

Träffpunktens nyhetsblad 3, 2021



På vårens första dag skulle en person vid Nordpolen se solen gå upp över horisonten och därefter ha sex månaders oavbrutet dagsljus. En person vid Sydpolen skulle dock inte ha lika kul och får i stället vänta sig sex månader av mörker.

Hoppas Du kan njuta av vårsolen vid en varm och skön vägg framöver.

Jag njuter av att det blir ljusare för varje dag, fåglarnas vårkvitter, takdropp och mina fina julrosor som blommar så vackert i rosa och lila. Är du bra på blommor? Bildquiz på andra sidan.

*Hel*a världen är full av underverk,
men vi är så vana vid dem
att vi kallar dem vardag.”
H. C. Andersen

Ta väl hand om er så ses vi snart.

/Susanne

PÅ GÅNG:

Tipspromenad med Susanne

Träffpunkt Midgård måndag den 12 april kl. 14.00

Träffpunkt Gamleby onsdag den 14 april kl. 14.00

Träffpunkt Nätet torsdag den 15 april kl. 14.00

Vi startar på framsidan av husen och går en kort runda. Har du svårt att gå så tar vi frågorna på plats, när alla gått rundan.

Priser till de som får alla rätt.

OBS! Inga grupper får bildas och det är viktigt att vi alla håller avstånd till varandra, inställt vid regn/snö

Allsång med Ragge torsdagen den 29 april.

Träffpunkt Gamleby kl. 11.30

Träffpunkt Nätet kl. 13.00

Träffpunkt Midgård kl. 14.00

Du står på din balkong/uteplats och vi står utanför.

OBS! Inga grupper får bildas och det är viktigt att vi alla håller avstånd till varandra, inställt vid regn/snö



Vilken blomma? _____



Vilken blomma? _____



Vilken blomma? _____



Vilken blomma? _____

Svar på rebusarna sista sidan: Räddhare, Skruvdragare, Skorsten, Instrumentbräda, Gökur, Kafferep, Kontanter, Strandtomten.

Äggost med rårörda blåbär och grädde

Recept från Ica

Äggost, denna bohuslänska nationalrätt, försvarar sin plats på efterrättsbord och påskbord i vilken del av landet som helst. Ett fluffigt underverk av ägg, grädde och mjölk som smälter i munnen. Rårörda blåbär stöttar upp med syrlighet och minner om vidsträckta tallskogar.

Ingredienser 8 portioner

6 ägg

5 dl gräddfil

3 l mjölk

1/2 dl socker

Gör så här

Blanda äggen med gräddfilen i en gryta. Tillsätt mjölken. Värm blandningen försiktigt under omrörning tills den grynats. Ta grytan åt sidan och låt stå ca 10 min. Ta upp ostmassan med en hålslev och varva den med sockret i en form med små hål i botten. Låt äggosten stå kallt ca 6 tim tills all vassle runnit bort. Stjälp upp äggosten på ett serveringsfat och servera med sylt eller bär.

Tips! Vasslan går bra att använda som degspad till matbröd.



Dags för lite pyssel igen. Den här gången tänkte jag visa hur man kan göra små rosor av papper att sätta på kvistar. Här har jag valt gula rosor, som ett tips till alternativa påskfjädrar i björkriset så här till påsk, men man kan ju använda precis vilken färg man vill. Det blir jättefint och är busenkelt!



1. Klipp till en rondell, ca 5 diacentimeter, av papper i valfri färg. Gärna ett lite styvare papper
2. Klipp ut en spiral
3. Börja rulla ihop spiralen utifrån och in tills det inte finns något kvar
4. Rosen är klar! Svårare än så var det inte. Nu är det bara att trä på den på kvisten.

Rebusar



Dr Per Rebus



www.facebook.com/traffpunkterna

www.bostadsbolaget.vastervik.se

Värdinna Susanne Steinvall, 0490-25 75 21