



# NYHETSREVET

## Från Celiakiföreningen i Skåne län

Ni som inte registrerat er emailadress till föreningen ännu gör det genom att maila oss på [skane@celiaki.se](mailto:skane@celiaki.se). På så sätt missar du inte missar information som går ut digitalt i medlemsappen, på hemsidan och till din e-mail.



## KONTAKTINFORMATION

**Celiakiföreningen i Skåne län**

[www.celiaki.se/foreningar/skane-lan/](http://www.celiaki.se/foreningar/skane-lan/)  
[skane@celiaki.se](mailto:skane@celiaki.se)

[www.facebook.com/scfaskane/](http://www.facebook.com/scfaskane/)

## STYRELSEN EFTERLYSER

Sitter du inne på något bra tips i Skåne där vi medlemmar kan träffas utomhus? Styrelsen tittar på att dra ihop några träffar utomhus i Skåne i senare delen av november.

Utanför Lund har vi Skrylle, Lunds största natur- och friluftsområde till exempel. Maila in era tips till [skane@celiaki.se](mailto:skane@celiaki.se).

## SCF SKÅNE STYRELSE

*Nu i dessa tider när vi inte kan träffas som vi brukar har styrelsen svarat på 3 frågor om sig själva för att ni ska lära känna oss lite bättre. :-)*

### MAGNUS PÄRSSON

**Roll i styrelsen:** Ordförande



#### **Vem är jag**

En person som blev engagerad inom celiakiföreningen då jag träffade min fru som har celiaki. Först engagerad i ungdomsförbundet för att sedan celiakiföreningen som kassör och nu ordförande.

#### **Vad brinner jag för i celiakivärlden?**

Ordna aktiviteter för medlemmar där medlemmar kan mötas, dela erfarenheter och se att man inte är ensam om att behöva äta specialkost.

#### **Vilken är min favoritkaka?**

Allt med choklad, fast favoriten är kladdkaka.

## PAULA KARLSTRÖM

**Roll i styrelsen:** Vice ordförande



### **Vem är jag**

59-årig tant, som varit engagerad i trevligt styrelsearbete inom Celiakiföreningen i många år.

### **Vad brinner jag för i celiakivärlden?**

Specialkost ska vara riktigt gott och vällmakande för alla! Känsla av Lycka - när glutenfria alternativet efterfrågas av gäster som inte har celiaki!

### **Vilken är min favoritkaka?**

Måste jag välja EN så blir det nog Lussebullen.

## INGELA PAGMERT

**Roll i styrelsen:** Kassör



### **Vem är jag**

Strukturerad barnkär pensionär med massor av tid över.

### **Vad brinner jag för i celiakivärlden?**

Givetvis vara behjälplig med allt för våra medlemmar och föreningen.

### **Vilken är min favoritkaka?**

Bakar hellre än äter.

## ANETTE PÄRSSON KULLANDER

**Roll i styrelsen:** Sekreterare



### **Vem är jag?**

Pyssel- och baktokig 2-barnsmor som inte ger upp förrän jag fått till det perfekta receptet.

### **Vad brinner jag för i celiakivärlden?**

Jag vill alla ska kunna vara med på lika villkor. Detta gör att jag förutom att ge tips och trix försöker få fram recept på bland annat kakor som är enkla för alla att baka oavsett om man är van vid allergier eller ej.

### **Vilken är min favoritkaka?**

Lussebulle eller en riktigt god segmjuk brownie med frasig yta.

## SUSANNE HOLMBERG

**Roll i styrelsen:** Ledamot och webbansvarig



### **Vem är jag?**

Jag är en glad tårtbakerska som blev celiakist 2003. Sedan dess har jag snöat in mig på att baka glutenfria dekorerade tårter, muffins och dammsugare.

### **Vad brinner jag för inom celiakivärlden?**

Alla ska ha rätt till god fika. :-) Det var så min blogg [susanneutangluten.se](http://susanneutangluten.se) kom till, jag ville dela med mig av de glutenfria recept jag lyckats bra med. Man hittar mig

ofta på bakdagar där jag instruerar och inspirerar medlemmar till att baka gott glutenfritt.

### **Vilken är min favoritkaka?**

Oj...svårt att bara välja en...Jag älskar ju bakverk i alla dess former. Topp 3 skulle jag säga är chokladbiskvier, dammsugare och tårta fylld med banan och vaniljkräm.

## **MIA RYLANDER**

**Roll i styrelsen:** Ledamot



### **Vem är jag**

Jag är en aktiv kvinna som passerat de 70, som försöker ta vara på livet. Allt kan förändras så snabbt. Blev konstaterad 2006, så har haft ett bra utbud av produkter.

### **Vad brinner jag för i celiakivärlden?**

Önskar att alla ska kunna leva på samma villkor och förutsättningar.

### **Vilken är min favoritkaka?**

Har ingen speciell favoritkaka, kanske prinsesstårta, men inte med för mycket grädde!

## **ORDFÖRANDE HAR ORDET**

*Det har varit ett år som varit präglad av Coronaviruset, vilket har gjort att vi har varit tvungna att ställa in de aktiviteter som vi planerat. Det gäller även vår mäsas som vi ställt in.*

*Det arbetas för fullt i förbundet med att få till en digital variant av en mäsas under hösten. Tyvärr finns det ingen slutgiltig information om det i dagsläget, men håll utkik på hemsidan ([www.celiaki.se](http://www.celiaki.se)) där vi publicerar information så fort vi har fått någon ny information.*

*Vi kommer att starta så smått med aktiviteter under hösten, dock i annan utformning än normalt pga de restriktioner som finns.*

*Vi kommer även att försöka genomföra årets julbord. I år blir julbordet på Hypoteket i Lund. Nytt för i år är att vi kommer att ha två sittningar uppdelat på två dagar. Vilket gör att vi blir färre antal vid varje sittning, samt att det blir bordsplacering för varje sällskap som anmäler sig.*

*Vi hade planerat för många aktiviteter under 2020 och dessa hoppas vi kunna genomföra under 2021 istället.*

*Håll avstånd så ses vi på julbordet eller våra kommande aktiviteter.*

*/Magnus*



## **JULBORD PÅ HYPOTEKET I LUND**

28-29 november är det dags för årets glutenfria julbord, denna gång på Hypoteket i Lund. I år har vi två sittningar uppdelat på två dagar med 75 per sittning för att kunna erbjuda ett coronasäkert julbord.

Julbordet kostar 150kr per medlem (under 12 år kostar det 50 kr). Anmälan sker via formulär på hemsidan som släpps 20 oktober 11.00.

Det är begränsat med platser – så först till kvarn!

Länken till anmälan hittar du i kalendern på

[www.celiaki.se/foreningar/skane-lan](http://www.celiaki.se/foreningar/skane-lan)

Senaste åren har vi även haft julbord i Hässleholm, Ystad, Malmö och Landskrona. Var ska vi vara 2021? Har du förslag på något ställe i Skåne som tar 200-250 personer och dit det är lätt att ta sig med kollektivtrafiken, hör då av dig till [skane@celiaki.se](mailto:skane@celiaki.se).



## **VAD ÄR PÅ GÅNG I SKÅNE LÄN?**

Pga av Corona har vi fått ställa in många av våra aktiviteter det här året. Vi hoppas ändå på att kunna anordna någon form aktiviteter i höst. Kanske någon träff utomhus? Någon digital träff? Har du något tips så hör av dig till oss.

Vi ber er att hålla utkik på vår hemsida och e-mail för information om eventuella aktiviteter.

De aktiviteter som inte blev av 2020 sitter vi nu tittar på om de kan genomföras 2021 istället. Som Lisebergsresan, bakträffar, pysselträffar, matlagningskurs, Tosselilla m.m.

## **MEDLEMSKORT VIA APP**

Vill du ha ditt medlemskort, översättningskort och erbjudanden digitalt? Vill du få information om föreningens kommande aktiviteter? Via appen Cardskipper är det möjligt. Alla medlemmar som har en aktuell mejladress eller mobilnummer registrerad har fått en inbjudan. Har du inte fått inbjudan alls betyder det att Celiakiförbundet saknar eller har felaktiga/gamla uppgifter till dig. Mejla [info@celiaki.se](mailto:info@celiaki.se) för mer information om hur du uppdaterar dina uppgifter.

Särskilt bra om du ska gå på en aktivitet och enkelt behöver visa upp ditt medlemskap i Appen. Visste du att du kan själv ändra dina kontaktuppgifter i Appen.

## HÖRT PÅ STAN



Välkomna till Ginger Hälsobar i Helsingborg – Allergivänlig salladsbar och café där allt är glutenfritt. Du hittar dem centralt i Helsingborg samt på Väla Centrum. Deras ambition är att tillgodose alla hälsomedvetnas behov, oavsett allergier, om du är vegan eller har andra matval. De är inte som den klassiska salladsbaren, De erbjuder mer än 60 olika alternativ från alla världens hörn gjorda på noga utvalda råvaror och mycket kärlek. De erbjuder även raw food fika, aciabowls, smoothies, smörgåsar, kaffe och te m.m. De bakar allting själva inklusive brödet till smörgåsarna.

Hemsida: [www.gingerhalsobar.se](http://www.gingerhalsobar.se)



Ett urval av de bakverk du hittar hos Ginger Hälsobar

## RECEPT

Havrerutor med choklad

Räcker till ca 24-40st beroende på hur stora du vill ha dem.



### Ingredienser:

- 250 g smör
- 180g (2dl) socker
- 280g (8dl) rent havregryn
- 1 msk bakpulver
- 1 msk vaniljsocker
- 70g (1/2dl) ljus sirap
- 2 msk potatismjöl eller glutenfri mjölmix
- 200g ljus eller mörk choklad

### Instruktioner:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smält smöret i en kastrull och blanda ner alla ingredienser utom chokladen.
3. Platta ut degen i en liten långpanna, ca 25x30cm, klädd med bakplåtspapper.
4. Grädda i mitten av ugnen i 15-20 minuter.
5. Smält chokladen och bred ut den på havrebotten. Ställ svalt och låt chokladen stelna och skär sedan i rutor.

### Tips:

- Använd hälften ljus och hälften mörk choklad som topping.

**Avsändare:**  
**Celiakiföreningen i Skåne län**

Magnus Färsson  
Trädgårdsmästaren 13  
245 62 Hjärup



**B - Post**

**Porto  
betalt**