



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

### Recept med röda vinbär

2011-07-29 21:45:38 | *huvudinlägg* -  
id: 225500 | författare: [washi](#) | öppnad 137 ggr.



Jag efterlyser ett recept, som jag såg på SK för kanske ca 2 år sedan. Antingen var det en efterrätt eller en kaka, sockerkaksbotten eller paj. Den såg bara så inbjudande ut! Någon mer som minns? Jag blev aldrig färdig att kopiera. Synd, för har man vinbär har man många och det är kul med variation!



[washi](#)

[anmäl inlägget](#)



skriv svar

tillbaka

### sv: Recept med röda vinbär

2011-07-29 22:10:13 | *svar* -  
id: 209763 | författare: [amia](#)



jag har en världens enklaste/godaste rödavinbärs tårta.

marängbotten, vispad grädde, röda vinbär varvas.  
Dekorera med citronmeliss eller, mynta. Ta ganska mycket mynta för just den som gör att det är sååå himla gott.

lycka till 🌹



kommentera



[amia](#)

[anmäl inlägget](#)

### sv: Recept med röda vinbär

2011-07-29 23:29:50 | *svar* -  
id: 209776 | författare: [Ingalill](#)



För många år sedan hade jag röda vinbär. Gjorde gelé, tog vara på den avrunna bärmassan + snoppade, malda krusbär. Det blev en jättegod vinkrusmarmelad. 🍯



kommentera



[Ingalill](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: Recept med  
röda vinbär**

2011-07-30 09:38:45 | svar -  
id: 209795 | författare: [washi](#)



Tack alla som bemödat sig! Jag har även fått privata mail om bokmalens fina dessert på paj med vaniljvisp och vinbär, även marängdesserten är frestande som omväxling till min råsaft som jag omvandlar till "gomorronjuice" utan socker. Surt sa räven!

 kommentera

 [washi](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Recept med  
röda vinbär**

2011-07-31 01:04:34 | svar -  
id: 209949 | författare: [Tualill](#)



Hej washi!

Kan det vara något liknande det här Rödvinbärsbrödet?  
Jag ska försöka hinna skriva in receptet i morgon!

Tualill 



 kommentera

 [Tualill](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Recept med  
röda vinbär**

2011-07-31 17:29:14 | svar -  
id: 210069 | författare: [Tuvalill](#)



Vinbärsbröd

Ca:

8 dl vetemjöl

2 ½ tsk bakpulver

1dl socker

100 g smör

1 ägg

2 dl mjölk

Fyllning: 4-5 dl vinbär och 2tsk potatismjöl + 3-4msk socker

Pensling: ägg och pärlsocker

Blanda samman de torra ingredienserna.

Finfördela matfettet däri.

Vispa ihop ägg och mjölk.

Rör ned det i mjölblandningen.

Arbeta raskt ihop degen.

Kavla ut den till en fyrkant, stor som bakplåtens bredd, på mjölad plåt eller bakplåtspapper.

Lägg fyllningen mitt på, som en diagonal ruta.

Tyvänn kom inte teckningen jag hade gjort, för att visa hur, med.

Vik upp hörnen mot kakans mitt och tryck till.

Pensla med ägg.

Strö över pärlsocker.

Grädda i 200-225 graders ugnsvärme 20-25 minuter.

Tuvalill 😊



kommentera



[Tuvalill](#)

anmäl inlägget

**sv: sv:  
Recept med  
röda vinbär**

2011-07-31 17:43:56 | kommentar -  
id: 210073 | författare: [Tofsan](#)



Tack! Vad den ser god ut, kakan. Jag har skrivit av receptet. Kanske  
går det lika bra med svarta vinbär, näron eller äpplen

🌹 Tofsan 🍪

 [Tofsan](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Recept med**  
**röda vinbär**

2011-07-31 17:56:15 | *kommentar* -  
id: 210074 | författare: [Lillina](#)



Gott, gott, ska absolut baka den kakan. Tack, tack.

 [Lillina](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Recept med**  
**röda vinbär**

2011-07-31 19:20:25 | *svar* -  
id: 210089 | författare: [Tuvalill](#)



Egen  
tligen  
ska  
vinbä  
rsbrö  
det  
se ut  
så  
här!  
Ett  
par  
bitar  
är  
uppä  
tna.  
Den  
här  
bilde

n skickade min svägerska, för att visa hur vinbärsbrödet ska se ut då det är klart. Receptet hade hon med sig, då hon och hennes man kom på besök på sommaren

Jag förklarade för henne, att bara då jag har många gäster ska jag göra det så, annars ska jag göra det på mitt sätt, lägga ihop hörnflikarna, så att de får jäsa ihop och sedan i stället skära ett antal bitar, såsom jag gjort på min bild, eller också göra två fyrkanter, ovanpå varandra, med fyllningen emellan, och då tror jag också att jag ska testa att mixa och sila bort kärnorna ur vinbären.

Smaken är i alla fall frisk och lite speciell tycker jag.  
Man kan byta ut röda vinbären mot andra syrliga bär om man vill.  
Lycka till, den som vill försöka!

Tuvalill 😊



anmäl inlägget !

**sv: Recept med  
röda vinbär**

2011-07-31 19:29:44 | svar -  
id: 210092 | författare: [Tuvalill](#)



Vinbärsbrödet är godast nygräddat.

Fördelen med mitt sätt, tycker jag är  
att man kan ta någon bit då och då  
och mikra dem ca 45 sekunder,  
så blir de som nybakta.

Tuvalill 😊



anmäl inlägget !



[upp](#)



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

### Smaskigt gräddig bär- rulle

2011-07-15 11:08:52 | huvudinlägg -  
id: 225322 | författare: [Lillina](#) | öppnad 69 ggr.



Gillar du Budapestbakeser så är den här rullen ett måste.  
Härlig kombination av maräng, grädde och bär. Räcker till många.

8 - 10 bitar.

6 äggvitor  
4 dl strösocker  
1/2 - 1 dl marzipanpulver ( utan kokning )

Fyllning:  
3 dl grädde  
2 dl bär ( blåbär och/eller hallon är supergott )

Sätt ugnen på 175 grader.  
Vispa vitorna till hårt skum, rör ner socker och marzipan.  
Lägg ett välsmort bakplåtspapper på plåten. Häll på smeten och grädda i  
mitten av ugnen i ca. 20 minuter.  
stjälp upp kakan på nytt bakplåtspapper ( jag strör på lite råsocker för att  
marängen inte ska fastna)  
Låt kallna o dra av det gamla pappret.  
Vispa grädden till fyllningen. Blanda i bären och bred på kakan.  
Rulla genast ihop. Ringla gärna över smält blockchoklad över den färdiga  
rullen.



[Lillina](#)

[anmäl inlägget](#)



skriv svar

tillbaka

### sv: Smaskigt gräddig bär- rulle

2011-07-15 11:41:48 | svar -  
id: 208377 | författare: [lizzieleebrooke](#)



Till en jättego Lillina. Tusen Tack för dina goda recept genom åren 🍷  
Din dagbok har alltid varit ett nöje att läsa, den kommer ja att sakna 🌹  
🌹



kommentera



[lizzieleebrooke](#)

[anmäl inlägget](#)

 skriv svar

tillbaka

[upp](#)

SeniorKontakten™ 6.



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

### **Keso omelett**

2011-07-02 17:26:18 | *huvudinlägg* -  
id: 225183 | författare: [Dollan](#) | öppnad **73** ggr.



Lagom lunchrätt  
2 personer

4 ägg  
250 g Keso (vilken sort du vill)  
½ paprika  
200 g skinka  
en liten bit purjolök  
2 krm paprikapulver  
2 tomater  
riven ost  
salt  
peppar

Blanda ägg och Keso. Strimla paprika, skinka och purjo. Rör ned i äggblandningen. Krydda med salt, peppar och paprikapulver.

Smörj en ugnform och häll i blandningen. Skiva tomaterna och lägg dem på toppen. Pudra över med riven ost

Grädda i 200 grader i ca 40 minuter



[Dollan](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

**sv: Keso**

2011-07-02 17:40:15 | svar -



## omelett

id: 207378 | författare: [Ellinor](#)

Den lunchrätten verkar både lättlagad och god Dollan så det receptet spar jag. 🍷 🌹 😊

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

[upp](#)

SeniorKontakten™

**sv: sv:  
Rabarber**

2011-05-22 20:44:38 | *kommentar -*  
id: 203641 | författare: [Ellinor](#)



Tack Dollan 🌹

Jag hittade i Allt om Mat en somrig drink med rabarber och ingefära.

Till 15 glas:

300 g rabarber

1 bit ingefära (ca 25 g)

2 dl socker

2 dl vatten

3 flaskor päroncider (eller mousserande vin)

Garnering: 15 små jordgubbar

Skär rabarberna i små bitar. Skala och finriv ingefäran.

Koka rabarber, ingefära, socker och vatten utan lock i ca 5 min.

Sila och låt kallna.

Häll ca 1 msk i glaset och fyll på med cider.

Garnera med jordgubbar och servera.

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 



**sv:**  
**Rabarber**

2011-05-24 15:51:24 | svar -  
id: 203870 | författare: [Ellinor](#)



Nu har jag fått ett rabarberrecept till. Enkelt med få ingredienser och dessutom jättegott. 😊

RABARBERKAKA Ugn 175 gr

2 ägg  
1,5 dl socker  
1,5 dl vetemjöl

Vispa ägg och socker pösigt.  
Rör i mjöl  
Häll i smord och bröad form (26 cm ca)

Skär rabarberstjälkar i 1-2 cm skivor och täck smeten i formen

Strö över 1 dl pärlsocker + 50 g smör som hyvlas med osthyvel.

35 minuter i ugnen. 😊

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Rabarber**

2011-05-30 21:30:46 | svar -  
id: 204612 | författare: [privet](#)



Jag "lägger rabarber" på all denna kunskap och recept 1

Tack. Älskar rabarbersylt med grädde och socker.

 kommentera

 [privet](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Rabarber**

2011-06-02 13:10:06 | svar -  
id: 204915 | författare: [ammi](#)



Jag har ett mycket enkelt recept på en god rabarberkaka som jag fick av

en väninna:

Vispa 2 ägg och 1½ dl strösocker poröst.

Tillsätt 1½ dl vetemjöl.

Häll i en smord och bröad form.

Skär 3-4 rabarberstjälkar i skivor (1-2 cm) och täck smeten i formen med dessa.

Strö över 1 dl pärlsocker och hyvla (med osthyvel) 50 gram smör över det hela.

In i ugnen i 175 grader och i ca 35 minuter.

Mycket gott till kaffe, kan också ätas med vaniljsås eller glass.

 kommentera

 [ammi](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

[upp](#)

SeniorKontakten™ 6.1 2001-2011

läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

**Kroppkakor**

2011-03-23 18:42:42 | huvudinlägg -  
id: 223753 | författare: [Ellinor](#) | öppnad 266 ggr.



I dag blev det restadurangbesök med kroppkakor på Blekingevis. De var gjorda på kokt potatis. Fläsket inuti var stekt. Serverades med vit sås, skirat smör och lingon. Funderade på om det är smaken eller vanan som bestämmer vilket som är att föredra?



 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

 [skriv svar](#)

[tillbaka](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**


2011-03-23 19:05:20 | svar -  
id: 197218 | författare: [Squirrel](#)



Jag är uppvuxen med denna variant bortsett från den vita såsen, vi hade bara skirat smör och lingonsylt. Fyllningen bestod av stekt fläsk, litet stekt lök och krossad kryddpeppar. Tycker att kroppkakorna på kokt potatis är smakligare än de på rå potatis men där är ju smaken delad. 🍷

 [kommentera](#)

 [Squirrel](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 19:49:06 | svar -  
id: 197223 | författare: [Borge](#)



Helt rätt bortsett från den vita såsen - skirat smör skall det vara.

Udrea vilken restaurang i Blekinge (Borge?) som serverar den rätten?

Önskar svar för att kunna besöka den nästa gång jag är åt det hållet.

Mitt första och hittills enda försök att att göra dem själv misslyckades kapitalt.

Blev bara en enda gröt i grytan 🤔🤔 Antar det var för lite mjöl - eller?

 kommentera

 [Borge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 19:53:35 | svar -  
id: 197226 | författare: [Pionrosa11](#)



Åh, kroppkakor! Så gott! Besöker min bror i Kalmar en gång varje sommar, och då tar han mig över till Arontorp på Öland, och där äter vi kroppkakor så vi håller på att spricka. 😊

 kommentera

 [Pionrosa11](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 20:52:34 | svar -  
id: 197243 | författare: [aake](#)




Detta är övningskroppkakor de rediga är gjorda även på rårivna potatisar.  
Det hackade fläsket inuti var rimmat och blandat med hackad lök och mosad kryddpeppar. Kakorna serveras med skirat smör, lingon och för en del ovispad grädde!

Ibland i Blekinge fick man frågan "jag är så hondans hongrig du har möjligen inte nån kroppkaka på dig?"

 kommentera

 [aake](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 21:36:51 | svar -  
id: 197256 | författare: [Ellinor](#)



Restaurangen som serverade kroppkakor i dag heter Bergslagskrogen. De kokar kroppkakor varannan onsdag. Jag tyckte att de var goda, mycket mättande och jag borde som övriga gäster njöt mig med två. 😊  
De öländska hemkokta kroppkakorna med råiven potatis, rimmat fläsk med mycket kryddpeppar och lök är i en klass för sig. 🍴 👍

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 11:16:15 | *kommentar* -  
id: 197310 | författare: [Borge](#)



Är det den som ligger i Kockums gamla utlastning? (uppe vid kyrkan alt ovanför g:a konsum?)

 [Borge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 21:37:21 | *svar* -  
id: 197257 | författare: [sigge](#)



Oj!

Jag trodde det var ålakroppkakor som gäller i Blekinge. Ål, skuren i skivor, med benet kvar.

 kommentera

 [sigge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 21:42:00 | *kommentar* -  
id: 197260 | författare: [Ellinor](#)



Ål i kroppkakorna förekommer väl bara bland fiskebefolkningen på öarna.  
En läckerhet påstås det men att benet skulle vara kvar har jag aldrig härt tala om 🍴



[Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-23 22:44:14 | svar -  
id: 197270 | författare: [Christian](#)



Ellinor

Ålakroppkakor har jag ätit på Öland några ggr. Man kunde ha både "färsk" och rökt ål. Den färska stektes. Att benet skulle vara kvar tror jag inte på.

Nu är ålen en "röd" fisk som man bör undvika att äta. Det kanske skulle gå med varmrökt lax eller rent av böckling. Bara fisken inte är för salt. Plats för experiment. Allt måste rimligen bli bättre än de avarter som man nu kan köpa i våra stora "mattempel" !

Det får bli "vanliga" kroppkakor framöver. Min syster är mycket bra på denna delikatess. Har tagit över efter mamma som föddes i Ekenäs, Småland och arbetade som lärarinna på Öland. Där åt jag de bästa gråa som jag någonsin fått. Även med ålafyllning !!! Jag ljustrade ål, det är nu preskriberat!

Vecka 16 blir det kroppkakor i Falun.  
Christian

kommentera

[Christian](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 08:43:24 | svar -  
id: 197285 | författare: [Bibbis](#)



Härligt med kroppkakor, Tycker bäst om med både rå och kokt potatis. Med endast kokt potatis kallar jag fina kroppkakor, Vit sås till låter dumt. Har bara ätit med stekt fläsk lök och kryddor, Rökt ål älskar jag men inte i kroppkakor. Somrarna på Öland med kroppkakor är nu ett minne blott. Glad för mina nya dator Bibbi

kommentera

[Bibbis](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 09:19:46 | svar -  
id: 197288 | författare: [aake](#)



5 -6 portioner tillagningstid 1 timme och 30 min

**Kropphölje:**

1 kg vinterpotatis (ca 12)  
5 medelstora kokta potatisar  
2 dl vetemjöl  
1,5 tsk salt

**Kroppfyllning:**

2 hg rimmat sidfläsk  
1 medelstor lök  
0,5 tsk stött kryddpeppar

**Kokvätska:**

1.5 tsk salt per liter vatten (ca 4 l)

Skala och riv den råa potatisen. Lägg den efter hand i ett durkslag, som placerats i en skål.

Häll bort vattnet som bildas, men ta vara på stärkelsen som lägger sig i botten av skålen.

Pressa den kalla kokta potatisen.

Blanda den råa och kokta potatisen med stärkelsen, vetemjölet och saltet.

Skär fläsk och lök i små tärningar och blanda med stött kryddpeppar.

Forma potatissmeten till bollar ca. 12 st. Gör en fördjupning i varje boll och fyll på med en msk fläskblandning. Rulla in fyllningen och platta till.

Lägg kroppkakorna i den kokande kokvätskan. Låt koka tills de flyter upp och därefter 20 min.

**Tillbehör:**

Lingon, smält smör, grädde, rivna morötter och eventuellt en snaps för matsmältningen.

 kommentera

 [aake](#)

anmäl inlägget 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 11:23:21 | svar -  
id: 197312 | författare: [Borge](#)



Få en som frågat förr 🤔 dels - kroppkakor gjorda på rå potatis, är inte det = pitepalt eller en variant av den??  
-dels född i Blekinge ute i havsbandet bland fiskarebefolkning, påstår jag att jag ätit en hel del kroppkakor men aldrig någonsin med ål som inkråm.

Men det klart - smaken är som baken 🤔 🤔

kommentera

[Borge](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 12:38:49 | svar -  
id: 197314 | författare: [caxa](#)



med rötter på Öland och flitig gäst på Bergslagskrogen i Ronneby när kroppkakor erbjuds så tänkte jag berätta om hur vi åt dem i mitt hem. Mor fick en gång mycket fläskblandning (fläsk, lök, svartpeppar) över och eftersom vit sås var ett måste så blandade hon det i såsen. Hela familjen jätteförtjusta så därefter blev det alltid fläksås till kroppkakorna som var gjorda på hälften kokta och hälften råa potatis. Prova....det är jättegott. 😊 😊 😊

kommentera

[caxa](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 20:55:36 | svar -  
id: 197341 | författare: [sigge](#)



Så här skriver en "insatt" på nätet.

"Livrätten på Långören (i Karlskrona skärgård) var nog kroppkakor. De var gjorda av råreven potatis och fyllda med fläsk eller med ål. Kroppkakor serverades vanligtvis på lördagarna. Om det var något speciellt tillfälle som skulle firas tex. att sonen som var sjöman kom hem på besök så fick han givetvis kroppkakor. Man berättar att min farmor klagade, måste jag göra kroppkakor på julafton? Ja, det är ju lördag och om julafton är på en lördag så är det kroppkakor."



De godaste var nog ålakroppkakorna. Ålen var skuren i små skivor men med benet kvar i. När man åt så fick man en rad med ben kvar på tallriken. Vi barn räknade benen på tallriken och tävlade om vem som kunde äta flest kroppkakor. Då tänkte ingen på vilket arbete det var att göra kroppkakorna. Skala och riva potatisen var nog det jobbigaste".

Men det kanske bara är bluff, vad vet jag.

 kommentera

 [sigge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-24 22:11:55 | svar -  
id: 197349 | författare: [Borge](#)



Oavsett hur de är gjorda och vad de än är fyllda med så är de godast skivade och stekta i smör. Himmelskt när man kunde steka dem i den sotiga skogspannan över en tjärvedsbrasa i skogen under jakter eller fisketurer.

Det tror jag aldrig att Carl-Jan eller andra mästerkockar talat om!?  
Undrar vad C-J skulle valt för vin till den anrättningen? 🍷 🍷

 kommentera

 [Borge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Kroppkakor**


2011-03-25 09:36:16 | kommentar -  
id: 197377 | författare: [aake](#)



Jag brukar köpa färdiglagade kroppkakor ibland! Jag delar dem i skivor och steker dem i rapsolja-smör-blandning. Gott med lingon till!  
Som vin rekommenderar jag slånjärsbrännvin.

Annars är ett tips och samlas ett gäng för samvaro för att riva potatis hacka fläsk och koka kroppkakor. Just nu är potatisen som bäst för kroppkakor när stärkelsehalten är som högst efter vinterns lagring!

 [aake](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-25 22:09:42 | *kommentar* -  
id: 197465 | författare: [sigge](#)



Borge

Vad drack ni till, vid tjärvedsbrasan? Vin? Eller bara restprodukt, grappa, från "lommaflaska"?



[sigge](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-26 10:37:51 | *svar* -  
id: 197501 | författare: [Borge](#)



sigge - tro det eller ej - men när rätten intogs norrut så var det vatten från närliggande sjö eller jock (du veta att vattnet däruppe är så starkt att man driver kraftverk med det 🍷 )

även kaffet kokades på detta vatten självklart på kokmalet

däremot här i E-län fick det bli lättöl och kaffe alt. kokat på medhavt kranvatten eller från termos. Det blev sällan någon tjärvedsbrasa så smaken var inte riktigt lika.



kommentera



[Borge](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: sv:**  
**Kroppkakor**

2011-03-26 10:52:41 | *kommentar* -  
id: 197502 | författare: [Lillina](#)



Borge



[Lillina](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: Kroppkakor**

2011-04-22 22:38:07 | *svar* -



id: 200743 | författare: [Ellinor](#)

Och så den öländska förstås...

Länk: [http://svtplay.se/v/2386861/gokvall/jakten\\_pa\\_den\\_perfekta\\_matratten\\_del\\_3?cb,a1364145,1,f,154347/p](http://svtplay.se/v/2386861/gokvall/jakten_pa_den_perfekta_matratten_del_3?cb,a1364145,1,f,154347/p)



kommentera



[Ellinor](#)

anmäl inlägget 

**sv: sv:**  
**Kroppkakor**

2011-04-23 16:14:22 | *kommentar* -  
id: 200785 | författare: [Christian](#)



Fint inlägg! På Valbogsmässafton blir det syrrens kroppkakor ! Dom är vita men smakar ljuvligt. Kryddning och inkråm efter vår mammas recept men hon hade rå potatis också.

Undrar om inte det där med ålen berodde på "fläskbrist" ? Då tog man nåt annat fett till inkråmet.

Har en ål i frysen i vacpack, nödvändigt för alla feta varor. Den är fångad helt legalt av en fiskare med licens !

Men inte hamnar den i kroppkakor. Inkokt eller stekt blir den.

Christian som börjat påskafton med strömmingsflundror och gravad lökströmming.



[Christian](#)

anmäl inlägget 



skriv svar

tillbaka

[upp](#)

SeniorKontakten™ 6.1 2001-201



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

**Vem  
gravar  
laxen?**

2010-12-18 09:51:03 | *huvudinlägg* -  
id: 222209 | författare: [Sistermary](#) | öppnad 157 ggr.



Nu ligger en laxsida i frysen. Den ska gravas och bli klar till julbordet på självaste aftonen.

Skulle vilja veta lite mer från er:

- Måste man frysa laxen först, eller är det bara en myt?
- Hur många dagar före ätandet ska man grava?
- Blir laxen hård och mindre god om man gravar för länge?
- Hur länge håller hemgravad lax i kylan?

Ett gott recept skulle inte heller sitta illa! 🤢🤢🤢



[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

 tillbaka

**sv: Vem  
gravar laxen?**

2010-12-18 11:20:44 | svar -  
id: 183942 | författare: [Christian](#)



Jag har gravat många laxar, många har jag fångat själv. Det samma gäller den yngre av mina söner.

Vi har aldrig fryst någon lax före gravningen men gjort så med den färdiga fisken.

Det där med frysningen hänger kvar i många recept. Det var aktuellt för länge sedan när man kunde finna dynt i fisken. Dessa inälvsmaskar finns inte längre i våra vatten och likaså inte i de fjordar där man nu odlar lax i Norge.

Det är ju därför man kan äta rå lax som i sushi !

Laxen bör få minst tre dygn för att bli färdig.

Den kan bli hård om man har för mycket salt. Socker-salt lika delar eller helst litet mera socker. Man skall inte ha mera av blandningen än att det ser ut som "nysnö". Måttligt med peppar. Jag blandar vit och svart. Rikligt med dill även stjälkarna.

Den håller sig minst 2-3 veckor om kylan står på kallaste läget men frys gärna in. Det blir bättre än att grava fryst fisk. Och glöm inte att hårdsteka skinnet i smala "remsor". Jag tycker bäst om när laxen är skuren i bitar i stället för tunna skivor på snedden.

Jag har liksom övriga i familjen aldrig blivit sjuka av gravad icke fryst fisk.

Om man inte är "fena" på rå lax på ber Druven en helt ok gravad lax

 kommentera

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 


**sv: sv:  
Vem gravar  
laxen?**

2010-12-18 12:38:59 | *kommentar* -  
id: 183952 | författare: [Christian](#)



En liten ytterligare kommentar. Laxen behöver inte alls ligga i press som många förespråkar. Jag brukar lägga in två stora mittbitar med ryggen på den övre mot buken på den undre gärna i en stor fryspåse som är litet tjockare. Lägg paketet i lämplig skål och vänd på "paketet" 2 ggr per dygn.  
Lycka till !

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Vem gravar  
laxen?**

2010-12-18 14:16:22 | *svar* -  
id: 183962 | författare: [aake](#)



Såg det här receptet idag tror jag provar!

Saffransgravad lax

Ingredienser :

1 kg laxfilé, som varit fryst 3 dygn  
1 msk fänkålsfrön, hela  
2 msk salt  
4 msk strösocker  
1 krm vitpeppar, krossad  
1 påse saffran, (0,5 g)  
1-2 msk konjak  
2 st dillkvistar

Dill- och vitlökssås  
2 st vitlöksklyftor  
2 dl crème fraiche  
1 dl turkisk yoghurt  
2 msk dill, färsk

1-2 tsk honung, flytande  
1 tsk fänkålsfrön, malda  
1 krm vitpeppar, nymald  
1 krm salt

#### Tillagning

Den saffransdoftande gravlaxen serveras med krämig vitlökssås. Frys in laxen i 3 dygn före eller efter gravningen.

1. Ta bort benen från laxfilén och lägg den på ett fat. Stöt fänkålsfröna i mortel. Blanda salt, socker och kryddor. Rör ut saffran i konjaken.
2. Gnid in laxen med kryddblandningen på köttssidan och lite på skinnsidan. Droppa över saffransblandningen. Strö över dillen och lägg på plastfolie eller lägg laxen i en plastpåse. Lägg laxen i kylan ca 1 dygn.
3. Vänd laxen och grava den ytterligare 1 dygn. Skär bort skinnet och skär laxbiten på längden. Skär den i tunna skivor.
4. Sås: Skala och finhacka vitlöksklyftorna. Blanda ihop alla ingredienser till såsen.



kommentera



aake

anmäl inlägget

**sv: sv:**  
**Vem gravar**  
**laxen?**

2010-12-18 16:44:38 | *kommentar* -  
id: 183979 | författare: [Christian](#)



aake

Varför frysa en lax och försämra smaken? Man har gjort så tidigare för att döda ev parasiter i fisken. Det finns nu inga sådana i laxen då vår avloppsrening är så bra.

De bakterier (*Listeria*) som kan finnas i fisken dödas inte av frysning. De kan frodas om fisken hanteras ovarsamt t.ex i för hög förvarings temperatu. De paket som finns med skivad gravad eller rökt lax kan vara exempel på sådan förvaring.

Ditt recept låter intressant men verkar krångligt. Jag kör nog med det jag har.

Risken är väl att man dödar laxsmaken med för mycket kryddor? Men smaken är ju bekant "delad". Ditt recept föreslår 2 delar socker mot en del salt. Låter bra!!

Det finns en del att läsa om *Listerios* och förvaring av bl.a lax på Livsmedelsverkets sidor. Jag kan inte finna stöd för frysning av lax före gravning. Smakmässigt är det klart bättre att frysa efter gravningen. Jag har provat som jag skrivit i mitt inlägg

Christian



[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Vem gravar laxen?**

2010-12-18 18:45:57 | *kommentar* -  
id: 183997 | författare: [Borge](#)



aake - ser i din profil att du är kulinariskt intresserad men -  
nog tycker jag att fisk skall smaka fisk -  
har gravat en del under mina tjugo år kring polcirkeln och dess  
ädfiskvatten - men inte farao använde jag saffran (skall väl vara till  
lussebullen?) Konjak ja, men bara till garvaren 🤔  
Grovsalt och socker, inget annat.



[anmäl inlägget](#) 

**sv: Vem gravar laxen?**

2010-12-18 17:14:04 | *svar* -  
id: 183983 | författare: [Sisternary](#)



Tack till killarna för uttömmande och härliga svar!

Nästa gång provar jag nog att grava utan att frysa. Jättebra att få svar på mina frågor.

Fena upp! 🤔 👍 🤔



[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Vem gravar laxen?**

2010-12-18 20:21:56 | *kommentar* -  
id: 184018 | författare: [Christian](#)



På laxen blir det två Ryggfena och Fettfena !  
Christian

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Vem gravar laxen?**

2010-12-19 10:27:24 | *sv* -  
id: 184109 | författare: [aake](#)



Jag gillar att experimentera en gång lindade in skalad banan med anjovis sedan ugn. Det smakade inte alls gott!

 kommentera

 [aake](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:  
Vem gravar laxen?**

2010-12-19 11:05:02 | *kommentar* -  
id: 184113 | författare: [Sistermary](#)



Aake - 🤔!

 [Sistermary](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

[upp](#)

SeniorKontakten™ 6.1 20



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

**Rödlöksmarmelad**

2010-12-19 16:28:10 | *huvudinlägg* -  
id: 222239 | författare: [Tofsan](#) | öppnad **108** ggr.



På begäran kommer nu receptet. Jag håller på och kokar, ska snart smaka av. Lycka till!



## Rödlöksmarmelad

1 kg rödlök  
75 g smör och lite olja  
2 dl balsamvinäger (eg. rödvinsbalsamvinäger)  
3 dl rödvin  
lite honung  
salt och peppar

Skala och skär löken i bitar. (Jag har nog för stora bitar.) Halvera och skär smala klyftor. Smält smör och olja i kastrull (eller traktörpanna). Lägg i löken och låt den "klarna". Häll i vinäger och låt det småkoka utan lock tills det nästan kokat bort. Häll i vinet och låt koka tills det nästan kokat bort. Smaka av med salt, peppar och ev lite honung.

Serveras till kött ljummen eller kall.



Tofsan

[anmäl inlägget](#)

[skriv svar](#)

[tillbaka](#)

**sv:**  
**Rödlöksmarmelad**

2010-12-20 00:11:59 | [svar](#) -  
id: 184258 | författare: [gittan](#)



Tack ska du ha! 🌹

Spännande - rödlöksmarmelad - det låter jättegott!



[kommentera](#)

[gittan](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: sv:**  
**Rödlöksmarmelad**

2010-12-29 15:15:11  
| [kommentar](#) -  
id: 185637 | författare: [Christian](#)



Enligt ett recept i nån blaska skulle detta vara suveränt till surströmming.

Om var inte fellet! Testades på Uppsala för en del år sedan

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**  
**Rödlöksmarmelad**

2010-12-29 17:02:53  
| *kommentar* -  
id: 185653 | författare: [Igelkotten](#)



Sa bra att veta Chriser.  
Har två burkar i kylskåpet, och ska bara ha glasad lök, mandelpotatis i hårda tunnbrödsklämman. När tomater kan skördas här hemma är det gott också till. 😊

 [Igelkotten](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv:**  
**Rödlöksmarmelad**

2010-12-29 20:36:45 | *svar* -  
id: 185686 | författare: [Christian](#)



Jag äter helst surströmming bara med potatis, är mycker försktig med löken. Läger gärna mycket fint hackad rödlök i vatten några timmar. Rinna av i ett durkslag.  
Inga klämmor. Har de senaste åren även köpt filéer. Man missar rommen men det blir mera ren fisk vilket jag gillar.  
Det kan hända att man skulle kunna fixa marmeladen så att den passar men jag tycker den lätt blir för söt. Tomater till är mycket gott. Det lärde jag mig av Guldets och Lappens för några år sedan.  
Plats för experiment!!  
Christian, sörlänning som älskar surströmming !  
Har ungefär 10 burkar i kylan !

 kommentera

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

### Gravad oxfile´

2010-10-25 11:39:06 | huvudinlägg -  
id: 221180 | författare: [tittiback](#) | öppnad 132 ggr.



300 gr. oxfile eller annat bra "gravkött."

1 dl socker

1 dl grovsalt

1 st lime

0.5 dl mald peppar

1 tsk rosépeppar

1 tsk kummin

1 dl portvin

Är ni rädda för kryddor så minska pepparmängden.(Men den ska ju gravas)

Gör så här

1. Putsa oxfilén väl. Blanda socker, salt, kryddor, lime och portvin. Lägg oxfilén med kryddblandningen i en plastpåse, gärna under tryck. Grava i minst ett dygn.

2. Torka av filén och skiva tunt.

3. Gott till Potatisgratäng eller på buffe´bordet.

Tips: För att skiva tunt, så frys den gravade file´n innan ni skär den.



[tittiback](#)

[anmäl inlägget](#)



tillbaka

### sv: Gravad oxfile´

2010-10-25 13:20:03 | svar -  
id: 175678 | författare: [Christian](#)



Jag blandade 1msk vitpeppar och lika mycket svart och kryddpeppar. Tog också med litet av en burk med 5 sorters peppar från Santa Maria. Körde allt i min kryddkvarn. Hade inte lime, rosépeppar eller kummin.

Det var 500 g rostas i en fryspåse som fick ligga i nästan 3 dygn.Hade ingen press, det har jag inte när jag gravar lax heller. Blev mycket gott !!

Jag känner mig osäker på att 1/2 dl vitpeppar blir för mycket. Den

här köttbiten blev genomgravad och hade en mjuk kryddsmak och förstås gjorde portvinet en del av jobbet!  
Har läst nånstans att köttet inte bör vara över 5 cm tjockt.  
Det är roligt med mat!! Tack Titti!!

 kommentera

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Gravad  
oxfile´**

2010-10-25 17:12:21 | svar -  
id: 175716 | författare: [Sangfagel](#)



Tack för detta receptet. Det ska jag absolut skriva ut och tillreda vid tillfälle.



 kommentera

 [Sangfagel](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:  
Gravad  
oxfile´**

2010-10-25 22:22:57 | kommentar -  
id: 175798 | författare: [Christian](#)



Det går alltså att grava enklare kött än oxfilé. Skall även funka med högrev men som sagt inte tjockare än 5 cm.  
Skall i morgon köra till en butik som har älgkött !

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Gravad  
oxfile´**

2010-11-02 21:41:53 | svar -  
id: 177047 | författare: [Christian](#)



Nästa gång skall jag minska på saltet och öka på sockret. Skall också se till att jag har de kryddor som Titti har i sitt recept hemma !  
Portvinshalvan tog slut !!?? Får väl köpa en ny.

 kommentera

 [Christian](#)


[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

[upp](#)

SeniorKontakten™

 läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Mat, dryck och recept**

**Lutfiskens dag**

2010-11-05 19:53:27 | *huvudinlägg* -  
id: 221374 | författare: [Ellinor](#) | öppnad **163** ggr.



Nu puttrar lutfisken i ugnen och om en stund ska vi avnjuta denna delikatess. 🍷 😊

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

**sv:**  
**Lutfiskens dag**

2010-11-05 19:59:44 | *svar* -  
id: 177498 | författare: [Christian](#)




Att koka lutfisken till rätt "fasthet" är en konst ! Jag kör i micron och kollar var 3:e minut hur fisken ser ut och hur mycket vatten som den lämnat i skålen.

900 W och 7-9 minuter brukar bli bra. Gröna ärtor samt senapssås hör till.

Inser att jag får köpa ett paket i morgon!  
Christian

 kommentera

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv:**

2010-11-05 20:37:21 | *kommentar* -



## Lutfiskens dag

id: 177502 | författare: [Ellinor](#)

Jag låter den ligga i vatten en dag före tillagningen så blir den fastare i konsistensen. 😊 🍃 😊

Den var läcker. 👍



[Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#)

## sv: Lutfiskens dag

2010-11-05 20:31:11 | svar -  
id: 177499 | författare: [uaki](#)



Lite tvärtom här - har griljerat en skinka i dag och provsmakat nu. Extrapris på Maxi = 24:50 kilot !



kommentera



[uaki](#)

[anmäl inlägget](#)

## sv: Lutfiskens dag

2010-11-05 21:10:50 | svar -  
id: 177508 | författare: [Christian](#)



Ellinor

Jag brukar också "blötlägga" fisken men inte riktigt så länge. Det finns ju också lutfisk för micro som ha en liten ventil i paketet som piper när fisken är färdig ! Har testat men vill nog hellre avgöra tiden själv.

Skinka har jag bara köpt fördiggrillgerad i skivad form några år då jag inte gör av med så mycket ensam. Men visst Uaki är det läbbans gott med en macka med varm skinka!!

Christian



kommentera



[Christian](#)

[anmäl inlägget](#)

## sv: Lutfiskens dag

2010-11-05 21:47:27 | svar -  
id: 177514 | författare: [sigge](#)




Ellinor

Aja, baja! Man kan väl inte äta lutfisk i dag. Den skall ju vara torr ännu en dryg månad. Sedan skall den ju ligga i blöt ett par veckor. Undantag är naturligtvis om det är begravning.

 kommentera

 [sigge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Lutfiskens dag**

2010-11-05 22:06:23 | svar -  
id: 177517 | författare: [Ellinor](#)



Sigge

Lutfiskens vänner firar Lutfiskens Dag i dag 🍷

På den gamla goda tiden när man lutade själv lades fisken i blöt på Annadagen.

Den fisken blev bäst men priset på torkad långa är jättedyr numera. 😞

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: Lutfiskens dag**

2010-11-05 22:17:37 | kommentar -  
id: 177520 | författare: [sigge](#)



Ur led är tiden! Lutfiskens dag den 5 november låter i mina känsliga öron som ett handels påfund.

 [sigge](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Lutfiskens dag**

2010-11-05 22:12:19 | svar -  
id: 177518 | författare: [Bibbis](#)




...kärnta och grillade en skinka för några dagar sen. Denna i anten

med min dotter, det var Mums sen fick hon den med sej hem, Jag väntar med nästa närmare jul.  
Lutfisk det blev jag sugen på.  
Bibbi

 kommentera

 [Bibbi](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Lutfiskens dag**


2010-11-06 17:01:43 | svar -  
id: 177598 | författare: [Janne](#)



Efter blötläggning minst dagen för i stor bunke, byter vatten genom att ställa den på lut i diskhon och spolar för fullt ner i bunken så lut bubblorna rinner över kanten, minst 2 ggr, första dagen, sen dagen vi ska äta. Då är luten borta. Trava dom i en mikroform, låt stå en timme. håll av vattnet och in i ugnen, 12 min per kg. Då blir alla bitar fasta och kokta. Mycket salt vid kokningen.  
Har ätit i dag, det blir nog 3 ggr till innan jul.

 kommentera

 [Janne](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: Lutfiskens dag**

2010-11-06 18:56:23 | kommentar -  
id: 177616 | författare: [Christian](#)



Janne.

Antar att du kör fisken i "mikorugnen"? Det går inte att säga 12 minuter per kilo. Tiden beror ju på ugnens effekt. Min har 900 W. Skulle jag köra enligt ditt recept skulle det bara bli några hårda oätliga fiskrester kvar.

De flesta ugnar har en effekt på 700 W. Jag hade en sådan tidigare och då brukade jag köra ½ paket högst 8-10 minuter. Nu kollar jag och kör i intervall 2-3 minuter i taget.

Jag är ju ensam vid matbordet och gör inte av med ett helt paket. Kryddpepper, senapssås och välkokt potatis hör till!

Brukar blötlägga några timmar men som du säger börja med att använda mig av rinnande vatten.

Lutfisken färdig med svaträmningen om ett yve... enäll... met... rege...!!



Christian

 [Christian](#)

[anmäl inlägget](#) 

 [skriv svar](#)


[tillbaka](#)

[upp](#)

SeniorKontakten

 läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Snabbsnack**

✔ **Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:08:10 | *huvudinlägg* - id: 225552 | författare: [Ingalill](#) | öppnad **50** ggr. 

Potatisen kokar över öppen eld och jag står o skär gräslöken.  
Tar en snaps under arbetets gång.  
Jag har INGEN att skåla med!!!! VAR ÄR NI????????


 [Ingalill](#)

[anmäl inlägget](#) 

 [skriv svar](#)

[tillbaka](#)

✔ **sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:13:41 | *svar* - id: 210107 | författare: [amia](#) 

jag är fortfarande hemma o väntar på hjälp att baxa jätterödingen till krogen.  
Jag kan skååååla med dig SKÅL då 🤪

 [kommentera](#)

 [amia](#)

[anmäl inlägget](#) 

✓ **sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:13:48 | svar -  
id: 210108 | författare: [Kerstin](#)



Håller på å öppnar surströmmingsburken....

den har gått i baklås.... 😬 😬  
Är det Skogsstjärnan du bjuder på??

Skål! 🍷

kommentera

[Kerstin](#)

[anmäl inlägget](#) !

✓ **sv: sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:22:20 | kommentar -  
id: 210111 | författare: [Ingalill](#)



Hade bara en skvätt Skåne, men hoppas att fler bidrag kommer.  
Tror Ni att 1 kilo matjessill räcker?? 🤔

[Ingalill](#)

[anmäl inlägget](#) !

✓ **sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:22:11 | svar -  
id: 210110 | författare: [kismet](#)



Jasså, är du i denna skog, jag undrade ju, hittade du nyckeln till förrådet?

kommentera

[kismet](#)

[anmäl inlägget](#) !

✓ **sv: sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:38:02 | kommentar -  
id: 210119 | författare: [Ingalill](#)



Nej! Jag har glömt vem som tog hand om den efter förra festen. Det är ju så länge sedan och dunkarnas innehåll fördunklade mina minnen av efterfesten.

Jag var ju tvungen att inta min plats vid stubben för att sälja dagen-  
efter-pillren



[Ingalill](#)

anmäl inlägget

✓ **sv: Nu är festen  
i skogen igång**

2011-07-31 20:23:33 | svar -  
id: 210113 | författare: [Kerstin](#)



Medan vi väntar på folket...  
måste jag få berätta om en SK-träff i Fränsta...  
med surströmmingshippa...

Långbord dukat...dignande...öppnade surströmburkar...  
På marken stod potatiskastrullen...lömskt placerad.. 😊

En gäst stiger upp...trampar i kastrullen...ramlar mot bordet..  
Slår handen i en surströmmingsburk...med vassa kanter...  
Burken flyger upp...skär ett snitt över ögonbrunet på samme gäst..  
blodet flödar...

Burken fortsätter över till nästa gäst...iförd ljus snygg khakidress å rosa  
skjorta...

Han dränks i surströmmingspad...  
Jag..som varande sjuksköt. på SK.s sjukstuga...  
den s k SK-ukstugan...  
försöker ..dubbelvikt av skratt...

lägga tryckförband på den kraftigt blödnade mannen... 😊

Han som blev dränkt i spadet...mycket förgrymmad...  
störtade in i duschen för att bli av med lukten...

Han blev sig aldrig lik den kvällen... 🤔 😊

Ett antal SK\_are var med...jag glömmer aldrig detta..... 😊 🤔

kommentera

[Kerstin](#)

anmäl inlägget

✓ **sv: sv: Nu**

2011-07-31 20:27:25 | kommentar -  
id: 210116 | författare: [kattfoten](#)



## är festen i skogen igång

Nää, Kerstin, det är för hemskt för att vara sant! 🤔



[anmäl inlägget](#) !

## ✓ sv: sv: Nu är festen i skogen igång

2011-07-31 20:44:08 | *kommentar -*  
id: 210124 | författare: [Margareta](#)



Är det tillåtet att skratta högt efter att ha läst denna dråpliga sanna historia?

Att Du inte kan glömma förstår jag, men jag hoppas att killen som fick spadet över sig nu för tiden kan se det roliga med denna Dominoeffekt.

Som den utmärkta SK-utsköterska Du är så blev nog såret bara ett minne blott.



[anmäl inlägget](#) !

## ✓ sv: Nu är festen i skogen igång

2011-07-31 20:27:05 | *svar -*  
id: 210115 | författare: [Margareta](#)



Jag letar efter enris till elden när Du är klar med potatisen, sedan lägger vi på Kabanossen som jag har med mig tillika med stark senap.

På tal om stark, ett platta med stora stark har jag också. Ett extra glas till Tofsan som inte vill dricka ur burk.

Men eftersom jag också har "pluntan" med mig så skålar jag här med Dig, sittande på en blåbärstuva.



[anmäl inlägget](#) !

✓ **sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:40:36 | svar -  
id: 210122 | författare: [Tofsan](#)



Va snällt att jag får ett glas! Tack! Det ska bli gott med sill och potatis.Sursrömming...njajeee jag vet inte. Tunnbröd och mycketpotatis och smör, då går det nog.  
SKÅL!!!!

kommentera

[Tofsan](#)

[anmäl inlägget](#)

✓ **sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:46:26 | svar -  
id: 210125 | författare: [amia](#)



hallloooo finns inte en ända mansfolk som kommer o hjälper mig med nattamaten att baxa till festen 🤔

jag lovade t.om en drink innan färden, men det är inte en kotte som visar sig

ok då.... en drink o 🍷 kommer nån då?

kommentera

[amia](#)

[anmäl inlägget](#)

skriv svar

tillbaka

[upp](#)

-  kontakta
-  SK-mejl
-  tassa in
-  SK-vykort
-  privatchatt
-  tillbehör
-  favorit
-  stäng

★ medlem: 2004-08-04  
 ★ medlemsnr: 6034  
 ★ Skåne län  
 ★ är ca. 65 år

80348

uppdaterad senast:  
 2011-06-25 12:23:00

 SK-profil för minou  Inloggad



Ändrad profil, dags att göra något åt den gamla.

Ful,grinig ,småskuren, humorlös, halt och lytt, blind och döv kärring. Fantasilös, utan kreativ förmåga , inga intressen.

Har aldrig öppnat en bok eller tidning, oteknisk, obildad, kan knappt stava mitt namn , vet nästan inte vad jag heter. Alfabetet är förmodligen något man sätter på kroken när man ska

fiska.

OuterSpace bara växer och växer...precis som i det verkliga livet. Vårt , ligger dock endast ett par musklick bort.

Se mer här =>

<http://www.photocat.eu/OuterSpace.html>

Mina **intressen** är:

- Stirra i stjärnorna
- Rulla tummarna
- Slå ihjäl en dag

SeniorKontakten™ 5.5



läs vald tråd i diskussionsgrupp: **Politik & samhälle**

**En statsman**

2011-07-28 06:23:46 | *huvudinlägg* - id: 225479 | författare: [Paul](#) | öppnad 416 ggr.



Det är välgörande att höra statsmannen Jens Stolpenbergs ord - "Olika åsikter måste accepteras i en demokrati."

Det är något annat än det demokratiförakt som Fredrik Reinfeldt visar.

Även om han är en trosviss ateist är han inte representativ för det folk han tillhör när han uteblir från minnesstunden i den norska kyrkan.

Norge och Sverige delar ett tusenårigt arv i vår kristna tradition och Norge är betydligt mindre sekulariserat än Sverige.

Reinfeldt saknar känsla för vår gemensamma kulturarv.



[Paul](#)

[anmäl inlägget](#)



[tillbaka](#)

**sv: En statsman**

2011-07-28 10:27:12 | svar - id: 209616 | författare: [graham](#)



Paul.

Det här inlägget är ännu ett exempel på hur du utnyttjar en nationell katastrof för att försöka vinna några billiga politiska poäng.

Helt ruttet.

I dina försök att förklara katastrofen för att undvika att din världsbild rubbas använder du alla medel - nu senast börjar du skriva om "tusen år av vår kristna tradition."

Varför ? Därför att du försöker tolka massmord som en logisk företeelse. Du är en extremist, och som alla extremister försöker du svartmåla andra som extremister.

Du betonar din egen "patriotism" och demokratiska instinkter, och insinuerar att andra saknar dem. Du har helt fel, motsatsen gäller.



[graham](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: En statsman**

2011-07-28 11:16:21 | svar -  
id: 209618 | författare: [Tuvalill](#)



Paul,


För det första heter inte Norges statsminister Stolpenberg och för det andra tycker jag att du gör orättvisa uttalanden om Reinfeldt.

Du vet väl inte vad som ligger bakom hans hållning. Det kan ju vara säkerhetspolitiska skäl eller vad som helst.

Tuvalill

 kommentera

 [Tuvalill](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 11:44:06 | svar -  
id: 209619 | författare: [Paul](#)



Tuvalill,  
rätt ska vara rätt, Norges statsminister heter Jens Stoltenberg och inget annat.

Men till skillnad från Fredrik Reinfeldt har han en egenskap som kännetecknar en statsman - nämligen MOD.

Reinfeldt är så försiktig att han inte vågar säga någonting innan han har frågat propagandaminister Schlingman till råds i fråga om vad som kan skada hans karriär.

Mitt tips är att han inte blir långlivad som statsminister. Det går inte att ha en fegis som representant för landet.

 kommentera

 [Paul](#)

[anmäl inlägget](#) 



**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 11:46:41 | *kommentar* -  
id: 209621 | författare: [graham](#)



Paul.

Som alla extremister är du besatt av feghet, och vill gärna beskriva andra som "fega."

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 12:44:03 | *svar* -  
id: 209624 | författare: [Paul](#)



Nå men visa då ditt mod graham.

Jag har tidigare erbjudit mig att vi skulle kunna träffas i Växjö, staden där du bor.


För en golfrunda exempelvis. Jag har flera duktiga golfspelare i min släkt Norlander, som skulle uppskatta att få gå en runda med en riktig engelsman.

Själv brukar jag varje sommar besöka muséet som ägnats åt Vilhelm Moberg, som för mig representerar det mesta svenska som finns.

Det vore trevligt att se tillsammans.  
Antar du erbjudandet?

 kommentera

 [Paul](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 13:22:33 | *kommentar* -  
id: 209626 | författare: [graham](#)



Bisarrt.

Du undviker ämnet genom att insinuera att det skulle behövas mod att spela en golfrunda med dig.


Det skulle istället kräva tålamod, och tolerans. Efter katastrofen i Norge, dina bortförklaringar, och ditt försök att kapa norrmännens solidaritet genom att koppla den till din nationalism har jag just nu väldigt lite sånt kvar.

Mod är någonting helt annat. Extremister är besatta av mod, "maskulinitet", och hårdhet. Förövraren i Oslo talade om hur han tyckte han hade blivit "feminiserat" av dagens politiska klimat i Europa. Man behöver inte vara psykolog för att förstå varför han skrev så, och varför han var "antifeminist."

Här är någonting som du kan göra för att visa ditt äkta mod ; inse att mördarens förvirrade åsikter är väldigt lik dina, och sluta dra politiska poäng genom att måla upp honom som logiskt tänkande individ.

Muséet du nämner, förresten, heter Utvandrarnas Hus, och att Vilhelm Moberg för dig är det svenskaste som finns oroar, eftersom det antyder att du har nationalistiska värderingar i huvudet när du bedömer kultur.



[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 14:04:46 | svar -  
id: 209629 | författare: [blenda](#)



Mina herrar! Paul och Graham.

Just det som denna tråd avser diskutera: Stoltenberg och Reinfeldt, kommer att diskuteras i SR p1 i eftermiddag hörde jag nyligen på radion.

Saxat från tablån:

I Sverige har det ställts frågor om statsminister Fredrik Reinfeldts agerande med anledning av tragedin i Norge - han ska ha varit för passiv och för osynlig enligt kritikerna. Samtal med Per Schlingmann, moderat statssekreterare.

I påannonserna sås det också att Stoltenberg som ofta ansetts stel och tillknäppt fått mycket beröm för sitt agerande i samband med det förskräckliga terrorist-mördandet i Norge.

Alltså:

TID:16.00 PROGRAM: 16-timmen PLATS: SR P1

Låt oss lyssna vettja! 😇

 kommentera

 [blenda](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 14:32:28 | *kommentar* -  
id: 209630 | författare: [Tuvalill](#)




Tack för tipset blenda!

För övrigt Paul och graham:  
Jag tror att ni gillar att konfronteras med varandra!

Anta inbjudan och utmaningen graham!

Tuvalill

 [Tuvalill](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 14:37:55 | *kommentar* -  
id: 209633 | författare: [graham](#)




Bra, Blenda !

Hur Reinfeldt skulle förmodas reagera under liknande omständigheter borde inte bli ett politiskt slagträ, med anklagelser om feghet, innan man vet bättre.

Jag blir illa berörd av det, i det här tragiska sammanhanget.

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 14:40:41 | *svar* -  
id: 209634 | författare: [graham](#)



Tuvalill.

Du sätter fel. Att argumentera med Paul är en någ. För mig är

politik, och i synnerhet det här senaste, ingen lek.

 kommentera

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 14:50:07 | *kommentar* -  
id: 209636 | författare: [Tuvalill](#)



Förlåt graham, om jag sårade dig!

Jag menar heller inte att det är på lek,  
då människor försöker nå och förstå varandra!

För mig är det intressant att läsa både vad du och Paul skriver.

Tuvalill

 [Tuvalill](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 14:59:40 | *svar* -  
id: 209637 | författare: [graham](#)



Tuvalill.

Helt OK 

Jag står ut med plågan därför att jag tycker det är saker som skrivs här på SK som inte får stå emotsagda. Men trycket man upplever är att man riskerar bli klassad som "extremist" när man argumenterar mot extremismen.

Hoppas det inte är så många som faller för det. All extremism är elakartad.

 kommentera

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En**

2011-07-28 20:35:40 | *svar* -



**statsman**

id: 209654 | författare: [Paul](#)

Les extrêmes se touchent säger frammännen, ytterligheterna berör varandra.

Det är full naturligt att de första reaktionerna efter terrorattentatet i Oslo väckte en storm av känslor.

Därför är Fredrik Reinfeldts uppträdande fullständigt obegripligt. När han försöker att uppträda så till den grad kontrollerat frågar man sig om han har ett normalt känsloliv.

Å andra sidan kommer man inte heller någon vart med att ständigt använda innehållslösa floskler som högerpopulist, främlingsfientlighet och extremism så ofta det går i en strävan att nedsvärta sina meningsmotståndare så mycket som möjligt.

För mig vittnar det om en oförmåga att göra en intelligent analys av det slag som BBCs Europa-korrespondent Gavin Hewitt har gjort efter terrordådet i Oslo.

Jag tror att det är ofruktbart att beskriva de idéströmningar, som kännetecknar dagens Europa i några floskler.

Den muslimska invandringen till Sverige är ännu så länge marginell i jämförelse med vad som förekommit i sådana länder som Nederländerna, Tyskland, Frankrike och UK.

Det vore klokt av Sverige att ta del av dessa länders erfarenheter innan man rusar åstad och driver en alldeles egen invandringspolitik och utrikespolitik exempelvis i fråga om Turkiets medlemskap i EU.

 kommentera

 [Paul](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 20:59:12 | *kommentar* -  
id: 209657 | författare: [graham](#)




Paul.

Du fortsätter med att försöka plocka billiga politiska poäng.  
Vem är då köpskall?

Ett klassiskt exempel på projicering - din egen känslokyla måste överföras till andra.

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 21:38:55 | *sv* - id: 209660 | författare: [Ellinor](#)



Håller ni på fortfarande. 😞

Hoppas att ni kommer överens innan sajten släcks ner. 🙏

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 21:55:18 | *kommentar* - id: 209661 | författare: [graham](#)



Ellinor.

Jag tar katastrofen i Oslo på allvar. Om du tycker att det är att "hålla på" då får du förklara varför.

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 22:05:30 | *sv* - id: 209664 | författare: [Ellinor](#)



ALLA tar säkerligen denna hemska katastrof på allvar men jag tror inte att det är meningsfullt för oss att ödsla tid och kraft att försöka förstå... 😊

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 22:39:33 | *kommentar* -  
id: 209669 | författare: [graham](#)



Ellinor.

Huvudinlägget "En statsman", och Pauls andra inlägg, är inte ens ett försök att förstå, eller att visa sympati med Norges befolkning. Det är ett försök att försvara en ideologi.

Jag tycker inte det är att slösa tid att protestera mot hans inlägg, även om det är obehagligt. Blir han inte emotsagt, då kan det handla om likgiltighet.

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 


**sv: sv: En statsman**

2011-07-28 22:55:03 | *kommentar* -  
id: 209673 | författare: [lgelkotten](#)



Jag tror det båtar föga att försöka säga emot en man med en särskild ideologi, eller försöka få honom att ändra ståndpunkt. Det blir bara tjatigt.

 [lgelkotten](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-28 23:04:19 | *svar* -  
id: 209676 | författare: [Ellinor](#)




För mig får gärna sådana personer få sista ordet...

Jag vet ju iallafall att JAG har rätt. 😏

Sov så gott nu. 😊

 kommentera

 [Ellinor](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En**

2011-07-28 23:39:47 | *svar* -



**statsman**

id: 209688 | författare: [graham](#)

Jag ser det som obehagligt men önskvärt att säga emot Pauls ideologi, som jag tycker är förfärlig. Gör jag inte det, då är jag likgiltig. Syftet är inte att ändra hans åsikter, det är att bemöta dem.

 kommentera

 [graham](#)

anmäl inlägget 

**sv: sv: En  
statsman**

2011-07-29 07:40:01 | *kommentar* -  
id: 209694 | författare: [Calle](#)



graham

Du har rätt, man SKA bemöta sådana åsikter även om det blir tjatigt. Historien visar vad som kan ske om man inte gör det. 🙌

 [Calle](#)

anmäl inlägget 

**sv: En  
statsman**

2011-07-29 08:06:49 | *svar* -  
id: 209695 | författare: [Paul](#)



Som vanligt misstar du dig, graham.

Jag är i högsta grad en pragmatiker, som skulle rösta på Juholt om det visade sig vara det bästa sättet att bli av med Fredrik Reinfeldt, vars feghet jag avskyr.

Även om jag ogillar socialism och tyckte att Göran Persson var en buffel, värdesatte jag hans oräddhet, som var nödvändig för att sanera svensk ekonomi, när den var körd i botten.

Vi går snabbt mot sämre tider i Sverige och då krävs det ett ledarskap, som Fredrik Reinfeldt inte är vuxen.



Varför är du så skräckslagen, graham?

Du utmanar löjet, när du som en missanpassad invandrare tillrättavisar mig för att jag vågar visa att jag är svensk. Något jag visserligen inte kan hjälpa men som jag heller inte skäms för.

Träd fram i ljuset graham, så vi kan se vem du är

 kommentera

 [Paul](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-29 09:19:15 | *kommentar* -  
id: 209699 | författare: [Calle](#)



Paul,  
graham har i detta forum, under ett antal år och med heder, visat vem han är.

 [Calle](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-29 12:12:50 | *kommentar* -  
id: 209721 | författare: [Tekla](#)



Paul

Jag instämmer med eftertryck i det Calle skriver!

 [Tekla](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-29 10:16:59 | *svar* -  
id: 209708 | författare: [graham](#)



Jag har kanske fel, men min uppfattning är att om man låter en persons version av "sanningen" stå oemotsagd, då är man ligkiltig. Därför "håller jag på"

Jag kan inte vara likgiltig när Paul lägger fram inlägg, där massmord förklaras som någonting logiskt. Mördarens "manifest" sammanfaller med hans egna idéer; i stället för att ta en funderare över detta, gör han ett osmaklig försök att hitta syndabock någon annanstans, och att likställa hans "patriotism" med normmännens sorg.

Låter man honom göra det utan att syna honom, och försöka förstå vad hans "känslor för hemlandet" egentligen är - nämligen hat - då är ett forum som Politik och Samhälle meningslöst.

 kommentera

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-29 12:18:53 | svar -  
id: 209722 | författare: [Ararina](#)



Det lär inte vara helt ovanligt att gubbar blir grälsjuka med åren.

 kommentera

 [Ararina](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: En statsman**

2011-07-29 12:23:14 | kommentar -  
id: 209723 | författare: [Tekla](#)



En seriös kommentar hade utan tvekan passat bättre här!

 [Tekla](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**


2011-07-29 13:12:55 | svar -  
id: 209726 | författare: [pamina](#)



För mig är inte grälsjuka bundet vare sig till ålder eller kön. Snarare till MÄNNISKORS olika världsbilder. Och inte vill jag kalla all meningsmotsättning om hur världen är beskaffad för gräl. Gräl är meningslöst. "Verbal kamp" för att påverka och förändra, få människor att tänka till tycker jag är helt ok.

 kommentera

 [pamina](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-29 13:50:10 | svar -  
id: 209728 | författare: [graham](#)



Grälsjuka är bara en annan form av likgiltighet. Man bryr sig inte om ämnet, man vill bara gräla.  
Äkta upprördhet är inte grälsjuka.

Jag blir upprörd när någon försöker plocka billiga politiska poäng vid en tragisk händelse.

 kommentera

 [graham](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-31 16:09:47 | svar -  
id: 210050 | författare: [Paul](#)



Du har nog inte förstått vad tråden handlar om, lille graham

Det kräver att man ska kunna ha två tankar i huvudet samtidigt och det tycks vara mer än du klarar.

Man kan dels tala om dådets bestialiska syfte, omfattning och påverkan på samhället

Och dels kan man, som Jens Stoltenberg gjort, ställa sig frågan, hur ska det öppna samhället kunna värja sig emot att sådana attentat inträffar i framtiden.

Jens Stoltenbergs storhet ligger i att han är i stånd att göra en självrannsakan - hur har vi själva brustit?

Som bekant har Framskrittspartiet i Norge en väljarbas på mellan en tredjedel och fjärdedel av väljarna.

Framskrittspartiet har varit föremål för samma utfrysning som SD i Sverige.

Stolpenbergs svar länder honom till heders -"olika åsikter måste accepteras i en demokrati".

Det är i öppen debatt man ska bemöta sina meningsmotståndare.

Svaret borde stämma både Mona Sahlin och Fredrik Reinfeldt. till eftertanke

 kommentera

 [Paul](#)

[anmäl inlägget](#) 


**sv: sv: En statsman**

2011-07-31 16:59:08 | *kommentar* - id: 210064 | författare: [lgelkotten](#)



Lille Paul! Ditt tilltal avslöjar en liten översittartyp.

 [lgelkotten](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: En statsman**

2011-07-31 17:31:46 | svar -  
id: 210070 | författare: [Paul](#)



Så trevligt att du vill delta i samtalet!  
Och vad är nu din åsikt om  
Jens Stolpenbergs uttalande  
att man måste acceptera  
olika åsikter i en demokrati?

 kommentera

 [Paul](#)

[anmäl inlägget](#) 

 **sv: En statsman**

2011-07-31 20:53:26 | svar -  
id: 210127 | författare: [Tekla](#)




Lille Paul! Man är nog bra liten om man måste ta till sådana  
översittarfasoner som du ständigt gör. Där har igelkotten fullständigt rätt.

Jens Stoltenbergs (OBS! Han heter Stoltenberg och inget annat, Paul.)  
utalande om att man måst acceptera olika åsikter i en demokrati betyder  
sannerligen inte att man måste acceptera åsikter, som skulle leda till  
något helt annat än demokrati om de fick fritt spelrum och en  
riksdagsmajoritet i demokratiska val. Jämför Hitler och  
nationalsocialismen!

 kommentera

 [Tekla](#)

[anmäl inlägget](#) 

 skriv svar

tillbaka

**sv: sv: Nu  
är festen i  
skogen igång**

2011-07-31 20:27:25 | *kommentar* -  
id: 210116 | författare: [kattfoten](#)



Nää, Kerstin, det är för hemskt för att vara sant! 🤔

 [kattfoten](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: sv: Nu  
är festen i  
skogen  
igång**

2011-07-31 20:44:08 | *kommentar* -  
id: 210124 | författare: [Margareta](#)



Är det tillåtet att skratta högt efter att ha läst denna dråpliga sanna historia?

Att Du inte kan glömma förstår jag, men jag hoppas att killen som fick spadet över sig nu för tiden kan se det roliga med denna Dominoeffekt.

Som den utmärkta SK-utsköterska Du är så blev nog såret bara ett minne blott.

🤔 🤔 🤔 👍

 [Margareta](#)

[anmäl inlägget](#) 

✓ **sv: sv: Nu  
är festen i  
skogen igång**

2011-07-31 21:11:24 | *kommentar* -  
id: 210133 | författare: [Rebecka](#)



Vilken härlig(?) historia 👍

Den träffen var jag inte med på - skulle aldrig glömma det 🤔

 [Rebecka](#)

[anmäl inlägget](#) 

**sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:27:05 | svar -  
id: 210115 | författare: [Margareta](#)



Jag letar efter enris till elden när Du är klar med potatisen, sedan lägger vi på Kabanossen som jag har med mig tillika med stark senap. På tal om stark, ett platta med stora stark har jag också. Ett extra glas till Tofsan som inte vill dricka ur burk. Men eftersom jag också har "pluntan" med mig så skålar jag här med Dig, sittande på en blåbärstuva.

kommentera

[Margareta](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:40:36 | svar -  
id: 210122 | författare: [Tofsan](#)



Va snällt att jag får ett glas! Tack! Det ska bli gott med sill och potatis. Sursrömming...njaaaa jag vet inte. Tunnbröd och mycketpotatis och smör, då går det nog. SKÅL!!!!

kommentera

[Tofsan](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:48:50 | kommentar -  
id: 210126 | författare: [Ingalill](#)



Kan någon, som inte startat än, ta med en GAFFEL ?? Det är så geggigt att ta upp matjessillen ur hinken med fingrarna!!!!!! 🍴 🍴

[Ingalill](#)

[anmäl inlägget](#)

**sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:46:26 | svar -  
id: 210125 | författare: [amia](#)



hallloooo finns inte en ända mansfolk som kommer o hjälper mig med nattamaten att baxa till festen 🤔

jag lovade t.om en drink innan färden, men det är inte en kotte som visar sig

ok då.... en drink o 🍷 kommer nån då?

 kommentera

 [amia](#)

[anmäl inlägget](#) 

✓ **sv: sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:56:20 | *kommentar -*  
id: 210129 | författare: [kismet](#)



Kottarna får man nog plocka själv..... 🤪

 [kismet](#)

[anmäl inlägget](#) 

✓ **sv: Nu är festen i skogen igång**

2011-07-31 20:54:32 | *svar -*  
id: 210128 | författare: [Kerstin](#)



Ja du Margareta.....

alla vid bordet brottades med samma problem..  
."får man skratta"

Men...vi frustade...tårarna rann...snoren rann...blodet rann...  
å så försöte vi skratta diskret inne i en servett...

Den skadade å jag stod dubbelvikta med några meter hushållsrulle omkring oss blodflödet..

Så...jjag tar med en förbandslåda i kväll....



 kommentera

 [Kerstin](#)

[anmäl inlägget](#) 



✓ **sv: Nu är festen  
i skogen igång**

2011-07-31 21:12:19 | svar -  
id: 210134 | författare: [Tekla](#)




Puh! Äntligen framme! Det var inte lätt att hitta till Krogen i skogen från en annan plats än man är van. Minns ni förresten vem som startade den? Kimmy med all sina härliga påhitt. Milde tid, vilka krogkvällar vi hade på den tiden! 🤔

Jag fick med mig Lauras pipeline på min långa färd, inte illa! Så välkomna till mitt hörn och vrid på kranen! 😊

 kommentera

 [Tekla](#)

anmäl inlägget 

 skriv svar

tillbaka

[upp](#)