

Söderköpings-Posten

Ökad upplaga i samarbete med Stadskärneföreningen, Söderköpings Kommun, Söderköpings Brunn, Restaurang Bakfickan och Håll Bar & Kök



Söderköpingsjul
hela december
Sid 4

blandArts konstkalender
Sid 6

Julgranen på Hagatorget
Sid 10

Julgranssmugglaren
Sid 22

God Jul och Gott Nytt År
Önskar vi er alla

Jul i Söderköping

Vintertidningen och denna julbilaga är ett samarbete mellan Söderköpings-Posten, Söderköpings kommun, Stads kärne föreningen, Söderköpings Brunn, samt restaurangerna Bakfickan och Håll Bar & Kök.

Vi vill tacka våra samarbetspartners som har möjliggjort en större upplaga med 40 000, mot ordinarie 22 000 exemplar. Denna tidning distribueras till många hushåll i Norrköping och Linköping.

Syftet med tidningen är att lyfta fram det som finns att se och uppleva i Söderköping, inte bara sommartid, utan året om. Mycket positivt sker i Söderköping. Tidigare tomma affärslokaler hyrs ut, stads kärne föreningen rapporterar om fler medlemmar, fler restauranger utökar öpp-

pettiderna och håller öppet året om. Många vill genomgå Nyförtagarcentrums starta eget kurs ”steget till eget”, bostadspriserna stiger, vilket är ett tecken på en attraktiv bostadsmarknad m.m. Den lugna småstaden Söderköping har ett utmärkt läge med närhet till skärgården. Kommunen är också bra för barn och äldre. Nyligen har kommunens skolverksamhet utsetts till den nästbästa i länet, enligt en undersökning av Lärarförbundet.

Branchorganisationen Gratistidningarna, som Söderköpings-Posten är medlem i, uppmanar Sveriges arbetsgivare, både kommuner, regioner och privata att tidigarelägga löneutbetalningarna i december. Detta för att minska trycket på den sena julhandeln dagarna före jul och därmed minska risken för smittspridning under denna kritiska period i coronakrisen.

Var rädda om varandra. Visa hänsyn och följ Folkhälsomyndighetens råd och rekommendationer.

Vi på redaktionen vill önska läsare, annonsörer och samarbetspartners En riktigt God Jul!

Åke
Serander
Ägare och
redaktör



Läsarnas vackraste julbilder



Foto: Antonia Kaaredotter



Foto: Barbara Niva



Foto: Agnetha Kjellgren



Foto: Barbara Niva



Foto: Anneli Tillman



Foto: Foto: Antonia Kaaredotter

Söderköpings-Posten
Storgatan 2
614 30 Söderköping
Telefon 0121- 421 35
Mobil 0705-50 53 33
info@soderkopingsposten.se
www.soderkopingsposten.se

Ansvarig utgivare och ägare:
Åke Serander
Grafisk produktion och annonser:
Mikael Karlsson
Reportage och mediasäljare:
Daniel Serander

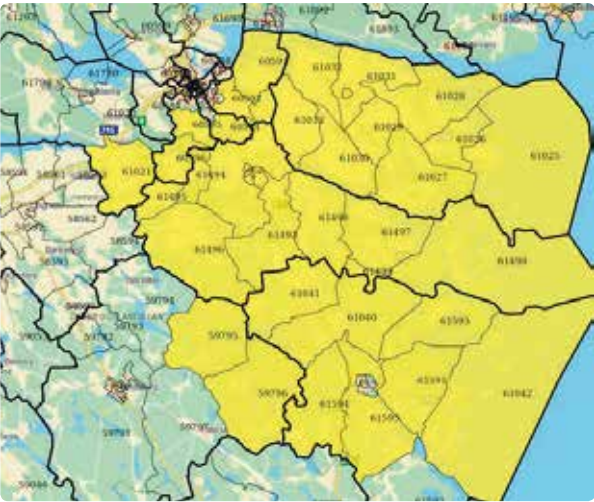
Tidningen är religiöst- och
partipolitiskt obunden
Tryck: Pressgrannar AB 2020

Vill du annonsera i Söderköpings-Posten?
Skicka ett mejl till:
annons@soderkopingsposten.se
så kontaktar vi dig.

Vad vill du läsa om? Tipsa oss gärna.
info@soderkopingsposten.se

Denna julbilaga
delas även till många
hushåll i Norrköping
och Linköping

”
För varje annons
som beställs i
tidningen
skänker vi
50 kronor till
den ideella
föreningen
Guldkant i
Söderköping.



Grupp försändelse till hushåll i Söderköping,
Valdemarsvik, Vikbolandet och på ställ i
Norrköping. Upplagan är 40 000 exemplar.





Dam, Herr och Barnboutique



Handla julklapparna hos oss till henne, honom och barnet

Vi håller avstånd och gör din vistelse så säker som möjligt

Välkommen till
Boutique Ramunda



Hagatorget 2
Söderköping
0121-139 06



Storgatan 8
Valdemarsvik
0123-210 10






GLASÖGONHUSET

Julklappstips
köp ett
presentkort
hos oss!

Välkommen!

Öppet: Måndag-Fredag 10-18
Hagatorget 2 - 0121-149 60

Butiken med de unika julklapparna
Designade och tillverkade i vår verkstad






Storgatan 5
614 30 Söderköping
0121-155 33
www.guldmakeriet.com
Följ oss på:  





Angens
BLOMMOR

Minska avståndet med blommor!
Ring och beställ Era julblommor av oss, separat utekassa för avhämtning. I år kör vi bud på julafton. Fri leverans till äldreboenden i Söderköping.

Öppettider: Julveckan mån-ons 9-18, Julafton 9-15, Juldagen, Annandagen 10-14, Nyårsafton 9-15, Nyårsdagen stängt.

Varmt välkomna

Ord. Öppettider
Mån-fre: 9-18, lör: 9-15, sön: 10-14
Telefon: 0121-102 04
Hemsida: www.angen.se
E-post: blommor@angen.se
Håll dig uppdaterad  

Helens
FÖR KÖRKORT



Ge bort ett presentkort på valfri summa i julklapp!

Välkommen in till receptionen mån och ons 13:00-18:00

Mer information och aktuella kursstarter hittar du på:
helensforkorkort.se

Margaretagatan 1 Söderköping 0121-100 11

Sparven
Hemslöjd

Julklappar med hållbar känsla & kvalité
Hemslöjd, Återbruk, Hantverk

Öppettider
Lördag 28/11 & 19/12, kl. 10-16,
Söndag 29/11 & 20/12 kl. 11-15
Övrig tid, öppet när kontoret är bemannat, eller efter överrensommelse.
Telefon: 073-87 86 092

Pop-up shop
Visions & Numbers
Hagatorget

Kickis Tenntådarband, Edgards på Lagnö,
JK Design-taggeträdskonst, IA's skinnhantverk
Syster Stork-permatur-babykläder
Gittans fårskinnssömnad & honung,
Ullcentrum, Gittan Stening vävt & sytt,
Eva Malmqvist akvareller m. fl.

Boka din Julupplevelse hos oss!

27/11
20/12

Första servering:
Handskalade räkor, kallrökt torsk, varmrökt lax, inl.sill, såser och bröd.
Veg: Tofusill, veg.skagen, Picklad rotfrukt, rödkålsallad, såser och bröd.

Andra servering:
Rökt kalkonfilé/lår, Strutsprinskorv, Struts stek Rostbiff
Veg: Hemgjorda vegobullar, vego prinskorvar, Griljerad Halloumi/Kålrot
Ugnsbakad Potatis, Hummus, Coleslaw, Morfars gröna tabbouleh, säsongens grönsaker och såser serveras till båda alternativen.

Tredje servering:
Säsongens glass, rikligt val av juldodis, kladd- och pepparkaka, Ostkaka, Varm choklad, Kaffe eller te

353 kr/p. person

Ons - Lör 11.30 - 21.00
Sön 11.30 - 16.30



073 707 19 76
Kanalhamnen 3

Prova våra goda saffransbullar med kanel, pepparkaksmazariner och saffransäppelkaka

Välkommen in på en fika hos oss!

Öppettider:
Mån - Fre 7:30 - 18:00
Lör 8:00 - 15:00
Sön 11:00-17:00





Ån i Söderköping.

Foto: Kerstin Wikström/www.mostphotos.com

”Under hela adventsmånaden erbjuds flera olika promenader på olika teman. Däribland en konstadventskalender av föreningen blandArt i butikernas skyltfönster, en råttjakt med jultema för de minsta, två olika tipspromenader med fina vinstmöjligheter och inte minst promenaden längs ån där de nymålade elskåpen kan beskådas.”



Storgatan.

Foto: Söderköpings kommun



Söderköpings medeltida tomte. Foto: Joel Holmqvist

Söderköpingsjul hela december

Från den 28:e november och genom hela december fram till julafton förvandlas Söderköpings stadskärna till en glittrande adventsstad. Då kan alla oavsett ålder uppleva Söderköpingsjul på egen hand.

Runt om i den lilla staden glittrar adventsljus i träd och skyltfönster. Tillsammans med lokala kultur- & konstutövare och butiker skapar Stadskärneföreningen och Söderköpings kommun en miljö som bjuder in till njutning utomhus. Under hela adventsmånaden erbjuds flera olika promenader på olika teman. Däribland en konstadventskalender av föreningen blandArt i butikernas skyltfönster, en råttjakt med jultema för de minsta, två olika tipspromenader med fina vinstmöjligheter och inte minst promenaden längs ån där de nymålade elskåpen kan beskådas.

Lotta Nilsson från Föreningen Stadskärnan berättar: ”Söderköpingsjul inleds med klockringning i de centra-

la kyrkorna klockan 10 på lördagen den 28:e november. Då avtäckts stadens butiksfönster och den årliga juls skyltningstävlingen drar igång. En mycket engagerande och uppskattad tradition, vi hoppas många röstar på sin favorit. Samtidigt vässar våra butiker sina erbjudanden och anpassar sig till rådande situation genom att ibland skylta varor utanför butiken, och alltid erbjuda leverans vid dörren. Fördelen med våra unika butiker och dess engagerade personal är att vi klarar göra flexibla lösningar.”

Traditionsenligt kan barnen lämna sin önskelista till Söderköpings egen medeltida tomte i tomtestugan på Rådhusorget. Har barnen tur träffar de honom när han passerar för att hämta önskelistorna.

”Vi vill bidra till en varm julkänsla i adventstid trots det tuffa år vi alla har bakom oss, avslöjar Petra Östelius, besökskoordinator på enheten för Näringsliv & turism på Söderköpings kommun. När vår årliga julmarknad tvingades ställas in bestämde vi oss för att tematisera

hela december istället och på så vis skapa en inbjudande miljö under hela adventsmånaden. Gensvaret har varit fantastiskt positivt. Vi ser väldigt fram emot att se julkorten som alla kan fota på egen hand i våra fotoramar som placeras i perfekt foto-miljö runt om i stadskärnan.”

Söderköpingsjul bjuder dessutom på två digitala nyheter. Varje söndag tänds stadens nya adventsljus på en väl synlig plats samtidigt som sagan om hur Ramunderberget fick sitt namn berättas i digitala kanaler. Dessutom startas stadens egen, digitala adventskalender den 28:e november, där följaren får träffa lokala personligheter och företagare och dessutom besöka olika platser i kommunen. De digitala aktiviteterna hittas på Visit Söderköpings sociala medier och youtubekanal.

Välkomna till Söderköpingsjul i december.

Therése Eklöf



Ramunderberget.

Foto: Söderköpings kommun

”I den för året nya adventssagan ”Sagan om hur Ramunderberget fick sitt namn” tas besökarna med på en historisk resa bland vikingar, äventyr till havs och kärleksäventyr i Söderköpings natur. Varje söndag i advent presenteras ett nytt kapitel av sagan i Visit Söderköpings digitala kanaler.”

Ramunderbergets mystik blir tema för ny adventssaga

I år presenteras en ny adventssaga som handlar om Ramunderberget och mystiken kring dess namn. Varje söndag i advent släpps ett nytt, digitalt kapitel i Visit Söderköpings kanaler. Samtidigt tänds en ny ljusgestaltning på Ramunderberget.

Ramunderberget reser sig mäktigt invid Göta kanal och utgör Söderköpings kuliss. Med sin närhet till stadskärnan lockar berget många besökare året om. Många är väl de som sedan tidernas begynnelse fascinerats och kanske till och med förundrats över det numera grönlädda berget.

Men hur fick Ramunderberget sitt namn? Vem var

egentligen Ramunder? Frågorna är många, lika många som de olika berättelserna. Ibland sägs Ramunder vara en jätte, andra gånger ett troll. Lika ofta beskrivs han som en viking, en riktigt stor och stark sådan.

I den för året nya adventssagan ”Sagan om hur Ramunderberget fick sitt namn” tas besökarna med på en historisk resa bland vikingar, äventyr till havs och kärleksäventyr i Söderköpings natur. Varje söndag i advent presenteras ett nytt kapitel av sagan i Visit Söderköpings digitala kanaler.

Medeltidscentrums Monica Stangel-Löfvall berättar: ”Vi ville skapa en stämningsfull adventssaga som kan kopplas till en fysisk plats i kommunen. Det är uppenbart

att många fascinerats av Ramunderberget och dess namn och många historier, så vi valde att göra en tematiserad saga kring det. Dessutom kommer den förstärkas av en ljusgestaltning på berget, exakt vad blir en överraskning som avslöjas första söndagen i advent.”

Adventssagan är framtagen och gestaltad av Medeltidscentrum, Visit Söderköping och Teknik & entreprenad i Söderköping kommun. Med start den 28:e november kl 8.00 i Visit Söderköpings digitala kanaler.

Therése Eklöf

ALLA ÖNSKNINGAR I ETT PAKET!

Ett presentkort är enkelt, smidigt och uppskattat.

Presentkortet gäller i hela* Mirum Galleria. Du köper det enkelt och bekvämt i våra presentkortsautomater.

För dig som har företag.

Ge personalen något extra i år! Beställ era presentkort på www.mirumgalleria.se. Vi kan leverera till företag i Norrköping och Söderköping.

*Presentkortet gäller ej på Systembolaget, Vårdcentralen, Mi Lashes, Professionail.



Håll utkik i brevlådan, i början av december landar julens bästa kuponghäfte i din brevlåda.

Var rädd om dig och utnyttja våra generösa öppettider som gör att du kan handla när det är färre besökare i gallerian.



”Varje dag öppnas ett paket (lucka) i ett företags skyltfönster av en av konstnärerna.

Varje konstnär har fyra verk var i kalendern. Det blir en salig blandning mellan bildkonstverk – skulpturer och hantverk i olika storlekar.

Det blir helt pandemianpassat då man slipper gå in för att ta del av konsten, även om vi såklart gärna ser att man går in och stöttar företagen under säkra former.”



Ohla Söderlund, Lena Neander, Lars Malm, Kerstin Danielsson, Ola Niklasson och Ulla Nerman

blandArt presenterar ”Konstjulkalender i Söderköping”

I år blir det inte bara de yngsta som får njuta av en julkalender. Jag kliver in i det pampiga Rådhuset och möts av ett gäng glada konstnärer. Vi slår oss ned en trappa upp i den ståtliga Rådhusalen med tidsenliga utsmyckningar, stora vackra fönster och högt i tak.

Alla konstnärer är på plats förutom Kerstin Danielsson som medverkar per telefon vid vårt möte.

Det var Kerstin, tillsammans med Lars Malm, som kom på idén till konstjulkalendern.

- blandArts offentliga konstprojekt Å-art föll väl ut i somras. Många uppskattade konsten i det offentliga rummet och möjligheten att få ta del av den under rådande pandemi på ett tryggt sätt.

Vi tänkte att vi skulle göra någon form av fortsättning i december. En tanke var först att göra något i de tomma lokalerna i staden men så kom motfrågan att varför inte nyttja skyltfönster hos de befintliga företagen istället? Valet föll på att göra en ”konstjulkalender”. De övriga fyra konstnärerna i föreningen var inte sena med att haka på.

Vi gick ut och frågade företagare om möjligheten att låna plats i deras skyltfönster och möttes bara av positiv respons. Det enda negativa har varit att kalendern har ”för få luckor” då några företagare kom till oss i efterhand och frågade varför inte de blivit kontaktade? Men det är ju förutom begränsningen på antalet dagar, både läget i staden och möjligheterna i respektive skyltfönster som påverkar.

Åskådarna kommer att mötas av 24 prydliga, vita paket av trä med röda snören som kommer smycka skyltfönster runtomkring i staden.

Varje dag öppnas ett paket (lucka) i ett företags skyltfönster av en av konstnärerna.

Varje konstnär har fyra verk var i kalendern. Det blir en salig blandning mellan bildkonstverk – skulptur och hantverk i olika storlekar.

Det blir helt pandemianpassat då man slipper gå in för att ta del av konsten, även om vi såklart gärna ser att man går in och stöttar företagen under säkra former. Tanken är att konsten ska få stå kvar till trettonhelgen och det finns möjlighet att köpa alla konstverken.

Men vad kan man förvänta sig att hitta i luckorna? För att ta reda på det följer här en kort presentationsrun- da av blandArts konstnärer:

Kerstin Danielsson – arbetar med textilt konsthantverk i vävning och fritt broderi

- Jag är utbildad inom vävning under 70- och 80-talet och har sedan fortbildat mig i t.ex. formgivning, utställningskunskap och fritt broderi. Jag har en basproduktion av trasmattor, som säljs i butiker i Linköping och Stockholm. I övrigt kan man säga att jag målar med nål och tråd. Jag har varit verksam inom blandArt i tre år.

Lars Malm – arbetar med konsthantverk, skulptur och utsmyckning i trä

- Jag gör gärna skåp i trä med skulpturala inslag. Jag utför många offentliga utsmyckningar, det senaste till Svenska kyrkan och ställer ut mina alster runt om i landet även om Rådhuset här i Söderköping är min fasta punkt. Jag utbildade mig vid Nyckelviksskolan för att komma in på slöjdtutbildningen, började som silversmed, hamnade på Konstfack inom ”metall- och industriell-formgivning” men slutligen blev det ändå trä som kom att bli mitt arbetsområde.

Jag är en del av blandArt sedan starten 2000.

Lena Neander – arbetar med textilt konsthantverk

- Jag är boende i Söderköping, har varit med sedan starten av blandArt men har vart på avigvägar och har återvänt på senare år. Började min konstnärliga bana 1978 med vävning. Jag delar utbildning med Kerstin

men har utöver det läst 55 poäng fristående kurser på Linköpings estetiska institut.

Jag har arbetat mycket med bruksväv men börjat gå över mer på bildväv.

Ola Niklasson – arbetar med recycling av konst

- Jag återvinner konst av tavlor från loppis och secondhand där jag tillför populära figurer från exempelvis superhjätevärlden i humoristiska situationer. På det sättet får tavlorna ett nytt och fortsatt liv. Jag är utbildad vid Konstfack och arbetar som bild- och medialärare på Nyströmska Skolan. Jag har varit med i blandArt i ungefär ett år.

Ohla Söderlund – arbetar med måleri, olja, akvarell och grafik

- Jag jobbar med det som är roligast för stunden. Jag har gått på Nyckelviksskolan samt Konstfack i omgångar, tidigast som 14-åring i en teckningskurs. Jag har arbetat som bild- och estetiklärare, konstnär, reklamare, ritat ljus- skyltar och har Söderköpings mest fotade fötter (ett av konstverken i ”Å-art” i somras, reds. anm). Jag har varit en del av blandArt i 11 år och har ateljé här i Rådhuset.

Ulla Nerman – arbetar som bildmakare. Tecknar, målar och skulpterar i trä, textil eller metall

- Mitt skapande bygger på lust. Jag har varit verksam inom konst i hela mitt liv och har varit medlem i blandArt i tre år. Jag är utbildad vid Grundis (grundskolan för konstnärlig utbildning) och vid Konstfack och har varit verksam som bildlärare i 40 år i Skärblacka. Jag är hemmahörande i Kimstad, Norrköping. Jag tillhörde tidigare konstgruppen Format och blev via dem inbjuden till blandArt.

Daniel Serander
Text och Foto



Svenska kyrkan



SÖDERKÖPING S:T ANNA



**Bereden väg för Herren!
Berg, sjunken, djup, stå upp!
Han kommer, han som fjärran
var sedd av fädrens hopp.
Rättfärdighetens förste,
av Davids hus den störste.
Välsignad vare han
som kom i Herrens namn.**

Den svenska psalmboken, 103



JULINSAMLINGEN 2020

BRYT EN TRADITION

DET ÄR HÖG TID ATT BRYTA SKADLIGA TRADITIONER.

Tillsammans kan vi stoppa tvångsäktenskap, könsstympning och andra övergrepp.
Vi lever alla under samma himmel. Var med i kampen för alla flickors rätt till ett värdigt liv.



Foto: Deborah Rosow / Kon

SWISHA DIN
GÅVA TILL
900 1223

svenskakyrkan.se/act

act
Svenska kyrkan

Svenska kyrkan



SÖDERKÖPING S:T ANNA

En julvälsignelse till dig - med hälsning från din församling

Julen ses som gemenskapens högtid framför andra. Även i vanliga fall brukar vi som kyrka tänka på och be särskilt för alla ensamma som inte träffar så många just under julhelgen. I år, när vi alla måste fira stillsamt och kanske helt annorlunda i pandemitid, behöver vi verkligen ha sinnena öppna för den dolda nöden: Ensamhetens plåga, pengabrist, psykisk ohälsa eller kanske dålig stämning hemma. Låt oss hjälpa varandra att se med en annan blick och hitta nya vägar när de gamla blivit återvändsgränder!

Julen handlar nämligen inte bara om människors gemenskap utan att Gud är närmare oss än vi anar. Krubban med Jesusbarnet står bland djuren men också mitt i vår verklighet. Vi hör ihop med Skaparen och allt levande och kan hitta kärlek både inuti och runtomkring oss om vi är uppmärksamma. Så gräv där du står för att hitta skatten i ditt och vårt gemensamma liv!

En av de största gåvor som finns kommer direkt från livets källa, tar gestalt i Jesus' födelse och motverkar utanförskap och skam, och den förmedlar jag nu till dig:

Guds välsignelse som en ljuslåga mitt i mörkret!
Den når fram trots fysisk distans, jag lovar.

Eva Katarina Agestam, präst



I den tid som råder kan det finnas behov av enskild andakt, att få tända ett ljus eller bara sitta ned i stillhet. Våra kyrkor står öppna för dig! Välkommen in!



28 november kl. 10.00
Ringer vi i kyrkklockorna

för att uppmärksamma advent och jul samt Stads kärnans avtäckning av skyltfönster som en inledning på Söderköpingsjul

Diakonicentrum

Vi har öppet på vårt diakonicentrum i Klockaregården. Dit finns det möjlighet att komma på besök för samtal och en kopp kaffe. Det går också bra att boka in en tid för enskilt samtal.

Det finns också möjlighet att söka stöd och hjälp i vardagen genom oss. Inför jul kan man söka ekonomisk hjälp genom Julgåvan. Det är tänkt som ett extra stöd inför julen. För ansökan, kontakta vårt diakonicentrum.

Diakonicentrum har öppet måndag till fredag 09:30- 11:30. Under samma tid är det alltid bemannat på vår telefon 0121-358 09. Öppettiderna gäller även för mellandagarna.

På grund av rådande situation ser vi helst att man i första hand ringer innan ett fysiskt möte bestäms.

På grund av rådande pandemi kan det snabbt ske förändringar i vår verksamhet. För att se den senast uppdaterade informationen, besök vår hemsida.

Vill du ha hjälp att ta del av eventuella ändringar men inte har möjlighet att besöka vår hemsida är du välkommen att höra av dig till expeditionen.

www.svenskakyrkan.se/soderkoping

Församlingsexpedition:
0121-358 00

soderkoping.sanktanna.forsamling@svenskakyrkan.se

Diakonicentrum:
0121-358 09

Med reservation för eventuella ändringar. Vi följer Folkhälsomyndighetens riktlinjer.

"Jag är världens ljus. Den som följer mig skall inte vandra i mörker utan ha livet ljus." Joh 8:12



Foto: Joel Holmqvist

”Varje år är förväntan stor när vi inför julen ser fram emot stadens resliga granar. Söderköping har flera år i rad haft lyckan att hitta en fantastisk stor gran till Hagatorget. Men i år spreds en viss osäkerhet bland befolkningen i Söderköping...”

Året när julgranen blev efterlyst

Många är de tindrande barnaögon som blickat drömmande på vår stads stolta julgran på Hagatorget. Lika många är säkert de vuxna som vid åsynen av samma mäktiga gran påminns om Zacharias Topelius något svärmodiga dikt Julgranen, som beskriver dess reflektion över att offras för barnens julglädjes skull. Därför är det gott att veta att granen oftast blir till nytta även efter sin storhetstid på Hagatorget i form av bränsle, precis som granen i Topelius dikt.

Varje år är förväntan stor när vi inför julen ser fram emot stadens resliga granar. Söderköping har flera år i rad haft lyckan att hitta en fantastisk stor gran till Hagatorget.



Den vackra julgranen på Hagatorget.

Foto: Söderköpings kommun

Men i år spreds en viss osäkerhet bland befolkningen i Söderköping. I början av november efterlyste enheten för Teknik & entreprenad årets julgran på sociala medier. Genast hördes oroliga röster. ”Tänk om de inte får tag på någon gran!”

Vi ringde upp Peter Tauberman, enhetschef och ställde frågan som finns på mångas läppar:

- Hittar ni ingen julgran till Hagatorget i år?
- Jodå, nog blir det julgran i år också. Men de stora, vackra resliga granarna växer ju inte på träd precis. Vi ville engagera söderköpingsborna i letandet på det här sättet.
- Har ni fått några napp?

- Ja, vi har fått en del förslag, och nu har vi valt gran. En grann gran som rest hit från Gusum blir det, kan jag lova.
- Skönt att höra. När kommer granen på plats?
- Vi får väl se när den hittar ner till torget, svarar Peter med glimten i ögat, men viskar när vi skiljs åt, att de ska nog se till att barnen kan tindra vid granen redan första helgen i advent.

Så blir det en julgran på Hagatorget även i år. Det känns bra att någonting är som det brukar, detta ovanliga år 2020.

Therése Eklöf

Välkomna till vår nyöppnade butik
Noga utvald inredning & handplockade produkter
med det lilla extra

Hos oss hittar du t.ex:
Ljuslyktor • Ljus • Krukor
Kuddfodral • Dukar
Gardiner • Pläddar

Öppettider: Tors-fred 10-18 • Lörd-sönd 10-15
Gården Sörby 2, ca 1 km
söder om Ringarum,
G:a riksvägen.
Välkomna!

Tänk på varandra i julhandeln
och gör era julklappsinköp
i god tid innan jul

Våra öppettider under december
Vardagar 10-18, Lör-sön 10-15
21-23/12 10-19, 24-26/12 stängt

God Jul och Gott Nytt År

Varmt välkomna hälsar
Anders och Louise

info@soderkopingsbokhandel.se
eller ring 0121/100 98
Storgatan Söderköping

GALLERI HASSEL

konst - inramning - presenter - konstnärsmaterial

Hagatorget, Tisd - fred 10 - 18, lörd 10 - 13
Tel 0736-92 42 96, www.gallerihassel.com

”Sett över året inträffar flest bränder i december och januari, de månader som det ofta är som kallast i vårt land. Många eldar då i sina kaminer eller öppna spisar, ibland både för länge och för hårt. Därför är det viktigt att veta hur mycket ved per timma just din kamin är godkänd för.”

Skydda dig mot brand i jul

December månad är här och med det också ett ökat antal bränder i våra hem. Kanske tänker du att det är alla tända ljus som är orsaken, men så är det inte. Det är nämligen bortglömda kastruller på spisen och bränder i kaminer som eldas för hårt eller inte har sotats ordentligt, som är de vanligaste brandorsakerna. En klättrare på brandrisk-listan är elektroniska prylar under laddning.

Sett över året inträffar flest bränder i december och januari, de månader som det ofta är som kallast i vårt land. Många eldar då i sina kaminer eller öppna spisar, ibland både för länge och för hårt. Därför är det viktigt att veta hur mycket ved per timma just din kamin är godkänd för.

Eldar du för hårt kan rörsystem i huset bli så varmt att det antänder omkringliggande material och en brand uppstår. Bränder som kan vara svåra att komma åt och som därmed kan bli stora och orsaka omfattande skador. I värsta fall ett helt nerbrunnet hus.

Det som orsakar flest bränder i våra hem är dock vår matlagning. Bortglömda kastruller som bränner vid när vi fastnar framför mobilen eller somnar vid tv:n är vanligast. Allt mer matlagning med olja leder ibland till bränder som snabbt tar sig upp i fläkten.

Aldrig vatten på brinnande fett eller olja.

Gör så här om det börjar brinna på spisen:

- Kväv elden genom att lägga ett lock eller en brandfilt över kastrullen. Använd aldrig vatten om det börjar brinna i fett, olja eller margarin! Vattnet förångas kraftigt av den höga värmen och du kan få brännskador när hett vatten stänker upp mot dig.
- Stäng av köksfläkten så att branden inte tar sig vidare i den.
- Flytta ut kastrullen på en balkong eller annat när elden lagt sig så att du slipper få så mycket rök inomhus.

Ta för vana att inte ha brännbart material intill spisen.



Vet du hur mycket ved per timme din kamin är anpassad för?

Foto: Fredrik Hofgaard

Ett kvarglömt plastlock kan till exempel smälta på en nyligen använd platta och även om det inte tar eld, kan en otäck rök förstöra mycket i köket.

Ny teknik finns för oroliga anhängiga

Spisbränder, och inte minst rökning, har orsakat allt för många dödsfall. Äldre bor idag kvar längre hemma, vilket också innebär större risker för oss i den åldern. Har du en anhörig som du är orolig för finns en hel del hjälpmedel.

Bra hjälpmedel är till exempel spisvakter, en teknik som har utvecklats en hel del under senare år. En spisvakt, som inte är detsamma som en timer, kan larma, bryta elen till spisen och i vissa fall även släcka elden. Är du nyfiken på en spisvakt, hör med din kommun som många gånger kan hjälpa till med detta!

Andra produkter som kan öka brandskyddet för äldre, eller den som har någon form av funktionsvariation, är vibrerande brandlarm för den som inte hör eller ser så bra, mobila sprinklersystem, ”rök-filtar” och ”rök-förkläden” som inte kan fatta eld. Idag finns även ett stort utbud av vackra batteridrivna ljus.

Ladda när du är vaken och hemma

En annan sorts brand som inträffar lite då och då är orsakade av överhettade laddare. Ju mer teknik vi skaffar i våra hem, desto fler risker bjuder vi in. Ladda därför alltid mobiler och datorer på dagtid och när du är i närheten. Och använd godkända laddare.

När du laddar mobilen, paddan eller datorn, ladda den på ett underlag som inte kan ta eld så lätt. Inte i sängen eller soffan. Samma sak med hoverboards och liknande grejer.

Ett bra brandskydd står på tre ben

- Ha minst en brandvarnare per våningsplan om du bor i villa eller radhus.
- Ha även brandvarnare i alla sovrum eftersom du är som mest oskyddad när du sover. Många har sovrum-

dörren stängd nattetid vilket kan försena upptäckten av en brand.

- Undvik att ha brandvarnare i köket eftersom matlagning lätt kan sätta igång brandvarnaren i onödan. Brandvarnarens ljud får inte bli en vana du tar lätt på.
- Kom ihåg att testa dina brandvarnare regelbundet! Gärna varje månad. Genom en gratis sms-tjänst via ”Aktiv mot brand” kan du få påminnelser så ofta som du själv vill, se www.aktivmotbrand.msb.se
- Rengör dina brandvarnare någon gång per år genom att dammsuga med en mjuk borste och torka av utsidan med en lätt fuktad trasa.
- Ha även en brandfilt i närheten av spisen och kaminen/öppna spisen. Med en brandfilt kväver du snabbt en brand och hindrar den från att bli för stor. Den ska helst vara 120x180 cm så den kan täcka en vuxen människa.
- Öka din säkerhet ytterligare med en brandsläckare, främst en pulverläckare. Den ska vara på minst sex kilo och lägsta effektivitetsklass ska vara 43A 233BC. Släckaren ska vara certifierad av SBSC, DNV eller annat SWEDAC-ackrediterat certifieringsorgan.
- Godkända brandvarnare, brandfiltar och brandsläckare finns på alla större varuhus och i bygghandeln.

Julkalppstips!

Julkalppstips till ungdomen som flyttat hemifrån eller den som redan har allt är brandskydd. En godkänd brandvarnare kostar omkring 50-150 kronor och en brandfilt omkring 150-200 kronor. Bland brandsläckarna är pulverläckare de som kan användas vid de vanligaste bränderna. En godkänd pulverläckare kostar från knappt 500 kronor.

Mer behöver du inte betala. Kolla gärna vilka produkter som blivit bäst i test.

Läs mer om brandskydd i hemmet på www.rtog.se

Räddningstjänsten i Östra Götaland

Klappat & klart!

Söderköpingsmyntet - den perfekta julklappen!

Myntet finns i valörerna; 100, 250 samt 500 kronor.

Köp dem hos:

CoOperate Coffice, Guldmakeriet eller hos Ängens Blommor

Du kan skicka din beställning med e-post till: info@isoderkoping.se

Handla & vinn!

Lördag 28/11, kl.10-16 & söndag 29/11, kl. 11-15 har du chansen att vinna bl.a. Söderköpingsmynt om du handlar för minst 200kr hos våra medlemmar.

Kom till Sparven hos Vision & Numbers lokaler vid Hagatorget och visa upp ditt kvitto och du får en julklapp!

Vi önskar Dig trevlig handel i Söderköping och en riktigt God Jul!

Söderköping
www.isoderkoping.se

Istället för julkort bidrar vi i år till Guldkants viktiga arbete

Från din lokala mäklare en riktigt God Jul och ett Gott Nytt År!

Serander

Fastighetsförmedling

Storgatan 2 - 0121 219 20 - www.serander.se

”Våra vänner råttorna har nu rustat för julen. I råttbona tar man julbad och äter gröt. Julen hos råttorna påminner bara lite om våra jular och det kan vara lite knepigt att upptäcka vad som är ”juligt”. Men gå gärna på råttjakt och se hur våra medeltida råttor har det.”



Mat över öppen eld.



Råttorna spelar kort.



Hela familjen samlad för mat.

Råttorna firar jul i Söderköping

Julråttor

Våra vänner råttorna har nu rustat för julen. I rättbona tar man julbad och äter gröt. Julen hos råttorna påminner bara lite om våra jular och det kan vara lite knepigt att upptäcka vad som är ”juligt”. Men gå gärna på rättjakt och se hur våra medeltida råttor har det. Det finns fem rättbon/tittskåp utplacerade i skyltfönstren och ni kan bl.a. hälsa på hos rättfamiljen, pepparkaksbagaren och badstugan. Se om ni kan räkna ut vad det är i paketen, vad de äter och vad de gör.

Innan rättjakten börjar kan det vara bra att veta lite om hur julen firades på medeltiden...

Medeltida jul

Under medeltiden firade man inte julen på samma sätt som idag. Inga granar, julklappar, julbockar eller tomtar. Det var främst ett kyrkligt firande som inleddes med

fasta under advent inklusive julafton. Då fick man inte äta kött utan fisk, gröt, bröd och rotsaker låg på trätallrikarna. Julafton var sista fastedagen och då åt man gärna lutfisk. Helgondagarna i december, S:t Nicolaus, S:ta Lucia och S:t Stefan var liksom juldagarna, lediga från arbete då man istället skulle delta i kyrkans olika mässor.

Juldagarna åt man och drack mycket. Hushållets gris och gås var slaktad sedan några veckor och äntligen fanns det färskt kött – inte rökt eller saltat. Det kalasades på korvar, syltor och grytor av olika slag. Maten sköljdes ner med öl, mjöd eller vin, gärna uppvärmt. De riktigt rika kunde dricka varmt vin med honung och olika exotiska kryddor som kanel och ingefära, inte helt olik vår glögg.

Godis fanns inte, torkad frukt, bär och honung var det sötaste hushållen hade. Socker importeras av de allra ri-

kaste först på 1300-talet. Då börjar man också baka pepparkakor på honung och olika kryddor som kardemumma, ingefära och peppar(!). De ansågs mycket nyttiga och såldes på apotek. Mot slutet av medeltiden kunde de rika också snaska i sig marsipan, gjord av socker och mandel. Mandel hade länge använts i alla möjliga maträtter, ofta som mandelmjolk. För de flesta var det hasselnötter som gällde, man fick inte plocka dem fritt – men mängden som fick plats i en vante upp till tummen fick man ta.

Julgåvor eller nyårsgåvor kunde förekomma – kanske fick pigor och drängar en liten ost eller korv, ett par vantar eller en bit tyg.

Monica Stangel Löfvall
Medeltidscentrum
Text och Foto

"Vi lyser upp mörkret med 500 marschaller, placerade utmed ån. Tillsammans med ljusslingor i träden och ljusbollar under broarna blir de levande ljusen något alldeles extra! Gå en nyårspromenad med dina nära och kära och upplev åpromenaden i ett nytt sken."

Nyår i Söderköping

I år kan vi inte samlas för det traditionella nyårsfirandet på Rådhuset - men självklart ska vi fira nyår ändå!

Nyårsafton handlar mycket om förhoppningar, ljus, samvaro och musik. Samvaron får i år bli med de allra närmaste, och vi vill gärna bjuda alla söderköpingsbor på lite nyårsstämning med ljus och musik. Vi lyser upp mörkret med 500 marschaller, placerade utmed ån. Tillsammans med ljusslingor i träden och ljusbollar under broarna blir de levande ljusen något alldeles extra! Gå en nyårspromenad med dina nära och kära och upplev åpromenaden i ett nytt sken. Vem vet – kanske får vi lite snö också.

Ett nyårstal ingjuter oss ofta i förhoppningar om året som kommer. Årets nyårshälsning av Anders Eksmo, kommunfullmäktiges ordförande, sprids till alla söderköpingsbor på kommunens hemsida och sociala medier på nyårsafton. Hälsningen följs av Elsa Göransson och Olle Hilleberg som står för stämningsfull sång och musik – inte kan vi vara utan Olles version av Stad i ljus!

Marschallerna är tända längs ån på nyårsaftonen.

Sandra Sandborg



Vacker belysning vid Rådhuset.

Foto: Monica Stangel Löfvall

JULGRAN PÅ KÖPET

HANDLA FÖR 500 KR OCH FÅ EN VACKER RÖDGRAN PÅ KÖPET.
ERBJUDANDET GÄLLER MELLAN 12/12 - 23/12, SÅ LÅNGT LAGRET RÄCKER.
SE AKTUELLA TIDER FÖR GRANUTLÄMNING PÅ [LINDENSPIRALEN.SE](https://www.lindenspiralen.se)



LINDEN

NORRKÖPING CITY

SPIRALEN

NORRKÖPING CITY

ÖPPETTIDER: VARDAG 10.00-19.00 LÖRDAG 10.00-17.00 SÖNDAG 11.00-17.00
EXTRA JULÖPPET: MÅNDAG 21/12 10.00-20.00 TISDAG 22/12 10.00-20.00 ONSDAG 23/12 10.00-20.00

[WWW.LINDENSPIRALEN.SE](https://www.lindenspiralen.se)



Foto: www.pixabay.com

Tankar inför julen!

Vad vore väl skett vad vore väl hänt
Om inte just detta var första advent
Man vill ej gå miste om glitter och ljus
Och julglöggens härligt värmande rus

Julmarknadsfolkets inslag i årstidens gatubild
av ”Coronan” i år så väsensskild
vi får istället tänka oss glöggen i månglarnas skjul
men trots virusproblemen så blir det nog jul

Kanske sitter man hemma och beundrar sin flit
och längtar som vanligt att få komma hit
man tillverkar tomtar, bockar och filtade troll
Små luvor och västar med välsydd fäll

I år behöver ingen sitta huttra i snålblåst och frysa
och inga besökare kan i år gå omkring och mysa
Bland stånd med pepparkakor, vörtbröd och lotter
Brända mandlar kola och andra smaskiga gotter

Ingen gatumusikant syns till i luvor och skägg
Som jullåtar sitter och spelar invid ”nån” vägg
kanske sitter de hemma och knäpper på strängen
och undrar hur de nu ska få ihop ”pengen”

Hur går det när kommersen helt uteblir
kanske säljer de i stället munskydd och visir
det blir tomt detta år bland tomtar och renar
och ändå vi hoppas det finns det som förenar

Tänk förr dagarna fram till jul så långa de var
i år är det frågan om till jul någon längtan har
men sant som att det finns godis i ”godiskiosk”
Innan vi vet ordet av har det hunnit bli påsk

Hela året har präglats av virusets framfart
många har drabbats svårt det är uppenbart
och längtan är inte bara till jul och normalrutin
utan även till ett säkert och effektivt vaccin

Hans
Fredriksson



Skönbergagatan 1920-1925.

Foto: Gillets bildarkiv/ Emil Ström

Ett historiskt julkåseri

Sven August ”Svesse” Svensson var tidigare journalist på Söderköpings-Posten. Här nedan läser du hans upplevelser från en jul i Söderköping under tidigt 1900-tal.

Minnenas och förhoppningarnas fäst, är nu en öfvervunnen ståndpunkt och vi äro åter i selen färdiga till id och sträfvän.

”Dan för dopparedan” för att gå något tillbaka i tiden, visade lilla Surn sin afvigside. Det vackra julföret på hvilket mer än en huld Evadotter hoppades, att vid bjällerklång, efter yster fåle och vid lilla vännens sida få ıla ut öfver fällen, gick i vatten – puts väck med hela härligheten.

”Da’n för da’n var en variabel novemberdag med tjocka och rägnadis. Man höll sig inomhus och man hoppades.

Julafton kom och med den nordanvinden. Rägnet hade frusit till is och kung Bores ande hvilade åter öfver staden.

På Rådhusorget var kommersen lifligare än någonsin. Julsteken och skinkorna gingo åt som smör och den lilla granskogen, som i början såg så tät och frodig ut, glesnade allt mera, för att till slut försvinna.

Du lilla gran från skogen, mossans och ljungens vän, enslig och bortglömd står du i kulen och fager dag, du sträfvar upp för att bli store bror lik, han som tronar bredvid, men du var för fager, och det är icke alltid skönheten bär lyckan i sin famn. En dag blänker stålet och sänker sig in i ditt fagra skinn och skär igenom köttet, du släpas hem och blir ställd på torget och blir såld för slanten. Den lilla granen ställes in i det trefna hemmet, ljus och prydnader fästes vid hennes barm, du skiner så grann, aldrig var du så fager i skogen, men aldrig håller så nära ditt fall. Du är dagslåndan lik. Några piruetter i ljussketnet. Några reflexer från strålände barnaögon, några gillande ord från de äldre. Sedan skrudas du af din glans för att strax kastas ut på sopbacken som en utkramad citron. Stackars lilla julgran!

Klockan 6 ringde det i kyrkklockorna till hälg och klockan 6 stängde speceristerna sina bodar, där hela dagen kommersen gått friskt undan.

Vid half åtta-tiden gjorde undertecknad en promenad genom staden. Med ett eller annat undantag voro då alla bodar stängda och i våningarnas fönster syntes här och där en tänd gran.

På ett ställe sågo vi en lång skäggig pappa med sitt hulda vif och en hel bukett unga tärnor tråda långdans kring granen. Det var så tyst och ödsligt på gator och torg.

Ramunder var högtidligare än någonsin och på him-

lapällen tindrade stjärnorna och sågo ut som julljus hvarrenda en. Hvad äro också alla världens ljus mot en af himmelens dankar!

Juldagsmorgon körde kung Bore med stormande spann öfver gator och torg. Man fick knäppa till rocken och slå upp kragen när man gick till ottan.

En julotta i Söderköpings gamla stadskyrka är värd sitt pris och skulle också vara värd en målares pänsel.

Redan när man kommer nära det uråldriga trappgaflande tämplet, med sin frände klockstapeln och ser ljusen strömma ut ur fönstren, kommer man i en vemodig högtidlig stämning. Det kännes som om forntid och nutid knutit sina händer samman i kärlekens heliga tecken. Kyrkan är full af folk, hvaribland man lätt urskiljer en stor procent lantbor.

Vid altaret tronade två ståtliga granar och ljusen tindrade som små stjärnor mot trädens gröna barr. Predikanten talade om fredsfursten, om fred på jorden.

Undertecknad har ännu i friskt minne ett annat tal eller en predikan här på samma plats. Äfven då strålade ljusen – men predikanten talade då inga fridens ord. Det rök af kanondunder och gevärssmutter och en kung höjdes till skyarna som en af jordens ädlaste och bästa söner, ehuru hans väg gick öfver likhögar och blodströmmar.

”Var hälsad sköna morgonstund” brusade fram under kyrkhvalfvet.

Sången vacker och för sig, blef det i ännu högre grad, understött som den var af en väl sammansjungen kör. Men att Söderköping icke flaggar på juldagen! I andra samhällen flaggas det ganska allmänt.

Kunde icke fridsfursten vara en värd en honnör? Är hans minne icke lika heligt och bör skattas lika högt som hänsofne och lefvande kungar. Eller hur?

Juldagen är ju för öfrigt stor paraddag och de ”fosterländske” som eljes stöta i basuner böra då ha tillfälle omgjorda sina länder med de blågula färgerna.

Nordan fortfor hela juldagen och snöflingorna föllo täta. Ungmöns hopp om slädfärd och bjällerklång vaknar på nytt för att ånyo gäckas.

Annandagen kom och med den snötäcket, men det var för tunt. Solen strålade och snön på marken och frosten i lindarnas kronor blixtrade som diamanter. På kanalens is svängde ungdomen om i lustig lek och de äldre fröjdade sig åt sol, ungdom och snöiga fält. Så kom aftonen med de traditionella familjefästena, glögg och annan ”härlighet” och till sist Morfeus med sin vallmo. Frid!

God fortsättning!

Svesse

”Var finns alla paketen? Hjälp tomten att hitta. Ett paket utplaceras dagligen på olika platser i centrala Söderköping.”



Foto: www.pixabay.com

Tomten behöver hjälp

Tomten vaknar tidigt på morgonen och det är alldeles tyst inifrån tomteverkstaden. Han går in och upptäcker att alla nissarna är som bortblåsta, de finns inte hur han än letar.
Sedan ser han att julklappssäcken ligger alldeles tom på golvet. Hjälp, vad ska jag göra nu? Inga nissar och inga klappar!

Nissejakt för barnen från den 28 november
Träffa tomten digitalt på www.isoderkoping.se och hjälp honom att hitta spår av nissarna med hjälp av en karta som visar var nissarna har varit. Tomten utlovar en belöning till de barn som har hjälpt till fram till jul.

Leta efter paketen 1-24 december
Var finns alla paketen? Hjälp tomten att hitta. Ett paket utplaceras dagligen på okänd plats i centrala Söderköping. Varje paket innehåller ett Söderköpingsmynt värt 250 kr som kan användas för att handla julklappar i butikerna eller för att äta på restaurangerna. Söderköpingsmyntet kan användas i alla butiker och restauranger som skyltar med dekalen Söderköpingsmyntet.

Paketjakten är ett samarbete mellan Stadskärneföreningen och Söderköpings-Posten.

Annika Starkås



Foto: www.pixabay.com

Nyårsdagen – pizzornas högtidsdag!

Nyårsdagen är utan tvekan den dagen det äts mest pizza i Sverige. Man är trött efter nyårsaftons festligheter, den eviga julmaten är uttjatad och man vill bara umgås med familjen, se någon bra film, eller spela ett sällskapsspel. Men hur kan en arbetsdag se ut på en pizzeria och vilken pizza är det egentligen som säljs mest? Jag träffar Sandra på pizzeria Campino i Söderköping.

Hur ser en typisk nyårsdag ut för er?
- Det är en dag med extremt tryck och utöver ordinarie personal brukar vi få ta in extra personal. Det är en personal per ”station”. Det vill säga en som tar emot beställningarna, en som hackar grönsaker, en som knådar pizzadeg och så vidare.
Förra året tog jag emot beställningarna som kom per telefon. Det ringde hela tiden och jag hann knappt lägga på luren innan det ringde igen. Som mest hade vi 40 minuters väntetid.

Vad säljer bäst?
- Allt säljer bra på nyårsdagen. Bland pizzorna så är det kebab- och gyrospizzorna som vi säljer mest av. Totalt säljer vi mellan 500-600 pizzor på nyårsdagen.

Brukar det vara fullt i lokalerna?
- Faktum är att de flesta väljer att ta med sig maten hem. Vilket ju passar bra nu i pandemitider. Vi erbjuder ingen hemkörning på nyårsdagen, det finns det helt enkelt ingen möjlighet till. Vi skulle behöva ha fem chaufförer för att klara det trycket.

Daniel Serander



God jul och gott nytt år!

Vi vill önska alla våra kunder en riktigt skön jul- och nyårshelg.

Swedbank Söderköping

Tack för att du läser Söderköpings-Posten

Julbord på Skärgårdsbyn
Mon i S:t Anna

LÖR-SÖN 5-6/12

Julinspirerad 5 rätters meny. 525 kr
Ett alternativ för er som inte vill äta ett klassiskt julbord.

FRE-LÖR-SÖN 11-12-13/12 OCH 18-19-20/12
Skärgårdsinspirerade julbord. 525 kr

.....

Vi tar emot gruppbokningar mellan 9/12-20/12. Är ni då ett större sällskap så ingår det buss till och från Båthuset. Kontakta oss för mer information.

Passa även på att boka våra förmånliga boendepaket med hotellstuga och relax och njut av vår vackra skärgård i vinterskrud.



Skärgårdsbyn Mon, S:t Anna

Skärgårdsbyn Mon
Boka på 0121-511 33 ank 4
www.skargardsbyn.se

Finklädd till helgernas festligheter



Kläder från Boutiqe Ramunda. Benny, Annika, Jonas och Emeli firar ett festligt nyår.



Kläder från Bettifix. Fredrik, Karin och lilla Edvin väntar på tomten.



Kläder från Trolltyg. Cizzie, Hilma och Lina gick på fest i vackra Rådhuset.

”Familjen Starkås firar nyår hos dottern Emeli och svärsonen Jonas Westerling. Champagnen är uppkorkad och familjen är samlad framför den sprakande brasan.”

Kläder från Boutique Ramunda

Familjen Starkås firar nyår hos dottern Emeli och svärsonen Jonas Westerling. Champagnen är uppkorkad och familjen är samlad framför den sprakande brasan.

Benny har en snygg härlig byxa i stretch och en stretch-skjorta, båda plaggen från Jacks.

Byxa 599 kr, skjorta 499 kr samt fluga med tillhörande näsduk från Connexion 149kr.

Annika har en mycket användbar rak pennkjol i trika från StreetOne och en lång skjortblus i 100 % viskose.

Kjol 399 kr och skjortblus endast 349 kr.

Jonas bär kläder från Lindbergh. En rutig byxa i bomull och elastan. En fin easy care-skjorta samt en snygg stickad tröja i 100 % bomull.

Byxa 599 kr, skjorta 499 kr samt tröja 599 kr.

Emeli har favoritbyxorna från LauRie chinosmodell i bomullskvalitet, topp från StreetOne i viskose och elastan samt den populära Nanni-kavajen från Freqquent.

Byxa 1 199 kr, topp 299 kr samt kavaj 499,95 kr.

Annika Starkås

Kläder från Bettifix

Familjen Edoff ska på julfest med den närmste familjen. Här ser du dem hemma hos föräldrarna.

Fredrik har en svart skjorta i skön bomull 100 %, en svart snyggbyxa i stretch samt en röd bomullströja.

Byxa 479 kr, skjorta 429 kr samt tröja 429 kr.

Karin bär en svart klänning med trumpetärm med inslag av silverband, 85 % polyester och 5 % elastan och en röd glittrig schal i 100 % polyester.

Klänning 599 kr och schal 249 kr.

Lilla Edvin i mammas trygga famn. En olivgrön byxa i 100 % bomull, en rödrutig skjorta i ren bomull. När han ska vara fin och träffa tomten också en svart sammetsväst med knappar 100 % Cotton.

Byxa 199 kr, skjorta 229 kr samt väst 129 kr.

Elisabeth Johansson Hallman

Kläder från Trolltyg

Vad bjuder in mer till fest än en av Söderköpings unika byggnader? Tre generationer Kemle befinner sig i Söderköpings Rådhus med anor från 1770-talet.

Hilma har på sig en klänning från Villervalla i 85 % ekologisk bomull och 15 % polyester.

Klänning 399 kr.

Lina har en plisserad kjol i läderlook gjord i 100 % PU och en guldblatt i 95 % polyester och 5 % elastan. En liten axelvadd sitter i a la 80-tal. Båda från Sisters Point.

Topp 399 kr och kjol 599 kr.

Cizzie bär en glittrig topp från Sisters Point med liten puffärm, gjord i 82 % nylon, 13 % metallic samt 5 % elastan. Lädertights från Chica London i 100 % PU.

Glittertopp 399 kr och tights 249 kr.

Cizzie Kemle



Foto: www.pixabay.com

En godhjärtad jul

Jul och ledighet är för de flesta en tid av kärlek, gemenskap och avkoppling. Men det är inte självklart för alla i vårt samhälle. För vissa betyder julen och ledigheten en tid av ensamhet, problem med beroende, någon utsätts för våld och för många sätter ekonomin stopp för firandet.

Vi tog kontakt med några av stadens godhjärtade föreningar och organisationer för att höra vad de gör för att göra skillnad till högtiderna.

Röda Korset

- Vi driver second hand-butiken Kupan i Söderköping. Butiken har tre huvudsyften.

Att få ett så stort överskott som möjligt för att kunna bidra med pengar till alla de katastrofer som Röda Korset är engagerade i över hela världen.

Att bidra till en bättre miljö genom att återbruka så mycket som möjligt.

Att alla ska kunna handla kläder, husgeråd och annat för en billig penning.

Inget är som vanligt inför kommande advent och jul, så inte heller för Kupan. Vi kommer att följa Folkhälsomyndighetens råd, anvisningar och rekommendationer och kan därför inte redan nu bestämma riktigt hur vår butik kan ge Söderköping en fin, efterlängtat och god jul.

- Vår plan är emellertid, om de striktare restriktionerna kvarstår, att visa varor i skyltfönstren. Man kan sedan ringa ett givet telefonnummer och boka de saker man vill köpa för att sedan kunna hämta ut dem vid överenskommen tid på baksidan utanför butiken.

Om coronaläget lättar kommer vi att försöka öppna butiken för ett fåtal kunder åt gången.

Vi tror och vet att det bästa sättet att ge varandra en God Jul är att vara rädda om varandra och därför kommer vi att göra allt för att vår service ska vara så säker och trygg som möjligt genom att strikt följa myndigheternas rekommendationer.

Vi kommer även i år att dela ut julblommor till alla äldreboenden i tätorten.

Guldkant i Söderköping

- Nu i november har vi tänkt på våra vänner småfåg-larna - varje äldreboende samt Blå Porten har fått en hink talgbollar att servera, till glädje för de boende som kan njuta av de vackra fåglarna från sina fönster.

Till lucia fixar vi en skinkmacka, en lussekatt samt julmust till alla med hemtjänst och boende på Blå Porten. Inspirera, Alminia och kommunen står för distributionen.

Närmare jul ser vi till att alla äldreboenden och Blå Porten smyckas med fina dörrkransar.

Till jul kan alla som har hemtjänst se fram emot en

liten julklapp från oss. Varje äldreboende och Blå Porten kommer att få en julblomma att sätta på julbordet.

Medlemmarna i föreningen Guldkant i Söderköping har lagt ner mycket kärlek och omsorg på detta. Samtidigt har det kostat pengar - stort tack till alla sponsorer och privata givare som har bidragit!

Julhjälp i Söderköping

Sedan förra året anordnar Veronica Pettersson ”Julhjälp i Söderköping”. Julhjälps motto är att alla barn ska få en klapp under granen.

- Vi hjälper ekonomiskt utsatta barnfamiljer. Utsatt-heten kan bero på att man är arbetslös eller att man för tillfället har dålig ekonomi av andra skäl.

Förra året hjälpte vi 38 barn med deras önskningar, prognosen pekar på att det blir lika många i år.

Det går till så att man skickar in sin ansökan (fram till 1/12) till mig per e-post eller på min privata messenger (en form av chatt på Facebook, reds anm) och beskriver vad man behöver hjälp med. Om ansökan beviljas så skriver jag i Facebooksidan ”Julhjälp i Söderköping”, exempelvis, att en barnfamilj med en pojke på nio år och en flicka på fem år behöver hjälp. Jag beskriver vad pojken och flickan önskar sig i julklapp, kanske behöver familjen en julkasse med julmat eller kläder. Privatpersoner och/eller företag bidrar med klapparna. Klapparna överlämnas till mig efter överenskommelse. Jag svarar för inslagning, inhandling av mat till julkasse om så krävs och överlämnande av klapparna. Det är bara jag som vet vilka som ligger bakom ansökningarna. Förra året var vi fler som hjälptes åt och slog in julklapparn. I år får jag göra allt själv p.g.a. pandemin.

Svenska kyrkan

- Vi har öppett på vårt diakoncentrum i Klockaregården. Dit finns det möjlighet att komma på besök för samtal och en kopp kaffe. Det går också bra att boka in en tid för enskilt samtal.

Det finns också möjlighet att söka stöd och hjälp i vardagen genom oss. Inför jul kan man söka ekonomisk hjälp genom Julgåvan. Det är tänkt som ett extra stöd inför julen. För ansökan, kontakta vårt diakoncentrum.

Diakoncentrum har öppett måndag och fredag 09:30-11:30. Under samma tid är det alltid bemannat på vår telefon 0121-358 09. Öppettiderna gäller även för mel-landagarna.

Just nu, i och med de skärpta restriktionerna för coronapandemin, har vi också öppett tisdagar och torsdagar 09:30-11:30.

På grund av rådande situation ser vi helst att man i första hand ringer innan ett fysiskt möte bestäms.

För mer information kring julens gudstjänster hänvisar vi till församlingens hemsida www.svenskakyrkan.se/soderkopring

Daniel Serander

”Denna goda mjuka pepparkaka med frysta lingon bjöd alltid vår mormor på till jul. Antingen som den är eller med vispad grädde med lingonsylt. Vi tänkte att fler skulle få chansen att smaka denna goda kaka, så vi började baka den här på fiket.”

Fix konditori rekommenderar mormors mjuka pepparkaka

Denna goda mjuka pepparkaka med frysta lingon bjöd alltid vår mormor på till jul. Antingen som den är eller med vispad grädde med lingonsylt. Vi tänkte att fler skulle få chansen att smaka denna goda kaka, så vi började baka den här på fiket.

Det är en smakrik och saftig kaka som vi förknippar med jul och vi kan varmt rekommendera den.
Här på fikat gör vi den i två storlekar, en rund lite större och en i muffinsstorlek som kan toppas med frosting och lite fina lingon.

Mormors mjuka pepparkaka

- 100 gr. smör el magarin
- 2 ägg
- 2 dl socker
- 1 1/2 dl gräddfil
- 1 1/2 tsk ingefära
- 1 1/2 tsk nejlikor
- 2 tsk kanel
- 3 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 dl frysta lingon

Smörj och bröa en sockerkaksform, ca 1 1/2 l.
Smält matfettet och låt det svalna.
Vispa ägg och socker vitt och pösigt.
Tillsätt gräddfilen, matfettet, kryddor och mjölet blandat med bakpulvret.
Till sist häll i lingonen och rör om.
Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen i 175 grader i ca 40-45 minuter.
(OBS! ugnar är olika så testa med sticka)

Servera gärna pepparkakan med vispad grädde blandad med lingonsylt.

Hoppas det smakar.

Ulrika Rydberg



Systrarna Veronica och Ulrika bakar Mormors mjuka pepparkaka.



Bär knappen och ta del av exklusiva erbjudanden varje dag 1-24 december

Söderköpings-Posten

Jag gillar att handla lokalt

God Jul & Gott Nytt År
önskar vi er alla

Söderköpings-Posten

Presentkort på massage
bästa julklappen till någon
som du vill ge det lilla extra

GITTANS

massage & friskvård

Klassisk massage med inslag av Ayurveda
"för balans i livet"

Finns också härliga väldoftande oljor/lotion för kroppen
handkräm/fotkräm och fin morotsolja för ansikte

Välkommen!

Skönbergagatan 13, Söderköping - 0709 68 88 59

”- Det här är ett gammalt recept från Linköping som jag hade med mig från Svea Konditoriet. Farbrorn som lärde mig det, har i sin tur fått det från Weiders konditori. Det har sitt ursprung troligen någon gång från början av 1900-talet.”



Fredrik dekorerar pepparkakshjärtan.

Jannes goda pepparkakor

På Jannes hembageri träffar jag konditorn själv för att få uppleva hur ett riktigt pepparkaksbak går till.

- Det här är ett gammalt recept från Linköping som jag hade med mig från Svea Konditoriet. Farbrorn som lärde mig det, har i sin tur fått det från Weiders konditori. Det har sitt ursprung troligen någon gång från början av 1900-talet. Jag har inte förändrat någonting, när jag arbetade i Linköping jobbade vi på det här sättet. Pepparkakorna är mycket populära, vi säljer dem både med och utan glasyr, berättar Janne.

Ingredienser

1,75 dl ljus sirap
1,25 dl vispgrädde
2,5 dl strösocker
125 g smör
10,4 dl vetemjöl
1 tsk malen ingefära
1 tsk malda nejlikor
2 tsk bikarbonat,
0,5 tsk malen kanel

Alla ingredienser läggs samman i en kittel och blandas, det går bra med en vanlig matberedare.

Kyl sedan ner degen, några timmar i kylskåp räcker. Ta ut den i god tid innan du börjar, ca 1,5 timme. Det går då det lättare att kavla degen. På Jannes hembageri görs kakorna 4 mm tjocka.

Här på konditoriet bakar vi dem i 180 grader i 10 minuter, men alla ugnar är olika. Vi bakar direkt på plåt - inget ugnspapper. Det tar lite längre tid om man kör med papper. Man får vara lite försiktig och vara uppmärksam på färgen på kakorna.

När pepparkakorna är klara tar sonen Fredrik fram spritsen och dekorerar några hjärtan med glasyr. Så här ska pepparkakor smaka, inte för tunna och med mycket smak, bakade på riktiga råvaror.

Åke Serander
Text och Foto



Janne visar upp de nygräddade pepparkakorna.

”Att laga mer vegetariskt eller veganskt även hemma bidrar till ett mer hållbart samhälle. Här hittar du recept till vår uppskattade Pulled Jackfrukt.”

Midas vegetariska alternativ

Umgås med familj och vänner i en trevlig miljö med fokus på hållbarhet. Vi jobbar mycket med lokala leverantörer bl.a. Visätter Kalkon, Vikbolands struts, Sänkdalens glass, Hans & Greta Bageri, Brävalla Gårdsmejeri och Three Oaks Community Farm. Med deras råvaror skapar vi en upplevelse utöver det vanliga där vi har fångat upp smaker från hela världen.

Vi har inga sittningar, så hos oss kan ni njuta av mat, dryck och varandras sällskap utan stress. För att kunna ge er en upplevelse utöver det vanliga och följa folkhälsomyndighetens rekommendationer så tar vi emot ett begränsat antal gäster.

Vi serverar er julupplevelse i ”familjestil”, d.v.s. plocktallrikar istället för buffé. Plocktallrikarna anpassas till en eller fler personer, hos oss är alla välkomna! När du kommer till oss serveras det först glögg på vår uteservering precis bredvid kaneln. Julmiddagen serveras sedan inne i vår mysiga restaurang. Plocka, umgås, upptäck alla smaker och njut. Det serveras i tre omgångar förrätt, varmrätt och dessert. Gästerna väljer innan om man önskar kött och fisk, vegetariskt eller veganskt.

Att laga mer vegetariskt eller veganskt även hemma bidrar till ett mer hållbart samhälle. Här hittar du recept till vår uppskattade Pulled Jackfrukt. Jackfrukt är en av världens största frukter. Vi tillreder den på ett sätt som gör att slutprodukten liknar "Pulled Pork". Hos oss serveras det med Curry Tofuröra, säsongsgroänsaker, Ugnsbakad potatis, Morfars Gröna Tabbouleh och Coleslaw. Smaklig måltid!

Recept för 6-8 personer

Vegansk Pulled Jackfruit Bas 1kg (Kan köpa i vår butik vid förbeställning)

250 g körsbärstomater (delade)

3 medelstora bifftomater (större bitar)

1 burk hackade tomater

2 vitlökar (hackade)

1 rödlök (hackad)

1 purjolök (tärnad)

2 lime (pressade)

Kallpressad rapsolja

Rökt Chipotle paste

1,5 liter grönsaksbuljong

Kryddblandning (torr): paprika, salt, socker, spiskummin, chilipeppar, korianderblad, kanel, persilja, oregano, timjan

Tillagning:

- Värm olja (riklig mängd) i 4 liters panna på medelhög värme och tillsätt kryddblandningen.
- Fräs kryddorna i ca 2 minuter tillsammans med Rökt Chipotle paste.
- Stek rödlök, vitlök, purjolök i ca 2 minuter.
- Lägg till bifftomat och körsbärstomat och stek i 6-8 minuter.
- Pressa i limejuice, koka ca 1 minut på hög värme.
- Lägg till hackade tomater, koka ca 2 minuter till.
- Häll i grönsaksbuljong, koka upp och sänk sedan värmen och låt det puttra på låg värme i ca 25 minuter.
- Blanda ner Pulled Jackfrukt bas och låt allt reducera tills det är nästan ingen vätska kvar. Rör om regelbundet så att det inte bränns.
- Kan serveras direkt eller kylas ner över natten. Värm upp det i ugn igen under grillen (200/220 grader) i ungefär 6 minuter så att 'köttet' blir lite crispy.



Midas och Josefin

Ät Midas vegetariska Pulled Jackfrukt hemma eller på Håll Bar & Kök.

Foto: Åke Serander

Bakfickans silltallrik

Den här julen erbjuder Bakfickan istället för traditionellt julbord en tallriksmeny. Vi träffar Jimmy Grip som är chefskock på Bakfickan i Söderköping.

- Vi erbjuder en fyrrätters- eller en sexrättersmeny. Med det här upplägget behöver inte matgästerna stå och trängas, säger Jimmy. Det är praktiskt med en tallrik jämfört med julbord på så sätt att när man kommer på ett julbord sent på eftermiddagen är det inte lika fint som när den första gästen kommer. En tallrik blir alltid fin.

Man kommer känna igen sig i alla rätter, även om de blir lite annorlunda. Som en avsmakningsmeny är det lite mindre rätter, men man kommer definitivt gå härifrån mätt.

Entrérätt i båda menyerna är en silltallrik. Rätten består av matjessill som ligger i botten, stekt rågbröd, gräddfilskuber, brynt smör i form av snö, sous vide-kokt äggula som gör det krämigt samt silver- och gul lök.

- Rätten ser vacker ut, med vita ”snöflingor”.

- Ja, det är viktigt att det blir mycket färger.

- Är det något du gjort tidigare?

- Ja, jag har tidigare gjort en liknande rätt, men inte precis likadan. Den silltallriken blev mycket populär, så därför tyckte jag att vi skulle ha den på menyn.

- Nu hoppas vi att alla vill komma hit och prova menyen, avslutar Jimmy.

Åke Serander

För dig som vill laga den goda silltallriken själv så kommer receptet här:

- Fyra till fem bitar god matjessill.
- 1 skiva smulad smörstekt danskt rågbröd.
- Några bitar gräddfilskuber som man gör så här med: 2 dl gräddfil, värm lite av det med ett blötlagt gelatinblad. Blanda med resten av gräddfilen, salt och peppar. Låt stelna i kylan i passande form. Vanlig gräddfil ur burken funkar också.
- Brynt smörsnö: börja med att bryna smör, låt det svalna lite. För att göra fett till ett pulver behövs en produkt som heter maltosec. Det pulvret binder allt fett och gör det i sin tur till pulverform igen. Självklart fungerar vanligt brynt smör lika bra.
- Sous vide-kokt äggula. Sätt sous vide-maskinen på 63 grader. Separera äggula från vitan. Man behöver vakumpacka äggulan med salt och peppar och sänker påsen i det 63-gradiga vattnet i en timme. Ta sedan upp och kyl, så har du en äggkräm.
- Alternativt pochera ett ägg eller löskoka ett ägg och håll över äggulan.
- Picklad silverlök: gör en 1-2-3 lag 1, del ättika 2 delar socker, 3 delar vatten. Koka upp och låt svalna något och skiva silverlök tunt och lägg den i lagen ett par timmar.
- Toppa med färskplockad dill.

”Entrérätt i båda menyerna är en silltallrik. Rätten består av matjessill som ligger i botten, stekt rågbröd, gräddfilskuber, brynt smör i form av snö, sous vide-kokt äggula som gör det krämigt samt silver- och gul lök.”



Jimmy är chefskock på Bakfickan i Söderköping.



Bakfickans silltallrik.

Foto: Åke Serander



Kollage: Förf.

Julgranssmugglaren

I augusti 1995 anordnade Kalmar stad tillsammans med Föreningen Norden ett läger för ungdomar från hela Norden under mottot Framtidens Kultur. Det skulle inleda det kommande firandet av 600 års minnet av Kalmarunionen.

Det kom mer än 300 ungdomar som inkvarterades på vandrarhem och i skolsalar. De kunde välja mellan ett stort utbud av kreativa verksamheter. Allt från dans, teater, rockmusik, litteratur, graffitimålning till serieteckning.

Jag var anlitad att hålla skrivarkurser och från Island kom en grupp ungdomar tillsammans med skådespelerskan Anna. Vi träffades i matkön till lunchbuffén och trots att vi bara kunde kommunicera på ett främmande tungomål uppstod ett visst tycke.

Under hösten hjälpte mig en god vän med kontakter i flygbranschen med en resa till Island om jag i gengäld skrev en artikel om landet i tidningen *Business Travel Scandinavia*. Det är en sån där glansig reklamtidning som sitter i flygplansstolarna tillsammans med säkerhetsbestämmelserna.

Flygplatsen Keflavik ligger mitt i ett svart lavafält omgivet av vulkaniska berg och inte ett träd så långt ögat nådde. Att landa där var som att komma till en annan planet.

Artikeln kom följaktligen att heta *Resan till planeten Island*.

Inne i Reykjavik fanns det visserligen en del planterade träd inne på gårdarna, mest rönn, småväxta björkar och kanadensisk lönn. Men inte en gran vad jag kunde se.

När jag i slutet av året blev bjuden att fira jul med

Anna på Island kom jag på vad jag skulle ge henne i julklapp. Hon skulle få en riktig svensk julgran, en nyhuggen med en frisk doft av barr och kåda.

Min vän Stellan bor i skogen utanför Valdemarsvik och lovade att vara mig behjälplig med att hugga en liten gran för vidare transport över Nordatlanten.

Granen var drygt en och en halv meter hög och vi lindade in den i plast och förpackade den i ett smalt, två meter långt rör av wellpapp.

Det såg ju bra ut.

Men någonstans i mitt bakhuvud malde hela tiden en orolig tanke.

Hur var det nu det här med att transportera växter över gränserna?

Var det tillåtet?

Men det var ju ingen som behövde få veta något, tröstade jag mig.

Det var ju bara att checka in det som bagage och låtsas som ingenting.

På Arlanda gick det bra med väskan men när jag hivade upp wellpappsröret skakade kvinnan vid incheckningen på huvudet.

- Det där får du lämna in vid specialincheckningen där borta. sa hon och pekade åt höger i avgångshallen.

När jag lämnade över mitt stora paket undrade mannen vid disken vad det innehöll.

- Äh, äh, det är... min...mina skidor, stammade jag.

Han tog paketet, lade det på ett rullband och körde det igenom röntgen.

- De där skulle jag inte vilja åka slalom med, var hans enda kommentar.

- Äh, de är inte riktigt färdiga än.
Han skakade på huvudet.
- Det där får du göra upp med tullen på Island.

I tullen i Keflavik gick jag igenom grön utgång *Nothing to declare*.

Där jag blev stoppad av skäggig storvuxen tulltjänsteman.

- Vad är det här, frågade han och pekade på mitt stora paket.

- Äh...det är... mina golfklubbor, fick jag fram.
Han rynkade pannan och tittade på mig.
- Är de inte ovanligt långa?
- Jag är nybörjare.
Han skrattade och ruskade på huvudet.
- Är icke detta ett jolaträd?
-Jo, pep jag och väntade på att bli arresterad.
Han log vänligt emot mig.
- Velkominn til Íslands og GLEDILEG JÓL.

Copyright REIN WESTERBUSCH NORBERG

Rein
Westerbusch
Norberg





En julbonad från Mariannes barndom.

Jultankar

God Jul!

Det är en hälsningsfras som jag anser innehåller både vänlighet och snällhet. Snäll skulle man vara i juletider, när jag växte upp. Hur skulle det ha blivit om man inte kunnat svara ja på tomtens fråga: Finns det några snälla barn här?

Snällhet tycker jag finns även nuförtiden.

Men den gällde inte bara människor emellan utan även djuren skulle man bry sig om lite extra när det var jul. Min pappa hade hand om hästarna på Torönsborg och jag minns att jag fick följa med till stallet på julaftonsförmiddagen. Han släppte ut dem på stallbacken och de rullade runt i snön. De var spralliga och muntra, tyckte nog det var skönt att fräscha upp sig. När de sen fick gå in i stallet såg det ut som om någon hade strött florsocker på dem. Och när de gått till sina spiltor fick de extra mycket havre. De var glada. Så uppfattade jag det och pappa var också glad.

Nu kom jag att tänka på hästen i Viktor Rydbergs dikt Tomten. Pälle får också det extra trevligt för att det är helg, ”glömsk av sele och pisk och tøm, Pälle i stallet har ock en dröm, krubban han lutar över, fylls av doftande klöver.”

Doftande klöver låter härligt somrigt, men juldofterna väcker också speciella känslor. Tänk, lukten av pepparkakor, som håller på att gräddas i ugnen, köttbullarna i stekpannan, saffransbröden! Kanske såplukt och ångorna från glöggen. Just pepparkaksdoften är jag svag för. Därför gör jag alltid en stor deg och så gräddar jag lite i taget. Nu för tiden använder jag bara små pepparkaksmått. De är lättare att hantera. När jag använde normalstora bröt grisarna och gummorna och gubbarna benen på väg till

plåten. Nu är grisarna, älgarna, gubbarna och gummorna och hästarna hela tills de når munnen. Jag har också lärt mig att jag inte får glömma att tillsätta bikarbonat i degen. När jag glömde det höll ju mina vänner på att bli tandlösa. Så hårda pepparkakor har aldrig någon smakat.

En annan doft som jag inte får uppleva nu, men som hängde ihop med julen, var lukten av fernissa. Kvällen före julafton skulle hallens trägolv göras fint. Det var mammas jobb. Vi andra fick hålla oss därifrån tills det blev julaftonsmorgon. Värst var att se till att katten inte gick ut och fastnade. Men ibland tänkte vi elaka tankar och tyckte att det varit bra om han gjort det. Det var när han lekte med våra stora julgranskarameller och rev sönder det fina silkespappret. Men så kom vi på: När det är jul ska man vara snäll, även mot en busig katt.

Flera år i rad fick vi, gårdens barn, gå upp till slottet på pysselafton. Grevinnan hade skaffat hem material och vi klippte, klistrade och drack saft och åt karameller. Sådana där korgar man flätade av pappersremсор klarade jag aldrig av att göra. Men julgranskaramellen jag gjorde är jag stolt över än i dag. Det är en sådan där som ser ut som en kjol med fransar på. Det är rött och vitt silkespapper. På den övre platta delen har jag klistrat ett bokmärke som visar en helt vanlig flicka i finklädd, men med änglavingar och gloria. Jag ville nog se ut som hon ... Det enda som försvunnit efter mer än sextio år är en liten lingonkvist som jag fick måla bronstinktur på. Den satt i snöret man hänger upp karamellen i. Men det gör ju inte så mycket.

Jag tycker om julen och de enda minnena som inte är så glada är följande: När jag var nästan fyra år hamnade jag

på epidemisjukhuset i Söderköping och låg där över julen. Jag hade drabbats av scharlakansfeber. Inget var tillåtet att ta med sig därifrån, så några ”riktiga” julklappar fick jag inte. Men jag fick en pappsläde full med godsaker. Den fick jag av morfar, som jag pratade med genom en glasruta. Så kom jag ihåg att de svarta yllestrumporna de tog på mig till en röd sammetsklädding kliade så förskräckligt. Det var på julafton. När jag efter sex veckor kom hem igen fick jag ”riktiga” julklappar.

Vi var inte så bortskämda med bilder och därför tror jag att julbonaderna som satts upp med häftstift där väggarna inte var för hårda, betydde mycket för oss barn. De var utmärkta illustrationer till de vuxnas berättelser. Den som finns med här på sidan berättade pappa sagor om. För varje år hittade han på något nytt. Kanske upphörde det när vi tyckte att vi var för stora för sagor. Jag tog över bonaden. Då var den märkt av vikande och häftstift efter så där femtio jular och även tejp hade gjort fula märken. Men se, en firma kunde restaurera den! Gissa om jag blev glad! Nu är det fritt fram att berätta sagor igen om de flitiga tomtarna.

God Jul önskar jag er alla!

Marianne Wik



Örtkorgen: Att använda örter, ogräs och vilda växter - Del 18

Saffran
(Crocus sativus)

Doften och smaken av saffran framkallar nog speciella minnen hos de flesta av oss. Mina första minnen är av mammas lussekatter som vi bjöd på när vi lussade för farmor. Jag var en liten, yrvaken, nattlinnesklädd lucia och min bror en mycket motvillig, pappstruthattklädd stjärngosse. Saffran är ju oundgänglig i december månad i våra traditionella lussekatter och annat gott inför luciafirandet och julen.

Men vad vet vi mer om denna utsökta, dyrbara krydda som kallas det röda guld?

Dokumentation om saffran finns så långt tillbaka som från 4000 år f kr på lertavlor. Denna, kanske världens äldsta krydda, introducerades som lyxvara i Sverige först på medeltiden.

Största delen av världens saffran kommer från Iran, men även från Spanien och Indien. Några andra länder, däribland överraskande nog Sverige (Gotland och Skåne), odlar i mindre mängder. La Mancha-regionen i Spanien anses producera världens bästa saffran.

Under 2019 producerades ca 450 ton i världen. Det mesta används i Mellanöstern och Asien. I Sverige konsumerar vi ca 10 ton årligen. Till ett bullbak (40 bullar) används bara 1 gram så det blir många ton lussekatter.

Växten

Man ser att den ljuslila, 10 – 30 cm höga, blomman är en krokus. Men till skillnad från våra krokusar som glädder oss på tidiga vårkanten blommar saffranskrokusen på hösten. Den fleråriga lökväxten tillhör irisfamiljen.

Förväxling: En sällsynt växt i södra Sverige som liknar saffranskrokusen är tidlösa (*colchicum autumnale*), som är giftig. Den blommar också på hösten, men har sex ståndare medan saffran har tre.

Plockning

Det är krokusens tre, långa, röda pistiller med lätt orangefärgade märken man är ute efter. Hela blomman plockas tidigt på morgonen. Pistillerna separeras sedan ut försiktigt och torkas direkt. Plockning och separation sker för hand. Sedan följer en noggrann kvalitetskontroll. Saffran säljs antingen som hela torkade pistiller (små djupröda 'trådar') eller mald. Till 1 gram går det åt ca 150 krokusar.

Matlagning

Ämnet safranal ger den typiska blommiga honungssmaken som vi associerar med kryddan och picrocrocin den varma, något beska tonen. Dessa unika ämnen finns endast i saffran.

Förutom våra typiska lussekatter, finner vi numera kryddan i semlor, biscotti, pannacotta, ostkaka, pannkaka, glass, choklad, likör och mycket annat sött och gott.

Däremot används den inte lika mycket i matlagning i Sverige som i andra länder.

Den anses ovärderlig i paella, fisk- och skaldjursrätter, ris/risotto och rätter från Indien och Mellanöstern. Kryddan passar också mycket bra i anrättningar med rotgrönsaker, potatis, svamp och spenat. Du behöver ytterst lite, en nypa räcker till en rätt för 4–6 personer.

Prova även saffran i rätter tillsammans med någon av följande kryddor: peppar, paprikapulver, muskotnöt, vitlök, ingefära, kanel eller vanilj så ger du smaklökarna nya, spännande upplevelser.



Foto: Petar Bonev

Förberedning

Välj helst hela saffrantrådar framför mald för att bibehålla så mycket smak som möjligt. För att få fram den klassiska aromen bör kryddan förberedas.

Mortla/stöt den i socker eller salt innan matlagning. Låt sedan gärna dra i ljummen vätska som vatten eller mjölk. Du kan också med fördel, speciellt i bak, blanda den i 2 msk alkohol/per gram saffran som vodka eller rom som får stå övertäckt i rumstemperatur några timmar. Spriten förångas sen vid upphettning (över 78 grader C). Tillagad ger kryddan en varm gul färg.

Tips! Förvara kryddan avskilt från andra kryddor med starka dofter, lufttätt, mörkt och torrt.

Örtmedicin

Tillsammans med vitaminer (A, B, C), järn, kalium, kalium, selen, zink innehåller örten ca 150 ämnen.

Forskning pågår med saffran i en rad olika sjukdomar. Studier har funnit att effekten av bl.a. ämnet crocin verkar vara antiinflammatoriskt, blodtrycksreglerande och cancerförebyggande. Örten tycks även kunna hjälpa vid specifika ögonsjukdomar, sömnproblem, halsproblem samt vid depression, Alzheimers och Parkinsons. Dessutom anses den vara en stark antioxidant.

Men då dosering med saffran är svårt avråder jag från att använda den i örtmedicinska sammanhang. Som tur är så kan vi dock, istället för denna dyra och oftast importerade ört, använda fantastiska vilda läkeväxter från vår egen natur runt knuten för liknande verkan och till många andra sjukdomar/besvär.

Däremot är det ju underbart att kunna mumsa på en lussekatt i vetskapen om att den gör gott för kropp och knopp.

Kvalitet och pris

Priset på denna, världens dyraste krydda, varierar olika år beroende på skörd och efterfrågan. Bästa kvaliteten kan kosta 70 000 kr kilot.

Internationella standarder klassificerar kvaliteten. De baseras på kriterier som smakstyrka, doft, färg mm. Klass 1 är högst medan lägsta klassen 4 inte bara består av pistiller utan även av gula ståndare. Klassen är specificerad på paketet.

Förfalskningar

Det sägs att saffran är världens mest förfalskade vara. I Sverige är dock 'falsk' saffran ovanligt, men utomlands, ofta på trevliga semesterorter, är det vanligt. Som tips kan man säga att trådsaffran är svårare att förfalska än

mald, är den inte förvarad lufttätt har smaken troligen gått förlorad samt inhandlar man kryddan med förhoppningen om ett billigt pris får man anta att det inte är äkta vara, eller möjligen uppblandad.

Torkad och ibland syntetiskt rödfärgad ringblom, safflor (färgtistel) och gurkmeja är exempel på växter man kan få med sig hem i stället. När dessa tillagas får man kanske en gul färg, men smaken uteblir. Att sen ta en tugga av en lussekatt utan äkta saffran är en synnerligen snopen smakbesvikelse.

Visste du att...

- Saffran i växtfärgning ger en gul/orange färg på textil. Dessa kläder bars nästan uteslutande av de mest välbärgade, men även färgen på kläderna för Buddhistiska munkar kommer ursprungligen från örten.
- Örten förekommer även i kosmetika.
- Sången Mellow Yellow, av artisten Donovan, handlar om Saffron (engelsk översättning) och förmodligen om en flicka med det namnet.
- Förr hade varje landskap sin egen form på lussekatten. I Östergötland var det 'julgalten' d.v.s. den 'S' form som numera är vanligast i hela landet.

Slutligen...

När du nu tar en tugga av lussekatten kan du njuta lite extra med saffrans hälsobringande effekter i åtanke. Fundera kanske också på att inhandla ett extra paket av kryddan för att experimentera med i matlagningen.

Trots att firandet av helgerna framöver kommer bli anorlunda i år vill jag ändå önska mina läsare en stämningsfull Lucia, God Jul och Gott Nytt År.

OBS! Saffran är stark så skall endast användas utblandad i mat/bak (aldrig i koncentrerad form) och i mycket små mängder, från en nypa upp till 2 gram. Högre mängder kan leda till magont och förgiftning. Förvara kryddan utom räckhåll för barn. Är du osäker på om, hur eller när en växt kan användas bör du konsultera en örtkännare.

Örtkvinnan Rose-Maries tidigare krönikor i serien Örtkorgen i Söderköpings-Posten finns på tidningens hemsida.

Hon är diplomerad Läkeörtterapeut och Örtpedagog med specialinriktning på nordeuropeiska läkeväxter (fytomedicin), läketräd, ätbara vilda växter och ogräs. Växter som vi har här i vår natur och trädgård som alla kan plocka och använda själva.

Rose-Marie skriver, föreläser, håller örtvandringar och kurser i örtmedicin och matlagning med vilda växter/ogräs, plockar till restauranger och butiker samt behandlar med läkeörtterapi (komplementärmedicin). Hon bor utanför Söderköping. Kontakt e-post: ortkvinnan@gmail.com, tel November 2020

Rose-Marie
Wilkinson



”Familjen bodde i en villa nära skogen. Vi hade en gillestuga med blyfönster och utanför kom tomten pulsande i snön. Åhhh så rädd jag blev. Bank, bank, bank på dörren. Jag sprang säkert och gömde mig bakom min mamma. Jag fick paket av tomten och det var läskigt och spännande.”

Julminnen

Snart börjar det dra ihop sig för jul och dess pyntande. Jag brukar faktiskt känna julstämning redan från i början av november. Det svarta mörkret som alla pratar om besvärar mig inte så mycket får jag lov att säga. Tvärtom jag gillar att kura in mig och tända ljus och mysa. Det känns mer opretentiöst och avslappnat än vad sommaren kräver. Hur som helst är snart julen i antågande och jag börjar så smått ta fram lite lyktor och annat glittrigt.

Ett av de första julminnena jag har är från fyraårsåldern i Dalarna. Familjen bodde i en villa nära skogen. Vi hade en gillestuga med blyfönster och utanför kom tomten pulsande i snön. Åhhh så rädd jag blev. Bank, bank, bank på dörren. Jag sprang säkert och gömde mig bakom min mamma. Jag fick paket av tomten och det var läskigt och spännande.

Jag trodde senare på allvar att tomten och tomtemor bodde i skogskanten nedanför villan. Även på sommaren när det var grönt.

Och det var faktiskt en sanning med modifikation för tomten och hans fru bodde på riktigt i byn. De var goda vänner till mina föräldrar och tillika farfar och farmor till systrarna Kallur, Sanna och Jenny. Ja, lite knorr och kuriosa fick det bli på det julminnet.

Senare flyttade vi ned till Stockholm och de flesta julminnen jag har från den tiden är när jag fick följa med min pappa runt på olika tillställningar där han spelade

och var tomte. Det var dans kring granen i stora salar och skolor samt härligt doftande godispåsar som delades ut till oss barn.

Ett annat minne är från julen 1969 då vi inte hade någon snö på julafton. Det var en grön jul. Det kändes mycket märkligt kommer jag ihåg. Jag hade ju tillbringat mina första år i Dalarna med att åka riktig släde med bjällror och facklor och åka på egen spark på blank snö på vägarna i byn. Nu såg julen helt annorlunda ut. Gräsmattan och asfaltsgången var framme i sin nakna prakt. Numera är ju det nästan en regel mer än undantag att vi inte har någon snö på julen. Trist. Lite frost kan vi väl i alla fall få. Det bidrar ju lite till julstämningen.

Senare i livet så flyttade mina föräldrar tillbaka till Dalarna och då fick jag uppleva kalla gnistrande jular igen. I mitten av nittioalet så skulle vi på dop i Rättvikskyrkan en annandag jul och det var 25 grader kallt. Siljan var frusen och det var magiskt. Inne i kyrkan var det otroligt vackert med kandelabrar och tända ljus och flera personer som bar folkdräkter både från Rättvik och Norge. Prästen gick ut i kyrkgången och lyfte upp barnen så vi skulle se dem. Vi skrattade och tänkte på Lejonkungen som nyss haft premiär. I filmen lyfter hanen upp Simba och visar hela flocken. Vi och lejonen tog emot de nydöpta. Fint minne.

På senare år har jag själv varit tomte för några småkillar

som blivit mina barnbarn på köpet. Sista gången jag var tomte tyckte jag att det gick riktigt bra med skrovligt röstläge och tomtedräkt. Dock hade ett av barnen nämnt för sin pappa på kvällen att han hade hört att det var jag. Snopet men ändå lite roligt. Jag hoppas att de har ett fint minne från den julen och tomten.

I år är det ett annat läge och jag vet inte hur det ska gå till. Social distansering och digitala möten. Hur löser familjer med barn detta? Betalar de en digital tomte som hälsar på i vardagsrummet kanske? Eller drar hela familjen ut på gården för att på avstånd sikta en tomte femtio meter bort ? Ja, vem vet hur det ter sig? Dock kan vi vara säkra på en sak. Alla barn och vuxna kommer att få med sig ett minne från denna jul. En helg när vi inte fick umgås som vanligt och tomten lyste med sin frånvaro. I alla fall ” In real lief”!

God jul!

Christina
Forsman
Nilsson





Vi erbjuder tjänster inom hela miljöområdet!



- Avfallshantering och återvinning
- Miljökonsulttjänster
- Kranbilar och maskintjänster
- Bygglogistik
- Slamsugning, högtrycksspolning, torrsugning
- Industri-och fastighetsjour



011-19 00 00

www.renall.se



Håll utkik efter denna bild hos deltagande aktörer

Julskyltningstävling i Söderköping
Från lördag den 28 nov kl 10:00
Rösta på din favorit och var med i utlottning av Söderköpingsmynt

Jag röstar på: _____

Namn: _____

Telefonnummer: _____

Lämna svar till Söderköpings-Posten senast den 14 december. Vinnarna blir kontaktade via telefon och presenteras på www.soderkopingsposten.se.

Storgatan 2, 614 30 Söderköping (brevlåda finns på gården)





Heidis lokala serie. Heidi Silberclau

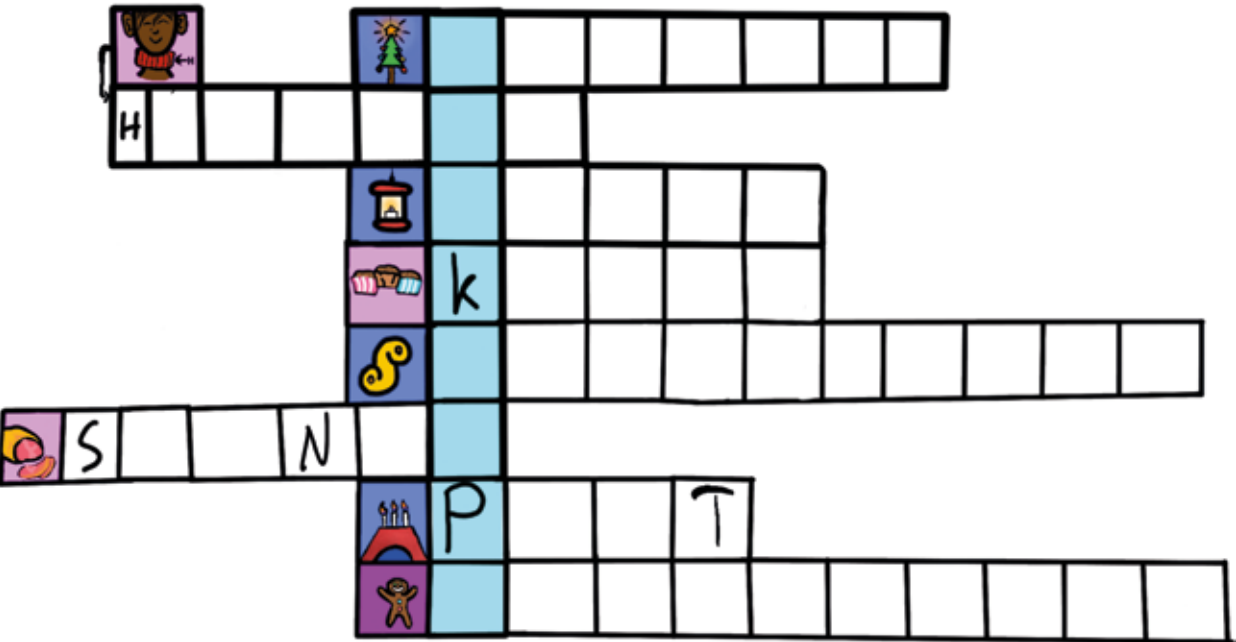
Handla dina julklappar i god tid för att undvika trängsel sista veckan innan jul

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13



Färglägg din egen julteckning.

Noah Serander



Namn:

Telefon:

Lämna in din lösning senast den 20 december till redaktionen (brevlåda finns på gården) eller posta:
Söderköpings-Posten, Storgatan 2, 614 30 Söderköping
Vi lottar ut en hemlig julklapp till en vinnare den 21 december.

BETTIFIX

Julklappar till hela familjen!
Vi slår in och hjälper dig

Trevlig Jul önskar Bettifixe tjejerna!
Öppet 21/12, 22/12, 23/12 kl.10-18
Stängt 24/12, 25/12, 26/12, 27/12
Öppet 28/12, 29/12, 30/12, 2/1 2021
Öppet: Mån-Fre 10-18, Lör 10-14 - Tele: 0121-21404

LEKEXTRA

Du hittar julklapparna hos oss!

Beställ tryggt via telefon eller vår hemsida och hämta varorna utanför vår butik. Välkommen!

Fixpunkten Köpcentrum - 0121-13230 - www.lekdax.com
Öppettider mån-fre 10-18, lör 10-14

GOD JUL & GOTT NYTT ÅR!

SÖDERKÖPINGS HUNDDAGIS & PENSIONAT

0704-71 07 53
www.skphunddagis.se

**Hinner du inte med tvätten?
Anlita TVÄTT-Stället, istället!**

Julklappstips: Ge bort ett presentkort från oss till någon du tycker om!

Vi tar emot Söderköpingsmyntet.

Välkommen att kontakta oss

073-533 58 90
tvattstallet@outlook.com
www.tvatt-stallet.se
Hagatorget 2F
614 30 Söderköping
Följ oss gärna på Facebook

Har du blivit utsatt för brott?

Brottsofferjouren Östergötland ger dig kostnadsfritt stöd på över 20 olika språk. Du kan alltid vara anonym och du väljer själv om du ska polisanmäla.

011-61 000
info@ostergotland.boj.se
www.ostergotland.boj.se

**BROTTSOFFER
JOURN**
116 006
ÖSTERGÖTLAND

Tack för att du stöttar våra företag och väljer att handla lokalt!

Söderköpings-Posten
Jag gillar att handla lokalt

En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År önskar vi er alla



”Jag gillar att handla lokalt”
Ett unikt erbjudande varje dag för dig som
bär knappen på din jacka eller rock
från den 1:a till den 24:e december



Gäller den 1 december	Söderköpings-Posten Beställ en annons i Söderköpings-Posten 2021 och erhåll 35 % rabatt
Gäller den 2 december	Fix konditori 20 % rabatt på lussekatter (max 5 st per kund)
Gäller den 3 december	Livsenergi Årets goda julkaffe 250 g 60 kr
Gäller den 4 december	Lekextra 20 % rabatt på en valfri vara, gäller ej redan nedsatta varor
Gäller den 5 december	Boutique Ramunda Dra ett band och erhåll en hemlig rabatt mellan 5-50 % på ett köp
Gäller den 6 december	Söderköpings Bokhandel Handla för 300 kr och du får köpa <i>Vinterns söta</i> eller <i>Håkans Larssons guide till vinets värld</i> för 59 kr
Gäller den 7 december	Bettifix 20 % rabatt på ett köp
Gäller den 8 december	Tvätt-Stället Lagontvätt (miljövänlig kemtvätt) av kostym/dräkt för 199 kr/st. Ord. pris 260 kr/st
Gäller den 9 december	Medicinsk Fotvård 30 % rabatt på alla ullsockor (öppet alla lördagar i december)
Gäller den 10 december	Apotek Hagatorget 10 % rabatt på ett köp. Gäller ej läkemedel (receptbelagda/receptfria)
Gäller den 11 december	Tempo Trollet Jultvål, olika dofter 10,95 kr/st. Ord.pris 19,95. Pepperballs från Paul och Thom 20 kr/st. Ord. pris 39,95 kr/st
Gäller den 12 december	Galleri Hassel 30 % rabatt på allt i butiken
Gäller den 13 december	Restaurang Bakfickan Presentkort på valfri summa med 10 % rabatt
Gäller den 14 december	Campino Barnmeny: Pannkakor med sylt och festis alt. chicken nuggets med pomme och festis. 45 kr. Ord. pris: 69 kr
Gäller den 15 december	Anders Blommor Ljusets dag, 20 % rabatt på alla ljus och ljuslyktor i butiken
Gäller den 16 december	På Fri Fot 10 % rabatt på presentkort för fotvård
Gäller den 17 december	Djurbergs VILLEROY & BOCH Glas Voice Basic 99:- (ord.pris 199:-) rödvinsglas, vitvinsglas, champagneglas, vattenglas
Gäller den 18 december	Annikas Hus 20 % rabatt på hela julsortimentet
Gäller den 19 december	Sparven 20 % rabatt på ett köp
Gäller den 20 december	Håll Bar & Kök ”Jul hos oss” 300 kr/per person. Kostnad för dryck tillkommer. Boka senast 18/12 kl. 12:00
Gäller den 21 december	Guldmakeriet 50 % rabatt på Lily and Rose (gäller ej beställningar)
Gäller den 22 december	Kontorab 30 % på allt i butiken, gäller ej teknikprodukter
Gäller den 23 december	Jannes Hembageri 10 % rabatt på jullimpa och vörtlimpa
Gäller den 24 december	Ängens Blommor 50 % rabatt på alla tomtar

Vi reserverar oss för tryckfel och slutförsäljning