

Läs mer på mitti.se

## Var Martins protester förgäves?

**Martin Norrby är 17 år**, ordförande för Liberala ungdomsförbundet på Lidingö och ligger bakom nybildade "Initiativet mot tiggeriförbud på Lidingö".

– Lidingö står inför ett vägval. Lidingö har haft ett par politiska skandaler redan. Frågan är hur man vill att Lidingö ska uppfattas, sa han till Mitt i förra veckan.

I lördags anordnade Martin Norrby en demonstration mot det föreslagna tiggeriförbudet på ön. Och det var i sista sekund. I går, måndag, stod frågan nämligen på dagordningen för kommunfullmäktige.

Läs om beslutet: [mitti.se/tiggeri](http://mitti.se/tiggeri)



Martin Norrby.

## STOCKHOLMSLÄN

# Fler dejtjer stjal pengar

● Mellan juli och augusti ökade antalet anmälda bedrägeribrott med 25 procent i polisregion Stockholm, som innefattar Stockholms län och Gotland.

Hälften av alla anmälningar handlar om kortbedrägerier men det är ro-

**” Man tar kontakt med en person, lånar pengar och sedan visar det sig att det bara är en profil på nätet.**

mansbedrägerier som ökat allra mest i förhållande till sin storlek, skriver P4 Stockholm.

– Man tar kontakt med en person, lånar pengar och sedan visar det sig att det bara är en profil på nätet, säger Lotta Mauritzson, brottsförebyggare vid Nationellt bedrägericenter till P4.

**► Har polisen resurser nog att utreda bedrägerierna?**

– Vi har anställt fler utredare under året. Vi är hoppfulla, säger Lotta Mauritzson.

JONNA ANDERSSON



Kortbedrägerier, romans- och investeringsbedrägerier är det som ökar mest.

Foto: MOSTPHOTOS

# lämnade



Foto: TORE BURNÄS



Året var 1914, och "vanföra" barn bodde, vårdades och gick i skola på Eugeniahemmet. Foto: EUGENIAHEMMETS VÄNNER

## Fakta Eugeniahemmet

### Byggsdes för ett "stort och ädelt ändamål"



Här ska det nya boendet inrymmas.

● Eugeniahemmet har sitt namn efter prinsessan Eugénie, Oscar I:s dotter, som 1879 startade en förening för "fattiga, obotligt sjuka och vanföra barns vård".

● 1886 invigdes Eugeniahemmet, ritat av Axel Kumlien, i för tiden typisk klassicistisk stil. Institutionernas idealistiska syften skulle avspeglas: "stort och ädelt ändamål, värdighet, moralisk styrka och tillflykt".

● 1914 fanns det 200 elever och ett 50-tal anställda. Hemmet var ett samhälle i samhället, med gravkapell, bageri och glasmästeri. Där bedrevs ortopedisk kirurgi, där fanns bandageverkstad och badbassäng.

● I den omgivande parken fanns fruktträd och grönsaksland, och man höll grisar, får och höns.

● Barnen kunde förutom skolundervisning få lära sig skrädderi, skomakeri, borstbinderi och vävning.

● På 1950-talet började institutionerna ifrågasättas. I ett radioprogram avslöjade journalisten Lis Asklund att det förekom tvång och bestraffningar på Eugeniahemmet.

● På 1960-talet började allt fler barn bo hemma och åka skolskjuts till och från skolan.

● Eugeniahemmet fungerade nu också som habiliteringscentrum för barn som fötts med neurosedynskador.

● 1962 infördes skolplikt även för barn med funktionshinder.

● 1971 beslöt riksdagen att funktionshindrade barn ska beredas plats i de kommunala skolorna.

● Karolinska sjukhuset övertog lokalerna, som nu används för administrativa verksamheter och utbildning.

**Källa:** Eugeniahemmets vänner, "Ho klarer sej allt!" av Karin Westlund



Här bodde Karin Westlund på översta våningen.

Foto: EUGENIAHEMMETS VÄNNER



På Lidingö musterier finns ett fik där man kan få sig kaffe och bulle när man väntar på musten.

FOTO: PRIVAT

## Här görs äpplen till ädel dryck

Äppelsäsongen 2019 är inte lika extrem som förra året. Ändå är det full fart på Lidingö musterier.

– Det har blivit väldigt poppis att förädla det mest närodlade man har, äpplen från den egna trädgården, säger Robert Eklann, Lidingö Musterier.

● Nu är säsongen i full gång på Lidingö Musterier som ligger vid Grönsta prästgård. Det lilla lokala musteriet har varit igång sedan 2014 och nu kommer både Lidingöbor och folk från andra håll för att få sina äpplen pressade och tappade på bag-inbox.

– Vi vill ge människor möjlighet att kunna få sin egen dryck som är ekologisk, håller upp till ett år och är väldigt god, säger Robert Eklann som driver musteriet tillsammans med kollegan John Lindberg.

**FÖRRA ÅRET VAR** ett extremt äppelår. I år är det inte lika mycket äpplen.

– Men det finns fortfarande hundratals ton äpplen i trädgårdarna och nu är

det musttider, säger Robert Eklann.

För trenden att låta musta sina äpplen hänger i – trots den relativa äppelbristen.

– Det har blivit väldigt poppis att förädla det mest närodlade man har, äpplen från den egna trädgården, säger Robert Eklann.

**DEN SOM VILL** musta äpplen på Lidingö musterier måste ha med sig minst 50 kilo äpplen – cirka tre till fyra papperskassar – för att kunna få must från enbart egna äpplen. Kan man inte få ihop femtio kilo egna äpplen hjälper musteriet till att para ihop mustsugna som får blanda sina äpplen och dela på drycken.

Äpplena behöver inte vara perfekta för att bli must, men ska vara mogna, inte börja ruttna, de ska vara saftiga, inte mjöliga.

– Ja, vilket vin är godast? Det finns en uppsjö av äppelsorter och smaken är individuell. Godast brukar det bli att blanda flera sorter, för att få bästa balans mellan sötna och syra.

**ANNA WILSON**



Här rullar äpplen in till mustteriet.

FOTO: PRIVAT



Musten packteras i bag-inbox.

FOTO: PRIVAT