

SWEA ATLANTAS STYRELSE 2013

- Ordförande:
Anna Lundblad
- Vice ordförande:
Anna Wallen
- Sekreterare:
Malin Norgren
- Kassör:
Susanne Howard
- Webbmaster:
Jessica Skold
- Medlemsansvarig:
Sofie Ransheim
- Programmakarna:
Stella Wickström
Camilla McKinney
Agneta Mimms
Eva Zell
Linda Hanberg
- Redaktör:
Therese Almström
- Layout Ansvarig:
Cecilia Sortino
- Fotograf:
Helena Linton Eriksson



KALENDER

Februari
2- SWEA Atlanta årsmöte

High Tea hos Lena Gravanis den 10 november 2013

Det var 19 st. Swoor som träffades hemma hos Lena och drack te på söndags eftermiddagen.

Forutom många olika sorters te serverades det små fina sandwiches med lax, skinka och brie, som Lena och jag hade gjort i ordning tidigare på dagen, olika sorters sockerkakor, samt massor med goda småkakor som Christine Robinson hade bakat.

Konversationen var livlig och vi beundrade Lenas vackra hem och hade en mycket trevlig eftermiddag.

Text: Eva Zell

Svenska Lekgruppen

Svenska lekgruppen träffas onsdagar kl.10:00. Vi träffas hemma hos varandra och fikar och leker! Valkomna! För mer information kontakta Sofie Ransheim, soff78@yahoo.com

Torsdags ärtsoppa, plättar och punch kväll.

Detta var en kväll som jag och många andra hade sett fram emot ett bra tag och en som snabbt har blivit en SWEA Atlanta favorit. Den 10 oktober var vi ett stort SWEA gäng hemma hos Anna Wallen i Dunwoody som var sugna på ärtsoppa, punch och plättar. Stella hade lagat en otroligt god ärtsoppa som vi åt med god aptit och hon lagade också gudomliga plättar. Punchen är den bästa i stan och den slank lätt ner med det andra goda som det bjöds på. Varmt tack till Anna och Stella för en fantastisk torsdags kväll. Jag ser redan fram emot nästa års fest.

Text: Anna Lundblad



Julmiddagen

Tisdagen den 17 december var det dags att återigen få känna där ljuvliga julkänslan ta över kroppen. Christine Robinson bjöd till ett fantastiskt kalas i sitt över-top dekorerade hem. Nästan 40 lyckliga, julsuktande swoor högg glatt in på julsinka, gravad lax, janssons, grestelse, hemgjorda köttbullar, julgröt, mandel musslor, saffransängder och många andra kulinariska upplevelser. Christine och hennes små nissar hade inte bara dukat upp vackert, utan donerade även all mat och i sedvanlig ordning så gjordes en donation till en familj i behov.

Tack Christine för ännu en superlyckad julmiddag som fick avsluta SWEAs verksamhetsår 2013!



Avstämning Julmarknaden

Söndagen den 12 januari bjöds alla volontärer från julmarknaden på middag hemma hos Lisbeth Boli. Det dukades upp med två olika fantastiska soppor, Annas tomat och basilika soppa och Lindas underbara foccacia och själv hade jag bakat Knäckemackor (se recept nedan). Eftersom mitt minne börjar svikta något vet jag att det var flera som bad om recept men icke då att jag minns vilka.

Naturligtvis var samlades vi för att tacka alla för den strålande insats som vi gjort men också för att samla ihop feoedräck vad som varit bra och mindre bra. Vi talade mycket om loka, vilket är väldigt svårt att finna, och på det stora hållet var vi mycket nöjda med Dorothy Benson. Ljudet var inte bra men i stället fick vi en fin scen. Detta året hade vi en färre besökare än tidigare men det kan förstås förklaras med att regnet stod som spö backen och kanske även att vi var i en nygemmal lokal. Vi diskuterade också (vrigt bör jag tillägga) varför vi arrangerar en julmarknad.

Beslut om julmarknad 2014 kommer att tas vid årsmötet.

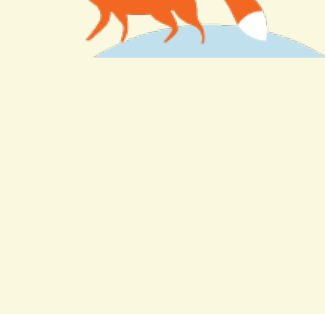
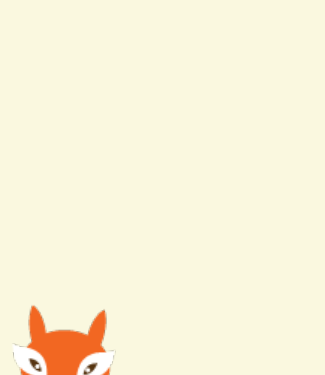
Faster Annas läckra Knäckemackor

- 2 dl glutenfritt grovt mjöl (bövete-, amarant-, kikärt- eller majs mjöl funkar också fint!)!
- 1/2 dl linfrö
- 1/2 dl sesamfrö
- 3/4 dl solroskärnor
- 1/2 dl pumpakärnor
- 1/2 dl olivolja
- 2 1/2 dl kokhett vatten
- Flingsalt

Blanda alla ingredienser och tillsätt oljan och vattnet sist. Rör ihop och platta ut smeten på bakplåtspapper i små runda kakor. Slang över lite flingsalt och grädda sedan i ca 50 minuter på 150°C. (302° F) Låt kakorna svalna på galler.

Tipst Rätt ner i picknick korgen utan knussel kan dom hamma om man de sista tio minuterna strör lite rivna parmesan över. Visps har man färdiga knäckemackor med ost som inte ens blir mjuka ochäckliga! Eller varför inte prova att pressa ner lite vitlök och hackad persilja eller tja, vad du vill!

Text: Therese Almström
Foto: Ines Sebajl



Ordföranden har ordet

SWEA Världsmöte i Bologna 3-5 oktober 2013



I oktober hade jag äran att få åka på mitt första världsmöte som detta året var i den vackra staden Bologna i Italien.

SWEA Rimini hade gjort ett otroligt bra jobb och tog emot nästan 400 swoor från hela världen. Det var en otrolig känsla att få uppleva detta på nära håll och man fick verkligen känna vilket power house SWEA är runt hela världen. 74

avdelningar i 33 länder med över 7000 medlemmar är inte dåligt. SWEA Rimini hade ordnat boende på fyra olika hotell. Jag var rumskompis med Cecilia Browning, AO i SWEA Washington och vi bodde på hotel Tre Vecce. Mötena hölls på hotel Europa, ca 15 minuters gångväg från vårt hotell.

Jag landade med ganska rejäl jetlag på onsdag morgon. Efter att ha checkat in på hotellet så var det dags för registrering på hotel Europa. Där mötte jag också upp med dom andra tjejerna från vår SWEA region, OAME och lärde känna dom som jag inte redan kände sedan innan.

På torsdagen hade SWEA Rimini ordnat en stadsvandring runt Bologna med guider som berättade om stadens historia och myter runt byggnader och statyer. Bolognas kännetecken, förutom maten (spagetti bolognese), är två höga lutande torn mitt i stan som det sägs att vara resultatet från en tävling mellan två rika Bolognese familjer på 1100-talet. Familjen Asinelli vann med det ca 97 meter tornet medan familjen Garisendas torn är ca 48 meter. På kvällen var det mingel kväll med Italienska delikatesser där SWEA Internationals ordförande Margret Sikkens Ahlquist hälsade alla välkomna.

På fredagen var det regionmöte. Vi i OAME hade ett rum på nedervåningen på hotel Europa. Enligt protokollet hade vi på morgonen förmöte. Vi diskuterade problemet många avdelningar har att få styrelsemedlemmar och volontärer vid events. För att kunna försätta med att vara SWEA måste vi ha en fungerande styrelse. Ett annat tema var hur vi får nya och behåller medlemmar i en tid då man upplever mycket svenskhet genom datorn och kanske inte har samma behov att vara med i en organiserad grupp som man hade när SWEA startades. Efter en Italiensk lunch så hade vi på eftermiddagen det officiella region mötet. Alla OAME avdelningarna presenterade sin årsrapport inför Margareta Talerma, regionordförande i OAME. Vi fick även besök från Vicki Almsturn, web ansvarig från Austin, som berättade om vår nya websida som nu finns ut på nätet. Ny webadress är atlanta.swea.org. Sedan kom Tina Ormalley och Pia Wennerth från PR komiteen och berättade om den nya varumärkesmanualen och om hur och när man får använda SWEA loggan. Allt detta finns efter ni loggar in på nya hemsidan med ert log in och password som kom i ett email från SWEA kansliet för några veckor sedan. Sist men inte minst så kom Gita Paterson, SWEA donens expert och juridisk rådgivare och berättade vad vi lagligt kan göra med SWEAs pengar. Efter en lång men intressant fredag så var vi alla inbjudna på jazz kväll på en restaurang i Bologna.

På lördagen var det Världsmöte 2014. Margret Sikkens Ahlquist hälsade välkomna. Margret är en otroligt bra talare och vet verkligen hur hon ska hålla i sin publik. Agneta Nilsson, SWEAs grundare, berättade hur allting startade i hennes garage 1979 och hur SWEA har växt från lokal Los Angeles organisation till den största världsgästorganisation. Målet har alltid varit detsamma, att SWEA stödjer, bevarar, främjar och utvecklar svensk historia, vårt språk, vår kultur och tradition. Vi gick igenom hur viktigt det är att följa SWEAs stadgar. Dom fastställer våra syften, vårt uppdrag, vår identitet och målsättning.

Årets tema var kommunikation. Kommunikation har förändrats enormt sedan SWEA startade för 34 år sedan. Idag är det viktigt att utnyttja alla medier, ha en tvåvägskommunikation, använda interna och externa webben, Facebook, Linkeldn, Twitter och även SWEA Nytt och SWEA Forum för att kommunicera med medlemmar, behålla medlemmar och få nya medlemmar. Det måste inte vara krångligt. SWEA har två deltidansälda för att hjälpa till. En stor förbättring är den nya websidan och den nya medlemsblanketter som nu är helt elektronisk. Efter en till suverän Italiensk lunch så var det dags för en eftermiddag med arbetsgrupper. Resultaten från det arbetet kommer bli ämnen för den Internationella styrelsen till nästa år. På kvällen bjöd SWEA Rimini på en festmiddag där det var underhållning, SWEA Singapore vann bästa SWEA tidning tävlingen och god mat (igen). Hjärtligt tack till alla i SWEA Atlanta för att jag fick chansen att åka till världsmötet i Bologna. Det var otroligt produktivt och spännande och jag kommer aldrig att glömma det. Vilken organisation SWEA är! Glöm inte att SWEA är den största Sverige främjande organisationen utanför Sverige.

Kram,
Anna



Ska vi byta kakor, ska vi byta kakor med varann?

För inte allt för längesedan fick jag en fantastisk bok av min allra bästa väninna hemma i Sverige. Den heter *Supertanten* och är skriven av Elin Ek som en gång i tiden var känd hemma i Sverige som rollfiguren Grynet. Hela boken är en underbar hyllning till tanten. Den kaffedrickande, kabbakande, förklädespydda ljuvliga tanten. Känslan av att få vara en härligt tant med ett dignande kaffet framför mig slog mig hemma hos Lisbet. Där satt vi i firnumret och åt kakorna väl smaka samtidigt som vi läppjade ur våra kaffe- eller tekoppar.

Kakbyttarkvällen var inte den första i sitt slag för SWEA Atlanta, men den förste för mig. Lisbeth hade förberett med både kaffe, te, damastduk och levande ljus. Samtidigt som vi gäster/tävlingstanter anlände en efter en så fylldes också det vackra bordet med fler och fler kakor. Den ena lockelsen efter den andra. Väl försedda skulle vi sedan utse två vinnare. För vi hade minsann ett litet tävlingsmoment med också. Den godaste kakan och den snyggaste kakan! Det var verkligen inte lätt! Där fanns olika sorters nötkakor, polkabiscottis, moccanystan, chokladkakor, dumlegrottor, mörkakor, potatiskakor och...och... och HUR väljer man när ALLT är så gott?

Till slut korades i alla fall två vinnare som fick var sin butelj med gott vin.

Vinnaren av den godaste kakan blev Helena Fridolfsson med sin fantastiska lilla nötkaka! Jag lovar att den mjölk i munnen av välbehag! Dessutom var den både utan smält och mjölk så den lätt kan bakas till gästerna som inte tål gräddor eller mjölk.

Vinnaren av den snyggaste kakan blev Susanne Howard som med hjälp av en potatispress lyckats göra läckra små chokladotopade moccaknyten.

Där satt vi länge och njutningfullt åt samtidigt som vi gjorde Dagens Nyheters nutidsquiz och småpratade om ditte och datte. Det var bara den lilla baskern som saknas på våra huvuden så hade bilden om den underbara tanten varit komplett. Men det kanske blir till nästa gång.

De fantastiska nötkakorna:

Ingredienser:

- 100 g smör
- 0,5 dl strösocker
- 1,5 dl hasselnötter
- 1 3/4 dl vetemjöl

Gör så här:

Rosta nöterna i ugnen och "massera" av det mesta av skalet genom att gnida dem i en ren dishanduk. Tag undan nötter till garnering (ca 12 st) och mal resten.

Rör smör och socker poröst och tillsätt de malda nöterna och vetemjölet.

Rulla ut degen till en smal rulle, skär den i ca 25 bitar och forma dessa till bollar. Lägg dem på bakpappersklädd platta, platta till dem något och tryck i en nöthalva på varje kaka.

Grädda i 200 grader ca 10 minuter.

Recept från Matklubben.se

Text och bild: Therese Almström

Julmarknaden 2013

Årets Julmarknad var belägen i den ny-gamla lokalen på Dorothy Arenan i Sandy Springs. Med cirka 300 glada gäster fick vi en härlig start på årets julfestligheter. I år hade vi ett fantastiskt program med två vackra luciatåg, scenligt förenat ledda av Mia Peters. En språkande dansuppvissning av det härliga gänget the Kickers och för att inte tala om Thomas Howards med sin gitarr och fantastiska sång. Cirka 20 olika SWEA vendors och ett digert julkafé satte pricken över i:et för det här året.



Text: Therese Almström
Bilder: Helena Linton

Recept - Savarin

En elegant savarin kan bli höjdpunkten på din måltid. Det läckra med en savarin är att den går att variera i all oändlighet med olika typer av alkohol och frukt. Bakverket har sina rötter i det polska Runder Babas som hittade sin väg till de franska salongerna under 1700-talet. Där inspirerades den kände kocken Brillat-Savarin att skapa sin variant, en savarin. I USA fanns savarin på menyerna 1899, om inte tidigare. Namnet Baba är smeknamn för gammal kvinna eller mormor. Kanske kan det härröras till att man kan låta kakan torka lite för att den ska suga upp mer vätska.

En savarin bakas traditionellt i en slät ringform eller små portionsformer med hög kant. Den stjälpas upp och läggs tillbaka igen för att "dränkas" i sockerlag med konjak, rom eller någon god likör. På restaurang har jag åt en variant indränkt i kaffe och kaffelikör serverad med mockajaglass som varit väldigt läckert. Jag hoppas din fantasi sätts i rutning och önskar dig ett Gott slut på året.

Savarin

- 2 ägg
- 1 1/2 dl socker
- 1 msk smör
- 2 1/2 dl vetemjöl
- 1 tsb bakpulver

Vispa ägg och socker posigt. Sätt till det smälta avsvalnade fettet, smeten i en rund form med stort hål i mitten som är smord och broad. Grädda i 175°C ca 30 min. Stjälp upp kakan, låt den svalna och lägg tillbaka den i formen. Häll över lag från frukten och stick här och där i kakan, så att lagen kan tränga in. Ställ den kallt. Stjälp upp och garnera med frukt, glass och grädde.

Text och foto: Kinnas Jonsson, kokboks författare Kinnastad förlag, www.kinnastadforlag.se, se boksförfar på Kinnas blogg - mormors mat, <http://kinnasblogg.blogspot.com>



DAM & HERR FRISÖR
(678)668-5401
Helene Trowell
www.helenetrowell.com
(Utbildad i Sverige) *25% rabatt för nya kunder

Tanya Kuschnitzky MA.Ed. NCC.,LPC.
404-702-8474, tanyakusche@sbcblogal.net
1640 Powers Ferry Rd. Bldg 2, Ste.150, Marietta

Providing counseling, hypnotherapy, yoga, meditation and herbal medicine consulting. Helping adults & children reach goals of wellbeing and change through interactive, holistic methods. European-Integrative Healtcare.

Skanska Skolan Atlanta