

# Sönnarslöfvet



Organ för Östra Sönnarslövs By

Årgång 17 Nummer 3 December 2009

**Chefredaktörer i bokstavsordning: Thomas Carlsson, Anders Crona, Elisabet Larsson, Anna Ohlson, Muriel de la Pinsonnais och Rolf Skogström.**

---

Då har vi snart lämnat år 2009 och ett nytt år närmar sig med raska steg...2010, har svårt att fatta att det snart är 10 år sedan halva byn samlades i Folkets Hus för att skåla in det magiska året 2000.

Nu inser man att snacket man som ung hörde från dom äldre, att tiden bara rusar fram snabbare och snabbare ju äldre man blir tyvärr var sant....

Nu när vi närmar oss den stressigaste tiden på året så skall vi kanske tänka på det som den engelsk-amerikanska journalisten Sydney J. Harris en gång skrev:

“Den rätta tiden att koppla av på är när man inte har tid med det.”

*Anders Crona*

---

## **Ost, Vin och Ölprovning.**

Under hösten har vi provat oss fram, och provningarna utstod vi i Folkets Hus. Detta gamla ärevärdiga Folkets Hus är en förträfflig samlingslokal, men mysfaktorn är väl inte det första som slår en när man träder in. I synnerhet inte om det är glest mellan borden. Men en eloge till arrangörerna, för med en lyckad möblering, fin dukning och mycket levande ljus blev Folkets Hus trivsammare än vad jag kunnat föreställa mej.

Först ut var Carlos Kallay som gav oss lite insikter i det här med ost och vin. Han var himla kunnig och berättade mycket om framför allt ostarna. Vet inte om man kan prata om korvstoppning i sammanhanget men mycket fakta på kort tid blev det. Han började med att tala om för oss att det där med ostbricka, kan man glömma. Det går inte att ta fem sorters ost, salta kex och ostbågar och dipsås och tro att alltsammans ska passa till ett vin. Nej en sorts ost till en sorts vin, vilket han även drev i bevis. Vi fick testa fem sorters ostar till fem sorters vin, och där låg onekligen nåt i det han sa. För egen del var finalen bäst. Blåmögelost och en sydafrikan av portvinstyp. En höjdare.

Visste ni förresten att en getost ska man inte bara smaska i sej. Nej ta en rejäl bit, tryck upp den i gommen och sen får den sitta där tills den tagit slut.

Näste testpilot var Lars Kjellberg som briljerade med sina kunskaper om ölbrygging. Det finns (tror jag att han sa) ett 70-tal olika typer av öl, och en herrans massa sorter av varje typ. Vi fick lära oss om mältning, humling, olika tillsatser och olika jäsningsprocesser. Det finns underjästa öl som oftast är ljusa öltyper som tex lager, och så finns det överjästa sorter som oftast är lite mörkare. Det kallas underjäst och överjäst för att jästen antingen ligger på botten i jäskärlet eller flyter ovanpå. Lars intresserade sej mest för överjästa sorter och vi fick prova tio stycken. Dom flesta var sorter man aldrig hört talas om, och smaken varierade framför allt i hur beska dom var. Några föll i smaken men en var odrickbar. (recensentens anm.) Det var nån holländsk spontanjäst sak, som tillverkades i öppna jäskärl. Det tillattes ingen jästkultur, utan det fick jäsa bäst det kunde av sådant som fanns i luften, vilket det uppenbarligen gjorde.

Man tackar byalaget för två trevliga arrangemang och ser redan fram emot nästa. Som före detta styrelsemedlem är det en fröjd att bara komma till dukat bord, och sen gå hem när evenemanget är slut.

Hälsar Johan E.

---

### Den hopplösa gympan.

Lis och ÖS IF hälsar att Hopplös-gympa startar upp igen onsdagen den 13/1-2010 kl: 18.30 i Folkets Hus. Alla är välkomna.

---

### Höstvandringen.

Den 19 sept samlades en stor skara människor vid Maltesholms gamla såg och följde med Bengt Ahlstedt på en ca 5km lång runda där han bl.a. visade oss Malta Mölla, Norra och Södra Stenemadkrok, Fyramannahuset, Mellerstabro, Skogsstallet och en massa andra intressanta platser där människor levde och arbetade i en svunnen tid.

Vi tog en behövlig fikarast vid ruinerna efter Södra Stenemadkrok och kunde njuta av brittsommarvärmen.

Bengt berättade också om den sorgliga händelsen 1931 då 80-åriga Ingar Månsdotter gick vilse i skogen på hemväg från affären i Sönnarslöv. Eftersök gjordes under två dagar och man fann henne i död vid Surssockarna, öster om Toaröds vångar.

---

### Byalaget informerar

Byalaget har till uppgift att tillvarata bygdens och innevånarnas intresse, och även vara språkrör i kontakten med kommunen och andra myndigheter.

**Därför vill vi gärna att så många som möjligt blir medlemmar och kommer med förslag och synpunkter och även hjälpa till med praktiska göromål.**

Vi har en del återkommande evenemang såsom gökotta, brännbollsmatch, valborgs och midsommarfirande. Vi försöker hålla den s.k. naturstigen i farbart skick och de senaste åren har vi haft teaterföreställningar i Folkets Hus, vår och höst.

#### **Ni stödjer väl vår verksamhet genom att lösa medlemskap?**

Medlemskap i byalaget kostar 50 kr för enskild och 100 kr för en familj per år. Med medlemskapet ingår även en liten rabatt hos Öspab, rabattkupong bifogas medlemskortet.

Medlemsavgiften sätts in på bankgiro 5820-4090, glöm inte namn och adress!

Vad pengarna går till?

Med bidragen vi får in genom medlemsavgift och att ni köper lotter på våra evenemang kan vi fortsätta att:

- Anordna teaterföreställningar i byn.
- Anordna valborgsfirande.
- Anordna Midsommarfirandet.
- Ge ut tidskriften Löfvet
- Hålla naturstigen/Pilsnerrundan i framkomligt skick.
- Driva hemsidan
- och andra evenemang som vi hållit i t.ex. whiskey provning, fototävling, brännbollsturnering, Julfest för barn m.m.

**Nästa nummer av Löfvet utkommer i April, sista dagen för bidrag till nästa löfv är den 15/3**

Besök gärna vår hemsida: [www.osonnarslov.se](http://www.osonnarslov.se)

---