

SUNDBYBERG

Nu är den efterlängttade skolan färdig

I början av 2018 drog bygget i gång av nya Viktor Rydbergs skola i centrala Sundbyberg. Nu är den gamla industribyggnaden redo för elever.

● Sedan 2017 har stiftelsens högstadiel elever gått i tillfälliga lokaler på Löfströms allé. Men nu är Viktor Rydbergs permanenta lokaler för både högstadie- och gymnasieelever klara.

Den nybyggda skolan har plats för 500 högstadiel elever och ungefär lika många i gymnasiet. Men till en början går bara 180 elever i årskurs 1, därefter kommer gymnasiets platser fyllas på år efter år.

Ursviksbon Nicki Moaveni började i skolans tillfälliga lokaler i årskurs sju. Nu går hon i nian och har äntligen fått flytta in i de nya lokalerna.



Nicki Moaveni har längtat efter att få flytta in.

– Jag har längtat sedan sjuan, säger hon.

Hon visar runt på de fyra våningarna. Det var lite

svårt att hitta först, men nu har hon full koll. Hon tycker att det bästa är matsalen och att all mat lagas på skolan. Hon ger även en extra tumme upp till att det finns sammanlagt 54 toaletter.

– Det är skönt att slippa köa.

Under invigningen tackades de som varit med under byggprocessen. Det bjöds också på musik och tal.

ELIN ANGVARSON



Ny idrottshall, ny innergård, nya slöjdsalar och klassrum. Det enda som sparats är gamla aulan. Foto: ELIN ANGVARSON



av frukten. Efter plockning städar de och gör fint under träden. Foto: ÅSA SOMMARSTRÖM

Plocka först...

Här hittar du träd där du kan plocka äpplen

Tipsen kommer från fruktkartan.se och aktavara.org, där fler platser och andra fruktträd går att hitta.

SUNDBYBERG

- Bakom Espresso House, Landsvägen.
- Nära Jaktvillan, Gunnarbovägen.

SOLNA

- Vid Kraus väg i Bergshamra finns en äppellund med många äpplen.
- Ekelundsvägen i höjd med Pampaslänken. I det gamla nerlagda kolonierområdet finns flera äppelträd med olika sorter.

VÄSTERORT

- På ängen som ligger bakom "Kanaans café" finns sex äppelträd med mycket frukt.
- Nära Spånga Erikshjälpen.
- Intill Bromma gymnasium.

... musta sen

Och här kan du göra must av dina äpplen

NORR OM STAN

- Pop-up musteriet i Ålsten, Bromma.
- Rosenhill, Ekerö.
- Äppelfabriken, Ekerö.
- Djursholms musterier, Danderyd.
- Edsvikens musterier, Sollentuna.
- Kvarnibble musterier, Upplands-Bro.
- Roslagens musterier, Åkersberga.

MOBILA MUSTERIER

- Pomme pomme.
- Ingrid Maries Mobila Musterier.



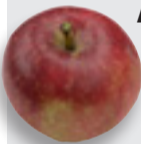
Must var det här!



Lennart Svahn har 115 olika äppelsorter.

FYRA ÄPPLEN ATT TILLAGA

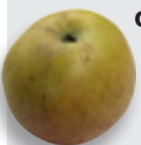
Duvbos äppelmästare Lennart Svahn – med 115 sorter äpplen i sin trädgård, tipsar om fyra vanliga sorter som passar bra till must, mos, bak- och matlagning:



AROMA

Saftig, söt och aromrik smak. Togs fram i Skåne på 40-talet

men nådde marknaden först på 1970-talet. Mognar i slutet av september. Bra att torka eftersom det tar lång tid för köttet att bli brunt.



COX ORANGE

Svagt söt och lite kryddig ton. Har sitt ursprung i England, och

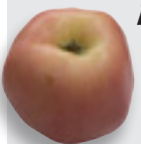
började odlas i större utsträckning i Sverige under slutet av 1800-talet. Mognar i oktober.



INGRID MARIE

En saftig sort med frisk smak som ursprungligen

kommer från Danmark men har odlats i Sverige sedan 1940-talet. Mognar i slutet av oktober.



ÅKERÖ

Ett fast, saftigt och syrligt äpple uppkallat efter Åkerö

slott i Flen, där det äldsta trädet (vilket kan vara från 1600-talet) växer. Mognar i slutet av september.

Källa: Lennart Svahn, uppslagsverket Svenska äpplen.



Kanelbullens dag är hektisk, men inte kaotisk som fettisdagen, berättar Danial Hanna. Foto: ELIN ANGVARSON

SUNDBYBERG

Bakar upp till 5 000 bullar på kanelbullens dag

Kanelbullens dag närmar sig med stormsteg. Café Boulevard i Sundbyberg gör sig redo för stora dagen. Mycket ska hinnas med, de räknar nämligen med att behöva baka mellan 3 000–5 000 kanelbullar.



● Den 4 oktober är det dags – kanelbullens dag är efterlängtat av många.

För Sumpans kaféer och bagerier innebär dagen extra ansträngning och bra planering. På Café Boulevard på Esplanaden är läget under kontroll.

– De första åren var det ganska nervöst, men med så många år på nacken nu känns det bra, säger Danial Hanna, Boulevards ägare sedan 15 år tillbaka.

EN TRAPPA NER ligger bageriet. Där kommer det börjas tidigt inför den 4 oktober.

– Vi börjar baka vid midnatt, säger Danial Hanna.

Ugnarna slås på vid halvtre på natten. Därefter gräddas de kanelbullar hela morgonen och dagen.

– Vi gräddar mellan 3 000–5 000 bullar, vi vet att vi hamnar på minst 3 000.

Vid halvsex på morgonen börjar leveranserna. En stor del av kanelbullarna levereras till företag, men mängder av bullar brukar också gå åt till sugna gäster i kaféer.

► Vad är hemligheten bakom en riktigt bra kanelbulle?

– Bra kvalitet på råvarorna, det är viktigt med ett bra smör och att inte snåla med själva smeten. Sen är det ju bra om bullarna är varma, då är det svårt att hålla sig, skrattar Danial Hanna.

ELIN ANGVARSON



På fredag bakar Café Boulevard tusentals bullar till företaget och gäster. Foto: ELIN ANGVARSON