

# **SWEA<sup>®</sup> bladet**

Los Angeles Nr. 1, 2006



Foto: Kerstin Alm

# SWEAbladets Redaktion

Ansvarig utgivare  
Ordförande SWEA LA  
**Anna Jönsson Connell**  
anna.jc@sbcglobal.net

Redaktör  
**Anita Finkelstein**  
anitafink@vzavenue.net

Artiklar  
**Anna Jönsson Connell**  
anna.jc@sbcglobal.net

Annonser  
**Birgitta Kessler**  
gitak@comcast.net

**SWEAs Websida [www.swea.org](http://www.swea.org)**

Webansvarig  
**Anna Björnsdotter**  
ethyria@earthlink.net

## Annonspriser

Visitkort	\$30
1/4 sida	\$50
1/2 sida	\$80
Helsida	\$125
Helsida färg	\$325
Bilaga	\$200

Priserna gäller per tidning  
10% rabatt ges vid  
helårsannonsering

## Redaktörens Rader



Nu börjar jag mitt **sjunde år** som redaktör för SWEAbladet! Innan dess var jag ordförande i två år och sekreterare i två år, elva innehållsrika och händelserika år inom SWEA. Till min stora förvåning fick jag en "Award of Merit" från Swedish Council of America på årsmiddagen. Jag har nog aldrig blivit så överraskad! Jag är mycket stolt. Jag tackar Siri Eliason för att hon kom ner från San Francisco för utmärkelsen och jag tackar Agneta Nilsson och styrelsen för att ni föreslog mig.

Jag gratulerar också Kerstin Alm till sin "Award of Merit"! Kerstin var ordförande när jag började som sekreterare och elva år senare står vi där, goda vänner tillsammans på scenen och hyllas. Kerstin är en stomme inom SWEA och har alltid ställt upp och gjort enormt mycket för både SWEA LA och SWEA International. När jag tog över som ordförande efter henne och skulle tala på scenen på årsmiddagen var jag livrädd och sa inte många ord. Ironiskt är att nu på middagen var jag mötets ordförande och kände ingen rädsla alls på scenen! Jag tänkte då på första gången jag stod där och uppskattade hur mycket jag har "vuxit" genom det jag gjort inom SWEA!

Jag välkomnar Anna Jönsson Connell som vår nya ordförande. En god vän ända sen vi började med SWEAbladet för sju år sedan. Anna var då ansvarig för annonserna. Nu skriver hon våra fantastiska artiklar och studerar journalistik på UCLA. Jag respekterar Anna, hon är snabb och effektiv och har lyckats balansera sitt liv mellan familj, jobb och SWEA.

Jag vill också välkomna Birgitta Kessler som annonsansvarig. Hon har redan avtal med annonsörerna för 2006 och även för telefonboken. Jag ser fram emot att få hennes hjälp med annonserna till jultidningen.

Vi ses och hörs!  
Anita Finkelstein

## *Innehåll*

- 2 ..... Redaktörens Rader
- 3 ..... SWEA LA - Styrelsen 2006
- 4 ..... Ordförandens Ord
- 5 ..... Årsmötet 2006
- 6 ..... Anna Ernehalm
- 10 ..... Thyra Lundquist Anderson—100 år
- 12 ..... Kerstin Snackar om Mat
- 13 ..... SWEA Profilen - Margaretha Laseen
- 17 ..... Småtips av Solveig Kim
- 18 ..... Helenas Vinlåda
- 19 ..... Award of Merit
- 21 ..... Hawaii Regional Meeting Report

# *SWEA Los Angeles - Styrelsen 2006*

## **Ordförande**

Anna Jönsson Connell  
anna.jc@sbcglobal.net



## **Webansvarig och Program**

Anna Björnsdotter  
ethyria@earthlink.net



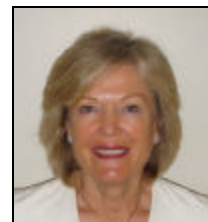
## **Vice Ordförande**

Sonia Ebert/Martin  
billsonia@msn.com



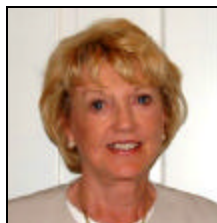
## **SWEAbladet annonser och Program**

Birgitta Kessler  
gitak@comcast.net



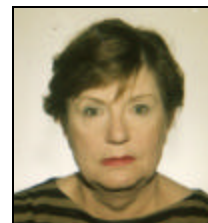
## **Sekreterare**

Ulla-Britt Nicoletto  
Ubnic@cox.net



## **Program**

Anita Cooper  
nitaswea@aol.com



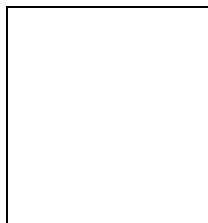
## **Kassör**

Karin Cropper  
kecropper@earthlink.net



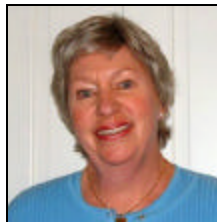
## **Program**

Alexandra Olander  
alexandradesigns  
@earthlink.net



## **Medlemsansvarig**

Kerstin Lenzie  
kblenzie@lks-sys.com



## **Program**

Rose-Marie Swid  
swidfam@gmail.com



## **Programansvarig**

Ahna Rasch  
ahna@sbcglobal.net



# Ordförandens Ord



Hej på er alla i vårsolen!  
Det känns riktigt svenskt med sol och regn om vartannat; åskblå tunga moln som frutträdens väldoftande blommor tecknar sig så vackert emot. Då är vår jättestad på Stilla Havskusten som bäst och man kan nästan förlåta den förbaskade trafiken. Det luktar så gott och fåglarna sjunger som vid student-sången på första maj hemma i Lund. Jag

har nu bott i Los Angeles i mer än 10 år och jag upptäcker ständigt nya spännande saker. Det är något som jag tycker vi alla kan ha glädje av, att vidga våra vyer genom att föreslå, anordna och delta i diverse, varierande SWEAprogram.

Som idag t.ex. var vi ett tiotal Sweor nere i Downtown och fyndade i underbara tyg- och smyckesaffärer, trängdes och knuffade oss fram till den bästa väskaffären i Santee Alley, köpte festskor, samlade visitkort för framtida shoppingturer och avslutade med en underbar fransk lunch. Vi satt på en balkong i solskenet och tittade ut över Main och Spring Street och kunde beundra de fina utsmyckningarna på alla gamla byggnader. Det missar man när man kör bil och bör hålla ögonen på trafiken! Två av tre lyckade matlagnings-aftnar med Helena Centerwall, hemma hos Birgitta Kessler, har redan gått av stapeln. Om ett par veckor blir det "Arts and Letters"-kväll på residenset isamband med "Beyond Blond"-månaden, som vi Sweor sponsrar. Jag hoppas verkligen att ni passar på att gå på sånt som verkar spännande under denna månad. I maj blir det mycket konst; vernissager och utställningar, både i San Pedro och i Santa Monica. I juni hoppas vi få njuta av jazz en kväll på LACMA bl.a.

Jag är ju ny på ordförandeposten, men ni känner väl mig som "glögg-Anna" efter nio år på julbasaren. Nu får vi se hur det blir i

år, det beror på vem som ställer upp och organiserar det hela –och hur många som känner sig manade att hjälpa till. Jag har ju skrivit artiklar i SWEAbladet i ett antal år nu och det tycker jag är både roligt och inspirerande. Jag lär känna så många fantastiska kvinnor som utträttat många stora, beundransvärda saker i sina liv. Om ni känner någon som borde bli omskriven, eller om det är något ämne som borde tas upp, så hör gärna av er till redaktionen; som för tillfället består av Anita Finkelstein, redaktör, jag själv och Birgitta Kessler som har tagit över annonserna. Det var mitt ansvar i fyra år, ett viktigt jobb för att få tidningen att gå ihop, så jag uppskattar verkligen Birgittas entusiasm.

Jag skulle vilja be er alla om en stor tjänst: Kan ni inte försöka värva svensktalande väninnor och även påminna f.d. SWEAmedlemmar att gå med i vår organisation? --Det finns fler svenskar i Los Angeles än någon annanstans i världen utanför Sveriges gränser. Min dröm är att få fin kontakt och nära vänskap mellan alla organisationerna här i LA: SWEA, Fröken Fredag, Svenska Skolan, Handels-kammaren, Konsulatet och andra som jag inte kan komma på just nu. Man måste inte vara gammal tant för att gå med i SWEA, varken till åldern eller sättet! Det är upp till oss att bevisa och ju fler trevliga tjejer vi får med, desto roligare blir det. Man kan faktiskt också vara medlem i flera, eller alla organisationer på en gång som en del av oss redan är. Tänk er Valborg, midsommar, kräftsvisor, julfester, fastlagsbullar och påskluncher och ALLA kommer...Män, pojkvänner, ungar och hundar kan också få vara med --inte alltid, men vid speciella tillfällen.

Med dessa kloka ord vill jag avsluta mina första rader. --Njut av solen och av livet, vi har alla mycket att vara tacksamma för.  
Stor kram,  
Anna

## **SWEA** i korthet

**SWEA**, Swedish Women's Educational Association, Inc., är en global ideell förening för svenska och svensktalande kvinnor som är eller har varit bosatta utomlands.

Genom att samla Sweor kring vårt gemensamma språk, vårt svenska ursprung och kulturarv blir **SWEA** både en träffpunkt och ett skydds nät med länkar över hela världen som gör livet utomlands lättare och ger stöd vid utflyttning och återkomst till Sverige.

### **SWEAs syfte**

är att värna om det svenska språket, stödja och sprida kännedom om svensk kultur och svenska traditioner, förmedla personliga och professionella kontakter, samt etablera ett nätverk Sweor emellan över hela världen.

### **SWEA stöder**

utbildning genom stipendier samt olika projekt med svensk anknytning.

Idag har **SWEA** cirka 8 000 medlemmar i 77 lokalföreningar i 33 länder på fem kontinenter. Föreningen startades av Agneta Nilsson i Los Angeles 1979. Prinsessan Christina, fru Magnuson, är föreningens hedersordförande. Ordförande sedan 2005: Siv Svensson.

# *Årsmötet 2006*

Riviera Country Club, 26 januari, 2006

## *Styrelsen 2006*



**Anita Cooper, Ulla-Britt Nicoletto, Sonia Ebert-Martin,  
Anna Jönsson Connell, Ordförande, Alexandra Olander, Rose-Marie Swid, Ahnna  
Rasch, Karin Cropper och Birgitta Kessler  
(inte närvarande Kerstin Lenzie och Anna Björnsdotter)**

## *Avgående styrelsemedlemmar tackas*



**Gunnel Torstensson, Mona-Lisa Lind, Gunilla Horacek, Lisbeth Hoyt  
och Racheal Johnsson Gungner**

# *Anna Erneholm*

## *mångkonstnär i San Pedro*

Text: Anna Jönsson Connell

*Jag kom fram till Annas studio till sist, efter en del felkörningar på ett gammalt militärområde allra längst ut i San Pedro. Stilla Havet glittrade förföriskt i vårsolen och det var tyst och fridfullt förutom vindens sus. Här känner man sig verkligen som vid civilisationens ytterkant -- där land slutar och det oändliga tar vid.*

Anna berättar att det kan gå veckor utan att hon lämnar sin lilla värld, hon bor på gångavstånd till studion och allt hon behöver finns i närheten.

Anna, som har långt lockigt hår och stora djupblå ögon, kommer från Tjörn norr om Göteborg, hon gick först i skolan hemma på ön och senare inne i Stenungsund på fastlandet. Hon målade mycket och valde alltid träslöjd i skolan, utnyttjade slöjdsalen på håltimmar och fick låna nyckel för att kunna komma även efter skolan. --Allt för att få hugga i trä. Under uppväxten fick Anna sitta vid köksbordet och skapa, nu står hon ute eller nere i källaren och jobbar när hon är hemma. Hon försöker ta en månad i Sverige på sommaren och har hittills kunnat jobba på Stenakademiens tomt i samarbete med Chalmers (där hon tog en magisterexamen i arkitektur) och stenindustrin i Bohuslän; nu hoppas hon kunna få jobba i stenbrottet även denna sommaren.

Anna hamnade i San Pedro tack vare att hennes man Mark växte upp och fortfarande bor där. Paret träffades faktiskt i Sverige när Mark var på semester. Det föll sig naturligt att Anna kom hit, för hon var precis klar med skolan, året var 2001 och hon var ännu inte bunden av jobb eller hemliv. Hon nu har en tillfällig ateljé, den jag besökte och innan dess utnyttjade hon en kompis trädgård.

Anna har alltid hållit på med skulptur, men det är ganska



### **Anna med skulptur i Bohusläns-granit**

nytt att hon har kunnat arbeta uteslutande med det. Intresset har hela tiden funnits i bakgrunden, viljan att skapa har alltid varit där, även om hon jobbat på arkitektkontor i San Pedro och gjort illustrationer periodvis. Detta tar ibland mer av

hennes tid än skulpterandet. De flesta arkitektrelaterade projekten har varit ombyggnadsförslag till privata bostäder, mest design i mindre skala. Anna ville egentligen aldrig bli arkitekt, men trivs bättre i den miljön och med de människorna än på en konstskola. Det är en mycket bra grundläggande utbildning; man lär sig rum och form och skaffar sig dessutom bra kontakter. Anna har redan haft nytta av att kunna sälja in sina projekt på ett professionellt sätt tack vare utbildningen som arkitekt. På en konstskola fokuserar man på själva konsten, inte alls på att kunna sälja det man skapar.

Akvarellmålning har Anna lärt sig mest själv, när hon gick på arkitektutbildningen tog hon bara ett par kortare kurser (som nu är reducerade till ett minimum eftersom

fokuseringen mer och mer hamnat på elektroniska media). Det är så enkelt att ta med sig det lilla som behövs när man reser och det är lätt att måla var som helst. Skulptur brukade Anna gå och drömma om, ” jag skulle vilja, du vet” --och nu börjar allt falla på plats. Henry Moore är en förebild; Anna tycker inte om allt han gör, det är mer hur han jobbar medvetet med massa och den tredimensionella formen som är intressant. Det är skulptur rakt igenom, många skulpturer man ser är bara tvådimensionella. En skulptur ska funka från alla håll, hela vägen runt; även Barbara Hepworth och Hans Arp gör detta med en del figurer, inte alla. Under studietiden på Chalmers tillbringade Anna en period vid Tokaiuniversitetet i Hokkaido, Japan. Hon var med i en internationell snöskulpturtävling två år i rad och hennes team lyckades komma etta år 2001, följande vinter tog de tredje pris. Ni kan läsa hennes intressanta artikel om hur skulpturen ”Sound of Wind” kom till och hur de kämpade i både töväder och bitande nattkyla, -kolla länken på webbsidan.

”Det är väldigt kul att kunna växla mellan medium, även om jag just nu bara vill skulptera”, medger Anna med ett skratt. Hon har en massa idéer som tränger på. Först gör hon skisser, efter att kanske ha tittat i en bok för inspiration, sen gör hon små modeller på några tum i lera för att få fram de tredimensionella rörelserna; samspelet mellan massa och tomrum. Hon har bitar av olika exotiska träslag, ofta mellan en och två fot långa, som ligger i studion och väntar på att bli förvandlade till skulpturer. Hon har också en stor stock i kinesisk alm under en blå presenning utanför ateljén som hon ser fram emot att sätta igång med. Anna har hittat ett återvinnings-

ställe i Irvine där hon kan få ädelträ från nedhuggna träd från hela Los Angelesområdet. I trä skapar man mjuka övergångar och då framträder plötsligt ådringarnas linjer, man låter dessa linjer fortsätta istället för att göra skarpa hörn. Det blir väldigt vackert. Anna väljer för det mesta att

inte utgå från formen på träet när hon skapar en skulptur, hon letar snarare efter en passande träbit och överför sen idén från skissen via lermodellen till träet. Färgen på träet bestämmer också hur skulpturen kommer att se ut, formen kan sen tänjas och ändras under arbetets gång. Anna har fortfarande inte funnit den perfekta lösningen på hur hon ska förhindra att trästatyerna torkar och spricker och hur hon ska behandla dem utan att de blir för blanka. De torra Santa Ana-vindarna kan tydligen också påverka träet negativt. Figuren som hon mejslar på just nu oljar hon in varje kväll och sveper plast runt för att skydda den. Man får fylla i sprickor senare om det skulle behövas.

Anna passar på att jobba i sten när hon befinner sig i Sverige och hon har byggt upp sitt eget kontaktnät, bl.a. med stembrott och andra inom branschen, kontakter som hon än så länge inte har här i Los Angeles. Det är därför hon jobbar uteslutande i trä för tillfället, men hon skulle inte tveka att åka hem

om hon fick ett nytt beställningsarbete liknande det hon hade när hon var i Sverige under en femmånadersperiod i somras. Det är hennes enda riktigt stora skulptur hittills, ”Ask” heter den och är huggen i bohusgranit från Evja stembrott i Sotenäs och mäter 2.30 x 1.60 m. Det var jättesvårt att ge ett kostnadsförslag till Askbeställningen,



**Snöskulpturen som vann 3:e pris i Japan år 2002**



**Ask-skulpturen i Stenungsund**

det är inte bara själva stenen, utan även transport, bearbetning av blocket --som stenhuggare hjälpte till med och allt annat runt omkring, inte minst den nedlagda tiden, som också spelar in. Det är lättare att få uppdrag om man har en exakt modell på 20-30 cm längd att visa för beställaren upptäckte hon --och fick medhåll från andra efteråt. Det är egentligen enda sättet att få ett uppdrag, då kan alla känna på modellen och själva se hur den ska bli i större skala, det är inte alls samma sak att enbart se skisser och bilder. En lermodell är heller inte bra, för materialet är så annorlunda. Först gjorde Anna en liten modell i lera och sen en större version i granit. Hon fotograferade stenmodellen, prickade in mitten och delade upp statyn i delar på papper. Det är nästan omöjligt att mäta direkt på modellen eftersom den är tredimensionell. Sen ritade hon med oljepastellkrita direkt på det stora granitblocket. Under arbetets gång stod Anna i veckor och jobbade med en sexkilos tryckluftssåg. Det blir lättare med tiden, för man blir starkare under arbetets gång, men man måste ändå vila mellan varven. -Jag blir så inne i arbetet att det är som om jag försvinner in i skulpturen, förklarar Anna. Man borrar hål och hamrar in kilar för att få bort några hundar kilon här, några hundra kilon där... Stenen har riktningar och kan spricka olika mycket på olika håll och man måste lyfta med grävska flera gånger. Det är som tur lätt att få hjälp när man är tjej, det finns inga kvinnliga stenhuggare!

Det mesta har Anna lärt sig genom att göra mindre skulpturer i sten, men hon har också fått stöd av den lärare hon hade i stenhuggning under skoltiden som även hjälpt henne i skulpteringsprocessen. Hon har dessutom kunnat få råd från arkitekter eftersom de talar samma språk. Askupdraget fick Anna via ett arkitektkontor och man diskuterade var och hur skulpturen skulle stå i relation till byggnaden som de ritat. "Ask" står nu placerad på den runda innergården till en modern, cirkelformad kontorsbyggnad i Stenungssund på västkusten. Tanken var från början att det skulle bli två skulpturer men tyvärr fanns det inte pengar till det. Anna är lite tveksam till att göra en exakt kopia i stor skala igen --om det inte är ett beställningsjobb i stil med "Ask" förstås, för det är inte lika roligt och kreativt som att nyskapa, säger hon.



**Självporträtt**

Hård sten, som granit, passar väl till skarpa vinklar och klossar som framträder i spelet mellan ljus och skuggor mycket mer än i trä. Granit är mer homogent än marmor, som är helt annorlunda tack vare ådringen. Anna har aldrig jobbat med marmor ännu, -jag har hört att det är som smör i jämförelse med granit, säger hon. I Sverige är det väldigt inne just nu att ta ett grovt stenblock, ofta med synliga borrhål och sätta upp det offentligt, nästan utan bearbetning. --Som en slags minimalism, en rädsla för att röra stenen; eller så är det för att det kostar mindre helt enkelt. Jag frågade



**Tuschteckning av hus på Tjörn**

om Anna någonsin får ont av att jobba i den hårda graniten. I somras, då hon jobbade 13 timmar om dan i 30 graders värme några ovanligt heta svenska sommarkvarnar --och ändå bara njöt för hon hade så roligt, kände hon det i händerna efter att ha huggit med hammare och mejsel så många timmar i sträck. Hon fick ont i lederna och kunde inte riktigt böja fingrarna. Hon kurerade sig själv med någonting ormsalva, sträckningsrörelser och en paus emellanåt, sen gick det bättre. Anna märkte dock att det är mindre slitsamt för resten av kroppen att jobba på en stor skulptur, man byter arbetsvinkel hela tiden, istället för att luta sig över en mindre skulptur som hon oftast kilar in mellan benen. Då spänner hon sig och får ont i nacken och armarna. En stensulptur kan man lägga i en tunna med sand när man håller på, men Anna har ofta den i knät också, för då har hon den nära sig. Man använder trubbiga verktyg, pik- och bredmejslar och man jobbar sakta med stenen, bara en liten hörna i taget kommer loss, så det är ingen större risk att man hugger sig i benet. Anna har lärt sig tekniken av läraren på skolan och också av stenhuggare som än idag hugger gat- och kantstenar för hand! De står utomhus året runt och jobbar på stenbrottet, för stendamm är så skadligt för hälsan. Det går jättebra ekonomiskt för dem berättar Anna, det behövs specialbeställda stenar till tunnlar och portaler m.m. Det finns faktiskt ganska många kvinnliga skulptörer i Sverige som jobbar i sten, men ingen som jobbar så genomgående med stora former som Anna, --vad hon vet i alla fall.

Jag har ofta sökt skapa en stolt form i mina skulpturer, säger Anna och visar upp en kraftfull sittande kvinnofigur. Det handlar om rena formundersökningar, delar som rör sig uppåt (i det här fallet i en mänsklig form, men det hade lika gärna kunnat vara abstrakt). Som förenklade egyptiska idoler, ett evigt och ständigt lugn, men med en inre rörelse mellan skulpturens volymer. Anna har övat mycket på att rita av bilder, när hon var liten kunde hon sitta i timmar och försöka göra exakta kopior av foton. Det ser man i hennes skulpturer, för lermodellerna som hon formar snabbt är väldigt lika slutresultatet, som tar veckor och månader att skapa. Lerfiguren kommer oftast från en teckning eller en tidigare skulptur. Vis sa moment kommer igen, olika idéer kommer tillbaka, beståndsdelar sättes samman för att få fram vissa rörelser som fortsätter i nästa form, spänningar mellan relationer som ändå hör ihop. Joshua Tree-klipporna och Bohusbergen är en stor inspiration; de har en rullande form, är stilla men rör sig ändå framåt.



**Skulptur i trä**

Anna säger att hon ibland tycker att det kan vara svårt att beskriva sitt arbete i ord om hon inte får visa objekten på samma gång, men att det också kan vara ganska nyttigt att tvingas presentera arbetet teoretiskt. Hon har redan hunnit med ett imponerande antal utställningar i Sverige, Japan, Kroatien och USA, många av dem som soloartist. Det har varit både målningar, trä-, gips-, snö- och stensulpturer, samt akvareller.

Anna har inte aktivt sökt kunder här ännu, hon sålde en del på SWEAs senaste julbasar, bl.a. till en familj som har sommarhus i närheten av där hennes föräldrar bor. Fruen är svenska --ett roligt sammanträffande. Anna känner att hon måste koncentrera sig på att jobba igenom alla sina idéer innan hon ger sig ut och söker beställningsjobb, sen kommer hon att ha modellerna att visa upp. --Man blir förtjust i grejerna säger Anna, man får ta massor av bilder. "Först blir jag fäst vid dem, sen brukar jag bli kritisk och senare, när jag ser tillbaka, tänker jag att de inte var så dumma trots allt. Det är ju jätteroligt om någon annan tycker om konstverken och vill köpa dem, klart är det det", avslutar Anna.

Den sjätte maj blir det utställning i studion; huvudgalleriet och alla andra ateljéer inom Angels Gate Cultural Center har öppet hus den dagen --alla Svealändare är välkomna. En annan svensk konstnär som heter Kajsa har också studio på området. Vi hälsade på under mitt besök och ni kan få träffa även henne när ni kommer dit.

För er som vill veta mer, besök gärna Annas hemsidor: [www.erneholm.com](http://www.erneholm.com) och [www.geocities.com/annaerneholm](http://www.geocities.com/annaerneholm)

# *Thyra Lundquist Anderson*

## *en ovanligt vital 100-åring*



**Text: Anna Jönsson Connell**

*På nyåret fick SWEA Los Angeles en donation på 40 dollar för att hedra Thyra Andersons hundraårsdag och jag och Anita Cooper åkte och hälsade på den gamla damen. Hon har fortfarande glimten i ögat och håret är samlat i en blond fläta på hjässan.*



Under intervjun i det intressanta hemmet i Silverlake kunde jag höra den fina smålandsdialekten trots alla år i Amerika. Thyra talar omväxlande svenska och engelska, men blandar aldrig språken i samma mening, vilket så många andra gör trots att de inte varit här alls lika länge.

Thyra föddes den 28e december 1905 på Hamra Lunnagård i Bredaryd, Småland och gården är fortfarande i familjens ägo. Vi fick titta i en bok som visar de tre vikingagravar som ligger på gårdens marker. Thyra kom först till släktingar i Connecticut 1926 och hon utbildade sig sen till leg. sjuksköterska i Hartford. Där hade hon en patient som blev mycket imponerad av hur duktig hon var och sa att hon

absolut måste bli doktor. Han var mångmiljonär och erbjöd att finansiera hennes läkarutbildning. Thyra ville inget hellre, men som svensk kände hon att hon inte kunde ta emot en så generös gåva. ”Det var dumt gjort”, säger hon nu trekvarts sekel senare. Hon bodde senare med en förmögen familj i sex månader på det anrika hotellet

Waldorf Astoria på Park Avenue i New York och njöt av lyxen medan hon passade barnen, så att mamman kunde ägna sin tid åt sig själv och mannen.

Thyra kom med tåg till Kalifornien med samma familj, som ”private duty nurse”, något som inte ens finns längre. Mannen var inom oljebranschen och de bodde i Santa Monica. Hon träffade sin blivande make Edmund Anderson från Blekinge på en midsommarmfest i Sycamore Grove Park. Hon hade inte tänkt gå, men blev övertalad av en annan svensk och när hon tog sin arbetsgivares bil tillbaka på kvällen fick hon motorstopp. Två män vid vägkanten erbjöd sig att hjälpa henne, en av dem var Edmund. De gifte sig 1939 och levde ett långt lyckligt äktenskap

tillsammans. Edmund blev hela 90 år och Thyra säger att det kanske var lite tack vare att hon är sjuksköterska. Paret fick fyra stiliga barn, alla blonda. Äldsta dottern Astrid, som hunnit pensionera sig efter många år som lärare, bor nu med sin mamma, fastän hon själv äger grannhuset. Där bor bara hennes katter för tillfället. Andra dottern Birgitta är nära vän med Will Ferrells mamma Kay, deras söner gick i skolan tillsammans. Nu går damerna till SWEAs julbasar varje år och alla har en stor, gemensam kräftskiva i oktober, då fyra av barnen har födelsedagar. Will var med på 100-årsdagen och spelade samt läste högt ur ett gratulationsbrev från president Bush. Det var minst fyra födelsedagskalas på raken och det var mycket roligt säger både Thyra och Astrid.

Thyras favoritsång lär vara "Only the Good Die Young" av Billy Joel och hennes livsfilosofi är: "Behandla andra som du vill att de skall behandla dig". Alla fyra barnen har vuxit upp i huset som de



Thyra med sina barn

den fantastiska utsikten. Thyra tar sig tyst, snabbt och smidigt upp och ner för alla långa trappor, både ute och inne, utan att tveka; dagen till ära iförd rosa slippers. Hon är ute och ansar och rensar varje dag bland alla exotiska växter, träd och blommor som hon älskar. Helt fantastiskt! Edmund, en landskapsarkitekt som jobbade på kontrakt, fann huset när han var där och anlade trädgården. En av döttrarna hade problem med luftrören när de bodde nere på 12e gatan i Los Angeles och Thyra märkte genast att hon inte hostade alls när de var uppe vid huset i Silverlake. En mycket god vän med bra kontakter såg till att Thyra och Edmund fick huset trots att det egentligen inte var till salu längre. Jag och Anita kom hem med kassar fulla av blodapelsiner från Thyras träd, så ovanligt och perfekt till juice.

Vi blev bjudna på lunch och svenskt kaffe och Thyra bad om ursäkt att hon inte bakar längre. I sin glans dagar bakade hon coffecake till 300 personer vid julottan i den Lutherska kyrkan de tillhört sen innan barnen föddes. Sen vände hon sig till Astrid 65 och sa förebrående "Now, listen to me honey, when you have company you light the candles"! Ordning och reda ska det vara, traditionerna sitter i efter närmare åttio år halvvägs runt jorden från Bredaryd. "Det var så underbart att ville komma", avslutar Thyra.



flyttade till 1947 och nu äger Thyra tre tomter i rad med tillhörande hus och garage. --Hur känns det att vara hundra frågor jag och Thyra svarar på skorrande småländska: "Ja, det är lite tröttsamt. Vi har så mycket att göra i trädgården". Tomten är stor och mycket brant. Man ser LA Observatory och Hollywoodskylten tydligt var man än står. Vi fick komma upp på taket, där de haft många fester genom åren, för att beundra

# Kerstin snackar om mat



## Kerstins favoritkyckling

Recept för 4 personer (ungefär). Finns det storätare i huset så behövs kanske litet mera kyckling. Du får ha litet fantasi och inte vara rädd för att smaka Dig fram till det resultat som Dina smaksinnen gillar bäst.

Till denna rätt behövs

Kycklingbröst, 5-6

Grey Poupon fransk senap, ungefär 1 matsked eller kanske litet mera

Kikkoman sojasås, 1/4 kopp

Vitpeppar, godtyckligt

Grädd (helst "heavy", men bantar familjen så helt OK med den tunnare varianten) och den mellanstora kartongen

Tag 4-5 benfria kycklingbröst. Personligen tycker jag att Costco har utmärkta varor och har börjat köpa de som är vakumförpackade och varierar mellan 3 till 5 fina bröst. Man kan ju alltid frysa in det som blir över.

Skär upp i bitar och stek i stekpannan i litet smör och ett par droppar olivolja (very virgin). Stek någon minut och tag sedan en eller två teskedar med senap och rör runt så att det kommer senap på alla bitarna. Fortsätt att steka så att kycklingen blir härligt ljusbrun, peppra och håll sedan i sojasåsen (det skall inte vara den ljusa sorten utan Original). Rör om ordentligt och omedelbart efteråt håller Du i grädden och rör igen.

Smaka Dig fram till om Du vill ha mera senap eller sojasås. Låt sedan gräddsås en koka ihop. Det brukar inte ta mer än 15 minuter, slå ner på låg värme och låt allt puttra ytterligare någon minut. Nu kan Du ta en sked och smaka av såsen, som är något av det godaste man kan tänka sig. Se till att Du har hållt i så mycket grädd så att såsen kan serveras rikligt.

Serveras helt utmärkt till kokt potatis, potatismos eller pasta. Om man hellre vill ha fläskfilé, så passar receptet lika bra till den varianten.

Det här är de flesta barns favoriträtt, så prova på dem först, sen på maken och resten på umgänget.

## Prunpitted porkroast

Köp en pork roast, benfri på Costco. Brukar gå på ungefär 15 dollar och Du kan servera en sån till ungefär 20 personer. Dela i 2 bitar, för annars blir den för lång för en mindre typ av folieform.

Gör hål med en kniv i köttet, borra in plommon med tummen (också från Costco, inte tummen men plommonen) och stoppa in med ungefär 2 inches mellanrum från sidorna och varva litet på toppen. Tag stort foliepapper av den starka sorten och lägg i en folieform, stryk in roasten med Grey Poupon senap, strö över salt och vitpeppar och lägg i ett par kvistar färsk rosmarin eller strö över torkad om Du inte har färsk.

Sätt in i en varm ugn, ungefär 390 till 400 grader i 1 timme, tag ut, öppna folien, håll ur allt spad, sätt in i ugnen med öppen folie på 410 grader i ungefär 15 minuter så att köttet får fin färg. Låt sedan steken stå i åtminstone en timme för att stelna litet och sedan skär du upp i tunna skivor. Om Du skär upp den för tidigt, ramlar den is är, för mört och fint blir det alltså.

Spadet håller Du i en kastrull, håll i sojasås för smak och färg (vanlig Kikkoman) tag ytterligare litet senap, men smaka av så det inte blir alltför mycket senapssmak, håll i heavy whipping cream och låt såsen koka ihop, håll på vitpeppar och smaka av. Borde bli Delicious! Servera gärna med kokt potatis och Costco har den litet gula typen av potatis.

## Hannas äppelkaka

125 g sötmandel, males

100 g smör eller margarin, röres vitt med

125 g socker.

I smöret /sockret rör man in 2 äggulor, saft och skal av 1/3 citron och all den malda mandeln

6 – 8 äpplen skalas och delas i halv

De läggs i en smord pyrex form.

Ställ in äpplena i ugnen i 175 graders värme

Låt dem mjukna , kolla då och då om de är mjuka

Låt äpplena och formen svalna

Vispa äggvitorna och lägg till ett par till äggvitor till hårt skum

Vänd ner hälften av äggviteskummet ordentligt och hälften ganska slarvigt

Den luftiga mandelsmakande smeten läggs över äpplena i formen och grädda kakan tills den blir jusbrun

Ät den varm med vaniljsås (Ekströms) som blandats med vispad grädd

Det här är den godaste äppelkakan Ni någonsin ätit For sure!!

## *Ensam är stark bland alla grabbar*

**Text:** Anna Jönsson Connell  
**Foton:** Kerstin Alm

*Margaretha Laseen, en energisk och världsvan arbetsgivare, tar leende emot på sitt solgula kontor i västra Los Angeles. Byggnaden ligger så nära LAX man kan komma utan att vara på själva flygplatsen.*

Margaretha håller just på att packa en FedEx-kartong med festkläder till sin mamma som fyller 80 nästa månad. ”Det är bäst att hon hinner prova innan jag kommer hem till Sverige”, säger Margaretha. På skrivbordet står foton uppradade, flera med Margaretha själv poserande i långklänning med en av sönerna på armen. På en speciell hylla i entrén står en imponerande samling priser och utmärkelser uppradade, alla tillägnade Cathay Pacific Airways, bolaget som Margareta arbetat för de senaste nio åren.

Cathay Pacific Airways är ett flygbolag, med huvudkontor i Hong Kong, som ingår det brittiska affärsimperiet SWIRE; ett privatägt bolag med många underavdelningar. Cathay Pacific har både passagerar- och fraktservice och är ett av de största flygbolagen internationellt, totalt är de nummer 10 och inom frakt nummer fyra i världen. Företagets anor går tillbaka till 1800-talet då Hong Kong grundades. -I James Clavell's berömda romaner om Hong Kongs förflutna; Tai Pan och Shogun, är en av de två stora rivalerna baserad på likheter med SWIREimperiet, som var mäktigt redan då. SWIRE äger agenturer för Coca Cola, agenturen för Volvo i Asien, och de har rederier och fastigheter. Den nuvarande Mr Swire är i 65-årsåldern och fullt aktiv inom företaget, hans två söner jobbar inom Cathay för tillfället. 1997 blev bolaget baserat i Hong Kong och har nu 145 000 anställda, varav ca 15 000 jobbar för Cathay Pacific Airways. Omsättningen är på över en miljard dollar på flygfraktsidan.

Margaretha ansvarar sedan 1997 för Cathay Pacific Cargo i hela USA väster om Chicago; Texas, Mexiko och hela Sydamerika. Dallas är ett alldeles nytt lokalkontor som invigdes den 19 november, Margaretha kom iförd



Foto: Anna

cowboyhatt och jeans. Att vara högsta chef för cargo för hela området kan i det närmaste jämföras med Europachef. Cathay Pacific, som hunnit bli 60 år, har utsetts till "Airline of the Year" två år i rad. Margaretha är den enda svensk, man eller kvinna, i hela Cathayföretaget! "Vi är världens bästa flygbolag", säger Margaretha med stolthet.

Sen hon kom till Cathay 1997 har omsättningen vuxit enormt, -den har minst tredubblats sen dess. Hon gör all marketing och försäljning av cargoutrymmet i en Boeing 747, som tar över 100 ton frakt, samt tre stora passagerarplan med 1200 platser sammanlagt, som måste fyllas varje dag från LA. Planen är alltid fulla,- så många är det som flyger. Hong Kong är världens största fraktflygplats och dagligen passerar en vikt i storlek med 3000 elefanter genom flygplatsen.

Margaretha har ansvar för avdelningarna i Mexiko och Sydamerika, hon ska se till att deras cargo- och passagerarplan också utnyttjas maximalt. Ofta arbetar man med partners och företag som anställs av Cathay. Även detta ansvarar Margaretha för. På LA -kontoret sitter 12 personer och i Dallas finns fem anställda. På kontoret på LAX jobbar man 24 timmar om dygnet och de anställda bär uniform. Läger man till Mercurys personal blir det mellan 150 och 200 personer allt som allt i Los Angeles. Mercury, som Cathay delar kontor med, är företaget som

gör jobbet med av- och pålastning av varor, s.k. third party. Ofta är personalen som checkar in passagerare på flygplatsen även third party, detta för att skära ner på förmåner och andra utgifter för personal. Det är mycket mer omständigt med säkerhet nu efter 9/11 och allt tar mer tid. Det är mycket dyrare att frakta varor till Amerika än vad det är att exportera till andra länder. Det är en obalans mellan import och export på tre till ett, marknadskrafterna styr. Passagerarplanen går direkt till Hong Kong medan cargoplanen måste stanna till i Ankorage för att fylla på bränsle för de är så tunga. Där byter man också besättning. Margaretha har ansvar för flygkaptenerna i USA och det är mest kanadensare, amerikaner och australiensare som flyger. Resten av besättningen är till största del asiatisk och det finns regler på hur man bör se ut. Imagen är viktig, den inger förtroende.

Margaretha har två söner, 19 och 21, som båda talar flytande svenska trots att de är födda i USA. Lillebror Alex har lite brytning, men Fredrik som bott i Sverige i ett år pratar perfekt svenska. Det hjälper att pappa Johan också är svensk! Det fanns alltid hemhjälp och svenska barnflickor under uppväxten. Margaretha ville absolut att sönerna skulle få vara hemma, även om hon jobbade heltid. Under åren 1986-1989 hade hon en lekgrupp tillsammans med bl.a. Berit Stenhöj och ett par andra svenskor som nu flyttat. De höll till i Rustic Canyon i Santa Monica. Det var en jättemysig tid, minns Margaretha.

Jag blir sen bortskämd med fin lunch på en liten italiensk restaurang ute vid kusten nära flygplatsen, mycket trevligt. Margaretha tar ofta hit kunder för att komma bort från LAX en stund. Hon poängterar över lunchen att **det fantastiska med oss svenskar är att vi alla, oavsett bakgrund och utbildning, har samma grundläggande värderingar och förståelse för saker och ting.**

Margaretha, född Södling, är uppväxt i Tallboda utanför Linköping. Hon kommer från en lycklig familj med nära gemenskap. Hon är äldst av fyra syskon; en bror är kvar i Linköping, hennes syster bor i Stockholm och är PhD i teologi och hennes andra bror är designer i Göteborg. Hon var duktig friidrottare under skoltiden och vann skolSM, sjöng också mycket, samt spelade piano.



Efter studenten i Linköping kom hon till Uppsala 1975-76. Margaretha gick på universitetet och läste juridik, men bytte sen till civilekonomutbildning. När hon skulle skriva sin uppsats fick hon göra praktik och hamnade via en kompis på ett fraktföretag som hette Wilson Inter-Scandinavian Airfreight. Margaretha började som praktikant på kontoret i Stockholm. -De hade aldrig anställt nån som Margaretha förut, det fanns inte ens några kvinnliga anställda och detta gav henne status. "Det gick skitbra!" minns hon. På den tiden skulle allmänheten övertygas att det var mer ekonomiskt att frakta med flyg än med båt och Margaretha gjorde alla kluriga uträkningar för att stöda påståendet. Hon blev kvar på firman och är än i dag en uppsats från civilekonomexamen. Hon blev ganska snabbt ansvarig för USA, då hon var i 25-årsåldern. Det var väldigt ungt i branschen, de andra var minst 40-45. Detta tack vare att Margaretha hade varit utbytesstudent i Washington DC, kunde språket och kände till Amerika.

Hon började resa på USA och flyttade över till ASG 1979. Där träffade hon Johan Laseen, sin blivande make, som var i samma bransch. Margaretha blev ansvarig för hela Nordamerika på flygtransportsidan. Wilson, den förra arbetsgivaren, erbjöd Margaretha ett jobb i New York 1980 och hon accepterade på villkor att Johan kunde komma med. Då skapades ett jobb åt honom på chefsidan, han var sedan länge etablerad i branschen. De hade en underbar tid på Manhattan och bodde på Upper Eastside. Livet innan familj, en helt annan värld... Paret jobbade då på JFKflygplatsen. Wilson hade filial även på västkusten och den gick visst halvbra. Johan och Margaretha blev erbjudna jobb på kontoret i Los Angeles och de kom hit från New York 1981. De hade då bott i USA i ett och ett halvt år.



god hjälp av Lilian Gyllbrink, som f.ö. gjort mycket för både SWEA, SACC och hela svenskkommunen i LA. Margaretha ha varit med i Handelskammarens styrelse fyra gånger, även ett tag i San Fransisco. (Hon var ordförande i LA nyligen i två och ett halvt års tid.)

Det gick bra för Margaretha och Johan i LA, firman bara växte. 1983 kom de tillbaka till ASG där de stannade till 1988. Marika Wahlstöm började jobba för Margaretha efter att hon upptäckte att Marika kunde stenografi, vilket imponerade på henne. Marika minns att hon i sin tur blev mycket imponerad av hur Margaretha kunde diktera sida upp och sida ner och kunna

komma ihåg allt hon sagt -och var det stod i texten. **”Margaretha är inte rädd för någonting, hon är tuff men rättvis”, säger Marika. Hon har ”lots of guts”.**

De trivdes inte alls i början, men träffade trots allt snart många som blivit nära vänner, Marika och Sören Wahlström bland andra. -Det var på SWEAs kräftsiva i San Pedro 1982, minns Marika, när jag frågar henne. Margaretha stod i ett hörn, iförd moderiktigt pannband, och såg vilsen ut, hon kände INGEN. (Detta minns hon själv). De började prata och snart var det Margaretha som bidrog med svenska nyheter till SWEAbladet. Marika hade hand om tidningen och det fanns knappt fax ens på den tiden och mycket kom in handskrivet. Agneta Nilsson hade givit ordförandeskapet till Siri Eliasson och sen blev det Margarethas tur. Hon var den yngsta ordföranden någonsin, inte ens 30 år fyllda! Hon blev gravid med äldste sonen under den perioden. -SWEA var väldigt bra för kontakter, väldigt hip dessutom, minns Helene Hult som också var med från början. Hon kom till vår lunch och fick ta del av intervjun. Hon är en av Margarethas bästa väninnor, de träffades på en fest 1983. De hade samma vita skinnbrallor på sig den kvällen! Då var vi smala, skrattar Maggan. Under vår lunch talade vi om att ordna en träff med alla f.d. ordförande och andra SWEor, gärna nämnstans flott. -En av de bästa luncherna någonsin lär förresten ha varit när Prinsessan Christina var här och Margaretha var ny ordförande. Det var bombhot, både FBI och CIA kom instormande. ALLA var där, -så måste det bli igen, tycker Margaretha. Hon hade turen att vara i ledningen under olympiaden 1984 och allt som hände runt omkring; alla roliga fester och kändisar som deltog! Hon hade hela tiden

Margaretha och Johan blev erbjudna att flytta till Sverige efter det att ASG såldes. Det var ett jättebeslut att fatta, de ville aldrig flytta tillbaka på samma gång, utan velade fram och tillbaka. Följden blev att de båda två blev anställda av amerikanska företag och det var då slut med den svenska tryggheten. Margaretha fick sitt stora genombrott 1992 då hon blev chef inom Malaysia Airlines för aircargo i Nordamerika. Både Marika, Margarethas sekreterare i sammanlagt tolv år, och Ulla Fetzer, som var hennes office manager i sex år totalt kom med.

Margaretha har kollegor inom andra branscher som hon kan använda som bollplank, att studsa idéer och funderingar mot -och de kan göra samma sak med henne. Man behöver det ibland för att få lite perspektiv på sin situation. Margaretha tycker själv att hon ibland behöver lugna sig lite i sina beslut och att den nya Blackberryn ibland kan vara en nackdel när man förhastar sig. **På det stora hela tror Margaretha att hon är en bättre chef nu än tidigare, man lär sig med tiden!** Man lär sig framför allt av kinerserna säger hon; varje morgon, oavsett var hon är i världen, läser hon all e-post och information, så hon är beredd och kan fatta rätt beslut. Man har s.k. ”morning prayers” med de anställda och diskuterar internt vad man ska göra för dagen, då vet alla allt. -Inga överrasknings-samtal på det sättet! Kinerserna är också mer ödmjuka.

Naturligtvis är det mycket kontakt med Hong Kong, men också mer och mer med övriga Kina. Det är stor skillnad mellan mandarin, som talas i Kina och kantonesiska, som talas i Hong Kong. Här i LA börjar det bli problem med språket, innan var det kantonesiska som talades, men nu blir det mer och mer mandarin. De förstår inte varann när de pratar, men skriftspråken är väldigt lika. Margaretha kan lite kinesiska till husbehov och hennes dator kan växla mellan kinesiska tecken och vanlig skrift.

Margaretha ansvarade för både kyrkans och SWEAs luciatåg i över 20 år. Hon tog över efter Kerstin Alm och Marika hjälpte till från början.

Eva Forslund var sen med i åtta-tio år och skötte det praktiska. Tack till Ahna som tog över för två jular sen, det räckte med 20 år! Det var jättekul och jättejobbigt minns Margaretha. Sönerna tyckte det var spännande att se alla tärnor komma på träning hemma i huset. Det böjades under 80-talets punkperiod då färgat, spretigt hår och näsring och säkerhetsnålar var populärt, sen kom en period då tjejerna var mer kvinnliga och nu gäller det att ha höftglitter! Tärnorna, som alla är svenska, har samma värderingar och minnen som kopplas till julfirande, det som vi talade om tidigare i artikeln. Det gör det hela så unikt och sammanhållningen blir stark. Många luciatjejer firade jul med Margarethas familj under åren. De hade ingen att fira med i LA och det blev en positiv upplevelse för båda parter. Sönerna tyckte det var spännande och lite omväxling med unga tjejer i huset.



Yvonne Caan och Margaretha 2006

omhändertagen Detta är det mest positiva. Att vara en av de ytterst få kvinnorna i branschen, det blir man också känd för och det kan vara lättare att vara tjej ibland. **Att vara chef medför naturligtvis också ett enormt ansvar, allt måste gå runt. Margaretha måste få en nettovinst på ett visst antal miljoner dollar varje år, ingen tvekan om saken.** Vissa dagar oroar hon sig välderliga, andra dagar bekommer det inte henne så mycket. Det är samma jobb för män och kvinnor, men tjejer måste fortfarande göra så mycket annat, bl.a se till att potatisen kommer på



Sol Forssbeck och Margaretha 1989

skulle kunna nå längre. Jämfört med svenska förhållanden känner Margaretha att man har en helt annan chans att få respekt inom affärsvärlden här i USA. Inom den offentliga sektorn och politiken kan kvinnor nå längre i Sverige, men inte inom den privata sektorn. Detta håller Helene, som jobbar inom sjukvården, med om. Är man energisk, bestämd och lite risktagare kan man gå långt som tjej här i landet. Det är mycket lättare att få hemhjälp och andra tjänster här i Amerika och det underlättar.

Margaretha har varit inom samma bransch hela karriären. Hon känner att hon har tre separata liv som går parallellt: arbetslivet som är internationellt, svensklivet med Handelskammaren och SWEA, samt mammalivet. De tre livan korsar inte varann speciellt mycket intressant nog. Sonen Alex är nu halvproffs som hockeyspelare och bor i Indianapolis sen två veckor tillbaka efter två år i DesMoines. Fredrik jobbar på Four Seasons som ung "assistant manager". Familjen har alltid varit ett stort stöd för Margaretha och hon har i gengäld kunnat ta med dem på resor världen runt. Sönerna har blivit mycket världsvana och vant sig vid mottagningar hemma med många internationella gäster. Margaretha har nu insett, efter många år i arbetslivet, att man visst kan skaffa sig nära vänner inom jobbet; i hennes fall blir det män, eftersom hon jobbar uteslutande med män.

När vi kommer tillbaka till kontoret efter lunch frågar jag Margarethas medarbetare Ning hur är det att jobba med en svenska, -goda köttbullar, blir det blixtnabba svaret. Sen säger han att det inte är nån större skillnad att jobba för en kvinnlig chef, -kanske mer energi, skjuter Margaretha in. -Kan bero på allt kaffe tror Ning. Asiater och europeer kommer bra överens. En kvinnlig chef har mer förståelse för familjeangelägenheter än en manlig chef, förutom att kunna vara en lika bra chef. Margaretha är omtyckt av sina anställda för hon vet vad hon gör och när och hur beslut ska fattas. Hon har också lång erfarenhet, avslutar Ning.

där hemma! Inom företaget är hon nu känd och respekterad, men hon fick jobba tio gånger hårdare än någon man för att komma till den position som hon håller idag. Margaretha har nog nått så långt hon kan inom företaget här i USA, bara om hon flyttade till Hong Kong kanske hon

### Potatissallad med sting

Potatissalladen får en god smak om de nykokta ännu varma potatisskivorna får ligga en stund i vitt vin.

### Väl förberedd

Det är skönt att ha allt förberett när man har bjudning och ska ha fruktsallad till dessert. För att frukten ska hålla sig fräsch och inte bli missfärgad medan den väntar på att serveras kan man hälla lite sockerdricka eller fruktsoda över den färska frukten.

### Trolla bort randen

Det är svårt att bli av med pressranden som bildas när man lagt ner kjolar eller byxor. Pressa på randen med en pressduk som fuktats med en blandning av vatten och ättika - randen försvinner!

### God gratäng

Ett lager med hackad sparris i potatisgratängen ger en fin smaksättning

### Bästa ungs�pannkakan

Gör smeten minst två timmar i förväg och tillsätt en halv tesked bikarbonat. Resultatet blir en fluffig och fin pannkaka.

### Festfin rulltårta

Istället för att som vanligt sockra rulltårten, prova att pensla med smält blockchoklad och strö över färgat strössel, hackade nötter eller rostade mandelspån. Gott, vackert och annorlunda.

### Stärkelse

Nästa gång det står spagetti eller annan pasta på matsedeln kan du passa på att stärka tunna, fina dukar. Vattnet som pastan kokat i är perfekt för detta ändamål.

### Lättklickat

Droppa skeden då och då i kallt vatten när du klickar ut deg till havreflan på bakplåten, smeten släpper lättare.

### Linskontakt

Har du tappat en kontaktlins så släck ljuset i rummet och tänd en ficklampa. Linsen kommer att reflekteras i ljuskäglan.

### Istället för glass

Skala en mogen banan, dela den på längden och lägg den på ett smörpapper. In med den i frysen och den får samma konsistens som glass.

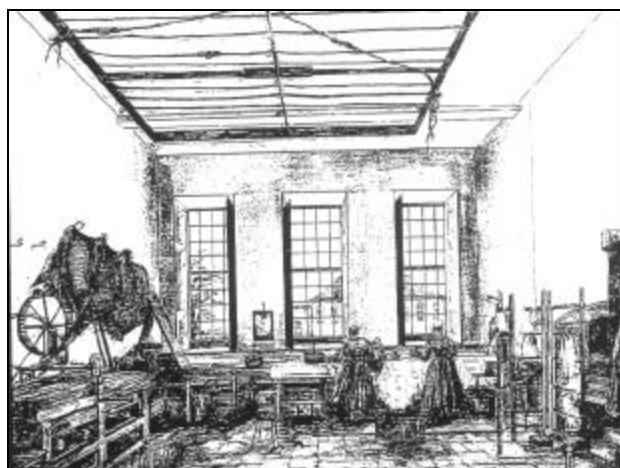
### Pigg dill

Ställ stjälkarna på slokande dill i 2 cm kokhett vatten i en timme och dillen blir pigg igen. Slokande gräslök blir fin om den i stället får stå i kallt vatten.

### Isfritt

När jag fryser in hembakat grovt bröd lägger jag alltid med några decimeter hushållspapper. Det suger upp eventuell fukt som annars kan göra brödet isigt.

## Småtips av Solveig Kim



### Fin sås

Förhindra att oljan skär sig i till exempel gravlaxsås. Sätt en bit rå potatis på gaffeln när oljan ska röras ner.

### Ny kaffesmak

En spännande och god kaffesmak blir det om man pressar en aning citron i koppen innan kaffet hälls upp.

### Fin glasyr

Smält blockchokladen i bryggt kaffe så får du en jättegod glasyr.

### God fyllning

God och relativt mager tårtyllning får man genom att röra ihop lättsockrat äppelmos med riven mandelmassa och keso.

### Gaffelvisp

Ska man vispa gräddes utan att ha någon visp tillgänglig går det bra att använda två gafflar. Vänd dem mot varandra och vispa som vanligt.

### Diskfria kattskålar

Jag tar till vara tomma mjölkkartonger som jag klipper av ca 4 cm från botten, så har katten en utmärkt mjölkskål som bara behöver kastas efter ett par gånger.



**Kontakta Solveig om ni har några tips att dela med er**  
[solveigkim@cox.net](mailto:solveigkim@cox.net)



# Helenas Vinlåda



Hejsan!

Dags för nästa intressanta druva, denna gången ska vi undersöka den klassiska druvan SAUVIGNON BLANC lite närmare. Det kan vara kul att veta att Sauvignon Blanc (SB hädanefter) är genetiskt sett 'mamma' till den röda druvan Cabernet Sauvignon, 'pappan' är Cabernet Franc (mer om dessa druvor i följande nummer).

SB är en lättodlad druva som växer och frodas i de flesta vinproducerande områden, de två mest kända är Frankrike och Nya Zeeland. Det är en druvsort som verkligen drar åt sej karaktären av var den är odlad, så SB vin från de två nämnda områdena kunde inte vara mer olika. Frankrike, som är ju 'den gamla världen' i vinspråk, har vissa områden som bara odlar SB, en av de mest kända är Sancerre. Om du dricker ett vitt vin från Sancerre så kan du vara säker på att det är gjort av SB druvor, även om det inte nämns på etiketten. Dessa viner har ofta inslag av mineral och blommig parfym. Nya Zeeland, i 'den nya världen' har i gengäld ofta inslag av krusbär, gräs och grapefrukt.

Sauvignon Blanc passar utmärkt till skaldjur, framför allt ostron, krämiga pastarätter och getost (it's the best!) Det har ofta en ljus gul färg och är ansett som ett medelfylligt vin och bör drickas relativt unga. De kan lagras i ståltankar (fräscha och krispiga) eller i ekfat (fylligare och mer 'rökiga').

Här är ord som används att beskriva smak och/eller doft för SBs.

FIKON  
KRUSBÄR  
GRAPEFRUKT

GRÄS  
ÖRTER  
MINERALER

ANANAS  
RÖK

## Helenas Sauvignon Blanc Picks

De tre SB jag rekommenderar är från tre olika kontinenter!

### Sauvignon Blanc **fyndet**

Zarafa, Sauvignon Blanc, 2005 South Africa, \$3.99 Trader Joe's. Ett rent

och fräsht vin från en av de bättre SB producenterna i världen dessa dagar,

Syd Afrika. Passar till det mesta. Priset gör det till ett bra party vin!

### **Under \$10**

Kalyra, Sauvignon Blanc, California \$6.99, Trader Joe's.

Ett gott och friskt vin från vingården som blev berömd i filmen Sideways, och jag har avnjutit detta vin många gånger på deras trevliga veranda i Santa Ynez Valley.

Vinmakaren, Mike Brown, är från Australien, därav den vackra aboriginal inspirerade etiketten.

Veramonte, Sauvignon Blanc, Chile \$7.99 CostPlus

Underbart, smakrikt vin från Chile, superbra pris och det går med nästan all mat som tänkas kan (kanske inte

entrecote ☺) men också ett utmärkt 'balkongvin'. En av mina favoriter. Prova Veramontes torra Rose' också!

Jag hoppas du har fått lite mer 'kött på benen' vad gäller Sauvignon Blanc, det är en druvsort som verkligen är värd att lära känna bättre då den representerar området den odlades så väl!

CHEERS!

Helena

## *Swedish Council of America delar ut "Award of Merit"*

*Till två välförtjänta Sweor*

### *Kerstin Alm och Anita Finkelstein*

**Text: Agneta Nilsson**

*Det blev extra festligt på SWEA Los Angeles Årsmöte den 26 januari 2006 på Riviera Country Club. Siri Eliason, f.d. Generalkonsul i San Francisco, och den person som stod mig närmast när jag startade SWEA i Los Angeles 1979, kom flygandes från San Francisco för att kunna ge ut två "Award of Merit" till duktiga Los Angeles Sweor.*



**Siri Eliason, Anita Finkelstein, Kerstin Alm och Agneta Nilsson**

Siri kom till oss denna kväll i egenskap av ordförande för Swedish Council of America (SCA), den paraplyorganisation som finns i Amerika och som har de flesta SWEA -avdelningarna i Nordamerika som medlemmar tillsammans med ytterligare 350 svenska, svensk-amerikanska och svensk-kanadensiska klubbar. SCA bildades på initiativ av dåvarande ambassadören Hubert de Besche, han saknade en övergripande organisation, som höll ihop svenskheten i Amerika – och som arbetade för att bevara den spännande svenska immigrationen, som ju började redan 1638 när kolonin New Sweden i Delaware grundades.

En del av SCAs "Mission Statement" säger "To strengthen the cultural and professional ties between America and Sweden" – och det gör ju SWEA dagligen. För att hedra de personer som på ett föredömligt sätt har arbetat för att bevara svensk kultur och svenska traditioner, har SCA instiftat the "Great Swedish Heritage Award" och "Americas Swede of the Year Award". Dessa delas ut c:a vart tredje år – och som ni vet presenterades jag med the "Great Swedish Heritage Award" och ambassadör Jan Eliasson med "Americas Swede of the Year Award" i september förra året i Philadelphia.

När SCA firade sitt 25-årsjubileum 1997, tyckte vi att det var på tiden att vi även hedrade de personer som utgör själva stommen i en förenings överlevnad. De medlemmar som alltid osjälviskt ställer upp och ger av sin tid och kraft, sina idéer och talanger – för SWEAs del är det också ett stort mått av "passion and compassion" som ingår i det hela. Så man instiftade då "Award of Merit". Det fina med denna utmärkelse är att föreningarna själva nominerar de personer som SCA ska hedra.

Efter Siris inledande tal enligt ovan fick jag ordet och kallade genast upp Kerstin Alm och Anita Finkelstein till podiet. Både Kerstin och Anita blev totalt överraskade när jag presenterade dem som årets mottagare av SCAs "Award of Merit".

#### **Jag berättade om deras otaliga insatser för SWEA under måååååånga år!**

I Kerstins fall gäller det SWEA från första stund dvs 1979. Hon har varit "special events" och sekreterare i början av SWEA Los Angeles existens, ordförande 1988-99 och återigen ordförande 1996-97. Hon har basat för LAs julmarknad, är den mesta rumsuthyraren

i Los Angeles, kör Sweor överallt inte minst till och från flygplatser. Collage-skapare av stora mått till alla tänkbara SWEA -arrangemang och jubileér, haft otaliga SWEA -träffar i sitt hem och alltid lyckats skaffa fram härlig gratis mat till de flesta gemensamma aftnar. Internationellt är hon mer känd än alla vi SWEA International ordförande tillsammans! Vår spexare #1 med egenhändt komponerade låtar. Första regionordförande i SWEA "vilda västern". Dessutom gjorde hon hela bildspelet till vårt 25-årsjubileum och var allmänt på plats överallt där hon behövdes.....  
Sist men inte minst SWEAs MESTA FOTORGRAF! Kerstin är alltid glad och med på noterna. Aldrig har man hört henne säga nej till något man ber henne om!

Anita har varit sekreterare, 1996-97 och ordförande 1998-99 i styrelsen. Efter att hon avgick som ordförande har hon haft hand om SWEA Los Angeles tidningar, inklusive den snygga och mycket uppskattade jultidningen som varje år kommer ut på engelska och trycks i många tusen exemplar för att kunna ges ut till alla som kommer till vår populära julmarknad. Hon har gjort 24 SWEA -tidningar, mer än någon annan någonsin gjort i SWEA -land och hon fortsätter även i år med den uppgiften. Inte bara gör hon tidningen hon tar också hand om att få in de flesta annonserna.... Hon är en riktig "basarklippa"

som tagit hand om all personal i entrén i många år, hon gör alla skyltar till basaren och dessutom håller hon i ett otal små och stora detaljer när det gäller vår julmarknad. Internationellt gjorde hon hela Jubileumsprogram-boken med hjälp av Lilian Gyllbrink och vår fd. Forum redaktör Ann-Sofi Ljung Svensson. Programboken tog flera månader att ta fram. Anita finns ALLTID där för SWEA, otaliga har hennes insatser varit under 10 års tid.

Att det blev en total och glad överraskning för båda dessa duktiga Sweor gick inte att ta miste på när de mottog sina "Award of Merit" från Siri.

## ***SWEA Region Västra Amerika reser till Hawaii på Regionsmöte***



***Hawaii ordnade ett underbart Regionsmöte i början på november 2005. Vi möttes av varma vindar och underbara blomdofter när vi landade i Honolulu.***

Hawaii är en liten grupp SWEor som tänkte på stor skala och gav oss alla deltagare minnesvärda dagar. Lördagen var helt ägnad åt SWEA och framtidsplanering. Utbyte av erfarenheter och diskussion om allt som rör SWEA-världen. Runt denna dag låg utflykter och samvaro som stärker nätverket och ger oss ordförande en bra bas för fortsatt samarbete.

I vår region finns det numera 10 avdelningar efter Arizona har sällat sig till sina systrar i väst. När vi träffades i Honolulu i november 2005 var vi fortfarande bara 9 - Vancouver, Seattle, San Francisco, Santa Barbara, Los Angeles, San Diego, Orange County, Las Vegas och Hawaii. Det har varit ett varmt och intressant samarbete mellan alla avdelningarna med Brita Armstrong nere i San Diego som Ros (regionsordförande).

Dessa regionsmöten hålls varje höst, oftast i oktober i alla sju regionerna i hela världen. Det är en stund varje år att samla alla tankar, ett öppet forum för utbyte av idéer och tankar för SWEAs framtid såväl som en diskussion om vad som händer just nu. Jag har alltid lärt mig mycket av att lyssna på de andra lokalavdelningarnas ordförande och se vad som är viktigt i deras dialog och hur de närmar sig vissa lösningar i debatten.

En stor del av mötesdagen ges till ordförandes rapport. Alla nio avdelningsordförande tar god tid på sig för att berätta vad som är aktuellt i deras avdelning. Vi hade 19 deltagare som var åhörare under mötet och vi bestämde att de skulle få delta i diskussionen för att ge ett bredare djup. Vi tycks alla brottas med likartade problem. Nya medlemmar och deras värvning står i centrum. Föryngringen som måste ske för att kunna fortsätta att vara relevant och levande för dagens ungdom, och dagens elektroniskt berikade värld. Vi diskuterade SWEA-guiden, vi alla var ense om att

den ger rikedom och värde. Vi pratade om att intensifiera SWEAs nätverk med andra svenska organisationer som SVIV.

Karin Cropper som är kassör i regionen öppnade en diskussion om att höja avdelningarnas ekonomiska stöd till Regionen från 2 dollar/medlem till 4 dollar/medlem. Alla avdelningar har röstat igenom denna höjning under november eller januari styrelsemöten.

Vi välkomnar varmt Arizona som sällar sig till sina systrar i väst i och med 2006 års start.

Det finns ett stort överskott från jubileumsfesten i Stockholm. Internationella SWEA funderar på rätt form för dess användning, ett stipendium eller liknande.

Maud Fredborg-Witt som är regionsordförande i Mellan Amerika berättade i nära detalj om orkanen Katrinas framfart i New Orleans och hur svårt många SWEA-flickor har det. Vi diskuterad vilka avenyer hjälp kunde ta. Tsunamikatastrofen stod också på dagordningen där SWEA har ett djupt engagemang och donationer går till ett barnhem i Thailand.

Vi påminner varandra och oss själva om all den information som finns på nätet. Vikten och rikedomerna av att kunna hitta på SWEAs och kanslisajtens hemsidor kan inte stressas för ofta.

Mötet avslutades vid femtiden och jag tror att vi alla tyckte dagen hade varit berikande. Runt mötet finns alltid lite sight-seeing och goda måltider organiserat för hela gruppen utav Hawaii-värdinnorna. Dessastunder tycker jag är lika berikande som mötet. Vi lär känna varandra bättre, förstår varandras idéer och frågeställningar i mer avslappnade miljöer. Diskussionerna flyter obehindrat och nya idéer kan testas i små grupper, förkastas eller byggas vidare på. Det öppna forum på en strandpromenad eller en lunch på terrassen bygger grundstenar som räcker hela året.

Alla SWEor kan resa på Regionsmöte och delta som åhörare, stimulerande och trevligt på alla sätt, känns er hjärtligt välkomna i framtiden. Las Vegas blir värdinnor i höst och Amsterdam håller världsmöte i April 2007. Välkomna!

**Gunilla Horacek  
Ordförande SWEA L.A i 2005**