

BULLETTINEN

FÖR SVENSKAR I HONGKONG

SEPTEMBER 2010 - ÅRGÅNG 29



I detta nummer: • Vad firas i Hongkong i september? • Restaurangtips
• Månadens företag: Charlotte Falck • Svenska skolan presenterar sig
• Programmen för september • Månadens profil: Stefan Rönquist
• Temperaturer • Konsulatet informerar • mm mm

SWEA[®]




SVERIGES
GENERALKONSULAT

ERICSSON 
TAKING YOU FORWARD

Redaktionen har ordet

Välkomna tillbaka till ett varmt och regnigt Hongkong. Hoppas ni alla har haft en bra sommar var ni än har befunnit er i världen.

Själv åkte jag till Sverige ganska tidigt i år och var med på min brorsdotters student. Det var lite nostalgiskt att stå vid sin gamla skola (ja, det var samma skola där jag en gång i tiden tog studenten) och få vara med om studenten igen. Var det som förr? Nja, mycket påminde om hur det var när jag tog studenten. Just där på skolgården där alla familjer stod samlade och väntade med skyltar och roliga fotografier på studenterna. Och naturligtvis mottagningen efteråt. Men sedan tog det stopp och jag var faktiskt ganska chockad över hur det går till nu för tiden.

Nu byter man om på skolgården från sin vackra studentklänning till något gammalt och tåligt. Sedan väntar lastbilarna som man lastar fulla med studenter men också en massa öl. En del för att spruta och en del för att dricka. Sedan kör lastbilarna runt i stan. Det enda man ser är studenternas huvuden och har man otur blir man själv nedsprutad med öl. Först tänkte jag att det här måste jag filma men sedan började jag fundera på om det här var en tradition jag var stolt över. Svaret var nej. Särskilt när ungdomarna tog en kisspaus och ställde sig nästan var som helst och utförde sina behov. Kanske börjar jag bli gammal Men jag kan tänka mig hur chockade folk skulle bli här i Hongkong om jag visade upp en film på hur vår svenska tradition för studenten är. Eller? Nej, jag ser nog fram emot en mer högtidlig stund blandat med allvar och glädje.

Även om det varit sommarlov så är Bulletinen fylld med nya spännande artiklar och annat material. Konsulatet informerar lite om röstningen. Hann du inte rösta på konsulatet så finns det ju fortfarande tid att poströsta.

Vi presenterar ett nytt företag och en ny profil finns med. I september vankas ledighet och på sidan 14 kan ni läsa mer om vad det egentligen är vi ska fira. Ibland firar vi bara men funderar inte alltid över varför vi firar. Alex tipsar om rätt vintemperaturer och så bjuder vi på restaurangtips.

Trevlig läsning och missa inte programmen som både handelskammaren och Swea erbjuder.

Maria Samuelsson

BULLETINEN - FÖR SVENSKAR I HONGKONG

Bulletinen är ett ideellt nyhetsblad, som sedan starten 1981 fungerat som forum för svenska aktiviteter och händelser i svenskkolonin. Bulletinen utkommer med 9 nummer per år, och distribueras gratis till de som anmält sig till Sveriges Generalkonsulat. Privatpersoner är välkomna att annonsera om alltifrån nyfödda barn till soffor som behöver säljas. Vill ni bidra med textmaterial eller bilder från olika evenemang får ni gärna höra av er till någon i redaktionen. Tryckkostnaderna sponsras delvis av Ericsson, Svenska generalkonsulatet, Svenska handelskammaren och SWEA. Bulletinens omfattning är beroende av de ekonomiska bidrag nyhetsbladet får in.

Adressändringar anmäls till generalkonsulatet. **Material** ska vara redaktionen tillhanda senast den 15:e varje månad. Formatet ska vara oformaterade Word-dokument. **E-mail:** bulletinenhk@yahoo.com **Annonser** skickas direkt till tryckaren på xpl@biznetvigator.com

REDAKTIONEN

Maria Samuelsson,
redaktör/formgivning/skribent
mobil: 9864 9305
mail: samuelssonmaria@yahoo.com

Ann-Sofie Chakrabarty, skribent
mobil: 9615 5772
mail: ajachakrabarty@hotmail.com

Anna-Karin Ernstson Lampou, skribent
mobil: 6605 0208
mail: annakarin.ernstson@gmail.com

Alexander Kirshakov, skribent
mobil: 9828 9958
mail: kirshakov@hotmail.com

Anita Rosén, skribent
mobil: 9607 3781
mail: rosenanita@hotmail.com

Maria Tornving, kassör
mobil: 9536 9903
mail: maria.tornving@gmail.com

Stig Arne Svensson, skribent/annonsjägare
mobil: 6188 5823
mail: stig@monico.com.hk

Fredrik Nyberg, konsult
mobil: 9772 2103
mail: frny@scangl.com

ANNONSPRISER

Kontakta Bulletinen för prislista.
bulletinen@yahoo.com

Privatpersoner annonserar GRATIS

Omslagsbild: Dreamstime

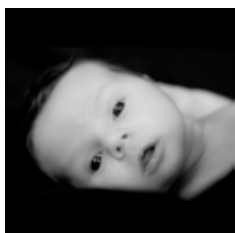
familjenytt



Den 16 juli blev Hannah storasyster till lilla

Matilde Signe.

De lyckliga och stolta föräldrarna är Sara & Morten Gerdner Kalle.



Vår kära dotter, **Siri**, föddes den 12e juli på Matilda Sjukhus. Åsa, Viktor och stolt storebror Oskar Hjort

NY THAIRESTAURANG I WANCHAI MED SVENSKÄGARE

Jörgen Harrysson och Joy Chaiwongsri har öppnat en genuin thairestaurang i Wanchai, nära Pacific place.

Välkomna på lunch eller på kvällen. Vi har precis öppnat så när detta skrivs kan vi inte servera öl eller vin.

Ring oss och boka bord så kan vi informera om vi har fått vår licens att servera starkare drycker: 2528-3599

Adress: 18 Hennessy Road, Wanchai (MTR ADMIRALTY, Exit Pacific place 3)



BARNFILMER BORTSKÄNKES

Lite över ett dussin VHS Video bortskänkes.

Allt från Pippi Långstrump till Alfons Åberg.

Liten papperskasse finns på mitt kontor i Central.

Tel. 9462 3889, Caroline Ergetie



15 svenska uppfinningar att vara stolt över

- Dynamiten - 1867
- Säkerhetständstickan - 1844
- Första propellerdrivna båten
- Rörtången - 1888
- Skiftnyckeln - 1892
- Sockertången - 1909
- Gasfyren (AGA fyren) - 1905
- Kullagret - 1907
- Pacemakern - 1958
- Tetrapak - 1944
- Colaflaskan - 1916
- Blixtlåset - 1913
- Fotogenköket - 1892
- Kylskåpet - 1923
- Celsiusgrader - (1741) 1744
- Änglaspelet - 1948
- Blåslampan - 1882
- AXE-växeln - 1976
- Separatoren - 1878
- Daglig gratistidning - 1995

Svenska barngrupper

Mammor och barn träffas och fikar hemma hos varandra eller på överenskommen plats ute.

Barngruppen 0-3 år
tisdagar eller fredagar kl 9.30 - 11.30
Kontakta Cecilia Tibblad Berntsson, tel: 9748 6224
e-mail: cecilia.tibblad@googlemail.com

Barngruppen 3-5 år
onsdagar kl 15.00 - 17.00
Kontakta Hanna Ekström, tel: 9184 4704
e-mail: hekstrom@hotmail.com

HÄNDER I HONGKONG

17 september The House of Dancing Water

Det tog 5 år och kostade 250 miljoner usd men nu är det premiär för denna spektakulära show i Macau. Showen visas fram till 31:a december. Dancing Water Theater, City of Dreams in Macau www.macau.com

22 september Simply Red Farwell - The Final Tour

Dags att säga adjö efter 25 år...
Hong Kong Convention & Exhibition Centre, Hall 5BC
www.hkticketing.com
www.simplyred.com

24 - 26 september New Moon Young Choreographers on Ballet Duets

Från August Bournonville till Peter Quantz. Den kanadensiske koreografen Peter Quartz och dansare från the HKB utforskar gränserna i relationer genom "pas de deux"
The Studio Theatre, Hong Kong Cultural Centre
www.hkballet.com

7-24 oktober Grease

Musikalen Grease i Hongkong, "Grease is still the world".
Hong Kong Academy of Performing Arts, Lyric Theatre
www.hkticketing.com
www.lunchbox-productions.com

30 oktober Hong Kong 2010 Bledisloe Cup

Rugby i världsklass
All Blacks vs Wallabies
Hong Kong Stadium
www.hkticketing.com

23 - 28 november Bounce

Insane in the brain
Hong Kong Academy of Performing Arts, Lyric Theatre
www.hkticketing.com

SWEAS PROGRAM INFÖR HÖSTEN

8 sept **After Work drink**

Vi tar en drink på väg hem efter jobbet, shoppingen, träningen eller kom direkt hemifrån, alla är välkomna. Vi träffas på Club Feather Boa, en liten men väldigt speciell bar i Central.

Tid: 18.00

Plats: The Upper House, Pacific Place, 88 Queensway

14 sep **Lunch i Discovery Bay**

Vi tar färjan över till ön Lantau och Discovery Bay. Sweorna som bor där möter upp och vi äter en trevlig lunch på restaurang Zak's. För er som inte varit i DB tidigare blir detta ett ypperligt tillfälle att upptäcka något nytt.

Tid: 12.00

Plats: Zak's, Food Plaza, Discovery Bay

16 sep **Mingel för nya och Gamla**

Detta är ett tillfälle för nya och gamla Sweor att lära känna varandra. Vi minglar, äter, dricker och har trevligt tillsammans, allt till självkostnadspris.

Tid: 18.30 Plats: Tai Tam, hemma hos en swea, exakt adress fås vid anmälan

22 sep **Filmvisning**

Vi ser Bröllopsfotografen av Björn Malmros. Var och en har med sig något gott att tugga på under filmen.

Tid: 10.00

Plats: Hemma hos en Swea, exakt adress fås vid anmälan.

28 sep **Hajk i Discovery Bay**

Följ med och gå den fina turen mellan Discovery Bay och Mui Wo. En relativt enkel hajk med asfalterad väg hela sträckan. Turen är ca 6km lång och tar ungefär 2 timmar. Högsta punkten ligger på 240m över havet och när vädret tillåter det är utsikten härifrån fantastisk. Se www.hiking-hong-kong.com för mer

info. För detaljer om var och när, se hemsidan.

10-18 okt **SWEA Asiens RM i Hongkong**

Vi är i år stolta värdar för SWEA Asiens regionkonferens. Denna går av stapeln här i Hongkong i oktober 2010. Sweor kommer inresandes från världens alla hörn till detta evenemang och vi räknar även med stor uppslutning från våra lokala medlemmar, Sweorna i Hongkong.

Detaljer om de olika delarna av programmet finns i RM inbjudan som ligger på vår hemsida, www.swea.org/hongkong.

Medlemmar i SWEA Hong Kong, är välkomna att anmäla sig till de olika delarrangemangen i RM programmet och det finns många spännande aktiviteter och utflykter att välja bland. Både på kvälls- och dagtid.

27 okt **Museum of Coastal Defence**

Vi besöker Museum of Coastal Defence som ligger i Shau Kei Wan Detta är ett av de populäraste museerna i Hongkong. Muséet ligger i det gamla fortet, Lei Yue Mun som i gamla tider användes av britterna för att försvara Hongkong öns ostsida. Vi tar även en promenad i den vackra parken som hör till museet. De som vill kan äta en gemensam lunch efter besöket. För detaljer om var och när, se hemsidan.

SWEAS WEBBSIDA Ger mer detaljerad information om platser, tider och priser för de olika aktiviteterna. www.swea.org/hongkong

ANMÄLNINGAR

Anmälan till aktiviteter sker senast två dagar innan aktiviteten äger rum om inget annat anges. Alla anmälningar sker till e-mail: sweahongkong@yahoo.com

MAHJONG!

Varje måndag förmiddag spelar vi Mahjong efterföljt av en lätt lunch. Inga förkunskaper alls behövs för att vara med. Hör av dig till Karin Gibson, e-mail: famgibson@hotmail.com om du vill prova på detta gamla kinesiska spel.

Intresserad av SWEA?

För medlemskap kontakta Mita Lindgren, mobil 6900 3872, e-mail: mita_lindgren@hotmail.com

SWEA
Swedish Women's Educational Association
Ordförande: Karin Nyqvist-Gibson
Tel. 2812 6098
e-mail: sweahongkong@yahoo.com
www.swea.org/hongkong

Restylane Vital™

The Hydration Cream
Inside your Skin

“85% of users rated Restylane Vital as very good or good.”²



Afraid of needles?

The brand new pen injector is ergonomically designed with a flexible grip. With every little push on the injection button, controlled amount of Restylane Vital will flow from the pen to the skin. Application is painless and even.

While many beauty products and treatments pamper your skin on the surface, Restylane Vital restores from within. Restylane Vital is the 'hydration cream inside your skin' that improves and revitalizes your skin condition with long lasting and visible effect.

- safe and natural treatment for your skin
- proven effective in restoring hydrobalance of the skin, improving skin elasticity, firmness and tone to create a fresh and natural look
- highly versatile, can be used on delicate and difficult-to-treat areas such as face, neck, décolletage and hands, as well as to rejuvenate dry and chapped lips and to treat acne scars
- cost-effective as result can last up to 6 months^{1,2,3,4}
- from the same Restylane® family developed by Q-Med in Sweden with their unique and patented NASHA™ technology

*Restylane is the first hyaluronic acid filler to receive FDA approval. It has undergone over 50 clinical studies to substantiate its benefits, and it is the most popular hyaluronic acid filler with over 11 million treatments conducted around the globe.

Restylane®
Natural beauty from within

1. Williams S, Tamburic S, Stensvik H, Weber M. Changes in skin physiology and clinical appearance after microdroplet placement of hyaluronic acid in aging hands. J Cosmet Dermatol. 2009 Sep; 8(3):216-25
2. Kerschner M, Bayrhammer J, Reuther T. Rejuvenating influence of a stabilized hyaluronic acid-based gel of non-animal origin on facial skin aging. Dermatol Surg. 2008;34:720-6
3. Wang F, Garza LA, Kang S et al. In vivo stimulation of de novo collagen production caused by cross-linked hyaluronic acid dermal filler injections in photodamaged human skin. Arch Dermatol. 2007; 143:155-63
4. Distaner F, Pagan V, Borilg A. Stabilized hyaluronic acid of non-animal origin for rejuvenating the skin of the upper arm. Dermatol Surg. 2009;35:389-394

For more information, please contact
DermAsia Limited at 852-2836 9500.

Möt månadens företag - Inredningsarkitekten, designern och egenföretagaren Charlotte Falck

I vår artikelserie om svenska företag i Hongkong har turen kommit till Charlotte Falck, en kvinna full av kreativitet och framåtanda.

TEXT: ANN-SOFIE CHAKRABARTY

FOTO: ANN-SOFIE CHAKRABARTY OCH LAMPGUSTAF

Bulletinen träffar Charlotte på restaurangen i Mariners Club. Under lunchen pratar vi om hur det är att vara egenföretagare i Hongkong och vad som driver Charlotte framåt. Vi får också veta mer om hennes företag och formgivning samt vad vi kan förvänta oss i framtiden från företaget Charlotte Falck.

Drömmen om att bli inredningsarkitekt fanns redan tidigt. Året var 1994 när Charlotte blev antagen som en av de yngsta studenterna vid HDK, Högskolan för design och konsthantverk i Göteborg. I och med det tog hon ett stort steg närmare till att förverkliga sin dröm, som inte minskat sedan hon som tioåring sydde, ritade och skapade hemma i föräldrarnas garage. Under Charlottes universitetsutbildning tilldelades hon ett stipendium från IKEA och fick möjlighet att tillbringa en termin på deras designavdelning. I Charlottes examensarbete från HDK ingick bland annat en hållare för brudbuketter som en glasblåsare från Småland hjälpte henne att tillverka. För den tilldelades hon en utmärkelse från Ung Svensk Form.



Charlotte är tidigare omskriven i Dragon News, Göteborgs-Posten, Allas veckotidning samt Entreprenören för att nämna några. Charlotte är sedan 2002 verksam i Hongkong.

År 2002 började Charlotte hos belysningsföretaget LampGustaf, med huvudkontor i Bollebygd. Lamporna Trassel och Lovedinner är storsäljare och två av ett 30-tal lampor formgivna av Charlotte från tiden hos LampGustaf. Arbetet innebar regelbundna kvartalslånga resor till Kina för att övervaka produktionen av hennes egen formgivning.

– *Miljön i Guangdong var så spännande och inspirerande. Kulturkrockarna var många men jag fascinerades av kinesernas känsla för noggrannhet och tekniskt fokus. Även deras lyhördhet och den ömsesidiga respekt jag mötte var imponerande. I den omgivningen och när yrkesrollerna är så tydliga, bildades det ett stort utrymme för mig i min roll som skapande formgivare.*

År 2005 köptes LampGustaf upp av ett större belysningsföretag och när Charlottes utlandsroll rationaliserades bort beslöt hon sig för att lämna företaget.

– *Jag bestämde mig för att försöka fortsätta på egen hand i Kina med Hongkong som hemmabas. Beslutet var lätt. Det var bara att välja mellan allt eller inget, så jag valde allt.*

– *Jag blev anställd som chefsdesigner på Hongkongföretaget Style Ceramics och flyttade till Hongkong. Jag bodde fem dagar i veckan på deras fabrik i Puning där jag arbetade med att formge keramikprodukter från nio på morgonen till tolv på natten. På lördagarna arbetade jag på kontoret i Hongkong. Tempot var gallet högt. Första veckan gav de mig uppdraget att designa 50 nya produkter på två veckor. Det var inget skapande med någon konstnärlig utgångspunkt. Jag satt där och fullkomligt sprutade ut idéer. In-*

gen design från hjärtat direkt. Lägg till de långa arbetsdagarna, pressen på kreativitet och medarbetarna som bara talade mandarin.

Charlotte berättar om det galna tempot som till slut fick henne på gränsen till kollaps. Hon kom till insikt om att leva och arbeta på det sätt som hon nu gjorde inte skulle hålla i längden. Nu eller aldrig skulle hon bli egen företagare.

Ett stort leende lyser upp Charlottes ansikte, hennes ögon glittrar när hon skrattar till. Det ger en vision om den positiva envishet och styrka som hon hade i sitt beslut att fortsätta arbetet med att nå ut internationellt, i egen regi.

– *Att bilda bolag och starta eget företag i Hongkong var inte helt lätt skulle det visa sig. Jag gjorde allt arbetet själv, vilket jag lärde mig oerhört mycket på. Nu efteråt ger det mig en oerhörd styrka att veta att jag gjorde allt på egen hand. Mängder med papper skulle fyllas i, handlingar skulle översättas. Ett konto med minst 100 000 kronor som startkapital var nödvändig i min bransch. Dessutom var jag tvungen att ha en Hongkongbo som sponsor. Efter fem månader och ett ovärderligt stöd från inhemska vänner fick jag klartecken och mitt första uppdrag. Så här i efterhand kan jag verkligen rekommendera andra att söka hjälp med själva bolagsbildningen.*

Den första uppdragsgivare Charlotte fick som nystartad egen företagare var Startrading. Hon har sedan dess regelbundet arbetat med dem under tre år. Star Trading är Sveriges största företag inom julbelysning och har sitt säte i

Svenljunga. De säljer adventsljusstakar, ljusslingor, julgranar, pappersstjärnor mm. Tillsammans med dem har Charlotte ett nära samarbete och tillsammans utvecklar de nya produkter.

– De marknadsför mig på ett fantastiskt sätt och ställer ut min formgivning på mässor i hela Skandinavien, Finland och i Tyskland där också julbelysning är stort. Det är väldigt roligt att designa julljusstakar, eftersom julen idag kan se ut hur som helst. Den är inte alls traditionell, som när jag växte upp. Jag arbetar i trä, plast, metall och papper. Jag arbetar tillsammans med Star Tradings två största återförsäljare. En fabrik är specialiserad på adventsljusstakar i trä och pappersstjärnor. Den andra fabriken är specialiserad på metall- och akrylljusstakar. Jag tar fram prototyper tillsammans med dessa fabriker. När jag väl är nöjd lägger Star Trading en order och säljer dem till sina kunder i Skandinavien, Finland och Tyskland.

Charlotte har flera andra stora uppdragsgivare, bland annat företaget Electroline, ett Hongkongföretag med svenska ägare. Deras samarbete sträcker sig två år tillbaka i tiden. Tillsammans utvecklar de belysning för hemmiljö. Just nu pågår ett stort arbete med att ta fram nya armaturer till Hongkongs internationella ljusmässa den 27-30 oktober.

Under början av året utförde Charlotte ett större uppdrag. Utställningshallen i Electrolines nya fabriksbyggnad skulle inredas i samma stil som ett mindre Ikea. Där visas nu lamporna i sin rätta miljö. Som om det inte redan var mycket, ritade Charlotte just nu belysningskomponenter för svenska Frinab AB i Fristad och inreder dessutom privata hem.

Ålder: 36 år
Familj: mor, far och lillebror
Utbildning: Inredningsarkitekt, utbildad vid HDK, Göteborgs Universitet.
Skapat svenska klassikerna: Lovedinner och Trassel
Bor: Soho, Hongkong

Vad är det som stimulerar din otroliga kreativitet?

– Jag älskar att gå på loppmarknader och få inspiration av gamla saker. Den unika miljön här i Hongkong med människor från så många olika delar av världen stimulerar och inspirerar mig otroligt. Jag kan gå omkring i timmar i Sham Shui Po med alla dess tyger, accessoarer och pärlor. I Kina får jag runt mellan olika städer, fabriker och marknader och får en oerhörd kick av att se allt som går att tillverka där. Jag besöker olika mässor runt om i världen och tittar på vad som är inne och låter mig inspireras av det.

– Jag har just hjälpt en svensk familj bosatt i USA att designa deras vardagsrum och matrum i USA. Familjen skulle flytta hem och frun ville ha sitt vardagsrum i ny design och färgkoordinering. Att leva sig in i och skapa en miljö som passade just den här familjen var otroligt stimulerande. Detta är något som jag gärna skulle vilja arbeta mer med framöver. En "personal shopper" inom heminredning.

Vilka svårigheter träffar du på som entreprenör och egenföretagare inom formgivning här i Hongkong samt i Kina?

– Den enda riktiga svårigheten jag haft är nog att få företagen att betala för det arbete jag lägger ned för dem. Många anser tydligen att de ska betala först när produkterna sålt. Som om jag skulle säga till en advokat: – Jag betalar när jag ser att du kunnat hjälpa mig med mitt ärende. Tidsbristen kan också vara ett problem. Ibland har jag fått tacka nej till uppdrag på grund av detta.



Trassel, en svensk klassiker

Vilka är dina närmaste planer?

– Jag har precis knutit kontakt med ett kinesiskt företag som heter Polygrace. De tillverkar skinnsoffor och jag hoppas kunna ha ett samarbete med dem framöver. I augusti ska jag till Forma, som är en heminredningsmässa i Helsingfors och föreläsa om design.

Charlotte har dessutom just slutfört en kollektion av adventsstjärnor och adventsljusstakar till julen 2011 och julen 2012 är redan på planeringsstadiet. Det verkar som om vi får se företaget Charlotte Falck i fortsatt många skepnader framöver.

Uppdragsgivare: Bland andra Electroline, Star Trading, Frinab, MIQUE, The LIBRA Company, Cascade (Kunder: Woolworths, Next, Debenhams, John Lewis, M&S, Claes Ohlsson) Demesne Golf resort i Peking samt privata inrednings- och formgivningsprojekt



Temperaturer

Har ni diskuterat temperaturer i sommar? Alex tipsar om rätt temperatur på vinet denna månad.

TEXT: ALEXANDER KIRSHAKOW
BILD: PRIVAT OCH DREAMSTIME

Någonting vi svenskar är duktiga på är att prata väder, vind och temperaturer. I vinvärlden gillar vi också att prata temperaturer; vilken temperatur är den rätta för vitt vin eller för rött? Här finns det även rekommendationer för att vissa viner alltid ska serveras lite svalare än andra, till exempel den röda druven pinot noir som helst ska serveras svalare än säg en shiraz.

Det är hemmamiddag på gång, de levande ljusen är tända, humöret är på topp. När gästerna ansluter serverar man fördrinken samt snacks och när det blir dags för att sätta sig till bords så slår man upp det vita som är taget direkt från kylan. När väl förrätten är inmundigad så är det dags för varmrätten och vinet som har stått och luftats i köket bland kastruller och ugnen som stått på för att hålla maten varm.

Vilket innebär att det röda är luftat men också några grader för varmt. Det här är en vanlig företeelse på klassiska hemmamiddagar. Som vanligt finns det inga rätt eller fel men det finns vissa råd jag kan ge.

När ett vin kommer direkt från kylskåpet håller det cirka åtta grader vilket är lite för kallt för att alla smaker ska kunna komma fram och vinet kan göra sig rättvisa. Den temperatur man söker efter är bara ett par grader varmare, vilket man uppnår genom att plocka fram vinet något före det är dags för att sätta sig ner till bords.

Hur gör man då med det röda som står och luftas i köket bland ugnen och spisen? När gästerna väl sätter sig ner för middagen ställer man in det röda i kylan för att det ska svalka ner sig lite och kommer ner i en temperatur just under tjuugo grader. På detta sätt får man ett vitt vin som är några grader varmare än kylskåpet och ett rött vin som är lite svalare än det som står i rumstemperatur, vilket alltid är högre än normalt då man tändar ljus, ugnen står på och man är fler i rummet än vad man brukar. Sammanfattat: ta ut det vita strax innan vi sätter oss till bords - då sätter vi in det röda för snabbkylning. Med detta tips kommer ni kunna servera det vita samt det röda till maten och få en större upplevelse då vinerna kommer till sin rätta användning och alla smaker bidrar till en trevligare middag.

Vintipset denna månad:

Denna månad rekommenderar jag två prisvärda viner från Australien. Båda finner ni på Park'nShop. Den vita är en flaska full av tropiska frukter och mjuka vaniljtoner som passar bra till asiatiska rätter med lite hetta – **Wolf Blass Yellow Label** för 109 HKD. Det röda är ett kraftigt shiraz från Barossa valley i Australien, som passar utmärkt med en välgrillad köttbit - **Yalumba Barossa Patchwork** för 128 HKD.

Skål!

alex



JOHNNY'S PHOTO & VIDEO SUPPLY LTD

"Kan rekommenderas" Inger Ström

20 År i Hongkong

- Photographic Equipment
- Video / Audio Hi-Fi Equipment
 - Home Appliances
- Colour Film Processing/Enlargement
- Audio / Video Dubbing Services
- Communication Equipment
 - Electronic Equipment
 - Repairing Services
- Mail Order Acceptable

Shop No. 65, 1/F, Admiralty Centre, 18 Harcourt Road,
Hong Kong

Tel. 852-2877-2227 Fax: 852-2877-2120

Mobile: 852- 9051-9499 E-mail: johnnysphoto@live.hk

*Opening Hours: Mon . Sat 9.00am - 7.00pm
Sunday 2.00pm - 6.00pm*

朋 友

Få ut så mycket som möjligt av livet – flyg smidigt och bekvämt till släkt och vänner. Förresten, 朋友 är det kinesiska ordet för **vänner**. Alla våra tidtabeller och destinationer finns på flysas.hk. Välkommen ombord!

Hong Kong ↔ Europa

Economy

Från

HKD 4,900*

Inklusive **gratis Stockholmskort** eller CPHCARD om du reser i September eller Oktober. Se www.flysas.hk för detaljer.



Alltid med SAS
25 % rabatt för barn
EuroBonus-poäng
Fri sittplatsbokning
Personlig video skärm

Köpenhamn Stockholm Oslo Göteborg
flysas.hk

*Samtliga biljettpreiser är för resa tur och retur, exklusive skatter och extraavgifter.



Scandinavian Airlines

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Månadens profil - Stefan Rönquist

Månadens profil är en driftig reklamman med starkt fäste i Hongkong som gärna tar en tur på sin Triumph Adventurer när tiden räcker till.

TEXT: ANNA-KARIN ERNSTSON LAMPOU

FOTO: PRIVAT

Stefan Rönquist är ett välbekant ansikte för många inom svenskkolonin i Hongkong, inte minst sedan han nyligen tillträdde posten som ordförande för svenska handelskammaren, efter Thomas Lagerqvist som haft titeln de senaste sexton åren. När Stefan nu tar över klubban gör han det med varlig hand; samtidigt som han har stora framtidsvisioner för kammaren handlar det inte om några större förändringar, eftersom verksamheten redan fungerar utmärkt. Han har själv jobbat med handelskammaren sedan han kom till Hongkong 2002 och blev invald i styrelsen första gången 2006.

Vanligtvis brukar sommaren innebära semester, men detta år har det varit fullt upp på reklambyrån Tomorrow Group som Stefan driver i Hong Kong, med filialer i Singapore och Shanghai. Företaget levererar kommunikationsstrategier och reklam - främst inom business to business (B2B) - och trots att Tomorrow Group är ett litet företag med endast åtta anställda i Hongkong, så hjälper de betydligt större företag med marknadsföring och reklam.

Frun Annamae, som är filippinska, pluggar till läkare i Manilla och planerar att öppna en egen praktik i Hongkong efter examen. Under tiden blir det en del besök till Filippinerna, dit paret tänker flytta på ålderns höst, men än finns det mycket att utträta i Hongkong. Och enligt Stefans femtonårsprincip, med femton år på varje plats, blir de kvar ett tag. Han föddes i Karlstad och växte upp i Kristinehamn, flyttade sedan till Göteborgstrakten och därefter till villa i Bromma, Stockholm, med fru och barn. Med barnen så småningom utflugna ville Stefan och dåvarande frun ta olika steg framåt i livet

och någonstans där grodde tanken på att komma utomlands.

Hur hamnade du i Hongkong?

-Det var ett stort strategiskt vägval, skratrar Stefan. Nej, jag önskar att det vore det, men man kan kanske säga att det var tillfälligheter som jag undermedvetet försåg med bestämd riktning.

Efter att ha jobbat internationellt inom business to business advertising med stora bolag som Scania, Ericsson och Volvo hade han erfarenhet av att göra internationella kampanjer i Stockholm som launchades över hela världen.

”det är i lågkonjunktur man vinner marknadsandelar”

- Jag har jobbat med globala kampanjer i många år. Det kan man göra med industribolagen, för det är ju samma sak att köpa en buss i Bagdad som i Buenos Aires, medan konsumentkampanjer ofta är anorlunda och mycket mer lokala.

-I mitten av nittiotalet fick jag ett uppdrag som tog oss ut i Europa, och då insåg jag att jag kunde saker som det finns internationell efterfrågan på. När uppdraget i Europa upphörde så bestämde sig Stefan för att satsa utomlands. Under en resa till Tokyo insåg han att Asien kanske är något att satsa på för en reklamare. I samma veva fick han tillsammans med några kollegor möjlighet att köpa en reklambyrå i Hongkong, som han under dotcom-krisen köpte loss. Trots en tuff start, bland annat med SARS, har nu företaget växt sig stabilt och kammade nyligen in ett stort kontrakt som är nästa projekt.

Stefan anser att reklammarknaden i Hongkong har en lång väg att gå. Företagen ligger långt efter både USA och Europa, både i hur marknadsavdelningarna och reklamen ser ut.

I kristider är det ett utmärkt tillfälle att gå om sina konkurrenter via rätt marknadsföring, tycker Stefan.

- Det är i lågkonjunktur man vinner marknadsandelar, inte i högkonjunktur. Att satsa på reklam när andra inte gör det innebär också att du kan dra ned din budget men du får ändå mer för pengarna. Det är ett komparativt spel - hur stort du syns i förhållande till konkurrenterna.

Efter sommaren drar arbetet med handelskammaren igång ordentligt.

-Jag är väldigt stolt och glad över det här uppdraget. Inte bara för att jag gillar att träffa folk, utan för att jag tror att jag inte är en så dålig representant. Jag driver mitt eget företag, ett litet företag, men vi är verksamma i regionen och några av våra kunder är gigantiskt stora. Jag vet hur det är att driva små- och medelstora företag och känner till de möjligheter, problem och frågor som större företag möter och behöver hjälp att möta.

Kammaren drivs nästan i folkrorelsetradition, menar Stefan, med kommittéer där medlemmarna bidrar med det dom kan. Tack vare många kommittémedlemmar med bred bakgrund är det hög kvalitet på aktiviteterna.

Ett projekt som Stefan särskilt brinner för, som han driver tillsammans med Thomas Lagerqvist och generalkonsul Lars Danielsson, är att förstärka Hongkongs image i Sverige. Detta för att fler företag ska inse vinsterna med att eta-

MÅNADENS PROFIL - STEFAN RÖNNQUIST

Ålder: 53

Familj: Fru samt vuxna barn från ett tidigare äktenskap.

Bakgrund: Tidigare chef och kreativ chef på reklambyråerna Alinder & Co, RönnbergMcCann, Lintas och Sandberg Trygg i Stockholm.

Bor: Ap Lei Chau

I Hongkong sedan: 2002

Hongkong med motorcykel: Med både när du plar som annars är svåra att nå, dessutom slipper du krångla med buss och taxi eller parkering.

Övrigt: Nybliven Hong Kong Permanent Resident



Stefan på sin Triumph Adventurer på toppen av the Peak, en bra bit ovanför den vanliga turistpeaken.

blera sig på den asiatiska marknaden via Hongkong, istället för att kasta sig in i Kina utan att ha tillräckliga kunskaper för att lyckas. Hongkong å andra sidan är ett bra första stopp i Asien, med bra lagstiftning, fritt informationsflöde, något bättre miljö än många platser i Kina, samt med ett attraktivt skattemässigt läge.

Stefan menar att även om det finns många kinaexperter i Sverige så är dessa kunskaper inte alltid tillämpliga för alla företag.

-Det säger sig själv att det är en sak om du har varit här ute med Electrolux eller för Scantias eller något annat storföretags räkning. Men det är helt andra villkor för en mekanisk verkstad i Gnosjö att sätta

igång. Vårt projekt går ut på att berätta mera om Hongkong och dess fördelar och möjligheter, framförallt nu när gränsen mellan Sydchina och Hongkong luckras upp, både ekonomiskt och resandemässigt.

-Nackdelarna enligt företag som ska etablera sig i Hongkong är att boendet är dyrt, skolorna är svåra att få plats på och miljön är svårartad. Det är de tre köphästarna. Men det är ju som det är, storstad är ju storstad. Många i Stockholm, bor ju i Täby eller Huddinge eller ute på Mälarsöarna och då har du en timme eller en och tjugo till jobbet, och likadant är det i andra storstäder. Men när man kommer hit då ska alla bo i Repulse Bay eller Midlevels, klart det driver upp priserna.

Vart kommer fokus ligga det närmaste året?

-Kammaren funkar bra som den är och det finns ingen anledning att ändra för ändrandets skull. Samtidigt skapas hela tiden nya möjligheter i Hongkong och de

två nya projekt som vi vill satsa hårt på den kommande tiden är Hong Kong-Sweden Committee och South China Committee.

Parallellt med det drivs ett underprojekt tillsammans med de danska och norska handelskammarna som också möter brist på kunskap om Hongkong i sina respektive länder. Den sydkinesiska kommittén är under uppbyggnad och kommer att medverka till ett större professionellt nätverk mellan Hongkong, Shenzhen och Guangzhou.

Stefan har stora planer för att få ut informationen om Hongkong till Sverige och informera Hongkong om Sverige och svenskar och det råder ingen tvekan om vilket engagemang som brinner inför kommande aktiviteter.

Vi avslutar vår pratstund på Eat Right i Soho och Stefan glider iväg på sin båge som han gör ön och fastlandssidan osäker med.

Together we are stronger

Contact Fredrik Nyberg for your logistical needs!
+ 852 2117 4886 or frny@scangl.com

scan
GLOBAL LOGISTICS

www.scangl.com

41/F China Online Centre, 333 Lockhart Road, Wanchai, Hong Kong, Phone: +852 21174 800, Fax: +852 28389 330

Vi är redan i slutet av augusti när detta skrivs och alla har kanske ännu inte kommit tillbaka från förhoppningsvis sköna sommarveckor i Sverige. Skolorna börjar ju något senare här i Hongkong än i Sverige. Generalkonsulatet är snart fullbemannat igen och vi som just återinträtt i tjänst kan även i år tacka Rigmor Petterson, som vikarierat på generalkonsulatet och hållit ställningarna under våra semesterar.

Egna eller samordnade aktiviteter får vi anledning att återkomma till längre fram när all verksamhet kommit igång på allvar. Många har ännu semester i augusti. Kanske det kan bli ett besök av en svensk sologitarrist i oktober om allt går i lås. Helt klart är dock att danskompaniet Bounce kommer hit 23 – 28 november med sin föreställning *Insane in the brain* (biljetter kan redan förköpas på: www.hkticketing.com, tel: 31 288 288)

Närmast står dock riksdagsvalet för dörren. Information om röstmottagning på generalkonsulatet finns utlagd på vår hemsida, www.swedenabroad.com, och fullständig information om valen till riksdag, kommun och landstingsfullmäktige återfinns på Valmyndighetens hemsida www.val.se. Alla svenskar skrivna i Sverige och även utlandssvenskar som har anmält adress till Skatteverket, bör vid det här laget ha fått sina röstkort respektive utlandsröstkort och material för brevröstning. Första dagen för brevröstning var den 5 augusti och röstmottagningen på generalkonsulatet börjar den 26 augusti.

Vi hoppas på ett stort valdeltagande!

Peter Björlin

Information till dig som är utlandssvensk

Hur ska du få röstkort och information om valet i höst?

- Anmäl adress till Skatteverket!

Valmyndigheten skickar 60 dagar innan valet ett utlandsröstkort och brevröstningsmaterial till alla ca 130 000 utlandssvenskar som har en adress i folkbokföringsregistret. För att du som utlandssvensk ska få detta måste du ha en korrekt adress i Skatteverkets folkbokföring senast den 2 juli. Anmälan om adress är samtidigt en anmälan till röstlängden för 10 år framåt.

Om din adressanmälan kommer senare men före den 20 augusti medför den att du tas upp i röstlängden vid alla val i 10 år framåt och du får ett röstkort som skickas från Sverige den 23 augusti. Du får däremot inte automatiskt något brevröstningsmaterial.

Om utlandsröstkortet

Utlandsröstkortet är främst till för att användas vid brevröstning och röstning på ambassad eller konsulat. Röstkortet innehåller ingen uppgift om vilken vallokal du hör till i Sverige så om du som utlandssvensk befinner dig i Sverige vid tiden för valet bör du vända dig till Valmyndigheten, kommunen eller länsstyrelsen för att få ett dubblettröstkort som kan användas för röstning i Sverige.

Men om du inte utvandrat, utan bara är utomlands för en kortare tid?

De som befinner sig i utlandet utan att ha anmält utvandring måste själva beställa material för brevröstning. Det kan du beställa hos Valmyndigheten + 46 8 635 69 00.

Och hur kan du rösta i utlandet?

Du kan brevrösta eller rösta på ambassad eller konsulat.

Sveriges Generalkonsulat
8/F Hong Kong Club Building
3A Chater Road
Central (MTR-exit J3)
Tel: 2521 1212 Fax: 2596 0308
generalkonsulat.hongkong@foreignministry.se
www.swedenabroad.se/hongkong

Röstmottagning på generalkonsulatet för val till Riksdag, kommun- och landstingsfullmäktige den 19 september 2010

Generalkonsulatet kommer under perioden 23 augusti – 8 september hålla öppet för röstmottagning och här är tiderna som gäller för 6- 12 september

måndag - onsdag samt fredag kl 9 - 13 samt 14 - 17
torsdag kl 9 - 13 samt 14- 19

Här följer en sammanfattning av hur det går till att rösta på generalkonsulatet. Ytterligare information finns på valmyndighetens hemsida: www.val.se

Rösta på ambassad eller konsulat

Alla som befinner sig utomlands kan rösta på en svensk ambassad eller ett svenskt konsulat.

Det enda som väljaren måste ha med sig för att rösta på en ambassad eller ett konsulat är en id-handling. Förutom svenskt pass och svenskt id-kort gäller även en lokal officiell legitimation som giltig id-handling. Väljaren får dock gärna ha med sig sitt röstkort så att administrationen med rösterna från utlandet går smidigare.

Röstning i utlandet är förtidsröstning

Röstmottagningen får börja tidigast 24 dagar före valdagen. Röstmottagningen avslutas på olika tidpunkter i olika länder beroende på att rösterna måste hinna transporteras hem till Sverige innan valdagen. Man kan alltså inte rösta på valdagen i utlandet.

Valsedlar finns på ambassaderna och konsulaten

Valkuvert och valsedlar finns utlagda vid lokalen där röstningen pågår. Partierna får lägga ut namnvalsedlar (valsedlar med kandidatnamn) på alla ställen där man kan rösta, men det är inte säkert att partierna valt att skicka sådana till utlandet. Den som vill ha namnvalsedlar för att kunna personrösta måste därför i de flesta fall själv beställa sådana från partiet.

Väljaren gör i ordning rösten i avskildhet

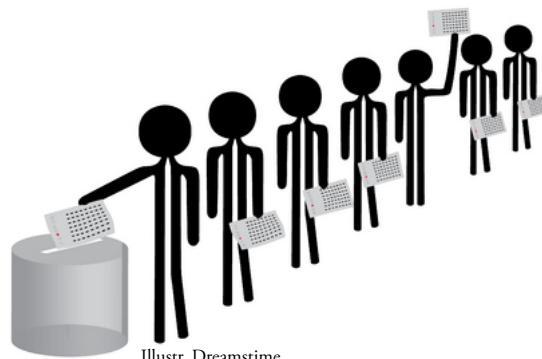
Det ska finnas valskärmar eller en plats där väljaren kan göra i ordning sin röst i avskildhet. Endast en valsedel ska ligga i varje kuvert.

Väljaren lämnar sedan rösten till röstmottagaren

Väljaren lämnar därefter den färdiga rösten till en röstmottagare. För väljare som inte har röstkort med sig kan röstmottagaren antingen skriva ut ett nytt röstkort eller fylla i ett s.k. adresskort. Röstmottagaren kontrollerar först väljarens identitet. Röstmottagaren lägger sedan ner rösten tillsammans med röstkortet eller adresskortet i ett fönsterkuvert och antecknar på en väljarförteckning att väljaren röstat.

Rösten skickas till väljarens vallokal

Fönsterkuvertet med väljarens röst skickas via Valmyndigheten till den vallokal i Sverige som väljaren tillhör. I vallokalen skiljs röstkortet/adresskortet från valkuvertet, som sedan läggs i valurnan tillsammans med andra röster.



Illustr. Dreamstime

Midhöstfestival - hyllning till månen och kvinnan.

Den femtonde dagen i den åttonde månaden, enligt den kinesiska almanackan, lyser fullmånen som allra klarast och är som allra rundast. I år infaller detta den 22 september. I Kina firas det med en skördefest som också en är hyllning till månen och kvinnan. Traditionen har en tretusenårig historia och det finns ett flertal legender och traditioner kring firandet. Här är ett urval av dem.

TEXT: ANITA ROSÉN
BILD: DREAMSTIME

Referens: Cantonese Culture,
Ingram & Ng, Asia 2000 Ltd
Wikipedia m fl



Mångudinnan Chang-o

På månen, i ett palats av Jade, regerar den vackra Chang-o. En gång i månaden sägs den vackra fen komma ut ur sitt palats för att dansa över fullmånens yta. Men aldrig är hennes skönhet större än under den åttonde fullmånen.

Legenden berättar hur hennes man, den skickliga arkitekten Hou Yih, byg-

ger ett vackert palats för gudinnan av västra himlen och som belöning får ett piller som skall göra honom odödlig. Han gömmer pillret i sitt hus men hans nyfikna hustru finner det och kan inte motstå frestelsen att svälja det. Hennes make blir naturligtvis rasande och Chang-o tvingas fly till månen för att undkomma hans vrede. Hou Yih blir så småningom solgud och de två träffas bara en gång i månaden, vid fullmåne.

På månen bor även en trebent padda samt en kanin som brukar avbildas med en mortel i sin hand, hårt arbetande med att bereda livets elixir. Chang-o och kaninen brukar finnas avbildade på förpackningarna för månkakor.

Månkakor och Lanternor

Månkaka är ett kompakt runt bakverk med en söt fyllning av bön- eller nötpasta och ibland även en hårdkokt ägggula som skall symbolisera månen. Kakan har i regel ett eller flera kinesiska tecken tryckta på ovansidan, ofta med tecknen för ”långt liv”, ”välgång” och ”lycka”. Månkakan delas innan man äter den så att ”månen” blir synlig.

Den traditionella månkakan är arbetskrävande att framställa, råvarorna är exklusiva och de säljs vackert förpackade vilket gör att månkakan är ett dyrt bakverk. Idag finns mer lättillgängliga och billigare smakvarianter: torkad frukt, choklad samt glass.

Under Yuandynastin (1271 till 1368) koloniserades Kina av mongolerna och reducerades till att utgöra en provins i Mongolväldet. En av legenderna kring hur månkakan kom till berättar hur varje kinesisk familj var tvungen att erbjuda mat och husrum för mongoler, en mongol för var tionde familjemedlem.

Kineserna avskydde mongolerna och planerade att döda dem men de var rädda för represalier från mongolerna. Under denna tid härjade dessutom pesten och för att skydda sig mot den åt kineserna en speciell rund kaka. Någon

kom då på idén att i varje rund kaka baka in ett hemligt meddelande på kinesiska om vilken dag kineserna skulle döda alla mongoler. Eftersom mongolerna inte kunde läsa kinesiska och de dessutom var färre i antal, lyckades kineserna överrumpla och döda mongolerna den utsatta dagen. Kakorna kom att kallas månkakor.

Förutom att titta på månen och äta månkakor brukar man tända lyktor i olika former. Lyktorna symboliserar de lampor som de kinesiska soldaterna bar i upproret mot mongolerna.

Hyllning till kvinnan och månen

Efter midhöstfestivalen går vi in i den mörka delen av året. Yin symboliserar mörkret och månen är symbol för Yin energin, liksom kvinnan, vattnet och natten. Hösten och vintern är därmed

kvinnornas årstid. Enligt traditionen räknas månfestivalen som en kvinnodag då kvinnans outhärliga roll i familjen betonas och som familjen firar tillsammans. Månens runda form symboliserar familjens återförening och samhörighet.

Skördefest

Vid tidpunkten för festivalen är i regel skörden bärgad och mat fanns i överflöd. Familjen samlas för att koppla av efter arbetet och fira. Hemmets altare placeras mitt på innergården och fylls med äpplen och vindruvor för att symbolisera fertilitet, granatäpplen och meloner för att symbolisera många barn och persikor för ett långt liv.

Firandet i Hongkong

Midhöstfestivalen den 22 september är officiell helgdag i Kina. I Hongkong

kan vi njuta av sovmorgon och ledig dag den 23 september.

Eftersom man går man ur huse för att titta på månen och fira under bar himmel så får man vara ute i god tid för att få plats på de mest populära ställena. Det gäller festivalnatten såväl som kvällen före och efter.

Sedan början av 2000-talet har man, både i Kina och Hongkong försökt komma till rätta med det enorma sopberg som blir av de kasserade månkaksboxarna. Dels genom att byta ut bleckplåtsaskarna mot miljövänligare pappersmaterial och dels genom att införa ett återvinningprogram.

Så packa picknickkorgen och samla familj och vänner för en fest i fullmånens sken.



AMAZING WHAT A
LITTLE LIGHT CAN DO

Francfranc

Causeway Bay Shop
501-03& 508-12,2/F.,
Hang Lung Center,
2-20 Paterson St.,
Causeway Bay
Tel: 3427-3366

Festival Walk Shop
Shop G27, Festival Walk,
80 Tat Chee Avenue,
Kowloon Tong
Tel: 3106-8958

Citywalk Shop
Shop No.127, Citywalk,
No.1 Yeung UK Road
Tsuen Wan, N.T.
Tel: 2941-0055

www.markslojd.com

Handelskammaren informerar

HANDELSKAMMARENS PROGRAM SEPTEMBER 2010

9 sep

Lunchseminarium

Välkomna på detta lunchseminarium med Paul Zimmerman på temat "What will Hong Kong look like in 20 years". 12:30 på Hong Kong Bankers Club – kontakta kammaren för bokning.

10 sep



SwedCham's årliga kräftskiva

Fredagen den 10 september går SwedCham's årliga kräftskiva av stapeln runt poolen på Royal Hong Kong Yacht Club. I skrivandets stund har vi ett fåtal platser kvar – kontakta kammaren för bokning och mer information.

14 sep

Member-to-member presentation

Member-to-member presentation med SEB på Club Lusitano. Mer information kommer i separat inbjudan.

24 sep

Informella fredagsluncher

Från och med september månad börjar vi återigen med handelskammarens informella luncher den sista fredagen i varje månad. Information om tid och plats finns på www.swedcham.com.hk.

24 sep

Young Professionals After Work

Young Professionals populära after work fortsätter under hösten på Purple 6, 52 Peel Street Central. Välkomna från kl 19:00 - Happy Hour i baren hela kvällen - alla är varmt välkomna.

Varmt Välkomna på våra aktiviteter!

Eva Karlberg, Märta Lang och Maria Tornving

Swedish Chamber of Commerce

Room 3605, China Resources Building,
26 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong
Tel: 2525 0349 Fax: 2537 1843
E-mail: info@swedcham.com.hk
www.swedcham.com.hk

Kinesiska smaker

TEXT: ANNA-KARIN ERNSTSON LAMPOU
FOTO: DREAMSTIME

Det finns enormt många restauranger i Hongkong men vilken ska man välja ?

Hongkong är en världsstad i många avseenden, inte minst matmässigt. Här serveras mat från alla hörn, i alla prisklasser. Även om staden erbjuder en stor variation från olika kulturer, kan det vara spännande att prova några restauranger som serverar kinesisk mat. Inte minst när det kommer besök hemifrån Sverige, så är det mycket uppskattat att bjuda sina gäster på spännande nya maträtter som skiljer sig betydligt från vad som erbjuds på de svenska kinares restaurangerna. Här kommer några tips på några klassiska kinesiska restauranger, som variation till allt det västerländska i Soho, där det annars är lätt att man hamnar.

Om det är första gången man sträcker sig utanför fyra små rätter med friterad banan till efterrätt kan det bli en oväntad upplevelse att se godgröt och

kycklingfot på menyn. Men låt er inte skrämmas av dessa exotiska ingredienser. Även om det kan vara spännande, men inte nödvändigtvis en dröm för smaklökarna, att prova allt från ål till grisfot så kan måltiden göras till en gourmandmiddag genom att välja rätter som absolut borde rankas till de bästa i världen. Hur det kommer sig att biff med bambuskott blivit så populärt utanför landets gränser är förundrandsvärt när det finns så mycket annat att bjuda på.

Ett härligt alternativ till brunch är ju den kantonesiska måltiden dim sum. En av de populäraste dim sum-restaurangerna är **Maxim's Palace** i stadshuset. Här serveras rätterna på klassisk manér av damer med stora vagnar fyllda av runda bambukorgar som innehåller de små ångkokta knytena med olika fyllning.



Utöver dumplings serveras även andra rätter såsom stekt ris, pak choy (kål) och bläckfisk. Till maten dricks grönt te, ofta jasminete, som passar till de flesta kinesiska maträtterna. Maxim's är alltid fullt och kräver lång kötid eftersom det inte går att boka bord, men det är värt väntan när man kommer in på detta högklassiga ställe med alla möjliga gäster. Hit går både stora familjer och ensamma gamlingar som gärna läser en tidning till frukosten. Vill man imponera med en restaurang som även bjuder på en fantastisk vacker byggnad får man ta sig till **Luk Tu Tea House**, som på tre våningsplan bjuder på härliga dim sum-rätter. Även här blir det lätt fullt hus om helgerna. Och det är så pass trevligt att den tillägnats en Bib Gourmand-utmärkelse. Även på **Lin Heung Tea House** är det fullt

Halmstad Cider
www.cider4u.com

Halmstad Cider from natural juice and our own spring water gives smooth bubbles and 4.3%.

Vins Gallery:
Shang Wan : Rm 8, Mezz./F, 28 Bonham Street
North Point : Shop 18, 4 T Tower, 100 Electric Road
Sai Wan Ho : Shop GC 24, G/F, 25 Tai Hing Street, Lei King Wan
Hung Hom : G/F, 47 Mao Tai Street, Whampoa Estate
Kwun Tong : G/F, Camelpoint Building Ph.1, 62 Hoi Yuen Road
Kowloon Bay : G/F, Shop 128, Exchange Tower, 33 Wang Chiu Rd
Tuen Mun : U.1205, 12/F, Nan Fung Centre
Tseung Kwan O : Shop No.1-045, Tseung Kwan O Plaza, 1 Tong Tak St.
Sha Tin: No.5, G/F, Sha Tin Centre, 2-10 Wang Pak Street

The LANE : Camelpoint C., 1 Hing Yip St., Kwun Tong
LARDOS STEAK HOUSE : Hang Hau Village, Tsuen Kwan O
T.C. DELI : G/F, 12B, Hang Hau Village, Tsuen Kwan O

EAT RIGHT: GF, 23 Staunton St., Soho
CLUB 1911: GF, 27 Staunton St., Soho

med folk och stället blir garanterat ett minnesvärt besök. Inte bara för den utsökta dim sum-menyn utan även den lokala atmosfären. Vill du få en dim sum-upplevelse utan att köa kan **Hei Yuet Hotpot Seafood Restaurant** rakt över gatan varmt rekommenderas. Stor lokal, klassisk inredning och bra mat. Prova även deras kantonesiska hot pot om kvällarna.

Är det lunchdags finns det oändligt många alternativ, både ute på gatan och i små enkla hål i väggen. En nyöppnad taiwanesisk restaurang, som även passar för en middag, är **The Night Market** vars inredning är designad av den famöse Michael Young. Personalen är trevlig och här kan man bland annat prova ma po tofu, en kryddig tofurätt som även är populär i norra Kina. Kinesiska dumplings äts med fördel på **Wang Fu** på Wellington Street eller **Home Town Dumpling** på Caine Road. Båda serverar nordkinesiska rätter med fokus på dumplings; i soppa, ångkokta eller stekta. De har även den klassiska kinesiska gurksalladen som äts till förätt samt friterad fisk i sötsur sås.

För en annorlunda middag kan spicy crab-restaurangerna i Causeway Bay rekommenderas. Ett antal restauranger i området, samtliga kallade **Under the Bridge/Typhoon Shelter Crab**, serverar smakrika krabbor som stekts i röd chili. Hett men väldigt gott.

Om man vill kombinera sin middag med en liten utflykt kan det vara trevligt att göra ett besök på en av alla de fiskrestauranger som ligger

längst vattnet ute på öarna. Ett enkelt alternativ är att ta båten från piren i Central till Lamma eller Cheung Chau där restaurangerna ligger på rad längst hamnen. Här väljer man sina jätteräkor, garoupa fisk, eller varför inte sjögurka, som fångas färsk ur vattentankarna som står utanför restaurangerna. Skaldjuren tillagas sedan enligt lokala recept, gärna med chili och vitlök. Ett måste är snäckor och pilgrimsmusslor. I Sai Kung, där man ser fiskarna dra in dagens fångst ute på haven, hittas till och med en restaurang som fått en Michelinstjärna, **Loaf On**, vilken naturligtvis bör besökas.

Andra restauranger som återfinns i Michelin-guiden är den trevliga **Hutong** som blandar traditionellt kinesiskt med modern servering. Dessutom kan besökaren njuta av en fantastisk utsikt över Hongkongs skyline från Tsim Sha Tsui.



Stiliga **Hunan Garden** serverar smakrika rätter. Hunanprovinsen ligger jämte Sichuan och har därmed chilipeppar och mycket kryddor som koncept. Ännu starkare chili, ger **Red Pepper** i Causeway Bay som levererar underbara, och överprissatta, rätter med tema Sichuan, dock utan att sätta Michelininspektörerna i trans. Sichuan köket är känt för sin sichuanpeppar som bedövar tungan, men bjuder på otroliga smakupplevelser. Red Pepper är definitivt värt ett besök. Trots att det är något av en turistfälla har den en trevlig atmosfär som står i stor kontrast till många andra ställens enkelhet.

Utanför den tvåstjärniga **Fook Lam Moon** i Wanchai flockas paparazzifotograferna som fångar magnater och andra stjärnor med sina blixtrar. Här serveras kantonesiska mat med utsökta räkdumplings och andra dim sum-rätter och den som tror på kinesisk läkekonst kan prova vintermelon, som ska vara särskilt bra för hälsan under sommaren. Vattenkastanpudding från matprovinsen Shunde till dessert ger en söt avslutning på måltiden.

På gatan utanför enstjärniga **Yung Kee** kan man kika på när kockarna hanterar de nygrillade gyllene gässen som hänger i fönstret. Denna kantonesiska restaurang har bland annat roast goose på menyn, en lokal variant av den berömda pekingankan. Maten ger en strålande smakupplevelse även om det kan svida i plånboken.

En annan kantonesiska restaurang värt ett besök, även den omnämnd i Michelin-guiden, är **Lei Garden** som finns på flera adresser runt om i stan, bland annat i IFC. I menyn hittar man allt från fisk- och skaldjur, dumplings och dim sum till söta efterrätter.

Tillbaka på Kowloon återfinns några hot pot-favoriter. Hot pot är särskilt populärt i norra Kina och tillför värme under den kalla vintern. En stor gryta står mitt på bordet. Ofta är den delad i två, för yin och yang, vilket ger möjlighet att välja två olika soppbaser att doppa sina matbitar i. Måltiden påminner om fondue eller dopp i grytan och kan inkludera alla sorters ingredienser. De som vågar sig på riktigt tuffa vanor provar inälvor och andra udda delar, medan mer kräsmagade väljer annat kött och fisk samt tofu och grönsaker.

Bulletinen tipsar

För en kryddstark smakupplevelse rekommenderas **Sichuan hot pot** vid Knutsford Terrace. För klassisk mongolisk hotpot rekommenderas **Little Sheep**, i samma byggnad. Little Sheep är en stor kedja som även återfinns på andra ställen i Hongkong, bland annat i Causeway Bay.

För Peking- och Sichuansmaker med stjärnglans, men i en betydligt enklare miljö, knallar man upp för en smal trappa med sliten heltäckningsmatta som skulle kunna återfinnas i vilken Londonförort som helst. Men en lätt sliten inredning är maten över förväntan och på väggarna hänger bilder på Jackie Chan som besökt restaurangen ett flertal gånger. Den är inte lätt att hitta där den ligger inklämd på en smal gata i Tsim Sha Tsui, men leta efter **Crystal Palace Restaurant** så kommer du till slut rätt.

Crystal Jade La Mian Xiao Long Bao har som namnet avslöjar en signaturrett från Shanghai: Xiao long bao, som är ett speciellt slags ångkokat fläskknyte, serverat i den klassiska bambukorgen. Kedjan har bland annat restauranger i IFC och Wanchai.

En stor minoritetsgrupp i Hongkong är Hakka-folket som har en särskild matkultur som påminner om det kantonesiska köket, med vissa variationer. Prova **Chuen Chueng Kui Hakka** men ta gärna med en kantonesis k vän eftersom engelska oftast inte räcker till. Här är ljudnivån skyhögt, som den sig bör, i en gigantisk lokal med stora runda bord. Alltid fullsatt, så om man inte bokar bord i förväg blir det kölpapp som galler.

Bistro Manchu i Soho lagar manchurisk mat och har trevlig

nordkinesisk inredning. Toppen när man strosar i Soho och vill prova på något annorlunda.

Om du inte föredrar att göra din barbeque på egen hand, till exempel på stranden i Shek O där du kan köpa barbequeingredienser och grilla själv, så kan den enkla lilla **BBQ-restaurangen** i Sai Ying Pun vara ett spännande alternativ. Det är väldigt lokal känsla över stället och förbered dig på pyttesmå stolar och enkel men fantastiskt god mat.

Naturligtvis är utbudet av kinesisk mat oändlig i denna kinametropol och svår att sammanfatta på några rader. Följande är ett litet urval, och om ni har några egna favoriter som ni vill dela med er av är ni välkomna att skicka in era tips till bulletinenhk@yahoo.com



Restaurangguide

Maxim's Palace	City Hall, 2/F Lower Block 5-7 Edinburgh Place Central	Tel: 2521-1303
Lin Heung Tea House	160-164 Wellington Street, Central	Tel: 2544-4556
Hei Yuet Hotpot Seafood Restaurant	192 Queen's Road Central	Tel: 3110-3688
The Night Market	6-7/F, 11 Stanley Street, Central	Tel: 2810-1121
Wang Fu	98-102 Wellington Street, Central	Tel: 2121-8006
Home Town Dumpling	102 Caine Road, Mid-levels	Tel: 2517-0969
Under the Bridge/Typhoon Shelter Crab	405 Lockhart Road, Wan Chai (fler finns)	Tel: 2573-7698
Loaf On	49 See Cheung Street, Sai Kung	Tel: 2792-9966
Hutong	28/F Peking One, 1 Peking Road, Tsim Sha Tsui	Tel: 3428-8342
Hunan Garden	3/F The Forum, Exchange Square, Central	Tel: 2868-2880
Red Pepper	7 Lan Fong Road, Causeway Bay,	Tel: 2577-3811
Fook Lam Moon	35-45 Johnston Road, Wanchai	Tel: 2866-0663
Yung Kee	32-40 Wellington Street, Central	Tel: 2522-1624
Lei Garden	Podium Level 3, IFC Mall, Central (fler finns)	Tel: 2295-0238
Sichuan hot pot	Tanyoto Hotpot, 2/F 26 Kimberly Road, Tsim Sha Tsui	Tel: 8120-0033
Little Sheep	samma byggnad som ovan samt bland annat 2/F Causeway Bay Plaza 2, 463-483 Lockhart Road	Tel: 2722-7633 Tel: 2893-8318
Crystal Palace Restaurant	2/F 16 Cameron Road, Tsim Sha Tsui	Tel: 2366-5784
Crystal Jade La Mian Xiao Long Bao	Podium Level 2, IFC Mall, Central samt Tai Yau Plaza, 181 Johnston Road, Wanchai	Tel: 2295-3811 Tel: 2573-8844
Chuen Chueng Kui Hakka	7-8/F Causeway Bay Plaza 1, 489 Hennessey Road	Tel: 2577-3833
Bistro Manchu	33 Elgin Street, Central	Tel: 2577-3833
Luk Yu Tea House	24-26 Stanley Street, Central	Tel: 2523-5464
BBQ	129-133 Third Street, Sai Ying Pun	Tel: 2548-9880

Välkommen till Svenska Skolföreningen i Hongkong



Svenska skolan i Hongkong bedriver kompletterande undervisning i svenska för barn från 6 år och uppåt en eftermiddag i veckan. Undervisningen sker på fyra olika ställen; *Discovery Bay, Hong Kong Island* och *Tai Po* samt på andra sidan den kinesiska gränsen i *Shekou*. Under vårterminen 2010 deltog ett 60-tal elever i undervisningen.

Verksamheten i Hongkong startades på åttiotalet av föräldrar och drivs ännu i dag av föräldrar, lärare och andra engagerade som arbetar för att undervisning och aktiviteter ska vara så givande som möjligt för eleverna.

Undervisningen inriktar sig på att upprätthålla och utveckla barnens kunskaper i svenska språket, svenskt samhälle och kultur i enlighet med skolverkets plan för kompletterande svenskundervisning. I skolan firas högtidsdagar genom svenska traditioner, exempelvis arrangeras luciatåg, till påsk

målas det påskägg, vid varje läsårs terminsslut arrangeras skolavslutning med svenska sommarvisor. Därutöver görs studiebesök och familjeutflykter.

Eleverna läser i sin takt och skolmaterialet anpassas efter elevernas kunskapsnivå. Eleverna läser också dagstidningar & Kamratposten.

Undervisningen finansieras av en terminsavgift på 1200 HKD och bidrag från svenska skolverket. För att få delta i undervisningen krävs att minst en förälder är svensk medborgare och att svenska är ett levande språk i hemmet.

Är du intresserad av att veta mer om svenska skolan i Hongkong eller om du vill anmäla dig så kan du kontakta oss på mail:

svenskaskolanhongkong@hotmail.com
samt på www.svenskaskolan.hk



Bilderna är från skolavslutningen på Bradbury School den 6:e juni 2010 i samband med firandet av svenska nationaldagen. Konsul Peter Björlin delade ut diplom och sommarlovsböcker. Erik, Ella och Ellen från stora gruppen på SIS spelade ett stycke och alla barnen sjöng de vanliga sommarlovssångerna. Efteråt var det fika, kanelbullar och jordgubbstårta.

Foto: Jeannette Cervell

Vikarier sökes!

Om du är intresserad, eller känner någon som är intresserad, av att vikariera eller hoppa in som stödlärare, har en pedagogisk ådra och gärna lärar- eller förskolläraryrkning, hör av dig till Lotta Järlefeldt, ordförande Svenska Skolan Hongkong på mail: svenskaskolanhongkong@hotmail.com

Michael Zell
Head of Greater China and General
Manager Hong Kong branch
Stephen Chan
Head of Corporate Banking Hong Kong branch



Your Nordic Bank in Greater China

We were the first Nordic bank to come to Greater China. We continue to be no. 1. Recently Handelsbanken was the first Nordic bank to be awarded a license for RMB transactions in mainland China. We were also the first to enter into a Bank of China agreement for the new Hong Kong and ASEAN based cross-border RMB settlement scheme.

Banking with us you benefit from the knowledge and experience that only a big bank can offer. At the same time you get the level of flexibility and personal service and that only a local bank can offer. We strongly believe in long term, two way relationship banking in the traditional way.

Our offering includes full service corporate banking from cash management in the form of deposits, foreign exchange and payments as well as trade finance to all types of letters of credit and financing.

Contact us at one of our branches to find out more.

Michael Zell, Head of Greater China and General Manager Hong Kong branch, +852 2293 5388

Stephen Chan, Head of Corporate Banking Hong Kong branch, +852 2293 5322

Johan Andrén, General Manager Shanghai branch, +86 21 6329 8877

Jason Wang, Chief Representative Beijing, +86 10 6500 4310

Amy Chen, Chief Representative Taipei, +886 2 2563 7458