

mobil samåkning

ÅRETS LANDSBYGDSINNOVATION 2011







Dyrt att behöva äga
bil (ofta två/hushåll)

Exkluderande att bara de med
bil och körkort kan flytta hit

Bussarna går sällan.
Tiderna passar inte.
Kör långa omvägar.

Ungdomarna känner
sig låsta

Utmaningar

Föräldrar ägnar massor
av tid åt att skjutsa

Svårt att bo kvar när man
inte längre kan/bör köra bil

Tonårsfamiljer flyttar

Många halvtomma bilar
på vägen...



mobil
samåkning



Systemkrav från byborna

1. Tryggt
2. Enkelt, snabbt och smidigt (inte krångligt)
3. Smidigt (automatiskt) betalsystem
4. Inget "spam"
5. Teknik för alla
6. Förstärka – inte konkurrera – med kollektivtrafiken



Det är tryggt att Mobilsamåka

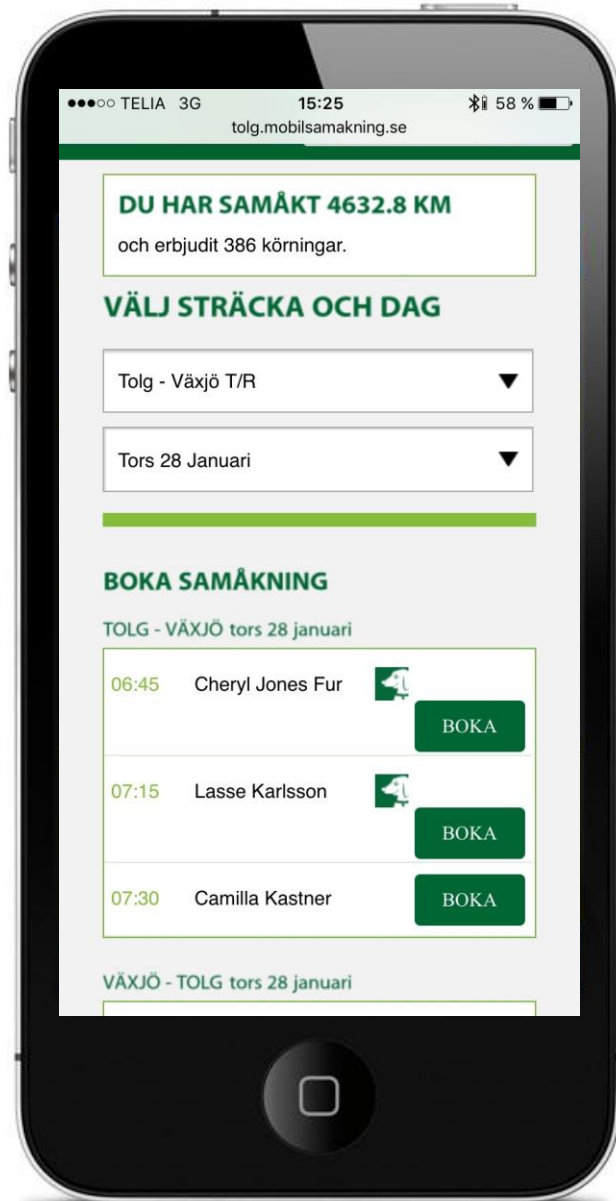
- Trygghetszoner
- Byambassadörer
- Barn & ungdomar



Smidig bokningsplattform

Inget spam

Teknik för alla





Betalsystem

Avgörande för att göra samåkning till en del av vardagen – inte bara när det är panik.




- Den som åker vill betala – den som kör vill ha betalt.
- Man vill slippa diskutera pengar med sina grannar.
- Det ska vara ok att alltid vara passagerare – liksom att alltid vara chaufför.
- Kontanter är krångligt.





Förstärka – inte konkurrera – med kollektivtrafiken

KOLLEKTIVTRAFIK

TOLG - VÄXJÖ mån 1 juni

 Linje 340	06:48 → 07:45	Visa mer
 Linje 340 (1)	07:45 → 08:40	Visa mer
 Linje 340	17:25 → 18:18	Visa mer

VÄXJÖ - TOLG mån 1 juni

 Linje 350, 340 (1)	05:47 → 06:47	Visa mer
 Linje 340	15:00 → 15:40	Visa mer
 Linje 340	16:31 → 17:25	Visa mer
 Linje 340	17:00 → 17:48	Visa mer

Exempel på användning

Till/från:

- Jobbet, skolan
- Träningen
- Bion, konserten, föreläsningen
- Festen, after worken
- Tåget/bussen/flyget
-

För att:

- Samordna skjuts av barn och ungdomar
- Hämta/lämna något

Slutsats

Mobilsamåkning används för främst vardagsresandet!



Varför samåker man?

- Hjälpa andra bygdebor
- Trevligt
- Förenklar vardagen
- Minska sin miljöpåverkan
- Spara pengar
- Bilen är trasig
- Bussen kommer inte/missade bussen
- Slippa leta/betala parkering



Ökar bygdens attraktionskraft



An aerial photograph of a coastal town, likely in Sweden, showing a harbor with several boats, a road network, and surrounding green and brown terrain. The sky is clear and blue.

**Vi finns nu i 13 byar över hela Sverige,
samt i 5 nederländska**

*mobil
samling*



NYBRUKARNA

källbart småbruk

NYBRUKARNA.SE





ANDELSJORDBRUK

”Som att odla själv – men utan att göra jobbet”

83 andelar (ca 45 hushåll)



MIDSOMMARLEVERANS



24 JULI



MERVÄRDEN

- RECEPTBLAD
- FB-GRUPP
- EVENTS



NYBRUKARNA

hållbart småbruk

LEVERANSEN INNEHÅLLER

Tomat (Hassla)
Gurka (Hassla)
Squash (Hassla)
Rädisor (Tolg/Hassla)
Vax/brytbönor (Hassla/Tolg/Skärbäck)
Brytärter (Tolg)
Bondbönor (Hassla)
Morötter (Hassla)
Rödbetor/polkabeter (Tolg/Hassla/Skärbäck)
Mangold (Hassla)
Mizuna (Hassla)
Färsk silverlök (Hassla)
Färsk rödlök (Hassla)
Purjolök (Lädja)
Isbergssallad (Tolg)
Annat salladshuvud, sort varierar (Tolg)
Ruccola (Hassla)
Vitlök (Skärbäck)
Gräslök (Tolg)
Parsilja (Tolg & Hassla)
Basilika (Tolg)
Plommon (Tolg)

OM LEVERANSEN

Mizuna

Premiär den här gången för mizuna, som är ett asiatiskt blad med mild kålsmak. Allra bäst smakar den lätt wokad, men den går också att använda rå i sallader. Precis som spenat går de asiatiska bladen inte att odla mitt på sommaren eftersom de då bara går i blom. Men nu när dagarna blivit kortare och vädret kallare mår de fint. Det är därför perfekta grödor att fylla på med i takt med att skörden lämnar luckor i landet. En mizunaplanta ger många skördar, då nya blad ersätter de som man klippt av.

HÄNDER I ODLINGARNA JUST NU

Det växer så det knakar. För oss är det mest skörd som gäller. Lite ogräsrrensning också, men främst för att minimera ogräset till nästa säsong, eller för att inte sniglarna ska ha för många gömställen.

Fortfarande fyller vi luckor med froståliga blad av olika slag. Annars håller vi mest tummarna för att den första frosten ska dröja.

KURS I VEGETARISK MATLAGNING

Den 27/9 håller Maja kurs i Vegetarisk matlagning. Som prenumeranter får du 200 kr rabatt på kursavgiften!

Kursen innehåller grundläggande vegetarisk näringslära, bönprovnings och tillagning av rätter med olika typer av vegetariska proteinkällor. Kreativt upplägg med syftet att deltagarna ska komma hem med massor av ny inspiration, många smakupplevelser och lusten att experimentera vidare där hemma. Och så massor av tips på hur ni kan använda Nybrukargrönsakerna.

27/9 kl. 10-18 + festbuffé

Plats: Bergs bygdegård

Pris: 800 kr (1000 kr för icke-prenumeranter) inkl. råvaror, lunch, fika och festbuffé för dig och 1 gäst. Anmälan till: maja@nybrukarna.se

KURS I MJÖLSYRNING AV GRÖNSAKER

Den 17/10 kl. 10-14 håller Sofia kurs i mjölsyrning av grönsaker. Platsen är Bergs bygdegård. Mer info kommer, men det går redan nu att anmäla sig till info@nybrukarna.se.

TACK!

Tack för era utvärderingar, er feedback är värdefull för oss! Hör du till de som ännu inte lämnat den, gör gärna det i samband med att du hämtar din låda. Lägg i lådan du lämnar tillbaka eller i Majas respektive Sofias brevlåda.

RECEPT

WOKAD KYCKLING MED MIZUNA

Till 4 personer

WOKAD KYCKLING

Ingredienser från Nybrukarna:

200 g mizuna eller mangold

200 g vax/brytbönor

3 vitlöksklyftor

Andra ingredienser:

250 g nudlar

salt

3 msk rapsolja

400 g urbenad kyckling

SÅS

Ingredienser från Nybrukarna:

3 pressade vitlöksklyftor

Andra ingredienser:

3-5 msk shoyo, tamari eller soja

1 msk vinäger, gärna rödvinsvinäger

1 1/2 msk färsk, riven ingefära

2 msk honung

Koka nudlarna al dente i saltat vatten. Skölj dem i kallt vatten och blanda i 1 msk olja så att de inte kläbbar ihop.

Blanda ihop alla ingredienserna till såsen i en skål. Strimla mizuna och/eller mangold. Skär kycklingen i små strimlor.

Hetta upp 1 msk rapsolja i en wok- eller stekpanna.

Woka mizuna/mangold på högsta värme helt kort, ca 1/2 min. Rör hela tiden. Lyft pannan från platen ett ögonblick om det blir för varmt. Lägg över bladen i en skål. Hetta upp ytterligare 1 msk olja och woka kycklingen i några minuter tills den är genomstekt. Sänk värmen och tillsätt bladen och nudlarna. Slå över såsen. Servera genast tillsammans med en räkostsallad av Nybrukargrönsaker.

DANIELS SQUASHKAKA

En smarrig kaka som liknar ostkaka.

Ingredienser från Nybrukarna:

1 kg squash

Andra ingredienser:

2,5 dl mjölk

2,5 dl grädd

1 1/2 dl strösocker

4 ägg

1 dl vetemjöl

5 bittermandlar

20 sötmandlar

Sätt ugnen på 200 grader. Riv squashen och låt allt vatten rinna av. Finhacka eller mal mandeln. Blanda ihop alla ingredienserna i en stor bunke. Häll sedan upp i en smord, ugnsfast form och grädda i ca 1 timme. Låt svalna och servera med sylt och grädd.

VARM MATVETESALLAD MED

OSTRONSKIVLING FRÅN TOLG

Till 4 personer

Ingredienser från Nybrukarna:

20-25 cm purjolök

200 g vax- eller brytbönor

en liten bunt mizuna eller mangold

persilja

Andra ingredienser:

7 dl vatten

1 tärning grönsaksbuljong

4 dl (okokt) matvete

7 dl (200 g) grovhackad ostronskivling (eller kantareller om du har hittat sådana)

salt och vitpeppar

50-75 g smör

Koka upp vatten och buljongtärning. Häll i matvete och låt koka på svag värme under lock i 15 minuter. Häll bort eventuellt kvarvarande vatten.

Skölj och strimla purjolöken. Skölj och ansa bönorna och skär dem i cirka 3 centimeter långa bitar.

Skölj mizuna eller mangold och skär i grova strimlor. Rensa och hacka svampen.

Lägg svampen i en varm stekpanna utan fett. Snart börjar den vätska sig. Låt vätskan koka bort. Salta, peppra och lägg i en klick smör. Stek svampen i ca 5 min.

Om du har en stor stekpanna lägger du även i purjolök, bönor och mizuna/mangold och om det behövs lite mer smör. Fräs i ytterligare ca 5 minuter eller tills grönsakerna har blivit mjuka, men med tuggmotstånd kvar. Om du har en mindre stekpanna är det bättre att steka grönsakerna separat.


Blanda svamp, grönsaker och matvete och låt en klick smör smälta i blandningen. Smaka av med salt och peppar och klipp över persilja. Servera precis som det är, kanske med lite råa Nybrukargrönsaker till.



VÅR ODLINGS- FILOSOFI

- ICKE GIFTIG
- SMÅSKALIG
- MÅNGFALD
- KRETSLOPP
- LOKALT
- ÅTERBRUK





KURSER I T.EX:
ÖLBRYGGNING, VEG
MATLAGNING, VILDA
VÄXTER, ÖDLING,
TRÄDYMPNING,
MJÖLKSyrning





