

Nr. 4-2016

Digital informasjonsavis for Digerud grendestues venner

Redaktør: Morten Waibel Ernø. Dato: 27. april 2016

INNHold:

- Dugnad 9., 10. og 12. mai – bli med da vel!
- Ny leietaker/vertskap i 2. etasje
- Guidet tur og åpen kafé søndag 22. mai kl. 11:00 – 17:00
- Markedet «Gøy på landet» med loppis lørdag 20. august
- Avduking av portrettet av lærer Anderssen!
- Har du distriktets beste vaffeloppskrift?



Dugnad 9., 10. og 12. mai – bli med da vel!

I år håper vi å få gjort mye mer enn bare å rake og pynte uteområdene, så derfor inviterer vi til dugnad både mandag 9.05, tirsdag 10.05 og torsdag 12.05. Alle dager fra kl. 17:00 og utover. Det vil bli servert enkel varmmat og det er hyggelig å ta i et tak sammen med andre! Så har du mulighet til å hjelpe til en time eller flere en kveld eller flere, så er det bare å komme. Man behøver ikke nødvendigvis ta de tunge løftene. Vi trenger også en hjelpende hånd til å koke kaffe og lage litt enkel varmmat. Deilig chili con carne og wienerpølser står på menyen. Meld deg gjerne på til Jan Mikkeldrud (mobil: 906 86 699) som vil koordinere dugnadsgjengen. Ta gjerne med litt utstyr ut fra hva du har mest lyst til å bidra med. Vi skal rydde og vaske kjeller, rake og plante i hagen, det skal ryddes i uthuset, vaskes på kjøkkenet og vi skal gjøre noe oppussing i leiligheten i 2. etasje (se under). Uansett, velkommen skal du være!

Ny leietaker/vertskap i 2. etasje

Våre leietakere gjennom de siste 3 årene har kjøpt seg hus og driver i disse dager og flytter ut. Det betyr at vi nå søker etter nye leietakere eller vertskap som vi liker å kalle det. Leiligheten i 2. etasje er på ca 100 m² (så langt vi vet, men med et lite forbehold) og har kjøkken, stue, bad, 2 soverom og et stort kott/walk-in-garderobe. Mulighet for å låne bodplass på loft samt stor terrasse på baksiden av huset. For rette vedkommende kan det gjøres avtale om svært gunstig leiepris mot at vedkommende bidrar med å utføre enkle vedlikeholdsoppgaver, renhold og annet som hører med til en vertskapsrolle ovenfor våre leietakere. Hvis du vet om noen aktuelle leietakere, så ta kontakt!

Det er nettopp pga skifte av leietakere at vi også ønsker å gjøre noe oppussing av leiligheten i 2. etasje. Styret ønsker å prioritere jobben med å velge ut neste leietaker, for det er svært viktig å ha velfungerende leietakere på grendehuset. Vi ønsker leietakere som også selv ønsker å bidra til at stedet utvikles og tas vare på og at alle som kommer dit føler seg velkommen!

Guidet tur og åpen kafé søndag 22. mai kl. 11:00 – 17:00

Suksessen fra i fjor blir gjentatt i år, men med et nytt tema og et nytt turmål! I fjor ble huset fylt opp til randen av entusiastiske turgåere i samarbeid med Frogmarkas venner, så dette anbefales! Kl. 11 blir det en bildepresentasjon inne på grendestua mens man kan hygge seg med en kopp kaffe og nystekte vafler. I år blir det bilder fra 1907 og 2015 som viser arbeid med natur-is og hvilke spor vi ser av dette i dag. Kl. 12 blir det guidet tur med Hilde Degerud Jahr fra Digerud grendestue til Sønderstøa. Turen er på ca 6 km tur/retur og tar ca 2,5 timer på turveier og skogsstier, så bruk egnet fottøy! Hvor lang tur man ønsker velger man selv. Man kan snu når man ønsker. På grendestua blir det servering av deilig vårsuppe med nystekte rundstykker fra kl. 13:00 – 17:00. Og som vanlig blir det hyggelige priser og ditto tilhørende stemning!

Markedet «Gøy på landet» med loppis lørdag 20. august

Dette begynner å bli en tradisjon, selv om vi hele tiden forsøker å videreutvikle konseptet. For tredje år på rad ønsker vi velkommen til koselig marked på Digerud grendestue med hovedfokus på gøyale AKTIVITETER for barna og gode MATOPPLEVELSER for både voksne og barn. Selvfølgelig blir det DYR som man kan besøke, sikkert med både nyfødte kalver, kaniner, høner og hest. Innpakkingen håper vi å få i god gammeldags stil, anno 1902, for da ble nemlig grendeskolen bygget!

Her blir det hjemmebakst, spennende matopplevelser, grilling av «verdens beste» hamburger, iskrem og nytrukket kaffe. Den deilige duften av nystekte vafler kommer til å ligge tungt over området, spesielt for de som vil konkurrere om å lage den beste vaffelen! Lotteri blir det helt sikkert. I år håper vi å få med enda flere boder/utstillere og at vi enda tydeligere får frem at vårt marked er noe annet enn de andre markedene vi kjenner. Vi prøver å få vår egen stil slik at vi ikke konkurrerer med noen, men tvert i mot samarbeider! Derfor går vi denne gang tilbake til opprinnelig tidspunkt for å avholde markedet, nemlig siste helgen før skolen begynner. Og selv om det er litt tidlig ift høsting, så har vi allerede fått tillatelse til å bruke jordet tvers ovenfor grendestua til å parkere. Stor takk til Steinar Agnor og familien Galby!



Avduking av portrettet av lærer Anderssen!

Mange vet nok hvem lærer Anderssen var, men kanskje ikke alle? Kort oppsummert var han den viktigste personen den gang huset fungerte som skole. Det var også han som tok initiativ til å redde huset fra kommunalt forfall. Sammen med foreningen «Hygga» sørget han for å få overført eiendommen til kretsen og til den foreningen som fremdeles drifter og tar vare på Digerud-skolen. I dag kaller vi hallen mellom kjøkkenet og stor-stua for «Lærer Anderssens minnehall» og det er hans barnebarn Karin Linge Anderssen som har fått det ærefulle oppdrag å portrettere sin bestefar.

Lærer Anderssen viet mye av sitt liv til skolen og barna som gikk der, og mange husker ham godt fremdeles. Hva passer vel derfor bedre enn å velge nettopp siste helg før skolen begynner til å hedre lærer Anderssen og til å avduke et portrett av ham? Har du lyst til å lese mer om historien bak Digerud-skolen, så ta en titt innom vår nettside: <http://digerudutleielokale.com/historie.html>. Det vil også bli en utstilling om grendestua i forbindelse med markedet og avdukingen. Kanskje du har informasjon eller bilder fra Digeruds historie som vi kan få ta kopi av? Ta kontakt med Hilde Degerud Jahr på mobil 926 37 310.

Har du distriktets beste vaffeloppskrift?

Hva smaker vel bedre enn en nystekt vaffel? Hvordan skal vel en frivillig organisasjon overleve uten nettopp salg av vafler?

Vi forsøkte oss – én gang – med å servere oppvarmede ferdigstekte vafler... Det gjør vi aldri igjen!

Så nå er vi på jakt etter distriktets beste vaffeloppskrift! Kanskje er det du som vet hvordan man lager vaffelrøren som «alle» elsker?

Vi inviterer nå til konkurranse om å lage distriktets beste vafler! Reglene er enkle:

- Meld deg på innen lørdag 30. juli 2016. Påmelding til Morten W. Ernø (mobil 971 17 179).
- Kom på markedet «Gøy på landet» på Digerud grendestue, lørdag 20. august 2016. Klokkeslett avtales.
- Ta med deg en valgfri mengde av vaffelrøre, i hvert fall nok til å steke 1 vaffelplate, helst flere...
- Vaffelen bør kunne stekes i et vaffeljern uten tilføring av ekstra smør ved steking. Det blir så fort sølete...
- Stek én vaffelplate, servér til dommerne (4 personer). Det skal ikke brukes noe tilbehør når man serverer. Bare vaffelen.
- Den vaffelen som dommerne kårer til distriktets beste vaffel, får æren av å gå inn i «historiebøkene» på grendestua, som vår vaffel. Det betyr at du må ha en oppskrift som du må være villig til å dele med oss (men helst ikke så mange andre) og at den er målbar. Sistnevnte er jo en liten utfordring, da de fleste gode oppskrifter består av en dæsj av det og litt av det og så passe med det...
- Foruten en plass i Digeruds «historiebøker» med tilhørende ære og berømmelse, vanker det en liten vinnergevinst og en god (vaffel)hjerteklem fra arrangører og dommere! Dessuten lover vi å henge opp DIN oppskrift på kjøkkenet på Digerud, til inspirasjon for alle fremtidige vaffelstekere på huset!

