

Aktivitetsplan 2016/2017		
Dato	Arrangement	Komite
Tir 13. des	Julespeling i Måløy	Styret / noteutval
Søn. 18. des.	Julekonsert	Styret
Tor 29. des	Juletefest i Gravdal	Eigen komite
Fre. 6. - søn. 8. jan.	Øvingshelg eigen dir.	Styret, Noteutval og nyttårskonsertkomite.
Lau. 14. jan 2017	Nyttårskonsert	Sølvi , Asbjørn, Jonathan, Mathias, Kari, Inge.
Lau. 14. jan.	Nyttårskonsertfest	Eli, Laila M, Ola R, Johan
Febr/mars	Opning Raudeb. kult.hus	Frå Elvis til Sinatra
April-mai.	Omlagging tak Gravdal	Husstyret / styret
Lau. 22 april	Speling på turnstemne	Styre - noteutval
17. mai	Speling nasjonaldag	Styret / noteutval
Mai	Speling i Måløy ??	Styret / noteutval

Dagens portrett: Linda Bakke



Har du det bra?: Ja - burde ikkje klage :)
Gler du deg til jul?: Alltid!
Harde eller mjuke pakkar?: Begge deler.
Plast-, fure- eller grantre?: Gran!
Kokt egg eller speilegg?:
 Kokt til frokost og steikt til kvelds.
Feriemål?:
 2016: Legoland og London 2017: Norge
Tidleg i seng eller tidleg opp?: Uff...
Sukker eller sirup til klubb?: Sirup.

Fisk eller kjøtt på grillen?: Skalldyr og kjøtt.
Jordbærsylte eller bringebærsylte?: Jatakk.
Skifte dekk eller vaske hus?: Husvask.
Takk-formatentale eller betale rekninga?: Betale rekninga (faktisk :-))
Fortelje vitsar eller høyre på?: Kjekt å høyre på - særlig på busstur.
Forspiel eller nachspiel? Sia 2009 stort sett vors.
Køyre sjølv eller sitte på?: Sitte på, så får eg sjå meg rundt og tyte fritt.
Fotballkamp eller kino?: Kino.
Vassendgutane eller Kygo?: Kygo.
Trump eller Clinton?: Clinton.
Konge eller president?: Konge.
Solberg eller Støre?: Litt nærmare Støre.
Trøsykkel eller motorsykkel?: Programforplikta til å seie trøsykkel.)
Fyre med ved eller varmevifte?: Absolutt vedfyring!

God jul Vredens Gnag



Informasjonsavis for Torskangerpoll Musikklag

Nr. 11

23. årgang

Desember 2016

Nyttårskonsert med kjende musikalar

Sound of musicals

Nyttårskonsert med
Torskangerpoll Musikklag

i Samfunnshallen

laurdag 14. januar klokka 17.00



Vi serverer godbitar frå kjende musikalar.

Gjestesolistar: Gunnar Domstein og Helga Helgesen Rutledal



Billettar: Vaksne kr 200 - Under 15 år: kr 100

Forehandssal: nordfjordhallen.no og eBillett eller på servicetorget til Vågsøy kommune i Måløy

Laurdag 14. januar 2017 klokka 17.00 blir det nyttårskonsert i Samfunnshallen med Torskangerpoll Musikklag.

Det er 12. gong vi startar det nye året med konsert. Det blir mykje musikk frå kjende musikalar, melodiar folk kjenner og har eit forhold til. Helga helgesen Rutledal og Gunnar Domstein skal vere med som songsolistar. Du kan kjøpe billett på førehand på Nordfjordhallen sine nettsider eller på kommunen sitt servicekontor i rådhuset i Måløy.

www.torskangerpoll.no

Vi ynskjer alle god jul og godt nyttår



Foto: Terje Iversen

Vi i Torskangerpoll musikklag vil ynskje alle god jul og eit godt nyttår. Vi vil takke alle for mange fine stunder, god støtte og god hjelp i 2016. Vi håpar

det blir mange slike også i 2017. Vi startar året med å servere ein flott nyttårskonsert laurdag 14. januar 2017. Håpar du møter opp.



1 Finn 8 feil

Det er åtte ting som har endra seg på bilete nummer 2 (under). Løysinga kan du sende til julenissen.

Julegaveforslag:

Til fienden: tilgivelse.
Til motstanderen: toleranse.
Til en venn; ditt hjerte og VG-abo.
Til en kunde: service.
Til alle: nestekjærighet.
Til barn: et godt eksempel.



Juletefest i Gravdal

Vi ønsker store og små velkommen til juletefest i Gravdal skule torsdag 29. desember kl. 17.00

Vi følger de gamle tradisjonene med gang rundt juletreet. Program for både for barn og voksne.

I kjellaren blir langborda dekkja med tradisjonell julemat med innslag av mat som barna liker.

Besøk av julenissen med overraskelse til barna.

Alle er velkommen. Mvh komiteen.

Slik lager du til pinnekjøtt

Beregn ca 500 gram pinnekjøtt per person. Legg pinnekjøttet i vann over natten. (På den måten blir pinnekjøttet mindre salt og mykere).

Legg pinner (eller noe annet som tåler å kokes, og som hindrer at kjøttet kommer i kontakt med vannet) i en kjele. Legg i pinnekjøttet. Ha i litt vann, men ikke så mye at det kommer i kontakt med pinnekjøttet. Sett på lokk. La det dampe.

Absolutt minimum er to timer, men aller helst burde tre timer. Pinnekjøttet har bare godt av å dampe ennå lenger. Pass på at ikke kjelen blir tørr. Etterfyll eventuelt med vann. Etter at kjøttet er

dampet, liker mange å steke kjøttet noen minutter under grillelementet i ovnen før servering. Fjern skallet på kålrabien. Del den opp i biter. Ha bitene i kjelen med gulrot og to poteter. Kok bitene møre i godt saltet vann. Sil av. Mos inn smør, ribbefett og muskat, gjerne med stavmikser. Smak til med salt og pepper. Server pinnekjøttet med kålrabistappe og kokte mandelpoteter.

Lykke til og god appetitt..

