



# SWIEA®

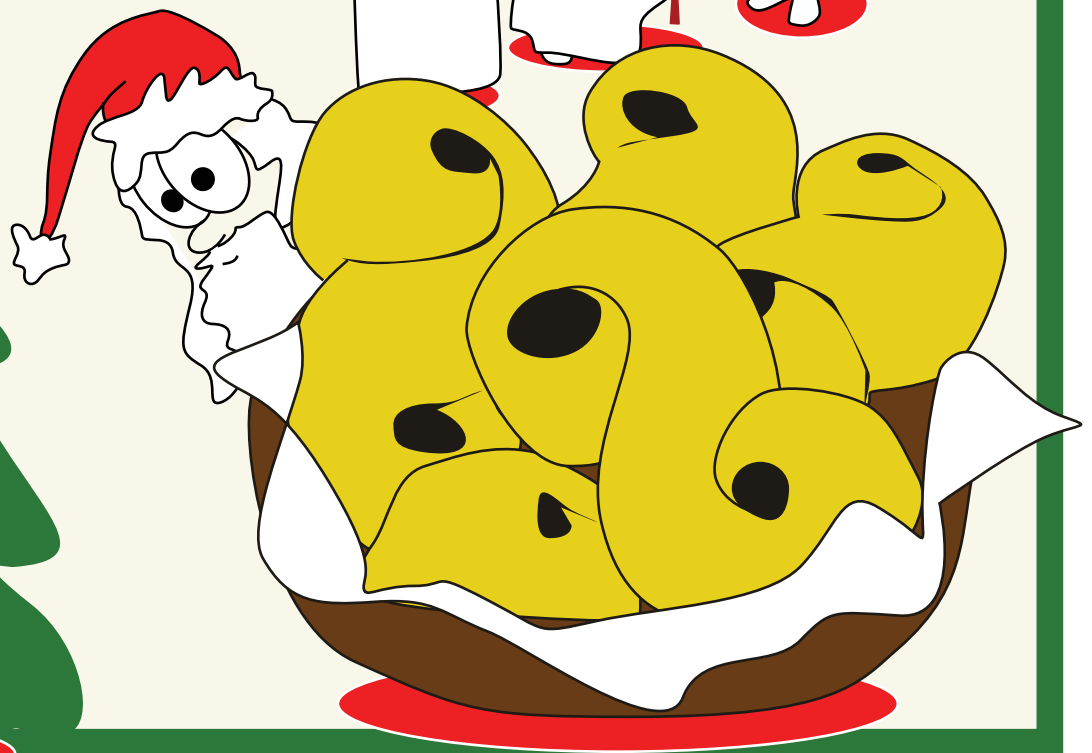
Bladet  
Chicago



Swedish Women's Educational Association

*Jul* 2009 Årgång 18 Nr 2

*God Jul och  
Gott Nytt År!*



# PREPARING STUDENTS FOR LIVES OF SIGNIFICANCE & SERVICE



Lives of Significance and Service

**NORTH PARK**  
**UNIVERSITY**  
CHICAGO

[www.northpark.edu](http://www.northpark.edu)

***Tack till vår guldsponsor!***

***SWEA***<sup>®</sup> ***Chicago***  
***Guldsponsor***



*Kära Sweor,*

Nu är det snart Jul igen.....va mysigt det ska bli!  
Detta är ju, för dom flesta tror jag, tiden på året då man gärna stressar lite mer än vanligt, med resultatet att man kanske egentligen inte njuter så mycket som man förväntar och önskar innerst inne.

Är lite nyfiken på hur många av oss verkligen hinner med allt det där Julpysslet. Det är ju mycket som traditionsenligt ska hinnas med, men hur mysigt blir det när man stressat klämmer in det i schemat bara för man känner att man bör och för att det hör till säsongen?

Jag skulle så gärna vilja veta vad ni hinner med och om ni njuter av det? Gör ni det för att ni vill eller för att ni bara ska? Vad är egentligen det bästa med Julen?

Själv förväntar jag mig såklart att Tomten kommer!  
Sen brukar jag hinna med att göra och dricka min glögg...  
Ska jag baka lussebullar måste jag ha sällskap, för det har jag inte tillräckligt med självförtroende för att göra själv. Jag tänkte passa på och känna efter lite extra denna Julen och se om jag kan åstadskomma den där Julkänslan man naturligt hade som barn. Undrar om det är möjligt? Kanske om jag i år dricker extra mycket glögg!

Min son Shane som är 5 år frågade mig precis...  
"-Mamma, what happens if Santa Claus dies? Then who will bring us the Christmas gifts?" Jag blev lite stum först men sa sen att jag inte tror att Tomten kan dö.....!?  
(Hjälp...va sa jag nu...?) Då sa han...."-Oh...so he has a special heart?" JA...sa jag (uj uj uj, vad man slingrar in sig i tomtelögner!) "COOL!" Sa han och gick nöjt vidare med sina små funderingar.

**Så 2009 går nu med raska steg mot sitt slut** och jag måste säga att det varit ett spännande, roligt och innehållsrikt år. Detta säger jag inte bara för att jag trivts som ordförande i SWEA Chicago, men även för att jag fyllt jämna år och blivit en "mogen" kvinna. Nu gäller det att akta sig för botox frestelsen och allt annat på den välfyllda förnygringsbuffen som kan locka fåfången.



Ska jag fixa näsan kanske...eller bara gå till frissan?

Inom SWEA världen har jag lärt mig en hel del om både det ena och det andra och jag skulle inte vilja byta bort denna lärorika erfarenheten för "allt smör i Småland"...det blir man väl ändå bara tjock av.

En rapport från det trevliga regionmötet i Houston, TX kan ni läsa om på sidan 6.

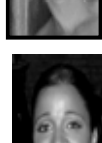
Innan jag avslutar dessa rader vill jag tacka var och en som suttit med i styrelsen i år. Ni har alla värdefulla egenskaper som betytt mycket för ett jättegott styrelsesamarbete i år.  
Vi har haft god sammanhållning inom gruppen och det har varit ett nöje att få tagit del av denna gemenskap.  
Jag ska självklart också tacka alla medlemmar som hjälpt till med diverse insatser under årets lopp. Alla värdinnor uppskattas förstås enormt...var skulle vi annars ta vägen?  
Stort tack till kontaktkvinnorna, webbtjejerna, SWEA Bladet's redaktör och även till alla er andra som på något sätt stödjer SWEA Chicago!

Jag önskar er nu en riktigt mysig Jul...en sådan man upplevde som barn med pirr i magen och knäck mellan tänderna. Försök att stanna upp och njut av all julkaos runt omkring. Andas djupt och känn doften av allt smarrigt som hör Julen till.

**God SWEA Jul & Gott Nytt SWEA År!**

*Tina O'Malley*

# Vad har då styrelsen pysslat med år 2009?



Jo, förutom att ha haft ypperligt trevliga möten tillsammans så har målet varit att försöka förenkla vissa steg som lätt förnyas år efter år med en ny styrelse. Det är ju synd att jobb som görs ibland går obemärkt förbi och inte känns till av en nyare styrelse som sätts till några år senare.

## Gmail Konto

Vi har skapat ett Gmail konto varifrån vi skickar all SWEA korrespondans för mer enhetlighet i organisationen. Under samma Gmail konto sparar vi också viktiga dokument som används år efter år, med syftet att de endast årligen behöver uppdateras innan kontot lämnas över till nästa styrelse. Där kan man även t.ex. hitta diverse listor som innehåller Sweor som visat intresse av att vara med i styrelsen i framtiden, vara värdinnor för framtida program, julmarknadshjälp och intresserade av att skriva i SWEA Bladet, etc. etc.

All denna samlade informationen eliminerar förhoppningsvis också en del rotande i SWEA-lådornas f.d. ordförandepärmar. Dessa är ju fyllda med en uppsjö av papper från gångna möten och diverse beslut. Vi hoppas att denna metod kommer att förenkla SWEA Chicago's styrelses framtid på många sätt.

## Vandrande Styrelsepärmar

Vi har även jobbat med styrelsepärmar som vid årets slut ska överlämnas till nya styrelsemedlemmar innehållande endast material som kommer att vara användbart för det nya året.

## PR

PR är också något vi ägnat mycket tid åt. SWEA Chicago visitkort har tryckts upp vilka är mycket behändiga

att ha med i väskan. Det finns svenskar boende i Chicago sen många år som aldrig hört talas om vår organisation. Vi behöver helt enkelt synas mer lokalt och era idéer välkomnas varmt.

## SWEA Chicago Trifold-broschyr

Det finns likväl många svenskar som fått fel intryck av vad SWEA Chicago innebär. Vi kommer med en ny färsk medlemsdrive i december att förhoppningsvis kunna ändra deras inställning genom att tillsammans med ett välkomstbrev skicka ut vår nyupptruckta "trifold".

Det är en färgglad SWEA Chicago broschyr som är späckad med information och foton av många glada Sweor på diverse program. Förhoppningen är förstas att denna nya presentation av SWEA Chicago gör att de vill ta del av gemenskapen i framtiden.

## SWEA Chicago Pärm

Dessa pärmar kommer att finnas på konsulatet och på Svenska Museet. Fyllda med information om SWEA Chicago hoppas vi även att detta gör att vi syns mer och därmed värvar fler medlemmar.

## Medlemskapshöjning 2010

Beslut angående medlemsavgift har med medlemmarnas hjälp tagits. Kostnaden är nu \$60 och det skickas till vår nya medlemsansvariga Annika Valdiserri.

Förklaring till höjning kan läsas på sidan 19.

## PayPal

Äntligen! Efter att styrelsen haft införandet av PayPal på agendan i några år utan att få riktig kläm på det, så kan vi meddela att vår duktiga Anna Engström knäckte nöten i år.

## Dags att förnya medlemskapet för 2010!

Passa på att gå in på websidan [www.swea.org/chicago](http://www.swea.org/chicago) och enkelt och snabbt betala den med PayPal-funktionen.

Även program kan betalas på detta

sätt! Många har uttryckt att det ska bli skönt att slippa dessa evinnerliga checkar!

## Områdesbeskrivningar på webb-sidan

Detta är ett projekt som blivit större efter varje möte och därmed inte kommer att slutföras under 2009. Idén är helt enkelt att med tiden ha en ovärderlig "skattkista" på websidan där alla Chicago områden beskrivs på svenska och av svenskar. Detta ska förstas inte vara istället för kontaktkvinnor utan endast en extra service till svenskar som planerar flytta till eller inom Chicago. Tanken är att 20 av de vanligaste frågorna ska besvaras för varje ort och att man ska kunna klicka in sig och jämföra informationen mellan de olika ställena. Informationen kan sedan uppdateras efterhand och detta förenklar förhoppningsvis arbetet för vissa styrelsemedlemmar som ofta får liknande förfrågningar av svenskar på väg till Chicago. De kan helt enkelt då hänvisas till vår webb-sida och därigenom snabbt och enkelt hitta informationen de söker. Detta ger även SWEA Chicago mer reklam!

Vi kommer att behöva hjälp från de flesta av er med detta projekt, så när förfrågningarna kommer ut så uppskattas det enormt om ni fyller i det ni kan om ert område.

Om någon av er är intresserade av att hjälpa till lite extra med detta projekt, hör då gärna av er till styrelsen.

*"Att vara Swea är roligt, men att vara en aktiv Swea är ännu roligare!"*

Cecilia  
Framtidskommitten 2009

*Tina O'Malley*

# Regionmöte R2009



Houston, TX  
5-18 Oktober

## Tidigare möten...

Mitt allra första regionmöte var endast för två år sedan (2007) när SWEA Chicago var värd. Förra året fick jag se Minneapolis under deras RM och i år bar det iväg till Houston, Texas. Efter dessa regionmöten och även Världsmötet i Washington D.C. i våras har jag fått många nya SWEA vänner som jag ser fram emot att träffa igen på framtida möten i världen.

Jag har nog som en del andra blivit lite lätt beroende av dessa trevliga sammankomster och kommer sannerligen att åka på så många jag kan vare sig jag sitter med i styrelsen eller inte. Sammanhållningen oss svenskar emellan är enastående och vi skapar vänskapsband för livet. Världen känns mindre och mindre för varje vän på okänd ort.

**Jag vill därför verkligen rekommendera att, om ni har möjligheten, ni åker med på nästa regionmöte som tar plats i Florida den 21-24 Oktober.**

Det är fantastiskt kul med alla svenska kvinnor som samlas tillsammans. Så ett regionmöte är alltså, enligt mig och många andra, en erfarenhet värd att uppleva!

## Nu till Houston och alla cowboysweor...

Vi anlände på torsdagen och blev riktigt väl omhändertagna av Houston sweorna. Efter personlig upphämtning på flygplatsen, vilket var enormt uppskattat, följde ett mycket trevligt kvällsmingel på hotellet.



Tina & Fru Fuglesang

Efter minglets slut kunde man senare i Texas natten höra den outröttliga MAME styrelsens "ljuva" stämmor på en kaeroki klubb sjungandes allas vår "Dancing Queen". Dom flickorna verkar det alltid vara fart i...

## Fredagen...



...Spenderades på NASA med en utomordentlig VIP tur som varade mest hela dagen. Den svenske astronauten Christer Fuglesang var dessvärre inte på plats under vårt besök, men med alla dessa spännande besöken "bakom NASA kulisserna" var det ingen som klagade.



MAME styrelsen fick sedan rusa tillbaka för att hinna med och vara lite produktiva innan kvällens samling på en färgglad Tex Mex restaurang. Denna afton beslöt vi oss dock för att sova ut och samla lite krafter inför lördagens späckade regionmöte.



Några MAME flickor på TEX MEX restaurangen...



MAME Cowgirls... Tina med sin hjälte till häst...

**Lördagen** kom med regionmöte på agendan. Späckat möte som sagt, men utomordentligt trevligt hade vi förstås ändå. Vi har en fantastisk regionordförande (Tina Klintmalm) som skämmer bort oss ordentligt och tar hand om oss i MAME styrelsen på alla sätt. Vår internationella ordförande Åsa-Lena Lööf, som även hon är mycket omtyckt av oss alla, var också med under mötet och även på helgens fortsatta trevligheter.



MAME Styrelse 2009

**En av dessa trevligheter** var en planerad ridtur i skogen. Planen var i och för sig att vi skulle rida i dagsljus, men istället gav vi oss iväg mitt i kvällsskymningen som lite för fort bytes mot riktigt nattmörker. Jag var inte den enda Swean som var smått nervös uppe på hästryggen när det enda vi såg lysa i mörkret var en tunn vit snirklande sandstig framför oss. Några av oss började sjunga svenska vaggvisor för dom hungriga och säkert helt uttråkade hästarna i hopp om att släcka vår fåniga rädsla om att just vår häst skulle vricka foten i mörkret. ♪♪Vyssan lull...koka kittelen full...♪♪♪♪

Självklart oroadе vi oss förgäves. Vi kom stela i rumpan men definitivt helskinnade tillbaka till ranchen där Cowboybandet "Stringbenders" redan börjat underhålla Sweorna som tackat nej till den äventyrliga hästturen. En supermysig afton följde med jättegod mat och äkta cowboy-anda på Cypress Trails ranchen.



Bussturen hem från ranchen var fylld med sång och skratt. Man kunde likagärna varit en tonåring på väg hem från ett lyckat flickläger. Vi beslöt oss för att sista kvällen även hinna med ett besök på "The Wild West" där vi bredvid alla Texasproffs lite tafatt försökte oss på linedancing. OJ OJ OJ...så svårt att dansa som alla andra!

**Söndagen's höjdpunkt** var den smarriga brunchen hemma hos Marianne Bechtol. Här var det också dags för tacktal och blomsteröverlämningar till var och en som hade haft speciella uppdrag och tagit så god hand om oss och planerat detta lyckade regionmöte.

Väl hemma igen, längtar man nu redan efter nästa RM träff i Florida! Häng jättegärna med om du kan!

*Tina O'Malley*

## Blöta och grå julhälsningar från Sverige!

Adventstid är här, julen står för dörren och än väntar vi på snön. Den riktiga snön. Sitter i mitt nya kök i min nya lägenhet och sneclar emellanåt ut i mörkret där snön sakta precis börjat falla. Det är ett ganska patetiskt lager snö, kan nog kallas väta mest vid det laget det når marken.

Jag försöker skapa julstämning i min nya lägenhet (men har fullt upp med att komma iordning överhuvudtaget) i Stockholms nord-västra förort Spånga. Det är min första lägenhet, första riktiga lägenhet. Som bara är min.



Jag som är uppväxt i Stockholms innerstad tycker alltid att förortsfenomenet är så intressant. På mitt kvarter ligger Bromstens krog, som faktiskt verkar riktigt trevligt. Nere vid torget finns en Coop konsum mataffär, en kiosk, en pizzeria/gatukök/restaurant och någon affär jag inte kan minnas just nu. Jag har inte riktigt lärt mig området ännu. Men det är väl allt man behöver nära. Eller hur? Ja, och så var det dygnet-runt gymmet! Men skämt åsido så trivs jag jättebra.

Apropå "mitt" så har jag nyligen börjat sjunga i min kör igen. Då ingen annan kör har känts riktigt lika bra, så kallar jag denna för *min* kör. Även om julstämningen är lite bristfällig hemma i nya lyan så har jag lyckats känna julgranskärläken genom kören. Julen innebär mycket engagemang med högmässa, adventskonsert, luciatåg (läs: plural) samt julkonserter och annat mys. Om inte det ger julstämning så vet jag inte vad. Och min stackars pojkvän: troget följer han med och tittar på.

Men det är något speciellt med julen i kyrkan, i alla fall under de många framföranden jag och mina körkamrater gör. Det varma ljuset, besökarnas sorl medan de hittar sina platser, all kroppsvärme som bildar en julmysig känsla. Och inte att förglömma – Halleluja. Det pampiga stycket som gör mig speciellt stolt över att "tillhöra" en kör. Min kör. Lite ironiskt är det faktiskt att jag har lika mycket ångest och känner mig lika stressad varje år inför konserterna. Men när de är över längtar jag redan till nästa år. Precis som med julafton antar jag.

Tyvärr är detta mitt sista nummer. Det finns helt enkelt inte tid för mig att jobba på SWEA-bladet. I en perfekt värld skulle jag kunna kлона mig och jobba med allt jag vill göra, men just nu utgör vetenskapen ett stort hinder. Det har varit jättekul att jobba för er, jag har känt mig välkommen och önskad.

Med de orden lämnar jag över stafettpippen till nästa kvinna och önskar er alla:

*God Jul och god  
fortsättning!*



# **North Park University – Förbereder studenterna för ett liv i relevans och samhällstjänst.**

En intervju med Dr Charles Peterson, skolans dekan, och Pastor Mark Olson, Dean of Enrollment och Director of Church Relations.

En av Chicago SWEAs guldsporsorer, North Park University (NPU) förkroppsligar det skandinaviska mötet mellan kyrka och kultur genom att erbjuda en praktisk och gedigen utbildning. Universitetet har tagit sin uppgift mycket längre än till att förbereda studenterna för ett arbete; de förbereder studenterna för livet.

Gränsande till Foster i norr, Argyle i söder, Kedzie i öster och till Kimball i väst är det lokaliserat cirka tolv km från Chicago's Loop och tre km väster om Andersonville. Universitetet byggdes på det som ursprungligen var Youngquist Farm. NPU är hem för 3200 studenter och universitetets campus är placerat i en 30 tunnland parkliknande miljö som vunnit pris för sin landskapsarkitektur. Trots det kan man betrakta universitetet som ett avsiktligt utformat stadsuniversitet.

North Park University är godkänt av North Central Association och universitetets professionella program är individuellt godkända. NPU är också medlem i Council of Christian Colleges and Universities (CCCCU) och i Council of Independent Colleges (CIC).

North Park University grundades i centrala Minneapolis 1891 av pastor Erik August Skogsbergh, medlem i First Covenant Church. Skolan omlokalisades till Chicago för att bli centralpunkten i ett stadsutbyggnadsprojekt i mitten av 1890. Projektet omfattade

både universitet och privat villabebyggelse.

År 1979 erbjöds universitetet att expandera sin campus och bygga nya lokaler på en ny tomt nära Chicago. Men styrelsen, trogen universitetets mission, vision och värderingar, ansåg att man hade en förpliktelse att stanna i staden och att man måste fortsätta sitt djupa engagemang i det lokala samhället.

Utöver de vanliga administrativa och akademiska byggnaderna erbjuder universitetet studentrum, ett toppmodernt gym, ett mycket omfattande forskningsbibliotek, en musik- och teateranläggning samt de flesta andra möjligheter som man kan förvänta av ett modernt större universitet.

Universitetet har närmare 3200 studenter av vilka 1850 studerar för en kandidatexamen och cirka 1350 studenter studerar för en masters - och doktorsexamen. Antalet studenter per lärare är anmärkningsvärda 11 studenter per lärare, och den genomsnittliga klasstorleken är cirka 18 studenter. NPU erbjuder en omfattande palett av utbildningar som sträcker sig från Arts and Science (Liberal Arts) till professionella program i business, sjuksköterskeutbildning, musik och en teologisk utbildning.

Två av de mest välkända och respekterade programmen vid NPU är den atletiska utbildningen som leder till en professionell tränarexamen och den i Non-profit management. NPU har en mycket omfattande och blandad

studentgrupp som representerar 40 av USAs stater och över 40 olika länder samt nästan alla större religiösa grupperingar.

North Park University har en mycket blygsam terminsavgift för att vara en privat skola och över 90 procent av studenterna studerar med hjälp av någon form av finansiellt stöd. Innehavare av ett skandinaviskt pass får t ex en reduktion av terminsavgiften med cirka 25 procent.

Dr Charles Peterson, skolans dekan och Executive Director of the Center for Scandinavian Studies, har haft anknytning till NPU sedan 1973. Han rekryterades av the Dean of Admissions strax efter sin gymnasieexamen. Han erhöll sin examen från universitetet och därefter studerade han och var lärare i Sverige och bodde en tid i Norge innan han återvände som en entusiastisk medlem av universitetets administration.

Dr Petersons målsättning för centret för skandinaviska studier är att rekrytera studenter till NPU och att samla finansiella resurser till universitetet. Han är en hängiven förespråkare av samarbete och gemensamma aktiviteter mellan de olika skandinaviska grupperingarna i Stor-Chicago.

Förutom att stödja SWEA representerar Dr Peterson NPU inom ett stort antal skandinaviska institutioner. Några exempel är Swedish American Chamber of Commerce, Finnish American Chamber of Commerce och Danish American Chamber of Commerce. Han tillhör även the



Bild tagen från hemsidan [www.northpark.edu](http://www.northpark.edu)

Society for Advancement of Scandinavian Studies och the Swedish Council of America. Han har även regelbundna kontakter med alla skandinaviska konsulat, utländska ministerier och ambassadörer.

NPU har flera viktiga studentutbytesprogram och bland dem det längst fortgående utbytesprogrammet mellan Sverige och USA, med Södra Vätterbygdens Folkhögskola i Jönköping. Programmet omfattar 30 nyvalda studenter varje år. 15 studenter från varje skola fortsätter nu med den andra generationens deltagare.

Pastor Mark Olson, Dean of Enrollment and Director of Church Relations erhöll både sin BA and Masters vid NPU. Medlemmar av hans familj har i fyra av fem generationer, inklusive hans egna barn, genomgått studier vid NPU. Pastor Olsons farfars far immigrerade från Sverige för att delta i universitetets teologiska program.

Pastor Olson är prästvigd i Swedish Covenant Church och hade en tid en egen församling i Colorado innan han återvände till NPU för att bli campuspräst. År 2002 blev han ansvarig för universitetets studentansökningar. Han förklarar att det är en resurskrävande och intensiv process. Han har en stab på närmare 20 individer som arbetar med både kandidat-och-mastersutbildningarna

samt med ansökningar för det teologiska seminariet. NPU:s policy är att ge tillträde till studierna för alla oavsett deras kulturella och regligösa bakgrund. "Universitetet är inte så strängt när det gäller sökningskvalifikationerna," säger pastor Olson. Han fortsätter, "motivationen är den största urskilningsfaktorn".

NPU:s konsekventa mångkulturella åtagande gör det möjligt för en bred ström av studenter som är villiga att bli utmanade i livets nyckelfrågor. Studenter kommer till universitetet både för att studera och för att arbeta i samhället. Både pastor Olson och Dr Peterson beskriver studierna som: "transformativa - När vissa kristna skolor väljer att indoktrinera gör NPU motsatsen."

De beskriver universitetet som en institution som värderar frågandet som en primär tillväxtfaktor. Båda beskriver också sin skola som en säker miljö att undersöka och utvärdera frågeställningar som: "varför finns vi till och vad innebär egentligen livet." Dr. Peterson bekräftar, "Studenter kommer till NPU därför att de både vill studera och tjänstgöra i samhället. Det är början av en process som pågår under hela livet. Det handlar om att göra val, dela värderingar och att respektera andra människor för vad de är."

North Park University har en av de mest omfattande samlingarna av Jenny Lind-relaterat material i USA. Det är också platsen för *the Swedish/American Archives of Greater Chicago*. En del av materialet är tillgängligt genom *the Illinois Interlibrary Loan Program*.

Under 2010 kommer NPU att vara värd för ett flertal evenemang som kan vara av intresse för alla Sveror och de skandinaviska grupperingarna i Chicago. Programmet omfattar en serie av moderna skandinaviska teaterföreställningar, nutida forskning kring vikingasagorna och två omfattande program av gymnastikgrupper från Danmark. Dessutom erbjuder NPU regelbundet teater och musikprogram.

För ytterligare information om North Park University besök [www.northpark.edu](http://www.northpark.edu)

Chicago SWEA tackar North Park University för deras generösa stöd och fortsatta intresse av samarbete kring olika program. Särskilt tack riktas till Dr Charles Peterson och Pastor Mark Olson för att de tog sig tid att dela med sig av sin kunskap och för deras personliga engagemang i denna intervju.

Lynne Howell Wiklander  
Den 16 november, 2009.

# JULGODIS RECEPT

9 NOVEMBER Nötbräck, kardemumma- och kaneltryffel, citronkola, brända mandlar, glöggbollar, med mera. Ja listan var lång och humöret på topp när 14 Sweor med förkläden och burkar för godis, möttes i Kris Heffernans kök för julgodisprogrammet på måndagen den 9 november. Kvällen börjades med en liten summering om saker som är bra att ha när man gör godis (våg, slickepottar som tål hög värme, termometer, och dylikt). Sedan presenterades recepten en efter en, medans deltagarna smakade på godiset som gjorts i förväg. Godisburkarna fylldes, quicherna åts upp, och deltagarna bytte minnen av sina egna försök att göra godis! Varje deltagare fick med sej hem en påse med saker som hjälper när man gör godis, alla recept som presenterades, och kanske lusten att göra litet godis själva!



## PEANUT BRITTLE

*Makes about 3 lbs*

3 c of sugar  
 1 c light corn syrup  
 4 ½ c salted, fresh roasted peanuts (about 1 lb 7 ounces) skinned  
 4 tblsp unsalted butter  
 2 tsp pure vanilla extract  
 2 tsp baking soda

Coat two 12 by 17" baking pans with low sides with vegetable oil spray.

In a heavy 5 quart saucepan with a tight fitting lid, combine sugar, corn syrup and ½c water. Cover the pot and bring mixture to a boil over high heat, about 5 minutes. Dissolve the sugar by swirling the pot often over the burner. Keeping the lid on will prevent sugar crystals from forming inside the pot; however, should crystals form, wash down the sides with a wet pastry brush.

Once steam begins to rise around the edges of the top, remove cover and reduce heat to medium. Insert candy thermometer and continue to boil until temperature reaches 230 degrees F, about 1 minute.

Add the peanuts, and stir constantly with a metal spoon until the mixture reaches 300 degrees F, about 13 to 18 minutes. At this point, the mixture should be a rich, golden brown.

Immediately remove from heat and quickly add butter, vanilla, and baking soda. Stir with a metal spoon until butter melts; mixture will become foamy. Pour half the mixture down the center of each pan; spread it evenly with a spatula. Allow to cool for at least one hour.

Turn brittle out of the pan, and snap into shards. Peanut brittle can be stored in an airtight container for several weeks.

## GLÖGGBOLLAR

*Ca 25 stycken*

100 g mjukt smör eller margarin  
 1 dl socker  
 1 tsk vaniljsocker  
 2 msk kakao  
 3 1-2 dl havregryn  
 1-2 msk vinglögg

Pärsocker eller kokosflingor

Rör ihop smör och socker. Tillsätt vaniljsocker, kakao, havregryn och vinglögg. Blanda alltsammans väl. Forma massan till runda bollar och rulla dem i pärlsocker eller kokosflingor. Förvara svalt i burk med lock.

## WARM SPICED NUTS WITH RUM GLAZE

**Makes about 2 cups**

2 c raw nuts (pecans, walnuts, cashews) 8 ounces

### Spice Mix

2 tblsp sugar  
¾ tsp kosher salt  
½ tsp ground cinnamon  
1/8 tsp ground cloves  
1/8 tsp ground allspice

### Glaze

1 tblsp rum, preferably dark  
2 tsp vanilla extract  
1 tsp light/dark brown sugar  
1 tblsp unsalted butter



Place nuts on rimmed cookie sheet lined with parchment paper and toast in 350 degree F oven for about 8 minutes, rotating pan halfway through. Transfer cookie sheet with nuts to wire rack.

Mix spices together in a medium bowl and set aside.

Bring rum, vanilla, brown sugar, and butter to boil in medium saucepan over medium-high heat, whisking continuously. Stir in toasted nuts and cook, stirring constantly with wooden spoon, until nuts are shiny and almost all liquid has evaporated, about 1 ½ minutes.

Transfer glazed nuts to bowl with spice mix; toss well to coat. Return glazed and spiced nuts to parchment-lined cookie sheet to cool.

Store in airtight container for up to 5 days.

## MANDEL- OCH CHILIKARAMELLER

500 g socker  
70 g mandel  
2 tsk chilipulver

Täck en form, 15 x 15 cm, med bakplåtspapper.

Rosta hela mandlar i en torr stekpanna tills de har blivit gyllenbruna. Låt svalna. Häll sockret i en teflonkastrull, smält på svag värme tills det har karamelliserat.\* Blanda i chilipulvret och mandlarna.

Häll massan i formen och låt stelna. Skär i lagom stora bitar.

\*Ju mörkare karamellfärg desto hårdare blir karamellerna (tänk bräckkonsistens). Om ni vill kan detta godis rullas in i bitar i vax papper när de är färdiga, men då måste godiset vara av mjukare konsistens för att kunna skäras i bitar.

## BRÄNDA MANDLAR

**(notera att detta inte är den rosa varianten!)**

4 dl florsocker  
2 msk vatten  
3 dl mandlar, med eller utan skal

Blanda sockret med vattnet. Du vill ha en tjock, nästan smulig smet. Värm på hög värme i en stekpanna. Akta fingrarna! Tillsätt mandlarna (eller andra nötter om du vill) och rör hela tiden.

Smält sockret med mandlarna. Först smälter sockret litet, sedan blir det vitt och kristalliserat, och sedan smälter det igen och blir brunt och glansigt. FORTSÄTT RÖRA!

Du väljer själv om du vill ha nötterna glansiga eller vita och knastriga. För blanka nötter drar du av pannan från värmen när nötterna och sockret börjar "knäppa."

Låt svalna

## FIKONBOLLAR MED MANDELMASSA

**Cirka 56 stycken**

100 g torkade fikon  
2 msk konjak  
500 g mandelmassa  
Ca 100 g mörk choklad

Skär bort kvistarna på fikonen och skär dem i mindre bitar. Ringla konjak över och låt stå och dra så att fikonen suger upp konjaken. Blanda fikon och mandelmassa och forma till runda bollar.\* Smält chokladen över vattenbad och doppa bollarna i chokladen. Lägg dem på smörpapper tills chokladen stelnar.

\*Tips: Dela massan i 4 bitar och rulla varje till 30 cm längder. Skär sedan varje längd i 14 bitar och rulla till bollar.

## PISTACHEKNÄCK

**Cirka 75 stycken**

2 dl vispgrädde  
2 dl sirap  
2 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
¾ dl hackade osaltade pistachnötter (eller saltade om du vill!)  
2 msk smör

Blanda grädde, sirap, socker och vaniljsocker i en tjockbottnad kastrull.

Koka knäcksmeten utan lock tills temperaturen är 123-125 grader (kulprovet), cirka 20 minuter. Blanda i nötter och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt knäcken stelna och förvara den i kylan.

## CHOCOLATE CORNFLAKE CLUSTERS

**Makes about 4 dozen clusters**

4 c cornflakes  
1 lb semisweet or bittersweet chocolate, chopped finely, melted

Line a large baking sheet with wax paper. Put the cornflakes in a large bowl and pour half of the melted chocolate over them. Using a rubber spatula, quickly fold the cornflakes into the chocolate until they're evenly coated; add the remaining chocolate and fold gently until all of the cornflakes are generously coated with chocolate.

Working quickly and using a teaspoon, scoop the chocolate-covered cornflakes onto the prepared baking sheet and shape them into free-form clusters with a second teaspoon.

The clusters can be stored in an airtight container at cool room temperature for up to 2 weeks, if you can resist eating them!

## STRIPED MARSIPAN SQUARES

**Yield: 40 1-inch squares**

14 oz marzipan  
½ to ¾ c confectioners' sugar, sifted  
2 tsp espresso coffee-reconstituted in hot water (pour through a sieve when adding to marzipan since there may be some grounds that did not dissolve)  
2 tsp Grand Marnier or other orange-flavored liqueur  
4 drops orange food coloring paste

Divide the marzipan into 4 equal pieces (3 ½ oz each). Work with 1 piece at a time, keeping the other pieces covered with plastic wrap. Dust a work surface with some of the confectioners' sugar and knead the espresso coffee into 1 piece of the marzipan until thoroughly blended (about 2 minutes). Add more confectioners' sugar as needed to keep the marzipan from sticking. Cover this piece with plastic wrap while working with another piece. Knead the Grand Marnier and orange food coloring paste into another piece of the marzipan until thoroughly blended (about 2 minutes), adding more confectioners' sugar as needed to keep the marzipan from sticking. Cover this piece while working with the other pieces.

Dust a work surface with some of the confectioners' sugar and roll out 1 piece of the natural-colored marzipan to a large rectangle (4x10x1/8 inch thick). Roll out the espresso marzipan to a rectangle the same size as the natural marzipan. Brush the natural marzipan with some water and

then position the espresso marzipan on top of the natural marzipan, aligning the edges.

Dust a work surface with some of the confectioners' sugar and roll out the remaining piece of natural marzipan to a rectangle the same size as the other pieces. Brush the espresso marzipan with water and position the natural marzipan on top of it aligning the edges.

Dust a work surface with some of the confectioners' sugar and roll out the piece of Grand Marnier marzipan to a rectangle the same size as the other pieces. Brush the natural marzipan with water and position the Grand Marnier marzipan on top of it, aligning the edges.

With a sharp knife, trim off all the edges to make them smooth and even, then cut the striped marzipan into 1-inch squares. Line a baking sheet with parchment or waxed paper. Place the marzipan squares on the paper and let them air-dry at room temperature (about 1 hour).

Place each square in a paper candy cup. In a tightly covered container wrapped in several layers of aluminum foil, the squares will keep for 2 weeks in the refrigerator or 2 months in the freezer. They are best eaten at room temperature.

Substitute other flavors for the espresso and orange-flavored liqueur. Substitute other food coloring pastes for the orange to coordinate with the flavors.

## APRICOT DATE BALLS

**Yield: 60 pieces**

2 c dried apricots  
2 c dates, pitted  
2 tblsp honey  
1 c shredded unsweetened coconut

Line a baking sheet with parchment or waxed paper.

Finely chop the apricots and dates\*, then combine in a 2-quart mixing bowl. Add the honey and blend thoroughly into the mixture.

Place the coconut in a bowl. Spoon out tablespoonfuls of the apricot-date mixture and roll into balls in your hands. Then roll the balls in the coconut, coating them completely. Place each ball in a paper candy cup. Between layers of waxed paper in a tightly covered container, the balls will keep for 3 weeks in the refrigerator. They are best eaten at room temperature.

### VARIATION:

Substitute dried peaches, dried pears, or raisins for the apricots.

\*Easier to do in a mixer, process to the consistency you want.

## CHOCOLATE COVERED ALMONDS

**Makes about 2 pounds**

2 ½ c unblanched whole almonds (13 ounces)  
1 ¼ c granulated sugar  
1 tsp ground cinnamon  
1 lb semisweet chocolate, chopped  
½ c Dutch-processed cocoa powder  
½ c confectioner's sugar

Heat oven to 350 degrees F. Toast almonds for 15 minutes on a baking sheet. Line two baking pans with parchment paper; set aside.

In a medium saucepan, combine granulated sugar, ¼ c water, toasted almonds, and cinnamon. Cook, stirring constantly, until sugar becomes golden and granular and almonds are completely coated and separated. Pour nuts onto prepared pans. Chill in freezer, about 15 minutes.

Meanwhile, melt chocolate over a water bath. Transfer half the chilled almonds to a large bowl, and pour half the melted chocolate over nuts. Stir until nuts are thoroughly coated. Transfer nuts onto prepared baking pan. Using two forks, separate nuts so none stick together. Return almonds to refrigerator until chocolate has set, about 20 minutes. Repeat with remaining almonds.

Place cocoa powder and confectioner's sugar into two separate bowls. Toss half the nuts in cocoa and half in sugar, and gently tap off any excess powder. Store separately in airtight containers for up to 1 month.

## KANEL- OCH KARDEMUMMATRYFFEL

**20-25 stycken**

1 kanelstång  
1 tsk kardemummakärnor  
1 1-2 dl vispgrädde  
1 tsk honung  
200 g mjölkchoklad (eller mörk)

175 g mjölkchoklad (eller mörk) till doppning  
Ev flagad mandel och pärlsocker till dekor

Krossa kanelstången och kardemummakärnorna lätt. Koka upp grädden med honungen och kryddorna. Låt kryddorna ligga och dra en stund så att grädden tar smak. Hacka under tiden chokladen ganska fint. Ge grädden ett nytt uppkok, sila bort kryddorna och slå den heta grädden över chokladen i en bunke. Rör tills all choklad smält och tryffeln blivit slät och blank. Låt svalna och ställ sedan tryffeln i kylan att stelna.

Ta ut små kulor ur den hårda massan med hjälp av ett kuljärn eller liknande. Rulla dem runda och smält den resterande chokladen i mikrovågsugn eller över vattenbad. Doppa kulorna i den smälta chokladen och dekorera eventuellt med flagad mandel och pärlsocker. Låt stelna och förvara sedan kallt.

## CITRONKOLA

**Cirka 60 stycken**

100 g smör  
2 dl vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 dl sirap  
1 tsk vaniljsocker  
Rivet skal av 1 stor citron

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller kulprovet, 123-125 grader C. Det tar cirka 15 minuter i en vid gryta och 30 minuter i en gryta med mindre botten. Blanda i citronskalet när kolan är färdigkokt.

Häll upp smeten på en lätt oljad plåt, eller en plåt täckt med bakpapper, och låt den svalna innan du skär eller klipper dem i bitar. Förvara kolan i kylskåpet.



## ***Stockholm i november*** av Kristina Hall

Jag tittade ut genom fönstret från min plats på 76:ans buss och såg de grå dimslöjorna svepa kring kajen vid Skeppsbron. Uppifrån Katarinavägen blickade jag ned på staden som jag lämnat på grund av kärleken för sjutton år sen. Nu fick jag allting till låns i några dagar när jag var hemma på besök. Min blick svepte över kajen nedanför mig. Där låg några gamla fiskeskutor och så Djurgårdsfärjan förstås. Till skillnad från i somras stod inga människor i kö för att åka över till Skansen eller Gröna Lund. Människorna jag såg på kajen var klädda i varma höstkläder och en och annan med en mössa på. Alla hade de någonting gemensamt. De skyndade snabbt framåt mot okända mål. Vattnet kastade ilsket hårda vågor mot kajen. Himlen var grå och vattnet nästan svart. Vädret tillät ingen att stanna upp och se det vackra bakom det grå. Jag sneglade på farbrorn som satt bredvid mig. Han satt och stirrade ned i sitt knä. Min vardag är någon annanstans. Är det därför som jag tycker att Stockholm är vackert trots vädret? Jag kunde inte annat än att ta in min utsikt från min varma fönsterplats. Bortom kullarna på Skeppsholmen skymtade jag vårt ståtliga Nationalmuseum. Där jag som liten flicka hållit min mormor i handen då vi tog del av vårt rikets konstsamling. Jag tittade snabbt åt vänster på den stadsdel där min egen familjs historia vilar. Gamla Stans byggnader från århundranden tillbaka är mitt Stockholms hjärta.

Jag klev av bussen strax innan Slottsbacken. Några duggstänk studsade mot mina kinder. I min högra ögonvrå såg jag Slottet som bredde ut sig högst upp på den breda kullerstensbacken. Jag drog min svarta halsduk tätare runt halsen och slank in till vänster på Österlånggatan. I stället för att skynda på stegen som människorna runt omkring mig gjorde, saktade jag ner på takten. De smala gränderna viskade hemma. Jag ville ta in varje minut. Mina fötter som snubblat fram på kullerstenarna sedan jag lärde mig att gå gick vant upp mot Brunkebergsåsen. Jag drog ned den fuktiga luften i lungorna och stannade till vid det kala kastanjeträdet på Brända Tomten. De två parkbänkarna till höger om mig såg öde ut. Nästan som om de frös och

saknade sommarens turister. Min blick sökte sig bort mot en välkänd dörr på Själagårdsgatan. Med torkad murgröna som klängde längs den apelsingula fasaden såg jag dörren som nu för alltid var stängd för mig. Mormors gamla port. Jag torkade bort det våta på mina kinder med baksidan av min handskklädda hand. Inte säker på om det våta var det stilla regnet eller tårar från det som varit.

Det gamla antikvariatet i hörnan fångade min uppmärksamhet. I det upplysta skyltfönstret stod det sjökort och skärgårdstavlor som visade att vissa saker förblir oföränderliga. Jag drog upp jackärmen lite grann och såg på mitt armbandsur att det var dags att dra sig bort mot mitt favoritställe för eftermiddagste. Mina händer började bli stela av den råa luften och jag huttrade till i den grå skymningen. Vid Svartmangatan svängde jag vänster och tittade upp mot kyrklockan på Tyska Kyrkan. Klockan som jag hört slå från mormors lägenhet som barn. Jag vände ryggen åt mina minnen. Mitt emot kyrkan öppnade jag den tunga dörren till det lilla tehuset. Jag klev över tröskeln och in till en välkomnande värme. Doftande ångor av nybryggt te och ljumma scones slog emot mig. Jag drog ned dragkedjan på jackan och lät ögonen vandra längs de små träborden. Min vän satt vid fönstret och reste sig upp när jag kom. Omfamningen följdes av vårt skratt. Trots avstånd finns vi kvar för varandra. Jag släppte taget om min väns rygg och såg ljusen som var tända på varje bord. En hälsning att sätta sig ned och andas en stund. Hit in nådde inte novemberkyllan. Jag sträckte ut min hand och snuddade vid min väns arm. Jag behövde närheten till gamla vänner och min familj i några dagar. Den kärleken drar mig tillbaka till mina drömmars stad gång efter annan.

# Outreach SWEA

Den 13 september var en vacker och alldeles lagom varm höstdag i South Elgin, där "The Scandinavian Festival" gick av stapeln i Vasa Park. I trädens skugga stod många stånd och alla typer av hantverk och souvenirer såldes. Det serverades danska æbleskivor (runda som bollar och helt utan äpplen!), svenska köttbullar, riktigt kaffe och en hel del annat bekant. Från SWEA var vi där med vår fiskdamm, som visade sig vara en ny företeelse för många. Den blev snabbt populär bland både barn och vikingadamer. Självklart informerade vi de få svensktalande kvinnor som kom förbi om SWEA, vilket har gett oss en ny medlem. Välkommen Frida!



Ett stort tack till alla som hjälpte till: Åsa Andén, Anna Engström, Siv Ferguson, Karin Forsgren med döttrarna Johanna och Elin, Kristina Lewis, Ingrid Lyons, Tina O'Malley samt mina egna barn Alice, Thomas och Louise som en vist var kvar tills allra sista godispåsen var uppfiskad.

Elisabeth Hubbard



## Mangia! SWEA

**SUPERFOODS MANGIA!  
MÅNDAG 12 OCT**

Vi väntade länge på detta program, men vi blev ej besvikna! Klassrummet på Whole Foods var en bra sättnig för Bryce Levine. Hon arbetar med Suzanne Moore på *Real Life Food* som en *Wellness Coach*, och hon fyllde in för Suzanne utan problem. Vår SWEA grupp av sexton fick en grundlig förklaring på vad som räknas som superfoods och varför, och hur man kan adaptera sin egen levnads-situation för att lägga in dessa matvaror. Diskussionen var livlig, frågorna många medan vi lyssnade och åt mat från Whole Foods. De tre olika salladerna och nybakade brödet, samt pizzelle och chokladkakor föll i god jord.

Mariette Ericsson-Weinles

bild tagen från [www.superfoods-for-health.com/](http://www.superfoods-for-health.com/)

# JULSWEA marknaden



Ett jättestort **TACK!** till alla som bidrog till julmarknaden på Swedish American Museum den 5-6 december.

I år delade SWEA bord med museet vid ingången till julmarknaden vilket var ett utmärkt ställe för att synas och få kontakt med potentiella medlemmar och många andra nyfikna. Loe Larsson gjorde slag i saken direkt och blev medlem. Välkommen Loe!

Nibakade enormt mycket och det hade en rykande åtgång. Tack för alla mumsiga lussekatter, bullar, kakor och småkakor! Det som blev över är nu infrys och väntar på julgransplundringen som vi också anordnar tillsammans med museet (den 10 januari kl 14 - anmälan till museet).

På något sätt lyckade vi både få ner kostnaden med \$100 och få några hundra mer i vinst jämfört med förra året. Vinsten delas med museet och vår del använder vi till stipendier, medlemsdriven, försäkringar m.m.

Elisabeth Hubbard

## ANNONS



### SVEA RESTAURANT

Home of the Viking Breakfast  
5236 N. Clark  
Chicago, Illinois  
773.275.7738



Dr. Paul R. Muhr, D.M.D.  
doctor of dental medicine  
Family Practice • Full Dental Service

### Keeping Your Smile Brite!

Conveniently located at the Eden's Expressway (94)  
and the Peterson Avenue Exit

4801 W. Peterson Ave. • Suite 407 • Chicago, IL 60646  
Phone: (773) 205-1188

## Law Offices A.E. GUSTAFSSON

Så mycket mer än bara juridik



From

Corporate Law

To

Immigration

Personalized  
strategic legal planning  
for Corporations and Expatriates.

With our unique experience and  
capabilities, we set ourselves apart.

[www.lawgustafsson.com](http://www.lawgustafsson.com)

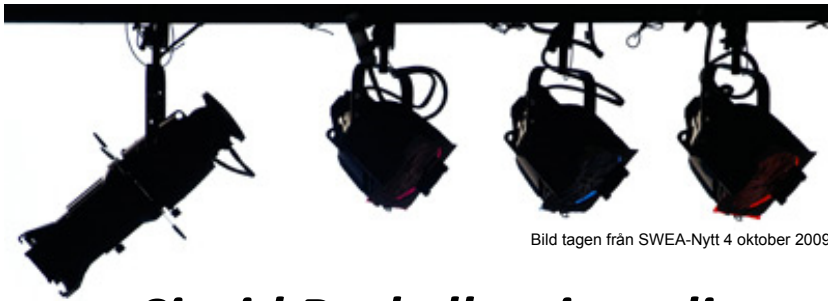


Bild tagen från SWEA-Nytt 4 oktober 2009

## ***Sigrid Paskells stipendium inom scenkonsterna 2010***

SWEA inbjuder alla medlemmar att skicka in förslag på kandidater till Sigrid Paskells Stipendium, som i år utdelas i teater.

Stipendiet ges ut inom de scenkonsterna: sång, dans, teater, instrumentalmusik med en konstart i taget under en rullande fyraårsperiod.

Stipendiet avser unga lovande svenskor/ar i början av sin karriär.

Stipendiet utlyses inte utan en kommitté söker aktivt kandidater. Förslag kan även inkomma från individuella SWEA-medlemmar och avdelningar. Den föreslagna kandidaten får inte vara en Swea eller nära anhörig till en medlem i SWEA. Förslagsgivaren motiverar i skrift och med CDs eller DVDs sitt val av stipendiat. Stipendiet är på USD 10,000.

Nomineringsförslagen skall vara kommittén till handa före 10 januari 2010.

En jury utser stipendiat. Valet bekräftas av SWEA Internationals styrelse på årsmötet i april. Stipendiaten förväntas ge en enkel redovisning för hur stipendiet använts.

Förslag på stipendiat skickas med motivering till:

*-Kontaktinfo borttagen för webb-*

### ***SWEA Frågan:***

Är du intresserad av att se foton från gångna SWEA Chicago år och program på SWEA Chicago's websida?

Det finns ju oändligt många bilder som många av er säkert aldrig sett och det kanske är synd att dom aldrig visas. Vi har pratat om att lägga in gamla fotoalbum på websidan så att alla medlemmar kan gå in och titta, och för vissa av er förhoppningsvis med glädje bli påmind om dessa tidigare trevliga SWEA sammankomster.

Vi vill gärna höra ifrån er! Det hjälper oss mycket och sparar en massa tid om ni själva skickar ett litet mail med ert svar. På detta viset slipper styrelsen spendera mer tid med att ringa runt med syftet att ta reda på vad medlemmarna önskar.

Stort tack på förhand!  
Tina O'Malley

## **Donation SWEA**

I år donerar SWEA Chicago \$1800 till Swedish American Museum för Anders Hultman's "Sweden through my Glasses" utställning 2010. Dessutom går \$1200 till den svenska flickkören "Absolut flicka" till stöd för deras sång utveckling, vilket är en viktig del i Chicago's svenska samhälle!

## SWEA-Frågan i förra numret

Kära Sweor,

Vi var tre styrelsemedlemmar som tog på oss att ringa runt till så många medlemmar som möjligt, för att få höra deras åsikter.

Frågan som många av er redan vet var:

**“Vad tycker du om en medlemshöjning från \$50 till \$60 år 2010?”**

Anledningen till att denna frågan kommit upp är för att SWEA International kommer att höja med \$10 per medlem och år i 2010.

SWEA International's ordförande jobbar just nu överdrivet mycket, och det är absolut inte rimligt att någon Swea kan förväntas arbeta på detta sättet helt frivilligt. Det kommer därför bl.a. att anställas en person som ska hjälpa till med det administrativa och därmed lätta lite på den stora bördan för vår internationella ordförande.

SWEA Chicago kommer därmed att betala \$30 per medlem till SWEA International och \$5 till regionen vi tillhör (MAME). Det återstår då därefter som det är nu endast \$15, och detta täcker tyvärr inte våra 2 SWEA Blad och medlemsboken. Vi kan inte heller alltid räkna med att vi har frivilliga Sweor som ställer upp och säljer tillräckligt med annonser varje år för att ta hand om dessa utgifter.

**Efteratt hatat med ca. 75% av er och fått överväldigande positiva svar till denna höjning, så har styrelsen nu med er hjälp tagit beslutet att medlemskapet höjs till \$60 i 2010.**



Vi tackar er för hjälpen och ber er om möjligt att redan nu skicka in er medlemsavgift för 2010 till vår medlemsansvariga, Annika Valdiserri, för att underlätta hennes arbete i början på året.

Det går, som ni kanske vet, nu också jättebra att betala in medlemsavgiften genom PayPal.

Gå in på websidan [www.swea.org/chicago](http://www.swea.org/chicago) och förnya ditt medlemskap genom att trycka på PayPal länken.

Hälsningar

**Tina O'Malley**  
**SWEA Chicago Ordförande**

### Här följer ett tjugotal anonyma svar...

*Ja, vi har ju inte höjt sen vi blev SWEA med W i 1993.*

*Ja...det har ju varit \$50 så länge jag kan minnas!*

*Ja, det är okej när jag förstår motivationen bakom!*

*\$10 höjning är ju inte skoj, men OK. Jag tror det är viktigt att tala om för medlemmarna varför det höjs, just som du gjorde i ditt meddelande!*

*Det kan ni gott göra, det är mycket arbete bakom!*

*Ja, organisationen växer ju, så det är logiskt med en höjning!*

*Jag tycker inte vi ska höja!*

*Det går så bra....it's a bargain anyway!*

*Definitivt för en höjning, tycker t.o.m. ni kan höja med \$20.*

*\$10 är väl inget att bråka om, jag röstar för en höjning!*

*Jag är väldigt mycket emot det! Föreslår anordnandet av aktiviteter istället. Inte bara ger det ett tillskott i kassan, men även gör mycket för gemenskapen inom SWEA och kan faktiskt vara roligt!*

*Ja, efter din förklaring tycker jag det är ok.*

*Tycker det är rätt att höja medlemskapet! Höj inte programmen!*

*\$60 känns mycket...går inte på så mycket. Höj hellre programmen, eller ordna en bakförsäljning!*

*Ni får höja hur mycket ni vill...det spelar mig ingen roll!*

*Javisst, är fullt medveten om att allt kostar!*

*Har ingen betydelse för mig. Jag godkänner en höjning!*

*\$10 höjning spelar väl ingen roll!*

*\$10 är en liten kostnad per pers/år. Däremot kan det bli mycket jobb för några frivilliga personer att försöka täcka alla medlemmars extra kostnad om ni inte höjer.*

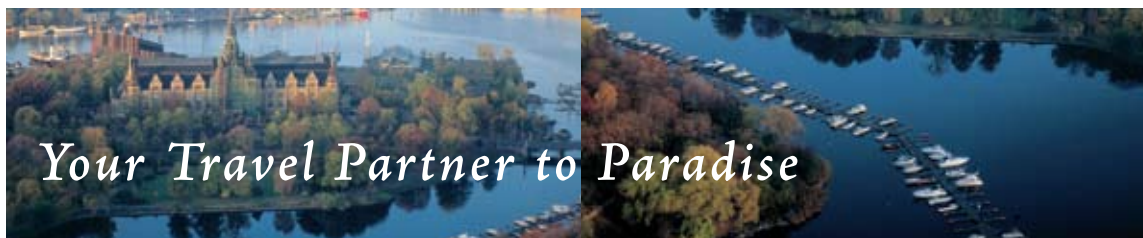
*Fick precis ditt meddelande och jag har naturligtvis inget emot att ni höjer medlemsavgiften!*

*Jösses, ringer ni och frågar alla? Det var ambitiöst...Jag tycker ni ska höja, inga problem!*

*En julhälsning från vår ordförande:*



ANNONS



*Your Travel Partner to Paradise*

*Conde Nast Traveler Magazine considers*

**TOR JENSEN OF JENSEN WORLD TRAVEL**  
*the Top Travel Specialist for Scandinavia,*  
*in 2003, 2004, 2005, 2006, 2007 & 2008!*



Let us help you plan your ideal Vacation in 2009, to Sweden and the rest of the Nordic Countries. We will make your trip truly unique!

Our specialty includes individual private and group tours to Sweden and the Nordic Countries -including Greenland, Iceland, The Faroe Islands, Finland, Russia and the Baltics.

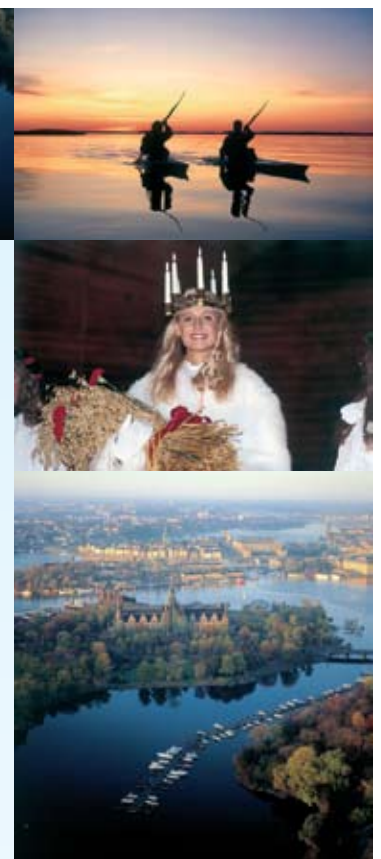
Classic Scandinavia, stay at historic castles and inns. Nobel dinners and cultural experiences in Stockholm. Cruising the Göta Canal across Sweden and her lakes. The Swedish Archipelago Öland and Gotland. Ice Hotel in Northern Sweden, a unique experience. Adventure Travel, sea kayaking and hiking.

We offer lowest possible airfares to or from Sweden, to include all SAS discounts via web sites, or to SACC and SWEA members, as applicable. Call for lowest prices.

Call us for details and any special requirements you may have.  
Toll free: 1 800 T-JENSEN (1 800 853 6736)

[www.jensenworldtravel.com](http://www.jensenworldtravel.com) email: [Tor@jensenworldtravel.com](mailto:Tor@jensenworldtravel.com)

1159 Central Avenue, Suite 203  
Wilmette, IL 60091  
Toll free: 1-800-T-JENSEN  
Fax 1 847 256-5563



**Jensen World Travel, Ltd.**

# Hästens

[www.hastens.com](http://www.hastens.com)

The bed of your dreams.



An investment  
in yourself.

After all, you spend  $\frac{1}{3}$  of your life in bed.

**HÄSTENS BEDS CHICAGO**

430 N. Wells  
Chicago, IL. 60610  
312-527-5337

**HÄSTENS BEDS WINNETKA**

976 GreenBay Road  
Winnetka, IL. 60093  
847-441-5337

[passionforbeds.com](http://passionforbeds.com)

**SWEA**® Chicago  
Guldsponsor