

AÐALFUNDARBOÐ - 18. FEBRÚAR KL. 20:00

AÐALFUNDUR CCU



Pá er komið að aðalfundi CCU og fer hann fram fimmtudagskvöldið 18. febrúar. Við viljum endilega nýta okkur hvað ástandið er gott þessa dagana og halda fundinn. Við förum eftir settum reglunum og miðum við 20 manna fjöldatakmörkun á staðnum og salurinn er nóg stór til að geta haft 2 metra á milli manna í sæti. Auðvitað verðum við líka live í umræðuhópnum. Biðjum við þá sem vilja mæta á staðinn að senda email á ccu@ccu.is og skrá þáttöku.

Fundurinn verður í sal Vistor, Hörgatúni 2 Garðabæ, gengið inn frá Bæjarbrautinni og hefst kl. 20:00.

Dagskrá aðalfundarins er eftirfarandi:

- 1. Skýrsla stjórnar um starfsemi síðasta árs**
- 2. Yfirfarnir reikningar lagðir fram til samþykktar**
- 3. Tillaga stjórnar um starfsemi næsta árs**
- 4. Kosning stjórnar**
- 5. Kosning varamanna**
- 6. Kosning skoðunarmanna reikninga**
- 7. Tillögur sem hafa borist**
- 8. Ákvörðun félagsgjalds**
- 9. Ungliðahópurinn**
- 10. Önnur mál**

Því miður er ekki enn kominn staðfestur fyrirlesari eftir aðalfundinn en vonandi skýrist það sem fyrst.



Nýbokuð súrdeigsbrauð sem sumir þola betur í maga en hefðbundin brauð.

SÚRDEIGSBRAUÐ

Auðveld uppskrift fyrir byrjendur og ágætis helgarbrauð. Súrnum er gefið að morgni, deigið blandað að kvöldi, mótað morguninn eftir og bakað akkúrat fyrir brunch.

450 gr. hvít hveiti (próteinríkt)

50 gr. heilhveiti

315 gr. volgt vatn

100 gr. spruðlandi hress súr (hann þarf að vera bubblandi)

12 gr. salt

Byrjið á að blanda saman öllu nema salti, breiðið viskastykki yfir skálina og látið hvíla í um 30 mín. Þetta má kalla sjálfsmeltingu.

Bætið saltinu við og blandið varlega saman. Hyljið skálina með plastpoka og látið standa í 8-10 tíma við stofuhita eða þar til brauðið hefur tvöfaldast. (Athugið að þetta getur tekið lengri eða styttri tíma).

Þegar deigið hefur tvöfaldast, hellið því á hveitistráð borð. Gott er að setja líka smá hveiti á puttana. Sláið deigið örliðið niður með puttunum svo það verði ílangt og flatt, gætið þess þó að slá ekki úr því allt loft.

Brjótið fyrst einn þriðja af deiginu yfir sjálf sig og svo restinni yfir allt, svona líkt og þegar maður brýtur saman a4 blað til þess að setja í umslag. Brjótið deigið svo í tvennt og lokið hliðunum með því að klípa þær saman. Látið deigið standa á meðan þið setjið viskastykki í hefunarkörfu eða skál og það þarf að strá riflega af hveiti á viskastykkið svo deigið festist ekki við það.

Mótið deigið í kúlu með því að teygja það varlega undir sjálf sig á meðan þið snúið því í hringi á borðinu. Færíð deigið yfir í skálina og látið þá hlið sem snéri niður á borðinu snúa upp. Breiðið viskastykki yfir deigið og leyfið því að hefast í einn og hálfan tíma.

Hitið ofninn á 250°. Ef brauðið er bakað í potti setjið hann inn um leið svo að hann nái að hitna vel. Þegar ofninn er orðinn heitur takið pottinn út og stráið rísmjöli, haframjöli eða heilhveiti á botninn. Hellid deiginu gætilega á borð og færíð varlega yfir í pottinn. Lokið pottinum og bakið brauðið í 30 mín. Takið þá lokið af pottinum, lækkið hitann niður í 230° og bakið í 15 mín í viðbót eða þar til brauðið er orðið fallega gyllt.

Ef að þið eigið ekki pott er vel hægt að baka á bökkunarplötu. Setjið aðra plötu neðar í ofninn og hellið vatni á neðri plötuna rétt aður en brauðið er sett inn í ofninn. Þannig getið þið búið til rakann sem annars myndast inní pottinum. Bakið brauðið í 40-45 mín.

Ef þið getið þá er gott að leyfa brauðinu að kólna áður en það er skorið ;-)

Uppskrift frá Ragnheiði Maísól

SPAKMÆLI MÁNAÐARINS

Hugsun er eintal sálarinnar.

Platon