



Snart jul och renoveringslut

Nu står snart julen inför dörren och en skön juledighet med den. Vi bjuder därför på ett recept på en julig och saftig saffranskaka och hoppas att alla Häggeliter tar en paus i det kommande julstöket och unnar sig lite julleddigt.

Inom kort är renoveringen av tak och balkonger klar. Vi har även passat på att tvätta fasaden för att huset ska återfå sin forna glans.

Hälsningar från

Fredrik Karlsson, ordförande – Anton Gross, kassör – Emmy Kafle, sekreterare
- Pär Ottosson, vice ordförande – Hannes Arkander, ledamot

Styrelsen BRF Häggen

Ny styrelsen

Hannes Arkander har tagit över som ledamot efter Tomas Erlandsson. Styrelsen hälsar Hannes välkommen!

Nytt balkonggolv

Nu börjar det närma sig slutet av renoveringen av tak och balkonger och snart tas ställningarna ner, preliminärt den 15/12. Innan ställningen är nertagen är det inte tillåtet att vistas på balkongerna.

Balkonggolvet tillhör respektive lägenhet och medlemmarna ansvarar därför själva för att hålla balkonggolvet i gott skick. Föreningen har i och med renoveringen gjort en nollställning av golven för att säkerställa att inte vi får problem med fukt som tränger in i fasaden.

Det nya balkonggolvet

För att bryta ytspänningen och undvika att vatten samlas när det regnar kan du svabba av balkonggolvet med vatten blandat med lite diskmedel.

Kontrollera gärna det nya balkonggolvet så att det inte samlas vatten på golvet, eller att vattnet inte rinner till avloppet. Om du upptäcker fel/skador eller andra problem som uppkommit i samband med renoveringen så kan du kontakta styrelsen.

Mer information om hur du bäst tar hand om din balkong kommer längre fram.

Kommande stadgeändringar

Som nämnts i tidigare nummer av Häggennytt kommer styrelsen att genomföra vissa stadgeändringar. Nästa år kommer styrelsen att kalla till extrastämma och det är viktigt att medlemmarna närvarar på denna så att vi snabbt kan komma vidare.





Saffranskaka

200 g smör

½ g saffran (1 pkt)

2 ägg

3 dl socker

1½ dl mjölk

4 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

Florsocker till garnering

1. Smörj och bröa en form.
2. Smält smöret och låt det svalna. Stöt saffranet i en mortel.
3. Vispa ägg och socker poröst. Tillsätt saffran, smör och mjölk. Blanda mjölet med bakpulver och rör ner det i smeten. Häll smeten i formen.
4. Grädda i 175° i nedre delen av ugnen ca 40 min.
5. Sikta över florsocker innan kakan serveras.



Glöggkväll

Tidigare år har flera trappupp-gångar anordnat trevliga glöggkvällar inför julen. Varför inte gå ihop i din trappupp gång, dricka lite värmande glögg, äta pepparkakor och lära känna grannarna lite bättre?

Kontakta styrelsen

Har ni tips, idéer, uppmuntrande ord, vill hjälpa till på något sätt eller bara behöver komma i kontakt med styrelsen så tveka inte för det är lika mycket din förening. Mejla oss gör du på,

styrelsen@brfhaggen.se

eller vid brådskande ärende ring:

040-632 05 79

En mysig jul önskar vi i styrelsen!

Fredrik Karlsson, Ordförande

Anton Gross, Kassör

Emmy Kafle, Sekreterare

Pär Ottosson, Vice ordförande

Hannes Arkander, Ledamot

