PåTrycket

Ett magazin från Botkyrka Offset & Digitaltryck

Augusti 2020

SKOGENS GULD! GRAFISKSKOLA!

Ut och leta!
Lyckan är att hitta en hel dunge full av lysgula kantareller!

Än mer lycka är väl att smaska i sig något
gott man lagat av dom!
Här kommer tips på lite goda svamprecept.

Vara rädd om Er och ta hänsyn till varandra!

Helene

NU BLIR DET ...

PICKLADE KANTARELLER!

Ett riktigt gott recept på inlagda, picklade kantareller och grönt.
Perfekt att servera som tillbehör till önskad måltid!

Du behöver:
1 dl socker, 3 dl kallt vatten, 2 dl ättiksprit (12 %), 1 msk finhackad vitlök, 200 g små kantareller
1/2 purjolök, 1 rödlök, 1 morot, olja, salt och peppar.

Gör så här:
Rör ut socker i lite hett vatten tills sockret löst sig.
Tillsätt kallt vatten, ättiksprit, finhackad vitlök,
1 tsk salt och 2 krm svartpeppar.

Fräs kantareller i en het panna med ett par
matskedar olja. Lägg de varma kantarellerna
i ättikslagen. Låt svalna.

Skala och strimla purjolök och rödlök.
Skala moroten och hyvla den i tunna skivor.
Vänd ner grönsakerna i lagen med svampen
och låt stå och dra i ca 30 minuter före servering.

Grand Hotel Cabourg Frankrike

KANTARELLTOAST!

Kantareller är som godast när de serveras på en toast! Perfekt som lyxig förrätt, enklare lunch eller lätt middag. Här gör vi den med smörstekta kantareller, bacon, färskost, persilja och parmesan. Bara goda ingridienser!

Du behöver:
250 g kantareller, 1/2 riven vitlöksklyfta, 2-3 msk smör, 150 g tärnat bacon, salt och svartpeppar.
4 skivor ljust surdegsbröd, 4 msk färskost, 1-2 dl riven parmesanost och 1/2 dl hackad persilja

Gör så här:
Fräs kantarellerna med vitlök i smör tills de får lite färg.
Stek baconet knaprigt i en annan stekpanna. Blanda
svampen med baconet och krydda med salt och peppar.
Stek brödet i resten av smöret. Bred på färskosten och
toppa med svampen, parmesan och persilja.

Lättaste mackan - smält Västerbotten ost på ett gott
bröd och lägg på smörstekta kantareller.
Undebart gott!

KANTARELLER !!!

KANTARELLSOPPA!

Mustigt god serera med ett gott bröd och en riktigt stark ost.

Du behöver:
2 l kantareller (2 l motsvarar ca 600 g), 4 schalottenlökar, 2 msk smör, 3 dl vitt vin, 5 dl vispgrädde, 1 l kycklingbuljong (vatten och buljongtärning eller fond), 1 dl hackad persilja, salt och peppar.

Garnera med stekta kantareller och knaperstekt bacon , ett tips!

Gör så här:
Ansa svampen. Låt den "svettas" i en varm stekpanna Skala och hacka löken. När vätskan kokat in i svampen, öka värmen och lägg i smöret. Fräs en stund och lägg sedan i löken. Låt löken bli mjuk och häll sedan på vinet och låt det koka in något. Blanda ner grädde och buljong. Låt det koka ca 8-10 minuter. Mixa soppan slät tillsammans med persiljan. Smaka av med salt och peppar.

KANTARELL OCH ÄPPELSOPPA!

Kantarellsoppa med äppelmust, det bästa från skog och trädgård i en härligt len soppa.

Du behöver:
1 gul lök, 2 vitlöksklyftor, ca 1-2 dl rensade kantareller, 4-5 normalstora jordärtskockor, 1 tsk timjan, 2 dl äppelmust, 4 dl vatten,2 msk grönsaksbuljong, 2 dl gräddmjölk, smör, salt och peppar.

Gör så här:
Skala och hacka lök och vitlök. Fräs lök, vitlök och kantareller i 1 msk smör i en vid kastrull. Skala och skiva jordärtskockorna tunt. Tillsätt skockor, timjan, äppelmust, vatten och buljong till lökfräset. Låt koka ca 10 min. Mixa soppan i en matberedare, blender eller med en stavmixer. Häll tillbaka soppan i kastrullen. Krydda med 1/2 tsk salt och 1 krm peppar. Tillsätt gräddmjölken och värm upp soppan på nytt. Obs! Den får inte koka, då blir det svårt att få ett fint skum på soppan. Skumma soppan med en stavmixer. Servera med knaperstekt bacon och ett surdegsbröd.

PASTA MOLTO!

Grand Hotel Gallia
Milano Italien

Pasta och svamp "gifter" sig mycket bra!

PAPPARDELLE MED KANTARELLER OCH ROSMARIN

Underbar svamppasta som är lättlagad och festlig. Vitlöksälskare kan smaksätta pastarätten med lite pressad vitlök.

Du behöver:
1,5 l kantareller, färska trattkantareller eller trumpetsvamp, 400 g pappardelle, 4 msk olivolja, 4 msk färska rosmarinblad, salt och peppar.

Garnering:
3 msk olivolja, rivet skal av en halv citron, 4 msk pinjenötter och 1 dl flagad parmesanost.

Gör så här:
Ansa svampen. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Låt den rinna av i ett durkslag och håll pastan varm.
Stek svampen i olja på ganska hög värme tills det "knäpper" i den och den har fått fin färg, 8-10 min. Låt rosmarinbladen fräsa med den sista minuten. Salta och peppra.

Vänd ner pastan och låt allt bli genomvarmt. Ringla över olivolja. Strö över citronskal, pinjenötter och flagad parmesan. Servera!

TIPS!

Spara lite av pastavattnet för att använda i såsen, förutsatt att du ska göra en sås vill säga. Smakar bra och reder av lite.

KANTARELL CARBONARA!

Extra gott med kantareller i.

Du behöver:
400 g spagetti, 200 g pancetta eller bacon, 1 gul lök, 300 g kantareller, 100 g gröna ärter, 4 äggulor och 0,5 dl strimlad bladpersilja, salt och peppar.

Gör så här:
Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Strimla fläsket. Skala och hacka löken. Ansa och skär kantarellerna i mindre bitar om de är stora.
Stek fläsket knaprigt. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper. Stek lök och svamp i fettet efter fläsket ca 5 min. Blanda i ärterna och krydda med salt och peppar. Låt pastan rinna av och blanda med bacon och svampfräs. Strö över persilja och servera spagettin med rå äggula.

Riven parmesanost är alltid gott att strö över.

GRAFISKSKOLA!

En värld av färger - CMYK, RGB och Pantone!

ROSA, BÄSTA FÄRGEN men du kan inte vara säker på att just din ROSA kommer att se likadan ut jämt. Detta kan gälla hur färger återges i digitalt format på tv-apparater, datorskärmar eller mobiltelefoner. Än viktigare blir det för den som ska trycka din ROSA färg. Att skapa en logga i en specifik ROSA färg och sedan skickar den till tryckeriet och få tillbaka en en produkt med en logga vars färg skiljer sig kraftigt från hur det såg ut när du designade den är inte kul.

Här kommer en kort förklaring av det tre vanligaste inom tryckeribranchen.

RGB

I RGB-färg är det istället färgerna röd, grön och blå som används. RGB används på de flesta skärmar så som datormonitorer eller moderna tv-apparater. RGB är till skillnad från CMYK en additiv typ av färgåtergivning. Ju starkare dioderna lyser desto klarare färger ser man. RGB kan på detta sätt generera mycket skarpare färger än vad CMYK kan. Detta är givetvis en styrka men problem kan uppstå då de bilder och designer man skapat på en dataskärm inte nödvändigtvis får samma klara färger när de går till tryck.

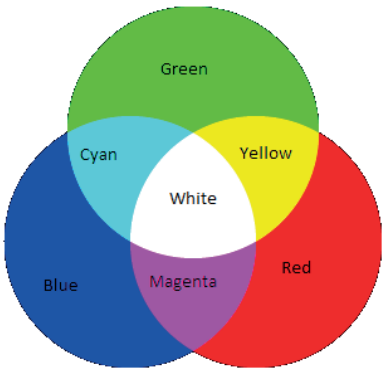
CMYK

CMYK-färg används inom de flesta typer av traditionellt tryck. CMYK är en förkortning på de fyra färger som används Cyan, Magenta, Yellow och Key (svart). Genom att trycka färgpunkter bestående av dessa fyra färger kan man sedan åstadkomma alla andra färger och nyanser. CMYK kallas för en subtraktiv tryckmetod, det innebär att ju större mellanrum man har mellan färgpunkterna desto ljusare blir färgerna och ju större och tätare de är desto mörkare blir dem. Dessa färgpunkter kallas för raster.

För ett företag är en grafisk profilmanual ett viktigt dokument, med hänvisning till färger, färgblandning, typsnitt osv för att få trycksaker så lika tryckmässigt varandra, dvs att din ROSA blir samma ROSA hela vägen.

Pantone - PMS

Det kan bli krångligare än så ... efter att ha designat sin bild i RGB måste man konvertera sin ROSA färg till CMYK-färg innan man skickar den till tryck. Trycket kan sedan se annorlunda ut beroende på tryckeriet då de har olika färgprofiler på sin tryckeriutrustning. Vad gör man då? Då finns det en Pantone-standarder, PMS färg. Pantone är en standard för färgåtergivning. Olika färgnyanser får i pantone ett nummer och om man ser till att i sin designmiljö använda sig av pantone-färger kan man vara säker på att kunna få samma färg även när designen går till tryck. Ett tryckeri har färgkartor med alla alla nyanser och deras tillhörande PMS-koder vilket gör att de kan försäkra sig om att färgen blir helt rätt. Man ska dock vara medvet om att från PMS färg till CMYK inte alltid 100% lika, det finns PMS karta med hur det ser ut i CMYK. Viktigt är att inte modifiera i en PMS färg.



Risotto cremoso!

MED KANTARELLER, SÅKLART!

Med en krämig smak av Västerbottenost.

Du behöver:
1 gul lök, 2 vitlöksklyftor, 200 g kantareller, 4 dl avorioris, 2 msk olivolja, 4 dl torrt vitt vin, 6 dl vatten, 2 hönsbuljongtärningar, 1 dl riven västerbottensost, 1 dl gräslök, hackad, salt och peppar.

Gör så här:
Skala och hacka lök och vitlök. Ansa svampen, dela eventuellt större svampar. Hetta upp olja i en pannan/kastrull och fräs lök och svamp ca 2 min under omrörning. Tillsätt riset och låt det fräsa med en kort stund. Späd riset med vin och buljong efter hand som det kokar in. Rör ofta. Riset är klart när kornen har en liten kärna. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner ost och gräslök.

TIPS!

Risotto görs aldrig på vanligt matris. Till risotto ska du använda antingen avorioris och aborioris.

Smaksätt alltid på slutet.

Röra, tålamod och röra ännu lite mer.

Servera omgående då risotton är klar.

MED CHAMPINJONER!

Lite mer sting i denna!

Du behöver:
1 gul lök, 2 vitlöksklyftor, 7 dl vatten, 2 msk olivolja, 3 dl avorioris, 2 1/2 dl vitt vin, 2 hönsbuljongtärning. 150 g färskost, 300 g champinjoner, 2 msk smör, 1 dl het ajvar relish, 1/2 kruka färsk timjan, salt och peppar.

Gör så här:
Skala och finhacka lök och vitlök. Koka upp vatten och fond. Fräs lök och vitlök i olja i en kastrull eller gryta, utan att den tar färg. Tillsätt riset till löken och låt fräsa med ett par minuter. Häll på vin och låt det puttra in i riset. Tillsätt het buljong, lite i taget, under ca 20 min. Rör om då och då. Tillsätt ev mer vatten för att få en krämigare konsistens på risotton. Riset ska vara genomkokt men lite ”tuggigt”. Dra av från värmen och blanda i färskosten. Krydda med salt och peppar.
Skiva svampen och bryn i smör i en stekpanna. Krydda med 2 krm salt och 1 krm peppar.

Grand Hotel
Heidelberg Tyskland

GRAFISKSKOLA!

DIGITALTRYCK vs OFFSETTRYCK!

Digitaltryck
Digitaltryck är en tryckmetod som på senare år har börjat komplettera det traditionella offsettrycket. I digitaltryck överförs informationen i en helt digital process. Fördelarna är att inga tryckplåtar behöver användas och ändringar kan göras sent i produktionen. Tryckkostnaden per ark är oftast högre vid digitaltryck än vid traditionellt tryck, men startkostnaden är i stället lägre. Med digitaltryck har man också möjlighet att trycka variabeldata, vilket skapar riktade personliga trycksaker, även adressera trycksaken. Digitaltryck finns för både stora och små format.

Offsettryck
Det är den allra vanligaste tryckmetoden. Det är en indirekt tryckmetod, som innebär att tryckbilden först fästs på en gummiduk som sedan förs över till ett papper. Offsetpress har tryckverk för varje färg. Färgen läggs i färgkistor som man matar ner mellan cylindrar för att fördelas på tryckplåten där tryckbilden sitter. Färgen fastnar endast på vissa delar utav plåten. Den mest förekommande färgsammansättningen är färgprocessen CMYK. Det är vanligast att man trycker i fyrfärgspress, alltså en tryckpress som har fyra tryckverk. Det är även vanligt med tvåfärgspress och upp till åttafärgspress och ibland även mer. Sista verket kan vara för lackniung.

Fördel digitaltryck
Med mindre upplagor kan man få en mer aktuell trycksak och man slipper producera överupplagor som inte blir använda.

Ofta snabbare leveranstid trycket är torrt när det kommer ut ur maskinen, redo för efterbehandling omgående.

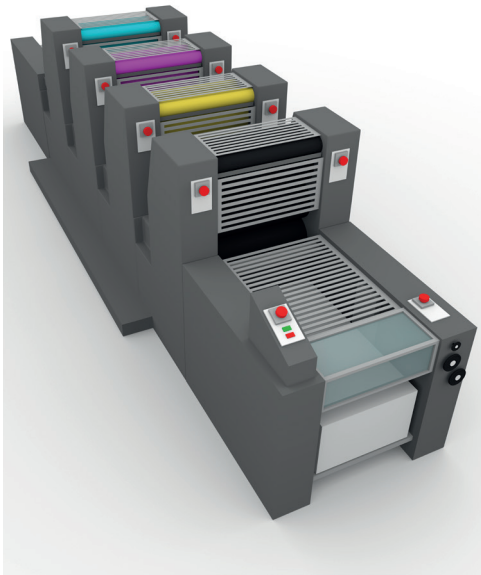
Variabeldata med personifierat tryck som riktar sig direkt till dig. Adressering och numrering vid tryck.

Offsetpress!

Fördel offsettryck
Offsettryck är än idag den tryckmetod som ger bäst kvalité och är mest flexibel när det gäller olika papperskvalitéer.

Billigare styckepris ju större upplaga i motsats till digitaltryck där kostnaderna är konstanta.

Du kan tryck PMS färger som blandas efter PMS katalogen.



Digitaltpress!

Ett skal - två fyllningar!

Grand Hotel Negresco
Nice Frankrike

KANTARELL & ÄDELOSTPAJ

Bjud på kantarell och ädelost paj. Kan inte bli annat än succé.

Du behöver:
Pajskal
3 dl vetemjöl, 100 g kallt smör, 1 dl kvarg,
2 tsk kantarellfond och 1 nypa flingsalt

Fyllning
3 dl grädde, 2 ägg, 2 äggulor, 2 tsk schalottenlökfond,
2 dl smulad ädelost, 2 dl riven västerbottenost,
5 dl smörstekta kantareller, salt och peppar.

Gör så här:
Dela smöret i bitar och lägg det tillsammans med mjölet i en skål.Arbeta degen tills den blir smulig. Tillsätt kvarg, fond och salt.Arbeta snabbt ihop degen och tryck ut den i en pajform. Nagga botten och låt den vila 30 minuter i kylen. Grädda sedan pajskalet, 200 grader i 8-10 minuter.

Kantareller
Stek kantarellerna i torr panna för att få bort all vätska. Stek sedan kantarellerna i riktigt smör. Låt rinna av.

Fyllning
Rör ihop ägg, äggulor, fond och ost. Blanda i grädden. Tillsätt de stekta kantarellerna och smaka av med salt och peppar.Häll smeten i pajskalet och grädda i 175° i ca 20-25 minuter.

KANTARELLPAJ MED SMAK AV SHERRY!

Gör ett pajskal som i första receptet.

Du behöver till fyllning:
1purjolök, 250 g färska kantareller,
250 g färska skogschampinjoner,
2 msk smör, 0,5 dl torr sherry
2 stora ägg, 2 dl gräddmjölk
2 dl riven brännvinsost, salt och peppar.

Gör så här:
Ansa, skölj och finstrimla purjolöken. Skär den stora svampen i mindre bitar. Stek svampen i smör i en stekpanna 3-4 minuter.
Rör ner purjolöken och fortsätt steka tills den är mjuk. Krydda med salt och peppar. Blanda ner sherry. Lägg svampröran i pajskalet. Vispa ihop ägg, gräddmjölk, ost och salt. Häll det över svampen och purjolöken. Grädda pajen mitt i ugnen ca 20-25 minuter i 175°.

Årets första kantareller brukar komma fram vid midsommar och flest kantareller finns det i juli. Du kan dock hitta kantareller ännu sent på hösten, fram tills det blir minusgrader.

Kantarellen trivs på samma ställen år efter år. De växer oftast i blandskogar med flera olika lövträd.
Och där det är mycket sol!

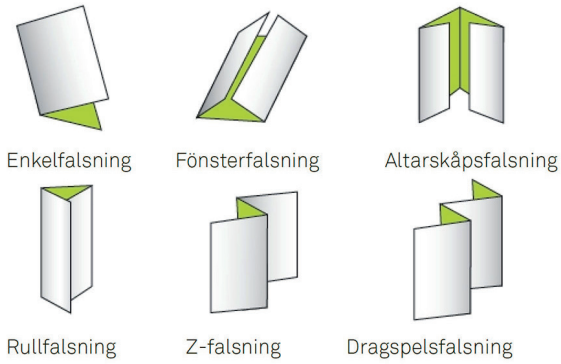
GRAFISKSKOLA!

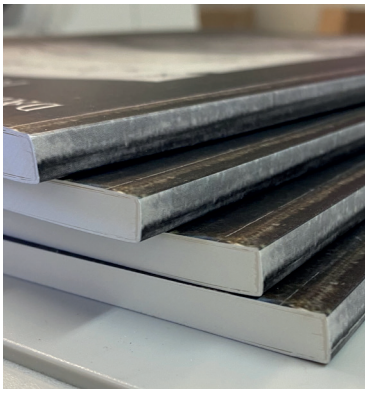
Bokbinderi - vad gör bokis? Färdigställer din produkt från tryckta ark.

FALSNING

Att falsa en trycksak betyder att trycksaken viks från ett plant format till avsett format. Som exempel att man viker ett A4 papper på mitten och får då en folder på fyra sidor i A5 format.

Vid falsning är rekommendationen att falsa längs med fiberledden i pappret. Om falsning sker mot fiberledden riskeras fibrerna i pappret att brytas och pappret kan då spricka i falsvecket, ryggen, för att förhindra det lägger man en biglinje gör en rundad inpressning i viket.





KLAMMERHÄFTNING

Klammerhäftning är en verklig klassiker bland bindningssätten. Kostnadseffektivt och snabbt att producera – det är fördelarna med denna häftning. Det kännetecknas också av en relativt lång hållbarhet och ett mycket bra uppslagningsförhållande, tryckta motiv är synliga till mitten av trycksaken när den är uppslagen.Sidorna med klammerhäftade trycksaker, måste alltid vara delbara med fyra.

LIMBINDNING

Sidorna i en tryckprodukt är limmade ihop med varandra för att producera en hållbar trycksak. Vid limbindning läggs falsade ark efter varandra. Av detta bildas en innerdel av din trycksak. För att låta limmet tränga djupt in i pappersfibrer, fräses ryggen av, ruggas upp och det resulterande pappersdammet tas bort. Först nu kan limmet appliceras externt på botten (bokryggen) med hjälp av valsar. Sedan pressas omslaget på det ännu inte genomtorkade limmet. Vid limbindning krävs en bandtjocklek på minst några millimeter.

SPIRALBINDNING

Spiralbindning kallar vi även för Wire-O-bindning, trådkambindning eller metallringbindning. Vid denna bindningsteknik dras en tråd eller trådkam genom en rad hål, som tidigare stansats i blocket. Ingen annan bokbindningsmetod tillåter ett sådant utmärkt uppslagningsförhållande. Sidorna förblir liggande plana och kan till och med vändas helt. Det maximala antalet sidor beror på spiralens diameter och på papprets gramvikt.

BLOCKLIMNING

Blocklimning är en enkel och billig bindning. Kortlivade tryckprodukter från vilka du vill ta ut enskilda blad, hålls ofta tillsammans med en blocklimning. Vid blocklimning bestryks endast ryggen eller övertkant med lim. Innan dess beskärs blad som ska limmas. En gråpapp för stabilisering och även ett omslag kan limmas in som tillval.

Något sött måste vi väl ha ...

Grand Hotel
Sthlm Sverige

HALLONKAKA MED GLASS

Somrigt med hallon och glass!

Du behöver:
50 g rumsvarmt smör, 1,25 dl strösocker, 2 ägg, 1 dl vispgrädde, 2,5 dl self raising vetemjöl, (eller vanligt vetemjöl + 1 tsk bakpulver), 2 krm vaniljpulver, 125 g färska hallon, 1 msk potatismjöl och 1 msk florsocker.
Glasyr:
4 msk florsocker, 1 dl färska hallon och 0,5 msk vatten.

Gör så här:
Sätt ugnen på 175°. Vispa smör och socker poröst. Tillsätt äggen, ett i taget. Rör ner grädden. Blanda i mjöl och vaniljpulver, rör till en slät smet. Blanda hallonen med potatismjöl och florsocker. Vänd ner dem i smeten. Häll smeten i en smord och bröad form med hål i mitten, ca 11/2 liter. Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min.
Låt kakan vila i formen ca 5 min innan den stjälps upp på ett fat och får kallna.

Glasyr: Rör florsocker, hallon och vatten till en glasyr. Skeda den över kakan.

Du kan även lägga vispa grädde och hallon på kakan.

A-SERIEN
Ett europeiskt standardformat för papper. Anges i bredd x höjd.

A0 841 x 1189 mm
A1 594 x 841 mm
A2 420 x 594 mm
A3 297 x 420 mm
A4 210 x 297 mm
A5 148 x 210 mm
A6 105 x 148 mm
A7 74 x 105 mm
A8 52 x 74 mm
A9 37 x 52 mm
A10 26 x 37 mm

GRAFISKSKOLA!

- Vad säger du? Ordlista över vanliga grafisk termer.

BLANKS
Förtryckta ark, till exempel brevpapper med förtryckt logotyp och brevfot, där man i efterhand kan trycka till mer bild och text.
BLINDPRÄGLING
Relieftryck som påminner om blindskrift. Trycket höjs upp eller ner i pappret hjälp av en kliché.
BOTKYRKA OFFSET & DIGITALTRYCK AB
Ett tryckeri i Sthlm som gärna delar med sig av sin kunskap och hjälper till med allt gällande tryck!
BULK
Tjockleken eller volymen på pappret.
C-SERIEN
Standardformat för kuvert. De vanligaste formaten: C4 229 x 324 mm och C5 162 x 229 mm
DPI
Dots per inch, anger kvalitet på bilders upplösning vid utskrift.
FOLIERING
Man pressar fast en tunn folie, oftast guld- eller silver, på en trycksak med hjälp av en varm klichéstämpel.
FÄRGPROFIL
En digital fil med inställningar för hur färgvärden ska används vid skärmvisning, plåtframställning, utskrifter och tryck. Varje tryckerier har olika profiler för olika papperkvaliteter, men de vanligaste är Fogra 39 för bestruket papper och Fogra 29 för obestruket papper.
HORUNGE
Skönhetsfel, när en ensam textrad hamnat överst på en sida.
HÖGUPPLÖST BILD
Bild med tillräckligt hög upplösning för det valda trycket. Tex. 300 dpi för färgbilder.
LACKERING
Ytbehandling av papper efter tryck för att få en blank yta. Heltäckande eller partiellt.
LAMINERING
Beläggning av ett plastbaserat ytskikt, finns i både blankt och matt utförande.
OPACITET
Mått på en trycksaks genomskinlighet. Ju mer genomskinligt ett papper är desto lägre opacitet har det.
PDF
Ett format som är plattformsoberoende. Ett format skapat av Adobe och är standard vid trycksaksproduktion.
STANSNING
Efterbearbetning där man skär och bigar med hjälp av en form. Används exempelvis vid tillverkning av mappar, dekaler och olika former av lådor.
TRIOHÅLNING
Den vanliga hålningen som används för svenska pärmar (ej internationell standard)
TRYCKORT
Uppgifter om var och när trycksaken producerats.
UTFALL
Bilder eller objekt som skall ligga ända ut i sidans kant måste göras med utfall, dvs läggas en bit utanför sidans slutformat, minst 3 mm.
VARIABELT TRYCK
Teknik som möjliggör förändringar såsom att byta texter och bilder från tryckark till tryckark. Möjligheterna är många med digitala tryckmetoder.
VEKTORISERING
Att göra om en pixelbaserad bild, text eller logotyp till vektorgrafik.

EXTRA PRIS I AUGUSTI!
Från 29.- / st för A4

Erbjudande!

Hängkalender i A4 eller A3 med egen layout och bilder! Mallar finns eller vi hjälper dig.

Ditt företag syns året om!

Botkyrka Offset
& Digitaltryck

PÅ TRYCKET ...

Nyhetsbrev

I samband med att vår almanacka 2020 kommer ut (i december) erbjuder vi Er, våra kunder att stödja någon eller flera hjälporganisationer som ligger oss på Botkyrka Offset lite extra varmt om hjärtat och vad vi tycker jobbar för en bra sak. Hoppas ni är med och hjälper till! Vi kör hela 2020!

Nytt för i år! Du kan inte göra allt men något!

För varje jobb Du gör hos oss kan du lägga på 250.- på fakturan för att stödja

Vi-skogen - plantera träd för klimatet.
We Effect - utrota fattigdomen med jämställdhet.
People Change the World - någon av deras projekt för ex. mänskliga rättigheter och jämställdhet.
Suicide Zero - för att minska självmorden i Sverige.

Organisationerna är granskade av Svensk Insamlingskontroll.

Sista fredagen i varje månad redovisar vi och skickar pengar till den organisationen Du har valt! Vi meddelar på FB & Instagram vilka företag som skänkt pengar under månaden! Var med och hjälp till!

VI-SKOGEN · WE EFFECT · PEOPLE CHANGE THE WORLD · SUICIDE ZERO

www.botkyrkaoffset.se
08-534 702 20 / 070-546 30 40
E-mail info@botkyrkaoffset.se

Följ oss på Instagram

Gilla oss på facebook

Tänk på att Ni kan hjälpa till på ett smidigt och lätt sätt!

Nu kör vi till jul och överraskar våra förmånstagare med en liten behövlig slant!

Kom igen!

Telefon 08-534 702 20 Helene 070-546 30 40
Maila: info@botkyrkaoffset.se
www.botkyrkaoffset.se

Producerad på Botkyrka Offset & digitaltryck juli 2020 av Helene Mattsson. Bilderna är tagna av mig eller köpta på 123rf.com. Inspirationen till maten kommer från Elle mat & vin och diverse kokböcker - jag testar och gör ev. om efter min smak.
Jag har kan ha haft ett visst samarbete med "Stavfelsnisse" och det får ni ha överseende med.

VÄLKOMMEN TILL OSS!

Än är det sommar - ta var på den!

Soluppgång över Medis (Medelhavet) och Nice från strandprommenaden i Villeneuve-Loubet, Frankrike.

Botkyrka Offset
& Digitaltryck

A Posttidning

Avsändare/ Retur adress:
Botkyrka Offset & Digitaltryck AB
Handens stationsväg 13
136 40 Handen