



Juni 2016

informerar

Micasa
Fastigheter i
Stockholm AB

Nordkapsgatan 3
Box 1298
164 29 Kista

Telefon:
08-508 360 00

Felanmälan:
08-508 360 01

www.micasa.se



Micasas bemanning i sommar

Micasa Fastigheter är bemannade hela sommaren och öppettiderna är desamma.

– Vill du komma i kontakt med oss, göra en felanmälan eller om du har en specifik frågeställning är du välkommen att höra av dig till oss, säger Mikael Olin, servicechef hos Micasa Fastigheter.

Micasa Fastigheters kundtjänst når du som vanligt på telefon:
08-508 360 01.

Du kan också göra en felanmälan via e-post på felanmalan@micasa.se eller via det digitala formuläret på www.micasa.se

Tidningen Trivsel på väg

Sommarens Trivsel är på väg till alla hyresgäster och kommer i brevlådan runt midsommar. I det rykande färska numret kan du läsa intervjun med Maria "Tjorven" Johansson. Du kan också förkovra dig i myter och fakta kring åska; svenska mirakelbär som aronia, havtorn och svarta vinbär och mer därtill.

Om du inte får tidningen, kan du höra av dig via e-post till: kommunikation@micasa.se, så skickar vi den till dig. Trivsel går också att läsa som pdf på www.micasa.se.

Midsommarstång på gården

Micasa Fastigheter reser midsommarstänger klädda med björkris och sommarblomster på flera av Micasas gårdar.

Stängerna sätts upp under midsommarveckan och tas ner ungefär två veckor efter midsommar.





Recept: Grön ärtsoppa med pepparrot och bacon

Grön ärtsoppa med pepparrot och bacon är Niklas Ekstedts bidrag till kokboken Mästerkockens seniormat. Niklas Ekstedt driver restaurang Niklas i Stockholm. Och för en tid sedan öppnade han krogen Ekstedt, där all mat lagas över öppen eld och som den amerikanska restaurangguiden Zagat har utnämnt till en av världens tio hetaste restauranger.

Grön ärtsoppa med pepparrot och bacon:

- 500 g frysta ärtor
- 4 dl vatten
- 1 ½ dl vitt vin
- ½ dl grädde
- 1 msk schalottenlök, hackad
- 1 msk smör
- 8 skivor bacon
- ½ – 1 tsk salt
- 1 krm vitpeppar
- 5 cm pepparrot, i flagor
- ½ dl gräddfil

Tillagning:

- Koka ärtorna mjuka i vattnet ca 5 min. Mixa till soppkonsistens. Häll på vinet och grädden. Späd eventuellt med mer vatten till önskad konsistens.
- Mjukstek den hackade schalottenlöken utan att den tar färg. Skär baconet i mindre bitar och knaperstek. Lägg löken i soppan.
- Smaka av med salt och peppar. Koka upp och håll därefter soppan i djupa tallrikar.
- Lägg på baconbitarna och flagad pepparrot. Häll lite gräddfil i en ring runt baconstrimlorna och pepparroten. Servera.

Ladda ned Mästerkockens seniormat som pdf på www.micasa.se. Du hittar den under fliken Beställ böcker och broschyrer.



Gör en konstvandring i sommar

Ta chansen att insupa konst i sommar. Med Micasa Fastigheters konstbroschyrer kan du själv göra en vandring mellan fastigheterna i Micasas bestånd, läsa om områdets historia, arkitekturen och konsten. Vi har tagit fram fyra konstvandringar i områdena Söderort, Södermalm, Västerort och Normalm/Östermalm. Dessa hänger ihop med boken Konst i sin tid. Beställ foldrarna genom att skicka e-post till: kommunikation@micasa.se eller ring 08-508 360 01.



Hyresbladet tillbaka igen i augusti

Hyresbladet gör uppehåll under juli månad och kommer åter i brevlådan i augusti.

