

NOTIFIKATIONER

från Skånska Akademiens Vänförening

Nr 7, Dec 2021



Foto: Ingela Jacobsson

Snart, snart är det Lucia — oj vad snabbt det gick! Men så härligt få äta guldgula, saffransstinna lussekatter med extra russin! Och kryddiga "knakiga" pepparkakor — hemgjorda så klart! Och kanske ett litet, inte alltför sött glas glögg därtill... Och så några tjuvsmak på julkolorna, inte för hårda och inte för mjuka...

Julmat kan vi nog lite till mans prata mycket och länge om. Men när vi nu har chansen så låter vi Akademiens eget matorakel, Kaeth Gardstedt, ta plats i julnumret med de härligaste matminnen och dito recept. God läsning, bakning och mycken vila önskar vi Er. Ha en riktigt God Helg!

Hoppas sedan vi ses igen på det nya året! Då kommer det nya Notifikationer och då skulle vi gärna se lite mer instick från er läsare, ta er en funderare över vad ni skulle vilja läsa om i detta blad, ge förslag, berätta om vad ni gillar och inte gillar! info@vanforeningen är adressen.

Sedan forntiden har vi firat vintersolståndet, pånyttfödelsen när solen vände åter, solen som var symbolen för den högre makten och fruktbarheten. Offermåltider, midvinterfester... Från 300-talet har den kristna kyrkan bestämt Jesu födelse till den 25 december och de hedniska riterna omvandlades till att fira Frälsarens födelse. Redan vid Lucia, den 13 december, började julen enligt gammal svensk folksed och julen varade fram till dess tjugonde dag Knut körde julen ut. Under bondesamhällets tid var detta årets lugna period, som till stor del ägnades innesysslor. Och det fanns även tid för lekar och tävlingar.

Jul, jul strålande jul..

Av Kaeth Gardestedt

Bland de rika, adel, borgare och bönder ställdes det till med stora julkalas. Släkterna samlades men även vänner och bekanta bjöds till dignande julbord. Jag hoppar över dessa eleganta bjudningar och påminner om Det stora tabberaset i Katthult när Emil bjöd in fattighjonen att smaka alla godsaker som han, Alfred och lilla Ida hjälptes åt att kånka fram ur skafferiet.

Min barndoms jular

Nostalgi ligger egentligen inte för mig. Däremot att rent historiskt och etnologiskt tänka tillbaka på tider som var. När nu julen närmar sig går tankarna till 50- och 60-talen när min mamma lagade mat och bakade många dagar inför julen.

En halv gris hämtades från "bonden" som också rökte skinkan.

Huvudsyltan ställdes under tyngd i en stor gryta på balkongen.

Grisatassen koktes och serverades pappa som med välbehag njöt den med rödbetor. Grisarna var välväxta på den tiden och utelivet gav dem fina, muskelrika tassar.



Foto: Kaeth Gardestedt

Mitt uppdrag var att passa småsysterna, köket var mammas territorium. Så småningom fick jag hjälpa till att veva köttkvarnen och att trilla köttbullarna. I ugnen gräddades leverpastejer.

Sidfläsket blev rullsylta.

Hur förvarade hon allt? Revbensspjäll, kotletter, stek??? Vi hade ett litet kylskåp. Var vintrarna kallare? Något andelsfrysack tror jag vi hyrde. Och hur hann hon?

Så var det dags för sillinläggningar med ättiks- och kryddoft. Glasmästarsill, Löksill, Kryddsill, Senapsgravad sill, Kräftströmming, Stekt sill i ättika. Och den goda Janssons.

Saknades någon ingrediens fick jag springa över till affären och hämta. Tant Anna skrev in i boken vad vi köpte och så betalade mamma en gång i veckan. Den tidens kreditkort!

Brunkål och rödkål doftade ut i trappan, liksom julbaket. Kakburkar fylldes med olika småkakor. Struvjärnet har jag ärvt, liksom mandelmusselformarna.

Lussekatter bakades till Lucia, annat vetebröd i

sista stund för att vara färskt. Vörtbröd var en favorit för oss flickor medan den tvebakade kavringen passade de vuxna bättre.

Pepparkaksbaket fick vi delta i. Kavla och trycka ut former eller skära ut efter fantasi. Samt godis!

Så kom Lillejulaften.

Då togs lutfisken som legat i blöt sedan Annadagen fram. Och pappa fick mala senap med det stora klotet. Vi barn åt köttbullar. På kvällen griljerades julskinkan och vi fick alla smaka en skiva på nybakat bröd.

Efter lunchen gick pappa för att köpa gran och vi flickor följde med. Det blev alltid fel. Troligen för att det var utgallrat. Men sedan fulaste sidan vänts mot hörnet och vi klätt granen med alla våra girlander och korgar och änglar och annat vi tillverkat och pappa hängt upp kulor och änglahår var den den allrasom finaste granen.

Under julen träffades "alla" släktingar hos varandra. Varannan jul hos mormor och morfar på landet och det var alltid snö. Varannan jul hos farmor och farfar där pappa gärna satte sig vid pianot och vi alla sjöng julsånger.



Kaeth Gardstedt — innan hon blev ledamot i Skånska Akademien ...

Det lägger sig som bomull kring hjärta

Farbror Tore var ungarbarn och socialdemokrat. Han var alltid klädd i vit skjorta, mönstrad fluga och

kavaj. Farmor fick en burk honung som han själv slungat från bikupan i trädgården.

Tore lät sig väl smaka av julbordet. Sillarna kommenterades och åts med knäckebröd, smörat på den släta sidan. "Fosterbarnssidan", förklarade han. "Man får inte ta för mycket smör om man är fosterbarn. Och man skall bottna med bröd."

När vi avslutat måltiden - under vilken diskussionerna varit många och inbegripet även oss barn — och risgröten var avslutad, vände farbror Tore sig till farmor och sa "Kära Ester, allt du serverat lägger sig som bomull kring hjärtat. Så mycket omtanke i det bjudna!"

Så lämnade herrarna bordet för att fortsätta diskussionerna medan kvinnorna gick till köket för undanplockning, disk och kvinnoprät. Tomten kom först när farbror Tore gått hem. Hos farmor och farfar hade tomten alltid en mönstrad fluga under skägget...

Juldagen

samlades släktingar ofta hos oss. Då dukades alla läckerheter fram, liksom bruna böror som någon önskat, och grönkål till någon annan. Pappas förtjusning, rökt ål, fanns också på buffén. Sillsallad och god fruktsallad med mycket apelsiner. Ris a la Malta var en favorit med hemkockt vinbärssaft.

Stora jular och alltid hade vi fina julklänningar som mamma på något märkligt sätt hunnit sy sedan vi lagt oss.

Men var förvarade hon all maten???

Tiderna förändras,

släkter skingras, traditioner ändrar karaktär. För inte så länge sedan skilde vi på vardagsmat och festmat. Nu har vi möjlighet att festa även mitt i veckan. Det ofta begärliga köttet har minskat i betydelse. Linser, rot- och grönsaker tar alltmer överhand, även utan att vi alla blir vegetarianer.

Mycket finns att köpa färdiglagat och som halvfabrikat. Men visst är det trevligt att servera mat och bakverk som vi själva lagat och gräddat från grunden!

Under många år tog jag över traditionen med stora slätkalas och överflöd av mat till julen. Det skulle finnas något för alla - och jag arbetade ju bl.a. med livsmedelsinformation, receptframtagning, matfotografering, så arbete och hobby gick ihop.

På nästa sida får ni recept till två ljuvliga julbröd.

Goda helger!

Vörtbröd

Degen ger en stor brödkaka som jag dekorerat med degbitar. Du kan också baka två limpor eller forma till bullar. Bullarna gräddas mitt i ugnen 8-10 minuter i 250°.

Ingredienser:

16-18 dl rågsikt
1 dl russin
1 dl mörk brödsirap
1 dl vört med kryddor
2 tsk salt
50 g rumsvarmt smör eller margarin
2 tsk salt
50 g jäst för söta degar
5 dl lättöl eller vatten, fingervarmt

Gör så här:

Häll det mesta av mjölet, russin, sirap och kryddor i matberedarens skål.

Smula över jästen och klicka i margarin eller smör. Kör några tag.

Häll på degspadet och arbeta ihop till en smidig deg som släpper bunken. Jäs under lock till dubbel storlek, ca 50 minuter.

Tag upp degen på mjölat bakbord. Knåda igit. Tag undan lite deg till dekoration, forma en stor limpa av resten. Dekorera och jäs övertäckt ca 30 minuter medan ugnen värms till 250°.

Pensla brödet med ljummet vatten och sätt in plåten i nedre delen av ugnen. Sänk temperaturen till 200°. Grädda 40-45 minuter.

Låt kallna på galler under bakduk.



Julkrans

Jag har bakat en stor julkrans av hela degen (se fotot på nästa sida). Delar man degen till två kransar blir gräddningen ca 25-30 minuter.

Ingredienser:

Ca 15 dl (900 g) vetemjöl
1-2 paket saffran
1-1,5 dl vit sirap
0,5 tsk salt
1 ägg
200 g rumsvarmt smör
50 g jäst för söta degar
5 dl fingervarm mjölk

Fyllning: 250-300 g mandelmassa

Garnering mandel, pärlsocker, ägg till pensling

Gör så här:

Häll det mesta av mjölet i matberedarens skål. Häll i saffran, sirap, salt och ägget. Klicka i smöret. Kör några tag så det blandas.

Smula ner jästen, häll över mjölken och bearbeta degen 4-5 minuter tills den är blank och smidig och släpper skålens kanter.

Låt jäsa under lock till dubbel storlek, ca 30 minuter.

Kör ner degen, tag upp och arbeta smidig på mjölat bakbord. Kavla en platta ca 40 x 65 cm. Skär mandelmassan i mycket tunna skivor och lägg på degplattan. Rulla ihop på längden. Lägg som en krans på bakpappersklädd plåt. Klipp (inte för djupa) jack i degen.

Jäs under bakduk 30-40 minuter medan ugnen värms till 250°.

Pensla hela kransen med ägg. Strö flagad mandel och/eller pärlsocker över kakan.

Grädda mitt i ugnen 35-40 minuter. Sänk värmen till 175° när plåten satts in.

Låt svalna på galler under bakduk.

O njuut sen...





Director har ordet:

Kära vänner och medlemmar i Skånska Akademiens Vänförening!

Det finns alls ingen motsättning i att vi, även om vi lever i Sveriges kanske mest profilerade och mångfaldiga region, samtidigt känner ett behov av en stark lokal förankring och identitet. Snarare tvärtom! Vi har en lång tradi-

tion av att vi i vårt landskap varit öppna med en välkomnande och generös hållning gentemot nya kulturer och nyskapande verksamheter. Kanske naturligt med tanke på vårt geografiska läge, vår historia och våra täta kontakter med en närliggande omvärld.

Akademiens motto är kultur och humor och vi ska främja vetenskap, kultur och näringsliv.

Den försenade Årsfesten i höstas hade "Skåne som ett innovativt nav i norra Europa" som tema. Vi fick då ta del av flera föredrag som alla visade den roll Skåne haft, har och kommer att ha när det gäller utveckling och innovation. En inriktning, som skapar produktion genom kunskap och innovation, kommer långsiktigt att bidra till en hållbar och miljömässigt positiv framtid. Vi har många företag som ligger i framkant vad gäller forskning och utveckling och på våra universitet och högskolor pågår många förstklassiga forskningsprojekt. Med flaggskeppen Max4, som redan är i full drift, och med ESS som mer och mer gör sig synlig i den skånska landskapsbilden, blir Skåne ett ledande forskningsnav i norra Europa.

Vid vår nästa Årsfest, fredag 11 mars, kommer vi att ha skånskt jordbruk och skånska slott och deras betydelse för skånsk kultur och utveckling, som tema. Hans Ramel, Fideikommissarie på Övedskloster samt ordförande i LRF Skåne, medverkar som föredragshållare. Han kommer att tala om hur det är att driva ett storskaligt modernt jordbruk och om hur han ser på Skånes framtid som en ledande jordbruksregion. Därtill räknar vi med att ha besök av forskare från Alnarp, alternativt Lunds universitet, som ger sin syn på framtidens jordbruk ur ett mer vetenskapligt perspektiv. Och — kanske ytterligare någon med intressant anknytning till slott och jordbruk.

Men innan dess har vi en After Work på Grand måndag 28 februari.



Under en lång tid har vi haft en önskan att få se **Heidi Avellan** som gäst. Nu blir det av! Vi är många som följer hennes krönikor och briljanta artiklar i SDS/HD med stort intresse. Hon är en viktig röst från Skåne i det nationella mediabruset.

Ulf Körner, Akademi-ledamot blir vår andra talare. Ulf är professor med bl a telecom som specialitet. Kanske kommer han att tala om "Telefonen — 150 år". Men till detta ber vi att få återkomma.



Jag ber att få önska er en riktigt God Jul och ett Gott Nytt År. Jag ser fram emot att få möta er alla vid våra spännande arrangemang under våren!

Martin Martinsson
Director, Skånska Akademien



Hans Ramel, Övedskloster, ordförande i LRF Skåne, medverkar i vårens Årsfest



Bara en hundring...

Vi hoppas att du vill vara med i Skånska Akademiens Vänförening 2022 – både du som redan är trogen medlem, och du som är nyfikat intresserad – men ännu inte tagit steget.

Ovanstående budskap är ju lätt för oss att säga – "but whats in it for me"? Det är klart att du vill veta vad du kan förvänta dig vid ett medlemskap. Man betalar ju ändå en årsavgift. Ett hundra sek per medlem och år. Bara...

Vänföreningens ambition är att tillsammans – och i nära samverkan med – Skånska Akademien synliggöra några av alla de kulturella aktiviteter som pågår i Skåne. Visa på bredden, glädjen, humorn och mångfalden i vad som finns.

- Du får delta i Akademiens After Work-föreläsningar vilka äger rum två gånger/per termin med vardera två föreläsare som varje gång berikar din kunskap och förhoppningsvis får dig att dra på munnen. Du har alltså möjlighet att fyra gånger per år – i Piratensalen på anrika Grand i Lund – bli både klokare och gladare.
- Vi har också ambitionen att varje termin ha en "kulturutflykt" – en miniresa till ett galleri, museum eller motsvarande, för att där både få se, uppleva och träffa någon som har kunskap om verksamheten. Därtill ett studiebesök – en guidad visning av någon intressant plats. Om denna ambitionen uppfylls (Coronatider är ju inte helt att lita på) har du alltså potentiellt fyra spännande upplevelser som ska vidga dina vyer och öka din förståelse.
- En gång per år samlas vi också till den gemensamma och grandiosa Årsfesten. Under pompa och ståt möts

vi på Grand i Lund för att träffas under festliga former, få fina upplevelser och samtidigt öka visdomen om sådant som känns viktigt att veta.

- Under hösten delar Akademien ut priset "Årets Medelpunkt". Detta sker alltid i Höör. Här får du både träffa och lyssna på pristagaren och dessutom bjuds du på skön musik. Förutom det får du en kort promenad till Mittelen som är den utmärkta mittpunkten för Skåne – någorlunda vetenskapligt uträknat...
- Med ojämna mellanrum får du den skrift du håller i handen just nu; Notifikationer. Det är vår medlemskrift med ambitionen att varje gång ge dig artiklar om aktuella, eller historiska kulturaktiviteter i Skåne.
- Förutom Notifikationer sker vår medlemskommunikation via vår hemsida www.vanforeningen.com – häri ser du både vad som planeras ske, och får en återblick från det som redan skett.

Detta är vad du får för en 100-lapp i årlig avgift i Vänföreningen. Finns det inga motkrav då – det verkar ju "nästan för bra"? Jo vi önskar helst att du blir en aktiv medlem; att du bidrar med förslag på nya spännande aktiviteter, att du gör reklam för Vänföreningen – vilket innebär att du berättar för grannar, vänner och kollegor om Skånsk kultur och humor, att du deltar engagerat och aktiverat vid våra olika event.

Eller så blir du "bara" intresserad medlem. Det viktiga är att du blir medlem!

Välkommen till Skånska Akademiens Vänföreningen – både du som trogen medlem och du som potentiell medlem.

Du som redan är medlem får i januari ett mail om det nya årets medlemskap.

Du som vill bli ny medlem år 2022 betalar 100 kronor till vänföreningens bankgiro 842-7817. Glöm inte uppge namn, adress och mailadress!



GöranAlvek

Ordf. Skånska Akademiens
Vänförening
och den som stått bakom
kameran vid dessa
härliga evenemang

Nya medlemmar i styrelsen

Under året har Skånska Akademiens Vänförening fått några nya styrelsemedlemmar. Eva Dagnegård har suttit som adjungerad sedan i våras och nu hälsar vi även Catherine von Arnold välkommen att som adjungerad delta i styrelsearbetet. Ulf Körner, Akademiemedamot, hälsas lika varmt välkommen som ny revisor. Det är med friskt och glatt mod vi ser fram emot år 2022.

Styrelsen består nu av följande personer:

- **Göran Alvek**, ordförande
- **Martin Martinsson**, representant för Skånska Akademien
- **Ingela Jacobsson**, sekreterare och redaktör för Notifikationer
- **Eva Dagnegård**, adjungerad, ansvarig för hemsidan
- **Anders Reisnert**
- **Eva Lood Norrlöf**
- **Catherine von Arnold**, adjungerad



Foto: Ingela Jacobsson

*Skånsk vinter! Solen skiner och himlen är vackert blå.
De östliga vindarna innebär högvatten och utkikspunkten längst ut på Smygehuk står helt under vatten.
Men den som ändå ger sig dit ut får en alldeles gratis, härligt frisk och lagom väldoftande dusch...*

Bli medlem!

Notifikationer är ett medlemsblad för föreningen Skånska Akademiens Vänner och kommer ut med fyra till fem digitala nummer per år. Redaktör för medlemsbladet är Ingela Jacobsson och mailadress till föreningen, såväl

som till redaktören, är info@vanforeningen.com

Bli medlem i vänföreningen genom att betala medlemsavgift, 100 kronor för år 2022. Beloppet sätts in på Vänföreningens Bg 842-7817.

Glöm inte att uppge namn, mailadress och gärna även postadress. Genom att gå med i Vänföreningen stödjer du på ett aktivt sätt Skånska Akademiens verksamhet.

