

Rapport från Årsmötet den 27 mars 2022

I tre logers ändamålsenliga lokaler kunde ordförande Roger Wikström tacksamt notera att nästan 30 medlemmar hörsammat inbjudan. Efter en inledande parentation med en tyst minut och tänt ljus, hedrades de medlemmar som inte längre finns med oss. Därefter vidtog årsmötesförhandlingen i rask takt (se protokoll). Avgående styrelsemedlemmarna Birgit Arvidsson och Melker Johnsson fick blommor och presentkort. Smörgåstårta, kaffe/te serverades. Jamen så gott det gjorde för kropp och själ. Därefter delade Melker Johnsson ut priser till vinnarna i Aktivitetsbingon. Melker fortsatte sedan resonera om bland annat krigets fasor som just nu pågår i Ukraina. En Ukrainsk flagga och receptet på Ukrainska rårakor fick bli en påminnelse till alla om värdet av vi bryr oss om varandra. Därefter kåserades det om att "vi vet inte allt".



Ukrainska rårakor

Gratinerade rårakor med krämig svampsås

Ca 4 portioner

6 stora potatisar

1 gul lök

40 gram vetemjöl

2 ägg

Smör till stekning

Salt

Svartpeppar

Svampsås:

100 gram svamp (champinjoner/karljohansvamp)

½ gul lök

50 gram smör

1 ½ dl grädde

50 gram fetaost

En liten bunt persilja

1. Sätt ugnen på 180 grader
2. Skala potatis och riv den grovt. Krama ur överflödigt vätska och lägg potatisen i en bunke.
3. Skala och riv en lök. Lägg ihop med potatisen. Tillsätt vetemjöl, ägg, salt och peppar och blanda ordentligt.
4. Forma tunna biffar (ungefär 2 msk/rårika), och stek på båda sidorna på medelhög värme 2 - 3 min tills rårakorna blivit gyllenbruna. Lägg över i en ugnform.
5. Finhacka svamp och lök till såsen. Salta och peppra. Stek i smör på medelvärme i 10 minuter.
6. Tillsätt grädde och riven fetaost. Låt koka ihop ca 1 - 2 minuter.
7. Häll svampsåsen över rårakorna och gratinera i ugnen ca 15 min.
8. Hacka persiljan och strö över rårakorna innan servering.
9. Servera gärna med lingonsylt, crème fraiche, rårivna morötter.