

S E P T E M B E R 2 0 1 7

Edshus

Box 31 | 668 21 ED | 0534-190 60 | www.edshus.se



Tulpaner i vår!

Vi förbereder för våren. Under hösten kommer vi att sätta ner 10 000 lökar runt om på våra områden.



Kom ihåg datumet!

Kulturveckan

16- 24 september
Dals-Eds kommun arrangerar nu för sjätte året i rad Kulturveckan.

Läs om hela programmet på www.dalsed.se

Föreläsning

21:e september
Föreläsningen är baserad på boken "Bemötandekoden" – konsten att förstå sig på människor och få ett bättre arbetsliv.
www.dalsed.se

Marknad

Lördag 7:e oktober är det dags för årets höstmarknad i Ed.

Hit kommer ca 300 knallar från hela Sverige.

Edshus på mässa!

Temadagen om äldres hälsa riktar sig till såväl äldre som anhöriga och personer som arbetar med äldre på olika sätt.

Mässa med utställare i Bollhallen och ett seminarieprogram på Stallbacken.

Café i bollhallen.

30 september kl. 11.00 - 16.00
Stallbacken och Bollhallen.

Fri entré.

Mer info: www.dalsed.se

Kom och träffa oss på mässan, vi finns i Bollhallen!



Skötsel av din uteplats

På samma sätt som du har ett ansvar att sköta din lägenhet har du också ett ansvar att sköta din uteplats.

Om den inte sköts eller du gör stora förändringar utan överenskommelse kommer vi att uppmana till rättelse.

Viktigt! Uteplatsen får inte användas som ett extra förvaringsutrymme.



För ditt barns säkerhet!

Lek på lekplatsen

Som förälder ansvarar du för ditt barn och dess handlingar. Den senaste tiden har det varit en del lek i både trapphus och på bilparkeringar.

För ditt barns säkerhet ber vi dig som förälder att se till att barnen leker på lämpliga ställen.

Tekaka med linfrö

Ingredienser:

50 g jäst
1/2 dl olja
5 dl vatten
1 tsk salt
1/2 dl hela linfrö

2 tsk bakpulver
1 1/2 dl havregryn
ca 1 liter vetemjöl
1/2 dl vetekli

Gör så här:

Smula jästen i 1 dl vatten + salt
Blanda linfrö, havregryn och vetekli i 2 1/2 dl vatten.
Koka upp under omrörning till en gröt.
Tillsätt oljan och resten av vattnet (1 1/2 dl).
Rör ner grötblandningen i jästblandningen.
Tillsätt mjöl. Sist blandas bakpulvret ner med lite mjöl.
Arbeta degen väl.
Kavla genast ut till cm-tjock kaka. Nagga kakorna.
Sätt på ugnen 225 gader
Jäs kakorna i ca 40 minuter.

Grädda mitt i ugnen i ca 12 minuter.

Vår hyresgäst Margret tipsar!



Hör gärna av dig till oss om du vill tipsa om något!