



Ekolsundsbladet 8-2008 *Extra*

Oregelbundet utkommande information från Ekolsund

Augusti 2008

Innehåll i detta blad:

Sommarfest
Kräftor
Surströmming
Sommarmöte
Arkiv

Ekolsundsbladet & hemsida

Patrik Eklund 0171-473201
patrik.eklund@ekolsund.se

Byalagets styrelse

Ordförande
Wendelin Müller-Wille 473010
wendelin@ekolsund.se

Sekreterare
Åsa Stenberg
0171-473247
stenberg@ekolsund.se

Kassör
Katja Eklund 0171-473201
katja@ekolsund.se

Ledamot
Ute Omnell 0171-473213
ute.omnell@ekolsund.se

Hamnkaptens båtsektionen
Peter Söderstedt 0171-473103
peter.soderstedt@ekolsund.se



Mäklarringen Enköping

Planerar du att sälja din bostad? Mäklarringen i Enköping ger dig en fri värdering - utan några förpliktelser från din sida.
Tel: 0171-240 30
Fax: 0171-244 22
enkoping@maklarringen.se
www.maklarringen.se



Byalagets sommarfest

Sommarfest

Lördagen 16 augusti (Obs! Nytt datum!!) kl. 16.00 bjuder vi in till årets sommarfest!

Vi upprepar förra årets succé och bjuder alla medlemmar på helstekt gris med tillbehör. Ta med det Ni vill dricka! Vi behöver få Era anmälningar **snarast efter som vi har begränsat med platser**. - vänligen anmäl Er till Wendelin (wendelin@ekolsund.se tel 473010) eller Katja (katja@ekolsund.se tel 473201) Vill Ni bjuda med Era gäster så ordnas det till självkostnadspris!



Bålsta El & Maskinservice AB
Vikingavägen 7
Draget
746 51 Bålsta

Telefon: 0171-566 61
Fax: 0171-44 88 92
Maila: bem@bktv.nu
www.balstaelmaskin.se

Se över gräsklippare, motorsåg och trimmer så de är klara för grönarbete. Vi har service, uthyrning och försäljning samt reservdelar. Stiga Jonsered Klippo Hitachi Festool Flex mm.



Kul att veta om kräftor!!

Kräftan har tio ben, varav de två främsta är klor. Den har ett hårt yttre skal som omger och skyddar dess inre. Skalets färg har bildats av rött, gult, grönt, brunt och blått pigment. De gröna, gula och blå färgämnen tål inte värme, så efter kokning återstår bara det röda och gula. Därför blir kräftan aptitligt röd.

Skillnaden mellan könen finns även bland kräftorna. En aning könsdiskriminering förekommer, då många anser kräftthornorna delikatast.

För att se och plocka ut honorna på faten krävs ingen större kunskap, de är nämligen bredare om "höfter" och stjärt än vad hanarna är - en hane har i stället bredare "axelparti". Är man fortfarande osäker så kan man titta på kräftans buksida, där hanarna har ett extra benpar som fungerar som parningsorgan.

Till skillnad mot vad många tror, går kräftan faktiskt framlänges. Däremot simmar den bakänges med hjälp av kraftiga slag med stjärten.

När kräftan växer, ömsar den skal för att få plats. Det nya skalet impregneras med kalk och hårdnar snabbt. Kalken har lagrats upp i de s.k. kräftstenarna som finns på vardera sidan av magsäcken.

Kräftstenar är ett "botemedel" med mycket gamla anor. I mitten av 1700-talet kunde man på ett välutrustat sockenapotek inhandla "barnpulver" som bestod just av fint rivna kräftstenar, tvålflingor, rabarber, saffran, anis eller kummin samt fint socker. Det rördes ut i mjölk och gavs teskedsviis åt spädbarn vid diarréer.

År 1907 kom kräftpesten till Sverige och den har successivt spritt sig över landet. Därmed har den vanliga flodkräftan utrotats på många håll. Men inplantering av den mot kräftpest immuna nordamerikanska signalkräftan, har visat sig ge mycket goda resultat.



Lite historia om Kräftor

Kräftskiva är väl en av få fester där man verkligen kan få tillåta sig att sörpla och suga och äta med fingrarna – ja helt enkelt glömma allt vad bordsskick heter.

Tar man då på sig haklappen och en liten töntig hatt så kan man skråla snapsvisor för full hals och det gör ju festen ännu roligare.

Men att detta sätt att njuta av kräftor har en ganska lång historia är kanske inte något som man tänker på när man sitter och tar för sig av den röda delikatessen.



Kräftätandet i Sverige har långa och fina anor.

Gamla skrifter visar att det sannolikt var munkar som var först med att tillaga och äta kräftor och under medeltiden serverades kräftor under de religiösa fasteperioderna eftersom kräftdjuren ansågs vara tillåten föda även under fastan.

Redan år 1562 omskrevs den första "kräftskivan" då i samband med Vasa sonen Erik den fjortonde, som var en stor kräftälskare. Även den första kända kräftodlingen i Sverige anlades på 1500-talet, utanför Kalmar slott av den tidigare nämnde kräftälskarens bror Johan den tredje. Det förefaller som om kräftan var en av de annars inte så samsynta brödernas få gemensamma nämnare.

Under 1500-talet var det varma kräftor som gällde. Smaksatta med vinättika, salt, peppar, nejlikor, lagerblad, lök och persilja åts de i första hand av kungar och högadel. Bland vanligt folk betraktades dock kräftorna med stor misstro. Under 1600 och 1700-talet så hade kräftätandet störst utbredning inom de högre samhällsskikten fortfarande.

På den tiden så var det i form av kräftladåber och pastejer som de läckra små djuren spisades. Då den få svenska allmogen åt kräftor så åt man dem varma doppade i salt tillsammans med surmjölk eller svagdricka. Endast stjärter och klor åts.

Trots att kräftätningen i Sverige har en lång tradition, så var det inte förrän vid mitten på 1800-talet som man började tillaga kräftorna på ett liknande sätt som idag. Kräftskiva i den bemärkelse vi menar idag med dillen, kräftpyramiden, pappersmånarna, snapsvisorna och hattarna uppstod också den i mitten av 1800-talet. Orsaken till kräftskivans uppkomst tros ha varit stadsbons längtan tillbaka till naturen och sommarstugeromantiken i kombination med att kräftfiskeförbud successivt utfärdades och därmed gjorde "premiärdagen" i augusti extra festlig. Kräftskivan inledde sedan snabbt sitt segertåg över landet.

Från och med 1 januari 1990 ändrades reglerna för försäljning av frysta kräftor i Sverige, vilket gör skaldjuret tillgängliga året runt, eftersom vi har stor import av kräftor från olika delar av världen. Idag anses premiären inte lika märkvärdig längre men de flesta väljer ändå att vänta till första veckan i augusti innan de bjuder till kräftskiva. För den som har tillgång till eget kräftfiske gäller dock fortfarande att inga burar får dras ur vattnet före midnatt den 8 augusti.

Berglunds
ELSERVICE AB
0708 - 89 47 11

Elinstallation av avloppspump
utföres till fast pris.

Ring för mer information

Leif Berglund
Sjövägen 13
Ekolsund

Tfn 47 30 13
el. 0708-89 47 11

Hjälp med kommunalt VA- AddSchakt



Vi har tillsammans med Enköpings Kommun VA-avdelning schakta för kommunalt avlopp i Ert område. Vi kan därför erbjuda Er hjälp med komplett installation av pumpstation för avlopp eller hjälp med enbart grävningen. Ring till oss för kostnadsförslag och eventuella frågor.



AddSchakt AB

Henrik Andersson

070-3737272

Tel: 0171-373 72

Fax: 0171-307 72

E-mail: info@addschakt.se



Surströmming



Surströmmingspremiär

Tredje torsdagen i augusti är det dags för surströmmingspremiär.

Då är det dags att ta upp den jästa och enligt många illaluktande strömmingen ur sina tunnor och äta den på traditionellt sätt. Detta är en sed som svenskarna själva älskar, men som ickesvenskar har svårt att förstå sig på...

Men den som har lärt sig att tycka om denna specialitet äter den gärna med tunnbröd, mandelpotatis, hackad rödlök och lämplig dryck.

När det gäller vad man ska dricka till surströmmingen råder det delade meningar mellan människor. Somliga föredrar mjölk, andra vill ha öl, och för många är den lilla nubben obligatorisk. Man äter gärna utomhus på grund av lukten och man sjunger och har trevligt tillsammans.

Surströmming är konserverad genom en speciell jäsningsprocess då fisken packas i tunnor med en ytterst liten mängd salt. Vi köper den i konservburkar som oftast är litet runda på grund av de gaser som döljer sig inne i burken. Att öppna en surströmmingsburk kan vara ett äventyr - det kan hända att den doftande laken sprutar upp i ansiktet på den som håller i konservöppnaren.

Så här öppnar du burken rätt

För att slippa få en stråle med stinkande lake över dig när du öppnar surströmmingsburken -

gör så här när du öppnar:

Luta burken i 45 graders vinkel.

Sätt fast konservöppnaren vid burkens övre kant.

Tryck ett hål och låt gaserna som bildats vid jäsningen pysa ut.

Ställ ner burken och öppna helt.



Så äter du den jästa fisken

Naturell (som lunch eller middag)

Surströmming (räkna med en burk på två personer). Potatis (mandelpotatis för den som har).

Tillbehör efter smak (hackad lök, skivade tomater, messmör, stark ost, gräddfil).

Tunnbröd och smör.

Surströmmingsklämma (på surströmmingsskivan).

Hårt eller mjukt tunnbröd. Bred på rikligt med smör. Skär kokt potatis i skivor och lägg på brödet. Surströmmingfilé uppskuren i mindre bitar (mindre för nybörjaren). Finhackad lök. Hackad tomat. Gräddfil eller crème fraiche.

Vi svenskar sätter i oss 700 ton surströmming varje år, vilket innebär att omkring 3,5 miljoner surströmmingar landar i våra magar.

Bålsta Port & Fasadservice AB

Bålsta Port & Fasadservice säljer och monterar garageportar och dörrar, Företaget motoriserar även befintliga garageportar. För mer information
Tel: 0171-50760 E-post: info@balstaport.se www.balstaport.se

Arkiv på Webben

Vi jobbar nu med att lägga upp alla gamla Ekolsundsblad på vår hemsida

www.ekolsund.se

Nu har vi alla från 2000 och framåt har ni gamla ekolsundsblad så kontakta Patrik Eklund 0171-473201, 070-3483839 eller maila patrik eklund@ekolsund.se

Här är ex. det första Ekolsundsbladet som jag har hittat från Ekolsunds byalag årgång 1993.

Ekolsundsbladet
Tidning för Ekolsunds Byalag

No. 1 1993
1:a årgången

Ekolsundsbladet är ett nytt och intressant medlemsblad i Ekolsunds byalag. Innehållsriktningen är att tilläggsvis skildra livet i och kring byn. Tilläggsvis skildras även de intressanta händelserna i byn.

INNEHÅLL
Ekolsundsbyalaget
Lagplanering
Målarbans
Målarbans
Målarbans
Målarbans

Ekolsundsbyalaget Lördag 19 Juni

En av de äldsta i och med Ekolsunds byalag. Ekolsundsbyalaget har varit aktivt sedan 1993. Byalaget har varit aktivt sedan 1993. Byalaget har varit aktivt sedan 1993. Byalaget har varit aktivt sedan 1993.

14.00 Lagplanering. Vi med oss till byn i Ekolsund och byn. Ekolsund och byn i Ekolsund. Ekolsund och byn i Ekolsund. Ekolsund och byn i Ekolsund.

16.30 Målarbans. Vi spelar lag som medlemmar.

18.00 Grillfest. Vi har grillfest på grillen och på grillen. Vi har grillfest på grillen och på grillen. Vi har grillfest på grillen och på grillen.

Utförelse

Under lagplaneringen på Ekolsundsbyalaget kommer utförelsen till tilläggsvis att vara aktiv.

Målarbans

På söndagen kommer vi att ha en aktiv målarbans i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv målarbans i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv målarbans i Ekolsund.

Båtklubb

Ekolsundsbyalaget har en aktiv båtklubb. Vi kommer att ha en aktiv båtklubb i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv båtklubb i Ekolsund.

Gräv där du står

Ekolsundsbyalaget har en aktiv gräv där du står. Vi kommer att ha en aktiv gräv där du står i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv gräv där du står i Ekolsund.

Lotteri

Ekolsundsbyalaget har en aktiv lotteri. Vi kommer att ha en aktiv lotteri i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv lotteri i Ekolsund.

Fild-bordager

Ekolsundsbyalaget har en aktiv fild-bordager. Vi kommer att ha en aktiv fild-bordager i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv fild-bordager i Ekolsund.

Badplatsen

Ekolsundsbyalaget har en aktiv badplatsen. Vi kommer att ha en aktiv badplatsen i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv badplatsen i Ekolsund.

Trevlig sommar!

Ekolsundsbyalaget har en aktiv trevlig sommar. Vi kommer att ha en aktiv trevlig sommar i Ekolsund. Vi kommer att ha en aktiv trevlig sommar i Ekolsund.



Byalagets sommarmöte

Lördagen 14 september kl 14.00 träffas vi på Sjöängen. Frågor som behandlas är årsavgift för 2009 samt föreslagna stadgeändringar.



Välkommen till bords!

Ring för öppettider och bokning!

Telefon: 0171 - 47 22 00

www.ekolsundsslott.se



Glasögon till stans lägsta priser?!

Stockholms enda butik med ständiga kampanjpriser!

Enkelslipade från**495,-** Dubbelslipade från.....**995,-**

Progressiva från ... **1595,-** Priset gäller glas + båg.

Hos oss bjuder vi alltid på synundersökning (värde 250,-) när du köper glasögon. Vi har även kontaktlinser och tuffa bågar för barn och ungdom!

TIDSBOKNING. KÖP NU - BETALA OM 3 MÅN RÅNTEFRITT!
(EFTER GODKÄND KREDITPRÖVNING)

NY ADRESS!

NettOptik ULVSUNDAVÄGEN 174 • VID BROMMA FLYG
TEL 08-98 37 47
ÖPPET: MÅN-FRE 10-18. LÖR 10-15