



VASA ORDEN AV AMERIKA

En svensk-amerikansk vänskaps- och kulturorganisation

Logen Uddevalla nr 638

Inbjuder till

JULFEST

Lördagen den 7 december 2013 i Folkdanslagets stuga, Skansberget, Uddevalla

Välkomstglögg kl 17.00

Meny

Julbord med julens läckerheter, julmust/öl, kaffe o pepparkaka
Pris 250 kr

Julbar för de som önskar och det som julmat kräver

Dans

Var och en tar med sig en klapp för högst 20 kronor att läggas i Tomtesäcken.

Tag gärna med vänner! Först till kvarn gäller

Bindande anmälan senast den 29 november till
Sonia och Rune Andersson tel: 0522 14944 eller
Ann-Marie och Tage Olsson tel: 0522 30498

Varmt Välkomna önskar Grupp 2

Julmat och julstök

Tiden går fort och det är återigen dags att se fram emot julmat och julstök. Det är naturligtvis roligt när alla barnen kommer hem och framför allt att de vill fira julen ”som den alltid har varit”, vilket hos oss väldigt mycket påminner om hur vi själva upplevt denna högtid när vi var yngre. Självt konstaterar jag dock några väsentliga skillnader. Sålunda upplever jag att matfrosseriet minskat i omfång, och även ändrat karaktär, men även att antalet julklappar under granen inte kan konkurrera med den tid då barnen var små, som tur är. Om det blir barnbarn i framtiden återstår att se men risken är ju stor att vi då åter går tillbaka till ett hav av paket.

Maten har ju en speciell betydelse en dag som julafton. När jag var riktigt ung och mina farföräldrar levde slaktade vi grisen själva. Inget kastades utan man tog vara på varje liten detalj. Jag kommer mycket väl ihåg syltorna som pressades, korvarna som vevades fram i kvarnarna, fötterna som blev inlagda osv. Dessutom var det ett evigt bytande av vatten på den stora lutfisken. Därefter var det dags att börja äta. Allt började med lite kaffe med dopp på morgonen. Till frukost kom smörgåsmaten fram. Efter frukost skulle fåglarna ha sitt och nekerna sattes upp. Lunchen äts alltid på nedervåningen hos min farmor och farfar och bestod förutom av diverse smörgåsmat även av fläsklägg, korv och potatis med kraftig sås samt förstas dopp i grytan. Som efterrätt serverades kålsoppa för den som orkade. Därefter lade man sig och vilade en stund mätt och däst medan mamma förberedde för nästa steg på matstegen. Nu var det godisbord med kaffe, kaka och glögg. Strax efteråt angreps groggbordet för dem som var äldre. Alla gick de närmaste timmarna och småtuggade på frukt och godis och hade man fått en marsipangris i julklapp satte man naturligtvis tänderna i den. Fram på småtimmarna avslutades dagens frosseri med lutfisk och gröt samt lite smörgåsmat för den som inte fått sin matlust stillad. Puh, jag blir mätt bara jag tänker på det! Därefter återstod det bara att äta rester i flera veckor framöver.

Efter ett förhållandevis bra logemöte fick vi till slut en valberedning som enligt mitt tycke inte kan bli mycket bättre. Vi ser nu med tillförsikt fram emot det kommande verksamhetsåret och hoppas att vi i lugn och ro kan, sakta men säkert, slussa in några nya personer i styrelsen eller på tjänstemannasidan.

Dessutom ser vi naturligtvis fram emot årets avslutning, nämligen julfesten som jag hoppas att så många som möjligt kan medverka vid.

För Er som är bortresa eller upptagna på annat håll vill jag framföra logens tack för det gångna året och en önskan om **en fröjdefull jul och ett riktigt gott 2014.**

Torsten Torstensson



Välbesökt Logemöte med Parentation

Tiden går, och vi med den, som man sa, när jag växte upp. Vilket väl stämmer än idag? Lördagen den 16 november var det dags för sista logemötet för 2013. Snart är vi inne i 2014. Som brukligt är vid detta logemöte var det parentation för de syskon, som gått bort under året.

Ljus tändes för **Br Fritz, Sy Rita och Sy Berit** och logesyskonen förenades i en tyst minut. Dessförinnan läste logens kaplan **Br Dennis** en dikt.

Detta viktiga möte, som även hade nomineringar på dagordningen, gästades bland annat av nyvalda DM Sy Connie Grön. Hon, övriga gäster och logesyskon kunde välförtjänt sätta sig till bords och inmundiga en välsmakande supé.



Mätta och belåtna fortsatte vasasyskonen gemenskapen runt kaffeborden och köp av lotter. I väntan på dragningen fick vi glädjen att stifta bekantskap med



denne man: **Gösta Jonsson** (inte den rockande sammen) från Vänersborg. Han berättade med inlevelse och toner från grammofon om jazz, rhythm and blues. Ja, tiden räckte inte riktigt till för att all kunskap skulle kunna förmedlas. Men vi satt andäktigt och lyssnade, när vi inte stampade takten.

Bland annat berättade han, att han hållit i samma mikrofon som min idol:



Och inte nog med det. Han har både fått autograf och tagit denne man i hand:



Lusten att åka till New Orleans, Memphis, Graceland förstärktes. Vår kulturledare Sy Kerstin har planer på musikaftnar/cirkel i "källaren". Visst vore det roligt om dessa kunde resultera i "studier" på plats, d v s en musikresa. Hänger ni med?

Timmen drog mot midnatt och det var dags att säga farväl för denna gång.

Lena, web-master



Dalstrand står för julens recept i Svenskamerikansk kokbok!

Vörtbröd		Vortlimpa	
4-5 limpor		4-5 loaves	
1 liter vört eller 1 flaska porter +2 flaskor julmust 150 gram margarin eller smör 100 gram jäst 1 msk kinesisk eller japansk soja 1 dl mörk sirap	2 msk stötta pomeransskal 1 tsk malda kryddnejlikor 1 msk ingefära 1-2 dl russin ca 3,7 liter (2 kg) rågsikt	1 bottle porter or dark beer 2 bottles Julmust (Christmas soda available at IKEA around the holidays. Can be substituted with malt soda, root beer or cream soda but it will affect both colour and taste) 6 oz margarine or butter 4 oz yeast	1 tblsp soy sauce ½ cup dark corn syrup or molasses 2 tblsp grated orange peel 1 tsp ground cloves 1 tblsp ginger ½-1 cup raisins About 7 ½ -8 cups of 50/50 mix of white bread flour and rye flour.
<p>Värm vörten eller porter+julmust tillsammans med matfettet så att degspadet blir "fingervarmt", 37 grader. Smula ner jästen i en degbunke. Rör ut den med lite av degspadet. Tillsätt resten av detta plus soja, sirap, kryddor och russin. Arbeta in mjölet så att det blir en smidig deg. Låt den jäsa 10-15 minuter. Tag upp den på bakkbord och dela i 4-5 delar. Fyra limpor får lagom plats i en smord långpanna- en femtedel kan bakas ut som "ensam" limpa eller rund bulle. Eller baka ut fyra större limpor och lägg dem två och två på smorda plåtar. Låt dem jäsa i 30-40 minuter. Pensla lite smält matfett mellan limporna så går det lättare att skilja dem åt om de gräddas ihop. Grädda i 225 grader ca 30 minuter. Pensla bröden med vatten efter gräddningen. Låt svalna under bakduk.</p>		<p>Heat the beer and soda together with the butter until lukewarm. Crumble the yeast into a bog bowl, and add some of the liquid to dissolve it, then add remaining liquid, soy sauce, syrup, spices and raisins. Add the flour and work until smooth. Let rise in the bowl about 10-15 min. Tip onto the table and divide into 4-5 parts. You can put several loaves side by side in a greased roasting pan or put them on greased cookie sheets with room in between. Let the loaves rise in the pan/on cookies sheet for about 30-40 min. If you bake them all together in one pan, brush a little butter in between and they will divide easily after baking. Bake in 425 degree about 30 min. Brush with water after baking. Let cold under a dishtowel.</p>	
Mor Karins pepparkakor		Mother Karins gingersnaps	
½ kg smör 6 dl socker 3msk sirap 1 msk kanel	1 msk nejlikor 1 msk ingefära 1 msk bikarbonat 1 kg vetemjöl	1 lb room temp butter 3 cups sugar 3 tblsp dark corn syrup 1 tblsp cinnamon 1 tblsp ground cloves	1 tblsp ginger 1 tblsp baking soda 2 lbs flour
<p>Rör fett, socker och sirap smidigt tillsammans med kryddorna. Tillsätt bikarbonat och arbeta in mjölet. Arbeta degen smidig på bakkbordet. Låt degen vila, helst över natten. Kavla ut degen tunt och tag ut kakor med mått. Grädda kakorna i mitten av ugnen ca 5 min. i 200 grader. Dessa kakor kan kavlas ut tunt och är mycket möra. Vill man ändå få dem tunnare, så tag mera bikarbonat.</p>		<p>Stir butter, sugar and syrup, adding the spices until smooth. Add baking soda and work the flour in on the counter. Let the dough rest overnight in a cool place. Roll out thinly and use cookie cutters to make the cookies. Place on cookie sheets (parchment paper makes them easy to remove after baking). Bake at 375-400 degree about 5 min. Watch carefully.</p>	

Logen Uddevalla



Gratulerar



By Gunilla Hellgren

70 år den 28 december



En riktigt GOD JUL

och ett

GOTT NYTT ÅR

önskar

Redaktören