

# GårdsbyBladet

NR 3/2012 En tidning till alla i Gårdsby – Sandsbro





**GårdsbyBladet**

En tidning utgiven av  
Gårdsby Sockenråd

HEMSIDA  
[www.gardsby.se](http://www.gardsby.se)

MAIL  
[red@gardsby.se](mailto: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  
(redaktionsansvarig)  
0470-610 19

GRAFISK FORM & LAYOUT  
Mattias Strömberg  
[mattias.stromberg@sodra.com](mailto:mattias.stromberg@sodra.com)

MEDVERKANDE I DETTA  
NUMMER ÄVEN:  
Ulla-Britt Schill  
Mona Hagström  
Hans Ericsson  
Tobias Gustavsson  
Sven Schill

FRAMSIDA  
Hans Ericssons kor.

TRYCK  
Lindströms Tryckeri AB

UPPLAGA  
1900 ex

Nästa nummer av Gårds-  
byBladet kommer omkring  
den 15 december 2012.

Stoppdatum för bilder  
och artiklar 15 november  
2012.

# Sommaren är kort ...

Jag kan bara konstatera att inget varar beständigt. Varken ungdomen eller sommaren.

I min ungdom trodde jag att huden skulle få bli slät och fin hela livet men nää då jag får ett brutalt uppvaknande framför spegeln när jag ser alla skrynlor. Och sommaren - ja den bjuder också på abrupt uppvaknande när man hör regnet smattra på rutorna och man planerat en utflykt med fika i det gröna.. Men nu ska jag inte gnälla.

Förra numret drömde jag om sommaren med bad och varma soliga dagar men det har varit ganska trögt med sommaren i år. Inte många gånger jag längtat efter ett dopp och det har inte blivit många heller.. Men visst - det har varit fina dagar också och då gäller det att ta tillvara dom stunderna. Vi har hunnit med att grilla goda köttbitar, ätit mycket jordgubbar, sill o potatis vid midsommar och haft trevligt. Utflykter har vi också gjort. Det finns så många fina smultronställen i Sverige.

När jag var ung var det inte tal om att tjuvstarta med kräftfisket redan i juli. Nä premiären för kräftorna var första dagarna i augusti och då gällde enbart svenska kräftor. Nu är det nya tider - nu kan vi äta kräftor året om ifall vi vill men det vill inte jag.

För mej känns det som att kräftsäsongen är i augusti. När bären är uppätta och vi grillat , grillat, grillat då är det trevligt att få sitta och sörpla kräftor med hatten på och kanske t o m hittat lite kantareller som vi steker i smör och lägger på brödet och mumsar i oss. Härligt .

Sen kommer det som jag tycker är jättegott nämligen Äpplekaka med vaniljvisp.

Svenska äpplen - ja dom slår alla gröna besprutade äpplen från när o fjärran och som aldrig skrumpnar heller. Så mycket gott vi kan göra av äpplen. Det finns så många goda recept på äpplekakor och äpplepajer och det kan jag äta hur mycket som helst.

Ja nu har vi hösten framför oss och vi kan skörda grönsakerna, morötter, rödbetor, broccoli, sockerärter, palsternackor mm. Sen kan vi tända våra ljus och äta ungsbakade rotfrukter som är så härligt det också. Ta en bra bok och njuta i höstmörket.

Hur vi än vänder och vrider på året så finns det alltid guldskorn att se fram emot.

Jag har ju min lille valp som kommer 5 september och det ska bli så himla roligt.

(Se bild inne i tidningen) och säkert har ni också något ni ser fram emot när höstmörket faller.

Ulla-Britt Schill



## Innehåll Gårdsbybladet nr 3 2012



4 EN GÅRD BERÄTTAR



5 MIDSOMMARFIRANDE I STOJBY



6 MATMARKNAD I GÅRDSBY

8 MIN HUND OBELIX

9 KATTEN ESKIL



10 HIGHLAND CATTLE

11 PUBEN I SMEDJAN

12 EVENEMANGSKALENDERN

### 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

Annonsstopp för nästa nummer av Gårdsbybladet är **15 november**. Annonser och eventuella tekniska frågor mailas till Mattias Strömberg: *mattias.stromberg@sodra.com*. För prisuppgifter kontakta Micki Gowenius tel: 070 – 67 61126.



## SANDBRO VVS AB

Utför alla VVS installationer. Värmepumpar, vedpannor, badrum, nybygge och renovering.

**Hör av er till Mattias**

Tel : 070-237 11 78, 0470-23 555

Mail: [info@sandsbrovvs.se](mailto:info@sandsbrovvs.se)

Hemsida: [sandsbrovvs.se](http://sandsbrovvs.se)



# EN GÅRD BERÄTTAR

## Skjutsrättaregården - Gasslanda 4:1

På femtonhundratalet utkom det ett påbud från staten att bönderna skulle svara för att post och statliga meddelande distribuerades i socknarna. Man är nästan säker på att sådan post inkom och utdelades via platsen där nu Skjutsrättargården ligger.

Text och foto: Sven Schill

Den nuvarande gården byggdes någon gång på 1600-talet och år 1790 byggdes den ut på längden. På 1830-talet byggdes så en andra våning och fick sitt nuvarande utseende.

Från 1600-talet, då gården byggdes, fram till 1783 var gården ägd av staten. Gården var då bebodd av en s.k. rättare vilken organiserade byte av hästar som användes i statens tjänst. Som lön för detta fick han uppbära vad gårdens åkrar gav. Enligt Gårdsby husförhörlängd övergick gården till Kyrkan och kallades för Gårdsby Prästgård. Året var 1783.

Förste prästen som bodde på gården var Komminister Fogelklou med hjälppräst. Vid sista renoveringen hittades flera dokument från den här tiden som finns bevarade till eftervärlden. I en sidobyggnad bodde arrendatorn som brukade gården. Man tror att vid den här tiden uppfördes uthuset där kyrkan samlade in "ett tionde" av bönderna, det innebar att varje bonde i socknen fick lämna en tiondel av skörden till kyrkan.

Omkring mitten av 1920-talet byggdes en ny prästgård i

socknen och prästen Lagergren flyttade ut från den gamla till den nya prästgården. Samtidigt flyttade arrendatorn in i huvudbyggnaden som fick tillbaka sitt ursprungliga namn SKJUTSRÄTTAREGÅRDEN och det heter den än i dag.



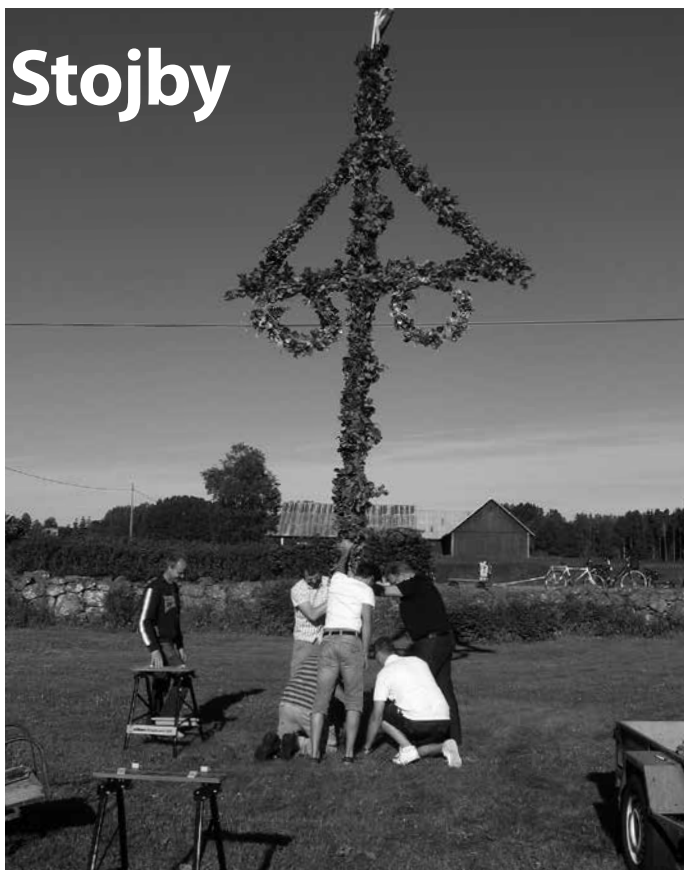
# Midsommarfirande i Stojby

Text: Mona Hagström

Som vanligt träffas vi på Bosses äng kvällen före midsommarafton. Kurt har hämtat massor med eklöv och många har blommor med sig. Eklöven kläs runt stängen och av blommorna gör vi 2 vackra stora kransar.

När allt är klart börjar dansen runt den vackra midsommarstängen. Under tiden har den stora grillen tänts. Alla har mat och dryck med. Vi har flera långbord och stolar placerade vid gamla busshållplatsen.

85 personer var vi denna kväll som träffades och hade trevligt tillsammans dessutom hade vi tur med vädret. Solen sken hela kvällen. I år var det 11:e året vi träffades och självklart blir det fler år.



Så gick åren men i slutet av 80-talet när arrendatorn slutade, valde kyrkan att sälja gården. Nya ägare blev familjen Lennartsson / Moqvist med barnen Erik och Gunnar. Karl-Erik, som kommer från Hörbytrakten i Skåne, är akademiker med fil.kand. i numerisk analys och Margaretas studiebanan kan jag inte reda ut men jag vet att hon har jobbat på Riksidrottsförbundet, varit rektor i LRF:s och Studieförbundets vuxenskola på Mälaröarna. Båda var och är intresserade av orientering så de möttes i idrottsliga sammanhang. Tycke uppstod och familj bildades men det där med att bo i storstad med två små barn var inte deras melodi. Eftersom båda var uppväxta på landet och Margareta kom från Eke, så det blev Skjutsrättaregården i Gasslanda som blev deras nya hem. Gården helrenoverades med varlig hand och tack vare det så fann man många gamla saker i vrår och springor som jag tidigare nämnde.

I Gasslanda har Karl-Erik och Margareta bott i 23 år och sett sina barn växa upp. Margareta har arbetat som näringslivschef i Växjö Kommun och Karl-Erik har också jobbat i Kommunen men mer på datorsidan. Nu är båda pensionärer men det är full fart på gården. Karl-Erik byggde till ladugården och där finns många ungdomdjur, dom sköter om åker, äng och skogsmark. Marken är minst lika viktig nu som förr, vi ska bara vårda och bruka den rätt, säger Margareta och Karl-Erik.



<p><b>1:a vecka!</b></p> <p>EN TESTVECKA</p>	<p><b>Testa två veckor!</b></p> <p>Du får en fruktpråse!</p> <p>KÖP TVÅ TESTVECKOR</p>	<p><b>Bli kund</b></p> <p>Du får olivolja och vinäger från Saltå kvarn!</p> <p>BLI KUND</p>
<p><b>2 eller 4-personerskasse, välj den som passar dig!</b></p>		





Vårt intresse för mat med hög kvalitet och känt ursprung ökar hela tiden. Trenden för lokala och regionala specialiteter växer. Men var finns denna mat och dessa råvaror? Ja, ibland är det inte helt lätt att hitta det man söker. Därför arrangerade Christer Jonasson på Gårdsby Ägg AB en lokal matmarknad tillsammans med matkassaföretaget Familyfood, Rudugross och LRF Sydost för mindre matproducenter och lokala näringar.

Text och foto: Tobias Gustavsson

### 800 besökare visade hur lyckat det blev!

En härlig försommardag i juni öppnade Christer upp sin gård med 10 000 ekologiska hönor. Besökarna fick lära sig allt och lite till hur det går till att sköta om en höna på en gård när Christer bjöd på en rundvandring medan alla hönorna ackompanjerade honom i bakgrunden.

Tobias Gustavsson på Familyfood berättade om Familyfood och hur de tillsammans med Christer packar och levererar färdigplanerade matkassar med recept. Familyfood är ett matkassaföretag som har specialiserat sig på matvaror från lokala producenter som brinner för goda råvaror, helt enkelt för att vägen till matbordet och middagen ska bli så kort och naturlig som möjligt. Packningen av matkassar på en gård i Småland har blivit vida känd och uppmärksammas i flera medier.

Efter en rundvandring på gården var det sedan dags att bege sig ut på själva matmarknaden och där kunde man provsmaka och handla lokala produkter. Det var korvar, ägg, saft, sylt, ostar, cider, potatis och mycket mer. Och när det var dags att äta fanns det kaffeservering, nygrä-



# LOKAL MAT på Gårdsby

dade våfflor, korv, hamburgare och helstekt vildsvin för den riktigt hungrige. För barnen var det ponnyridning och tipspromenad bakom ladugården.

- Att handla lokala matprodukter har blivit en trend, säger Tobias på Familyfood. Vi vill veta hur maten kommer till vårt middagsbord och hur den har påverkat miljön under sin resa. Folk gillar att känna till var maten kommer ifrån, vem matproducenten är och lite om gården.

När dagen var slut kunde alla besökarna handla med sig en matkasse hem från Familyfood med en tre-rättersmeny för



# MARKNAD blev succé

kvällen bestående av bara lokala produkter.

- Jag komponerade ihop en lördagsmeny med förrätt, huvudrätt och dessert. Vi packade ihop 100-tal kassar som vi sålde till ett kraftigt reducerat pris. Det blev som ett smakprov på de lokala produkterna som man kan hitta i vår matkasse och ett prov på hur det är att handla en färdigplanerad matkasse, avslutar Lotta på Familyfood.

Som en förlängning av dagen på Gårdsby kan kunder idag hämta en färdigplanerad matkasse från Familyfood ute hos Christer på Gårdsby och samtidigt handla med

sig ekologiska ägg. Den lokala och småskaliga livsmedelsproduktionen blir allt viktigare för oss konsumenter då fler och fler av oss inser att vi måste spara på vår miljö. Handla lokalt och småskaligt är ett stort steg åt rätt håll för en hållbar framtid! Så det handlar inte bara om att köpa mat utan det handlar även om utbildning. Familyfood och Gårdsby Ägg tar gärna emot skolklasser, pensionärer, politiker eller andra grupper för studiebesök och information om arbetets olika delar på gården.

Välkomna att besöka oss och vi hoppas på en ny matmarknad med lokala matprodukter nästa vår!

# Min hund Obelix

Hunden säger man ju är människans bästa vän. Alla håller säkert inte med utan är rädd för hundar eller tycker dom beter sej illa. Om hunden uppför sej illa beror det sällan eller aldrig på hunden utan på hundföraren. Naturligtvis ska man ta upp bajs efter sin hund och respektera de som är rädda.

Text och foto: Ulla-Britt Schill

Jag tillhör dom som är mycket förtjust i hundar och har haft tre schäfrar genom åren. Tre hundar av samma ras men tre helt olika. Dom är individer som var och en för sej är olika till sättet.

Min senaste hanhund Obelix var mycket speciell. Han var den vackraste och störste och mycket personlig. Han var alltid med mej på promenader i skogen. Jag hade alltid en kompis som gjorde mej sällskap. Under promenaderna gjorde jag uppehåll och tränade lydnad och lade spår, gömde olika saker som han fick leta upp mm. Det gillade han. På joggingturena fick han springa med hela tiden och sprang jag 7 km så sprang han 14 km.

Ingen som inte själv haft djur förstår vad det betyder att mista sin vän och kamrat. Obelix blev 12 år+ och mätte inte så bra på slutet. Vi fick avliva honom i början av juni. Jag trodde inte jag skulle gråta så mycket som jag har gjort. Att mista en familjemedlem som han ju varit i mer än 12 år är svårt och tungt.

Huset är tomt och det är så tyst. Ingen som kommer och lägger sej på golvet bredvid mej, ingen som slickar sej om munnen när det är dags för mat, ingen som ligger och grymtar på sin matta, mår bra och tittar på mej. Ingen som gnäller av förtjusning när jag ska ut och jogga. Nu får jag springa ensam.

För mej har våra hundar varit betydelsefulla. Att tänka på när man skaffar hund är att den ska ha motion, kärlek och disiplin. Då har du en vän för livet.

Jag saknar fortfarande Obelix varje minut och har en tavla på honom på väggen och tycker han är så vacker.

Men.....

livet går vidare och jag kan inte tänka mej att vara utan hund. Nu har jag en annan liten gosse som väntar på mej. Var i Helsingborg i lördags den 11 augusti och fick se den lille valpen. Gud så gullig och gosig han var. Han ska heta Nelson.

Titta på bilderna och njut.



Obelix 8 veckor.



Obelix 10 år.



Nelson 6 veckor.



Nelson 7 veckor.



# KATTEN ESKIL

## bästa katten i Sverige

Vår förra katt Lisa var 11 år när hon blev sjuk och dog. Vi ville så klart ha en ny katt.

Jag ville ha en katthona med röd päls men när vi såg kattungen vi föll för så var det en kolsvart hane. Han fick heta Eskil. Hans mamma var en äkta norsk skogskatt men pappan vet ingen vem det var, därför är Eskil ingen typisk skogskatt med yvig päls men han har långa ben och älskar att klättra.

Text och foto: Mona Hagström

En kväll när vi haft honom hos oss några veckor hörde vi hur det bankade på övre våningen. När jag gick upp för att se vad det var upptäckte jag Eskil på balkongen.

Han hade klättrat uppför husväggen och bankat på balkongdörren för att tala om att nu vill jag komma in.

Lite busig var han i början. Kunde titta på mina örhängen och ville leka med dem. Nej sa jag. Då försökte han med mitt halsband. Nej sa jag, sen tyckte han glasögonen såg kul ut. Nej sa jag. Efter några gånger så förstod han att så här får jag inte göra.

Det går att lära katter vad de inte får göra, i alla fall Eskil, för han är så klok.

Alla våra katter har inte fått vara ute på nätterna. Vi sätter för en lucka på kvällen - det lär de sig snart. Eskil kommer in ca kl.20.00 på vintern och senare på sommaren.

Ingen av våra katter har jamat och velat bli utsläppta tidigt på morgonen utan väntar tills vi vaknar.

Eskil har längre klor och hörntänder än andra kattraser men ingen fara för oss. När han är på riktigt gosehumör kan han ta sin tass och försiktigt klappa mig på kinden. Ni förstår nog att han är en fantastisk katt.

Jag tror att Stojby är nästan möss och sorkfritt för ibland tar han flera stycken per dag. Då jamar han när han kommer in med fångsten. Han lägger alltid musen på en-



tremattan och vill ha beröm. Det får han men sen kastar vi ut den och Eskil springer också ut och äter upp den ute.

En annan sak som är ovanlig med Eskil är att han kan vara ute fast det ösregnar. När han då kommer in dyngsur vill han bli torkad med en handduk.

Ni förstår nog att vi älskar denna katt och hoppas han ska glädja oss i många år till.

PS. En sak som inte är så bra är att han fångar även fåglar, men jag har läst att en katt hinner inte ta en frisk fågel. Hoppas det är sant. DS.



# ENTREPENÖR HANS ERICSSONS Highland Cattle

Hans Ericsson är numera den enda nötdjursproducerande bonden i Stojby, dels för att det är trevligt med dessa djur och för att hålla markerna öppna. Han har totalt 10 djur, 1 tjur, kvigor och kalvar. Ett vuxet djur väger ca. 500-600 kg.

Text och foto: Mona Hagström och Hans Ericsson

På vintern får de ensilage. De har tillgång till en ströad ligghall men där vill de inte vara även om det är - 20 grader. Däremot gillar de inte blåst och snöglopp, då vill de gärna vara inne.

Ängarna där de betar ligger vid Helgasjön. Åker man förbi där med båt så kan man se djuren stå och njuta i vattnet, dels för att få svalka när det är varmt och så slipper de irriterande insekter. Vid slakt blandas dessa djurs kött med vanligt nötkött. Trist tycker jag som skriver detta eftersom jag vet hur gott kött dessa nötdjur har. Det finns ett fåtal slakterier som slaktar och säljer köttet separat, men de är inte många.

Hans har också ett företag som driver jord och skogsbruk. I Stojby odlas mest spannmål. Allt som odlas här säljs vidare till en stordjurhållare i Hjortsberga. På vintern jobbar Hans mest med skogsbruk, med Rottne gallringskördare. Vår, sommar och höst arbetar han på beställning med sin grävmaskin, bl.a. med att fixa blomsterrabatter, plattsättning, grunder till garage och grävning för utepooler. Han har även certifikat för att utföra enskilda avlopp.



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

## *Toftastrand Hotell & Konditori Villa Viks Matsalar*

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**

# Smedjan stängde för sommaren 2012

Text: Ulla-Britt Schill

Så är det - tiden går fort när man är lycklig och det är de flesta när dom kommer till Smedjan. Fredagen den 24 augusti var sista Pub-kvällen med en fantastisk stämning till irländsk musik. **O Hugos Vänner** spelade så ingen kunde sitta stilla och varför ska man det när musiken är så medryckande? Oj vad det spritter i kroppen när man hör dessa irländska toner. Alla var på ett strålande humör fast det var sista pub-kvällen.

Men... inte alldeles den sista! Vi tänker öppna en **JUL-PUB** som i fjol **fredagen den 14 december**. Skriv upp detta i era kalendrar och kom med tomtemössor och glitter så sätter vi fart på hjulen.



## FATTIGA FRIARE

Under några sommarveckor kunde vi se sommarlustspelet Fattiga Friare på Villa Viks altan och det var fullbokat varje kväll.

Björn Elmgren som spelade dräng lockade till många applåder och skratt. Alla aktörerna var otroligt duktiga och man kunde njuta av en helkväll med glada skratt. T o m vädret höll sej vänligt inställd.

Dessutom serverades god fika i pausen eller en hel middagsmeny efter föreställningen.

**Sammanfattningsvis - Det blev en fullständig succé.**



# EVENEMANGSKALENDER GÅRDSBY 2012

Datum	Tid	Plats	Aktivitet	Arrangör
Sö 25 nov	Gå in på <a href="http://www.gardsby.se">www.gardsby.se</a>	Smedjan	Gemensam vildsvinsjakt i hela Gårdsby socken. Vid frågor ring Margareta Moqvist 0470-610 69	(S)
Fred 14 dec	19.00	Smedjan i Gårdsby	JUL-PUB i Smedjan med glögg, öl, vin, pepparkakor och Bullens korv. Kom med tomtössor o glitter. Tillsammans trivs vi och önskar God Jul med musik och sång. Förra årets Jul-pub var ju en given succé.	(S)
Lör 15 dec	16.00	Sporryd	Vi firar Lucia i skogen med glitter i håret. Ta in vid Vikensved från 23an. Ta med lussebullar, glögg och pepparkakor. Vi sitter vid öppen eld och myser.	(S)



## Hej alla ni som läser vår tidning

Vi blir jätteglada om ni har idéer eller artiklar som ni tycker ska vara med i tidningen. Om ni inte själv vill skriva kan ni ringa till mej.

Ulla-Britt Schill  
Telefon 0470-610 19 eller 070-772 10 19