



Hej!

från  **Bostaden**
oktober 2012

Andreas och is-cidern

Tema:
Mat

Doft av afrikansk fest **2** Rabatt på träning och Miss Li **3** 500 flaskor ska bli 40 000 **4**
Recept: Fyllda paprikor, poposas och stifado **6** Nu är vinterträdgården invigd **8**
Vinn hyresfri månad **10** Tävla om konsertbiljetter **11** Skördefest på Ålidhem **12**



Mat från hela världen på Ålidhem

Matlivet i Umeå präglas av att stan har nästan 100 olika nationaliteter. I mitt jobb som fastighetsskötare på Ålidhem färgas dagarna lite nu och då av matupplevelser från världens alla hörn. Jag kan insupa dofterna från en kvarterslokal där afrikanska kvinnor lagar mat inför en fest, få piroger av en kvinna från Balkan när jag klipper gräset och bli bjuden på te av flera arabiska familjer.

Det är både kul och spännande. Själv är jag allätare och uppskattar det mesta – förutom surströmming (trots att jag är född och uppvuxen i Umeå). Jag har en förkärlek för efterrätter och gillar att baka kakor och tårter. Citrongrottor och maräng- och chokladtårter är favoriterna. För dig som har svårt att orka med efterrätten kan jag tipsa om att äta baklängesmiddagar, där du börjar med desserten och tar det godaste först. Det gör middagen lite roligare också.

Ett annat tips är att laga middagen kvällen innan. Då har du möjlighet att göra något som tar lite längre tid och kan bara värma upp maten dagen efter när du kommer hem från jobbet. Det räddar många kvällar

för mig, som har en 15-åring – jo, han har börjat hjälpa till med matlagningen – och en 11-åring att mätta.

När jag lagar mat vill jag annars ha lugn och ro. Gärna med passande musik i bakgrunden. Atmosfären är viktig också när jag går på restaurang och äter. Då äter jag för övrigt gärna lamm, som jag tycker är svårt att få till på rätt sätt hemma. Till den rätta stämningen hör även servicen. På en bra restaurang vill jag känna mig utvald, speciell och uppassad.

Ett utmärkt exempel på bra service var när jag och mitt ex besökte Källan Spa i Åmliden utanför Norsjö, som bara använder närproducerade råvaror i sin mat och där det känns som nyttig mat även om man äter mycket. En kväll när vi kom till buffén hade ett par av rätterna tagit slut. Då lagade köket en jättegod kyckling fylld med saltorkade tomater – bara för oss. Vi fick dessutom extra efterrätt som plåster på sårerna. Så borde alla restauranger tänka och agera.

Veronica Wiklund
Fastighetsskötare

Vinn biljetter!

umeå teaterförening

Bostaden fortsätter samarbeta med Umeå Teaterförening och Holmsund-Obbola kulturförening och lottar ut biljetter till flera föreställningar. För att tävla, skicka ett mejl till info@bostaden.umea.se och motivera med max 150 tecken varför du ska vinna. Glöm inte att skriva namnet på den föreställning du vill vinna i ämnesraden. Eller skicka ett brev till AB Bostaden, Box 244, 901 06 Umeå. Senast **måndag 15 oktober** vill vi ha ditt svar. Biljetterna skickas med posten. Läs mer på www.umeateaterforening.se

Al Pitcher

Tio personer
vinner två biljetter
var till föreställ-
ningen lördag
20 oktober.

Kim Anderson

Fyra personer
vinner två biljetter
var till föreställ-
ningen onsdag
31 oktober.

David Batra

Sju personer
vinner två biljetter
var till föreställ-
ningen söndag
18 november.

B.U.S

Fem personer
vinner två biljetter
var till föreställ-
ningen onsdag
12 december.

Tre flugor i soppan

Västerbottensteatern presenterar en kulinarisk kabaré med hobbykockarna Göran Hansson, Greger Ottosson och Mattias Kågström. En musikalisk matodysse kryddad med tänkvärda reflektioner och galna upptåg. Sju personer vinner två biljetter var till föreställningen söndag 21 oktober kl. 18.00 på Sandviks teater.

Anna Axelsson, Malin Jonsson, Henke Baer och Johan Wållberg

Fyra musiker väljer sin favoritmusik! Malin Jonsson och Anna Axelsson är två väletablerade sångerskor som ses såväl på rockscenen som i symfonisammanhang. Tillsammans med den strålände sångaren och gitarristen Henke Baer samt multiinstrumentalisten Johan Wållberg framför de sina favoritlåtar. En timmes skön musik och sång utlovas. Sex personer vinner två biljetter var till föreställningen söndag 25 november i Q-ben.

Hej! är Bostadens tidning för hyresgäster, som kommer ut med 6 nummer per år.

Ansvarig utgivare: Hanna Olsson. **Redaktör:** Anna Maria Lindgren.

Produktion: Plakat. **Tryck:** Original. **Omslagsfoto:** Andreas Nilsson.

Hör gärna av dig till: AB Bostaden, Box 244, 901 06 Umeå. 090-17 75 00.

ab.bostaden@bostaden.umea.se www.bostaden.umea.se



MILJÖMÄRKT Licensnummer 341 841

Bostaden

Hej!

Äpplen blir dryck **4**



Recept från Kosovo,
Grekland och El Salvador **6**



Vinter-
trädgården
invigd **8**

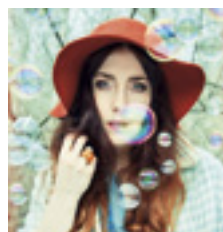


Närodlat på Ålidhem **12**



Bostadenkortet ger dig mer

Med Bostadenkortet får du som hyresgäst rabatt på olika varor och tjänster. Vissa erbjudanden gäller hela året och vilka dessa är kan du se på vår webb. Andra erbjudanden är tillfälliga och de lyfts fram i Hej! och på vår webb. Du vet väl om att du även kan få sms med bra Bostadenkort-erbjudanden? Anmäl att du vill ha sms på din personliga sida under **Mina uppgifter**, välj sedan **Ändra kontaktsätt**.



Billigare Miss Li-biljetter

Tack vare ett samarbete med Humlan kan vi erbjuda dig som hyresgäst halva priset på biljetter till spelningen med Miss Li, lördag 27 oktober. Ordinarie pris är 250 kr men du betalar bara 125 kr. Biljetterna köper du via www.tickster.com Max två biljetter per Bostadenkort. Först till kvarn!

Rabatt på träningskort *Tenton* FITNESS & GYM

Visa upp ditt Bostadenkort så får du 10 procent rabatt på ordinarie pris vid köp av träningskort på Tenton. Observera att rabatten inte gäller för Tenton xpress-kort.



Kom och bada!

Halva priset på engångsentré till badet

Gäller endast måndag-fredag för barn-, ungdoms-, vuxen-, minigrupp- samt familjebiljett och en gång per person/familj samt kan ej kombineras med andra erbjudanden.

Klipp ut kupongen och lämna i receptionen på badet.
Kupongen är giltig till och med 2012-12-31.

Ersboda Bad & Gym

Trattgränd 1 E www.badgym.se uss.ersboda@gmail.com 090-12 90 88

Bada billigare med Bostadenkortet!

Visa upp ditt Bostadenkort så betalar du halva priset på entrépriset till badet på Ersboda Bad & Gym på Ersboda torg. Erbjudandet gäller måndag-fredag året ut. Erbjudandet kan nyttjas en gång och gäller vid uppvisande av giltigt Bostadenkort samt den utklippta kupongen.



– Vi har lärt oss att producera cider genom trial and error, berättar Andreas Sundgren, vd för Brännland Cider. Jag har haft nytta av mina tidigare matutbildningar, att göra cider påminner om modern matlagning.

Is-cidern som ska erövra världen

Andreas Sundgren har gett sig sjutton på att göra riktigt bra cider – i vår kalla del av världen. Och han är på god väg att lyckas. Om man ska tro DN:s vinskribent Jens Dolk kan is-cidern från Brännland Cider bli nästa stora svenska alkoholexport.

– När jag startade sa många att det inte skulle gå. Det triggade mig och nu rullar det på i mycket större omfattning än jag kunnat föreställa mig, berättar han.

Andreas Sundgren är mångsysslaren, som ständigt tycks ha nya, spännande saker på gång. Många känner också igen honom från Umeås musikscen (debutalbumet *The Road North* hyllades av en enig kritikerkår i våras), som mat-skribent på nöjesmagasinet *City*, som utvecklare av det webbaserade projektverktyget *Microproject* och

som en av de tidigare medarbetarna i framgångsrika *Toontrack Music*. Men egentligen var det kock han skulle bli...

– Jo, jag började plugga till kock, men det kom annat mellan. Fast jag har stor nytta av det jag lärde mig, det finns många likheter mellan ciderproduktion och modern matlagning.

Kanadensisk cider

Den till synes galna idén att producera cider i Umeå föddes för ett par år sedan. Andreas Sundgren hade precis slutat på ett jobb och var sugen på att göra något i matväg. Första tanken var att tillverka en enkel pubcider, men det gick inte därför att svenska äpplen inte fungerar till det



Foton: Andreas Nilsson

– Första årgången har vi gjort av trädgårdsäpplen från Umeå med omnejd. När vi ska skala upp produktionen måste vi plantera träd, om fem år räknar vi med att ha runt 1 000 äppelträd. Äpplena här uppe har, tack vare att det är sol dygnet runt sommartid, ofta mer socker i sig än de från södra Sverige, så råvaran är prima.

– Då läste jag om en ny sorts cider i Kanada, is-cider, ett vin som passar bra till ostar, desserter och i cocktails. För att få kallas is-cider måste äppelmusten frysas i naturlig kyla utomhus. Jag insåg direkt att norra Sverige skulle passa bra för den typen av produktion.

Fröet var sått och våren 2012 släpptes den första lilla årgången på 500 flaskor. Mottagandet blev varmt och ledde bland annat till att Brännland Iscider fick vara med i TV4 på bästa sändningstid.

40 000 flaskor om fem år?

Nästa år är tanken att 8 000 flaskor ska släppas från det lilla musteriet i Vännäsby. Att produktionstakten ska öka i den omfattningen har Andreas Sundgren kommit fram till i samråd med en amerikansk vinmakare som anlitats som konsult. Om allt rullar på är det enligt Andreas Sundgren fullt realistiskt att 2017 släppa 40 000 flaskor.

– Idag finns det inte tillräckligt med äppelträd i Umeåområdet för så pass stor produktion, därför har vi börjat plantera träd nu. Vi har även kontakt med andra som ska plantera. Om fem år räknar vi med att ha tillgång till runt 1 000

träd och det kommer räcka till större delen av vår produktion.

Kylan en fördel

Marknaden för is-cider ser också högtintressant ut de närmaste åren. Förra året producerades bara 400 liter eiswein – kategorin som is-cider räknas till – i hela Europa. Detta samtidigt som stora dryckesproducenter runt om i Europa letar alternativ till mer exklusiva dessertviner och efterfrågan på äppelmust ökar ibland annat Sverige. Marknadsföringsmässigt är det givetvis också en fördel att som Brännlands cider kunna använda epitetet Världens nordligaste ciderhus.

– Det känns lite som äpplena valt oss, det här var vad vi kunde göra här uppe. När det gäller is-cider är kylan en fördel och en förutsättning.

Is-cidern har inte introducerats aktivt än på restauranger runt om i Sverige, men det är på gång. Införsäljning har påbörjats till ett antal väl valda krogar i Stockholm. Och i Umeå kan man njuta av is-cidern på Rex, som en av ingredienserna i cocktailen Bismarck.



Brännland Iscider passar bra till ostar, desserter och i cocktails. Under 2012 släpptes första årgången på 500 flaskor. Nästa år är tanken att 8 000 flaskor ska produceras.

Favoritmat från Kosovo, El Salvador och Grekland

I Umeå finns runt 100 olika nationaliteter och det avspeglar sig på stans matkultur. Hej! bad några av Bostadens hyresgäster att dela med sig av recept från sina ursprungsländer.

Ultrina Shkodra, bor på Ålidhem och kommer från Kosovo.

Vad kännetecknar maten från Kosovo?

– Vi äter mycket köttgrytor, men också en hel del ris, kyckling och grönsaker. Paprikor fyllda med ris, köttfärs och grönsaker är en favorit.

Lagar du ofta mat från Kosovo?

– Ja, jag lagar de rätter min mamma lärt mig. Jag tycker det är viktigt att min dotter, som är 6,5 år, har kvar mattraditionerna från Kosovo. Hennes favorit är pite, ett slags pirog som jag gör av smördeg, purjolök, keso och salt. Jag är jätteglad över att hon tycker så mycket om maten från mitt hemland.

Ultrinas recept:

Fyllda paprikor

4 portioner

- 4 paprikor av valfri färg
- 500 g nötfärs
- 2 dl ris
- 2 skivade morötter
- 1 hackad gul lök
- 1 matsked av allkryddan Vegeta
- 1 tesked salt
- 1 tesked paprikakrydda
- 2 1/2 dl vatten
- 1 matsked steksmör/matolja

Skölj paprikorna, skär bort stjälken från paprikorna och skär ur kärnhuset. Ta fram en djup stekpanna, lägg i smör och stek köttfärsen i medelvärme samt tillsätt alla kryddor. Tillsätt hackad lök och de skivade morötterna. Stek till köttet är välstekt. Tillsätt vattnet i köttfärsen och sedan riset. Låt småkoka i 15 min. Sätt ugnen på 200 grader och låt den bli varm. Ta fram en djup ugnsforn och fyll paprikorna. Fyllningen som blir över i stekpannan lägger du i ugnsfornen runt om paprikorna. Lägg ugnsfornen med paprikorna i ugnen i ca 30 min. Tillsätt mer vatten om du tycker att fyllningen verkar för torr. Tips att servera med: Crème fraîche och saltgurka.



Mathilde Martinez, bor på Ersboda, kommer från El Salvador.

Vilken mat tänker du på när du tänker på El Salvador?

– Åh, det är många. Men poposas är lite av en nationalrätt. Det är köttpiroger, som går att äta både till vardags och på fester. Jag har sålt dem på



Costas Pliatsikas, bor öst på stan, kommer från Grekland.

Vad tänker du på när du tänker på mat från Grekland?

– Jag tänker inte så mycket på specifika maträtter, utan mer på råvarorna och atmosfären. Jag är uppvuxen nära hamnen på Kreta. Mina föräldrar har alltid haft egna oliv- och vinsdruvsträd. Hemma hos dem kan jag känna dofterna från råvarorna när jag öppnar dörren. Och vill jag göra en sallad går jag bara ut i trädgården och hämtar råvarorna. Det närproducerade har en stark ställning i Grekland och jag är glad att den trenden kommer mer och mer även i Sverige.

Lagar du ofta mat från Grekland?

– Jag driver restaurang och är där mest hela dagarna, så jag hinner inte laga så mycket mat hemma. Men givetvis har vi en hel del grekiska rätter i vår receptbank. Fyllda tomater och paprikor, spenatpaj med lök och färskost och piroger är några grekiska rätter som vi gärna äter. Och så stifado förstås, en kryddig gryta som går att göra på fläsk, nötkött eller kyckling. I Grekland använder mamma vildkanin till stifadon, då får grytan en smak som påminner om viltkött från Norrland.

Costas recept:

Cretansk kalvstifado

8-10 portioner (Alt. kyckling eller hare)

2 kg kalvfilé	Lite omald svartpeppar
1 kg gula lökar (små)	2 st omald nejlika
3 fullmogna tomater (rivna)	Salt & peppar, några nypor
1 soppsked tomatpuré	1 kopp olivolja
3 lagerblad	1/2 kopp rödvin
1 kanelstång	3 klyftor vitlök.

Häll olja i kastrullen. När den är varm, lägg i de gula lökarna som vi har stuckit små hål i. När löken får färg tar vi ut dem och lägger på separat tallrik. Sen stoppar vi ner köttet, som är skuret i bitar, tills det får färg. Ner med rödvinet när köttet fått färg. Låt det puttra i ca 5 min och efter det tillsätt alla ingredienser förutom löken som "väntar". Låt det koka ca 10 min, sänk temperaturen och låt det koka ca 1 timme på låg temperatur (om det behövs vatten tillsätt även det så att det inte torrkokar). Tillsätt löken. Låt koka tillsammans ca 30 min. Kolla om köttet är färdigt. Klart! Serveras med ungsbakad potatis.

Mathildes recept:

Pupusas con curtido

Majsmjöl	Riven ost
Lite ljummet vatten	Lök
Ca 400 gr fläskkött	Vitkål
Tomat	Chili
Grön paprika	

För att göra degen, blanda majsmjöl med lite ljummet vatten till en smidig deg. Låt vila en stund. Under tiden, grilla fläskköttet i ugnen med lite salt och peppar. Stek sedan paprika och tomaten i skyn från köttet. Lägg till köttet och mal till en massa. Blanda i osten när det svalnat. Gör små bollar och platta till dem med handflatan. Lägg i lite kött- och ostmix och stäng dem. Se till att kanterna är ordentligt stängda så inte fyllningen åker ut. Stek i stekpanna. Salladen som bör ätas till pupusas heter curtido. Strimla kålen fint och blanda med finhackad lök och chili (om man vill ha det lite starkare). Blanda i vinäger, lite oregano och salt och peppar. Tips! Vill man göra vegetariska pupusas så fyller man dem med bönröra och ost eller endast ost.

olika evenemang i Sverige också och de är mycket populära. Bastelitos, en grönsaksgryta med paprika, gröna bönor, morötter och buljong, är också vanlig, liksom kalkon (pavo) och sopa de pata – en stark kobenssoppa, som skämtsamt sägs bota baksmälla.

Lagar du ofta mat från El Salvador?

– Ja, jag älskar att laga mat. Jag har 9 barn och 24 barnbarn, alla bor inte i Umeå, men de som bor här träffar jag ofta och då gillar jag att ordna maten. Jag hittar de flesta råvaror jag behöver i Sverige, men saknar en del söta frukter, som maranón, nancé och paterna. Sedan är alla råvaror inte lika smakrika som i El Salvador, där hade jag bland annat mangoträd i trädgården.



Foton: Henrik Olofsson

Folkligt och festligt på invigningen

Nu är den invigd, vinterträdgården på nya Geografigränd. Invigningen ägde rum 22 september och bjöd bland annat på ansiktsmålning, ballongsläpp, elbil och tal.

Vinterträdgården är en del av Hållbara Ålidhem och ska kunna användas av alla som bor i området. Den kommer även att nyttjas vid presentationer av Hållbara Ålidhem samt för mindre evenemang. Lokalen är 150 kvadratmeter stor och har plats för cirka 50 sittande

personer. Den har ett fullt utrustat kök, bord, stolar, kaffeautomat och flyttbara växter. I lokalen finns tv, projektor, tre olika nedfällbara dukar för bildspel, ljudanläggning, mörklägningsutrustning samt hörselslinga. Huset är byggt med hållbarhetstanken i fokus och har

ett slitstarkt skiffergolv samt bullerdämpande väggar och tak i glespanel av furu och gran. Under den ljusa perioden kommer all strömförsörjning att ske via solceller från det intilliggande hyreshuset.



Det var gott om folk på nya Geografgränd när vinterträdgården invigdes. Besökarna, av vilka många var barn, bjöds på ballongsläpp, ansiktsmålning, fiskdamm, tipsrunda, korv, fika och trubadurmusik. Bostadens vd Ann-Sofi Tapani talade, det gick att titta på en elbil och en elcykel och få veta mer om Bostadens miljökoncept "Hur vi äter kakan och har den kvar". Givetvis passade alla också på att titta in i vinterträdgården.





Bostaden stöttar ungdomskonferens om miljöfrågor

Den 10–11 november kommer 70 ungdomar från Norrland och övriga Europa att samlas på bland annat Dragonskolan i Umeå för att diskutera viktiga miljöfrågor i ett EU-rollspel anordnat av Europeiska Ungdomsparlamentet (EUP) Sverige. Målet är att skapa ett forum där unga får uttrycka sina tankar om miljöpolitik i ett gemensamt utbyte av idéer tillsammans med beslutsfattare och representanter från näringslivet.



Snart kan du chatta med Kundcenter

Vi jobbar just nu med att ta fram en tjänst som kommer att göra det möjligt för dig att chatta med vårt kundcenter. Tanken är att chatten ska vara ett komplement till att ringa och att du via chatten snabbt ska kunna få svar på dina frågor. Håll utkik på webben!

Säg vad du tycker om oss – vinn hyresfri månad

I mitten av oktober skickar vi via e-post ut en kundundersökning till dig som hyresgäst. Du som saknar e-postadress kommer att få den hemskickad med brev. Till hjälp har vi undersökningsföretaget Zondera. Undersökningen ger oss information om vad vi behöver bli bättre på. Resultatet ligger sedan till grund för hur vi jobbar under året.

Dina synpunkter är värdefulla

Eftersom dina synpunkter är värdefulla för oss är vi tacksamma om du tar dig tid att besvara enkäten, det tar cirka 5–10 minuter. Vi hoppas att du har möjlighet att avsätta den tiden.

Fina priser till dig som deltar

Du som är hyresgäst och besvarar kundundersökningen är med och tävlar om en hyresfri månad och biobiljetter.

Umeå Musiksällskap fyller 150 år



Vinn biljetter till jubileumskonsertern söndag 21 oktober

Fem personer vinner två biljetter var till konserten med Umeå Musiksällskap. Vill du vinna, mejla info@bostaden.umea.se och skriv Jubileumskonserter i ämnesraden. Först till kvarn. Vinnarna meddelas via e-post senast onsdag 17 oktober.

Umeå Musiksällskap är en av stadens äldsta kulturföreningar med 150 år bakom sig. Sällskapet ska enligt stadgarna "erbjuda intresserade amatörmusiker möjlighet att spela tillsammans med andra i orkester och delta i regelbunden offentlig konsertverksamhet".

Symfoniorkestern är kärnan i verksamheten. Den är öppen för alla som spelar något av symfoniorkesterns instrument och har viss tidigare orkestervana. Orkestern består av ett sextiotal aktiva amatörmusiker och tillhör Sveriges Orkesterförbund.

Verksamhetens kostnader täcks till en tredjedel av biljettintäkter. En annan tredjedel består av bidrag från Umeå kommun och Statens Kulturråd. Den återstående delen

svarar sponsorer för. Orkesterns medlemmar arbetar helt ideellt liksom sällskapets styrelse, programråd och övriga funktionärer.

Under hösten bjuder Umeå Musiksällskap bland annat på två jubileumskonserter:

21 oktober: Stor jubileumskoncert med ett tillbakablickande program från 150 år. Högtidligt i ord, bild och toner.

2 december: Jubileumsårets decemberkoncert. Traditionella och värmande toner med bland annat dansare från Balettakademin i delar av Tjajkovskijs Nötknäpparsvit.

Läs mer på :

www.umeamusiksallskap.se

Kom ihåg att folkbokföra dig i Umeå

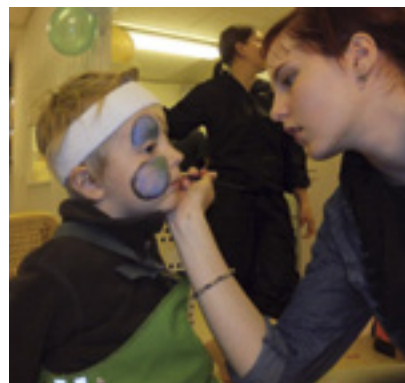
När du flyttar till en ny stad är det bra att komma ihåg att du måste folkbokföra dig på din nya adress. Du kan till exempel inte få bostadsbidrag, barnbidrag eller ta del av allmän sjukvård (akutsjukvård undantagen) om du inte är folkbokförd i Umeå men bor här. Du kan ändra din folkbokföringsadress direkt på Skatteverkets hemsida.

Uppgradering av nätet pågår

Arbetet med att uppgradera Bostadens öppna nät har påbörjats. I slutet av september gick startskottet för första etappen. Du som har en tjänst i Bostadens öppna nät kan uppleva korta avbrott (cirka 20 minuter) i samband med att vi arbetar på ditt område. Tidplan för när detta sker samt information om när du kan beställa tjänster med högre hastigheter finns på vår webb.

Ostkroken firade 30 år

Lördag 1 september firade kvarteretsrådet Ostkroken på Ersboda 30-årsjubileum. Under dagen ordnade man ansiktsmålning, hoppborg, pilkastning och massa annat för både barn och vuxna. Det bjöds även på varmkorv med bröd och dryck. På kvällen arrangerades även festmiddag med kräffor, ostbricka och annat gott. Totalt deltog 15 barn och över 40 vuxna. En trevlig och rolig kväll.



Många unga odlare på skördefest

Under hela sommaren har ett trettiotal personer odlat grönsaker och växter på baksidan av kulturhuset Klossen på Ålidhem. Den 22 augusti höll odlarna en skördefest där man smakade på det närodlade och diskuterade satsningen.

– Det har varit ett härligt premiärår och vi räknar med att fortsätta 2013, säger Anna Johansson, på Studieförbundet.

Bakom Klossen har det sedan sent i våras stått 14 odlingslådor – ett resultat av ett samarbete mellan Studieförbundet, Bostaden, 4H, Naturskyddsföreningen och Omställningsrörelsen. Odlingarna har gett alla möjliga sorters gröna godsaker, som till exempel sallader, mangold, rädisor, rabarber, gräslök, smultron, tomater och ärtskidor.

– Det är allt från nybörjare till rutinerade odlare som haft en låda. Den dominerande gruppen har faktiskt varit unga människor i åldrarna 20–25 år, berättar Anna Johansson.

Skördefesten inleddes utomhus med tilltugg på temat närodlad. Därefter fortsatte kvällen inne på Klossen där man utvärderade det gångna året och pratade om framtiden.

– Intresset för att gå vidare är stort och vi har även planer på att utvidga och ha till exempel matlagnings- och trädgårdskurser på temat självodlat, säger Anna Johansson.



Vinn biobiljetter till Folkets Bio!

Bostaden fortsätter samarbeta med Folkets Bio och lottar ut biobiljetter. Tio personer med rätt svar i nedanstående quiz vinner två biljetter var till valfri film. Mejla ditt svar till info@bostaden.umea.se och skriv **Folkets Bio** i ämnesraden. Eller skicka ett brev till AB Bostaden, Box 244, 901 06 Umeå. Glöm inte att ange ditt telefonnummer. Senast **fredag 19 oktober** vill vi ha ditt svar.

1. Folkets Bio visar och distribuerar inte bara spelfilmer och dokumentärer utan även barn- och ungdomsfilmer. En samtida matinésuccé som verkligen gått hem hos de allra yngsta biobesökarna är den animerade Vem-serien. Vem har illustrerat böckerna som ligger bakom den?

- 1. Stina Wirsén
- X. Eva Eriksson
- 2. Sven Nordqvist

2. Ester Martin Bergsmark, bland annat Guldbaggebelönad för dokumentären Maggie vaknar på balkongen, är nu aktuell med filmen Pojktanten. I den senare dokumentärfilmen figurerar, förutom Bergsmark själv, även en ung författare (belönad för sin debut Du är rötterna som sover vid mina fötter och håller jorden på plats). Vem?

- 1. Viktor Johansson
- X. Eli Levén
- 2. Tomas Bannerhed

3. Återkommande samarbeten är vanliga inom filmvärlden, bland annat mellan skådespelare och regissörer. Till exempel har dansk-amerikanen Viggo Mortensen, tveklöst mest känd för sin insats som Aragorn i Sagan om ringen-trilogin, filmat med regissören David Cronenberg vid tre separata tillfällen. Vid ett av dessa tillfällen porträtterade Mortensen pionjärpsykologen Sigmund Freud. Vad heter filmen?

- 1. Gökboet
- X. A dangerous method
- 2. Psycho