



RÖKERINYTT

december 2024

Glöggmingel på gården 5 december

Torsdagen 5 december klockan 18 ses vi på gården för vårt traditionsenliga glöggmingel.

Välkomna!

Ta in cykeln när snön kommer

När snön kommer är det bra om alla cyklar som inte används flyttas till förråden, så att de inte står i vägen för snöröjningen.

Föredömligt kartongvikande

Tack till er medlemmar som är så bra på att platta till era kartonger innan ni lägger dem i containern i soprummet!

Extra viktigt att denna goda vana håller i sig över julhelgerna då julklapparnas kartonger ska slängas.

Som vanligt gäller att ingenting får ställas på golvet om det blir fullt i containern. Behåll dem hemma tills efter nästa tömning eller åk i väg med dem till närbelägen återvinningstation.

Snöslunga till salu

Vi kommer att sälja snöslungan som står i trädgårdsförrådet eftersom den inte används och bara äter upp golvyta. Spekulant? Hör av dig till ordförande Henrik Adolfsson.

*God Jul och Gott nytt år
önskar styrelsen!*

Information till nya medlemmar

Vår webbsida, www.brfrokeriet.se, har nu kompletterats med den information vi också lämnar fysiskt till nya medlemmar. Detta för att man ska kunna få informationen redan innan man flyttar in, och inte behöva vänta på att vi från styrelsen ska komma över med informationen. Ligger som egen flik i menyn. Är du ny medlem och ser möjligheter till förbättringar, kontakta ordförande eller sekreterare.

Motioner till årsstämman

ska vara inlämnade senast den 1 februari.

Susannes skurna pepparkakor

Ett recept från en medlem i BRF Rökeriet. För dig som vill ha hemgjorda pepparkakor men slippa allt kavlande...

200 gram smör
½ dl mjölk
3 dl socker
1 dl sirap
3 tsk kanel
2 tsk ingefära
1 tsk malda kryddnejlikor
1 ½ tsk bikarbonat
7 dl vetemjöl

Smält smöret och häll sedan i mjölken, sirapen och sockret.

Ställ åt sidan tills det har svalnat

Rör ner kryddorna (insidertips: blir ännu godare om du dubblar mängden kryddor!)

Blanda vetemjölet med bikarbonat och tillsätt det sist.

Arbeta degen smidig och dela den i 3 eller 4 delar.

Forma varje del till en rulle och forma den lite kantig så att kakorna sedan blir fyrkantiga.

Låt rullarna ligga i kylskåp minst ett par timmar eller gärna över natten.

Skär med vass kniv i tunna skivor. Blir ca 150 st.

Lägg kakorna på smorda plåtar och grädda i 8-10 minuter i 200-225°.

Kakorna blir sprödst om de får kallna på plåtarna.