

GårdsbyBladet

NR 2/2011 En tidning till alla i Gårdsby - Sandsbro

Sommar!

GårdsbyBladet

En tidning utgiven av
Gårdsby Sockenråd

HEMSIDA
www.gardsby.se

MAIL
red@gardsby.se

ANSVARIG UTGIVARE
Sven Schill
0470 610 19

REDAKTION
Anna Glarner
0470 77 50 65

Mona Hagström
0470 77 50 67

Christer Jonasson
0733 58 47 55

Ulf Nilsson
0470 124 21

Ulla-Britt Schill
0470 610 19

GRAFISK FORM & LAYOUT
Kajsa Nilsson
hello@kajsanilsson.se

MEDVERKANDE I DETTA
NUMMER ÄVEN:
Mikael Jonsson
Tomas Spjuth

FRAMSIDA
Sommar.

TRYCK
Lindströms Tryckeri AB

UPPLAGA
1900 ex

Nästa nummer av
GårdsbyBladet kommer
i mitten av september 2011.

Stoppdatum för bilder
och artiklar 15 augusti.

Den blomstertid nu kommer...

Visst är det härligt när vi har så mycket underbart framför oss. Barnen står pyntade och fina på skolavslutningen med ett helt sommarlov framför sej och kan utnyttja allt spring i benen. Vi klär majstången till midsommar och plockar sju sorters blommor, äter nypotatis och sill (recept inne i tidningen), solmogna jordgubbar med grädde. Mumsigt och gott.

Många av oss som har ett stressigt arbete kan planera och se fram emot en efterlängtd semester. Vi kan vara ute hela dagarna och ta vara på solen som ger oss den livsviktiga D-vitaminen. Den som gillar att fiska kan sitta i båten i lugn och ro och vänta på napp och sen tillaga fisken över öppen eld. (Läs om fiske inne i tidningen).

Snart fräser köttet på grillen och doftar underbart. Vi kan sitta ute i trädgården eller på balkongen och njuta, lyssna på fågelsång eller på humlans surr. Och varför inte sjunga när vi sitter mitt i grönskan. Solen skiner och och kvällarna är långa och ljusa. För visst är det så att när ljuset och solen kommer blir vi alla mycket gladare och tillgängligare, vi ger varandra ett leende, hälsar glatt och småpratar. Vi kan väl sammanfatta nuet och den tid vi har framför oss som fantastisk och gudomligt vacker så missa inte att NJUTA av allt det sköna.

Ulla-Britt Schill

Ett fågelbord berättar...

Vinter och snö på taket,
plus två älgar som går och betar.



Vår och påsk när
det börjar knoppas.



Försommar när
alla björkar slagit ut.

INNEHÅLL GÅRDSBYBLADET NR 2 2011



- 4 PÅVEN TAR PLATS I STOCKHOLM**
Peder Gowenius ställer ut på Liljevalchs vårsalong.



- 6 INNAREN – ABBORRENS FAVORITSJÖ**
Dags att ge sig ut på sjön!



- 8 FISKE**
Information från Toftasjöns fiskevårdsområdesförening och Åredasjön/Vikasjöns FVO förening.

- 9 GÅRDSBYDAGEN**
Välkommen till Gårdsbydagen 2011!

- 10 NÅGRA AV VÅRENS EVENEMANG**
Valborg, öppning av smedjan, Gårdsby kulturrunda och gökotta.

- 12 EVENEMANGSKALENDERN**
Njut av sommaren i Gårdsby socken!



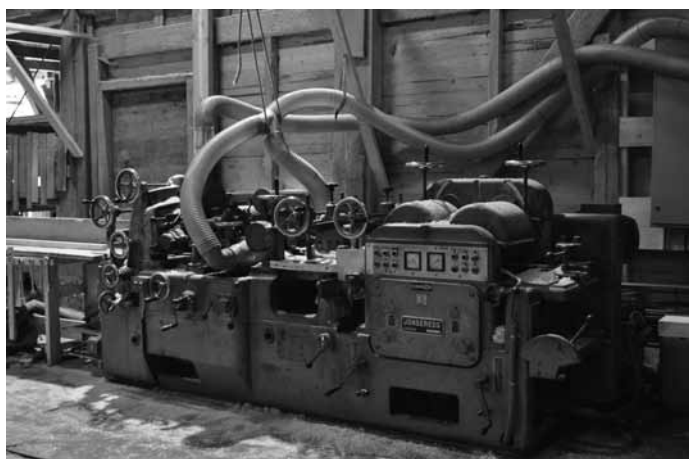
Toftastrand Hotell & Konditori Villa Viks Matsalar

Vackert beläget vid Toftasjöns strand. Här kan du uppleva det lilla extra med hembakade bröd- och konditorivaror av högsta kvalitet. Kanske skulle det smaka med en vällagad lunch eller middag i vår restaurang

Villa Vik. Råvarorna kommer till stor del från lokala producenter. Både Toftastrand och Villa Vik är miljödiplomerade anläggningar och vi är medlemmar i Miljöresurs Linné och Regional Matkultur.

Varmt välkomna till Toftastrand och Villa Vik.

Adress: Lenhovdavägen 72
Telefon: 0470-65290
E-mail: toftastrand@tele2.se



GÅRDSBY SÅG

Öppettider: Måndag till fredag, 07. 00 – 16.15

Sågade och hyvlade trävaror.
Specialtillverkning av foder efter önskemål.
Konkurrenskraftiga priser. Välkomna!

Björn: 070 – 626 41 02
Mazisa: 070 – 761 64 42
Pule: 070 – 887 03 99

PÅVEN TAR PLATS I STOCKHOLM

Text: Ulla-Britt Schill

Fredagen den 28 januari 2011 öppnade Liljevalchs vårsalong i Stockholm. Drygt 2000 konstnärer ansökte men endast ett hundratal valdes ut av juryns kritiska ögon. I år tyckte man att det mest iögonfallande verket var "Påvens begravning". Det är en fem meter hög installation som rasar mot påven och den kristna kyrkan.

Det är Peder Gowenius debut i Stockholms utställningsvärld. Vårsalongen är den mest populära utställningen på Liljevalchs. Men Peder är långtifrån någon amatör. Direkt från examensdagen på Konstfack åkte han och hans fru, textilkonstnärinnan Ulla Gowenius, till Sydafrika och satte igång en konstskola. Idag är skolan legendarisk och anses ha fostrat flera av Sydafrikas främsta konstnärer. Det var i Afrika grunden lades till Peders kritik av kyrkan.

– Om kyrkan hade sagt ifrån och gått emot apartheid-systemet med kraft, då hade det kanske inte kunnat fortgå som det gjorde. Men de vred sina händer och vågade inte protestera.

Påvens begravning har redan stått ett par år i hantverkshuset i Gårdsby, en utställningslokal som drivs av familjen. Men där har den inte rönt någon större uppmärksamhet.

– Haha, säger Peder. Det har aldrig hänt att Smålandsposten har skrivit om någon av våra utställningar. Dom kommer bara när jag visar mina rosor i min trädgård.

Peder satte igång dagen efter begravningen av Johannes

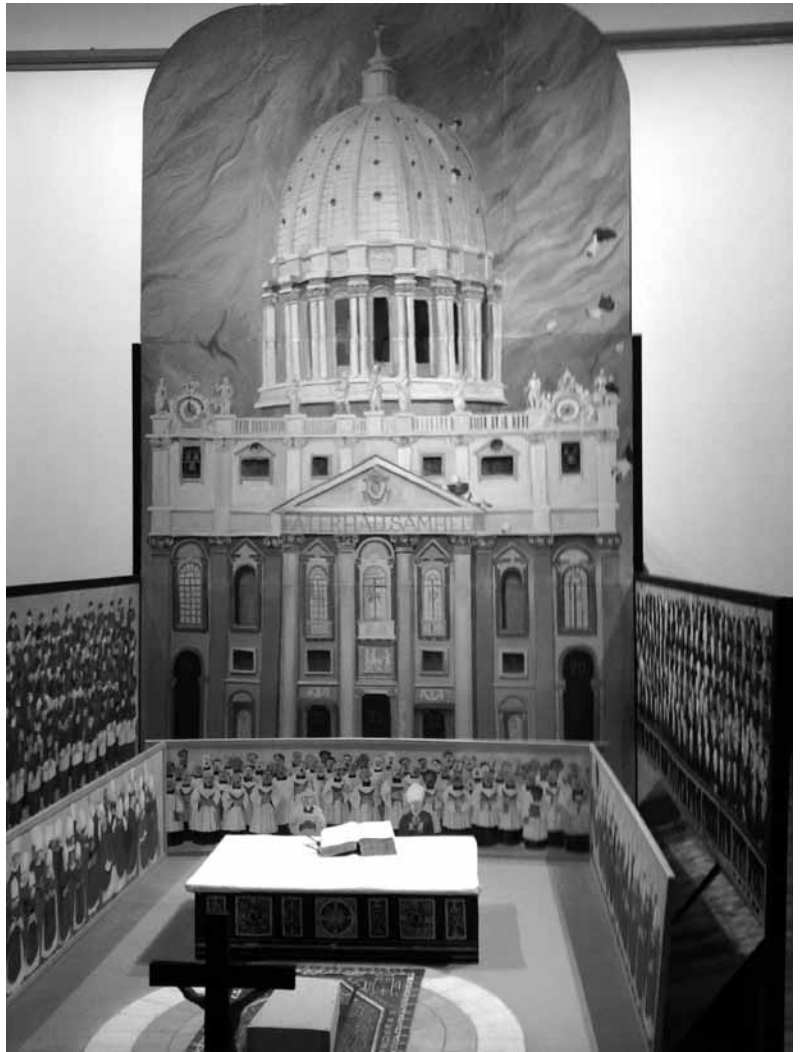
Paulus II. Han blev rasande framför TV:n. Det var som om den där kyrkan hade stått stilla sedan 1400-talet. Så patriarkalt. Det fanns någon enstaka kvinna som fick sitta med bland hedersgästerna och så en fälla med nunnor långt ner. Och de predikar återhållsamhet, att man inte ska använda kondomer, att man bara får ha roligt om syftet är fortplantning.

Peterskyrkans front är upprest med hjälp av trästötter, långa väggarna står rader av kardinaler och potentater som ska hedra den döde påven. Kupolen lutar lite och det är avsiktligt. Peder vill visa att den är på väg att rasa och de två klockorna visar inte samma tid.

– Det är därför att de aldrig lämnar medeltiden. Mitt på kyrkans front står det *Återhållsamhet*. De predikar återhållsamhet – för alla andra.

De erigerade manslemmarna ersätter statyerna av änglar på Peterskyrkan i Vatikanen. Men på ett par piedestaler står istället nakna kvinnofigurer. Konstnären tycker att de behövs. Installationen består av oljemålningar på masonit som tillsammans bildar Peterskyrkan i Rom.

Samtidigt tror jag att kardinalernas nya dräkter till begravningen gick på 42.000 kronor styck. Kardinalerna är målade som karikatyrer och med hjälp av speglar kan man se deras nakna baksidor när verket är klart. Gubbrumpor i rader. Peder Gowenius skrattar gott.



Peder Gowenius (till höger på bilden nedan) med sin installation "Påvens begravning" på Liljevalchs vårsalong i Stockholm. Mazisa Gowenius till vänster.



INNAREN

– ABBORRENS FAVORITSJÖ

Text: Tomas Spjuth, Ordförande Innarens fvof

Du kan knappast använda din tid bättre än att ge Innaren och abborren en chans att fylla dagen. Du får en rik naturupplevelse och mat till stekpannan – jag garanterar.

Innaren som abborrens favoritsjö är inte någon gammal företeelse utan har uppstått under senare år. Som bekant påverkas naturen i många led om den förändras i något avseende och förändringen kan dyka upp där man minst anar. Knappast någon trodde väl den gamle fiskerikon-sulenten Ingvar Josefsson när han på en fiskestämma för cirka 20 år sedan påstod att sätter ni in signalkräfter i sjön kommer den att bli ett eldorado för abborren. Han fick rätt med råge. Vad han förutsåg var att det som experterna kallar för en obruten näringsväv skulle bildas. På Innarens grusiga och steniga botten växer det rikligt med en gräsart som heter gäddgräs och som är stapelföda för signalkräftan. Abborren i sin tur är mycket förtjust i småkräftor och med dessa som basföda kan den växa sig stor och fet och bygga upp en riklig population.

Så därför när du skjuter ut båten en tidig morgon kan du njuta av en sjö i balans och där man gott kan hämta lite av Innarens avkastning – abborren – till sin kvällsmåltid.

Den inbitne fiskaren brukar som regel trola, det vill säga ha max tre spön ute per fiskekort. Med några timmars troling bör denne komma hem med ett antal abborrar på mellan ett halvt och ett kilo. Efter vad man känner till vägde den största tagna abborren i Innaren 1,7 kilo, men säkert finns det ännu större.

Det har varit en mycket medveten strategi att inte plantera in gös som annars sker i flertalet sjöar. Gösen är konkurren-till abborren och lever på samma ekologiska nisch. Den strategin börjar nu visa sig framgångsrik. Gösen är snart inte den exklusiva fisk den varit och abborrfileer efterfrågas alltmer av gourmetrestaurangerna. På andra håll har man till och med börjat odla abborre i kassar för att tillgodose behovet.

Innaren har genom åren varit det stora ”sovelkaret”, till exempel under kriget när det var kuponger på det mesta och det var svårt att få tag i fisk från havet då risken för fiskebåtarna att bli torpederade var uppenbar. Vid ett fis- ketillfälle under krigsåren hade några Innarenfiskare haft lyckan med sig och fått sina nät mer än fulla med siklöja. Det var till och med risk för att näten skulle gå sönder. Som bekant kan man få riklig fångst när siklöjan leker om man träffar rätt på lekplatsen och vid rätt tidpunkt. Siklö-



jan leker uppe på sandbankarna och under sen november eller när den första snön faller. De fyllda näten lastades som de var på två foror med häst och vagn och satte kurs mot Växjö. Från telefonstationen i Kråkenäsryd gick samtal in till Växjö där det snart spred sig bland husmödrarna vad som var i antågande. Folk mötte med spannar och korgar redan på Nya Norr där nätena rensades fullständigt av fiskspekulanterna. Innarenfiskarna kunde vända tillbaka med ett antal välförtjänta kronor på fickan och ett antal växjöfamiljer kunde njuta av en läcker måltid av siklöja, kanske med sötsur sås till – mmm.

Ofta finns någon av våra fyra fiskevärdar ute på sjön och de kan hjälpa dig med tips om favoritställen för abborren. Sannolikt vill de också gärna se ditt fiskekort. Lycka till med fisket.

Pröva gärna din fiskelycka och njut av den vackra sjön.

Fiskekort köper du hos:

- G&B i Rottne
- Rottne Bensin & Service
- Cafiket, Norra Åreda
- Bengt Gunnarsson, Kråkenäs
- Magnus Sörensson, Gasslanda
- Tomas Gustavsson, Brittatorp

INFORMATION OCH PRESENTATION AV:

TOFTASJÖNS FISKEVÅRDSOMRÅDESFÖRENING

Text: Mikael Jonsson

Ingående sjöar är Toftasjön, Yasjön och Skirsjön som tillsammans är omfattar cirka 320 hektar. Fiskevårdsområdesföreningen förvaltar det fiske som ingår i fiskevårdsområdet. Medlemmar i fiskevårdsområdesföreningen är ägarna till fisket. Medlemmar (cirka 25 stycken) är delägarna till fisket i Tofta och Notteryds fiskesamfälligheter och enskild fiskerättsägare som Stiftsnämnden för Fylleryd.

Medlemmarnas rätt att delta i handhavandet av fiskevårdsområdesföreningens angelägenheter utövas på fiskestämman (årsmötet). På fiskestämman ska medlemmarna bland annat utse en styrelse för fiskevårdsområdesföreningen.

Det är styrelsen som därefter företräder föreningen mot tredje man, det vill säga utomstående personer som fiskekortsköpare, myndigheter eller andra som föreningen har kontakt med. Fiskevårdsområdesföreningen är en juridisk person.

Verksamhet

Enligt stadgarna är föreningens syfte att samordna fiskets bedrivande och fiskevården, att främja fiskerättsinnehavarnas gemensamma intressen med beaktande av de föreskrifter som gäller för fiskets utövande, samt att upplåta fiske till allmänheten.

Fiskevårdsområdesföreningen har verkat sedan 1990. Intäkterna från fiskekortet används för fiskevård, tillsyn eller andra åtgärder som fiskets intressen.

Föreningen

Säljer fiskekort som gäller för fluga, haspel, spinnspö (trollingfiske med ett spö), mete, pimpel, 10 st. angelkrok. Inom Toftasjön med del av Sandsbro kanal, Yasjön och Skirsjön (se kartan).

Åredasjön/Vikasjöns FVO förening

Denna förening omfattar sjöarna Södra Åredasjön, Skirsjön, Vikasjön och Stora Hacksjön. Fiskekort kostar för familj 100:- per kalenderår och turistkort kostar 200:- per kalenderår. Redskap som får användas är mete, kastspö, pilk, angel med 10 krok och långrev med 100 krok.

Fiskekort finns att köpa hos;

- Roland Johansson, Gummatorp
- Leif Sunesson, Nyadal
- Tomas Jimson, Vik
- Inge Gustafsson, Risinge Olsagård
- Kjell Danielsson, Vikensved

Pris för fiskekortet är för 2011:

- endygnskort pris 50 kronor
- tiodygnskort pris 100 kronor
- årskort pris 300 kronor

Tiodygns och årskort gäller även som familjekort. Barn upp till 16 år får fiska fritt med mete och spinnspö.

Fiskekortet säljs på Toftastrand Hotell & Konditori i Sandsbro samt Cityfiske, Arabygatan 70 i Växjö.

Annat fiske än vad som erbjuds genom fiskekortet är förbehållet delägarna. Exempel kräftfiske, fiske med nät eller ryssja med mera.

Fiskevården består bland annat av underhållet av cirka 13 stycken vasar (se karta), minkfångst, inplantering av fisk med mera.

Fisketillsyn av föreningen utsedda fisketillsyningsmän, som är förordnade av länsstyrelsen har genomgått särskild utbildning. Vid fisketillsyn, som bedrivs över både sportfiskare och delägares fiske, ska fisketillsyningsman bära flytväst med av länsstyrelsen utlämnade märken. Vid olovligt fiske ska redskap beslagtas och rapport om beslag om olovligt fiske inlämnas till polis- myndigheten.

Styrelsen består av:

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| • Ordförande: | Mikael Jonsson, Tofta |
| • Kassör/Sekreterare: | Leif Carlsson, Växjö |
| • Styrelseledamot: | Ingrid Johansson, Sandsbro |
| • Styrelseledamot: | Elisabet Dahl, Notteryd |
| • Styrelseledamot: | Margareta Nilsson, Tofta |
| • Suppleant: | Thore Kahnberg, Växjö |
| • Suppleant: | Ragnar Jerre, Bollerbygd |

Gårdsbydagen

21 AUGUSTI 2011 I HULTÄNG



Stor familjefest i Hultäng

Tid: 13.00 – 16.00

Var: Hultäng, skyltat vid väg 23 cirka 10 km norr om Växjö.

UR DAGENS PROGRAM

- Rundtur med häst och vagn, upplev djur och natur.
- Bya-vandring med kunniga lokala guider. Vi besöker bl.a. Hultängs gamla skola, Hultängsgård, Smedjan, m.m.
- Tipspromenad för unga och gamla.
- Servering av kaffe med hembakat bröd, korv m.m.
- Luftgevärsskytte.
- Tag med din Golden Retriever eller hund av annan ras. Du får hjälp beträffande, utställning, lydriad, vård m.m.

...och mycket mycket mer.

Kom och träffa nya och gamla vänner.
Varmt välkomna!

Arrangeras av Gårdsby Sockenråd och LRFs lokalavdelning
För mer information se www.gardsby.se



Valborgsfirande

Text: Ulla-Britt Schill, Mona Hagström



Valborgsmässoafton vid Bolet i Gårdsby

Vi hade planerat och satt upp affischer att vi skulle elda vid Bolet i Gårdsby men fick besked om att vi inte fick tända på. Det var ett jättelikt bål men det var mycket torrt och det började även blåsa upp. En hel del besökare vände och gick när vi sa att vi inte fick elda. Synd! Vad gör man då? Jo, vi hade med oss lite vedpinnar och gjorde en liten eld där vi kunde grilla korv. "Dom sista entusiasterna" stannade kvar och delar av Gårdsbykören sjöng "Vintern rasat ut". Slutresultatet blev en trevlig gemytlig Valborg i goda vänners lag vid en liten, liten eld.

Valborgsmässoafton i Stojby

Som vanligt firade vi nere vid badplatsen. I år hade vi en mindre rishög än vanligt på grund av det torra vädret och för att Kurt inte behövde kolla glöden senare på natten. Klockan 19.00 tände vi en stor grill som Bo Isaksson lånar ut till alla fester vi har i byn. Alla har med något att grilla och dricka. Klockan 20.00 tände vi elden samtidigt som vi sjöng vårvisor med vinterkläder på.

Det är alltid lika trevligt och festligt att umgås med grannarna under enkla former. I år var vi cirka 50 vuxna, 15 barn och många hundar som njöt av värmen runt elden.

Smedjan öppnade

Fredagen den 6 maj var det premiär på Smedjan. Från att ha varit svinkallt hela veckan vände vädret och blev riktigt fint till fredagen. Redan klockan 19.00 kom dom första gästerna. Det var många pigga och glada barn som dök upp med föräldrarna. De köpte ostbågar, korv och läsk av bara farten. Vi räknade ett 70-tal besökare som var på ett strålande humör och stämningen var på topp hela kvällen. Lina från Gasslanda och hennes kompis Viktor underhöll med sång och synth. Riktigt roligt när så många kommer till våra engagemang.

Ulla-Britt Schill



Gårdsby kulturrunda

Text och bild: Mona Hagström, Kurt Hermansson

Inför konstrundan har vi förberett oss genom att under vintern jobba med de alster vi vill visa och sälja. Dessutom kommer det till en del praktiska saker att göra. Vedboden ska rensas och göras fin och förvandlas till utställningsrum. Mitt hobbyrum och huset ska städas. Alla fönster ska putsas och trädgården ska snyggas till. Vi ska även baka nio olika mjuka kakor och pepparkakor, för att kunna bjuda på fika.

Under lördagen är vädret hyfsat, det är kyligt men inte regn. Vi träffar många trevliga människor. Inte säkert alla köper något denna helg men senare ringer många och vill köpa något vi gjort.

Söndagen bjöd på sol och vackert vänder. Idag kom många besökare. En del har varit hos oss tidigare och köpt bland annat spaljéer till sina växter och nu vill de ha flera. Dessutom sålde Kurt många fågelholkar och jag sålde både akvareller och textila alster.

Efter två hektiska dagar pustar vi ut nöjda. Både för att vi sålt bra och träffat så många trevliga människor. Vi hade ett 90-tal besökare. Tack alla ni som besökte oss.



Gökotta

Söndagen den 22 maj hade vi Gökotta i Sporryd. Det var ett underbart väder och vi hittade en fin plats nära Toftasjön där vi åt vår medhavda fika och njöt. Fåglarna sjöng och kvittrade för fullt men göken ville inte höra av sej. Men vadå – vi skrattade och hade trevligt i den härliga vårsolens glans.

Ulla-Britt Schill



EVENEMANGSKALENDER FÖR GÅRDSBY 2011

DATUM	TID	PLATS	AKTIVITET & ARRANGÖR (Sockenrådet el. Hembygdsföreningen)
sön. 19 jun.	10.00	Glasrikets golfklubb	De vilda blommornas dag Vi gör en botanisk vandring och får lära oss hur vi känner igen de olika blommorna. Ta med er fikakorg. Vi tar en paus och njuter av kaffet och naturen.
fre. 1 jul.	18.00	Villa Vik	Musik i Gårdsby Glada musikanter spelar och sjunger hela kvällen och det serveras stor grillbuffé. Beställ bord och passa på att njuta av god mat och musik. Buffén öppnar klockan 18.00 och musiken startar 19.30.
fre. 8 jul.	19.00–23.30	Smedjan i Gårdsby	Puben har öppet (S)
fre. 29 jul.	19.00–23.30	Smedjan i Gårdsby	Puben har öppet (S)
sön. 21 aug.	13.00–16.00	Hultäng	Gårdsbydagen i Hultäng (S) Familjefest med tipspromenader, hästskjuts, kaffe med hembakt m.m.
fre. 26 aug.	19.00–23.30	Smedjan i Gårdsby	Puben har öppet (S)



Recept på god midsommarsill

Mycket snabbgjord är denna rätten. Matjesillen ligger i en god krämig sås med kaviar och lök.

Detta behövs:
3 burkar matjesill i bitar.

Kaviarsås:
2 dl lätt creme fraiche
1 dl majonäs
2 msk kaviar
1 finhackad rödlök
1 knippa fint skuren gräslök
ev salt och lite vitpeppar

Till garnering:
Finhackad rödlök
finns skuren gräslök.

Gör så här:
Låt sillen rinna av i en sil. Blanda ingredienserna till såsen och lägg ned sillbitarna i den. Smaka av. Garnera med rödlök och gräslök.

Håll tillgodo !