kakkalaset i Gäddeviksås Bygdegård. Fika så mycket du vill för 50 kr. Kontaktperson Aila Thuresson 0459/85023
Tisdag 17/3	18:30	Regleringsdamm I Bygdegården: Karlshamns kommun informerar om genomfört och pågående arbete med regleringsdammen vid Mieåns utlopp.
Lördag 21/3 Söndag 22/3	10:00 - 09:00-14:30	Måleri- collagekurs Kurs med Annelie Haack. Anmälan se första sidan.
Söndag 22/3	15:00	Årsmöte i Midingsbygdens bygdegårdsförening Efter årsmötet berättar och visar Sven-Erik Svensson Odensvallahult Urshult bilder från en järnvägsresa från Karlshamn till Växjö, via Ryd-Hönshylte-Urshult-Kvarnamåla. Kontaktperson Irene Augustinsson 0723-20 90 91
Tisd 24/3	18:30	Stickcafé I Gäddeviksås Bygdegård Kontaktperson Thea 0459-851 46
April		
Onsdag 1/4	18:00	Visans vänner Viskväll i Idekulla Skola i Ryd Kontakt Gun Ihlström 0477-150 80.
Tisdag 14/4	18:30	Mienet årsstämma Medlemmar och övriga intresserade välkomna. Fika till självkostnadspris.
Maj:		
Onsdag 6/5	18:00	Visans vänner Viskväll i Bygdegården, Gäddeviksås. Kontakt Gun Ihlström 0477-150 80.
13 till 17/5		Skrivarkurs Kurs med Veronica Grönte. Anmälan se första sidan.

Bastun och gympan fortsätter som vanligt

Bastu lördagar. Damer 14:00 – 15:30. Herrar 15:30 – 17:00

Gympan på måndagar