

På gång

Kalendern är en sammanställning av de uppgifter vi fått från resp arrangör. För närmare information: kontakta arrangören direkt.

Stavgång

Ånäset
onsdagar kl 18:30

Matdag

Tossengård, Sörbygd
lör 21/10 kl 15

Söndagsgudstjänst

Håsjö nya kyrka
sön 22/10 kl 11

Bio

Offside (BT)
sön 22/10 kl 18:30

Bio

Asterix och viking-
arna (sv tal) (7 år)
sön 29/10 kl 15

Kvällsmässa

Hällesjö kyrka
sön 29/10 kl 18

Bio

Miami Vice (11 år)
sön 29/10 kl 18:30

Orgelafton

Astrid Blomqvist
Håsjö nya kyrka
fre 3/11 kl 18

Minnesgudstjänst

Håsjö nya kyrka
lör 4/11 kl 16
Hällesjö kyrka
lör 4/11 kl 18

Söndagsgudstjänst

Ljungå kapell
sön 5/11 kl 11

Jazz&Blues

Mattias Algotsson o
Jonas Zetterlind
Östjemten
tors 9/11 kl 19

Högmässogudstjänst

Håsjö nya kyrka
sön 12/11 kl 11

Sopplunch

Ansjö Bygdegård
tis 14/11 kl 13

Jazz&Blues

Sören Rydgren
Östjemten
fred 17/11 kl 19

Matdag

Tossengård, Sörbygd
lör 25/11 kl 15

Jazz&Blues

J B's Wiretag Band
Östjemten
fred 1/12 kl 19

Julmarknad

Tossengård, Sörbygd
lör 2/12 kl 14 - 17

Tack

centerväljare i Kälarne kommunal

Tack för Era röster. I vår kommunal ökade vi hela 28 % i årets val. Det känns mycket motiverande när vi vet att vi är fler som delar Centerns idéer om utveckling i Kälarne

Centerpartiet avd Kälarne

Eddie Backlund, Dan Forslund och Jan Danielsson

KälarneNytt finns på vår hemsida: www.kalarne.jamtland.nu.

Nästa nr av KälarneNytt, nr 9, utkommer den 29 nov. Manusstopp: 22 nov.

Kontaktperson:

Christian Sundin, 0696-40 138; chr.sundin@bredband.net

KälarneNytt

En tidning för Kälarnebygden

årgång 2 nr 8
okt 2006

Kälarne Fiskeriförsöksstation

På våren 1909 påbörjades fiskodling i Kälarne i och med byggandet av ett kläckningshus för rom och grävandet av 13 st yngel- och 10 st vinterdammar, dammar som finns kvar och används ännu idag, 97 år senare. Under 1910 kläcktes 10 000 röding, 114 000 öring, 40 000 sik, och 100 000 regnbåge. Fisken såldes huvudsakligen som yngel och 1-årig fisk men även portionsfisk producerades, man hade bl a leveranskontrakt med NK i Stockholm. År 1924 gjordes första försöket med utsättning av lax i Sverige. 366 st yngel från Kälarne sattes ut i Indalsälven.

År 1921 arrenderades anläggningen av Lantbruksstyrelsen som senare, 1931, köpte den. 1948 övertogs anläggningen av Fiskeriverket som numera ingår i Avdelningen för forskning och utveckling (FoU) tillsammans med försöksstationen i Älvkarleby. Under åren har ett flertal tillbyggnader

och moderniseringar gjorts.

- Hur ser verksamheten ut idag? Jag ställer frågan till platschefen Torleif Andersson.

- Vi har tre ben att stå på: försöksverksamhet inom *avelsarbete*, forskning kring *fiskevård* samt *produktion av fisk* för utsättning.

Vi har byggt upp en genbank från lax och röding. Den består av mjölke från 20-250 hannar från 15 Östersjölaxälvar i Sverige. Genbanken förvaras i flytande kväve, har en garanterad hållbarhet på mellan 200 och 30.000 år och är den enda frysta genbanken i Sverige.

Forskningen sker i huvudsak tillsammans med SLU i Umeå. Ett projekt som drivits här är avelsarbete med Hornavan-röding. Vi är nu inne på 6:e generationen och har en uppmätt tillväxtökning med i snitt 15 % per generation. Ett annat projekt handlar om att få

forts

en så naturlig uppväxtmiljö som möjligt för odlad fisk. Vi medverkar också i ett projekt med målet att ta fram abborrar som, i optimal temperatur, växer 2-3 gånger snabbare dagens, 400 g på 18 månader. En förfrågan har kommit om att hjälpa till med att göra ett korsningsförsök med två varianter av sik som finns i våra vatten.

Med vårt tredje ben stöder vi uppfödare och fiskevårdsområden. Vi levererar rom till fiskuppfödare och sättfisk till fiskevårdsområdena i närområdet.

- Hur mycket omsätter ni under 2006?

- C:a 7 milj kr.

- Hur många jobbar här?

- Vi är 7 anställda + plus 1 extra under halva året.

- Vilka är hoten mot er verksamhet?

- 2 uttrar, hägrar, fiskljuse och skrakar förutom problemen med att få en 2-års budget att samverka med en verksamhetsplanering 5 år framåt.

- Är anläggningen öppen för allmänheten?

- Ja, i den mån det inte stör vår verksamhet är anläggningen öppen för besök under arbetstid. Vi guidar också i mån av tid

Christian Sundin

Vill du veta mer?

Besök Anläggningen eller läs mer på hemsidan:

www.fiskeriverket.se/om/fiskeriforsoksstationer/forsoksstationerna.pdf



Rosa Bandet startar igen

En insamling till förmån för cancerforskningen

Alla onsdagar kl 18:30 på Ånäset

Köp startkort för 40 kr

Stor avslutning på vår insamling

Söndagen den 29/10 kl 11 - 15 på Ånäset

Möjlighet finns att köpa fika
en frågeslinga runt spåret med vinstchans



Traditionell julmarknad i Västnede



Lördagen den 2 december kl 13 - 16

Passa på! - Sälj någonting!

Vi har marknadsplatser för uthyrning

Anmälan senast 20/11 till: Ulla 403 48, Karin 405 64

På förekommen anledning

vill redaktören ge följande förtydligande:

Det 2-sidiga Center-uppslaget i föregående nummer av KälarneNytt liksom annonsen i detta nummer är annonser som betalas, till fullt pris, av Centerpartiet.

KälarneNytt är öppet för företag, organisationer och privatpersoner som vill marknadsföra sitt budskap. Redaktören förbehåller sig dock rätten att vägra ta med inslag som strider mot normala publiceringsregler. Produktion och distribution av KälarneNytt är möjlig tack vare annonsintäkter och många personers ideella arbete.

Christian Sundin

Vissteruatt

- Lindströms Herr- och Damkonfektion får en efterträdare - Röda Korset flyttar in där med sin försäljning under innevarande månad.

Decembermeny med julsmaker Julklappar och presentlådor finns i gårdsbutiken

Boka på tel
0696-40 104



Örtagård Öst

Om du aldrig har smakat Ostconfiture från Örtagård Öst tillsammans med en god dessertost rekommenderar jag att du låter dig njuta av denna kulinariska läckerhet.

Ostconfituren är bara en av alla delikatesser som tillverkas av bröderna Jan-Anders Jarebrand och Bengt-Johnny Johansson i Övsjö. Sitt matintresse har de fått genom mamma Greta, som är en skicklig kokerska. De fick tidigt lära sig hur mat ska smaka för att vara god.

Upprinnelsen till deras företag var en studieresa rörande småskalig livsmedelsförädling till Frankrike som Jan-Anders gjorde för 7 år sedan. Han kom hem därifrån med en kokustrustning, en begagnad vinpress samt en massa idéer om sylt- och saftkokning. Eftersom bröderna alltid har varit måna om att förädla sådant som växer på den egna gården skulle även detta kunna passa in i verksamheten.

Så startade tillverkningen hemma i köket. Från början blev det sylt, saft och marmelad. Jan-Anders skötte kokningen ensam från början. Efter en tid insåg de att affärsidén skulle hålla och då behövdes

en större lokal. Lagården, där inga kreatur fanns längre, men som deras far använt till snickeri de senaste åren, renoverades och byggdes om för den nya fabriktionen.

Deras lagård byggdes under kriget av farmor och farfar. Den är uppmurad av cementtegel som tillverkades hemma på gården. Allt var då ransonerat och därför var det inte lätt att skaffa spik i tillräcklig mängd. Man fick inte köpa mer än 10 spikar vid varje tillfälle. Mamma var på den tiden fästmo till sonen i gården och arbetade i Härnösand. Hon tog för vana att gå till järnhandeln varje för- och eftermiddag för att köpa ut det stipulerade antalet spikar. Så småningom tröttnade handlaren på hennes eviga spring, så han lät henne köpa en hel spiklåda som hon kunde ta med på bussen till Övsjö. Lagården stod klar 1946.

Just nu pågår utbyggnad av lokalen. Den ska användas till lager samt utrymme för lastning.

De produkter som tillverkas idag är nektar, safter, russin av torkade bär, ostconfiture, glögg, vinäger, ”rönnbris” samt fikonmarmelad kryddad med lager, den enda produkt som inte har någon ingrediens

från trakten. Det är mycket handarbete i den här produktionen, så den tid då bröderna i stort sett klarade bärplockningen själva är för länge sen förbi. Rabarbern är det enda de har skördat själva i år. Numera köper de blåbär, lingon och hjortron från lokala plockare och svartvinbär från Höglunda. Rönnbär plockas av grannarna i byn.

Bengt-Johnny berättar i detta sammanhang att de har ett gott stöd i byborna. De ställer upp och hjälper till när så behövs och de är goda ambassadörer för verksamheten genom att berätta om företaget eller komma på besök med sina gäster.

Marknadsföringen inom Jämtland, Härjedalen och Dalarna sköts annars av servicegruppen i Östersund. En lokal grossist ansvarar för distribution och försäljning. Även i Stockholm finns en grossist med liknande ansvar. De småskaliga livsmedelshantverkarna i Jämtland har ett mycket välutvecklat nätverk. Tack vare detta har bröderna fått igång försäljning både i Danmark och i Tyskland. De har också goda förhoppningar om en etablering i London.

Verksamheten på Örtagård Öst har vuxit så att det numera är svårt att klara allt arbete på två personer.

Därför tar de in extra hjälp under perioder med hög arbetsbelastning. I år har detta varit fallet hela tiden.

Varje månad skickas 3000 flaskor av den honungssötade nektarn till Danmark. Ny produkt för i år är de torkade rönnbären som läggs in i en kapis-lag. De marknadsförs som ”rönnbris” och kan användas precis som kapis.

Vinäger finns av fyra slag: blåbär, svartvinbär, lingon och hjortron. Bären blandas med en ekologisk vitvinsvinäger av hög kvalitet som importeras från Tyskland. Den lagras därefter sex månader på ekfat som inköpts begagnade från Bordeaux. Vinägerarna fanns med när de besökte restaurangmässan i Sollentuna i september. Dit kom också representanter från Operakällaren. Sen dess har samtliga Örtagård Öst-vinäger funnits på deras bord.

Den produkt som går bäst just nu är Ostconfituren som utvecklats i samarbete med gårdsmejeristerna i Jämtland. Den kan beskrivas som en fast, skivbar marmelad av svartvinbär, hjortron eller lingon och den ska ätas tillsammans med ost. En av specialiteterna som serverades på kungens 60-årskalas var just Ostconfituren från Övsjö.

Just nu är vi på väg in i glögg-

forts

säsongen. Julglöggen tillverkas av blåbär och svartvinbär. Rabarber är nytt för i år. Glöggen är visserligen tillräckligt god att dricka som den är, men för den som önskar spetsa drycken en aning föreslår Bengt-Johnny att rabarberglöggen blandas med karibisk rom. Till de andra sorterna tar man med fördel en god konjak.

Vad som är genomgående i alla produkter från Örtagård Öst är den utomordentligt genuina bärsmaken.

- Hur kan ni behålla den genom

tillverkningsprocessen? undrar jag.
- Hemligheten är att allt kallpressas, säger Bengt-Johnny.

I den här branschen är det viktigt med kreativitet och nya idéer. För att få inspiration gör bröderna ofta matresor i Europa, gärna till Frankrike. De ser i dagens läge mycket ljus på framtiden.

- Vi vill inte flytta härifrån. Men om man ska ha jobb här då måste man skapa det åt sig själv, säger Bengt-Johnny.

Runa Westman

Dags för influensa- vaccination !

Öppet hus för vaccination
på Kälarne HC

6/11 7/11 8/11
13/11 16/11

KL 15.00-16.30

Välkomna !

Primärvården
**Jämtlands Läns
Landsting**



**Just
nu!**

**Vi byter dina fönster
medan du gör något roligare.**

Just nu bjuder vi på underhållsfri aluminiumbeklädnad!

Erbjudandet gäller t o m 12 november 2006 och vid köp av minst sju stycken öppningsbara fönster, inklusive installation. Till ett värde av minst 7.000 kr.

**Boka ett kostnadsfritt
hembesök redan idag:
Jämtland 063-77 87 70
eller 070-312 50 68**

**Fönster
installatören**

www.fonsterinstallatoren.se