Sommar, sommar och sol, havet och vinden och doft av kaprifol ...

Tänk att det känns lika nytt varje år. Dofterna av hägg och syren, gräs och grill. Mälaren med sina böljande vågor till ljudet av en gammal utombordare. Barfotabarn och bollknattar. Man kan liksom inte få nog. Och jag ser på varje människa jag möter att de tänker precis likadant. Det finns väl ingen annan tid på året folk är så artiga, leende och måna om att söka ögonkontakt. Helst skulle jag vilja stanna tiden. Åtminstone för en liten, liten stund.

CARPE DIEM KANSKE NÅGON annan skulle mässa. Om än ett ganska slitet uttryck just för tillfället. Och visst ska vi fånga dagen. Kanske framförallt fylla den. Då menar jag naturligtvis inte med starkare drycker, utan med något som ger ett helt annat rus. Och är helt gratis. Nämligen omtanke.

INOM SIGTUNAHEMS VERKSAMHET är just omtanke ett kärnbegrepp i varudeklarationen. Vår uppgift är helt enkelt att leverera världens bästa ”boende med omtanke”. Och många tror jag är de som tycker att vi är en god bit på väg, även om det ofta sägs att det är undantagen som bekräftar regeln. Ett bevis för vår omtanke, som dessutom är mer regel än undantag, är Sigtunahems kolloverksamheter. Just nu befinner sig 25 barn mellan sju och tolv år på Lillebo kursgård utanför Enköping vid Mälarens vatten, där äventyr och bus bjuds under en hel vecka. Därefter är det pensionärernas tur. 50 av Sigtunahems 65+ får ännu en gång möjlighet till sol och bad och massor av överraskningar.

OMTANKE ÄR NATURLIGTVIS också att bygga attraktiva och tillgängliga bostäder till humana priser. Och det gör vi. Vi bygger i parti och minut för tillfället, åtminstone förvärvar. Och skam ger sig. Vi ska fylla varje lägenhet i ordets rätta bemärkelse. Med omtanke om människa, omtanke om miljön och med ljuv musik.

Sommar, sommar och sol, havet och vinden, och doft av kaprifol ...

HAR DU SYNPUNKTER PÅ Glimten, verksamheten, förslag till förbättringar eller kanske bara vill prata bort en stund? Tveka inte, ring mig på 08-591 796 58.

Marina Helge
Marknadschef och redaktör

Foto: Jeanette Sundin

Sigtunahem
BOENDE MED OMTANKE

AB Sigtunahem
Box 509
195 25 Märsta

Besöksadress: Stationsgatan 6, Märsta

Kundservice och växel
Telefon: 08-591 796 00
Fax: 08-591 117 40

E-post: info@sigtunahem.se
Hemsida: www.sigtunahem.se

Öppettider måndag–fredag
Växeln: kl. 8–17
Kundservice besök: kl. 9–16
Kundservice telefontid: kl. 9–12

Under perioden maj–augusti
stänger Sigtunahem kl. 14 på fredagar.

Lediga lägenheter publiceras
tisdag–torsdag på www.sigtunahem.se

Områdeskontoren har
Telefontid vardagar kl. 7–16
Expeditionstid vardagar kl. 7–9

Akuta fel efter kontorstid:
Bravida Service AB, telefon: 020-212 112

Störningar efter kontorstid:
G4S, telefon: 08-661 60 00

»glimten«

Glimten utkommer med 6 nummer per år.
Upplaga 5 600 exemplar.

©Media Sigtunahem

Ansvarig utgivare och redaktör: Marina Helge
marina.helge@sigtunahem.se

Redaktion: Marina Helge, Katarina Karlsson
Jeanette Sundin och Fredrik Annerskog

Redigerare: Katarina Karlsson
katarina.karlsson@sigtunahem.se

Foto och repro: Jeanette Sundin
jeanette.sundin@sigtunahem.se

Statistik/research/fakta: Fredrik Annerskog
fredrik.annerskog@sigtunahem.se

Tryck: Tryckeri Åtta.45, Solna

Rickard Olsson – sid 12

Innehåll

Glimten | nr 3 | 2006

Sid 8

Sid 10

Sid 18

Sid 39

8 | Barns säkerhet – en fråga om att bry sig

Inom Sigtunahems bostadsområden finns 118 lekparker. Och samtliga uppfyller kraven i EU-standarden för lekredskap, installation, inspektion, drift och underhåll. Våra lekparker är i mycket gott skick. Både barn och föräldrar kan känna sig trygga.

10 | Falck Security är G4S

Den första april löpte Securitas avtal för vaktbolagsronderingen och trygghetsstationen med kommunen och Sigtunahem ut. Vinnaren vid upphandlingen av det nya avtalet blev Group 4 Securicor eller kort och gott G4S.

18 | Nedslag: Märsta

39 | Sverige är tryggast i Europa

Alla typer av brott minskar i antal. Bostadsinbrotten, bilinbrotten och skadegörelsen har mer eller mindre halverats. Expansiva satsningar på polisen framhåller justitieminister Thomas Bodström som en av anledningarna till de goda resultaten.

42 | Sigtuna ölbryggeri

Sigtuna Brygghus slog upp portarna den 27 maj i Burger Kings gamla lokaler, Arlandastad. Och är därmed Stockholms enda bryggeripub.

Framsidan: Thomas Bodström, justitieminister. Foto: Jeanette Sundin, fotograf ©Media Sigtunahem

”Vi brygger öl som får strupar att jubla, gommar att sukta och sinnen att lätta!”

Den 27 maj slog Sigtuna Brygghus upp portarna i Burger Kings gamla lokaler, Arlandastad. Och är därmed Stockholms enda bryggeripub.

Text: **Marina Helge, marknadschef** | Foto: **Jeanette Sundin, fotograf**

SEDAN GAMLA STANS BRYGGERI lade ner verksamheten för ett antal år sedan har det inte funnits något ölhak med egen tillverkning i Stockholmstrakten, bara några småbryggerier. Så har det i princip sett ut över hela Sverige under senare år, med undantag för Ystad. Och det trots att Svenskarna konsumerade 496 miljoner liter öl bara under 2003. (Enligt senaste statistiken på nätet).

En av de största ölentusiasterna i Sigtuna kommun med eget bryggeri i källaren sedan många år, är Håkan Lundgren från Rosersberg. Tillsammans med några andra entusiaster har han tagit initiativ till Sigtuna Brygghus, en nyöppnad bryggpub i Arlandastad. Glimtenredaktionen gjorde studiebesök i bryggeriet veckan före invigningen. Och det går inte att ta miste på entusiasmen som strålar kring honom och David Meadows, som snart utexamineras som bryggeritekniker och också är en av grundarna. De andra delägarna är Peter Forss, verkställande direktör, Kenneth Sköld, Åsa Karlsson och Naili El-Ouardi, kanske mer känd som ägare till restaurang Piccadilly i Märsta.

VI GÅR RUNT I LOKALEN. Det finns sittplatser för ett fyrtiotal såväl uppe på loftet som nere i lokalen, en gedigen bar i trä samt en scen. Meningen är att David Meadows inte bara ska brygga öl utan även kunna bjuda lite musik som trubadur fram på kvällskvisten. Interiört är ambitionen att inreda med marina förtecken. Det ska liksom kännas som att sitta i en kajuta. Och det är Håkan Lundgren själv som verkar vara den mest pådrivande när det kommer till inredningsdetaljer.

– Min önskan är att det så småningom ska se ut som ett gammalt båthus, poängterar han och stryker försiktigt över den nylackerade bardisken.

Bredvid bardisken går en dörr in till det allra heligaste, själva ölbryggeriet. En ölsort är hittills färdig för konsumtion, andra är på gång.

– Det är en vanlig starköl på fat, 5 procent. En mild ljus ale, inte för besk. Den passar bra som första öl och riktar sig till en bred publik, säger Håkan Lundgren.

När bryggningen är i full gång kommer man att ha kapacitet att tillverka 1500 liter öl i veckan.

SIGTUNA BRYGGHUS HAR för avsikt att tappa det mesta på fat, med undantag för en specialbrygd en gång i kvartalet som även ska buteljeras. Tanken är att flaskorna ska säljas i små kvantiteter på Systembolaget och annonseras endast till fansen. Brygghuset har nämligen en egen fan club, Brygghusets Vänner, med ett 100-tal medlemmar.

MÅLSÄTTNINGEN MED BRYGGERIET är tre; att brygga öl till avsalu, ta emot grupper för ölprovning och föreläsning om ölbryggning samt öppethållande av den egna puben för allmänheten några kvällar i veckan.

– Det viktiga är att även i fortsättningen behålla småskaligheten. Ett litet bryggeri med pub och tillhörande restaurang. Restaurangen kom mer eller mindre med på köpet. Vi kommer förmodligen servera ”personlig” husmanskost. Typ Lundgrens ärtsoppa på torsdagar. Naturligtvis med ett glas eget öl till.

SEDAN SIGTUNA BRYGGHUS tecknade kontrakt på lokalen i februari i år har det varit jämt upp med arbete. Förutom David Meadows, har även Peter Forss arbetat heltid med projektet liksom Håkan Lundgren själv som varit tjänstledig deltid från sitt ordinarie arbete som arbetsmiljöingenjör vid företagshälsovården på SAS.

DAGEN TILL ÄRA VISAR SIG VARA alldeles speciell. För första gången ska man nämligen brygga mjöd. Mjöd bryggs på honung, jäst och vatten med en alkoholprocent omkring 10 procent. Till skillnad från vin och öl får mjöd inte tillverkas för eget bruk enligt alkohollagen. Det är nämligen förbehållet alkoholhaltiga drycker gjorda på frukt och säd.

– Mjöden är tillverkad av lokalt odlad honung, från Odensala. Och färdig att avnjutas någon gång efter sommaren.

Även mjödtillverkningen är Sigtuna Brygghus ensamma om i Sverige. I alla fall enligt Håkan Lundgren.

HÅKAN LUNDGRENS EGET intresse för öl tog sin början i det militära, vid P10 i Strängnäs 1978–79. I mitten av 1980-talet startade han tillsammans med några kompisar Svenska Ölfrämjandet för att protestera mot det dåliga ölutbudet i Sverige. Därefter var han med och startade Svenska Hembryggareföreningen 1989 och knappt tio år senare blev det en kommersiell satsning, Kungsholmens Kvartersbryggeri. Bryggeriet drivs numera av andra ägare under namnet Nils Oscar Bryggeri och Bränneri, men fortfarande bryggs en storsäljare signerad Håkan Lundgren, nämligen ”Lundgrens Lager”. Produkten utvecklades i källarbryggeriet på Vallstanäsvägen dit flyttlasset gick 1994.

I OCH MED FLYTTEN TILL ROSERSBERG tog ölbryggningen inte bara kommersiella former. Efter tiden på Kungsholmen föddes idén till den beryktade klubben, Norrsundabryggarna.

– Vi var några fäder som träffades under städdagarna i föräldrakooperativa daghemmet Maskrosen. Jag bjöd på hembryggt öl och så var det klippt. 1999 hyrde vi en lokal i Norrsundaskolan. Från början var vi fyra medlemmar, men efter hand blev vi tio-elva, bland annat David Meadows och Kenenth Sköld som nu är med och startar Sigtuna Brygghus.

DET VAR OCKSÅ HEMMA I Håkan Lundgrens källare idén till Sigtuna Brygghus föddes. Håkan Lundgren och Peter Forss hade nämligen en gemensam bekant, Meta Brolund, som sammanförde de båda ölentusiasterna våren 2005. Och sedan har det rullat på.

LÖRDAGEN DEN 27 MAJ KLOCKAN elva öppnar portarna. Därefter kommer det åtminstone att vara öppet på lördagar och söndagar samt vissa kvällar under fotbolls-VM. Så mycket är bestämt.

– Vi får känna oss för så här i början. Meningen på lite sikt är att ha öppet kontinuerligt vissa dagar och kvällar i veckan. Förutom det, har vi redan ett tiotal grupper inbokade.

OCH SOM OM ÖLBRYGGNING och heltidsarbete som arbetsmiljöingenjör inte är nog för Håkan Lundgren. Han dessutom namnger ölsorterna och tecknar dess etiketter, är certifierad öldomare i USA, föreläser och håller temakurser. Om öl naturligtvis. ■

Fakta ölbryggning

Råvarorna i öl är vatten, malt, humle och jäst. I vissa ölsorter tillsätts råfrukt som till exempel majs, ris eller socker vilket gör ölet ljusare och mildare.

Ölframställning börjar med beredning av vörten. Traditionellt tillverkas vört genom mäskning av malt, det vill säga att det krossade maltet blandas med vatten och hålls vid vissa temperaturer under vissa tidsrymder.

Efter mäskningen avskiljs det uttjänta maltet, den så kallade draven, från sötvörten. Draven lakas ur med ytterligare vatten, för att utvinna maximal mängd extrakt. Vörten som uppsamlas efter mäskning och lakning är söt men inte besk. Ölets karakteristiska beska kommer från humle, och humlets inträde i bryggprocessen kommer vid nästa steg, vörtkokningen.

Vörten kokas under en viss tid och kryddas med humle. Den höga temperaturen vid kokningen tar effektivt kål på alla eventuella bakterier och vildjästceller i vörten. Vad som händer i vörtkokningen är att proteiner i vörten koagulerar när de förenar sig med garvsyran från humlen. Det sker alltså en utfällning som kallas för druv. Druven och andra humlerester silas senare bort i vörtsepareringen vilken gör vörten klar och fin.

Den färdiga vörten kyls omedelbart ner till cirka 7–9 grader inför huvudjäsningen. Under huvudjäsningen bildas kolsyra och alkohol av vörtens förjäsbara sockerarter. Därefter omtappas ölet till ett nytt kärl, för att skilja av huvuddelen av jästen och låta ölet jäsa ut helt och samtidigt klarna före tappningen på fat, burk eller flaska.

Valstadagen i strålande solsken

Text: **Margareta Karlsson, ordf. Valsta/Steninge Stadsdelsförening** | Foto: **Jeanette Sundin, fotograf**

10 juni har passerat och årets Valstadag har gått av stapeln. Vädergudarna var på vår sida och såg till att vädret blev precis så som vi önskat.

Det har nu gått sju år sedan Valstadagen ”såg dagens ljus”. Till att börja med höll vi till på parkeringsplatsen framför Valsta Centrum men sedan förra året utnyttjar vi i stället marken under och runt omkring vattentornet. Här känner vi oss hemma, här vill vi stanna.

KLOCKAN 12.05, FEM MINUTER försenat, inleddes Valstadagen med att undertecknad hälsade alla välkomna. Fram till klockan 18 följde därefter en marknadsdag där föreningar och privatpersoner bjöd besökarna på uppträdanden från scenen med sång, musik, dans och trolleri, marknadsstånd med information och försäljning av diverse slag samt loppis.

Simhallen hade öppet hela dagen och erbjöd yoga, spinning med mera.

FÖR DEN SOM BLEV SUGEN och önskade något att stoppa i munnen fanns en hel del att välja på. Valstasatsningen sålde kaffe med våffla. Konsum bjöd på sill. Dessutom fanns baklava, piroger, grillat, popcorn och mycket annat att köpa för en billig peng.