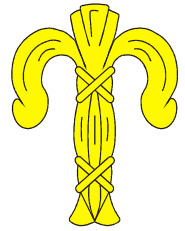


# Ånhammar B ladet



Nummer 5 2002

Tidningsredaktionen i slaktboden.

Upplaga 15 ex.



## Ånhammar har även korkek!!!

Det är dom små som hänger. Beskåda undret hos SSC

### INNEHÅLL:

Väderprognos sid 8  
Snillen forskar sid 7

Recept sid 3  
Vem äter var sid 4

Fråga KLAS sid 6  
Bilder mm. sid 5 osv

## ÅNHAMMARS STÖRSTA & BÄSTA TIDNING!!!

# LEDARE

Eller annan tankevärd text.  
Från diverse skribenter.  
Skriv något viktigt själv.

Välkomna önskar jag er alla. Både patrullscout som kommer tillbaka efter sin hajk samt minior och juniorscouterna som äntligen kommit hit.

Idag har mått pest, trött, förkyld och allmänt eländig. Min dator vill inte som jag vill, skrivaren strular, jag har ont i hela kroppen efter stockhanteringen. Ingen inspiration om vad jag skall skriva. Inga roliga bilder. Inga roliga historier. Inget skvaller. Det mesta är pest. Men en fördel finns det ju. Det kan ju bara bli bättre eller hur. Det är ju lite det som scouting handlar om.

Att övervinna svårigheter. Ibland genom att gå runt problemen som ett högt berg när man orienterar. Eller att bara hårda ut som när är förkyld. Det blir ju bättre och då har man lärt sig lite mera om var man har sina gränser.

Jag ser fram emot massor av bilder och texter från patrullscouts hajk,



skriv, skriv, skriv, skriv, skriv, skriv.

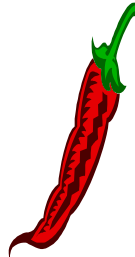
skriv, skriv, skriv, skriv, skriv, skriv.

skriv, skriv, skriv, skriv, skriv, skriv.

/ Red

Ps. Larsa kommer att vara medredaktör tillsammans med mig from idag. Jippi!! / Ds

# RECEPT



## Pastasås med skinka & svamp

4 port. Ingrediens

100,0 g	Skinka rökt
2,0 dl	Vispgräddet fett 40%
100,0 g	Parmesanost riven
200,0 g	Champinjoner färska
2,0 st	Lök
1,0 tsk	Vetemjöl
	Salt
1,0 krm	Svartpeppar
1,0 tsk	Citron
250,0 g	Makaroner/Spagetti

Beskrivning:

Skala och hacka löken. Fräs den mjuk i lite fett i en kastrull. Strö över mjölet och späd med grädden. Låt koka upp och låt den sedan sjuda i 3-5 min.

Skinkan skäres i tärningar och blandas tillsammans med osten i såsen. Smaka av med salt och svartpeppar.

Skiva de färska champinjonerna och fräs dem sedan i lite fett i en stekpanna. Droppa eventuellt över lite citronsaft. Koka spaghetтин enligt anvisning på paketet. Slå därefter av vattnet med hjälp av ett durkslag. Håll tillbaka spaghetтин i kastrullen och tillsätt lite margarin och låt det smälta på spaghetтин, rör om. Håll därefter över skinksåsen och champinjonerna. Vänd försiktigt spaghetтин i kastrullen. Serveras omgående med grönsallad och lite riven ost.

## Köttbullar med potatismos

4 port. Ingrediens

6,0 st	Potatismospulver
0,4 kg	Köttbullar stekta
6,0 msk	Lingonsylt

Beskrivning:

Koka vatten. Gör brunsåsen. Rör ned potatismospulvret i vattnet. Stek köttbullarna. ÄT

## Brun sås

8 port. Ingrediens

2,0 msk	Margarin
4,0 msk	Vetemjöl
2,0 st	Köttbuljong tärning
8,0 dl	Vatten
2,0 tsk	Soja Kinesisk
2,0 tsk	Tomatpuré konc
	Salt
	Svartpeppar mald

Beskrivning:

Smält fett i en kastrull. Rör ned mjölet. Tillsätt vätska. Rör tills såsen kokar upp. Koka såsen i 3-5 min. Rör då och då. Smaksätt med salt och peppar, dessutom med soja och lite tomatpuré som ger såsen en fyllig smak och vacker färg.

# Vem äter var?

Duvhöken  
Martin, Konstantin

Kungsörnen  
Emma, Gabbi

Havsörnen  
Danne, Erik

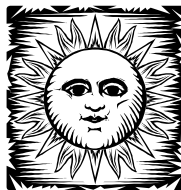
Tornfalken  
Agga, Peter

Uttern-Örnen  
Sara

Räven  
Åsa, Alex



Vi får idag även gäster som skall hjälpa förbundet med att förstå varför man är scout. Detta så att det skall kunna bli bättre rekryteringar i framtiden. Vi väl bli många flera. Hjälp dom om ni kan.



Distributionslista:

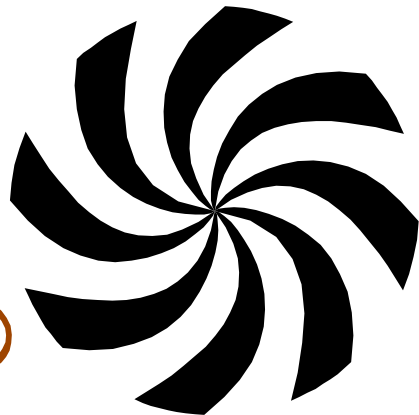
2 ex till Ånhammar gods, 1 ex per patrull, 1 ex till SSC

1 ex till JSC, 1 ex till MSC, 1 ex till intendentur, 2 ex till ledarna.



*FRIDA KAN SJÄLV!*

# Typisk ledarsyselsättning När scouterna är på hajk





**En vacker ek**

Dagens namnsdag:

Vasse

GRATTIS  
Önskar ÅB

## Hört på Ånhammar

Inget har inkommit... Vad gör ni?  
Inget eller?

## Vädret



Nattens lägsta temp 13,0° C

Relativ luftfuktighet 74%

dvs det rostar (det krävs över 50%)

Solen lyser med 3 Lux 03.00

Ser ut att kanske bli en bra dag (molnen tilltar).

Tunna molnstrimmor över himlen. Svagt  
upplysta från den uppåtgående solen.

Vindhastighet 0,1m/s, Regn 0,0mm

Lagom och stigande badvattentemperatur.

### Lördag 2002-08-10

#### Prognosen för Ånhammar

Lördag

Växlande molnighet och en del regskurar

26 högsta 16 lägsta 3 m/s från SO

Söndag

Mulet och troligen regnskurar

22 högsta 16 lägsta 2 m/s från SO

Måndag

Halvklart till mulet och efterhand regnskurar.

22 högsta 17 lägsta 4 m/s från S

Tisdag

Upphörande skurar följt av ett lättande molntäcke

23 högsta 15 lägsta 6 m/s från V

Allt väder som inte innehåller regn är bra väder,  
eller hur. Skriv till ÅB vad ni tycker om vädret  
hitintills. /Red

Solens uppgång 04:58:01

Solens nedgång 20:57:32

I natt var det nästan ingen måne synlig,  
men den börjar komma åter.



### Maträtter, Lördag:

Frukost: Gröt, bröd och pålägg.

Lunch: Pastasås med skinka och svamp

Middag: Köttbullar potatismos brunsås

**SMAKLIG MÅLTID!!!**