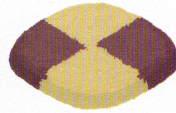




GRÄNGSJÖBLADET



Kakbuffé

Som traditionen påbjuder så blir det ju kakbuffé den 26 maj på Kristi Himmelfärds dag. Pandemin har ju satt stopp för detta de senaste åren – men nu...

En del av kakorna är redan bakade och ligger i frysar. Jag vet att prästen Signe har bakat kakor som heter Jin o Jang. Ja, det blir som vanligt 29 sorter som ska bakas och visas och ätas. Förutom kakorna så finns en konstnär, Caroline Tinterova, hos oss och målar en jättetavla. Hon har också med sig lite av sina produkter. På gården träffar ni på ett loppistält och där möter ni också Barbro Walldin med sina Aloa Vera-produkter.

Alla som bakar kakor ska komma med kakorna i burkar den 25, dvs, dagen före, mellan 11.00 och 15.00. Kom ihåg att skriva en lapp och klistra utanpå burken så vi inte blandar ihop Xylofon med Änglakensar, det skulle ju vara förödande

Nostalgidag

6 Juni blir vi korvförsäljare när nostalgimackarna visar upp sig. Vi ska vara vid Gulfmacken och sälja korv och kaffe. Håll utkik efter öppettiderna!



En bryggare i byn



Det hela började på -90 talet då Lars gjorde en resa till England. Där gjorde han som så många andra som reser till England; köpte öl. Och märkte då skillnaden mellan det svenska och engelska ölet. Han tyckte det var jättegott jämfört med det öl som gick att köpa hemmavid, samt att något liknande inte fanns att få tag på i Sverige.

Där föddes idén att brygga eget öl men det dröjde ända till flytten hit till Grängsjö innan han gjorde verklighet av planerna och satte igång att brygga eget öl.

Hur det hela skulle gå till, läste han sig till på internet och han startade i köket därhemma. Utrustningen han började med var en konserveringsapparat samt en frysväska och det blev 20-25 liter per gång. Malt som också behövdes beställde han från Stockholm.

I frysväskan, som inte bara kan hålla kyla utan även värme, las malten och sen hälldes vatten med en temperatur på 70 grader över denna. Så fick det stå och dra i cirka en timme. Den vätska som sen bildats kallas vört och den hålls då i kokgrytan. I denna vätska är det då mycket socker och ju mer malt som använts ju mer alkohol blir det på grund av att det blir mer socker då.

I detta kokvatten håller man sen i humle som ger ölet dess beska.

När denna process är klar tillsätts då jäst och efter detta är det oerhört viktigt med renheten. Så länge allting kokar är det rent tack vare den höga temperaturen. Men sedan är det noga med att se till att allt som är inblandat i processen är sterilt.

Vätskan ska sedan jäsa i cirka en vecka för att bli ale, som är det Lars gör.

Själv tycker Lars att det luktar gott, vilket kanske är ett måste om man ska hålla på med detta. Men resten av familjen tycker inte det. Att han ockuperade köket var inte heller populärt.

Så småningom flyttade han ut tillverknigen till ett utrymme i uthuset och årsskiftet 2012-2013 registrerade han tillverknigen som firma. Och hösten 2014 blev det godkänt som bryggeri.

Till att börja med fanns hans öl bara i beställningssortimentet men i Juni 2021 kom den första ölen till Systembolagsbutiken i Bergsjö. Dock försöker han få sälja i fler butiker, Hudik till exempel. Och ju fler som beställer ju större chanser att få utöka försäljningen. Får han provningstillstånd som han tänkt söka, kan han ha gårdsförsäljning också och då locka turister som till exempel besöker yxfabriken i Baståsen. Då behövs inte heller matservice som annars behövs för alkoholförsäljning. Men detta tillstånd kostar en del så det gäller då att ha provningar som täcker utgifter och även ger en vinst.

Hur stor produktionen blir beror på hur mycket Systembolaget beställer men han har förbundit sig att kunna leverera 5 000 liter per år och han har kapacitet att kunna tillverka mer. Och i sommar ska han även sälja till restauranger.

På min fråga om ölet säljs i burkar eller flaskor får jag veta att det är flaskor och att det är Mulle Mecks "pappa" Jens Ahlbom som ritat etiketterna till 4 av dem. Både namn, som Lars hittat på själv, samt utformning på flaskorna måste godkännas av Systembolaget och i nuläget säljs 3 av hans ölsorter där.

Det är Gnarpss special bitter med Gnarpss sockens sigill anno 1612 på etiketten. Och så är det Syndabocken som en hyllning till Fredrik Thelin i Högen som gjort en staty med det namnet. Och den tredje heter Hudik Ipa till vilken Jens Ahlbom gjort etiketten "sjöbodas +mås". Men färdigutvecklat finns tolv sorters öl som bara väntar på att få slinka ner i törstiga strupar som uppskattar ett gott hantverk beträffande denna ädla dryck.

Marie Nordin

Långloppis

En annan succé som vi tänkte ta upp är långloppis! Det blir den 2 ^{juni, juli} veckan efter midsommar. Men det handlar förstås om hur många som

vill vara med! Hör av er till Anki, Ingagreta, Ellen eller mig!

Kapellet kan ha en egen loppis då. Vi har fått så många saker att sälja. Enander, vars farfar var med och byggde kapellet, tänkte på oss. Tack för det. Tore Wennman var kanske idégivaren och vi säger tack till er båda!



Musikkvällar i sommar

Har tidigare informerat om vilka kvällar som blir musik med Andreas och hans musikkamrater. Dessutom blir det en Keltisk afton med häftig musik!!!!!!!!!!!!



Bussresa

Den första Juni åker vi ut på tur. Till Ljusdal och Järvsö. Om du inte anmält dig än så ring Ellen 070 3948823, eller Ingagreta 070 6608311, eller Anki 070 6309252.

Arbetskvällar

Alla som vill och kan hoppas vi kommer till våra arbetskvällar!

Tisdagar från och med 17 maj samling 18.00. Då är det jobb både ute och inne. Jag är inte till så stor hjälp ute men jag kan koka kaffe till er andra. Kul att sitta efteråt och prata lite.

Städning

Vi städar vägrenarna den 16 maj 18.30. Vi skulle önska att flera gjorde det! Det ligger gamla trasiga plast-hinkar, papper och annat som kan benämnas som skit efter alla vägar i Nordanstig. Så nu utmanar vi alla byalag, enskilda och företag att städa! Det blir så mycket trevligare för oss alla! Och dessutom önskar vi att alla slutar slänga ut grejer.....

Sista April - traditionen kunde återupptas

Med hjärtat i halsgropen för att inte elden skulle sprida sig men pojkarna hade preppat med vattenslang och hinkar så allt gick bra.

Brasan brann och vi åt grillad korv och drack kaffe. Pratade och köpte lotter. Det var många vinster även i år. Tack till alla som sponsrat med vinster!



Produktion: Carin Walldin och Marie Nordin

Grängsjöbladet kommer ut en gång varje månad, oftast i samma form som det här bladet.