

Glädjande kan vi konstatera att det börjar bli många barn i Gödestad. När vi bjöd in till träff i Gamla skolan för de som flyttat hit senare år kunde vi konstatera det. Två barnfamiljer med vardera två barn hade hörsammat inbjudan och de fick höra lite historia om Gödestad under en promenad runt Ekarevägen och kyrkan. För inte så många år sedan var området inte bebyggt med annat än något enstaka hus utmed vägarna.

Efter avslutad promenad var det skönt att komma in i värmen i Gamla skolan där Evy och Carola hade dukat upp förmiddagsfika. Evys morotskaka, Carolas gorån och Dinas glutenfria päronpaj med vaniljsås smakade väldigt bra.

I samtal kring kaffebordet kom det fram idéer om att anordna barnbio i Gamla skolan vid något tillfälle. Vidare pratades det om de båda hemsidorna som finns, en för hembygdsföreningens verksamhet och en för vardagshändelser i Gödestad med omgivningarna.

Det informerades även om 2019 som blir ett stort jubileumsår då hembygdsföreningen firar 70 år, skolbyggnaden 150 år och sockendräkten 50 år. Deltagarna tyckte naturligtvis att det ska anordnas ett stort kalas för alla ordsbor.

Slutligen ett stort tack till ni som bakat till fikaten! Här nedan är receptet på Dinas päronpaj.

## Glutenfri päronpaj med mandel

### CA 6 BITAR

180 g rumsvarmt smör  
1 1/2 dl strösocker  
3 ägg  
3 dl mandelmjöl  
1 dl rismjöl  
2 tsk bakpulver  
1 tsk vaniljsocker  
1 tsk päronessens  
3 päron

mandelspån att strö över

Sätt ugnen på 175 grader.

Blanda alla ingredienser och vispa till en jämn smet.

Fördela smeten i en stor smord form, cirka 25 cm i diameter.

Skala och kärna ur päronen och fördela jämnt i smeten. Strö över mandelspån.

Grädda mitt i ugnen cirka 35 minuter.

### SERVERAS MED:

Låt pajen svalna i formen och servera med vispad grädde, glass, vaniljsås eller crème fraiche.

