

10 ÅR MED FÖRENINGEN



NATURWEEKENDS

Kanonerbjudande till dig som är fast i vardagen och inte tar dig ut!

Naturweekend tillsammans med ditt barn! Plocka fram dina bästa scoutkunskaper från barndomen.

Vi visar dig några enkla saker att tänka på då man vistas i naturen.

Du får lära dig att slappna av, laga mat, sova ute och en rad med praktiska roliga aktiviteter.

Intresseanmäl dig till:

Projektledare

Ingela Dahlin

ingeladahlin@stororingen.se

mobil 073 803 79 68



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

Medlemshugget!

Medlemsmöte

Vivstavarvstjärn

Lördagar

kl:10-12.00

lördag 29 september

lördag 27 oktober

lördag 24 november -

dragning av årets

medlemshugg!

BAKGRUND

För 10 år sedan bestämde vi oss, fem personer, att starta en fiskeklubb dit alla var välkomna! Vi var överens om att det saknades ett forum där vi kunde träffas för att dela detta otroligt givande och roliga sätt att vara ute i naturen.

Ingen prestige

Alla välkomna

Inga krav

Varierande fiskemetoder

Vi träffades några gånger och diskuterade var vi skulle träffas, hur många gånger och naturligtvis valde vi en styrelse.

Jag, undertecknad blev stolt och glad att få bära fanan över vår lilla grupp.

Men jag är en projektmänniska, medlemmar hakade på och med det började förening att växa. Nu efter tio år kan vi konstatera att vi är 450 medlemmar. Vi har en egen klubblokal, vi har två egna vatten, vi har en pågående vildmarksplats och vi har en fin Transporter. Två anställda och fler på G. 19 vildmarksledare och ett gäng guider. Massor av aktiviteter, 3 000 människor ute i naturen varje år och flest aktiviteter inom sportfiske för barn/ungdomar i hela Sverige!

//Ingela Dahlin

Vi har tillsammans byggt en förening som står upp för människors lika värde.

ALLTSÅ!

VI ÄR BÄST!

JUBILEUMSFEST

För fullvuxna!

Styrelsen har tagit ett enhälligt beslut att för detta tillfälle avvika från drogpolicyn och därmed arrangera en fest för föreningens vuxna medlemmar. med vänner.

Underhållning, trevligheter, mat, vin/öl till maten, övrig dricka tar du med själv och dans.

Lördag

24 november

kl:19.00-01.00

Västansjö lokalen

Bästa "Bengan" underhåller!

Buss går hem till Söråker och Timrå kl:24.00 och 01.00

Du som bara vill komma och äta och få en trevlig stund, gör det! Den som vill stanna, stannar!

200 kr/person

Bindande Anmälan till

Ingela

073 803 79 68

JAG HAR SKICKAT EN HINT TILL MARTIN FALKLIND ATT VI VÄNTAR PÅ EN MAGISK FILM I NORRLAND

Om du är medlem kan du hyra av klubben till

förmånligt pris:

- * Båt 200 kr/dygn
 - * Kajaker 150/dygn
 - * Skoter 600 /dygnet
 - * Täckt släpvagn 150/dygn
 - * Öppen släpvagn, boggie 200/dygn
- Bokning genom
Tom Olofsson 070 361 26 57

GAMMFÄBBA

DET KOMMER ATT BLI EN
ROLIG AKTIVITET I TJÄRNEN
INOM KORT!

BARA FÖR MEDLEMMAR!

Vinnare i fototävlingen som
pågått under juli månad:

- 1: Pris Mattias Wiklund
- 2: Pris Stefan Lyrot
- 3: Pris Gunilla Ojala

Dessa tre fick dela på priser till
ett värde av 3 000 kr.

GRATTIS TILL ER!

SKRIVA, RITA, MÅLA

Någon som är
mediaintresserad?

Någon som gillar att
teckna/rita/måla?

Någon som gillar att skriva
sagor/berättelser?

Ring mig Ingela
073 803 79 68

Vill du bli vildmarksledare?

Föreningen har ett antal personer som deltar vid aktiviteter och arrangemang. MEN vi vill ha fler! Vi skall under de kommande två åren erbjuda ett antal utbildningar till alla som anmäler sig som vildmarksledare. Det innebär att du som vill vara med får gå dessa utbildningar.

Ungdomsledarutbildning

Naturguidesutbildning

Livräddning

Möten med rovdjur

NPF-utbildning

HLR

Laga mat ute

OM DU ÄR INTRESSERAD

kommer vi att skriva kontrakt med dig. Du har då skyldighet att genomföra ett antal aktiviteter under de kommande två åren.

Frågor och anmälan till

Ingela Dahlin

ingeladahlin@stororingen.se



Mumsfillibabba!

Vi bjuder på ett gott recept från
föreningens kommande receptbok.

ABBORRE MED GRÄDDSTUVAD

KANTARELL

500 gr byxad

abborrfilé

mjöl

salt och

vitpeppar

smör

matolja

citronskal rivet

eventuellt

viltlök och

timjan

1 kg kantareller

1 gul lök

smör

salt och peppar

grädde

rosmarin

Tillagning

Salta, peppra och vänd abborrfiléerna i mjöl. Stek sakta i generöst med smör och lite olja. Låt gärna en kvist timjan och viltlöksklyfta gå med i fettet.

Ös fisken under stekningen.

Finhacka löken.

Torrstek kantarellerna så att vätskan dunstar.

Mjukstek löken i smör och lägg i

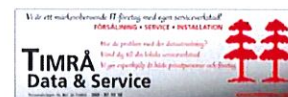
kantarellerna, låt steka samman och få fin färg.

Krydda med salt/peppar och eventuellt rosmarin slå på grädde och låt puttra ihop.

Servera den nystekta abborren med gräddiga kantareller och valfritt tillbehör.

Bon Appétit!

Våra sponsorer är viktiga för oss därför kommer vi under året att bjuda in alla som bidragit med medel i klubben. Ett STORT tack till er alla!



Däckia Timrå

Plåtslagarvägen 11

861 36 Timrå 060-574900

