

INFORMATIONSBLAG TILL HUSHÅLLEN I OXBERG
UTGIVET AV OXBERGS BYALAG

Redaktion: Lars Lundin, Bykontoret i Oxberg, tfn 0250-700 64

Adress: Vasaloppsvägen 755, Oxberg, 792 94 Mora

E-post: bykontoret.oxberg@tele2.se

Bladet delas denna gång ut även i Gopshus

LUCIAFIRANDET I OXBERGS KAPELL

Årets luciafirande i Oxbergs kapell ägde rum lördagen den 12 december.

Inför ett fullsatt kapell genomförde årets lucia, Erica Larsson, och hennes tärnor och tomtenissar en inlevelsefull luciatablå med välkända och välljudande julvisor.

Luciafirandet avslutades med fika i Bygården.



2009 års lucia i Oxbergs kapell, Erica Larsson

OXBERGS KAPELL

Lördagen den 19 december 2009 kl 18.00

”SÅNGER I ADVENT”

KONSERT MED ORSA UNGDOMSKÖR

under ledning av

INGRID ERIKSSON

VÄLKOMMEN!

Mora församling och Oxbergs IF

LJUSVANDRING I OXBERG

Annandagen, lördagen den 26 december kommer en **ljusvandring med tipspromenad** att genomföras i Oxberg med **start kl 17.00 – 17.30**. Startplats är **vasaloppskontrollen**.

Glöggkontroll finns efter banan, som kommer att vara upplyst av marschaller! (Tänd denna dag gärna också marschaller vid infarten till ditt hus!)

Oxbergs byalag bjuder på fika i kontrollbyggnaden.

* Tipspromenad – startkort 10 kr

* Lotterier

Ta med ficklampa och glöm inte att bära reflexer!

VÄLKOMMEN!

Oxbergs Byalag

RECEPT PÅ ÄLGFÄRSSOPPA

Många tycker att älgfärssoppan som har serverats på de senaste älg-middagarna i Oxberg har varit väldigt god. Här är därför receptet på den senaste soppan, den som Fredrik Hagberg tillagade:

Antal portioner: 4

Ingredienser

400 g älgfärs
2 st stora lökar
4 st potatisar
1 st röd paprika
1 st gul paprika
4 st köttbuljongtärningar
12 dl vatten
3 msk tomatpuré
1 msk paprikapulver
2 tsk soja
2 krm kajennpeppar
2 st vitlöksklyftor
smör till stekning
salt

Skala och hacka löken. Skala och skär potatisen i tärningar.

Dela och kärna ur paprikorna. Skär dem i tärningar.

Fräs lök och paprika i en kastrull i smör ett par minuter.

Tillsätt potatis, buljongtärningar, vatten, tomatpuré och paprikapulver. Låt koka under lock i ca 15 minuter.

Bryn älgfärsen i lite smör i en stekpanna.

Lägg ner färsen i soppan tillsammans med soja, kajennpeppar, pressad vitlök och ½ tsk salt. Låt koka på svag värme i ca 5 minuter.

Serveras med vitt bröd, gräddfil.

VAD HÄNDER NÄRMEST I OXBERG?

-**Lördagen den 19 december kl 18.00** (OBS klockslaget!) blir det adventskonsert med Orsa ungdomskör i Oxbergs kapell (se annons!)

- **Juldagen kl 8.00** hålls **julotta i Oxbergs kapell** med Båt Lena Ekman

-**Annandagen, lördagen den 26 december** med start kl **17.00-17.30** är det dags för den årliga **ljusvandringen i Oxberg** (se separat annons!)

-**Julgransplundringen** för barn i Oxberg och Gopshus blir denna gång i Gopshus. Se kommande anslag om tid och plats!

FISKE

Gopsångarna öppnar för vinterfiske *fredagen den 25 december (juldagen)* med nysisatt 50 kg öring, vikt 4-8 hg. Samma dag öppnar Ätjärn och Grundsjön för rödingfiske.

För kännedom meddelas har fiskekortet för år 2010 har kommit. Bra att ge bort i julklapp!

Jan Pålsson, tfn 070-239 49 01 eller 0250-702 44

TACK FRÅN BYKONTORET!

Så här i slutet av året vill jag tacka för den hjälp jag fått att driva verksamheten vid bykontoret under 2009. Det gäller t ex assistens med datorutrustningen, insatser vid olika arrangemang, tryck och utdelning av Oxbergsbladet mm.

GOD JUL och ETT GOTT NYTT ÅR önskar

Bykontoret/Lars Lundin

Eftersom detta är sista numret av Oxbergsbladet under 2009 vill Oxbergs byalag och övriga föreningar i byn önska alla

EN RIKTIGT GOD JUL OCH ETT GOTT NYTT ÅR!