



NYHEMS VECKAN

15-18 JUNI 2020

Onsdagskväll på Nyhem

Vi vet att Nyhemsveckan är viktig för stora delar av vårt land. Många människor har fattat avgörande beslut under veckan. Många nationella initiativ har fått genomslagskraft när vi tillsammans har slutit upp kring dem i samband med Nyhemsveckan.

DÄRFÖR HAR VI VALT ATT ARRANGERA NYHEMSVECKAN även detta speciella år när vi inte får mötas bland tallarna utan istället får vara med via olika digitala kanaler. Du hittar information kring alla olika samlingar på nyhemsveckan.se samt lite längre fram här i dokumentet.

BLAND OSS SOM JOBBAR MED PROGRAMMET bär vi på en längtan att få göra onsdagens kvällsmöte till en stor nationell, lokal händelse i vårt land! Kanske kan ni samlas i er lokala kyrka eller med er hemgrupp och titta på gudstjänsten tillsammans?! Vi tänker att man skulle kunna bygga ut kvällen med en grillfest eller något slags knytkalas! Man kan rigga upp en projektor och visa gudstjänsten på en stor skärm. Anmäl er församling i [detta formulär](#) så vet vi vilka som är med! Inledningen av gudstjänsten kommer vara ungefär som den första halvtimmen på morgonmötena, lämplig för hela familjen. Vi kommer få höra lite om vad som händer runt om i landet och så kommer Daniel Alm att tala till oss om att alla kan be. Vi hoppas på en kväll som trots att vi är på många olika geografiska platser ändå gör att vi känner stor samhörighet i hjärtat och anden.

PUBLICERA GÄRNA FOTON på vad er församling gör under kvällen och använd hashtaggen **#nyhem2020**.



LÄNK TILL ANMÄLNINGSFORMULÄRET:
<https://forms.gle/iHxbixcjbVU7U4M7>

Här kommer ett gäng tips på hur ni skapar en härlig kväll!

**HA FÖLJANDE SAKER TILLHANDS
FÖR ATT SKAPA NYHEMSKÄNSLAN!**

- En bibel
- Ett paraply
- Wunderbaum med grandoft (*finns på Clas Ohlson*)
- Powerbank till mobilen

Servera tacos!



Tacokryddad köttfärs
Nachochips
Majs
Tomater
Gurka
Ananas
Sallad
Crème Fraiche
Mild tacosås

BAKA FRASSES CHOKLADBOLLAR
och servera till efterrätt

100 g smör
1 dl socker
1 msk vaniljsocker
3 msk kakao
3 dl havregryn
3 msk kallt kaffe
En näve mosade ostbågar



Hoppas ni vill vara med!

www.nyhemsveckan.se

KYCKLING TILL HELA GÄNGET!

Kyckling är billigt och gott och räcker till många personer. Här tipsar Christoffer Öhrwall som utöver att vara pastor i Smyrnakyrkan också har ett brinnande grillintresse. Kanske känner du igenom honom från TV4:as Grillmästare där han var med för några år sedan.

Tänk en hel kyckling till 5 personer så brukar det räcka fint. För vegetarianer är haloumi ost en god klassiker som funkar fint på grillen som komplement. Se upp bara så inte köttätarna äter upp även den.

GRILLEN

Tänd grillen i ena kanten. Typ 20 briketter. Du skall grilla indirekt, alltså bredvid glöden och inte på den, så du skall ha all värme på ena sidan av grillen.

KYCKLINGEN

- Klipp eller skär upp ryggen på kycklingen
- Vik upp kycklingen så du har en platt kyckling.
- Smörj in kycklingen med olivolja och salta och peppra runt om.
- Inuti den nu uppvikta kycklingen fyll på med rejält med kryddor. Har du färsk örter så bygg upp en rejäl hög. Kör lite olika sorters peppar som grönspeppar, rosépeppar eller om du är lite "fancy" sichuanpeppar. Salta.
- Släng på en rejäl klick smör
- Placera kycklingen(arna) med skinnsidan nedåt på den sidan av grillen där det inte är någon glöd.

- Om du har en bit ved hemma från något fruktträd – släng på det på glöden. Det ger en fin röksmak
- Sätt på locket. Då grillar du indirekt som i en ugn.
- Titta inte för ofta hur det går "If you're looking you aint cooking."

Det tar lite längre tid än man vill för kyckling att bli klar så räkna med 45- 60 minuter åtminstone. Du kan känna på lårbenet (på kycklingen, inte dig själv). När det lossnar så är den klar. Har du en termometer så kan du kolla innertempen. Den ska upp till typ 80 grader.

QUINOASALLAD MED GRILLADE GRÖNSAKER

Medan kycklingen ligger på grillen så gör följande:

- Koka upp lämplig mängd quinoa. Den är glutenfri så då kan alla äta. Du kan såklart använda bulgur, pasta, ris eller något annat om du vill.
- Skär du upp grönsaker för att sedan grillas. Bra grillgrönsaker är aubergine, squash, tomat, lök av olika slag, paprika Skär aubergine, squash i centimetertjocka skivor, halvera tomat, lök och paprika
- Grilla på grönsakerna rakt över glöden. Var inte rädd för elden. Den är din vän.
- När grönsakerna är grillade och fått färg delar du upp dem i lämpliga munsbitar.
- Blanda grönsaker och quinoa till en sallad.
- Dra på ordentligt med olivolja och saft från citron eller lime. Salta och peppra.



BÄSTA MYNTASÅSEN

Till detta är det gott med en mynta sås. Blanda helt enkelt ihop dessa ingredienser.

- Rejält med mynta. Färsch och/eller torkad. Om den är färsch så finhacka den.
- Turkisk yoghurt
- Salta och peppra – klart. Känns den tjock så kan du bland i lite vatten.

Komplicerat?

Och du, om detta känns krångligt. Köp ett rejält gäng korvar, ketchup, senap och bröd. Det funkar alltid!



LEWINS LEVAIN

En levain är ett ljust surdegsbröd som passar utmärkt till en härlig grillmåltid. Det är gott att äta bara med smör, olivolja och lite flingsalt. Vill man få det lite matigare så lägger man på lämplig del av middagen.

Gör så här:

Köp 2 paket färdig vetesurdeg (totalt 300 g). Eller så odlar du upp din egen surdeg men det tar några dagar så du behöver du börja i tid.

Blanda ihop surdegen med följande:

- Två stora glas vatten, 500 g
- Två till tre nypor jäst, 5 g
- Ganska mycket vetemjöl special, 780 g
- En näve fint salt, 20 g

Blanda ihop allt så att det blir en deg, man behöver inte arbeta med degen

men se till att det inte ligger några dolda mjöklumpar i degen

Sätt på ett lock på bunken eller gör den tät med plastfolie.

Ta paus i 60 minuter.

Vik degen. Det gör man genom att spola lite vatten på handen och sedan ta tag i kanten på degen, dra ut den och vika den inåt mitten. Sedan viker man sig runt

degen, det brukar bli en sisådär fem, sex vikningar.

Sätt på ett lock på bunken eller gör den tät med plastfolie.

Ta paus i 30 minuter

Upprepa vikningen

Sätt på ett lock på bunken eller gör den tät med plastfolie.

Ta paus i 2 timmar

Skrapa ut degen på en handduk som du har hållt massa mjöl på. Försök göra något som liknar en rektangel av degen genom att dra i den underifrån. Vik sedan kortsidorna mot mitten och vik sedan degen på mitten. Täck degen med handduken och låt jäsa i ungefär 1,5 timmar.

När det har gått 1 timme så sätter du på ugnen på 250 grader

När det är dags att grädda så lägger du degen på en plåt med bakplåtspapper och sätter in den i ugnen. Brödet blir ganska stort så sätt plåten strax under mitten. Sänk till 230 grader och grädda i 45 minuter.