

Mars 2023

Öbackabrevs



Recept

NORRLAND

AI-KONST

Teckenspråk

Hela världens musik

INNEHÅLL

- 3 Teckenspråk
- 4-5 Norrland
- 6-7 Norrlandspolisen
- 8-11 Ai-konst
- 12-13 Matreoshka
- 14 Lättläst: Humor
- 15 Lättläst: Visste du att...?
- 16-19 Fest
- 20-25 Recept
- 26-27 Hela världens musik
- 28 Hajktipset

De här har bidragit med material i detta nummer:

Stina Palm

Charlotte Björk

Malin Stenberg

Åsa Högberg



Hör av er om ni har något ni skulle vilja ha med i tidningen eller idéer om vad vi kan skriva om.

Maila oss era idéer på:
dagligverksamhet.Papper-stygn@harnosand.se

Stina



Teckenspråk

För de som inte hör alls, har svårt att tala eller hör dåligt.

30 000 personer i Sverige använder teckenspråk. Varje land som använder det har sitt eget, men det finns internationella tecken.

Äldre svenska döva kan ofta tala och är bra på att läsa på läpparna, för teckenspråket blev dövas officiella förstaspråk så sent som 14 maj 1981. Därför firas Teckenspråkets dag den 14 maj.

Mycket av språket finns i mimik, kroppsspråk eller hur tydligt man gör tecken. Vissa tecken har flera betydelser, då läser man på läpparna. Eller förstår på sammanhanget.

Ord kan också tecknas på olika sätt, beroende på ålder på personerna som "samtalar" eller var man lärt sig teckenspråk. Dövsolor finns i Stockholm, Örebro och Härnösand och beroende på var man vuxit upp eller gått i skolan använder man olika tecken för vissa saker.

Finns inget tecken för ett ord eller namn bokstaverar man. Så kan man även göra för att lära sig nya tecken.

Teckenspråket har egen grammatik och är lika svårt som andra språk. Ord tecknas ofta inte i den ordning de kommer i svenskan. Många ord utesluts, även bokstäver i korta ord (exempel: lax tecknas l x).

En del bokstäver kan man teckna åt ett annat håll än de tecknas i alfabetet, för att lättare kunna binda ihop dem med en annan när man bokstaverar.

Två likadana bokstäver efter varandra dras oftast ihop (ett av undantagen är A, det blir Å).

Exempel: I 'Anna' drar man ihop nn och gör en vridrörelse till a.

Ibland kan man förenkla, t. ex. bokstaven m. Ska man teckna Emma gör man lika med m:en som med n i förra exemplet, men man kan teckna m med 4 fingrar ut istället för 3.

Om man är döv eller är i en grupp med döva eller teckenspråksstuderande har man persontecken. Någon annan ger en tecknet utifrån personlighet, en egenskap, ett bokstavssmycke man ofta har på sig, ett intresse, om ens namn även är en sak (om man t. ex. heter Björn) eller något annat.

TSS, Tecken som stöd bygger på teckenspråkets tecken, i förenklad form. Det är till för att förbättra talförståelse och underlätta kommunikationen.

TAKK. Tecken som Alternativ och Kompletterande Kommunikation. Då talar man svenska, men tecknar vissa ord. Ibland tecknar man de flesta orden för att stärka kommunikationen med de som har svårt att ta in bara talat språk. Eller de som har svårt att tala.

Just TAKK är något jag tycker alla som jobbar inom Funktionsstöd borde lära sig eller åtminstone känna till."

/Daniel Åkerlund, teckenspråkskunnig stödpedagog

TEXT: Stina Palm

NORRLAND

TEXT: Stina Palm

KÄLLA: Wikipedia, umu.se, miun.se, itu.se, Facebook, eniro, opendata.umea.se



Norrland består av:

9 landskap: Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Ångermanland, Jämtland, Härjedalen, Medelpad, Hälsingland, Gästrikland.

5 län (landskapen i dem, i grova drag, inom parentes): Norrbotten (Norra Lappland + Norrbotten), Västerbotten (Södra Lappland + Västerbotten), Jämtland (Jämtland + Härjedalen), Västernorrland (Ångermanland+ Medelpad), Gävleborg (Hälsingland + Gästrikland).

Norrland täcker nästan 60% av Sveriges yta. Här bor 1,3 miljoner människor, 12-13% av befolkningen.

"Bitande kallt i Norrland" kan vara nollgradigt i Gävle och -30 i Kiruna.

Största städer/kommuner

Luleå (77 000), Skellefteå (72 000), Umeå (128 000), Östersund (63 000), Sundsvall (99 000), Gävle (102 000).

Härjedalen är Sveriges enda landskap utan stad. Centralorten är Sveg.

Nationalparker

13 av Sveriges 28 nationalparker ligger i Norrland. Sett till yta 90%.

Älvar och vattenkraft

I Norrlands älvar produceras 80% av landets vattenkraft. Över hälften av den producerade elkraften "exporteras" till övriga Sverige. Även mycket annat produceras i Norrland som exporteras till övriga Sverige och till andra länder.

Råvaror

Skog, malm och vattenkraft är viktiga råvaror från Norrland som utgör grunden för Sveriges välbstånd. Norrländska skogsindustrin exporterar mycket. Norrlands gruvor står för det mesta av EU:s malmproduktion.

Studiecirklar och kultur

En större andel i Norrland än i övriga landet deltar i studiecirklar. Norrland producerar också mycket kultur.

Namnet Norrland

Namnet Norrland används första gången i ett dokument från 1434 eller 1435 som talar om att ett bud utgått till Hälsingland och annorstädes "i Norrlanden".

Postnummer och by

Nästan alla postnummer på 8 eller 9 hör hemma i Norrland.

Byn Norrland ligger i Bjärträ socken, Kramfors kommun, i Ångermanland.

Dialekter och språk

"Norrländska" är inte *en* dialekt.

Det finns egentligen inget som heter "norrländska", dialekten i Åre skiljer sig en hel del från den i Pajala, eller den i Bollnäs eller i Sundsvall.

I Norrland talas minst fyra olika språk: svenska, tornedalsfinska (meänkieli = "vårt språk"), finska och samiska.

Midnattssol

Norr om polcirkeln förekommer midnattssol, då solen under ett dygn aldrig går ner.

Korta fakta

Norrland har det som kallas Europas sista vildmark.

Norrländsk Uppslagsbok i fyra band är utgiven på Norrlands Universitetsförlag.

Universitet

Umeå Universitet: grundat 1965, 34 759 studenter, 150 program, 60 nationaliteter. Finns i Umeå, Skellefteå, Örnsköldsvik.

Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) med Skogsvetarprogrammet, masterprogrammet Conservation and Management of Fish and Wildlife eller Forest Ecology and Sustainable Management.

Mittuniversitetet: Sundsvall och Östersund, 575 kurser, 60 kandidatprogram, 55 magister- och masterprogram. Cirka 20 000 studenter varav cirka 6 000 på campus*, jämnt fördelade mellan Östersund och Sundsvall, resten läser på distans. Samhällsvetenskap, beteendevetenskap, media, vård, lärarutbildning, IT, naturvetenskap, design, teknik samt språk och andra humanioraämnen.

Luleå Tekniska Universitet: Grundat 1971. 1 700 anställda och 15 100 studenter. Finns i Kiruna, Luleå inklusive bl. a. Teaterhögskolan, och Musikhögskolan i Piteå samt i Skellefteå.

"Ekonomi, teknik och samhälle",
"Hälsovetenskap",
"Konst, kommunikation och lärande",
"Samhällsbyggnad och naturresurser",
"System- och rymdteknik",
"Teknikvetenskap och matematik".

*På plats på universitetet, inte på distans

Norrandspolisen



Organisation

Polismyndigheten är indelad i 7 polisregioner. De bildades den 1 januari 2015 och ersatte de tidigare 21 polismyndigheterna (ett per län).

De utreder...

Miljö- och arbetsmiljöbrott

IT-brott

Större bedrägeriärenden utan direkt lokal anknytning

Penningtvättbrott som kräver specialistkompetens

Internationell grov organiserad brottslighet som kräver specialkunskap

Barnpornografibrott

Sällsynta specialstraffrättsliga brott



Polisregionen består av polisområden (po).

Polisområdena är indelade i lokalpolisområden (lpo).

Region Nord, med huvudort Umeå, består av 4 po:

Jämtlands län

Huvudort Östersund. Består av de 2 lpo Östersund och Jämtland/Härjedalen.

Polisstationer i länet

(J=Jämtland, H=Härjedalen)

Funäsdalen (J), Krokoms (J), Strömsund (J), Sveg (H), Svenstavik (J), Åre (J), Östersund (J).

Strömsund-Sveg 282 kilometer.

Norrbottnens län

Huvudort Luleå. Består av de 4 lpo Luleå/Boden (Luleå och Boden), Piteå Älvdal (Piteå, Arjeplog, Arvidsjaur och Älvsbyn), Norra Lappland (Kiruna, Gällivare och Jokkmokk) och Östra Norrbotten (Haparanda, Kalix, Pajala, Överkalix och Övertorneå).

Polisstationer i länet

(L=Lappland, N=Norrbotten)

Arjeplog (L), Arvidsjaur (L), Boden (N), Gällivare (L), Haparanda (N), Jokkmokk (L), Kalix (N), Kiruna (L), Luleå (N), Pajala (N), Piteå (N), Älvsbyn (N), Överkalix (N), Övertorneå (N)

Arvidsjaur-Kiruna 368 kilometer.

Västerbottens län

Huvudort Umeå. Består av de 3 lpo Umeå, Södra Lappland och Skellefteå.

Polisstationer i länet

(V=Västerbotten, Å=Ångermanland, L=Lappland)

Umeå (V), Bjurholm (Å), Dorotea (L), Lycksele (L), Malå (L), Nordmaling (Å), Norsjö (V), Robertsfors (V), Skelleftehamn (V), Skellefteå (V), Sorsele (L), Vindeln (V), Vännäs (V), Åsele (L).

Nordmaling-Tärnaby 366 kilometer.

Västernorrlands län

Huvudort Sundsvall. Består av de 3 lpo Medelpad, Södra Ångermanland och Norra Ångermanland.

Polisstationer i länet

(M=Medelpad, Å=Ångermanland)

Sundsvall (M), Ånge (M), Härnösand (Å), Kramfors (Å), Sollefteå (Å), Örnsköldsvik (Å).

Sundsvall-Örnsköldsvik 15 mil.

Civilanställda

I hela Sverige har Polismyndigheten civilanställda – icke polisutbildade medarbetare. Det kan vara receptionister, annan typ av servicepersonal eller utredare.

Civila utredare har någon form av samhällsvetenskaplig utbildning – socionom, jurist, kriminolog...

De får göra i princip allt i en utredning, men inte något som kan kräva våld, typ gripa någon.

Även de har uniform, som kan användas vid speciella tillfällen – t. ex. när de vittnar i rätten.

KÄLLA: Wikipedia, tv4play.se, brottsplatskartan.se

Siffror kan skilja sig en hel del åt i olika källor.

AI-KONST

Jag har nu testat två AI art generatörer och båda har för- och nackdelar.

Den jag föredrar trots stora brister är Midjourney.

Creativa Fabrica har fördelen att man kan välja vilka bilder man publicerar medans Midjourney saknar den funktionen tyvärr eftersom rätt mycket blir skräp. De här tre bilderna är med för att visa att det inte alltid blir som man tänkt sig. Dom två sista bilderna är från Creativa Fabrica.



Midjourney



Midjourney



Midjourney

Midjourney



TEXT OCH BILDER: Charlotte Björk

Матрёшка (Matreoshka)

Namnet

Det finns två teorier. En är att namnet kommer från det ryska flicknamnet Matreona (Матрёна). Men varför just det namnet användes är oklart. En annan att det kommer från latinets 'mater', mamma. Matreoshka betyder "lilla mamma", den största dockan har kommande generationerna inne i sig.



Historia

Den första dockan skapades 1890 utanför Moskva. År 1900 presenterades den på Världsutställningen i Paris, där den fick sitt internationella genombrott. Inom några få år tillverkades dockorna runt om i Ryssland.

Men konceptet sägs ha sitt ursprung i Kina där kapslade lådor har varit kända sedan 1100-talet.

TEXT OCH FOTO: Stina Palm

KÄLLA: Wikipedia, Google Earth, Youtube, valutasek.com, rl.se, mort-sure.com

Babushka

Utanför Ryssland, utom på engelska, kallas dockorna ofta babushka (бабушка) – vilket betyder mormor/farmor. Det skulle kunna syfta på att den traditionella dockan liknar en (ung) rysk kvinna med en halsduk runt huvudet, klädd i en traditionell rysk dräkt, sarafanen.

Moderna varianter

Vanligast är de här raka gummorna, men det finns även rundare gummor. De modernare varianterna kan även vara andra figurer, ofta med ett tema.

Min pappa och bror köpte de här två. Gummorna är 9 st., från några decimeter till cirka 1 centimeter och "enfärgad" bebis i ett knyte.

Den kostade då – hösten 1991 (under Sovjetunionens fall) – 250 rubel (10.50 svenska kronor, idag är 250 rubel cirka 33 kronor). Dockorna av några av Sovjetunionens ledare nedan är cirka 1,5 decimeter-3 centimeter.

Tillverkningen

Mängd

Enligt uppgifter från 2015 tillverkas 1,2 miljoner dockor per år. Mer än 60% av dem i den lilla staden Semyonov ganska mitt i europeiska delen av Ryssland. 700 000 i en och samma fabrik sedan 1960-talet.

Vanligast är dockor med 5-30 stycken, men det finns med många fler.

Den största innehöll 51 dockor. Tyvärr har jag inga mått på den.

2000 av de minsta dockorna hinner man med på ett 8-timmarspass.

Träet

Träslaget är lind och dockorna är de tunna och sköra (den näst minsta överdelen på vår gick sönder).

Allt arbete utom de minsta dockorna görs för hand och med ögonmått.

Ytbehandling

Rått trä drar åt sig färg, så innan målning smörjs en gegga av potatismjöl blandat med vatten, för hand, på varje docka. Tre lager på tre dagar. 10 kilo går det åt på ett pass.

Målning och lackning

Dockorna handmålas med snabbtorkande akrylfärg. 40 personer målar 3000, många väldigt detaljerade, dockor om dagen. Det går åt 3 kilo färg per dygn; traditionellt rött och gult, men idag alla möjliga färger.

Det avslutande lacket är naturligt och smörjs också in för hand.



Vilket djur flyger rakast? – Antilooop.

Vilka är mest aktiva i skogen? – Träna.

Var sover Lejonkungen? – I Simbasängen.

I vilken stad kör bilarna fortast? – Gaza.

Vad kallas en groda utan ben? – Hopplös.

Vad heter McDonald's nya fiskburgare? – Mc-rill.

Vad är det viktigaste med fotbollsskor? – Att de passar bra.

Quiztävlingen på golfklubben
avgjordes med en utslagsfråga.

Tillbaka i idolljurn för utdelning av guldbiljetter:

Anders Bagge! Jag får tacka.

SAMMANSTÄLLNING: Stina Palm

KÄLLA: humorbrevet.se, cafe.se

Visste du att...?

Hundar och katter viker tungan nedåt till en skopa när de dricker



Man kan inte kittla sig själv

Näsan kan känna igen en biljon (tusen miljarder) olika dofter

Människans yttre hud byts ut helt varje månad

Det tar cirka 6 månader för en nagel att växa ut helt

På en dag färdas ditt blod cirka 1 900 mil



TEXT: Stina Palm

KÄLLA: Youtube, expressen.se, listor.se



Vanilj

Flerårig orkidé från östra Mexiko, Guatemala, Belize och Honduras.

Kan finnas på öar i Atlanten.

Växer numera naturligt på många tropiska platser.

Madagaskar och öarna i Indiska oceanen odlar den vanligaste.

Gulgröna blommor som växer i klasar. Frökapseln, vaniljstängeln, är 2–3 decimeter lång med små svarta frön i.

Vid kokning bildas vanillinkristaller.



FOTO: readontheroad

Attribution-Non-Commercial 2.0
Generic (CC BY-NC 2.0)

TEXT, PHOTOSHOPDESIGN: Stina Palm

KÄLLA: Wikipedia, Facebook, skogssverige.se, jdeprofessional.se, dansukker.se, hjart-lungfonden.se, tekniskamuseet.se, svalander.se, koket.se, sicilianpost.it, electrofreeze.com, engelholmsglass.se, hmn.wiki, sli.se, estrella.se, nyheter24.se

FÅGELKAKOR

Gör så här:

Blanda och rör i en skål:

- 100 gram smör
- 3/4 deciliter socker
- 1 deciliter brun farin
- 1 ägg
- 1 tesked vaniljsocker

Blanda:

- 1 deciliter grahamsmjöl
- 1,5 deciliter vetemjöl
- 1 deciliter havregryn
- 1 tesked bakpulver
- 1 deciliter solrosfrön
- 100 gram hackad mörk choklad

Klä en plåt med bakplåtspapper.

Blanda ihop degen med händerna och rulla ut till en rulle, ca 3 centimeter i diameter.

Skär 1 centimeter tjocka skivor.

Häll solrosfrön på en tallrik och tryck varje kaka i dem innan de läggs på plåten.

Grädda kakorna på 180 grader cirka 10 minuter.

Grundrecept mördeg

- 100 gram smör eller margarin
- 1/2 deciliter socker
- 2 deciliter vetemjöl
- 1/2 deciliter potatismjöl
- 1/4 tesked bakpulver
- 1/2 tesked vaniljsocker

I chokladkakor har man inget vaniljsocker, men 2 matskedar kakao.



FEST

GUMMIBALLONGER

Gummiballonger är gjorda av fabriks-gjort gummi eller naturgummi, latex, och blåses eller pumpas upp med luft.

Transportstyrelsen reglerar uppsläpp av ballonger. De måste bl. a. vara gjorda av latex (naturmaterial som bryts ner), är begränsade i antal och får inte vara ihopbundna.

FOLIEBALLONGER

Folieballonger är tillverkade av plast och fylls med manuell eller elektrisk pump, vanlig luft eller heliumgas. När kalaset är slut kan man se hur ballongerna sjunkit ihop.

Heliumballonger sjunker ihop snabbare än luftfyllda. Heliumpartiklarna är mindre än syre- och vätepartiklarna i luft och smiter lättare ut ur hålet de kom in genom.

socker och salt

Nästan allt socker i Sverige kommer från sockerbeta, för det växer här. Mest i Skåne. På fabriker i Danmark (där det också växer sockerbeta) och Sverige görs sockret till de produkter vi hittar i affären.

Salt kommer antingen från sjöbotten eller från saltgruva. I Sverige finns inget bergsalt, men i Danmark finns Nordens största saltgruva, i Mariagerfjord. Man bryter salt på

100-1500 meters djup, i gruvor som kan bestå av kilometerlånga tunnel-system.

Trots att salthalten varierar i världshaven är sammansättningen i princip samma. Havssalt till mat tvättas, så man får cirka 97% natriumklorid, som i bordssalt. Havssalt används till t. ex. lax och choklad. I bordssalt tillsätts ofta jod, ett livsviktigt mineral som det bara finns lite av i havssalt.



Förutom *gräddtårta* finns bl. a. marsipantårta (Sveriges populäraste tårta är prinsesstårten) och tårta med marängbotten. Både sammanhang och dekoration varierar förstås.

Norska: kake, danska: kage, finska: kakku, isländska: kaka, engelska: cake, tyska: Kuchen, franska: gâteau/tarte, spanska: tarta/torta.

FEST

Alkoholfria varianter av välkända likörer

GRÄDDIG LIMONCELLO

Jag älskar söta och gräddiga likörer, men vill slippa alkoholen. Så jag letade recept på hemgjorda och uteslöt den.

Det första limoncelloreceptet jag hittade och testade, blev utan alkohol bara alldeles för söt citronsaft.

Det här är som jag trodde innan jag hittade det receptet att Limoncello skulle vara.

Blir 2 liter.

Ingredienser

Saft från 8 rumsvarma citroner
(eller 4 dl råsaft av citron på flaska)
5 dl grädde
5 dl standardmjölk (3%)
1 vaniljstäng
1 kilo strösocker

Gör så här

1. Ta en lufttät glasburk och häll i citronsaften.
2. Dela vaniljstängens på längden med en vass kniv och lägg den i burken.
3. Stäng burken och ställ den på en mörk och sval plats i **en månad**.
4. En gång om dagen, skaka burken.



**Observera att den tar
2 månader att göra!**

Efter en månad

5. Ta bort vaniljstängens och filtrera vätskan med ett durkslag ner i en skål.
 6. Häll grädden och mjölken i en kastrull. Tillsätt sockret och låt koka upp på medelvärme.
 7. När det kokar, ta bort kastrullen från värmen, låt svalna och häll blandningen i den filtrerade vätskan.
 8. Mixa vätskorna med en stavmixer tills du får en slät kräm.
 9. Häll limoncellon i lämpliga flaskor med en tratt och stäng med en kork.
 10. Ställ flaskorna i frysen eller kylan ca **1 månad** innan servering. På så sätt får limoncellon en intensiv smak.
- Kan förvaras ca 3 månader i frysen eller i kylan.

FEST

TEXT: Stina Palm

KÄLLA: Youtube, ahalnisweethome.de,
hollandathome.wordpress.com,
karlstein.nu, ricette.giallozafferano.it

BAILEY'S DOOLEY'S

ÄGGLIKÖR

Ingredienser

1 kopp (1,5 deciliter) vispgrädd
395 gram södad kondenserad mjölk
3 matskedar färdig chokladsås.
1 tesked vaniljpulver (liten glasburk
med brunt pulver)
3 teskedar espresso
För Dooley's lika mycket kolasås
För vit Dooley's vit chokladsås och
ingen espresso.

Gör så här

1. Ha ned alla ingredienser i en matberedare.
2. Kör på låg hastighet till allt blandats. Det tar någon minut. Kör man för kraftigt börjar grädden tjockna. Om det händer så kan man sila bort klumparna och köra på låg hastighet igen, men det är bättre att vara försiktig från början så blir det inte för lite grädd.
2. Häll upp på rena flaskor. Förvara i kyl. Håller i cirka två månader om den förvaras kallt.

OBS! Gör inte dubbel sats Bailey's för att sen dela upp och ha i kolasås, grädden blir för hårt vispad.

Ingredienser

3 deciliter mjölk
6 deciliter florsocker
10 äggulor
1 vaniljstäng



Gör så här

Dela vaniljstängens på längden och skrapa ur kärnorna. Lägg kärnor och stäng i en kastrull.

Tillsätt mjölk. Koka upp.

Håll koll så att det inte kokar över.

Ta av från plattan och låt kallna.

Ta bort vaniljstängens.

Vispa upp äggulor med florsocker.

Tillsätt avsvanad/kall mjölk.

Rör om tills den är helt slät.

Förvara i kylskåp.

Hållbarhet cirka en vecka.

SPARA ÄGGVITORNA. SE NÄSTA UPPSLAG

Marängtårta

Ingredienser

10 port.

Marängbotten

5 st äggvitor
2,5 dl strösocker

Topping

3 dl vispgrädde
Blanda det som önskas
av olika bär och frukter
t. ex. jordgubbar, hallon, blåbär, persikor,
nektariner, passinsfrukter
Citronmeliss
Ev. 100 g hasselnötter
Ev. obesprutade ätbara blommor,
t. ex. violer, syren, lavendel, rosor



Chokladsås

1 dl strösocker
4 msk kakao
30 g smör
2 msk kaffe (kallt, starkt)
2 msk vatten
Smaka eventuellt av
med lite salt



med chokladsås

Gör så här:

TEXT: Malin Stenberg

1) Sätt ugnen på 130 grader.

KÄLLA: tasteline.com, helenalyth.se, interflora.se

Börja sedan med marängbotten.

2) Om det inte redan är gjort, dela äggvitorna från äggulorna. Se till så ingen gula hamnar i skålen med vitorna, då blir det ingen maräng. Ta en bunke och håll i äggvitorna, vispa de till ett fast skum.

3) Tillsätt hälften av sockret och fortsätt vispa i några minuter, håll i resterande socker och fortsätt vispa tills smeten blivit så fast att man kan göra toppar med vispen.

4) Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och bred ut smeten till ett jämnt lager. Ställ sedan plåten i ugnens nedre del och grädda marängbotten i 1-1 1/2 timme. Gräddningstiden beror på hur seg maräng som önskas.

Förbered sedan toppingen:



5) Hetta upp en stekpanna och rosta hasselnötterna i den torra pannen, skaka om ibland så de inte blir brända. De är färdiga när skalet spruckit. Häll ut de varma nötterna och bädda in dem i en kökshandduk, gnugga kraftigt bort skalet med hjälp av handduken. Släng skalbitarna och låt nötterna svala, hacka sedan hasselnötterna i stora bitar. Skölj, rensa och ev. dela de frukter och bär som önskas.



Gör chokladsåsen:

6) Ta fram en tjockbottad kastrull, häll i alla ingredienser och koka upp den under omrörning. Låt såsen puttra några minuter, kontrollera såsen då och då med en tesked. Är såsen seg är den klar.

7) Vispa grädden tills den blivit fluffig, bred sedan ut den över marängen. Ringla över den varma chokladsåsen ovanpå grädden och dekorera med nötter, frukt, bär och eventuellt ätbara blommor.



SERVERA OCH NJUT!

PÅSKBAKELSE – FALSKA STEKTA ÄGG

Du behöver

1 rulltårta med valfritt innehåll, köpt går jättebra

1 burk persikohalvor

Vispgrädde

Gör så här

Vispa grädden.

Dela rulltårtan i portionsbitar och lägg på assietter.

Lägg en rejäl klick grädde på varje bit och se till att den kommer ut i kanterna.

Lägg en persikohalva i mitten på varje bit.

TEXT OCH FOTO FIKABORD: Stina Palm

GRÄDDE FOTO: Nenad Stojkovic

Attribution 2.0 Generic (CC BY 2.0)





ROLLTÅRTA!

Ingredienser:

Botten

- 2 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 3 ägg
- 1 1/2 dl strösocker
- 1/2 dl mjölk eller vatten

Fyllning

Ca 2 dl valfri sylt t. ex. jordgubb
eller annat som t. ex. äppelmos



Gör så här:

- 1) Sätt ugnen på 250 grader.
- 2) Ta fram en långpanna som är 30x40 cm och lägg i ett bakplåtspapper.
- 3) Smöra pappret med lite fett.
- 4) Häll mjöl och bakpulver i en skål och rör om.
- 5) Knäck äggen i en bunke och tillsätt sockret, vispa det vitt och pösigt.
- 6) För en klumpfri kaka. Ta en sikt och häll i mjölblandningen, sikta ner det i äggsmeten och rör i mjölk eller vatten. Finns det ingen sil, vispa smeten med elvisp tills klumparna är borta.

7) Häll i smeten och bred ut den till ett jämnt lager.

8) Ställ in kakan i mitten av ugnen och grädda tills den är gyllenbrun, i ca 5 minuter eller stick ner en potatissticka i kakans mitt, är stickan torr så är kakan klar.

9) Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och strö strösocker över hela pappret. Vänd upp den varma kakan på det sockrade pappret och dra försiktigt bort det andra pappret. Lägg en fuktig kökshandduk ovan på pappret om det sitter fast, låt den vara några minuter och dra sedan bort pappret från kakan försiktigt.

10) Ta den varma kakan och bred på den hemkokade eller köpta sylten.

11) Rulla sedan ihop kakan från långsidan, med bakplåtspappret till hjälp.

12) Lämna rulltårtan i pappret med skarven ner och låt den svalna.

SKÄR UPP, SERVERA OCH NJUT!



TEXT: Malin Stenberg
KÄLLA: ica.se



Yousou N'Dour är en senegalesisk sångare, poet, kompositör och politiker. Han är sedan 2012 Senegals kultur- och turismminister. Han har samarbetat med Peter Gabriel, Sting och Neneh Cherry.

Hela världens musik

TEXT: Åsa Högberg

KÄLLA: realworldrecords.com,
New York Times, Wikipedia,
worldmusiccentral.org

Termen världsmusik kom till som ett sätt för västerländska företag att marknadsföra och sälja mer utländsk musik.

Västvärlden har ett stort musikaliskt arv som utvecklats genom åren, genom olika länder. Men också afrikanska, österländska och asiatiska musiktraditioner har blomstrat i tusentals år.

I början av 1980 talet började brittiska skivbolag, amerikanska marknadsförare och några journalister att intressera sig för utländsk musik, speciellt afrikansk, som på den tiden var synonymt med världsmusik.

Under de senaste decennierna har inspelningsutrustning blivit mer lättillgänglig och tillgången på musik mellan musiker har inneburit utvecklingen av en genre som kallas crossover.

Musiker från olika kulturer och platser kan lätt få tillgång till musik som är inspelad var som helst i världen. De kan också resa och besöka andra länder för att framföra sin musik.

Världsmusik i USA och Storbritannien

Artisten Peter Gabriel startade ett av de få skivbolag för världsmusik som överlevde. Han stöttade också bildandet av den årliga WOMAD-festivalen. Den startade 1982 och har introducerat många framstående världsmusik artister som exempelvis Nusrat Fateh Ali Khan, en pakistansk sångare och Youssou N'Dour från Senegal. Flera amerikanska skivbolag började utveckla skivor med världsmusik – då framför allt David Byrne, Paul Simon och Ray Cooder spelade en framträdande roll i att utveckla marknaden för världsmusik.

Paul Simons album Graceland från 1986 presenterade svarta sydafrikanska musiker, trots handelsbojkotten mot Sydafrika.

David Byrne, känd som Talking Heads, samarbetade med musiker från Latinamerika på sitt album och han lanserade ett skivbolag med en serie sammanställningar från Kuba, Kap Verde, Brasilien och Peru.

Ry Cooder, en framstående gitarrist startade sin karriär på nittioalet i samarbete med V.M Bhatt, en känd indisk artist, och en grupp veteranmusiker kända som Buena Vista Social Club.

PAPPER OCH STYGN

HAJKTIPSET

BLOMKRUKSGUBBE

Ta en blomkruka i en neutral färg.
Så gräs. När det vuxit upp ser det ut som hår.
Rita gubbe på blomkrukan med spritpennor.



FÄRGADE STEKTA ÄGG

Knäck 2 ägg och vispa ihop dem. Häll upp i 2 stora dricksglas. Eller ett ägg i varje glas.

Droppa lite karamellfärg i ena glaset och lite av en annan färg i det andra.

Vispa med varsitt redskap.

Smält matfett i en stekpanna och lägg två pepparkaksformar.

Lägg en platt träsmörkniv (plastsmörknivar smälter lätt) på ena formen, så formen trycks ner.

Håll fingrarna på smörkniven (med bara fingrarna blir det nog för varmt).

Håll det ena vispade ägget i ena formen och stek.

Upprepa de två sista stegen med det andra ägget.

TEXT: Stina Palm. KÄLLA: Youtube

