Edshus AB

Mars 2017

Aktuellt

Nytt TV-utbud hos Edshus

Analoga kanaler direkt via ditt antennuttag
SVT1, SVT2, SVT24, SVT Barnkanalen, SVT Kunskapskanalen, TV3, TV4, KANAL 5, TV6, TV4 Plus, TV8, Kanal 9, TV10, Kanal 11, TV 12, NRK1, Kanal 10

Följande kanaler går att få in digitalt
SVT1, SVT2, TV4, TV6

Problem med TV kanalerna?
Jouren kallar ut TV bolaget då flera är drabbade.
Vardagar fram till 21.00 och helger 10.00 - 21.00

TV-utbudet gäller från och med 2017-05-01

Hyresgästmöte

I slutet av april kommer vi att hålla ett nytt hyresgästmöte. Vi återkommer inom kort med tid och plats.

Till dig som är hundägare!

Snälla hundägare, plocka upp efter din hund! Håll även hunden kopplad inom bostadsområdet, visa hänsyn till hundrädda.

Garage

Under våren kommer vi att se över tak, belysning och rensning från brännbart material i mellanväggarna på våra garage. Detta pga brandrisken som finns på många platser. Vi kommer i samband med detta även att se över näten som sitter som mellanväggar, att dem är hela och laga eventuella hål.

Cykelrum

Även våra cykelrum kommer att ses över under våren. Vi skickar ut information om detta närmare men du får gärna redan nu märka upp vilken cykel som tillhör dig.

Miljö i fokus

Laddstolpe

Bor du på Timmertjärnsvägen eller Kronoparksvägen?

Vid vår nybyggnation på Timmertjärnsvägen 15-21 har du möjlighet att hyra en p-plats för att ladda din elbil. Ansök på vår hemsida.

Hyresavi

Vi skickar gärna din hyresavi på mejl istället för per post till dig. Skicka oss din mejladress så ändrar vi detta. Tack för att du tänker på vår miljö.
info@edshus.se

Led lampor

För ett hållbart samhälle – byter vi nu ut glödlamporna i våra trapphus till LED lampor. LED lampor är bästa formen av lågenergilampor.

Köp gärna LED lampor nästa gång du behöver nya!

Våffeldagen 25 mars

Recept på smarriga frasvåfflor

Ingredienser:

250gram smör

5dl vetemjöl

1tsk bakpulver

1tsk strösocker

½sk salt

6dl mjölk

Gör så här:

Mät upp socker, salt och bakpulver i en stor bytta. Fyll på med hälften av mjölet och hälften av mjölken och vispa till det är klumpfritt. Fortsätt med hälften av mjölet. När smeten är tjock och slät tillsätter du andra hälften av mjölken som skall vara ljummen, vispa och tillsätt sedan det smälta smöret.

Nu är det klart att grädda i våffeljärn. Smaklig måltid!

Tips! Byt ut sylten och grädden och ät våfflan som förrätt. Ta små kalla våffelhjärtan och lägg på vispad crème fraiche, stenbitsrom, fin hackad rödlök och lite dill.

MISSA INTE …

Sommartid

Söndagen den 26 mars börjar sommartid.

Vi drar fram klockan 1 timme.

Filmfestival på Dal

Under perioden 15-24 mars visas ca 60 filmer i Dals-Ed, Mellerud och Bengtfsors.

Läs mer på www.dalsed.se

Filmfestival på Dal

FÖRSÄLJNINGSSTÄLLEN

Dals-Ed: Biblioteket i Ed, Svea Bio

Bengtsfors: Bengtsfors Bok och Pappershandel, Biblioteket Bengtsfors & Långed, Odéon Bio, Långeds Bio
Färgelanda: Biblioteket i Färgelanda, Centrumbio Högsäter
Mellerud: Biblioteket i Mellerud, Team Sportia, Centrumsalongen.