



Akalladalens Samfällighetsförening
Box 6055
164 06 KISTA
Hemsida: www.akalladalen.nu



GODA JULKOLOR

Cirka 50 stycken

- 100 g smör
- 2 dl vispgrädde
- 3 dl strösocker
- 1 dl ljus sirap
- 1 tsk vaniljsocker

Apelsinkola 2st apelsiner, rivet skal 1st citron, rivet skal

Pistagekola 1dl hackade, rostade pistagenötter

Pepparkakskola 2 tsk pepparkakskryddor

Chokladkola 2msk kakao

Limekola: 2 st lime, rivet skal

Kardemummakola: 2tsk kardemummakärnor, stötta i mortel

Ingefärskola 1 tsk malen ingefära

Färdigt på: 1h



Gör så här

1. Blanda grädde, socker och sirap i en vid kastrull och koka upp, rör mot bottnen så att massan inte bränner fast. Ställ en skål iskallt vatten vid sidan för knäckprovet.
2. Börja efter 8–10 minuter med att lägga en droppe av smeten i vattnet, vänta 10 sekunder, ta upp droppen och känn på konsistensen. Upprepa provningen ända tills konsistensen på den kalla knäcken är precis så hård eller mjuk som du vill ha den, det tar mellan 15 och 25 minuter av kokning. Avbryt kokningen genom att slå i mandel och smör och rör om ordentligt.
3. Skeda genast upp den varma massan i knäckformarna.
4. TIPS: Mikra knäcksmeten. Häll vispgrädde, socker och sirap i en mikrosäker bunke. Rör om noga. Mikra på högsta effekt i 5–6 minuter, passa noga och stäng av om smeten hotar att koka över. Rör om och ställ tillbaka i ugnen igen. Mikra sedan på 3/4 effekt tills smeten är så mjuk som du vill ha den. Prova med ett knäckprov om den är klar, rör ner smör och mandel och håll upp i formar.

Lingonpepparkaka

- 3 st ekologiska ägg
- 2.5 dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 50 g smör
- 2 msk pepparkakskrydda
- 1 dl filmjök
- 3.5 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 nypa salt
- 1 dl rårörda lingon
- smör och mandelspån till formen



Lingongrädde:

- vispgrädde
- 1 dl tjock grekisk yoghurt
- 0.5 dl rårörda lingon

3 dl

1. Sätt ugnen på 175 grader varmluft.
2. Vispa ägg, strösocker och vaniljsocker vitt och riktigt pösigt.
3. Smält smöret med pepparkakskryddan och blanda det och filmjök med äggsmeten.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och vänd försiktigt ner det i smeten. Tillsätt rårörda lingon.
5. Smörj en sockerkaksform, bröa med krossat mandelspån och fyll med smeten.
6. Grädda kakan naturell i mitten av ugnen i 25-30 minuter. Prova med en sticka, den ska inte vara kladdig.
7. Låt kakan svalna något och stjälp sedan upp den på en tallrik eller ett brödgaller.
8. Lingongrädde: Vispa grädden lätt och vänd ihop den med yoghurt. Smaksätt med rårörda lingon.

NYÅRS MENY

Lax- och räkceviche

250 g laxfilé, fryst minst 3 dygn
2 dl limejuice (ca 5 pressade limefrukter)
200 g räkor (med skal)
1–2 avokado
2 st salladslökar
1 röd chilipepparfrukt (inte för stark)
1 vitlöksklyfta
1 kruka färsk koriander
olivolja
salt

Laxen ska ligga i frysen i tre dygn innan man gör i ordning rätten. Sedan ska den marinera ett dygn i limejuice – så se till att börja i tid. När du ändå håller på och pysslar med det här – gör mycket. Tänk på att koriander är en sån krydda som vissa bara inte kan äta. Reka med gästerna först, och ha en kruka basilika i beredskap, som alternativ. Tärnad mango är också gott i.

Gör så här

1. Skär laxfilén när den är lite halvtinad så är det lätt att få till snygga små tärningar.
2. Lägg laxtärningarna i en skål.
3. Pressa limefrukter så att du får tillräckligt med juice till att täcka laxen.
4. Blanda om, plasta skålen och ställ kallt i ca ett dygn.
5. Skala räkorna, skär ev i mindre bitar.
6. Skär avokadon i små tärningar, skiva salladslöken tunt.
7. Hacka pepparfrukten och vitlöksklyftan fint.
8. Häll bort överflödig limejuice från bunken med lax.
9. Blanda sedan ner räkor, avokado, salladslök, pepparfrukt och vitlök.
10. Klipp ner den färska koriandern, ringla över lite olivolja och smaka av med salt.
11. Blanda väl och servera i snygga glas.



Oxfile med rödvin- och rosmarinsky

4 oxfilebitar à ca 140 g
Salt
svartpeppar
smör till stekning

Rödvins- och rosmarinsky

2dl hett vatten
2-5 st oxbuljongstärning
2 dl rödvin
0.5 dl portvin
en kvist rosmarin
salt
svartpeppar

Gör så här

1. Ta ut köttet ur kylskåpet någon timme innan stekning så att det blir rumstempererat.
2. Salta och peppra oxfilén runtom.
3. Hetta upp en stekpanna, lägg i en klick smör och stek köttet några minuter på varje sida tills det får en fin färg.
4. Innertemperaturen bör vara 50-55 grader för blodig, cirka 60 grader för medium.
5. Ta köttet ur pannan och varmhåll det medan du gör rödvinskyn.
6. **Rödvinskyn**
Häll det heta vattnet i pannan vispa ner buljongtärningen och tillsätt rödvin, portvin, och rosmarinkvisten.
7. Koka ner tills cirka 2/3 återstår och rödvinssåsen tjocknat något.
8. Smaka av med salt och peppar.
9. Lägg upp stekt oxfile, gärna på varma tallrikar, servera med rödvinskyn, tomat och valfritt tillbehör.

Pannacotta med kanellingon

3 st gelatinblad
5 dl vispgrädde
1 st vaniljstäng
0.5 dl strösocker
Pepparkakor till garnering
Kanellingon 100 g lingen
2 msk strösocker
0.5 tsk kanel



Gör så här

1. Lägg gelatinbladen i blöt i kallt vatten tills de blir mjuka, ca 5 minuter.
2. Häll grädden i en kastrull. Klyv vaniljstäng och peta ner fröna i grädden, lägg ner stäng också.
3. Tillsätt sockret och låt gräddblandningen koka svagt några minuter.
4. Ta kastrullen från värmen.
5. Ta upp gelatinbladen och krama ur lite vätska.
6. Lägg ner dem i grädden och rör med en visp tills de har smält.
7. Fiska upp vaniljstäng och häll upp pannacottan i portionsglas.
8. Låt svalna och ställ sedan kallt i minst 2 timmar.
9. Rör lingen med sockret och kanelen.
10. Toppa pannacottan vid servering med lingen och smulade pepparkakor.

Styrelsen

Ordf	Sievert Balkeståhl sievert@akalla.st	Torneågatan 40	751 77 37 073 – 023 09 80
Vice ordf	Dennis westin dennis.westin@telia.com	Tavastehusg 13	752 07 44 070 – 214 10 74
Sekr.	Sture Caesar sture.caesar@home.se	Tavastehusg 47	754 59 63 070 - 566 85 38
Kassör	Björn Lundstedt bjorn@akalla.st	Tavastehusg 6	751 07 43 070 – 631 25 86
Ledamot	Lars Moberg k.l.moberg@compaqnet.se	Tavastehusg 87	750 45 87 070 – 415 11 83
Suppl.	Sara Magnusson guldvargen96@hotmail.com	Tavastehusg 2	751 78 27 070 - 259 93 60
Suppl.	Mats Lundgren mats.lundgren@bahnhof.se	Tavastehusg.72	444 03 05 072 – 224 05 22

Trivselkommittén

Ingalill Nilsson ingaplinga2000@hotmail.com	Tavastehusg 84	752 81 42 073 – 544 98 38
Margareta Andersson-Lopez maggan.lopez@trafikkalendern.se	Tavastehusg 90	751 50 72 072 – 914 52 96
Peter Lövenfeldt vastehus@yahoo.se	Tavastehusg 3	750 68 86 073 – 384 79 11
Kai Kjäll-Andersson kaiis@bahnhofbredband.se	Tavastehusg 49	751 45 25
Birgitta Fredander bfredander@gmail.com	Tavastehusg 146	580 345 75 070 – 580 35 16

Serviceman

Sense Larsson är serviceman i området. Sense har nycklar till bl.a förrådet i gästgaraget. sense@akalla.se	Tavastehusg 53	751 31 16 070 – 750 11 65
--	----------------	------------------------------

Höstens Städdag 19 oktober

Vid samlingen klockan 9.30 anmälde sig 154 hushåll.

Trivselkommittén gick sedan runt i arbetslagen och delade ut lotter till de som var ute och jobbade. Vid återsamlingen bjöds på gulaschsoppa och bröd till de vuxna och våfflor med grädde och sylt till barnen. Fina priser lottades ut till lyckliga vinnare.

Q-Park: En offert har tagits in från Q-Park på P-bevakning av hela området inklusive gästparkering och gästgarage. Ingen kostnad utan Q-Park tar kontrollavgiften vid felparkering. Sture kontrollerar offerten och kontaktar Q-Park för skarpt avtalsförslag. Beslut om vi ska anlita Q-Park tas i januari.

TV: Om den gamla boxen går sönder erbjuder nu ComHem Tivo, men till en tilläggskostnad vilket AHN anser vara avtalsbrott. AHN håller på att förhandla med ComHem angående detta. Huvudspåret är att vi inte ska drabbas av försämringar. Fortsättning följer.

Datakurs: 50 pensionärer har deltagit i AHN's grundläggande datautbildning och nästan alla vill fortsätta med ytterligare kurser.. Nya kurser planeras under våren. Dataintroduktion 150 kr för 5 ggr. Hantera e-post 150 kr för 3 ggr. Ordbehandling 150 kr för 3 ggr. Internet 150 kr för 3 ggr. Preliminärt en kurs i bildbehandling senare nästa år 850 kr. ABF håller med kursledare.

Årstämman 2014 bestämdes att det blir onsdagen den 26 mars i Akalla Grundskola

Två stycken grancontainrar kommer att ställas ut 17 – 20 januari



För information går det åter igen att köpa kött från Hästa Gård.

De säljer kött från egna lamm och kossor. Gå in på deras hemsida:

www.hastagard.com



*God Jul och Gott Nytt Ar
önskar vi i Trivselkommittén till er alla
Ingalill, Maggan, Kai, Peter och Birgitta*