

Sommartid är grilltid

Ljumma sommarkvällar vill man gärna spendera vid grillen. Amlövs har gjort en satsning på fasta grillplatser och de flesta av våra hyresgäster har numera tillgång till en riktig grill. Det är både miljövänligare och mindre brandfarligt än att använda engångsgrillar. Du slipper också störa dina grannar med grill- os på balkongen.

Tänk dock på att städa efter dig vid grillplatsen och på att inte hålla grannarna vakna. Efter klockan tio är det många som vill att det ska vara tyst utanför fönstret, särskilt om solen har legat på under dagen och man behöver ha sovrumsfönstret på glänt för att det inte ska bli för varmt.

Ni som använder engångsgrillar – låt dem svalna ordentligt innan ni slänger dem i soporna! En och annan sovrumsbrand har startats av en engångsgrill som inte svalnat. (Detta har även skett i ett av våra soprum.)

Avslutningsvis vill jag dela med mig av mitt uppskattade recept på coleslaw. Passar utmärkt till såväl korv som haloumi och andra vegetariska alternativ.

*Ha en härlig sommar!
Önskar Oscar Amlöv*

Coleslaw

6 dl strimlad vitkål

1 morot

1 rödlök

1 dl crème fraiche

½ dl majonäs

1-1,5 tsk dijon senap

Salt & peppar

Gör så här:

1. Rör samman crème fraiche, majonäs & senap i en stor skål.

2. Strimla vitkål & morot riktigt tunt och lägg i skålen.

3. Skala rödlöken och skiva den mycket tunt och lägg i skålen.

4. Blanda allt ordentligt och smaka av med salt & peppar.

Låt stå i kylen i några timmar före servering!

*Trevlig sommar
önskar vi på
Amlövs*



Ljust och fräscht i Kortedala



Frasen, "ljust och fräscht", kanske känns lite uttjatad, men det finns inget bättre sätt att beskriva Karolina Nilssons nyrenoverade lägenhet på Nymånegatan i södra Kortedala. Varenda detalj är väl genomtänkt och trivselfaktorn skyhögt. Häng med in.

Det börjar redan på utsidan, i entrén. Det mörka träet ramar vackert in porten in till det alldeles nyrenoverade huset.

– För mig är det omsorg och livskvalitet rakt igenom, från entrén in i lägenheten där allt är så noga och smakfullt utvalt. Jag känner mig stolt när jag får besök eftersom det är så inbjudande att komma hit, säger Karolina Nilsson.

Lyxig känsla av nytt

Direkt när man kommer in i hallen märker man det. Ljusinsläppet, den lyxiga känslan av alldeles nytt. Orört, nymålat, där väggarna fått en ljust grå färg som bryter av mot det vita taket och de vita listerna. I vardagsrummet finns en välvd, rundad vägg som ger rummet karaktär. Och vid fönstret bredvid balkongen har hon inrett ett litet bibliotek, med hyllor som klättrar på väggen upp mot taket. Här, i fåtöljen sitter hon gärna och kopplar av.

– Det är en väldigt hemtrevlig lägenhet. Mina barnbarn stortrivs här. Den öppna plan-

lösningen gör att man är tillsammans hela tiden och det tycker vi om.

Med utflugna barn, så bestämde hon sig för att flytta till en mindre lägenhet i samband med renoveringarna av husen, från en trea till en tvåa. Men eftersom den är så smart planerad så upplever hon att den känns väldigt rymlig.

– Jag har gott om garderober i sovrummet och har kunnat plocka upp alla kläder från förrådet. Och i klädkammaren kommer jag att kunna sitta och sy och ändå ha plats över till hyllor på väggarna.

Föll för köksfönstret

Det var framförallt burspråksfönstret i köket som gjorde att hon föll för lägenheten. Och det redan när hon såg ritningen.

– När jag fick se ritningen... jag smällde av... det var så fint. Eftersom jag är hemma så mycket är det jätteviktigt för mig hur det är hemma och fönstret är så vackert. Det är fortfarande det jag tycker mest om i lägenheten.

Jonna hämtar egenodlad sallad på gården



Jonna och valpen Herrman kollar hur det växer.

I vintras fick hyresgästerna på St Pauligatan 23-25 frågan om de ville odla på gården. Jonna Öhman var inte sen att nappa.
– Detta har jag längtat länge efter, säger hon glatt.

Det spirar i räta rader i Jonnas odlingslåda. Pinnar utefter kanten berättar att de små gröna knytena är spenat, frisésallad, rödbetor, fänkål och bondbönor, bland annat.

– Jag förödlade faktiskt fänkålen och salladen i krukor inne, berättar Jonna. Men jag satte nog ut den för tidigt. Det har ju varit en så kall vår så den har inte tagit sig riktigt. Grannen som har lådan bredvid har visst kommit längre.

Egen odlingslåda

Någon gång i vintras kallade fastighetsskötaren Lasse Gustavsson till möte och berättade att de hyresgäster som var intresserade av att odla kunde få förvalta en egen odlingslåda på gården.

– Utöver lådorna har vi också tillgång till redskap och kompost, säger Jonna. Det är ett jättetrevligt initiativ och det är kul att vi har en så engagerad fastighetsskötare.

Efter det inledande mötet har odlingsgruppen träffats ytterligare två gånger då de pratat odlingstips och delat med sig av frön. Bli det en torr sommar kommer de hjälpas åt att vattna.

Från balkonglåda till odlingslåda

Jonna är ingen van odlare. Tidigare har hon bara påtat i balkonglådor och det blev många vändor till Källtorps handelsträdgård innan hon visste vad hon ville stoppa i jorden. Till slut fastnade hon för de grödor hon tycker är godast, men estetiken har också spelat in. Årtorna får ju vackra blommor och blir en som en fond i lådan.

– Första året blir lite av ett experiment, säger hon. Vi får se vad som växer. Nästa år kanske jag vågar mig på att odla persiljerot, men den ska visst vara lite svårödlad.

Tryggare och säkrare garage på Keplers gata



I mitten av juni blev ombyggnaden av parkeringsgaraget vid Keplers gata färdigt. Innan gick det att röra sig inne i hela garagebyggnaden, men nu är det indelat i tre sektioner med väggar emellan. Det innebär att det endast är Amlövs hyresgäster som kan komma in i sin sektion med sin nyckeltag. Samtidigt ligger besöksparkeringen numer längs med garaget istället för på taket. I samband med ombyggnaden fräschades garaget upp rejält, både invändigt och utvändigt, och det blev nyasfalteringar utanför.

Vad ska du grilla i sommar?

Anders Lind



– Allra helst vill jag ha en-trecôte. Det är också gott att lägga grön sparris i folieknyten med parmesan, olivolja, salt och peppar.

Leif Karlsson



– Vi har aldrig grillat på gården, men nu ska vi sälja sommarstugan så då kanske vi får börja. Helst kött eftersom jag är glutenintolerant..

Hanna Voss



– Marinerad kycklingfilé, gärna med champinjoner som man sätter ihop till ett grillspett.

Peter Lundberg



– Hamburgare på högrevsfärs.

Kontakta oss

Våra telefontider är mån-fre, kl 08-12
Tel. 031 – 40 04 40
Man kan även kontakta oss via e-post på följande adress:
info@amlövs.se

Felanmälan

Felanmälan görs till din fastighetsexpedition eller via vår hemsida;
www.amlövs.se/service

Vid AKUTA problem utanför kontorstid kan ni ringa SOS Alarm:
031 – 334 12 70