

# PARENTESEN

*februari 2023 nr 2*

*[www.pargas.spfpension.fi](http://www.pargas.spfpension.fi)*

*Foto: Beni von Weissenberg, fotoklubben*



## Ordförandens spalt i februari



Ett tråkigt meddelande nådde oss onsdag 1.2 på morgonen.

Ett av vår pensionärsförenings bankkonton hade hackats på måndagen. 4000 € hade överförts till en "signor Gerardo" i Italien. Banken hade uppmärksammat att en så stor summa skickats utomlands och alarmerade föreningen. Summan är beklagligt stor, men föreningen torde hållas på fötter trots det. Nu är händelsen polisanmäld både av banken och föreningen. Ingen vet i detta skede huruvida pengarna kan fås tillbaka eller ej.

Så snälla vänner, var observanta då ni hanterar bankaffärer digitalt. Läs gärna artikeln, som dataspecialisten Kurt Lundström skrivit i detta nummer av Parentesen. Ifall ni behöver hjälp med att hantera datorn säkert och att ha alla säkerhetsföreskrifter i användning, kontakta då hobbygruppen i IT. Det finns flera i vår förening som kan dessa saker och gärna hjälper!

Det är ett fint samspel med Kombi att vår pensionärsförening kan ordna två Seniorföreläsningar vår och höst i samarbete med dem.

Redan inkommande **onsdag, den 22.2** har vi vårens första seniorföreläsning. Då är det Pargas egen son, fiskerådet Kari Ranta-aho,

som under rubriken: "Fiskerihushållning i Finland. Mat eller rekreation", berättar om allt vi inte vetat om fiske och dess hållbarhet. Föreläsningen hålls i Stadshuset, fullmäktigesalen (Bryggan) i tredje våningen kl. 13-15.

Kaffet kan i pausen ca kl. 13.45 intas i matsalen "Pratglad".

En månad senare, **22.3**, hålls följande seniorföreläsning. Då försiggår förhandsomröstning inför riksdagsvalet i fullmäktigesalen, så vi har flyttat föreläsningen till Pargas Kyrka. Där får vi lyssna till kaplan Jari Heikkilä som berättar om "Pargas kyrka. En kyrka med lång historia".

Även denna föreläsning är kl. 13-15, i kyrkan. Vi skall se huruvida vi får en kaffestund efter föreläsningen ordnad i Fredrikastugan.

Till båda föreläsningarna skall vi anmäla oss till Kombis kansli antingen via tfn 0400 852596 eller via [www.kombi.fi](http://www.kombi.fi).

Höstens seniorföreläsningar har styrelsen redan börjat fundera på. Har du ett bra förslag?

De nio åboländska svenskspråkiga pensionärsföreningarna inom SPF har nu registrerat sig som medlemmar i en förening med egen verksamhet och egen ekonomi, **SPF i Åboland rf**. Ännu sitter en interimstyrelse i ledningen men på vårmötet i Pargas 13.4 skall en ny styrelse väljas. Vi får hoppas att mycket positivt skall komma ut från detta samspel – många gemensamma jippon, resor och andra gemensamma trevligheter.

Nu under vårvintern har mången sökt sig till våra hobbygruppers träffar. Seniorpunkten har varit "ganska full" vid många tillfällen. Trevligt att gemensamma intressen igen samlar oss efter corona-tiden! Jag hoppas ni alla har reflekterat över att delta i programgruppernas verksamhet. Ni behövs där!

*Gunnel*

## DATORSÄKERHET

Bara år 2022 har polisen fått 1 400 anmälningar om dataintrång. I år har även pensionärerna blivit hackade.

Vad kan vi själva göra för att skydda oss och all den data som finns om oss? Följer du nedanstående tips är risken att råka ut för dataintrång åtminstone betydligt mindre!

### Ha ett bra lösenord

- ⇒ Se till att ha ett bra lösenord, eller snarare flera bra lösenord. Du skall inte använda samma lösenord till flera tjänster.
- ⇒ Ju längre lösenord desto bättre. En kort mening som du själv minns, men som är svår att lista ut kan vara ett bra lösenord.
- ⇒ Spara aldrig dina lösenord i webbläsaren. Kom ihåg att radera webbläsarens historik.
- ⇒ För att komma ihåg dina lösenord kan det vara förnuftigt att ta i bruk en app som håller koll på dina lösenord. Alternativt kan du skriva upp lösenorden på papper, så länge du förvarar dem på ett tryggt ställe.

Lösenordet fungerar som en nyckel till de tjänster du använder. På Facebook t.ex. är nyckeln unik – listar någon ut ditt lösenord har hen tillgång till all information om dig på den plattformen.

### Kommunikation med bank

- ⇒ Banken skickar aldrig ut e-post, textmeddelanden eller kontaktar dig per telefon och ber dig uppge dina koder, lösenord eller användar-ID till Internetkontoret.
- ⇒ Svara aldrig på e-post och öppna inte bilagor som sänds till din e-post från okända avsändare.
- ⇒ Då du använder mobil eller platta använd alltid bankens egen app eller skapa en genväg till adressen. Då du använder en PC skapa då en genväg till adressen så kommer du alltid rätt.
- ⇒ Klicka aldrig på en länk som du får via e-post! Skriv själv in adressen t.ex. [www.alandsbanken.fi](http://www.alandsbanken.fi) i din webbläsare (se nedan). I webbläsarfönstrets adressrad kan du också kontrollera att den sida du befinner dig på är skyddad. En skyddad adress börjar med **https://**, medan en oskyddad börjar med **http://**. Detta gäller Internettjänster både via datorn och via mobiltelefonen.



- ⇒ Uppdatera din webbläsarversion och andra program på din dator regelbundet. Programleverantören lanserar kontinuerligt nya versioner för att rätta till skönhetsfel och säkerhetsbrister.

### Var försiktig med vad du klickar på

- ⇒ Var försiktig då du surfar runt, klicka inte på länkar som verkar skumma.
- ⇒ Öppna inte konstiga länkar som du ser på sociala medier, eller länkar du fått till din e-post.
- ⇒ Var också på din vakt när det gäller pop up -fönster.
- ⇒ Det är vettigt att alltid vara lite skeptisk om till exempel en myndighet tar kontakt med dig på ett oväntat sätt.
- ⇒ Om du får ett överraskande meddelande av någon du känner, eller någon du inte känner, fundera på varför personen kontaktar dig på det här sättet. Det kan vara fråga om någon som vill fiska uppgifter av dig.

### Ha koll på dina verktyg

- ⇒ Det som kanske är allra viktigast är att du uppdaterar dina appar och mjukvaran på dina apparater alltid då det behöver göras. Om alla dina system och appar är uppdaterade är risken för sårbarheter mindre, och då är också risken för intrång mindre.
- ⇒ **Tvåstegsverifikationen** skall vara aktiverad.
- ⇒ På en smarttelefon måste mjukvaran och apparna uppdateras separat och delvis manuellt. Se till att åtminstone apparna uppdateras automatiskt.

Om du har frågor eller behöver assistans med inställning av din dator / ”padda” kan du kontakta oss i IT gruppen eller besöka oss. Du når oss i Seniorpunkten varje Torsdag 10-12, eller kontakta oss

Kurt Lundstrom	<a href="mailto:kb.lundstrom(at)gmail.com">kb.lundstrom(at)gmail.com</a>	0500 41 31 62
Carl-Gustav Nygårdas	<a href="mailto:carlgustav.nygardas(at)gmail.com">carlgustav.nygardas(at)gmail.com</a>	040 507 14 61
Rainer Ålgars	<a href="mailto:rainer.algars(at)parnet.fi">rainer.algars(at)parnet.fi</a>	0400 82 51 69

*Kurt B Lundström*

**OBS!** Aktuellt material till Parentesen, t.ex. ändringar i gruppsammansättning eller kontaktpersoner, måste vara redaktionen tillhanda **senast en vecka** före månadsträffen för att hinna med. Även annat material i form av hågkomster, bilder eller teckningar tas gärna emot av redaktionen med samma förbehåll.

**Exemplar av Parentesen kan avhämtas på Booklet, Strandvägen 16 A och de större matbutikerna på malmen.**

## En gudomlig matupplevelse

Detta hände på 1960-talet då jag var tonåring. Den tiden lades mycket aktsamhet vid att maten inte fick kosta så mycket. Det som var billigt åts. Hos oss kom det kokt potatis med saltströmming ca 3 gånger i veckan på bordet. När potatisen nästan kokt färdig hälldes saltströmmingen över så att den ångades varm. Den maten var jag ganska trött på.....

Men en dag kom mamma hem med Arabias ugnsfasta skålar. För varje familjemedlem fanns det en egen liten skål på ca 20 cm i diameter. Skålarna var i beige toner och hade motiv av körsbär på och det var så vackra kärl. Nu ska jag laga Janssons frestelse, sa mor. Vad är det för något, undrade vi andra. Vi hjälptes åt att strimla potatisen, skala löken och lyfta på ansjovisen och in kom den i ugnen. Vi hade en vedspis som inte var väldigt effektiv. Det gick en timme och två och vi vankade av och an och väntade så innerligt att rätten äntligen skulle bli färdig. Vid slutskedet sattes ännu ost på och fick garneras en god stund till. Då ost var dyrt köptes det aldrig ost hem till oss. Men denna dag hade ost inhandlats.....

Äntligen var rätten färdig och vi satte oss till bords, alla med en egen liten pott frestelse framför oss. Formen fick litet kallna och så kunde måltiden påbörjas. Ack vilken gudomlig upplevelse det var! Jag tog litet av *jansson* på gaffeln och bara njöt. Osten toppade så härligt själva rätten, jag stängde ögonen och bara njöt och hoppades att skålens botten aldrig skulle komma emot!



Sen denna gourmetupplevelse har det gått över 60 år, men jag minns kvällen som om det vore igår. Älskar fortfarande rätten och det gör dottern också. Har lärt mig att variera med skinkfrestelse och mögelostfrestelse etc.

Vinterhälsningar från *Ulla-Maj Lübchow*

## Mathushållning förr

Jag diskuterar mathushållning förr med Magdalena Johansson från Heisala. Jag ser ett genuint intresse för mat i Magdalena. Hon är inte främmande för någonting beträffande djurhushållning, fiske eller vilt. Inte heller är hon främmande för råvaror som i dag nästan försvunnit från våra matbord. Magdalena värnar om ett immateriellt kulturarv som är guld värt.

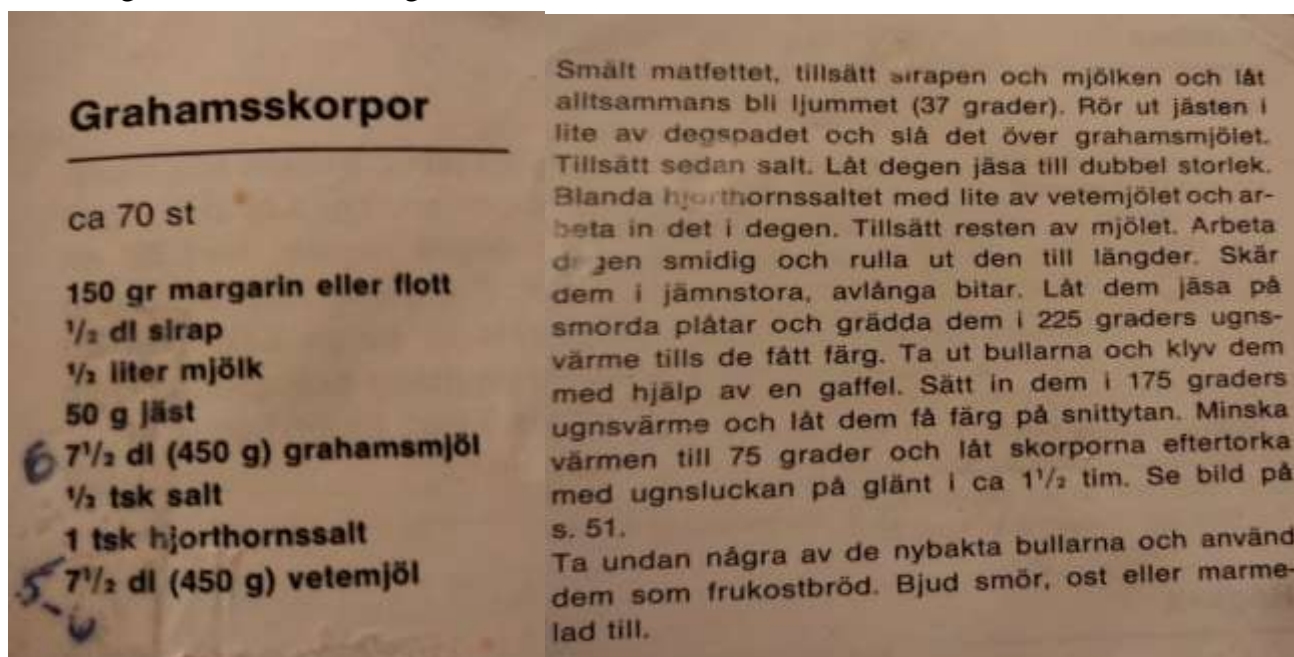


Magdalena är född och uppvuxen på Sorpo till en familj som idkat jordbruk och boskapsskötsel, fiskat och jagat. Jag hade en mamma som lärde mig allt jag idag kan om matlagning och mera därtill, konstaterar Magdalena. I början av 30-talet gick mamman på Husmodersskolan i Vreta i Kimito och arbetade innan hon gifte sig på en herrskapsgård. Mamman delade givmilt med sig av sina egna lärdomar och erfarenheter.

Som liten följde jag också med vår hushållshjälp ut till skogen på bär- och svampplockning. Hemma kunde vi baka tillsammans.

Oj vad jag saknar min mammas grahamsskorpor! Jag har försökt efterapa dem men inte riktigt lyckats. Kanske hemligheten ligger i

att mamma använde lard (grisfett) och jag smör. Oberoende kan läsaren själv prova på detta recept som Magdalena delat med sig!



Rexning av plommon och äpplen kom med i bilden och på det här viset var maten, från råvaror till förvaring med i vardagen.

Magdalena hade som plan att gå på Högvalla men det blev sjukvård efter gymnasiet. Kanske tyckte jag att jag redan kunde det mesta om mat, funderar hon. Men det skulle inte bli sjukvård heller!

Magdalena gifte sig 1973 med bondpojken Åke och flyttade över till Heisala. Det har jag inte ångrat en minut, säger en glad Magdalena. Arbetet på gården och den växande familjen krävde sitt.

Magdalena fördjupade sig i mjölkproduktion och mjölkkoavel, något hon fått i arv av sin pappa.

Matintresset upprätthöll Magdalena med Marthorna. I snart 50 år har jag varit aktiv i Heisala Marthakrets, Pargas Marthaförening. Den verksamheten har betytt mycket för mig, säger hon, inte minst gemenskapen runt mat men även den sociala sidan. Avstånden var ju långa ute i skären och

möten utgjorde ett välkommet avbrott i vardagen.

Men tillbaka till Sorpo och barndomen. Gården på Sorpo var så nära självförsörjande man kunde bli vad gäller säd, kött, mjölkprodukter och ägg. I första hand var det mjölkkor och mjölkproduktion som gällde men gården hade även får, grisar, hönor och hästar. Till husbehov fiskade man också och jagade småvilt och sjöfågel för att få färsk mat efter en lång vinter.

Magdalenas pappa var en driven karl och då den nya ladugården byggdes runt 1953 installerades några år senare en mjölkmaskin. Vi var nog rätt tidiga med den här nymodigheten, tror Magdalena. Mjölken hölls kall i speciella ”kylbassänger” och senare kunde en enskild stänka hållas kall med en ”kylslinga”. Mjölakens fetthalt kontrollerades av en utomstående ”kontrollassistent”. Det här arbetsmomentet tyckte den unga Magdalena var speciellt intressant.



Mjölkstänkorna hämtades av mjölkbåten i början varje dag, senare varannan, för leverans till Pargas andelsmejeri. I retur kom stänkorna sköljda med beställda mejeriprodukter som smör, ost och kärnmjök. Tur/mjölkbåten utnyttjades samtidigt till att forsla hem uppköp av kaffe, socker och andra förnödenheter som inte självhushållningen kunde tillgodose. Till djurhushållningen hörde även får som varje vår fördes ut på grönbete till en närliggande holme. Vi hade en pråm som fåren fraktades ut med, minns Magdalena.

Åkrarna på Sorpo försåg djuren med foder och familjen med säd (vete, korn, havre). Magdalena minns att pappan malde mjölet till djuren själv! För hushållet forslade pappan säckar med spannmål till kvarnen på malmen. Här maldes säden fint, grovt och samman-malet.

För vinterns matbehov slaktades gris och får. Den förhärskande metoden att förvara kött och fisk på 50-talet var saltning. Vid slakten strävade man till att ta tillvara hela djuret, nos till svans! Man gjorde blodpalt, syltor, aladåber, etc. På gården fanns en speciell Palvanbastu – här palvades skinkorna, bogarna, grisläggarna/fötterna och huvuden.

Att palva köttet till jul (ibland även till påsk) var frekvent precis som rexning. Magdalena minns speciellt hur det osade från stekning av fläsk inför rexningen. Hon minns så väl liters-burkarna som kunde tas fram till en härlig måltid under vintern. Faktum är att jag har en gammal rexapparat kvar, säger Magdalena. Ovanstående förvaringsmetoder minskade i betydelse då man redan i början av 60-talet fick tillgång till fryslinor!

På Sorpo Norrgård fanns bodar för all typ av vinterförvaring. Det fanns en separat mjölbod och saltbod för kött och fisk.

Köttet, mest gris, saltades i stora träkar som rymde t.o.m. mer än 200 liter. Motsvarande trätunnor



hade man för nedsaltning av sik som hade fiskats på hösten. På vintern var det notfiske som gällde. Pappan hade del i notfiskelag för fiske av strömming. Fisken såldes färsk men för husbehov saltades en del in, i så kallade fjärdingar. Under sommaren fiskade man braxen som hölls vid liv i fisksumpar. Det var fest i huset då mamman bjöd på kokta braxenhuvud. En maträtt som Magdalena saknar – kinderna är speciellt goda! Mammans inkokta kalla braxen var även en delikatess som är svår att efterlikna!

Magdalena följde med pappan och fick lära sig att ro drag med motorbåt och lägga nät i tidig ålder.

Fiskeri-intresset ligger i än för nog värker kroppen efter fisk, speciellt på våarna. Jag undrade om familjen åt gädda till jul. Pappan lade – om det var is – ut gäddsaxar i hopp om fångst. Men, nej, gädda kunde vi äta under julveckan men inte på julafton. Gäddan åts kokt med äggsås eller stekt. Ris och plommonfylld ugnsgädda får det fortfarande att vattnas i munnen!

Hemma i storhuset på Sorpo förvarades kylvaror i källaren under huset. I ”källargången” förvarades dagligvaror, som mjölkprodukter. Sylter och safter förvarades i kallkällaren. I potatiskällaren fanns skilda lårar för potatis och rotfrukter som kålrötter, morötter, rödbetor. Små potatis kokades åt svinen medan andra rötter för djuren förvarades på ladugårdsvinden. Sockerbetor såldes och av blasten gjordes ensilage för korna, först i torn senare i stukor.

Jag undrade med Magdalena vilken maträtt från förr som hon saknar mest.

Sjöfågelsoppa (knipa, guding, and eller alfågel) med klimp, säger hon utan att tveka.

Det intressanta med receptet var att klimpen tillagades skilt! På det här sättet bibehöll man formen och konsistensen. Smart tycker jag som varit van med att tillreda sjöfågel kokt i starkt kaffe för att täcka transmaken och slippa blötläggning i mjölk. Samtidigt kom vi båda fram till att andfågeln inte kommer ens nära upp i samma smak som t.ex. knipan!



Vardagsmat som Magdalena tagit med sig ut i livet är bl.a. rotmos och ärtsoppa, båda gärna med palvat kött. Och gröt såklart. Både potatisgröten och havregrynsgröten är än idag lika populära som förr. Ännu bättre blir båda varianterna som uppstekta! Prova gärna på Magdalenas **potatisgröt**, receptet ser du här bredvid.

Jag har haft flera inspirerande diskussioner om mathushållning med Magdalena. Djurhushållning, lantbruk, fiske och tillagning av mat, det sitter i generna!

Det du läst är bara ett skrap på ytan av all den kunskap som finns och även om vi koncentrerat oss på mat från förr så inser jag att Magdalena minsann inte fastnat utan den nya och annorlunda maten är minst lika intresserat.

Ett värdefullt kulturarv förvaltar Magdalena, men inte är heller recepten till för att slaviskt följas, kanske inte ens alla råvaror finns att få tag på – men de visar vägen!

Text: *Pia Rantanen*

Foton: *Magdalena Johansson* och Wikimedia Common.



## Mat från hembygden

Minnen nedtecknade vid Hembygdsgruppens träff i november över ämnet ”Vad vi åt i mitt hem”. Ett 20-tal personer stötte och blötte begreppen över ett aldrig sinande ämne.

På Gunnels öppningsfråga ”Vad åt man i huvudsak i era hem förr” kom det blixtnabbt: ”*ströming å päron*” – åts på onsdagar, övriga dagar ”*päron å ströming*”.

Det åts förstås mycket gröt. Ex på **gröträtter** som man inte just längre bjuds på:

*Pärongröt* som gjordes på potatis och rågmjöl eller grahammjöl. Kallades ”pastanttipuuro” i norra Åbo. Potatisen krossades med *päronstötn* och *brassar* gör man när man rör om i grytan så att gröten inte bränns vid.

*Rågmjölsgröt* med smöröga, bekant för många. Kokades även på lingon. *Vispgröt*, *blåbärsgröt*, *korngrynsgröt*.

”Tänstemannagröten” kokades på morgonen och fick badda i ”paket” av halm eller under olika dukar till lunchpausen då man kom hem och åt den. Av råmjölk gjorde *kitelost* i kastrull och *kalvdans* i ugn. Gott!

**Fil** åt man mycket på somrarna. Den blev ”kloter” då den skar sig vid åskväder. Viktigt var att ha undermjölk till hands, lånades av grannen vid behov. Kunde sparas över vintern i näsduk och skickades ända till Amerika i näsduk!

**Sillsallad** eller ”salaat” var typiskt lördagsnöje. Åts efter bastubadets olika turer som ”kallmat” – tillagad i förväg på sill eller strömming och rotsaker. Om det var dans lämnades sillen bort! Rödbetor eller rödbetsaft gav vacker färg. Motsvarar julens sillsallad men i Pargas åt man det året om. Som sås användes surmjölk; på landet vispgrädde!

**Fisk.** Gös, abborre, gädda. Braxen fångades med notdragning eller håv om våren. Kall

braxen var festmat: med gelé och rotsaker. Stor nyhet då isländska sillen kom. Till dess åt man saltad braxen i stället för sill till nypotatisen. Strömming i alla former: soppa på saltströmming och rotsaker var inge´ vidare, ”du satt vackert kvar tills strömingen var äten.”

Saltströmmingen kokades på stora potatis-*klyvittår* för att ge smak åt *päronen*. Man kunde fiska ål i Kyrkfjärden. Om den röktes och glömdes bort blev det bara ett ”skosnöre” kvar. Halstrad strömming kallades *kålagåbbar*.

**Korv och kötträtter:** blodpalt och -korv efter slaktningen, *lakakårv* stoppad med korngryn i saltlake, press- och rullsylta. Rökt hästkött var både vanligt och gott att ha på smörgåsen. *Kråpå* var inälvsmat. Gjordes *lapskåjs* eller *råddår* på potatis och allehanda innehåll, *pråttå* = rotmos och fläsk.

**Att dricka:** mjölk, surmjölk, kalja. *Ölsupa* gjordes på kalja och havregryn eller manngryn (även kallad *drikkisveling*, *käringbaddå*, *fiskögonvälling*).

**Skolmat:** rågmjölsvälling i Malm skola, minns någon. Ärt- och köttssoppa minst två ggr/v som kom i stora stänkor eller kokades i eget kök. Eller i bastugrytan!

**FEST.** Kanin till lilla jul! Till efterrätt kräm, saftsoppa eller himlamat (pappilan hätävara, på kaksmulor/skorpor, sylt och vispgrädde). *Kaffemåsa* åt barnen: lite kaffe och resten mjölk, att doppa i. *Sodabullar* då gästerna överraskar: socker, ägg, gräddfil eller surmjölk, mjöl och soda stektes till runda plattor.

Plock ur pratet av *Gunnel Jansson och Maria Simberg-Sörensen*

## Skatan och kycklingen, del 2

Om du inte läst första delen av berättelsen Skatan och kycklingen, som ingick i nr 1 av Parentesen, ger jag nu en kort sammanfattning. Jag skriver berättelsen som en godnattsaga till mitt barnbarn, Sigurd. Allting är sant.

Då jag var 14 år önskade jag så innerligt att få ett husdjur att jag lade ett hönsägg i ett skatbo. Jag hoppades att skatan skulle ruva det tillsammans med sina egna ägg. Om allt gick som jag planerat skulle det kläckas en kyckling. Och sanna mina ord! Just så gick det. Jag fick ett livslevande husdjur.

Nu Sigurd, ska farmor fortsätta berättelsen om kycklingen.

Min mamma och pappa var inte så förtjusta över kycklingen, men de var kloka och förstod att jag verkligen behövde ett djur att pyssla om. En dag tog pappa i hemlighet bussen till Helsingfors och när han kom tillbaka hade han med sig en stor kasse där det fanns något svart och lurvigt. Det var en levande hundvalp, en ljuvlig liten cocker-spaniel. Ååå, vad jag blev glad! Vad fint att det var en cocker-spaniel; vi hade sört så mycket vår fina svarta Kim som var av samma ras. Den hade några år tidigare dött, då den fått i sig råttgift. Veterinären kunde inte rädda den. Nu hade vi en ny hund, en flicka, som fick heta Bonny.

Men du undrar säkert hur det gick med kycklingen. Jag hade väl tänkt att jag skulle få behålla den, och hade redan varit till butiken och köpt hönsfoder. Men så gick det inte. En hundvalp och en liten kyckling, hur går de ihop? Inte så bra. Min mamma hade redan tagit reda på att kycklingen kunde få flytta till en gård i grannskapet, där det fanns en höna med nykläckta kycklingar. Jag cyklade dit med kycklingen i en korg. När jag släppte ut den på gården och föste den mot kycklingskocken, förstod den inte alls vad det var fråga om utan sprang bort på egna vägar. Jag fångade in den och förde den till hönsmamman och hoppades att den så småningom skulle vänja sig vid hönan och de nya "syskonen".

Det gjorde den också, berättade dottern i huset senare.

Nu tillbaka till berättelsen om Bonny. Vi tyckte så mycket om henne. Vi hade hållit saken hemlig för min stora bror som var i militären. Jag tänkte att jag skulle överraska honom och då han kom hem på permission från Dragsvik tog jag Bonny i famnen och traskade till tågstationen för att möta honom. Då han såg vad jag hade i famnen frågade han "Vems hund är det där?" Jag svarade "Hon är vår, hela familjens och hon heter Bonny." Han trodde knappt sina ögon och öron.



Bonny i min lillebrors famn

Bonny var vår ögonsten. Jag skötte om henne, gav henne mat och borstade hennes päls. Hon fick gå fritt utomhus, vi bodde ju på landet. Om natten sov hon i en korg i mitt rum. Ledsamt nog fick vi inte ha henne längre än sex år. Hon fick någon njursjukdom och dessutom hade hon en svulst i juvret. Min pappa förde henne till veterinär som skrev ut mediciner men hon kunde inte räddas. Hela familjen sörjde henne djupt. Vår familj skaffade inte någon ny hund. Som vuxen med egen familj har jag inte haft någon hund. Bonny finns för alltid i mitt hjärta.

*Gunilla Sandelin, 28.1.2023*

## SPF Åbolands frågesportuttagning 8.2.2023

1. Vilket fotbollslandslag kallas ofta för Gli Azzurri?
2. Vilken finländsk stads välbesökta torg kalla Mualiman napa på det lokala ”tungomålet”?
3. Vilken hälsosam nöt som kommer från Sydamerika innehåller rikligt med selen och zink – men dessvärre också en aning radium?
4. Vilka fyra siffror förknippas med tysk eau de cologne?
5. Från vilket land kom mannen som utvecklade datorspelet Tetris i början av 1980-talet?
  
6. Det tyska företaget Steiff har sedan grundandet 1880 tillverkat mjukisdjur av alla slag, men vilket mjukisdjur torde företaget vara mest känt för?
7. Hur många år fyllde Ilta-Sanomat i fjol? Tips: det är ett jämnt tiotal?
8. Vad hette Glenmark, Eriksson & Strömstedts låt till det svenska fotbollslandslaget inför VM 1994?
9. Vad heter filmen, där all dialog sjungs fram, som vann Guldpalmen vid filmfestivalen i Cannes 1964?
10. Vilka två huvudstäder ligger vid floden Rio de la Plata?
  
11. Vad heter den ofta kärnfria citrusfrukten som härstammar från Japan?
12. Vilken idrottsgren förknippas president Mauno Koivisto snarast med?
13. Hurudana slags pastiller är Fazers Amerikanska och Franska pastiller samt Marianne-karameller (ett ord som börjar på bokstaven D efterfrågas)?
14. Vad heter den tecknade karaktären, och serien med samma namn, som skapades 1951 av Carla och Vilhelm Hansen?
15. Med vilket ord som börjar på G brukar man kalla de vattenkastare som finns på vissa byggnader som, Johanneskyrkan i Helsingfors, Notre-Dame i Paris och Chrysler Building i New York?
  
16. Vilken är den vanligaste färgen i de självständiga ländernas flaggor?
17. Från vilket land härstammar kampsporten Taekwondo?
18. Vad är det gemensamma namnet både på ett försegel och en italiensk storstad?
19. Vilket djur heter på latin Lynx Lynx?
20. I slutet av vilket århundrade blev Eiffeltornet i Paris klart?
  
21. Vad heter den största dagstidningen i Spanien, grundad så sent som 1976?
22. Vilket djur finns på Peugeots logo?
23. Vilken flod spelar en central roll i Mark Twains roman Huckleberry Finns äventyr?
24. Vilken idrottsgren handlar filmen Slap Shot från 1977 med Paul Newman i huvudrollen om?
25. Vilken hundras har fått sitt namn efter en halvö och en provins i östra Kanada?
  
26. Vad heter skärningspunkten i ett koordinatsystem?
27. Vad heter den amerikanska skådespelaren Jon Voights minst lika berömda skådespelardotter?
28. Vilken berömd filosof, vetenskapsman och matematiker dog i Stockholm år 1650 i en ålder av 53 år?
29. Vilken fransk konstnär bodde flera år på Tahiti och är känd för sina polynesiska motiv?

30. Vilket grundämne förkortas Cr?
31. Macao återförenades med Kina 1999, men vilket land kontrollerade denna halvö som ligger strax väster om Hongkong, i flera hundra år fram till dess?
32. Vilken sjukdom kallas också för Lou Gehrings sjukdom (Lou Gehrings disease) efter baseball stjärnan Lou Gehring som dog i den i en ålder av 37 år?
33. Vad är den amerikanska Sequoia-nationalparken mest berömd för?
34. Vad heter den sista bokstaven i grekiska alfabetet?
35. Om man tankar bilen i USA så är det inte liter man talar om, utan en annan enhet som motsvarar ungefär 3,79 liter. Vad heter denna enhet?
36. Vilken idrottsgren förknippas med Gundersenmetoden?
37. Vad gör Beatles-medlemmarna på det berömda skivomslaget Abbey Road?
38. Vad förknippas bland annat följande latinska termer med; cirrus, stratus, cumulus och nimbostratus?
39. Jurij Gagarin räknas som den första människan som besökte rymden, men vilket årtal skedde denna historiska händelse?
40. Om vem handlar självbiografin vars svenska översättning lyder Dagbok från en motorcykel?

**Rekord antal lag deltog, 17 stycken. Pargas Lag 1 kom på delad 4 placering med 29 poäng! Redaktionen gratulerar vinnarlaget – Margareta Blomqvist, Stig Kavander och Gabriel Sjöström! Till finalen gick Åbo lag 1 med Inga-Lill Karlsson, Sven-Olof Lindholm och Bengt Sandell med 34,4 poäng.**

#### Nedan SVAREN

1. Italien	21. ElPais
2. Kuopio	22. Lejon
3. Paranöt	23. Mississippi
4. 4711	24. Ishockey
5. Ryssland	25. Labrador
6. Nalle	26. Origo
7. 90	27. Angelina Jolie
8. När vi gräver guld i USA	28. René Descartes
9. Paraplyerna i Cherbourg	29. Paul Gauguin
10. Buenos Aires och Montevideo	30. Krom
11. Satsuma	31. Portugal
12. Volleyboll	32. ALS (Amyotrofisk lateralskleros)
13. Drageer	33. Mammut (jätte) trädet
14. Rasmus Nalle	34. Omega
15. Gargoyler	35. Gallon
16. Röd	36. Nordisk kombination
17. Korea	37. Går över vägen
18. Genua	38. Moln
19. Lokatt	39. 1961
20. 1880-talet	40. Che Guevara

## HÄNDELSEKALENDER VÅREN 2023

- Onsdag 22.2 Seniorföreläsning kl. 13.00 på Bryggan i stadshuset.  
Kari Ranta-aho berättar om: "Fiskerihushållning i Finland – mat eller rekreation?  
"Kloka människor äter fisk" är en känd slogan. Vi får varierande informationsflöde  
om överfiske och fiskets hållbarhet. Kaffe i pausen till självkostnad.
- Onsdag 15.3 Månadsträff
- Onsdag 22.3 Seniorföreläsning kl 13.00 med kaplan Jari Heikkilä i **Pargas kyrka** med rubriken:  
**"Pargas kyrka - en kyrka med en lång historia"**.  
**Valv- och väggmålningarna hör till den allra finaste medeltida konsten i vårt  
land. Kyrksalens unika byggnadstekniska detaljer, byggnadshistoria och  
imponerande målningar presenteras på plats. Efteråt Kaffe till självkostnad  
Fredrikastugan.**

### Obs! Förhandsanmälan till Seniorföreläsningarna

Kombis kansli, tfn 0400 852 596, via kombi.pargas.fi, t.ex. snabbanmälan på Kombis sidor.  
Deltagaravgiften betalas vid dörren.

## RESOR 2023 Fastslagna och planerade

- Fredag 17.3 VANUMAMMA på Kaarina Teatteri, fredagen 17.03.2023 kl. 19.00.**  
**Kaarina Teatern firar 40-års jubileum med en föreställning om  
Vaddmamman Alina Grönberg.** Föreställningen textas till svenska.  
Vi åker gemensam buss från Pargas med start kl. 18.15. Bussresa, biljett och kaffe  
med bröd i pausen kostar 35 €. Anmäl och betala senast den 10.02.2023.
- Mars/April Pinello, Riko Eklund i Nils Henrik Pinellos gestalt förevisar teaterhusets historia.  
Teaterspöken presenteras, skrymslen och vår publiken annars inte ser ingår i turen.  
Anekdoter ur teaterns historia och skådespelaren. (Föreställningen är inte anpassad  
för rörelsehindrade). Riko Eklund återkommer med tidpunkt!
- Mars/April Ost och Vinkväll. Återkommer med exaktare tidpunkt.
- 20 Maj Resa till Nystad. Förmiddag Trädgårdsmässa / Alternativ program öppet  
Eftermiddag Bonk museet för alla.

### Anmälan och frågor beträffande resor

*Om inte annat meddelas startar bussen alltid från busstationen och kör Kalkvägen. Meddela var du stiger på. Kom ihåg att anmälan är bindande och observera också att om resan görs med buss, bör hela resans pris betalas även om egen bil används.*

Hur kontaktar du oss; Vi tar emot bokningar före månadsmötet mellan kl. 12-13.

Betalningen görs till föreningens resekonto **FI21 6601 0010 0803 07**.

I meddelandefältet skriver du NAMN, RESAN/AKTIVITETEN (t.ex Hemlig resa) DATUM.

## Styrelsens sammansättning och funktionärer 2023

<b>Ordförande</b>	<b>Gunnel Jansson</b> jansson.gunnel@parnet.fi	040 595 72 03
<b>Skattmästare, vice ordförande</b>	<b>Annica Forssell</b> forssell.annica@gmail.com	050 553 02 95
<b>Sekreterare</b>	<b>Margareta Blomqvist</b> margareta.blomqvist@granvik.fi	040 720 40 96
<b>Vice sekreterare</b>	<b>Johanna Bondas</b> johanna.bondas@parnet.fi	050 534 91 77
<b>Vice skattmästare</b>	<b>Kurt Lundström</b> kb.lundstrom@gmail.com	050 041 31 62
<b>Övriga ledamöter</b>	<b>Mikael Reuter</b> mikael@undala.fi	040 552 49 78
	<b>Kurt Lindroos</b> kurt.lindroos475@hotmail.fi	0500 59 40 45
	<b>Carl-Gustav Nygårdas</b> carlgustav.nygardas@gmail.com	040 507 14 61
	<b>Pia Rantanen</b> b.rantanen@gmail.com	0400 94 80 13
<b>Funktionärer</b>		
<b>Medlemssekreterare</b>	Kurt Lindroos	(se ovan)
<b>Mediekontakt</b>	Johanna Bondas	(se ovan)
<b>Teknikansvarig</b>	Carl-Gustav Nygårdas	(se ovan)
<b>Klippboken</b>	Mikael Reuter	(se ovan)
<b>Parentesens redaktion</b>	Maria Simberg-Sörensen	(se ovan)
	Pia Rantanen, b.rantanen@gmail.com	0400 94 80 13
<b>Parentesens ombrytning</b>	Carl-Gustav Nygårdas	040 507 14 61
<b>Webbansvarig/Webbredaktör</b>	carlgustav.nygardas@gmail.com	
<b>IKT kontaktperson</b>	Kurt Lundström	(se ovan)
<b>Medlem av SPF:s arbetsutskott</b>	Mikael Reuter	(se ovan)
<b>Medlem av SPF:s kommitté för intressebevakning</b>	Clara Kronqvist-Sundström kronqvistclara@gmail.com	040 867 19 48
<b>Resegruppen</b>	Clara Kronqvist-Sundström, ordf.	(se ovan)
	Pia Rantanen, b.rantanen@gmail.com	0400 94 80 13
<b>SPF Åbolands styrelse</b>	Gunnel Jansson, vice ordförande	(se ovan)
Nya medlemmar kan anmäla sig direkt till medlemssekreteraren <b>Kurt Lindroos</b> 0500 59 40 45, <b>Margareta Blomqvist</b> 040 720 40 96 <i>margareta.blomqvist@granvik.fi</i> eller via webben.		

Medlemmar i äldrerådet: Widar Nyberg (ordf), widde.nyberg@netti.fi, Christina Ahlsund, cahlsund@parnet.fi och Johan Nyberg, johan.nyberg@parnet.fi. Inger Karlsson (suppleant)

<b>HOBBYGRUPPER</b>			
<b>Boule, IT, konst, musik och trädgård</b> enligt separata kallelser från gruppledarna			
Boccia/Boule	Saknar ledare		
Bowling	Seppo Rajamäki	0400 46 91 92	seppo.rajamaki1@gmail.com
Bridge	Per Österman	0400 21 14 52	per.osterman@parnet.fi
Da Capo	Maria Simberg Sörensen	040 825 50 39	maria.ss@parnet.fi
De Pratglada	Marianne Saanila	040 722 62 26	marianne.saanila@parnet.fi
Encore	Maria Simberg-Sörensen		
Fotogrupp	Lorenz Michael	0400 23 31 43	losse.michael@gmail.com
Fågelskådning	Marcus Duncker	040 552 11 00	duncker.marcus@gmail.com
Golf	Johan Nyberg	040 195 48 48	johan.nyberg@parnet.fi
Hembygdskskap			
IT-grupperna	Kurt Lundström	050 041 31 62	kb.lundstrom@gmail.com
Litterära salongen	Stina Engblom-Colliander	0400 71 53 88	stina202@parnet.fi.
Stavgång	Rainer Wahtera	040 091 22 69	rainer.wahtera@gmail.com
Släktforskarna	Gustav Sundström	050 505 15 22	sundstroms@parnet.fi
Trädgårdsgrupp	Saknar ledare		
Vattengymna	Solveig Nurmela	040 723 95 96	solveig.nurmela@abo.fi
<b>Släktforskargruppen</b> träffas i allmänhet udda veckor i Seniorpunkten tisdagar kl. 13.15			
<b>Fotogruppen</b> träffas varannan tisdag i Seniorpunkten kl. 17. Se närmare på hemsidan.			
<b>Diskussionsgruppen</b> jämna tisdagar i månaden kl. 14:15-15:45 i Seniorpunkten.			
<b>Följ med hemsidans. <a href="http://www.pargas.sfpension.fi">www.pargas.sfpension.fi</a> händelsekalender eller föreningens Facebooksida <i>Pargas svenska pensionärer</i>. Många grupper informerar där om aktuella händelser.</b>			

## Programgrupperna och gruppledarna för PSP:s månadsträffar

1.	Beni von Weissenberg	040 545 14 35	benivw@parnet.fi
2.	Mårten Malmlund	0400 71 03 12	marten.malmlund@gmail.com
3.	Gunnel Jansson	040 595 72 03	jansson.gunnel@parnet.fi
4.	Ulla Nordlund	040 524 8214	nordlund.ulla@gmail.com
	Bertel Nordlund	0400 52 64 52	bertel.nordlund@gmail.com
5.	Saknar ledare		
6.	Stina Engblom Colliander	0400 71 53 88	stina202@parnet.fi
7.	Christina Ahlsund	040 759 90 52	cahlsund@parnet.fi
	Arvo Björkroth	044 564 93 51	arvobjorkroth@yahoo.com
8.	Annica Forssell	050 553 02 95	forssell.annica@gmail.com
	Solveig Nurmela	040 723 95 96	solveig.nurmela@abo.fi
9.	Carita Karlsson	045 641 52 66	tiitikarlsson@gmail.com
	Margareta Westman	040 588 05 98	
10	Siv Nygårdas	040 574 24 31	siv.nygardas@gmail.com
	Aino Mattsson	040 844 06 98	aino.mattsson42@gmail.com

## Hedersmedlemmar i föreningen

Benita Nyberg, Georg Uppman, Stina Engblom-Colliander, Karl-Gustav Laurén och Kurt-Erik Långbacka

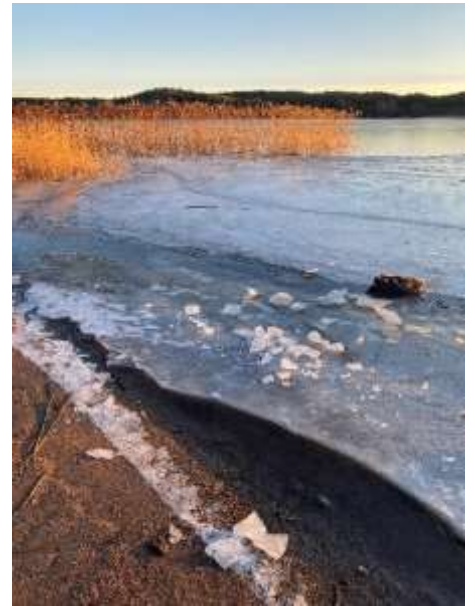
.... och vart försvann vintern, undrar fotoklubbens fotografer



Beni von Weissenberg



Gun Nordin



Barbro Laurén



Ulla-Maj Lübchow



Ulla-Maj Lübchow