

GårdsbyBladet

NR 3/2010 En tidning till alla i Gårdsby – Sandsbro

TEMA

mat



GårdsbyBladet

En tidning utgiven av
Gårdsby Sockenråd

HEMSIDA

www.gardsby.se

MAIL

red@gardsby.se

ANSVARIG UTGIVARE

Sven Schill
0470 610 19

REDAKTION

Mona Hagström
0470 77 50 67

Christer Jonasson
0733 58 47 55

Ulla-Britt Schill
0470 610 19

Toni Sjö
(redaktionsansvarig)
0470 656 10

GRAFISK FORM & LAYOUT

Kajsa Nilsson
hello@kajsanilsson.se

MEDVERKANDE I DETTA

NUMMER ÄVEN:
Tore Sandrell
Birgitta Sörensson

FRAMSIDA

Anton Jonasson, ägg-
plockare.
Foto: Toni Sjö

TRYCK

Lindströms Tryckeri AB

UPPLAGA

1900 ex

Nästa nummer av
GårdsbyBladet kommer
i mitten av december 2010.

Stoppdatum för bilder
och artiklar 15 november.

Matnummer!

Närodlat är ju ett honnörsord idag och det har redaktionen nappat på inför höstnumret, som presenterar några olika producenter. En del säljer varor direkt till kunder, men numera kan man inte komma till bondgården efter mjölkningsdags och få sin mjölkkanne påfylld! Inom Gårdsby kan man bli serverad mat på flera ställen – några använder gärna basvaror från närområdet.

På Hoppet har Gårdsby-dagen gått av stapeln, och speciellt intressant var kanske visningen av arkivet med all hembygdsforskning som gjorts under åren. Detta har man planer på att digitalisera, och då är det bra med Surf-surr, det vill säga att lära sig nätkunskaper.

Redaktionsgruppen för GårdsbyBladet har från och med detta nummer förstärkt med Mona Hagström från Stojby, som vi hälsar välkommen i tidningsarbetet. Som man kan se, är det god stämning på våra möten!

Nästa nummer kommer att handla mycket om hästar och hästkrafter.

En smaklig spis önskas på er fikarunda i Gårdsby!

Toni Sjö
redaktionsansvarig



Redaktionsgruppen fr. v. Toni Sjö, Mona Hagström,
Ulla-Britt Schill och Christer Jonasson.

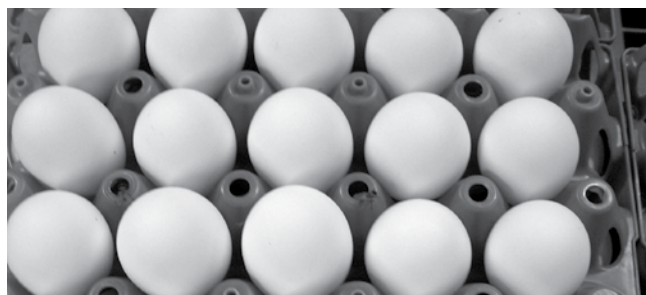
Annonsera i GårdsbyBladet?

Här är några viktiga punkter att tänka på.

- Gällande annonsformat är:
1/4 A4 – 185x65 mm
1/6 A4 – 130x65 mm
1/8 A4 – 92x65 mm
- bildformatet ska vara tiff, jpg eller pdf
- bildens upplösning ska vara 300 dpi (har bilden lägre upplösning kommer den bli otydlig i tryck)
- annonsen bör vara i gråskala

Annonssjutt för nästa nummer av Gårdsbybladet är **15 november**. Annonser och eventuella tekniska frågor mailas till Kajsa Nilsson: hello@kajsanilsson.se. För prisuppgifter kontakta Micki Gowenius tel: 070 – 67 61126.

Köp dina ekologiska ägg och potatis direkt från producenterna Christer Jonasson, Tångshult och Lars Strömgren, Kråkenäs.



INNEHÅLL GÅRDSBYBLADET NR 3 2010



4 MAT I GÅRDSBY SOCKEN

Följ med på en matresa och hitta de bästa äggen, raggmunkarna, pizzan och fikabrödet hos de lokala producenterna och serveringsställena:

- *Mjölkbonde Fredrik Oskarsson*
- *Potatishandlare Lars Strömgren*
- *Äggleverantör Christer Jonasson*
- *Tunnbrödsbagare Eva och Ture Arnqvist*



- *Toftastrand Hotell och Konditori*
- *Glasrikets golfkafé*
- *Sandsbro Pizzeria*
- *Cafket*
- *BonBons*
- *Villa Vik*



10 FÖRENINGSSINFO

Läs och se bilder från Gårdsbydagen.
Sandsbro skola föräldrarförening berättar om Surfsurr.



12 EVENEMANGSKALENDERN



Ulf Nilsson

Smålands Reseservice

- **Gruppresor** för föreningar & företag
 - Hjälp med **reseplanering** för bussbolag
- Specialité: Södra Sverige med tema kring Moberg, Linné, historia och kultur**

Med 30 års erfarenhet ordnar jag resor till **Kina, Vietnam, Laos och Kambodja** både för enskilda och grupper.

Välkommen kontakta:

Ulf Nilsson

Smålands Reseservice

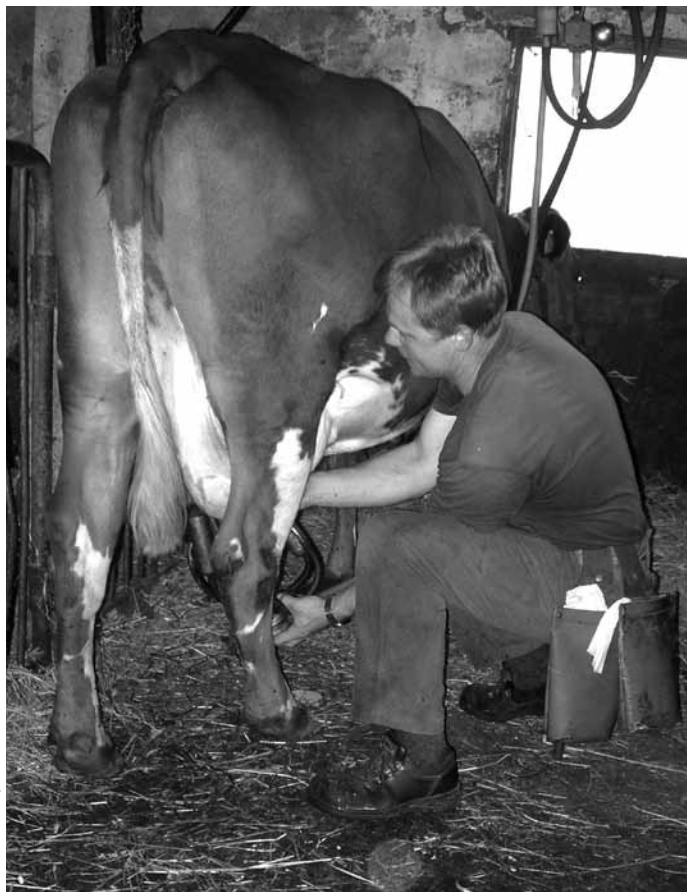
Tel & fax. 0470 - 12421 mobil 070-512 39 88, mail: ulf.nilssonguide@comhem.se

Hemsida: www.ulfnilsson.nu

Mat

i Gårdsby socken

På följande sidor presenteras lokala matproducenter i Gårdsby socken och du får också en guide till de bästa fika- och matställena.



DEN SISTE MJÖLKBONDEN

Morgondimman lättar över beteshagen. Man hör en ko råma och någon som driver på. Snart kommer ett 25-tal rödbrokiga juverstinna kor på rad mot ladugården. Därinne hittar de flesta sina bås, annars får de hjälp av Fredrik, som tjudrar dem framför foderbordets hö.

Förr hörde ju kor och mjölkning till varje gård på landsbygden, men idag är Fredrik Oskarsson i Tofta den siste mjölkproducenten i byn, i Gårdsby socken finns ytterligare någon. Till sin hjälp har han sin mor Anna-Stina, som har hållit på med mjölkning nästan hela sitt liv och det med gott resultat: tillsammans med maken Lasse har hon fått medalj ur kungens hand!

Med mjölkmaskinen klarar man att mjölka fem kor samtidigt. Spenarna ska tvättas och några strålar mjölkas ut innan spenkopparna sätts på. Så leds mjölken via rör till tanken i mjölkrummet och kyls där ner till under fyra plusgrader. Härifrån hämtas den av tankbil varannan dag för leverans till mejeriet.

Mjölknigen sker två gånger om dagen 365 dagar om året. Trots den här bundenheten i arbetstid trivs Fredrik med sina kor, de enda djur han har på gården förutom ett tiotal katter.

– Att arbeta med korna är en trevlig omväxling till traktorkörandet, säger Fredrik. Sen ger det en regelbunden, jämn inkomst.

Han har, som brukligt är, samma namn på flera kor som är mor och döttrar, men skiljer dem åt med den obligatoriska öronbrickan. Fredrik känner dem alla till sätt och humör och givetvis prestation i form av mängden och kvaliteten på mjölken. En ko har skiftande perioder i sitt liv, där mängden mjölk varierar, men en årsproduktion på 5000 liter är rimlig. Håller hon inte måttet eller blir till åren, uppåt tio år, så väntar slakteriet och hon ersätts med en kviga från gården. När kvigan har seminerats och kalvat första gången kallas hon för ko. Då levererar hon mjölk i cirka tio månader innan hon blir ”sin-ko” ett par månader inför nästa seminering.

Djurbesättningens storlek på Tofta Norregård begränsas av ladugårdsutrymmet, och för sina nuvarande 25–30 kor behöver Fredrik arrendera till en stor del av betet och vallodlingen.

Mjölkspriset som mejerierna erbjuder går upp och ner, och när det sjunker kan man läsa om mjölkbönder som slutar, men några sådana funderingar har inte Fredrik haft. Så plockar han ihop sina mjölkningsattiraljer och korna lägger sig och idisslar, innan de så småningom släpps ut på bete igen tills ikväll då det hela upprepas.

Toni Sjö

ÄGGET ELLER HÖNAN – HUR BÖRjade DET?

Christer Jonasson startade äggproduktion i liten skala 1999. År 2006 byggdes ett större höns hus och företaget växte. Idag finns det 3600 ekologiska hönor som han sköter tillsammans med sonen Anton.

En höna som är ekologisk ska utfodras med ekologiskt odlat spannmål, ha möjlighet att vara utomhus och även ha lite mer plats inomhus än konventionella höns. Under hösten byggs det till för ytterligare 6–7000 ekologiska höns och bygget ska vara klart till december.

Idag plockas äggen för hand och det tar cirka 3,5 timmar att plocka 3500 ägg. När den nya delen sätts igång plockas äggen maskinellt med en kapacitet på cirka 5-6000 ägg i timmen. Hönorna köps när de är femton veckor gamla. Sedan gör de sitt som äggproducenter tills de uppnått en ålder av 75 veckor. Då går de till slakt i Örkelljunga som ekologiska höns. De slaktade hönorna går till restauranger, affärer och som djurfoder. Äggen som produceras säljs till butiker, konditorier och Svenska Lantägg. Det finns även möjlighet för dig som privat kund att köpa dina ägg direkt från producenten. Idag behövs ej ägg förvaras kallare än arton grader vid försäljning.

Lite fakta om hönan: Den väger cirka två kilo, äter 1,2 hekto per dag och har en kroppstemperatur på 41 grader. För att producera ett kilo ägg behövs 2,2 kilo foder.

Jag som var på besök hos Christer tycker det är trevligt att se hönsen ute.

Mona Hagström



Foto: Toni Sjö



Foto: Ulla-Britt Schill

POTATISHANDLAREN

Yvonne och Lars Strömgren bor i hans föräldrahem Kråkenäs Södregård. De renoverade 1977 och fastigheten består av två hus och ladugårdsbyggnader. Gårdens areal är fjorton hektar åker och 189 hektar skog och med arrende brukar Lars cirka 45 hektar åker.

Lars har haft grisar sedan han började som lantbrukare 1974. Efter att från början varit konventionell lantbrukare så har övertygelsen att använda så lite kemikalier som möjligt vuxit fram. 1997 kom övergången till KRAV på växtodlingssidan och 1999 även grisuppfödningen fram till 2008.

Lars har odlat potatis sedan 1992. Sorterna varierar och i år odlas Asterix (en fast potatis) och Satina (något mjölig). Odlingen är på cirka 1,5 hektar (= tre fotbollsplaner potatis), denna yta ger ungefär trettio ton potatis men något år har skörden varit så låg som fem ton.

De senaste fyra, fem åren har varit bra, kan kanske bero på att Lars har förgrott utsädet vilket gör att man får igång potatisen fem till tio dagar tidigare. Omkring den första augusti brukar bladmögel drabba potatisen och då slår man av blasten. Då är det viktigt att knölnarna har bra storlek och kvalitet för bästa skörd.

Potatisen säljs till olika restauranger, skolor (Villa Vik och Trollbacken bland annat) och givetvis även privata kunder i den lilla gårdsbutiken.

Inte nog med potatis. Lars odlar även spelt (dinkel) på tolv, tretton hektar som efter tröskning säljs vidare. Spelt ger gott bröd och är nyttigt!

Allt är ekologiskt och KRAV-odlat efter konstens alla regler. Lars lägger stor vikt på såväl smak som kvalitet och kunderna kan känna sig trygga med hans produkter.

Ulla-Britt Schill



Foto: Mona Hagström

TUNNBRÖD PÅ 30 SEKUNDER

Eva och Ture Arnqvist i Stojby har bott i Lycksele förut och där bakades mycket så när Eva fick ett halvt friår från sitt arbete 2005 så föddes idén; varför inte baka bröd i Stojby? Ture renoverade gamla brygghuset och byggde en ugn. Det var mycket arbete med ugnen. Först ett fundament med fyra kubikmeter betong, sen på det femton centimeter glaskross som hämtades från Stena. Det luktade vin och sprit så de fick tvätta allt glas och krossa det med slägga, därefter gjordes flera mallar till valvet och sedan lades elfast tegel på det.

De börjar baka tidigt på fredagar och förbereder degar till tunnbrödet och mjukkakorna. De bakar cirka 30–100 mjukkakor och 30 tunnbröd. Det beror på hur många som är förbeställda.

De tar emot föreningar som vill komma på studiebesök. Dessutom är de ibland på Bondens Dag i Växjö och julmarknad i Växjö och Rottne. Tanken finns även att stå på torget i Växjö så småningom.

Hårda brödet innehåller: rågsikt, mjölk, jäst, salt, anis, fänkål och bakas ut i kornmjöl. Gräddas i cirka 30 sekunder i 400 grader.

Mjukkakan innehåller: vetemjöl, margarin, mjölk, hjortronsalt, salt, anis, fänkål, jäst, sirap, havregryn och bakas ut i rågsikt. Brödet innehåller inga konserveringsmedel.

Gör gärna ett besök och köp det goda brödet och titta på den fina ugnen.

Mona Hagström



Foto: Toni Sjö



Foto: Toni Sjö

LIMPOR PÅ LIMPOR!

THK i Sandsbro AB, ägare Börje Svensson och Jessica Goodwin. Tjugo personer är anställda i företaget, cirka hälften arbetar på Toftastrand.

När det köptes fanns bara hotellet, som nu har nio nyrenoverade rum, dessutom finns två stugor för uthyrning, belägna vid sjökanten med möjlighet till bad och fiske.

Jessica har både kock- och konditorutbildning, har dessutom tagit gesällprov, vilket även de övriga fyra bagarna har gjort. Detta är ett bevis på skicklighet.

Jessica började med bageri och café i liten skala med hjälp av mamma och pappa. Hon bakade på andra våningen i ett vanligt hushållskök. 1997 byggdes allt om för att få större kök och bageri och även större serveringslokaler. Det finns även en härlig uteveranda med vacker utsikt över Toftasjön. Ytterligare tillbygge gjordes 2004 för att få ännu större bageridel.

Jessica ligger bakom all design och kvalitet. I våras hade de en italiensk bagare som jobbade där för att inspirera bagarna till att baka nya sorters bröd, vilket uppskattas mycket av kunderna. En bagare börjar alltid senast klockan fem på morgonen med att göra degar så att vi kunder ska kunna köpa färskt bröd.

Företaget expanderar dels för att det är ”inne” att träffa vänner på café och dessutom har Toftastrand sconesbuffé på lördagar och tårtbuffé på söndagar och naturligtvis för att där finns så mycket gott. Här finns många läckra bakverk och den berömda Toftatårtan är en specialitet.

Har du som läser detta aldrig besökt Toftastrand så tycker jag det är på tiden. Du hittar säkert något gott som passar just dina smaklökar.

Mona Hagström

IDAG RAGGMUNKAR MED FLÄSK!

För den som gillar raggmunkar är Glasrikets Golfkafé drömstället, för där serveras nämligen denna rätt varje dag under sommaren. En morgon träffar jag Susanne Andersson i serveringen och hon håller som bäst på med att ta emot en leverans av halv- och helfabricerade varor. Golfkaféet är ingen restaurang i egentlig mening med dagens rätt, även om man har sina raggmunkar och pyttipanna, men det går att beställa mat för lite större sällskap. Det är väl främst då vinserveringen blir aktuell, men man kan få ett glas till raggmunken!

Självklart är det mest golfspelare som tar sig en öl och macka, kaffe eller varför inte raggmunkar, men även en och annan sandsbrobo tittar in.

– Det är dessa övriga som man skulle vilja ha fler av, säger Ann-Helen Peterson på kansliet. Kanske är det inte så lätt att hitta kaféet, men till golfbanan är det skyltat och alla är välkomna hit på en fika. För första året står vi i golfklubben själva för serveringen. Det är väl inte för förtjänstens skull vi driver kaféet utan mer som en service. Och billigt är det, så titta in!

Toni Sjö



Foto: Sven Schill



Foto: Toni Sjö

TRÄFFPUNKTEN

Centrum i Sandsbro är numera pizzerian. De andra affärerna har ju flyttat till Norremark. Johan Oquz har ägt pizzerian i sexton år. Johan är syrian som är en minoritet i Turkiet. Dessa syrianer blev illa behandlade av turkarna så Johan och hans familj flydde till Sverige. Här har Johan funnit sig väl tillrätta och han blir alltid väl bemött av gårdsbyborna och älskar sina kunder.

Fredagar och lördagar kommer många ungdomar till pizzerian för att träffas och umgås. Dom trivs där och sitter ofta i flera timmar och pratar.

Det blir inte så mycket pengar i kassan kanske men kontakten med ungdomarna är mycket värdefull säger Johan.

Johan serverar pizzor, kebab, olika sallader, hamburgare samt à la carte.

Favoritpizzan ”Johans Speciale”: Köttfärs, salami, champinjoner, lök, vitlök, tabasco och kebabsås.

ÄT GOTT, SKRATTA MYCKET, LEV LÄNGE!

Cafiket vi Innaren köptes 2007 av Matilda Walette som även driver Café Standbjörket i Växjö. Här bjuds på allt från gourmetsmörgåsar, unika och smakrika smörgåstårter, hembakade pajer och kakor även dagens lunch och ekologiskt och rättvisemärkt kaffe.

Cafiket – ät gott, skratta mycket, lev länge. Kretsar runt kvalitet, service, positiv energi, passion och nöje, fokuserar även på naturliga kvalitetsprodukter. För bästa kvalitet använder de så mycket ekologiska och lokalt odlade råvaror som det är möjligt.

Allt detta kan du njuta och uppleva vid Innarens strand antingen ute vid sjön på gräsmatten eller inomhus på glasverandan i en charmig miljö med gamla antika möbler. Här finns även en liten presentbutik.

De nybakade hallongrotorna smakade fantastiskt gott. Totalt har Matilda femton anställda. Cafiket har öppet till och med 30:e september och öppnar igen 1:a maj.

Mona Hagström

BONBONS BOUTIQUE – HUR HAR DET GÅTT?

I mitten av maj i år öppnade Sara Richter sin gårdsbutik i Bostorp. Sedan dess har hon haft öppet varje söndag.

Det har gått över förväntan berättar Sara. Det har kommit kunder varje söndag och man köper mycket av plåtburkarna, men även seconhandkläderna säljer bra.

Hon har haft kaffe och småkakor för den som har önskat en fika på eftermiddagen. I söndags 8 augusti hade Sara även kantareller och blåbär till försäljning.

Nu stänger Sara butiken i mitten av oktober och har inte bestämt sej riktigt ännu om hon ska ha öppet under julen. Det kommer ju en liten baby i slutet av oktober.

Vi gratulerar Sara till att det har gått så bra med BonBons.

Ulla-Britt Schill



Foto: Sven Schill

Jessica delar gärna med sej av ett gott recept:

Smäländska kroppkakor 4 portioner

Om du vill laga kroppkakorna som vi gör på Villa Vik använd potatis från Lars Strömgren i Kråkenäs, ägg från Christer Jonasson i Tångshult och mjöl från Lyckebo Gård. Fläsket vi använder kommer från Nedanbäckes gårdsprodukter.

- 1 kg kokt potatis
- 1 ägg
- 3 dl mjöl
- 1 tsk salt

Fyllning

- 100 gram rimmat fläsk
- 100 gram rökt fläsk eller bacon
- 1 finhackad gul lök
- 1 tsk nymald kryddpeppar
- 1/4 tsk nymald vitpeppar

Gör så här:

Börja med fyllningen. Skär ner fläsket i små tärningar och bryn det tillsammans med löken, tillsätt kryddorna.

Pressa den varma potatisen och tillsätt ägg, mjöl och salt.

Tag en bit av "potatisdegen", cirka 1/2 dl i handen, gör en fördjupning i mitten och lägg i lite fyllning. Vik över och förslut hålet. Man kan skölja händerna i vatten för att få en jämnare form på kroppkakan.

Koka kroppkakorna, viktigt med saltat vatten samt med 4-5 lagerblad och några hela kryddpepparkorn i.

Koka kroppkakorna 5-6 minuter och servera dem nykokta med lingon och skirat smör eller låt dem svalna och stek dem gyllenbruna vid serveringen.

Lycka till och smaklig måltid

HISTORISK MILJÖ

De flesta gårdsbybor känner säkert till eller har hört talas om Villa Vik på ett eller annat sätt.

För sex år sedan köpte Jessica tillsammans med sina föräldrar Inger och Börje Svensson Villa Vik som då var ett privatägt hus nere vid Toftasjön. De hade redan från början tänkt ut hur dom ville förändra villan till restaurang och konferenslokaler.

Sagt och gjort – de började bygga till och bygga om. Snart stod det klart för invigning och Jessica har med säker hand inrett matsalarna mycket smakfullt och stilrent.

Nu kan vi läsa i tidningen att Villa Viks Matsalar serverar lunch varje dag. Du kan äta helgmiddagar både lördagar och söndagar. När julen närmar sig serverar Villa Vik julbord med alla tänkbara läckerheter, för att inte tala om dessertbuffén med hemgjorda kolor, praliner och mycket, mycket mera. Jessica, som är en duktig konstnär, hade i julas skapat en flygel med kandelabrar i ren choklad. Fantastiskt fint!

I köket arbetar fem personer med maten. Det är tre kockar och två kallskänkor samt servitörer. Allt som allt har man tio personer anställda.

De flesta råvarorna är närproducerat och kravmärkt. Allt är noga utvalt och av bästa kvalitet vilket också ger en



Foto: Sven Schill

utsökt smak på såväl maträtterna som desserter.

På Villa Vik serverar man cirka 100-150 stycken dagens lunch, cirka 100 helgmiddagar och mer än 4000 personer åt julbord julen 2009.

Det går även att boka privata fester, bröllop, catering och minnesstunder. Du kan beställa fantastiska exotiska brickor eller annan god mat som du tar med dig hem.

Historik: För den som inte redan vet var Villa Vik Kristina Nilssons sommarbostad men på senare tid bodde hon där året runt.

Ulla-Britt Schill

Tankar kring Gårdsbydagen

Text: Birgitta Sörensson Bild: Sven Schill

I år kan man säga att gamla och nyare traditioner flätades samman i en fest. Gårdsbydagen som är en nyare tradition hölls i år på hembygdsgården Hoppet. Det är nu några år sedan vår "vanligen" återkommande hembygdsfest kallad Hoppafesten arrangerades. Den inföll alltid på söndagen före midsommar, vilket även Gårdsbydagen gjorde i år.

Årets fest inleddes med friluftsgudstjänst som hölls av Anders Stynsberg. Det fanns i år ett partytält uppsatt för aktiviteterna, vilket passade bra eftersom det kom lite regnskurar då och då.

Som vanligt på Gårdsbydagen fanns traktens olika företag och hantverk representerade av allehanda slag. Det fanns "grejor" att köpa för dem som önskade, både matnyttigt och vackra ting, till exempel bröd från Toftastrand och vackra kläder i linne. Själv köpte jag en cykelorienteringskarta runt Toftasjön som Gårdsby IK sålde (vilken jag också använde en annan regnig dag, härligt!).

Festen var ganska välbesökt och man mötte många

Gårdsbybor som man oftast bara hejar på när man ses. Denna tid fanns tid för prat och skratt. När man blev fikasugen fanns det bland annat väfflor med sylt och kaffe därtill. Under tiden man fikade kunde man lyssna till dragspelsmusik av Lars Ohlsson och fiolmusik av tvillingarna Malin och Mikaela Andersson.

Eftersom jag är Gårdsbybo från födseln har jag varit på Hoppet många sommarfester som barn och vuxen. När jag var barn var det ofta amatörteater som spelades av traktens ungdomar. Om jag minns rätt spelades "Ruskaby skola" vid ett tillfälle. Även Pelle Näver var där en gång.

Som vuxen har jag serverat kaffe och plockat ihop kakor i påsar som bygdens damer hade bakat och skänkt. Det var alltid spännande att se vad för sorts kakor man fått i påsen.

Avslutningsvis kan man säga att Hoppet alltid står för nya och gamla möten, med människor man känt för längesedan eller nya kontakter kanske nyinflyttade från när och fjärran.



Vi fixar din scooter och dina tillbehör!

JANSSONS HUSVAGNAR
VÄXJÖ 0470-229 44

www.janssonshusvagnar.se

Janssons Husvagnar
Tofta Stenskulle
355 92 Växjö

Tlf: 0470 – 229 44 / 0470 – 347252
Mobil: 070 – 564 85 85 / 070 – 868 85 86
Mailadress: info@janssonshusvagnar.se

Öppettider: 10.00 – 16.00

Öppet arkiv

Text: Tore Sandrell Bild: Toni Sjö

Vid Gårdsbydagen på Hoppet den 20 juni hade hembygdsföreningen även sitt arkiv öppet för allmän visning. Tore Sandrell och Mats Petterson, som var tillförordnade arkivarier, hade jämt sjä med att svara på frågor och hjälpa till på alla sätt när de vetgiriga besökarna strömmade till. Torpinventeringar, tidningsutklipp, foton och kartor med mera finns där samlade by-vis i tjocka pärmar.

Här kan man hitta vem som bott på torpen generationer tillbaka i tiden och i vissa byar var stugan och ladugården har varit belägna, med hjälp av enkla kartskisser. Tidningsutklipp kan man finna som handlar om vad som tilldragit sig i bygden. Många foton på hus och människor finns också bevarade. Ja, det är en nästan oändlig skatt att ösa ur.



Här begrundas en tidningsnotis från 22 februari 1936 av Lars-Olof Svensson.

Surfsurr!

Sandsbro skolas föräldraförening och Sandsbro skola arrangerade tillsammans med Hem och Skola en föreläsning om Surfsurr – att leda barnen rätt på nätet.

Hem och skola har börjat arbeta med ett projekt de kallar "Surfsurr". Anna-Karin Brusquini och Hansi Carlsson från Hem och Skola åker runt i landet och pratar med barn, lärare och föräldrar om att leda barn rätt på nätet.

Sandsbro skolas föräldraförening bjöd in Anna-Karin och Hansi, och Sandsbro skola var en av de första att ta emot "Surfsurr". De besökte Sandsbro skola ett par dagar i mars. De träffade elever från årskurs 3–6 för att prata med dem om nätvanor.



Barnen var uppdelade i flick- och pojkgrupper som träffades i 40 minuter för att tillsammans med Anna-Karin och Hansi prata om vad barnen gör på internet, och vilka möjligheter och risker det innebär. Föräldrarna var inbjudna kvällstid och pedagogerna träffade de en av eftermiddagarna.

När Anna-Karin och Hansi träffade föräldrarna kunde de förmedla att barnen vill att föräldrarna skall intressera sig för vilka nätsidor barnen är inne på. De kunde också berätta att våra barn är ganska medvetna om farorna med att vara inne på nätet. Ett fåtal förstod inte riktigt hur lätt det är att kränka någon annan på nätet.

Våra barn vill ha uppmärksamhet när de är på nätet. Vi frågar ofta: "Hur har det varit i skolan idag?" men inte "Hur var det på nätet idag?". Hansi sa att för denna generation är nätet ett mycket viktigt kommunikationsmedel. Våra barn knyter kontakter, letar information och leker på nätet – det finns mycket i den världen att informera sig

om som förälder.

Barnen sa också att de tycker att det är okej att föräldrar kollar loggar men inte e-post och sms.

Hansi pratade också om riskerna med nätet.

– Man skall surfa säkert med rätt attityd, kunskap och metod. Man ska uppdatera sin brandvägg och antivirusprogram. På Facebook skall man till exempel vara sparsam med att lämna ut information om sig själv eller sina närmaste om man inte är säker på vem man chattar med. En bild som läggs ut på nätet försvinner aldrig och kan användas av alla!

Hansi avrådde att använda sig av applikationer på Facebook eftersom det är via dem hackers går in. Man skall vara restriktiv med att lämna ut kontonummer på sidor man är osäker på. Man skall vara rädd om sin dator på vilken man har sin internetbank. Om barnen är inne på sajter som innehåller virus kan hackers komma åt kontona.

Föräldraföreningen på Sandsbro skola

EVENEMANGSKALENDER FÖR GÅRDSBY 2010

DATUM	TID	PLATS	AKTIVITET & ARRANGÖR (Sockenrådet el. Hembygdsföreningen)
fre. 10 sep.	19.00–23.00	Smedjan	Sista Puben för säsongen (S)
lör. 11 sep.	14.00	Bergkvara borg (1) Bergunda Kyrka (2)	Guidad visning (H) Ta med egen fika. För eventuell samåkning kontakta <i>Tore Sandrell</i> 070 – 657 86.
sön. 10 okt.	14.00	Notteryds naturreservat P-plats (fd. skjutbanan)	Torpvandring (H) Mats Petersson berättar och visar torp och intressanta platser.
sön. 31 okt.	16.00	Hembygdsgården Hoppet	Nytt arkivmaterial på Hoppet (H) Vi tittar igenom överlämnade dokument mm. som tillhört Sven Gustavsson, Kråkenäs säteri.
lör. 20 nov.	10.00	Gårdsby församlingshem	Ljustöpning (H) Vi gör ljus under sakkunnig ledning. OBS! begränsat antal deltagare, självkostnadspris. Anmälan senast fredag 12 nov. till <i>Carita Linné Naess</i> , 070 – 890 85 05.



Trollbacken på utflykt i Strandbjörket.