



Sandviken Inner Wheel  
Distrikt 233 Sverige

November

## Touch a Heart

K136 Månadsbrev nr 6 2016-2017 Sandviken Inner Wheel

### Kallelse klubbmöte

Onsdag 7 december kl. 18.30, Restaurang Kanalen på Kanalgården.

### Program

Julfest. Det serveras jultallrik, kaffe och kaka. Klubben bjuder på glögg.

Agneta Rudsänger läser en julberättelse.

Som tidigare har bestämts har vi inga julklappar utan **var och en betalar 50:-**.  
Bokförsäljning och lotteri.

### Anmälan

Anmälan till Katriina Jakenberg via mail [katja46@yahoo.com](mailto:katja46@yahoo.com) eller per tel. 070-2959573 **senast den 1 december**. Betala maten, 160:- med kort eller kontant. Kostnad för dryck tillkommer.

Berätta om du behöver skjuts eller själv kan skjutsa.

### Föregående möte

Vi var 25 st som träffades på Restaurang Kanalen och president Margaretha Lidman öppnade mötet och tände ljuset, hälsade sedan kvällens föredragshållare Uno Blom välkommen.

Vi serverades en väldigt god middag, hjortstek med potatiskaka, gräddsås och sallad. Efter den goda maten serverades vi kaffe och kaka.

Uno Blom tog sedan till orda. Han berättade om sina många resor till Kina i olika provinser där man odlar te. Han har också varit med och skördat teblad. Han berättade om tre olika provinser.

Den första provinsen heter **Anhui provinsen**, som ligger i östra Kina. De gröna teerna är allemans egendom. De plockas och torkas på samma dag. Man kan torka det gröna teet antingen i elektrisk ugn eller i vedodlad ugn där teet får röksmak.

Man går sedan till te-marknaden och säljer sitt te.  
Det gröna teet skall lagas i 70-80 grader. Tebladen går ej att spara längre än ett år.  
Teet skördas i mars. Grönt te dricker man på sommaren.

Den andra provinsen Uno berättade om heter **Fujian provinsen**, som ligger på Kinas sydostkust. Här produceras vitt te. Här har tebuskarna vuxit till träd, som är mycket gamla. Te från dessa träd ger bättre pris. Tebladen läggs på bambumattor och torkas och lutas i en viss vinkel. Helst skall det vara ostlig vind när bladen torkas.

Tebladen behålls hela och bearbetas inte och innehåller därför mer antioxidanter.  
Dessa teer kan kokas i 4 timmar.

Den tredje provinsen **Yuannan** ligger i den sydvästra delen av Kina nära Tibet. Här odlas Pu Erh te, som är ett svart te. Tebladen pressas till kakor i en linneduk. När te plockas från träden är det oftast män som plockar till skillnad från när te växer på buskar, då plockas det av kvinnor.

Om träden är äldre än 500 år plockas tebladen av apor, som kastar ner bladen till marken.

De pressade tebladen i kakor får väga 357 g och 30 kg lastas på hästar, som går på smala branta vägar till te-marknaden.

Svart te dricks på vintern. Det svarta teet är jäst och lagas i 100 gradigt vatten.  
Vi fick smaka på grönt, vitt och svart te.

Margaretha tackade Uno för ett intressant föredrag och överlämnade en ros.

## Övrigt

Margaretha läste upp ett tackbrev vi fått från Anne Lindberg, som fyllt 85 år.  
Hon informerade också om att det finns planer på att Sandvikens IW skall ha ett Intercitymöte (med gäster från andra klubbar i distriktet) och det kommer en manlig Silviasyster och pratar.

Christina berättade att vi nu har 4380 kr på glädjekontot. Hon har också rosenkort till försäljning, 80:-/8 st. Pengarna går till stipendier till Silviasystrarna, en sjuksköterska och en undersköterska.

Barbro Hultgren berättade om att vara ISO. Hon får mail både vad som rör IW nationellt och internationellt.

Mai hälsade från Anna Edin och läste upp ett reportage av Karin Thunberg Svenska Dagbladet.

Dagens dikt lästes av Margareta Melin.

Därefter var det dags för kvällens lotteri med fina vinster.

Kvällens lotteri inbringade 500:-, bokförsäljningen 180:- och i "Skotten" 430:-

## Onsdagsträffar

21/12, 18/1 kl. 14.30 träffas vi på *Hansens*