

Amosnytt

Nr 7 mars 2010 Ansvarig utgivare: Wivi Blomqvist

Årsmöte och ny styrelse

Tisdagen den 9 mars var det dags för årsmöte. Ny styrelse valdes. Wivi Blomqvist är omvaldes till ordförande. Styrelsen består av Gunilla Lundgren, Gudrun Sandén, Elisabet Isaksson, Marina Jernmark-Johansson, Inga-Maj Brissman, Marie Hansson, Therese Dahlgren och Anders Holmberg. På bilden saknas Leontina Johansson, Anne Löfgren, Marita Hermansson, Täpp Birgitta Jonsson och Kerstin Berggren.



Heltidsarbetare i föreningen

Vi är en av de föreningar som har glädjen att få en medarbetare under längre tid och det är vår kassör Therese Dahlgren. Du är välkommen till nya uppgifter, Therese!

Det är dags för VIP-kväll!



Peter Weiderud, ordförande i Sveriges kristna socialdemokraters förbund; Broderskap, tidigare medarbetare i Västerås stift och uppväxt i Arboga, besöker oss

på nästa VIP-kväll tisdag 13 april kl 19. Han berättar om sitt mångåriga internationella engagemang. Mötet äger rum på Trefaldighetsgården, Arboga. Ta gärna med dig med en vän.

Ny inredning i boden

Arbetet med att fräscha upp boden med färg på väggarna och nya hyllor pågår för fullt. Vi har öppet som vanligt, onsdag 11.30-13, fredag 15-17 och lördag 11-14. Titta gärna in!



Amosboden, Kapellgatan 8, 732 30 Arboga

Bankgiro 5604-2278

amosarboga@hotmail.com

Medlemsavgift 75 kr enskild medlem, 150 kr familj

<http://www.amosarboga.se>

Amosnytt

Nr 7 mars 2010 Ansvarig utgivare: Wivi Blomqvist

Varor i boden

Vi säljer mycket av en underbart god choklad som heter Divine. 1993 bildades kooperativet Kuapa Kokoo i Ghana för att bistå kakaodlarna. De arbetar för öppenhet, demokrati, jämställdhet, engagemang och omhändertagande av det lokala samhället. Vill du veta mer, läs gärna mer på Divines hemsida. <http://www.divinechocolate.com/siteselect.aspx> eller kollektivets egen sida <http://www.kuapakokoo.com/>



Chokladmuffins med glasyr

Vispa 2 ägg och 3 dl socker. Rör ihop 1,5 tsk vaniljsocker, 1 krm salt, 4 msk kakao och 1,5 dl vetemjöl. Blanda 100 g smält smör med äggvispet och mjölblandningen. Fördela smeten i muffinsformar och grädda i 15 min i 160 grader. Låt svalna. Det blir oftast en grop i mitten. Gör glasyren så här:

Blanda 100 gr smör, 2 tsk vetemjöl, 4 msk socker, 4 tsk kakao, 1 dl mjölk, 1 dl grädde

i en kastrull och koka under flitig omröring i 10 minuter. Rör hela tiden annars kokar det fast. Glasyren tjocknar och hälls varm på de avsvalnade muffinsen. Låt muffinsen stelna i kylan. Ät och njut!

Amos webbplats

Du får information om arbetet i föreningen genom Amosnytt och genom webbplatsen. Adressen är <http://www.amosarboga.se>.

Jobba i boden?

Vill du ställa upp i boden när vi har öppet? Nya medarbetare är alltid välkomna. Kontakta Marina Johansson på e-post amosarboga@hotmail.com



*Hälsningar i vårvintertid!
Wivi, Anders och Kerstin*

Amosboden, Kapellgatan 8, 732 30 Arboga

Bankgiro 5604-2278

amosarboga@hotmail.com

Medlemsavgift 75 kr enskild medlem, 150 kr familj

<http://www.amosarboga.se>