



OVANSILJAN IWC Distrikt 233 Sverige



K121 Månadsbrev nr 8, 2024-2025 Ovansiljan IWC

Månadsmöte: Tisdag 18 februari 2025 kl 18.00

Plats: Hotell Kung Gösta, Mora

Meny: Krögaren bestämmer. Pris 225 kr, betalas på plats

Program för klubbmöte

Besök av Lena Blom, ordförande Mora/Orsa demensförening, berättar bl a om anhörigstöd och vad föreningen arbetar med.

Lotterivinster skänkes av Kaija, Christina Røjvall och Kristina Svålas. Värde ca 100 kr.

Avanmälan

Samt anmälan om gäster till klubbmästare Brita via telefon/SMS 070-330 28 06 eller via email brita@duo.nu **senast torsdag den 13 februari 2025 kl 20.00.**

OBS! Klubbmästaren önskar att den som avanmäler sig via sms skriver under med sitt namn. Vänligen informera om ev allergi vid anmälan.

Rapport från föregående månadsmöte 21 januari 2025

Plats Hotell Kung Gösta. 12 medlemmar samt kvällens föreläsare Cecilia Look från Leve Bröd.

Vi serverades kycklingfilé med timjansås, rostad potatis, kokta grönsaker, sallad, smör och bröd. Kaffe med dopp, havrekakor och pepparkakor.

Efter en god måltid berättade Cecilia att hon för några år sedan befann sig i ett skede av livet då hon ville testa något nytt. Tillsammans med två kompisar, Marie och Johanna, bestämde de sig för att starta ett hantverksbageri då alla tre hade ett gemensamt intresse för surdegsbröd. De hittade en passande lokal i Bäck handel i Våmhus, vilken stått tomt länge. För 2 ½ år sedan startade de företaget Leve Bröd. För att komma igång så gick Cecilia på brödhelgkurs i Stockholm, utbildning i småskaligt mathantverk i Östersund, utbildning i hur man driver livsmedelshantverk, om kulturspannmål mm.

De bakar främst av vete och råg som ej förädlats, vilket gör att mjölet innehåller mer vitaminer och mineraler än "vanligt" mjöl. Tyvärr finns ingen kvarn i Dalarna, däremot odlas t ex Dala lantvete i Gustafs. Svedjeråg är ett gammalt sädesslag som blir mycket högre än "vanlig" råg, det har långa rötter och går bra att odla i t ex Dalarna. De vanligaste sädesslagen som odlas i Dalarna är råg och korn.

Vi fick en lektion i surdegsbakning. Surdegen görs av mjöl och vatten. Degen "sätts" på kvällen och får jäsa över natten, då behövs mindre jäst och gör också att brödet får mildare gluten.

Cecilia har även tävlat i grötkokning och vunnit SM-guld för "sin" gröt, imponerande!

Bageriet är öppet på fredagar där de också har ett litet kafé. De har även pizzakvällar ibland. Bröd kan beställas i förväg och kan levereras till Gumman Grön i Mora. Beställning måste göras senast onsdag för leverans kommande fredag. För utbud och priser, gå in på www.levebrood.se

Cecilia avtackades med Rosenkort och information om att vi skänker ett bidrag till våra hjälpprojekt istället för att köpa och överlämna en fysisk ros.

Företaget vill hylla bröd, dvs **Leve Bröd!** Åtminstone undertecknad blev väldigt sugen på deras bröd.

Klubbärenden

Svenska IW's hemsida måste uppdateras till en beräknad kostnad på 50 000 kronor, alla klubbar måste godkänna, vilket Ovansiljan härmed gjorde.

Vår klubbs gemensamma e-mailadress är iiv.ovansiljan@gmail.com

Vårens distriktsmöte blir i Borlänge den 23 mars 2025.

Ny styrelse för kommande verksamhetsår måste väljas och rapporteras senast den 31 mars 2025.

Kvällens lotterivinster tillföll: Ann – halsduk, Marita - karamellskål Alvar Alto, Ulla – choklad Dream & truffels.

Födelsedagar till nästa möte: Ingrid F som fyller 100 år och Marita. Grattis till båda!

President Kaija tackade alla för en trevlig kväll.

Med IW-hälsningar

Anette, klubbsekreterare