

Kyrkobladet

Nr 4: 2023

Tema: Mat
sid 3-6

Intervju med
Johannes Sandgren
sid 10-12

Hållbarhet på
Kyrkogården
sid 7

Svenska kyrkan



SKÄRSTAD ÖLMSTAD



Samhällsinformation

Några tankar om detta nummers tema – Mat

Det är väl egentligen ganska naturligt att maten hamnar i centrum i tillvaron. Vi är ju så beroende av mat och föda. Jag tänker som så ofta på hur det var när jag var barn och växte upp tillsammans med mina föräldrar och mina syskon. Det var inget överflöd, det var pappa som tjänade pengar. Han var tapetserare på en av samhällets möbelfabriker och mamma var hemma hos oss barn. Nej, inget överflöd men det fanns alltid mat så vi kunde äta oss mätta varje dag. Vilken tillgång! Mina föräldrar hade en trädgård där de hade en del odlingar med grönsaker och frukt som de tog vara på. Dessutom var de flitiga i blåbärs och lingonskogen. Potatis handlade de av en bekant bonde som kom hem med en laddning för hösten och vintern. Mamma bakade det bröd som gick åt. Det kom en fiskbil regelbundet så vi lärde oss att äta strömming. Det var en ganska billig mat som jag fortfarande tycker mycket om.



Att tänka tillbaka och försöka minnas hur det var förr kan vara nyttigt och ge goda lärdomar. Vad stort, att få ha vuxit upp på det här viset. Tänk om alla människor kunde få äta sig mätta varje dag, få mat lagad under goda förhållanden med mycket kärlek och omtanke. Ju mer åren går desto mer reagerar jag på orättvisor av olika slag i världen. Detta med maten är väl en av de främsta. Fattigdomen i världen borde kunna gå att besegra. Mycket görs av hjälporganisationer, visst, men fattigdomen borde verkligen kunna gå att besegra! Om bara världens herrar kunde låta bli att föra krig mot varandra, och om vapentillverkningen kunde gå att få stopp på. Bibeln är hoppfull här, profeterna talar om att en dag ska detta tokiga med vapentillverkning upphöra, man ska i stället satsa på redskap för odling och växtlighet.

När jag tänker tillbaka till vårt hem så minns jag ganska mycket från måltiderna där hemma. Det var med en god känsla jag gick till matbordet. Detta att få mötas som familj betydde en hel del, gemenskapen, tryggheten där. Vi var fem barn, de tre äldsta, mina systrar var lite äldre så de flyttade tidigt i väg till studieorter, osv. Så det var mest mina föräldrar, min lillebror och jag. Inte så sällan var det gäster i hemmet och det var trevligt att äta tillsammans. På den tiden var självklart barnen med, dock hade nog inte barnen riktigt samma utrymme. Jag menar att de vuxna pratade mer och vi lyssnade. Det var inget konstigt med det. Tvärtom så kom vi att lära oss att lyssna och vi snappade nog upp en hel del. Så mat och måltider var gott, naturligtvis, men även berikande och trevligt.

Var det helgdag eller framför allt söndag och därtill gäster på besök så var det i stora rummet om maten serverades. Då var det lite extra och det innebar en stegring, lite godare mat, finare kött. Ja, mamma lade dit lite extra finess över måltiden. Vit duk på bordet osv. Pappa gillade efterrätt så det fanns alltid med men på söndagarna var det lite extra. Det gillade jag. Min pappa var en god man som hade nära till bönen och bad gärna en bordsbön. Att pappa var en god man präglade samtalen. Han talade aldrig illa om någon utan var snäll och god. Så, maten för mig har alltid varit något värdefullt, dels detta att varje dag, flera gånger, få äta sig mätt, men också tryggheten, gemenskapen i familjen. Det öppna hemmet med gästerna vid matbordet både i vardag o helg var något värdefullt jag minns.

Maten, det som växer, frukt och grönt och allt annat som går att använda till föda vittnar för mig om att världen är god och skapelsen är skön. Människorna kring bordet, nära och kära, vänner, gäster vittnar också om att människan är god och värdefull. Man kan förenas genom maten och faktiskt – tron på en god Gud kan komma genom maten och gemenskapen kring maten.

Kjell Gustafsson/Kyrkoherde

Volontär i DeLa-butikens verksamhet för en dag

En junimorgon stod jag beredd utanför DeLa-butiken på Österängsvägen 3 (gamla Expressenhuset) för att följa med lastbilen som hämtar matvaror, som är kasserade av butiker och grossistföretag. Prick kl. 8.00 startade vi resan som skulle ta en förmiddag. Vid ratten satt volontär Anders Klasson och bredvid honom Åke Haraldsson, två av mig kända herrar då de även deltar i vår församlings ideella arbete. Resan gick från affär till affär och bakom lastbryggor bar vi lådor och kartonger med livsmedel som skulle slängas. Det krävdes styrka för en del lådor, men de båda herrarna bangade inte för någon tyngd. Halvvägs in på rundan åkte vi tillbaka till DeLa-butiken för att lasta av, det för att de volontärer som skulle ta hand om allt, skulle ha möjlighet att påbörja sitt arbetspass med att sortera. En kaffetår och lite snack vid bordet gjorde oss styrkta att sen fortsätta vår matrunda. Fler mataffärer stod på listan för upphämtning och lastandet fortsatte fram till lunchtid. Att sitta bredvid dessa två herrar var mig ett nöje. Många roliga händelser och annat fick jag höra, trots att de påstod att de lade band på sig och inte berättade allt när jag var med. För mig blev det en jätterolig och lärorik förmiddag jag fick vara med om.



Mindre matsvinn



En vecka senare infann jag mig återigen i DeLa-butiken. Denna gång skulle jag få vara med och ta hand om de varor som kasserats av affärer och som kom in till butiken. Oj, oj vilka mängder med bananer, citroner och annan frukt och grönsaker. Jag fick sortera frukt och grönsaker efter kvalitet. Allt som plockades bort och inte gick att använda/sälja sorterades ner gick i den s.k ”färpåsen” eller i biopåsen. Alltså i ”färpåsen” slängdes sådant som får kan äta och det tas om hand av en färbonde som också ser till att hålla våra betesmarker öppna. I biopåsen slängdes sådant som inte fåren äter och det går till Torsvik där det görs om till biogas så våra bussar kan rulla i stan. Vilket hållbart klimattänk alltså! Varje år tar butiken hand om 180–190 ton livsmedel som till exempel kan ha för kort bäst före-tid för att säljas i vanlig butik, blivit över eller ha en skadad förpackning. Genom verksamheten minskar matsvinnet i samhället och verksamheten försöker ta till vara på så mycket de kan.

Viktiga volontärer

När jag frågade Ingrid Haraldsson som varit volontär i många år på Hela Människan och nu i DeLa-butiken om vad det bästa är med att vara där. ”Det är en bra och genomtänkt idé att de tar tillvara på sånt som är helt okey istället för att det slängs. Inget går ju förlorat. Det känns bra att ge några timmar i veckan för detta arbete. Det är också trevligt att vara där och det är en trevlig stämning bland volontärerna.”

Jag hittar även Anne Angshed som står och sorterar citroner och jag frågar hur hon har hamnat där. ”Det var Ingrid som frågade mig och jag följde med. Jag började i april förra året och jag

tyckte det var trevligt att träffa folk och att vara i ett sammanhang. Man gör också ett arbete för en god sak och det är viktigt.

En lanthandelsidé

DeLa-butiken jobbar på att hela tiden utvecklas. Just nu vill de utveckla lanthandelsidén; att butiken ska vara en mötesplats. Den diakonala verksamheten är lika viktig som att sälja mat. Därför har de bjudit in församlingarnas diakoner att komma dit och vara delaktiga. Tanken är att det ska uppmuntra och möjligheten till samtal för den som behöver det.

Text och bild: Agnetha Blücher

FAKTA

Vem får handla i DeLa-butiken?

Alla är välkomna att handla. Priserna är låga för att så många som möjligt ska ha råd att handla och de som har det extra svårt ekonomiskt kan ansöka om att bli medlem och får då handla till ett ännu billigare pris.

Butikstider:

Måndag och onsdag 13 – 15, fredag 12 – 15.

Vill du jobba som volontär i butiken?

Idag arbetar i butiken 5 anställda, 7 arbetstränande deltagare och 57 volontärer. Men fler behövs. Har du några timmar över och vill hjälpa till, kontakta enhetschef Helen Lindman, 0709-67 67 02.

Hela Människan:

46 olika kyrkosamfund i kommunen är huvudman för Hela Människan i Jönköping och har sedan 1971 hjälpt människor i utsatta situationer, inledningsvis med prioritet på drogmissbruk men från slutet av 90-talet en allmän utsatthet. Hela människan driver DeLa-butiken men även flera boenden, ett av dem är akutboendet Bojen på Tändsticksområdet. Boendet sköts av både personal och volontärer. På helgerna lagar volontärer från församlingar frukost och lunch. www.helamanniskan.se/jonkoping

Diakoni: Kyrkans omsorg om medmänniskan och skapelsen.

Innehållsförteckning

Sida 1 Omslag Gustav Arnell.

Sida 2 Andakt Kjell Gustafsson

Sida 3 -4 Tema ”Mat” med DeLa-butiken

Sida 5-6 Tema ”Mat” med Gustav Arnell

Sida 7 Hållbarhet på Kyrkogården

Sida 8-9 Gudstjänstprogram

Sida 10-12 Intervju med Johannes Sandgren

Sida 13 Barn och mat

Sida 14 Diakoni och Allhelgona

Sida 15-16 Hänt sedan sist, personnytt, kontaktuppgifter

Matupplevelser med svenska smaker

På en gård i Stora Björkudden växer en idé fram om ett företag med fokus på kärleken till matlagning. Gustav Arnell och hans fru Anna är redo att göra denna dröm möjlig, men som så många andra företag behöver de sätta ett företagsnamn. De bjuder in 10–15 personer, främlingar för varandra, och de ska tillsammans kläcka fram en idé på ett namn som passar Gustavs och Annas vision med företaget. Under hela kvällen bjuder Gustav alla på en matupplevelse och nästa morgon ringer en av deltagarna. Denne konstaterar att Gustav och Anna har lyckats med att skapa en känsla genom måltiden och sammanfattar att det är det som borde ligga till grunden för deras namn – att de kan mat.



Intresset för mat

Berättelsen om hur företagsnamnet VI KAN MAT blev till väcker minst sagt intresse i mitt samtal med Gustav Arnell. Drömmen och passionen för matlagning som grundar sig i de råvaror som den svenska naturen har att erbjuda ger en stark bild av måltiden som något mer än ett litet ögonblick som gör en mätt. Frågan är när och vad det var som fick Gustav Arnell att intressera sig för lokal och äkta mat.

”Jag har alltid jobbat i de gröna näringarna, om så inom lantbruk eller längre fram i kedjan vad gäller mat. Jag växte upp på en gård i Östergötland, så mitt intresse för mat och närodlat har präglat mig sedan barnsben. Efter kockutbildningen på gymnasiet har jag arbetat i restauranger, bland annat i Jönköping”.

Måltidsupplevelse i miljö och smaker



Gustav uttrycker en beundran för de som arbetar inom restaurangbranschen och han ser tillbaka på tiden som avgörande i möjliggörandet för det som skulle komma att bli företaget VI KAN MAT.

”Restaurangbranschen är hård och efter ett antal år ville jag vidga mina vyer. Jag var sedan tidigare bekant med familjen Rudenstam och den vackra Skärstaddalen där gårdsbutiken finns. De sökte någon som hade god erfarenhet vad gäller mat, lika bra som de kan fruktodling och jag nappade på det. Jag inledde min tid där runt 2009–2010 och var med och utvecklade gårdsbutiken”.

Vad är VI KAN MAT?

Sedan 2019 driver Gustav företaget VI KAN MAT. Med sina tidigare erfarenheter i ryggsäcken beskriver Gustav kontakterna som A och O i uppbyggandet och arbetet med företaget. Det är kontakter som han bland annat har samlat på sig under sina tidigare arbetslivserfarenheter, vilka han i

samarbete med kan utveckla sitt företag där han ständigt arbetar med svenska och lokala råvaror.

”Jobbet innehåller många moment. Ibland lagar jag måltiden för att skapa en god matupplevelse, eller hjälper hotell och restauranger för att kunna leverera samma goda upplevelse och känsla. Vi gör med det allt från att strukturera i kök, räkna på kostnad av



råvaror till att forma menyer med små ländska varor, förklarar Gustav

Lokala producenter

Variationen är en del av många saker som gör jobbet roligt, men en enklare beskrivning av vad företaget är skulle vara i form av en ambulerande restaurang.

Gustav arbetar mycket med utomhusmat, där företagsgrupper kan komma på besök i Björkudden och bjudas på mat som lagats över öppen eld.

”I det ögonblicket lyfter vi alltid lokalproducenter framför oss själva, beskriver hur maten är uppfödd eller odlad, något som uppskattas av gästerna”.

Gustav förklarar att de med företaget vill att det ska gå upp för personer att maten handlar om mer än att bara bli mätt. Det är en tid som kan spenderas i sällskap med andra och smakerna kan utgöra en upplevelse. VI KAN MAT är beroende av lokalproducenter för att göra denna upplevelse möjlig. De förser företaget med exempelvis sparris i början på maj, eller färska nyskördade äpplen i september.

”Utän dem hade vi inte varit något, vi lyfter fram andras råvaror. Vi lever på lokala producenter och uppfödare”, säger Gustav och ser en positiv utveckling i intresset för närproducerat. Folk vill känna till vart deras mat kommer ifrån och hur djur och grödor har behandlats. Matsserveringar med svenska råvaror växer, liksom gårdsbutiker.

Med kärlek till äkta mat

Framtidsversionen för VI KAN MAT är att fortsätta sprida matupplevelser och uppmuntra, samt vidga användningen av svenska lokala råvaror. Gustav målar upp en bild som summerar vårt samtal och kärleken till äkta mat.

”Det är något visst med den första gröna sparris, den första kantarellen eller den första nykokta kräftan på hösten, det som är i säsong för tillfället. Östra sidan av Vättern är ett fantastiskt skafferi av lokala råvaror. Äppeldalen, från norra delen i Gränna och ända ner i Huskvarna, är ett bra exempel på bygd där man kommit långt i detta”.

Gästen som föreslog namnet hade fått möjligheten att ta del av det som Gustav och Anna har i syfte att framhäva med sitt företag, en smakupplevelse. Det räckte för att namnet skulle bli till och företaget inleda sin vida resa. Det blev möjligt för att de helt enkelt kan mat.



Text: Karin Hegstrand
Bilder: Gustav Arnell

Hållbarhet och biologisk mångfald på kyrkogården

Nygamla arbetsmetoder. De senaste åren har vaktmästarna på kyrkogården börjat arbeta mer hållbart. Ett exempel på det är att när det finns naturliga blommor som tusensköna



och prästkragar i gräsmattan klipps de inte ner förrän de blommat över. På kyrkogårdarna har man också ställt ut korgar där man kan lägga lökar från ex. påskliljor som sedan planterats i kyrkogårdsmiljön. Nyheter är också får på bete i Ölmstad

och batteridrivna maskiner.

Perenner på allmänna linjen. Ölmstads kyrkogård har till stor del bevarat det som kallas för allmänna linjen. Det är gravar på den gamla kyrkogården som gravsattes på ett område mellan 1936-1959. De placerades i kronologisk ordning och har en homogen utformning. Det är unikt i länet med ett så välbevarat område av ett försvunnet gravskick. Dessa gravar sköts idag av kyrkogårdsförvaltningen. Tidigare har det varit vår/sommarblommor även i de fåtal tomrum som finns mellan gravarna. Nu har det i stället planerats perenner på dessa platser. Det är traditionella växter som: daggkåpa, flox, pioner, astilbe, stjärnflocka, vintergröna, kärleksört och förgätmigej. Det finns ekonomiska och hållbarhetsmässiga orsaker till planeringarna: Dels slipper man köpa in ettåriga sommarblommor och det ger också material till altarblommor.



Bild på



kyrkogården före allmänna linjen.

Fotografiet till vänster är från tiden före allmänna linjen, troligen förra sekelskiftet, och visar på ett helt annat utseende för kyrkogården. Den visar en stor mångfald på buskar och perenner. På andra kvarter på kyrkogården var det troligen mycket fler grusgravar. Förmodligen mera svårskött men det var också andra tider. På sina håll ingick

det i klockarens löneförmåner ända in på 1800-talet att få hålla betesdjur på kyrkogården. Dock oklart hur det var med Ölmstads kyrkogård. Vi är glada att idag ha en kyrkogård som samtidigt är lättskött men också tänker i nygamla banor kring hållbarhet och biologisk mångfald.

/Tomas Eklund

Gudstjänster 3 sep – 26 nov

3 sep	13:e Söndagen efter Trefaldighet	”Medmänniskan”
Skärstad kyrka	10 Högmässa	
Ölmstad kyrka	18 Kvällsgudstjänst Konfainvigning	
10 sep	14:e Söndagen efter Trefaldighet	”Enheten i Kristus”
Ölmstad kyrka	10 Högmässa	
17 sep	15:e Söndagen efter Trefaldighet	”Ett är nödvändigt”
Skärstad kyrka	10 Högmässa	
24 sep	16:e Söndagen efter Trefaldighet	”Döden och livet”
Ölmstad kyrka	10 Högmässa	
1 okt	H Mikael's dag	”Änglarna”
Kaxholmens Pingstkyrka	10.30 Ekumenisk miljömässa*	
Skärstad kyrka	18 Kvällsmässa	
8 okt		”Lovsång”
Ölmstad kyrka	Tacksägelsedagen	
15 okt	15 Gtj Bibel för barn, barnkör, konfa	”Trons kraft”
Skärstad kyrka		
Landsjökyrkan	19:e Söndagen efter trefaldighet	
22 okt	10 Högmässa	
Ölmstad kyrka	18 Musikgudstjänst	”Att leva tillsammans”
Skärstad kyrka	20:e Söndagen efter trefaldighet	
29 okt	10 Högmässa	
Skärstad kyrka	18 Konsert**	”Samhällsansvar”
3 nov	21:e Söndagen efter trefaldighet	
Ölmstad kyrka	10 Högmässa	

4 nov	Alla helgons dag	”Helgonen”
Skärstad kyrka	16 Ljuskudstjänst, kyrkokören	
5 nov	Söndagen efter alla helgons dag	”Vårt evighetshopp”
Ölmstads kyrka	16 Ljuskudstjänst	
12 nov	23:e Söndagen efter trefaldighet	”Förlåtelse utan gräns”
Skärstad kyrka	15 Gudstjänst för stora & små. Barnmusikal.	
19 nov	Söndagen före Domsöndagen	”Vaksamhet och väntan”
Ölmstad kyrka	10 Högmässa	
26 nov	Domsöndagen	”Kristi återkomst”
Skärstad kyrka	10 Högmässa”	

OBS, se uppdaterade predikoturer på JP-annonserguiden, hemsidan, Fb-solkirken, nyhetsbrev (veckoaffisch).



***En vecka för hållbart liv i Skärstadalen. V.39 Måndag 25 september till söndag 1 Okt.**

Avslutande gudstjänst är i Kaxholmens Pingstkyrka kl.10:30 den 1 okt.

Skördemarknad utanför Kaxholmens Pingstkyrka, pilgrimsvandring, kyrkfika på söndagen.

Föreläsningar och aktiviteter på hållbarhetstema under veckan.

Se kommande affisch och hemsida för mer info.



****Körkonsert med Akademska kören JUVE! Jönköping**

University Vocal Ensemble under ledning av Dan Boberg.

Söndag 22 oktober kl. 18 Skärstad kyrka.

Ölmstadbo och Taizémunk - i Bangladesh !



Min fru Ann och jag gifte oss i Ölmstad kyrka 12.7 1980. Dagen efter åkte vi över till Visingsö med släktingar från Finland och vänner från Åland. Ett av stoppen blev givetvis den vackra Brahekyrkan, där vi blev guidade - och imponerade - av en mycket kunnig 17-årig yngling, Johannes Sandgren, från Ölmstad. På hemvägen berättade Ann för oss att Johannes är son till författarna Ingrid Ydén-Sandgren och Gunnar Sandgren, bosatta i Rosenlund, Tokeryd. Johannes farfar var Ernst Sandgren, kyrkoherde (och författare) i Ölmstad församling 1928 - 42.

Taizé - en avgörande plats i valet av livsbana

Med andra ord har Johannes djupa släktrötter i bygden och har följaktligen gått både på Ölmstadskolan och Ribbaskolan. Gymnasiet gick han på Fjellstedtska skolan i Uppsala, en "prästkola" som han själv kallar den. Efter studenten 1982 reste han ut i Europa och kom till sist till Taizé i Frankrike, där han stannade. Brödraskapet i Taizé grundades i början av 1940-talet av broder Roger, som arbetade oförtrutet för att försona de kristna kyrkorna, ända till sin tragiska död (han mördades av en sinnesrubbad kvinna 2005).

Åren 1988-89 tillbringade Johannes i USA, i staden Milwaukee i delstaten Wisconsin, där han kom i kontakt med många svarta och fattiga människor. Han kände att "det här passade mig perfekt".

Lite fakta om Bangladesh

1989 kom han till Bangladesh. Där har han nu verkat som Taizémunk alltsedan dess, alltså i snart 34 år. Han är fortfarande svensk medborgare och medlem av Ölmstad församling (hoppas han...). Av dessa 34 år har han tillbringat 32 år i staden Mymensingh, i landets norra del, 5 mil från den indiska gränsen.

Bangladesh är världens folktätaste stat, invånarantalet närmar sig 200 miljoner på en yta som motsvarar en tredjedel av Sveriges, vilket ger en befolkningstäthet på ca. 1300 inv./km².

Medellivslängden är drygt 70 år. Befolkningstillväxten är 1% (2021), den har bromsats upp tack vare omfattande familjeplanering. Ca. 90% av befolkningen tillhör islam, av övriga är flertalet hinduer, en del buddister och kristna utgör mindre än en procent.





Taizébröderna - brobyggare

Pga. pandemin var det fyra år sedan Johannes' senaste besök i Sverige. En söndag i början av juli, efter mässan i Råslätts kyrka (svenska kyrkan) berättade han om livet som Taizémunk i Bangladesh. "Vår uppgift är att vara brobyggare mellan olika samfund/människor genom att vara och verka bland människorna".

Med tanke på att brödernas antal under alla dessa år aldrig varit flera än 3 eller 4 är det fantastiskt hur mycket de fått uträttat: man har startat och drivit skolor och skolhem framför allt för fattiga barn och givit många handikappade, både barn och vuxna, ett människovärdigt liv.

Man har grundat sk. handikappcenter, för i Bangladesh riskerar många handikappade att bli undan gömda och därigenom understimulerade. Man stöttar och hjälper fångar och sjuka.

Man har grundat en förening för fred och konfliktlösning och även startat volontärgrupper, t.ex. en som heter Mikrakbo, som möjliggör för ungdomar att få stipendier för fortsatta studier.

Gå gärna in på Mymensinghföreningens hemsida och läs mera om all den verksamhet som bröderna bedriver. Där finns också några korta filmer om t.ex.

ungdomar som fått stipendier och där de berättar om sina framtidsplaner och om sin tacksamhet. En annan film visar hur kvinnor med olika typer av funktionsnedsättning fått ett nytt liv tack vare en "vävstuga"/"mattfabrik" där de fått lära sig att väva mattor som de sedan kan sälja och förtjäna egna pengar.

Mymensinghföreningen - "med garantistämpel"

Bröderna i Taizékommuniteterna (gäller alla över hela världen) lever helt och hållet på sitt eget arbete. De tar inte emot några gåvor, ej heller personliga arv. "Operation hopp" är en särskild kassa som stöder bland mycket annat också skolor.

Sammanlagt går mer än 1500 barn i dessa skolor, där unga lärare som är muslimer, hinduer eller kristna lär sig att samarbeta. De är studenter som behöver tjäna lite pengar, för att finansiera sina studier. De förstår att om de tar emot hjälp för andra för egen del, så är det viktigt att de också gör något för andra. Därför ger de av sin tid för att få dessa skolor för barn från mycket fattiga familjer att fungera.



Mymensinghföreningen med "huvudsäte" i Ölmland förmedlar gåvor till all verksamhet i Bangladesh som Taizébröderna ansvarar för. Föreningen är inte en del av Taizés brödraskap, men bygger på en nära och personlig kontakt med de bröder som ingår i komuniteten.

Tack vare tilliten och förtroendet för bröderna sänds alla insamlade medel till Bangladesh via ett konto i Paris som Taizébröderna disponerar. Hur föreningens ekonomiska bidrag används avgörs av bröderna. De vet vilka behov som finns och avgör till vilka människor eller projekt som pengarna ska gå.

Magdalena Sandgren är ordförande i Mymensinghföreningen, Anders Emmerman sekreterare och Anna Andersson styrelsemedlem. På föreningens hemsida "Mymensinghföreningen.se" finns alla uppgifter om medlemskap, gåvor, bankgiro, kontaktuppgifter etc.

En frågestund följde på Johannes' anförande i Råslätts kyrka. Frågorna varierade förstås i svårighetsgrad: Hur är vattnet (dricks-) i B.? Hur pratar du fortfarande så bra svenska ?

Hur har ni kunnat stanna i B. så länge ? Har ni blivit hotade ? Hur håller ni kontakten med Taizé ? Har ni något samarbete med SIDA ? Vem betalar resorna mellan Bangladesh och Sverige ? (Svar: Vi själva). Vad kan vi be för ? (här i Råslätt). Kan man i B. konvertera från islam till kristendom ?

Till slut: Det är en ynnest att få träffa broder Johannes, denna yngling som nu hunnit fylla 60. Och som valt att viga sitt liv till att tjäna medmänniskor i ett materiellt fattigt land, men rikt på så många andra sätt. Ordet meningsfullt (liv) kommer över mina läppar. "Ja", svarar Johannes - "för båda parter (för oss och för andra människor). Vi behövs - vi hämtar kraft i det. Man får bekräftelse på att man gör något gott".

Text och foto: Lars Genberg

PS. Just det - apropå temat för detta kyrkblad: Vad äter du/ni i Bangladesh ?

Svar: RIS och grönsaker - sex dagar i veckan ! DS.

Mat i barn&ungdomsverksamheten

Under ett flertal år har matlagning i olika former varit en bärande del av verksamheten. Innekokar har funnits tidigare där barn i främst 10-12 års åldern under vintertid lärde sig att hantera spis och matlagning i Landsjökyrkan och Ölmstads församlingshem.

Både ute och inne! I samband Covid-19 utbrottet utbildade sig personalen för att även kunna den ursprungliga formen av matlagning – utomhus. I början användes befintliga grillplatser som Ekbacken i Ölmstad men snart byggdes också grillplatser i mursten vid Landsjökyrkan och Tossehalls lägergård. Det inköptes stekhällar och ugnar för grillen. Dessutom tillkommer tillbehör som ved, yxor, vedklyv och tändstål. En del av verksamheten är ju nu också att få i gång elden med ved och hålla den i rätt temperatur. Fler moment tillkommer i matlagningen och matens smakar ju bättre ute. En effekt av att matlagningen nu också är utomhus är att det är lika stor del pojkar som flickor i verksamheten. Utekokarna har varit med vid flera tillfällen och hjälpt till med bl.a. grillande vid Valborgsfirande i Kaxholmen. Även familjer, kyrkoråd och övriga personalgrupper har prövat på att vara utekokar. Det verkar vara något som passar alla åldrar!



Höstterminen, projektgrupper barn-ungdom 2023

Utekokar åk 4-6 Ölmstad. V.37-v.41.
(Tossehäll) Måndag 14:30-17:00

Minior-Riddartema åk 2-3 Ölmstad v.37-v.42
(Tossehäll)

Måndag 17:30-19:00. Dubbning 22 okt. Mer info kommer.

Ungdomsgrupp Deluxe, från åk 7 (Varannan vecka L.K./Ölmstad)

Tisdag 16:30-18:30 Landsjökyrkan. Start v.37

Tisdag 16:30-18:00 Ölmstad församlingshem. Skjuts från krysset. Start v.38

Kockar åk:5 14:30-16:30. Onsdagar v.37-v.41 Landsjökyrkan

**Efter höstlovet är det legogrupp m.m. i Ölmstad och Landsjökyrkan.
Återkommer om info. Se hemsida.**



Konfirmander 2023



Allhelgonatid

I Allhelgonatid minns vi dem som har lämnat livet på jorden.

Sorgen får ta plats, men också värmen och tacksamheten för allt vi fått uppleva med dem vi saknar. Vi som arbetar i kyrkan finns där för dig när du behöver oss! Välkommen att besöka våra kyrkor och kyrkogårdar!

Allhelgonavandring

Tisdag 24 oktober kl. 13.30 -16.00 (efter sopplunchen)

Ölmstad kyrka, församlingshem och kyrkogård

En unik möjlighet att lära mer om hur vi tar hand om de som dött. Gruppen som samlas går runt på olika stationer, där vi berättar och informerar om begravning, gravsätt och traditioner. Stationernas teman är: Begravningsgudstjänsten, Begravningsentreprenören, Kyrkogården, Minnesstunden och Livet och döden.

Frågor: Komminister Karin Hagberg tfn 036 515 32 eller e-post: karin.hagberg@svenskakyrkan.se



Musik i Allhelgonatid

Fredag 3 november kl. 18 Ölmstad kyrka

Ljsgudstjänst med namnuppläsning

Lördag 4 november kl. 16.00

Skärstad kyrka

Ljsgudstjänst med namnuppläsning

Söndag 5 november kl. 16.00

Ölmstad kyrka



Lunchgemenskap Hösten 2023

Ölmstad församlingshem

- 12/9 Kycklingsoppa med vitkål
- 26/9 Mexikansk tomatsoppa
- 10/10 Bondsoppa med smakrik korv
- 24/10 Potatis och purjolökssoppa
- 7/11 Fisksoppa
- 21/11 Svampsoppa
- 5/12 Grötlunch

Landsjösalen

- 19/9 Morotssoppa med apelsinkräm
- 3/10 Ängamat (redd grönsakssoppa)
- 17/10 Höstlunch 80 kr Anmälan
- 31/10 Pumpasoppa
- 14/11 Fisksoppa
- 28/11 Grötlunch

Verksamhetsstarter

Ölmstad syförening	Ölmstad församlingshem	tisd.	14.30-16.30	jämn vecka	startar	22 aug
Lusths matlag	-:-	onsd.	17-19.30	ojämn vecka	startar	30 aug
Sygruppen för Rumänien	Landsjökyrkan	tisd.	9.30-12.00	ojämn vecka	startar	5 sept
Skärstad kyrkliga syförening	Landsjökyrkan	tisd.	14.00-16.00	var 4:e vecka	startar	12 sept
Lunchgemenskap	Ölmstad församlingshem	tisd.	12.00-14.00	ojämn vecka	startar	12 sept
Lunchgemenskap	Landsjösalen	tisd.	12.00-14.00	jämn vecka	startar	19 sept

Hänt sen sist....



Intervju med John Sjölund, församlingens orgelelev

1. Hur länge har du varit orgelelev?
- i 4 år.
2. Vad är roligast med att lära sig spela orgel?
- Att kunna spela fina stycken på orgel.
3. Vilken/vilka är dina favoritsalmer?
- ”Härlig är jorden” och ”Som ett klockspel”.
4. Vilken årstid tycker du om?
- Kan inte välja, jag tycker om både vintern, våren och sommaren, men inte hösten så mycket.
5. Vad ska du göra i sommar?
- Åka till Mallorca och Öland.

***Det finns nu ledig plats för orgelelev.
Kontakta kantor Kristin Ahlbom.***



Vägkyrka 2023

Pilgrimsvandring hösten 2023

**3/9 Rudu. Besök hos Hultmans
fruktodling. 3 km.**

Fika tas med.

Start från Landsjökyrkan kl. 14:00.

**1/10 Landsjökyrkan/Målebråten/Pingstky.
Kax. Start från Landsjökyrkan kl. 09:00.**

Vandringen ansluter till gudstjänsten kl. 10:30.

Tomas Eklund 0739-39 01 12.

Martagruppen

Martagruppen består av 10 medarbetare och är grunden i vår lunchgemenskap. Detta är en mycket uppskattad och viktig verksamhet med i genomsnitt 35 gäster varje tisdag.

Dock pågår hela tiden arbetet med att hitta nya medarbetare då vi behöver bli fler i gruppen. Man väljer själv när, och vad man vill göra.

*Vill du vara med i vårt härliga gäng hör av dig till:
Lena Sörensen Diakoniassistent 0725-86 44 48*

Personallytt

Så har det blivit dags för Carina Carlsson att avsluta sin tjänst i Skärstad-Ölmstad församling.

Carina har arbetat här som inne vaktmästare i ca 12 år. Ett stort och innerligt tack riktas till Carina. Ett gott och förtjänstfullt arbete har utförts och Carina har med sin spontanitet och öppenhet bidragit till en god stämning här i arbetslaget.

Ett stort tack och så önskar jag Carina Carlsson allt gott i fortsättningen!

Jag vill även säga ett varmt välkommen till vår nya inne vaktmästare Maria Johansson som tar vid efter Carina. Maria börjar här i september och vi önskar henne lycka till i arbetet här i Skärstad-Ölmstad församling.

Kjell Gustafsson, Kyrkoherde

Skärstad kyrka



Ölmstad kyrka



Landsjökyrkan



Bunns kapell



Pastorsexpeditionen Landsjökyrkan Kaxholmsvägen 4. 561 46 Huskvarna.

Hemsida: www.svenskakyrkan.se/skarstad.

e-mail: skarstad-olmstads.forsamling@svenskakyrkan.se

Sociala medier: www.facebook.com/solkyrkan och
www.instagram.com/solkyrkan

Pastorsexp. öppettider:

Måndag-tisdag 10-13

Onsdag 13-15. Torsdag 10-13.

Freitag stängt. Tel **036-515 30**



Kyrkoherde

Kjell Gustafsson
036-515 31, 0727-31 70 80
kjell.gustafsson@svenskakyrkan.se



Församlingsadministratör

Rigmor Källström, tel. 036-515 33
mobil 0730-68 06 16
rigmor.kallstrom@svenskakyrkan.se



Kantor

Åsa Wass, tel. 036-515 35
mobil 0738-11 06 98
asa.wass@svenskakyrkan.se



Komminister

Karin Hagberg, tel. 03651532
mobil 0722-30 59 51
karin.hagberg@svenskakyrkan.se



Församlingspedagog

Tomas Eklund, tel. 036-515 37
mobil 0739-39 01 12
tomas eklund@svenskakyrkan.se



Kantor

Kantor Kristin Ahlbom, tel. 036-515 39
mobil 0738-11 02 67
kristin.ahlbom@svenskakyrkan.se



Diakoniassistent

Lena Sörensen, tel. 036-515 34
mobil 0725-86 44 48
lena.sorensen@svenskakyrkan.se



Församlingspedagog

Agnetha Blücher, tel. 036-515 36
mobil 0768-79 55 01
agnetha.blucher@svenskakyrkan.se



Kyrkvaktmästare

Peter Björk, tel. 036-532 07
mobil 0738-11 05 64
peter.bjork@svenskakyrkan.se



Kyrkogårdsförmän

Bo (Bosse) Höglund, tel: 036-523 48
mobil 0730-84 01 47
bo.hoglund@svenskakyrkan.se



Kyrkvaktmästare

Cecilia Emanuelsson 036-532 06
mobil 0708-94 21 88
cecilia.emmanuelsson@svenskakyrkan.se

Kyrkvaktmästare

Maria Johansson, tel. 036-530 92
mobil 0738-11 03 60

Ansvarig utgivare: Kjell Gustafsson. Redaktionsgrupp: Tomas Eklund, Agnetha Blücher,
Karin Hegstrand, Lars Genberg.

Foto: Församlingsbilder.