



Nyhetsbrev april 2020

Ordförandens rader

Kära SWEA,

Vi lever just nu i en tid som kommer att gå till historieböckerna och det mesta kommer för de flesta att handla om tiden före eller efter Corona-viruset! Det städas och organiseras i lådor, skåp och förråd. Det är lugnt och tyst på gator och torg. Luften är renare och vattnet klarare än på länge. Naturen har pekat med hela handen och tagit oss människor i örat! Skärpning gäller på alla fronter. Tänk om vi bara kunde ta detta till oss och börja leva ett för alla värdigare och förståndigare liv!

SWEAs aktiviteter är under rådande tillstånd naturligtvis pausade på obestämd tid MEN vi har lovat Ponent Mar att komma tillbaka och äta "Påsklunch" vare sig det bli i vår, i sommar eller i höst! Våfflor serveras året runt i Norska kyrkan, Alaró ligger kvar liksom borgen Bellver och alla andra byar, restauranger och barer. Så snart detta elände är över måste vi stötta alla lokala företag mer än någonsin.

Företaget Nordic Operations som fortfarande är i full gång, har i sina anställningskontrakt en klausul som säger att de anställda måste utföra ett visst antal volontära uppdrag varje år. Mycket föredömligt enligt undertecknad! Bolagets VD Craig Fletcher kontaktade mig och bad mig meddela att deras anställda gärna ställer upp och hjälper den som behöver hjälp med att handla eller vad det nu kan vara. Var och en som kontaktar honom för att få hjälp gör naturligtvis detta på eget ansvar. Craig nås på +34 661 021 522.

Vi behöver bli fler och välkomnar varmt nya medlemmar. Snälla försök att värva nya medlemmar om vi ska kunna finnas kvar nästa år. Vi behöver även utöka styrelsen då några kommer att sluta. Det är mycket jobb med förberedelser, rapportering, medlemsbladet, sociala medier och annat.

Nu hoppas jag att ni alla tar hand om er och varandra och att ni stannar inomhus så vi kan få stopp på smittan och allt den medför.

Elisabeth Köster, avdelningsordförande, SWEA Mallorca



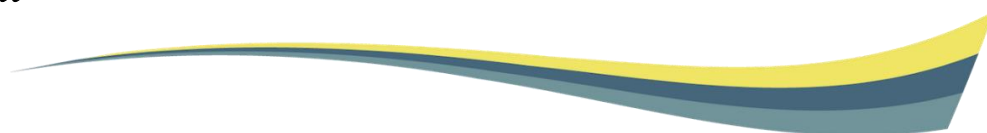
Istället för Påsklunchen kommer här Kickan Berglunds ord om påsken

Dagarnas namn i påskveckan har lånats från fastlagen och fastan. **Söndagen** kallas förr precis som idag Palmsöndagen och firas till minne av Jesu intåg i Jerusalem. Därifrån härstammar vår sed att ta in kvistar av sälg och vide samt att man på många håll drack Björksav som skulle ge god hälsa.

Måndagen Blåmåndag, Korvmåndag, Svartmåndag, Latmåndag etc. **Tisdagen** kallas Fettisdagen, Svarta tisdag, Stinnkaketisdag eller Vita tisdag. Fruntimren skulle tvätta den dagen för att få fin och vit tvätt och på Blåmåndagen skulle man sota skorstenen så den blev vit. **Onsdagen** kallas Dymmelonsdag och ibland även Askonsdag som i fastan. Enligt gammalt bruk var den dagen då påskfriden gick in. Från och med nu skulle det vara så tyst som möjligt och det var förbjudet att ringa i kyrkklockor. Från klockan 10.00 fick man inte syssla med något som orsakade buller, hugga ved, väva mm. Tiden fram till påskdagen var den farligaste på hela året det var då som "häxorna flög till Blåkulla" och all trolldom hade högsäsong. **Torsdag** kallas Skärtorsdagen och inleder påskens tre heliga dagar. Det "skära" som gett namnet betyder "rena". Det var ju Skärtorsdagen som Jesus tvättade fötterna på lärjungarna och man trodde att botgörarna renades från sina synder. I Skåne skulle man äta en soppa med kål och nio olika örter. Det gröna kunde vara Kummin, nässlor, grönkål eller vad som nu började växa. På medeltiden fanns något som kallades "De nio välsignade örterna" och soppan lär komma därifrån men jag har inte kunnat ta reda på vilka örterna var. Skärtorsdagsnatten var en av årets orakelnätter och det var bäst att hålla sig inne. **Fredag** kallas Långfredag. Den dagen fastade vissa medan andra inte drack för de ville törsta som Jesus. Andra gick med ärtor eller stenar i skorna för att visa sitt medlidande. Man drack inte mjölk för då kunde man få bölder. Ända fram till 1969 var det förbud på offentliga nöjeställningar i Sverige. Jag tyckte långfredagen var den längsta dagen på hela året. Vi fick inte göra någonting i mitt hem. Numera är den väl som alla andra dagar men kanske vore det bra med lite stillhet och eftertanke även i våra dagar. Långfredagen var också en dag då det var bra att spå väder. Om det regnade sa man att det skulle bli en torr sommar och snöade det skulle det bli många getingar och broms. Man skulle också ta på sig strumporna i sängen annars skulle man slå sönder tårna under sommaren som kom. I påskveckan var det allmän tävlan om vem som skulle komma upp först eftersom den som kom upp sist, fick bära dagens öknamn tex Kråkan, Askfisen, Trollkärningen eller Påskloskan, mm. Var man först uppe på påskdagsmorgonen blev man kallad "Vita Duvan".

Påskens viktigaste dagar är långfredagen och påskdagen. På påskdagen steg Herrens ängel ner från himlen och rullade undan stenen till Jesu grav. Idag tänder vi det stora påskljuset i våra kyrkor och som brinner fram till Himmelfärdsdagen. Tidigt på påskdagens morgon kan vi se "solen hoppa upp och ner på himlen" av glädje över att Jesus var uppstånden. Solen måste ha varit uppe i 5-10 min, sen kan vi se den hoppa. **Påskriset** Seden att ta in påskris lär komma från medeltiden. Sen kallades för risning eller påskskräcka, en förvrängning av ordet "räcka" som betyder spö, kvist eller ris. Riset skulle vara plockat på långfredagen och barnen fick risa sina föräldrar, drängen och husbonden. Häxorna far till Blåkulla vilket är benämningen på en plats långt, långt borta som man endast kan ana i ett blått dis. Blå jungfrun i Kalmarsund är den mest omtalade platsen i Sverige. Att man trodde man flög berodde på en salva gjord av giftiga örter som gav hallucinationer i form av en flygkänsla tex Belladonna, Bolmört, Spikklubba med flera men det tar vi en annan gång. Är det någon som vill ha recept på en flygsalva så vänd er med förtroende till "Häxans Apotek".

Kickan Berglund



En annan gammal goding kommer här

Kreolskans söndagsgryta (6 pers) ur Allt om Mat, nr 13, 1975

9 hg fläskfilé
2 stora eller 4 små starka korvar typ kabanosser
1 brk syltlök
1 brk svarta urkärnade oliver, 227 gr
1 röd paprika i strimlor
ca 1 dl ättiksgurka
4 5 dl vispgrädde
1 msk vetemjöl
1 tsk mejram
1,5 tsk salt
2 krm svartpeppar

Putsa filén och skär den i tjocka skivor som bultas lätt med handen. **Skär** korven i skivor och bryn den i en tjockbottnad gryta. **Ta** upp korvarna, lägg dem åt sidan och bryn filén. **Krydda** med salt, peppar och mejram. **Strö** över mjölet. **Tillsätt** syltlöken, oliverna som kluvits på mitten, den hackade gurkan och den strimlade paprikan. **Slå** på grädden och låt koka ca 10 min. **Smaka** ev av med spad från syltlöken.

happy
Easter

