

Hej!

Vad kul att så många kom till årets sommargrillning!

Vilken underbart härlig dag vi fick. Omgiven av alla trevliga och goa människor som vi har i föreningen. Dessutom ramades detta trivsamma samkväm in av det fantastiskt vackra vädret. Det kunde inte bli mycket bättre.

Här kommer några av alla de bilder som togs under dagen. Ett längre reportage kan ni sedan läsa i flygbladet som utkommer i september.



Vi var ett trettiotal medlemmar som samlades kring grillen hemma hos Elvis i Vedum för att äta gott och ha trevligt tillsammans.



*Hermanssons SR anländer i sin fina Mustang  
Årsmodell -65*



*Några av grillmästarna: Gabrielle, Elvis och Dick*



*En del av de saker som serverades,  
Bröd, smör, ost och sallad.*

Thomas, en av föreningens flitiga fotografer i farten.



*Picnic i det gröna. Ida, Thomas, Olle, Björg  
och Thomas*



*Ingen sommar utan jordgubbstårta. Här  
kommer Annika bärandes på  
kaffetilltugget.*

Vi hade ju utlovat en bokauktion och efter lite övertalning, tog Thomas på sig rollen som auktionsförrättare. Förutom att han är svårslagen när det gäller kunskapen om fåglars taxonomi visade sig detta vara ett lyckat val. Han har verkligen talang även inom auktionskrået.



*Dan hämtar boken om undulater som han just ropade in för att sedan ge den till Elin*

Förutom grillning, "snack" i skuggan under äppelträden och auktion fick vi även beskåda Elvis voljär med hans raknäbbar. Domherren, som han köpte för ett tag sedan i Danmark, var nog den fågel som drog mest uppmärksamhet till sig. Vi får ju inte själva hålla fågelarter i bur som finns i vår fauna. Danmark har inte samma regler, vilket innebär att där kan man köpa dessa arter. Vi får ju införskaffa dem utomlands och ta in dem till Sverige, förutsatt att vi har handlingar som visar detta.



Elvis och Ronny diskuterar fåglar

Sedan vill vi ju naturligtvis tacka Elvis för att han så gästvänligt öppnade upp sitt hem för oss. Plus alla ni som kom och gjorde dagen till vad den blev.



### *Elvis och Totte*

Hoppas att detta gav mersmak och att vi träffas nästa år igen på 2015:års sommargrill.

Rita lovade att lämna ut receptet på brödet och tårtan. De finns nedan på sid. 5 och 6.

Stort TACK till Rita som hade använt natten till att baka massor av baguetter och 2 stora jordgubbstårter som verkligen gav mersmak!



Nu önskar vi i styrelsen er alla en riktigt skön fågelsommar!

## **Farmor Ulla-Britts baguetter**

25g jäst

6dl ljumt vatten

¾ msk salt

8,5 dl vetemjöl

5,5 dl rågsikt



Lös jästen i lite av det ljumna vattnet. Häll därefter i det resterande vattnet och saltet.

Tillsätt mjölsorterna och bearbeta till en slät deg. Den skall vara ganska lös.

Överför degen på ett mjölat bord och dela den i 6 lika stora delar.

Arbeta ut varje del till en baguette på en plåt. (det får plats 3-4 baguetter/plåt).

Låt jäsa i 1 timme.

Grädda i 250-275°C i 10-15 minuter.

## Rice Krispies Tårta

Recept av mile



### Botten:

4 äggvitor

3 dl socker

4 dl rice krispies (Kellogs)

4 droppar ättika (behövs ej)

### Kräm:

4 äggulor

1 dl socker

2 tsk vaniljsocker

1 dl vispgrädde

125 g smör

### Garnering:

1 liter jordgubbar (eller annan frukt el. bär eller krossad daim)

3 dl vispgrädde

### Så här gör du:

1. **Vispa** äggvitorna mycket fast. Tillsätt ev ättiksdropparna och socker, lite i taget och vispa under tiden.

2. **Vänd försiktigt** ner Rice Krispies i smeten.

**Klicka och bred ut** smeten till en rektangel i bakplåtspappersklädd långpanna. Smeten ska inte gå ut ända ut i kanterna på bakplåtspappret. **Markera med en kniv** en linje i mitten av kakan så blir den lätt att dela sedan. (För en **större tårta** - gör två hela bakplåtsstora bottenar och lägg i hop)

3. **Grädda i mitten** av ugnen i 2 timmar i 125 grader.

4. **Kräm:** Rör i hop äggulor, socker, vaniljsocker och grädde till krämen i en rostfri kastrull, **Värm försiktigt** under omrörning. Ta från värmen när krämen börjar tjockna, den behöver inte koka.

5. **Tillsätt smöret klickvis** medan den svalnar.

Låt tårtpottar och kräm svalna.

**Dela tårten på mitten** i den tidigare gjorda skåran med en vass kniv.

6. **Bred krämen på ena botten** och lägg på nästa botten.

Vispa grädde och bred eller spritsa ut ovanpå tårten.

Dekorera med jordgubbar.

Ref. <http://mobil.spisa.nu/recept/rice-krispies-tarta>