

## Julavslutning 20 december 2019



Julavslutningen började traditionsenligt med glögg och pepparkakor i entrén.



Stämningen var genast god och det blev många glada samtal över glöggmuggarna.



Sen slog vi oss ner utefter långborden i aulan, som var fylld till bristningsgränsen och efter välkomsthälsningen avnjöt vi de välsmakande landgångarna med juld delikatesser.



Många köpte sig ett glas vin att dricka till, medan andra tyckte att det passade med öl eller julmust till landgången.



När vi var mätta och nöjda tassade Octaviakören in på scenen.

De var på grund av sjukdom bara sju idag, men de sjöng fint ändå.



Det blev många välkända julvisor i olika utstyrlar och även – som här - en visa spelad på kam.



Körens goda humör smittade av sig på publiken, som märkbart uppskattade det de upplevde.

Det var pepparkaksvisan...



... sockerbagarens visa...



... och förstås Rudolf med röda mulen.



Även saxofonspel blev det innan kören avslutade med ett extranummer.



Ulla och Kerstin delade ut varsin symbolisk ros till körmedlemmarna och de avtackades med varma applåder.



Så här nöjda var de efteråt med rätta. Vi tackar för en stämningsfull julshow.

Därefter serverades kaffe med en jättegod saffranskaka, som vår klubbmästare Britt-Marie hade bakat.

På begäran finns receptet på sista sidan.



Efter showen blev också våra värdar avtackade med varsitt kuvert, som denna gång även innehöll två trisslotter.

Britt-Marie beskrev hur viktiga de är för att hon ska kunna ordna våra aktiviteter i aulan och vår kassör Birgitta delade ut kuverten.

På bilden ser vi från vänster Margaretha Östling, Bengt Larsson, Marianne Melin, Anita Åkerlund, Karin Hjärtén, Ulla Ström, Marianne Sehlmark, Börje Sehlmark, Kerstin Almlöf och Marianne Rodin.



Vid den sedvanliga lottdragningen var det ett digert vinstbord utöver de julstjärnor som hade dekorerat borden.

Det var två delikatesskorgar och flera hantverksalster, bl.a. i keramik som hade skänkts, och annat smått och gott.



När festen var slut och deltagarna troppade av fick alla dessutom ta med sig var sin julklapp.

Britt-Marie (förstås) hade köpt och slagit in över hundra paket...!

## **Britt-Maries goda saffranskaka med äpplen från julavslutningen 2019.**



150 g mjukt rumstempererat smör  
2 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
1 krm salt  
1 påse (0,5g) saffran  
3 ägg  
3 dl vetemjöl  
1 tsk bakpulver  
0,5 dl grädde

### **Fyllning**

2 smakrika äpplen

### **Garnering**

Pärsocker

**Serveras gärna ljummen med vispgrädde eller vaniljglass**

Sätt ugnen på 200 grader.

Vispa mjukt smör med socker, vaniljsocker, salt och saffran.

Vispa ner ett ägg i taget. Blanda ner mjöl, bakpulver och grädde.

Skala äpplena, skiva tunt och stick ner i smeten. Strö över generöst med pärlsocker.

Grädda kakan mitt i ugnen ca 35 min.