



Jul, jul strålande jul

När det här numret utkommer firar vi lucia. Denna dag är det inte bara unga flickor som kröns som lucia, det har även blivit vanligt med en "luciamommo" på äldreboenden. Valet av luciamommo brukar föregås av en heldag då kandidaterna sminkas, görs fina i håret och fotograferas. Luciamommo blir den som får flest röster. Taimi Bergqvist är en av dem och henne kan du träffa i det här numret.

Du kan även stifta bekantskap med en grupp damer, en syjunta, som umgåtts och träffats regelbundet under kravlösa former i hela femtio år i år! Utmärkande för deras träffar är en varm gemenskap och samhörighet. I december firar de alltid julfest och Kuriren fick vara med på ett hörn då de inledde sitt julfirande.

En tradition med lika långa anor, 50 år, har man i Nedervetil där ungdomsföreningen varje år ordnar skinkbingokvällar. Uppslutningen vid tillfällena är stor, omkring 150 personer brukar samlas i hopp om en vinst. Bingokvällarna ordnas för att samla in pengar för ungdomsföreningens verksamhet. Kanske även ett tips för andra ungdomsföreningar att ordna något motsvarande?

Julmat av olika slag är ett återkommande tema i Kurirens julnummer, så även i år. Redaktionen hoppas att du som läsare hittar många spännande recept som du gärna vill prova på. Fazers välkända Mariannekaramell fyller sjuttio år i år och därför bjuder vi på en riktig efterrättsfrossa där denna karamell innehar huvudrollen.

Linda Storås i Påskmark har alltid tyckt om julen. Hon brukar köpa sina julklappar i god tid och paketerar gåvorna redan i oktober. Sedan åtta år tillbaka skriver hon även en julblogg där hon berättar om sina julförberedelser som hon hoppas inspirerar även andra. Tips på julklappar du kan pyssla själv hittar du som vanligt även i det här julnumret.

Julen som högtid kan vara en svår tid för många som under denna familjehögtid blir starkt påmind om familjemedlemmar som inte längre finns i livet. En som vet hur enorm saknaden kan kännas den här tiden på året är Veronica Finnila-Lindvall som berättar om sin saknad efter dottern Cecilia som mördades i juni 2017.

Det här och mycket mer kan du läsa i årets julnummer. Tack för att du läser Kuriren, hoppas du gärna fortsätter läsa tidningen även nästa år! En prenumeration på Kuriren kan även bli en uppskattad gåva till den som bor utomlands och vill

följa med vad som händer i Svenskfinland.

Kurirens redaktion önskar alla läsare en god och fridfull jul!

Rosita Holtlund

redaktör



Veronicas trygghet är borta efter mordet på dottern

Sommaren 2017 mördades Veronica Finnila-Lindvalls dotter Cecilia Backlund, endast tjugo år gammal, av sin före detta pojkvän. Tidigare var Veronica inte en mamma som oroade sig så särskilt mycket, men i dag är allt annorlunda.

Onsdagen den 21 juni 2017 rämnade tillvaron för Veronica Finnilla-Lindvall och hennes familj. Hon och maken Kim, samt sönerna Emil och Filip, då 9 och 11 år gamla, befann sig på fotbollsturnering på Eckerö, Åland. Klockan nio på morgonen ringde Veronicas exman och deras äldste son Christoffer och berättade att tjugoåriga dottern Cecilia Backlund, Christoffers syster, blivit brutalt mördad kvällen innan av sin före detta pojkvän i Ekenäs, där hon bodde sedan några år tillbaka.

-Vi avbröt genast det vi höll på med, samlade ihop våra saker och åkte direkt hem till Kronoby, där vi bor, berättar Cecilias mamma Veronica.

-Vi befann oss i chock, och gick omkring som zombier på båten under hemfärden. Samtidigt måste vi för pojkarnas skull försöka vara samlade. Jag ringde genast mina föräldrar och syskon och berättade vad som hänt, och Kim gjorde likadant.

Hemma i Kronoby fanns Kims dotter Jennie, och hon var den enda som var hemma då polisen knackade på klockan halv tre natten innan. Veronica och Kim kände tidigt att de behövde få stöd av en krisgrupp och Kim kontaktade en präst i Kronoby som tog kontakt med Anders Store i Kronobys krisgrupp, och han ställde sig till förfogande.

Men eftersom det var semestertider fanns det inte någon svenskspråkig psykolog i hemtrakten, och därför fick de stöd av en psykolog från Vasa som kom därifrån för att finnas till hands för familjen. Två dagar senare ordnades en ceremoni med ljusständning för allmänheten i Kronoby kyrka.

Svartsjuka utlöste dådet

Kvällen då Cecilia mördades var hon på väg till sin nya pojkvän Peik, som bodde i Sibbo. De skulle åka iväg på en resa till Italien. Den före detta pojkvännen skulle innan hämta hunden Nelson och sköta om den under tiden. Hunden hade de skaffat gemensamt under den tid som han och Cecilia var tillsammans.

– Föräldrarna till förövaren har berättat att allt verkade som vanligt då han for iväg hem- ifrån med sin ryggsäck på ryggen. Senare visade det sig att han hade planerat allt i förväg, och att knivar och det som behövdes fanns nerpackat i väskan. Den unge mannen själv var påverkad av droger. Visst hade det förekommit svartsjuka- incidenter tidigare, men inte så allvarliga att någon kunde föreställa sig att detta skulle kunna ske.

Det sista livstecknet från Cecilia fick hennes pojkvän Peik i form av ett sms, där hon svarade på hans fråga angående vad hon ville äta då hon kom fram.

– Det spelar ingen roll vad vi äter. Det ska bara bli roligt att få träffa dig, var hennes svar.

Då Cecilia inte dök upp som avtalat kontaktade Peik Cecilias bästa väninna Emmy i Ekenäs som åkte till hennes bostad, där ingen öppnade, men man hörde hunden skälla. Polisen tillkallades och bröt sig in och klockan ett på natten fick Cecilias pappa meddelandet om vad som hänt.

Cecilia blev tidigt självständig

Veronica berättar att nyfamiljen flyttade från Nykarleby till Kronoby då Cecilia skulle börja i andra klass. Samtidigt flyttade den blivande kompisen Emmy dit från södra Finland. Hon var också skilsmässobarn, och flickorna fann genast varandra.

– Cecilia gick första året i gymnasiet hemma i Kronoby, men sedan ville hon flytta till Ekenäs, dit Emmy hade flyttat för att gå gymnasiet där. Emmy hade förutom sin pappa också sina halvsyskon och sin mormor där. Från Ekenäs gymnasium blev Cecilia sedan student. Jag hade inga invändningar då hon ville flytta, utan litade på att hon skulle klara sig, säger Veronica.

– Överlag så var jag inte den typen av mamma som tidigare oroade mig så mycket. Kanske för att jag själv var lugn som tonåring och undvek tvivel-aktiga sammanhang, funderar hon vidare.

Veronica säger att Cecilia berättade att hennes kompisars mammor ofta ringde och var oroliga då flickorna var ute tillsammans, och Cecilia undrade varför hennes mamma aldrig ringde.

–Då kom vi överens om att jag skulle ringa några gånger, och det gjorde jag, men efter det var Cecilia nöjd och förklarade att jag inte behövde ringa mer i fortsättningen.

LÄS HELA ARTIKELN I KURIREN 19-2019

ETIDNING: <https://kuriren.presspad.store/>

Text: Janet Wallsten



Ett nyttigt bröd behöver tid visar Örebroforskning

Örebroforskare jämförde de tio mest sålda bröden i butik med surdegsbröd från ett lokalt bageri. Resultaten visar att mineralerna i butiksbrödet passerar rakt igenom oss – medan

nästan all näring från bageriets bröd kan tas upp av kroppen tack vare den långa jäsningen.

– Vi ville veta vad vi kan säga till våra kunder. Om det verkligen är så att surdegsbröd är nyttigare, säger Emanuel Eskilsson, som levererade bröd till forskarna från sitt bageri Lokal i Kumla.

– Vi har undersökt vad som händer när brödet passerar magsäck och tarmar genom att återskapa processen i labbet och vi har valt att titta på mineraler, säger Nikolai Scherbak, forskare i biologi vid Örebro universitet.

Forskarna jämförde de tio populäraste industritillverkade bröden med tio bröd från surdegsbageriet. Majoriteten av de industritillverkade bröden innehåller också surdeg, men i små mängder.

– De bakas snabbt med industrijäst – från mjöl till limpa på strax över en timma – och surdegen är en tillsats för smakens skull och som konserveringsmedel, säger Nikolai Scherbak.

Bageriets surdegsbröd jäser bara med hjälp av surdeg och tar 16-18 timmar att baka. Forskningen visar att det är tiden som gör skillnad eftersom fytinsyran hinner

brytas ned.

För att ta det från början. Mjölet innehåller mineraler som magnesium, kalcium, järn, koppar, zink och kadmium. Fytinsyran i mjölet hindrar kroppen från att ta upp denna näring. De är inlåsta och nyckeln är den långa jäsningen som bryter ner fytinsyran och frigör mineralerna.

– Förutom tid är även pH-nivån viktig för att bryta ner fytinsyra. Den bryts ner snabbare i en sur miljö, säger Nikolai Scherbak.

Det fanns bara fytinsyra kvar i ett av tio bageribröd. I det industribakade brödet fanns det i alla utom ett.

– Den tid vi lägger ner på brödet lönar sig alltså, säger Emanuel Eskilsson.

Flera av bröden, som har tillsatt surdeg men är bakade med industrijäst, är ändå märkta som surdegsbröd. Det tycker Nikolai Scherbak är vilseledande.

– Det borde stå att de har tillsatt surdeg snarare än att det är surdegsbröd, säger han.

Text: **Örebro Universitet**

Faktaruta:

Surdeg är en blandning av vete och/eller rågmjöl och vatten som innehåller mjölksyrabakterier och vild jäst. Bakterierna får växa till i rumstemperatur och sedan förvaras surdegen i kylskåp och matas med mjöl och vatten en gång i veckan. Surdegen används som jäsningsmedel i brödbak.