



Veckobrev Rotary Lidingö Milles
Från veckomötet 2017-11-24

President

Elisabeth Falkemo

Gästvärdar

Hans Rydén och Rolf Gustavsson

Närvaro

Totalt medlemmar	60
Honorära medlemmar	0
Undantagna medlemmar	12
Ursäktad dålig hälsa	0
Varav närvarande	20
Procent närvarande vid detta möte, exkl. undantagna	41,66%

Gästande rotarian:

Inga vid detta tillfälle

Föredragshållare

Robert Eklann, Lidingö Musteri

Nästa möte 1 december:

Barbro Isaksson, rikslottachef, Svenska Lottakåren. Engagemang då och nu för ett säkrare och tryggare samhälle

Gästvärdar:

Owe Hedberg och Robbie Bergqvist

Anteckningar från Lidingö Milles Rotaryklubbs frukostmöte:

Julmarknaden i Hästskojarparken; vinster önskas! Deltagare till Rotarys tombola och för och efterarbete. Anmälan till Peter Victorin (peter.victorin@hertz.se) eller Elisabeth Falkemo (elisabeth.falkemo@tele2.se).

Tombola-passen är 11.00-12.15, 13.30-14.45 och 14.45-16.00. Passet 12.15-13.30 är redan upptaget.

30-årsjubileet är torsdagen 25 januari kl 18.30 på Restaurang Jernet. Tema är klubbens historia och vinprovning. Alla varmt välkomna och gärna med respektive eller vän. Arrangörer är Margareta Mellner, Hansuno Krisch och Anders Ericsson. Inbjudan kommer.

Överlämnande av standar Högtidligt mottog presidenten standar och hälsning från Rotary Club L´Alfàs del Pi Internacional, Spanien. Detta genom Staffan Wennberg som också berättade lite om sitt besök och visade bilder från när han överräckte Lidingö-Milles standar. Finns i fotogalleriet på hemsidan.



Föredrag: Robert Eklann, Lidingö Musteri

Robert berättade om bakgrunden och hur han och en vän startade musteriet på Lidingö.

Robert är också ägare i bageriet och caféet Paterisseriet.

Runt om i trädgårdarna på Lidingö dignar det av äpplen på träden. Många njuter av att äta frukten, baka pajer eller göra mos. Robert och hans kollega började åka långväga till mustrier utanför Lidingö för att musta - alltid lika glada hemåt igen med egna boxar must. Så föddes idén till att starta ett lokalt musteri på Lidingö. När möjlighet gavs att iordningställa musteriet i ladan vid Grönsta, som är en del av det gamla prästbostället, var det ett enkelt beslut att starta verksamheten.

Mer att läsa om musteriets historia och mustningen finns att läsa på hemsidan.

Rekommenderas varmt.

<http://www.lidingomusteri.se>

Till frukosten bjöds alla på ett glas äpplemust. Att musta egna äpplen kostar 21 kronor litern.

För hållbarheten pastöriseras musten till 80grader.

Länkar kopplade till medlemskapet

Uppdatera dina uppgifter *Hemsidan och kalendarium*

<https://www.rotary.se/lidingo-milles/home/> <https://www.rotary.se/lidingo-milles/calendar/>

Skapa inloggning och uppdatera din sida och kom åt klubbinformation!

My Rotary

<https://my.rotary.org/en>