



# VASA ORDEN AV AMERIKA

*En svensk-amerikansk vänskaps- och kulturorganisation*  
Logen Uddevalla nr 638

*Inbjuder till*

## *Thanksgiving*

*Lördagen den 19 oktober 2013 kl 18.00*

*Skansens Gärd*

*Thanksgivingbuffé inkl. dessert*

*Lättöl-mineralvatten, kaffe*

*Pris: 200 kronor*

*Br Lennart håller baren öppen*

*Gärna "lantlig" klädsel*



*Bindande anmälan senast måndagen den 14 oktober till*

*Sy Kyllikki Swensson tfn 0522-30034*

*Br Lennart Gylfe och Sy Margareta Liewendahl tfn 0522-86485*

*Platsen något begränsad. Först till kvarn ..... Varmt välkomna hälsar Grupp 4*

**En fullständigt omöjlig situation**

**Under det senaste halvåret** har allt fler röster hörts från medlemmar som vill lämna sina uppdrag på olika nivåer. Det kan gälla styrelseuppdrag, tjänstemannauppdrag eller medverkan i gruppernas arbete. Detta är en ohållbar situation som alla säkert förstår och om inte alla solidariskt arbetar för logens bästa, vem skall då göra det? Monica och jag har nu varit medlemmar i Uddevallalogen i 26 år. På grund av arbete, småbarn mm var vi inte speciellt aktiva de första 15-20 åren men vi har alltid ställt upp solidariskt när gruppen har haft någon aktivitet och arbetat för att vår grupps möten skall vara så intressanta och lockande som möjligt.

**Det är möjligt att någon** tar illa vid sig av vad jag skriver nu men varför är man medlem i en förening om man alltid undviker att medverka vare sig det gäller egna gruppens eller andra gruppers aktiviteter under året? Jag har full förståelse för att man med ålderns rätt, pga sjukdom eller att det geografiska avståndet till logen inte kan medverka men jag kan omöjligt förstå att man i övrigt konsekvent säger nej till alla former av att delta eller hjälpa till ens vid det enstaka tillfället under året då den grupp man tillhör är arrangörer.

**Jag ser ingen framtid för Vasa** i Uddevalla under rådande förhållanden. Vi har idag endast ett par av våra grupper som fungerar tillfredsställande vilket innebär att styrelsen vid näst intill varje möte får rycka in i frånvarande gruppmedlemmars ställe. Som tur är har vi en Ceremonimästare som med glatt humör ställer sig till förfogande vid varje logemöte och hjälper alla så gott det går.

**Det har under den senaste månaden** begärts entledigande på följande poster: Ordföranden, vice ordföranden, protokollsekreteraren tillika webmaster, biträdande protokollsekreteraren, ceremonimästaren och redaktören för medlemsbladet. Det är inte mer än ett år sedan vi satt i liknande situation, som den minnesgode erinrar sig, och medlemmarna tyckte att vi borde ta nya tag. Vid det tillfället lovade några att ställa upp över en övergångsperiod, dvs tills nomineringskommittén fått fram nya kandidater. Eftersom vi i dag inte har någon fungerande nomineringskommitté bad jag, vid senaste logemötet, som för övrigt var ett nomineringsmöte, våra förtroendemän att se om det finns någon lösning på problemen. Detta bör i så fall presenteras vid nästa logemöte, i november, annars ser det mörkt ut för vår loge.

**Att ovanstående skrivs med stor vanda** förstår var och en som är intresserad av logens överlevnad men jag är tyvärr tvungen att ta bladet ifrån munnen och skjuta med skarp ammunition annars tenderar inte problemen att bli mindre utan snabbt eskalera.

**För dem som nyligen** blivit medlemmar i logen eller för er som kämpar och försöker dra ert strå till stacken, efter bästa förmåga, vill jag poängtera att denna ledare inte på något sätt riktar sig till er.

*Torsten Torstensson*

### **Nyrekryteringsmötet inställt**

Så som situationen ser ut i vår loge idag (se ledaren) ser vi inte någon mening med att anordna ett nyrekryteringsmöte under hösten så som var planerat.

*Styrelsen*

### **Grupp fyra välkomnar vasasyskonen till Logen Uddevallas första firande av Thanksgiving.**

Det blir, som ni redan sett i inbjudan, på Skansens Gård strax utanför Uddevalla. Så här hittar ni dit:

Om du kommer från **Trollhättan** eller **Vänersborg**:

- Kör av motorvägen mot **Väne-Ryr**
- Kör sedan mot **Stenshult**

Om du kommer från **Uddevalla** på väg 44 (motorvägen):

- Kör av motorvägen mot **Stenshult**

- Efter ca 1 km, sväng höger på liten grusväg
- Efter 100 m kör du genom Skansen Gård

Thanksgiving är en skördefest som firas stort i USA och Kanada. Läs mer i Medlemsblad nr 7. Den började för flera hundra år sedan. Vi tror inte, att människorna hade vare sig slips eller kostym att klä upp sig i, när de samlades för att avsluta den förhoppningsvis goda skörden med fest. Passande för Logens Uddevallas skördefest tycker vi därför är lantlig/ledig klädsel.

Urinvånarna/indianerna deltog både i arbete och i fest. ”Indianer” bland vasasyskonen, kanske ”en fjäder i hatten”, hälsas särskilt välkomna.

Naturligtvis kommer kvällen att innehålla både lotteri med fina vinster och underhållning.

Platsen kring borden på Skansens Gård är begränsad och vill du/ni uppleva Logen Uddevallas första Thanksgiving väntar du/ni inte för länge med anmälan.

Ugh, ugh



*Grupp fyra genom web-mastern.*

## Logen Uddevalla Gratulerar

Lennart Andersson 75 år 11 oktober



Utmärkande för personer födda i detta tecken är deras känsla för rättvisa och harmoni. De har stort behov av kommunikation och är mycket utåtriktade. Oftast intar de medlande, diplomatiska och sociala positioner då de eftersträvar balans, inte bara för sig själva utan också för alla andra. De avskyr all osämja och gräl.

En våg är intelligent och klartänkt, men att snabbt ta ställning är inte vågens starka sida, då han tenderar att noggrant väga både för och emot. Det viktiga för vågen är att ställningstagandet blir rätt.

Vågar har jämna temperament och är ofta charmerande och öppenhjärtiga människor. De är livsnjutare och gillar skönhet, avkoppling, mat, dryck och sällskapliv. Ibland kan livsnjutandet dock övergå i ren lättja. De behöver ofta bli motiverade för att få någonting gjort.

**Positiva karaktärsdrag:** behaglig, romantisk, vänlig och diplomatisk.  
**Negativa karaktärsdrag:** flirtig och vankelmodig.

Monica Hansson 75 år 29 oktober



I Skorpionen kombineras vattnets känsliga och intuitiva element med den fasta egenskapen. Här kan således känslan få praktisk tillämpning. Pluto härskar över skorpionen och ger en stark drift till nydaning och nästan brutal personlig utveckling. Vart detta leder hän varierar från skorpion till skorpion. Den ende som vet är möjligtvis skorpionen själv då han aldrig röjer sitt inre.

Skorpioner är intelligenta och lyckas vanligtvis lösa de problem som de ställs inför. Det finns en stark kraft här som måste få utlopp, ibland i hårt arbete, diskussioner eller passion, men tyvärr kan också våld, hämnd och svartsjuka finnas med på listan. En röd tråd i hans handlingar och känslor är intensitet. Han tar livet på blodigt allvar, det här är ingen person som man driver eller leker med, då får man snart smaka på hans tillbakabetalning. Kritisera inte en skorpion, det är ingen idé. Den ende som ändrar på skorpionen är han själv.

**Positiva karaktärsdrag:** beslutsam, flitig, charmig och har elegans.  
**Negativa karaktärsdrag:** svartsjuk och inåtvänd.

Ett smakprov från

Svenskamerikansk kokbok – Swedish American Cookbook

Utgiven av Distriktslogen Norra Sverige Nr 19



# Bohuslän

Äggost		Egg cheese	
8-10 portioner		8-10 servings	
8 ägg 5 dl filmjölk	4 l mjölk ½ - 1 dl socker	8 eggs 2 ½ cups buttermilk (no salt added)	1 gal whole milk ¼ - ½ cup sugar
<p>Häll mjölken i en stor kastrull. Vispa samman ägg och filmjölk och häll blandningen i den kalla mjölken. Värm sakta och under omrörning i botten just till sjudning. Låt sjudningen pågå tills mjölken ystet sig. Den får inte koka då blir äggosten hård. När ostmassan flutit upp är det dags att lyfta kastrullen från plattan. Låt den stå några minuter, så att osten lugnar sig. Fånga sedan upp osten med hälslev och lägg i en äggostform. Fyll formen i 4-5 skikt och strö socker mellan lagren och på ovansidan. Låt äggosten kalla i formen. Den skall stå så att vasslan kan rinna av.</p>		<p>Put the milk in a large pot. Beat the eggs and buttermilk and pour into the milk. Heat slowly, stirring constantly until just at a simmer. Lower heat and keep it simmering slowly until the liquid separates from the milk solids. Do not let it boil! When the milk solids are floating on top, remove the pot from the heat and let sit for a few minutes. Using a strainer, scoop all the solids from the pot and into a form with drain holes (there are traditional carved forms for this dish. You can make one by poking holes into a cake or gelatin mold, or try lining a colander with a piece of cheesecloth and using that). Suspend the form to drip off in a bog bowl. Layer the solids into the form, sprinkling the sugar between layers. Let sit for a couple of hours in the refrigerator to drip and solidify. Serve with a spoonful of your favorite preserves for dessert.</p>	
Kokt makrill med krusbärssås		Simmered mackerel with goose berry sauce	
3-4 makrillar – ca 800 gram vatten 1 msk matlätika 1 msk salt 1 lagerblad 10 kryddpepparkorn	Sår: 5 dl krusbär 3 dl vatten 1 msk smör 1 tsk socker salt, vitpeppar riven muskot	3-4 mackerel water 1 tbslp white vinegar 1 tbslp salt 1 bayleaf 10 whole allspice peppercorns	Såsa: 2 ½ cups goose berries 1 ½ cups water 1 tbslp butter 1 tsp sugar salt, white pepper a little ground nutmeg
<p>Rensa makrillen och skär i bitar. Koka fiskbitarna i lagen 10-15 minuter.</p> <p>Sår: Koka krusbären i vatten. Passera genom sikt. Tillsätt smör och kryddor. Rör om och värm upp såsen. Avsmaka noga, såsen skall ha en frisk sötsur smak. Red ev. av såsen.</p>		<p>Clean and cut the mackerel into piece in a saucepan. Cover with water. Add salt, vinegar, bayleaf and pepper. Simmer for about 10-15 min.</p> <p>Såsa: Simmer goose berries and water until tender, the puree through a sieve. Add butter, sugar, salt, pepper and ground nutmeg. Stir and heat gently, adjust with salt if needed. The sauce should have a sweet/sour taste. Thicken with a little cornstarch if necessary.</p>	

Smakar det mer?

Maila din beställning till [ewa.pilhammar@gmail.com](mailto:ewa.pilhammar@gmail.com) före den 1 november 2013.

Kostnad 200 kr plus porto

## Logen Uddevalla firar

## Thanksgiving

Så här står det att läsa om Thanksgiving ”på nätet”.

**Thanksgiving** (engelska för *tacksägelse*) är en högtid med religiösa förtecken. I många kulturer har sådant firande blivit utlyst vid olika tillfällen, men det mest kända i dag är det nordamerikanska firandet.

I [USA](#) firas högtiden numera den fjärde torsdagen i november (22 november 2012) och i [Kanada](#) den andra måndagen i oktober, den dag som i USA

uppmärksammas som [Columbusdagen](#). Thanksgiving är i Nordamerika en mycket viktig [familjehögtid](#) och är i USA en fyradagars helg och i Kanada en tredagars helg.

Både i USA och Kanada är allting stängt, förutom ett fåtal restauranger som håller Thanksgiving dinner. Dagen efter thanksgiving i USA kallas för "[Black Friday](#)", vilket är den största readagen för året. Många butiker håller öppna väldigt tidigt och stänger väldigt sent (Oftast mellan 05.00 - 07.00 till 23.00). Det är en tradition att julpynta och börja julhandla efter thanksgiving.

Eftersom Thanksgiving är en så stor fest i USA, är den en vanlig referens i amerikansk film och annan populärkultur. Thanksgiving ska inte blandas ihop med svenska [tacksägelsedagen](#), som infaller den andra söndagen i oktober.

Traditionen säger att en grupp [puritanska pilgrimer](#) utvandrade till [Nederländerna](#) efter förföljelser i [England](#). Inte heller i Nederländerna fann sig pilgrimerna tillräta, utan man lyckades chartra ett [skepp](#) att åka med från [Plymouth](#) i [England](#). Skeppet, som hette [Mayflower](#), anlände i [december 1620](#) till det som sedan [1776](#) är [USA](#). Efter svårigheter med [skördarna](#) hjälptes man



den första tiden av [indianer](#), och när en god skörd äntligen kom, ordnade man en tacksägelsefest till Guds ära, innehållande bland annat vilda ankor och gäss. Med tiden har man infört andra rätter som paj på [pumpa](#) och [kalkon](#).

*Grupp 4 genom web-master Lena*



# *Thanksgiving Dinner*

⌘

*Fresh Melon Mint Cup*

*Celery - Salted Almonds - Ripe Olives*

★

*Consommé Trois Filets*

★

*Stuffed Roast Turkey with Giblet Sauce*

*Candied Sweet Potatoes - Whipped Potatoes*

*Garden Green Peas - Creamed Small Onions*

*Cranberry Sauce - Watercress Sa'ad*

★

*Baked Alaska Dorothy*

*Pumpkin Pie*

★

*Assorted Cheese*

★

*Basket of Fruit*

⌘

THE CLOCKS WILL BE SET BACK 30 MINUTES AT 4.00 A. M. TOMORROW

## **Att fundera på till nästa gång:**

När levde världens störste man?????

Vad är det för likhet mellan en man som drar på sig sina stövlar och ett par vackra ögon?????

Vem talar alla språk?????