



Veckobrev Rotary Lidingö Milles
Från veckomötet 2018-12-14

President

Margaretha Mellner

Gästvärdar

Bo Kaijser

Bengt-Göran Markeborn

Närvaro

Totalt medlemmar 56

Honorära medlemmar 0

Undantagna medlemmar 12

Ursäktad dålig hälsa 1

Varav närvarande: 20

Procent närvarande vid detta möte 45 % exkl. undantagna.

Gästande rotarianer: Zulfykar Bozdogan Alanya Rotary Turkiet,
ass distriktguvenör

Gäster: Marie-Liese Brusselmans

Föredragshållare: Margaretha Lissel honungsproduktion

Nästa möte: 18 januari 2019

Gästvärdar: Per Troborg och Christer Weidenhaijn

Anteckningar från Lidingö Milles Rotaryklubbs frukostmöte:

Vid gårdagens möte hade vi en gästande rotarian från Turkiet, han återkommer med ett eget föredrag nästa år. Efter årsmötet fick vi lyssna till vår honungsleverantör Margareta Lissel, se Bo Kaijsers sammanfattning. Recept på de goda pralinerna som Margareta bjöd på bifogas.

Dagens föredragshållare var Margareta Lissel, sjukgymnast från Lidingö, vars bisyssla (!) är biodling. Hon började för ca 15 år sedan då en patient med ryggskott hade svårt att fortsätta med sin biodling. Margareta övertog, efter en prövotid med en kupa, alla bikupor och har dem nu på sin radhustomt på Ryttnäsvägen. Margareta är klubbens honungsleverantör.

Dagens lärdom: Geting, gula ben. Bin, bruna ben.

För den som vill veta mer om biodling finns mycket att hämta på "nätet".

Bästa hälsningar Bobo

HÖNUNGSNUGAT

- 50 g hasselnötskärnor
- 170 g fast honung
- 200 g ljus blockchoklad
- (• Ev mörk choklad att doppa i)

Rosta nötkärnorna i 250 ugn i 8 min.
Gnugga bort det yttersta brända skalet.
Mal i matberedare.
Blanda i honungen och kör i 10 min.
Smält chokladen i vattenbad och rör
ner honung/nötblandningen.
Låt svalna på bakplåtspapper.
Doppa ev i smält mörk choklad.