

LÖPSEDEL

>|< Flen Katrineholm Nynäshamn >|< LÖPSEDEL Lokalnätet

**SK5UM:s lokalnät idag, torsdag kl: 20:00 på 145,750 MHz
för Flen, Katrineholm och Nynäshamn**

1. SSA

a. Bulletinen

- i. Från Kansliet rapporteras denna vecka:
Ny anropssignal och medlem SA5GAW Anders Wissler NORRKÖPING
Övriga distrikt 1 ny signal/medlem.

b. SSA.SE

- i. Inget nytt

c. SSA.SE/Distrikt 5

- i. Inget nytt

2. Klubbar



a. SK5UM Flens Radioamatörer

- i. Medlemsavgiften kan nu inbetalas till klubbens konto:
SK5UM/Göran Blumenthal
- Clearingnummer 6603
- Kontonummer 708 037 348
(Beroende på din bank kan Du behöva fylla på med nollor framför kontonumret).
- ii. Nu på söndag är det styrelsemöte i lektionslokalen kl 18:00. Även icke styrelsemedlemmar är välkomna som åhörare utan rösträtt. Du som vill ha någon fråga behandlad skall anmäla det senast idag till sm5hih@sk5um.se

b. SA5RG: Katrineholms Radioamatörer

i. NIL

c. SKØBJ: Nynäshamns Radioamatörer

Hej Radioamatörer!

Så har det blivit dags att betala årets medlemsavgift (100:-) till Nynäshamns Radioamatörer för medlemmar.

Vill du bli medlem, välkomnas du till sk0bj i Nynäshamn. Besök gärna hemsidan www.sk0bj.se

Var god betala in medlemsavgiften / sponsrings bidrag till klubbens konto i Handelsbanken:

- **Clearing 6196**

- **Konto 84 251 905**

Beroende på vilken bank man har får man ibland lägga till en eller två nollor före kontonumret för att uppfylla den egna bankens villkor för betalning.

73 / sm0mmo / Repeater underhållare

3. Veckans tips

Klassisk Radiokaka från 50-talet

Här kommer något mumsigt för mörka höstkvällar! Radiokakan kallas även för iskaka och var poppis under 50-och 60-talen. Kallades "Radiokaka" därför att skuren skiva liknade skalan på dåtidens radioapparat. Enligt en annan historia så kommer receptet från ett radioprogram tidigt i radions historia.

Radiokaka Ingredienser:

10 portioner

2 ägg

3 dl florsocker

200 g mörk blockchoklad

150 g kokosfett

180 g små barnkex eller fingerkex

Gör så här

1. Klä en avlång bakform med folie eller plastfilm.
2. Smält kokosfett och blockchoklad i en skål i mikron eller i en skål täckt med plastfilm som sätts över en kastrull med hett vatten.
3. Vispa ägg och florsocker vitt och pösigt, blanda i chokladsmeten.
4. Bred ett lager chokladsmet i botten på formen.
Lägg ett lager kex ovanpå smeten. Varva sedan chokladsmet och kex tills det är slut.
Sista lagret ska vara chokladsmet.

Ställ i kylskåp minst sex timmar, servera i 1,5 cm tjocka skivor.

Tillagningstid: 40 minuter