

## Styrelsen har ordet

Nu lägger vi ytterligare ett spännande och intressant år med Svensk Indonesiska Sällskapet och våra fantastiska medlemmar bakom oss. Inför 2016 hade vi förhoppningar om att öka antalet inbetalda medlemsavgifter, vilket vi gjorde från 80 till 100. En ökning med 25% och kan vi fortsätta att leta nya medlemmar så hamnar vi kanske på 125 inbetalningar under 2017.

Bland våra aktiviteter har mötet med nyanlända indoneser, "Welcome to Sweden" och höstfesten Pasar Malam uppmärksammats lite extra under året. Samtidigt som vi upplever att intresset för Sahabat ökar och att fler ser oss och har kontakt med oss på Facebook.

Därutöver har vi lyckats stärka relationen med de två Göteborgsföreningarna, Indonesiska Föreningen och Indonesiska Kulturföreningen. Och som traditionen bjuder, har vi även under 2016 lämnat penningbidrag till ett barnhem i Indonesien, denna gång med en summa av 2 100 Kr.

Styrelsen tackar er alla för era insatser

## I DETTA NUMMER

1. Äkta Indonesisk mat i Stockholm.....1
2. Pasar Malam, drömmar blir verklighet.....2
3. Julgranssplundring.....2
4. Årsmötet.....3
5. Nyval och omval till Styrelsen .....3
6. Annorlunda turistsattraktioner i Yogyakarta.....4

Ordförande & Ansvarig utgivare:

Nada Danielsson

Redaktör/layout: Nina Mussolini-Hansson (ninahansson67@gmail.com)

Redaktion: Elisabet Lind, Hans Hansson, Miti Surjadi

Medlemsärenden: Salma Benckert-Niklaus (sismedlem@gmail.com)

Svensk-Indonesiska Sällskapet (SIS)  
www.svensk-indonesiska.se

E-post: (allmänna frågor)  
swedish.indonesian@gmail.com

SIS finns på Facebook.

## Pasar Malam Malmö

1 April 2017 kl. 16.00-22.00

Plats: Limhamns Folkets Hus

# Sahabat

Svensk-Indonesiska Sällskapet

Nr 1-2017



## Äkta Indonesisk mat i Stockholm

**E**n kall vinterdag stiger jag in på restaurang Jakarta på Råsundavägen 110 i Solna. Jag möts av värme, ljus och indonesisk gamelanmusik samt ett trevligt bemötande från ägaren Fiona Ojala och servitören Hamid. Min fråga var vilken mat denna nyöppnade restaurang kunde servera. Fiona, som bl.a. varit chef på en "coffee shop" i Jakarta, men bott länge i Sverige, måste väl veta vad min svenska mage ville ha och vad den tålde. I lokalen är det trevligt möblerat och en trappa upp finns en myshörna. Jag fick en meny med goda förrätter i form av lumpia och indonesisk krocket. Den här gången valde jag lumpia vilket var ett bra val, den var mycket god.

Bland huvudrätterna finns bl.a. Soto ayam, Rendang, Gado-gado, Bakmi Goreng, Ayam Woku Manado, Balado Daging, Ikan Acar Kuning och Pecel Ayam. Jag valde en lite starkare smaksatt rätt vilket visade sig vara välstekt majs-kryckling med mycket smak, den smälte i munnen. Det fanns också ett antal sidorätter som t.ex. Cah Kangkung och Perkedel Kentang. Till efterrätt erbjöds jag Dadar Gulung och Kue Lumpur. Men Fiona ville visa att hon utökat menyn och serverade mig en Bika ambon som efterrätt. Efterätter är min svaga sida vilket gjorde att den slank ned snabbt, den var välsmakande med en speciell obeskrivbar smak.

Servicen var god med trevligt bemötande från både servitören och ägarinnan själv. Det skall bli intressant att pröva på de andra maträtterna också och se hur Fiona utvecklar sin meny. Det är definitivt värt att ta sig ut till Råsundavägen 110, har man inte bil så finns tunnelbanan till Näckrosen eller busshållplatsen Råsunda som ligger på gångavstånd från restaurang Jakarta.

Text: Bengt Sablin Bild: Sri Sablin



## Pasar Malam, drömmar blev verklighet



I Elisabeth Stenqvists drömmar har Pasar Malam förflyttat sig från barndomen på Nya Guinea till Holland, för att på 90-talet nå Stockholm och oss i Svensk Indonesiska Sällskapet.

I Indonesien beskrevs Pasar Malam från början som en "icke-permanent marknadskultur", som fortsatte att vidareutvecklas och till sist etablerades som en återkommande festlighet. Utvecklingen av den elektriska glödlampen sägs ha bidragit till detta. Under en äkta Pasar Malam säljs det lokala maträtter och snacks såsom pempek, lenggang och tekwan, man erbjuder även souvenirer, hantverk, kläder och underhållning.

Under projektnamnet "PasMal" började Elisabeth överföra sina drömmar till verklighet. Och till sist var allt nedskrivet på ett papper och hon var redo att presenteras "PasMal" för styrelsen, som tyckte att det var en kul idé och lät henne prova.

Föreningen hade tillgång till en liten samlingslokal på äldreboendet Serafen vid Centralbron i Stockholm. Elisabeth fick ihop några matstånd, sålde själv lempor utan bananblad i en bakform och gott blev det ändå. Det blev succé direkt, trevlig stämning, trots att vi inte hade någon underhållning alls och inte så många gäster heller, ca 50 personer.

2001 hittade Elisabeth en ny lokal i Bryggghuset på Norrtullsgatan 12 som var större och bättre anpassad. Där stannade vi kvar i många år, tills Bryggghuset privatiserades och marknadshyra började gälla även för föreningar.

Men Pasar Malam växte och växte från år till år, blev mera känd och det kom fler och fler besökare. Och till sist uppmärksammades Pasar Malam av den Indonesiska Ambassaden som började bidra med både dansare, dräkter och underhållning. Lotterier, dansuppvisningar och dräktparader har alltid varit uppskattade. Men det har varit svårt att få ihop tillräckligt många försäljare under tiden som antalet besökare ökat. Det var anledningen till att vi under en tid hade samarbete med Malaysiska föreningen med bl.a. matförsäljning, Indiska Föreningen med dansuppvisning och Kinesiska föreningen som kom och uppträdde med en jättestor kinesisk drake.

När vi frågar Elisabeth vad hon har att säga om Pasar Malam svarar hon så här: "Det var mycket jobb, men alltid lika roligt och verkligen föreningens höjdpunkt under året. Pasar Malam har vuxit p.g.a. att man kan träffas under lättsamma former, komma och gå när man vill, handla och äta vad man vill, när man vill. Titta på fin underhållning, insupa den exotiska atmosfären och njuta av alla härliga kryddofter, osv.

Ja tänk, att det har blivit så här storslaget och genomtänkt, med bl.a. tema från olika delar av Indonesien. Styrelserna har verkligen jobbat på att utveckla konceptet och jag får säga att jag är lite stolt över att det var jag som initierade denna årliga "happening". Och tänka sig, nu skall ni ha en äkta Pasar Malam på kvällstid i Malmö den 1: april, Lycka till".

Text: Hans Hansson

Bild: Bertil Stenqvist

## Julgransplundring

Den 15 januari 2017 var datumet för årets julgransplundring. En tradition inom SIS som är väldigt uppskattad av våra medlemmar, både bland barn och vuxna. Vi var 12 barn och 18 vuxna som dansade runt granen och sjöng medan Eva Björk och Felfolket spelade fiol.

Det serverades korb med bröd och jättegod paj som Salma och Dian tillagat. Efter maten blev det fika med chokladkaka och äppelpaj, så god - så god!! Musikanterna avtackades med choklad och därefter var det dags för barnen att plundra julgranen och plocka godis och presenter som hängde i grenarna. Strumpor, böcker, filmer och många andra spännande leksaker plockade de på sig. Det var väldigt mysigt och roligt, alla var glada och alla vill komma tillbaka igen nästa år.

Text: Nada Danielsson



## Årsmötet

Årsmötet hölls på Brf. Ånghästens Festlokal den 4 februari med 40 talet medlemmar närvarande. Underhållningen bestod av Libydansen från Kalimantan, Urban visade stolt upp Gatot Kaca och de övriga Wayang Golek figurerna som han ställde ut till allas förtjusning.

Punkt för punkt gick årsmötet igen dagordningen, beslutade att ge styrelsen ansvarsfrihet och därefter valdes den nya styrelsen för 2017. Till styrelsens ordförande för

en period av ett år omvaldes Nada Danielsson. Till styrelseledamöter för en period av ett år omvaldes Emma Ewaldsson, Anders Hagardt, Salma Niklasson och Anik Sundqvist. Till styrelseledamöter för en period av två år omvaldes Nina Hansson, Dhany Saputra och Pia Söderberg. Till styrelseledamöter för en period av två år nyvaldes Rini Björck och Dian Engberg.

Christer Ridström delade med sig av minnen från 90-talet, när föreningen gjorde en nysatsning. Därefter fyllde Hans Hansson, i väldigt korta ordlag, i om hur föreningen startades i Malmö och den kommande Pasar Malam Malmö aktiviteten den 1:a

april år. Födelsedagspresenter delades i efterhand ut till Urban Wahlstedt och Anders Hagardt. Årsmötet avslutades med mat och underhållning med Felfolket.



## Nyval och omval till styrelsen

Årsmötet beslutade om omval av Pia Söderberg och nyval av Rini Björck och Dian Engberg till styrelsen för 2017. Fiona Ojala som lanserat sin indonesisk restaurang Jakarta i Solna, lämnade sitt uppdrag. De tre glada damerna delar här med sig av sina tankar om SIS och varför de tycker det skall bli kul att jobba med SIS aktiviteter.

### DIAN ENGBERG

Dian njuter av tiden när hon kan vara med och påverka, bidra och hjälpa SIS att utvecklas, med roliga och intressanta aktiviteter. Hon tycker att SIS har haft många bra aktiviteter genom åren och förutom att träffa andra från Indonesien har möjligheten att få smaka indonesisk mat. Genom att sitta i styrelsen kan hon lära sig hur vi bygger vår relationer med olika instanser, både i Sverige och Indonesien och hur vi organiserar aktiviteter tillsammans med dem.

Dian är realist, men



känner att vi bör förbättra vår marknadsföring, värva nya medlemmar och kanske hitta nya partners som kan sponsra våra större aktiviteter. Hon har förväntningar på att vi i SIS ska ha kul tillsammans när vi träffas och att vi lyckas engageras så mycket folk som möjligt bland de som vill hjälpa oss.

Varje år ser Dian fram emot Pasar Malam som hon tycker är vår bästa aktivitet. Hon tycker även att det är viktigt med svensk-indonesisk relationer, för att de flesta av oss är gifta med svenskar och våra barn behöver veta att de har rötter i Indonesien. Eftersom vi bor utomlands är det lätt att glömma vår kultur och seder, säger Dian. Här kan SIS lyckas och fortsätta att bidra med aktiviteter. Och om möjligt kan vi arrangera ännu större aktiviteter t.ex. med hjälp av, eller i samarbete med Indonesiska Ambassaden. Till exempel en större aktivitet som den Indonesiska Festivalen som man arrangerar i Holland och England.

### PIA SÖDERBERG

Pia vill vara med i styrelse eftersom hon vill värna om alla typer av utbyten mellan Indonesien och Sverige. Hon tycker att det är kul att vara tillsammans med indoneser och ta del av deras kultur. I styrelsen kan Pia lära sig mer om styrelsearbetet och förstås mer om Indonesien.

Hon tycker att SIS gör ett "bra jobb" och hennes önskan är att vi får fler medlemmar och



kan fortsätta med det goda arbetet vi gör. Hon tycker att alla aktiviteter som innefattar kultur är ett bra komplement till andra samarbeten länderna emellan.

### RINI BIÖRCK

Rini anser att det är viktigt att sprida sin kultur till andra kulturer för att skapa förståelse för varandras sätt att vara. Rini är nyfiken på vad det resulterar i att vara med i styrelsen, eftersom hon är nyvald. Därför har hon bestämt att gå in med en positiv syn och försöker bidra på bästa sätt. Hon betonar att hon verkligen vill ha kul och hoppas att hennes synsätt på kulturella frågor skall bidra till detta och vidga allas vyer



Som ny men tidigare delaktig på våra aktiviteter tycker Rini att SIS måste synas mer och försöka få fler svenskar att engagerade sig. Vi borde även försöka marknadsföra Indonesien mer eftersom folk känner till Bali men sen vet de inte så mycket mer om Indonesien.

Hon hoppas att vårt arbete skapar möjligheter som lockar fler att bli medlemmar. Rini älskar Pasar Malam och tycker att SIS borde hitta en större lokal till Pasar Malam och bättra på med extern marknadsföring. Det finns goda skäl till detta, därför borde vi verkligen försöka att synas mer, avslutar Rini.

Text: Nina Hansson  
Bild: Privat

## Annorlunda turistattraktioner i Yogyakarta

Paret Bengt och Sri Sablin åkte på semester till Yogyakarta i december 2016. Under vistelsen där besökte de några annorlunda utflyktsmål som sedermera blivit turismens favoriter. Här berättar de om sina upplevelser, en som man säger oleh-oleh till oss medlemmar, trevlig läsning.

### Odong-Odong



På den södra sidan av sultanens palats i Yogyakarta ligger Alun-Alun Kidul. Där pågår varje kväll året runt en rolig och annorlunda aktivitet kallad "Odong-odong". Här samlas ett 150-tal större trambilar som vardera tar 4 - 8 passagerare. De är alla upplysta med lampor och har dessutom olika figurer på taken. Figurerna kan vara allt från Pokemon till hajar. Bilmodellerna är oftast olika VW-modeller såsom VW-bussar och "VW-bubblor" sk. VW-Beetle, men även en del Fordmodeller finns med.

De upplysta trambilarna kallas Odong-odong och de finns bara i Yogyakarta. Trambilarna är försedda med batteri till alla de lysande lamporna, men också till de musikanläggningar som pumpar ut poppmusik när föraren trampar runt i rondellen som är ca 300 meter i diameter. Man hyr en Odong-odong per timme. Alla till samma pris Rp. 150.000, sedan åker man runt en stor öppen yta i vilken det finns ett jättestort träd. Det skapar lite trafikchaos när alla trampar

runt eftersom vanliga bilar och motorcyklar också tillåts att i viss omfattning åka runt i den stora rondellen.

Runt hela Alun-Alun Kidul och dess runda gröna yta har man byggt upp uteserveringar. Efter avslutad rundtur åter man mat sittande på mattor och tittar på alla de andra trambilarna som passerar förbi. Det var en intressant upplevelse att se alla de olika "bilarna" och figurerna passera.

Trambilsägarna är mycket kreativa som formar alla dessa ljus och figurer på bilarna. För barnen finns det möjligheter att leka med olika ljusinspireade leksaker som kan köpas till en billig penning på plats. Måste säga att det är väl värt ett besök för att få uppleva en världsunik tur med en *Odong-odong* i Yogyakarta.

### jeJamuran

Efter ett vulkanutbrott som drabbade området Sleman fick lokalbefolkningen problem med att tjäna ihop till sitt dagliga uppehälle. Många bönder led av att produktionen i jordbruket minskade. En investerare startade då en svampodling och utvecklade olika maträtter med enbart svamp. Han skapade också en rad svampprodukter som t.ex. *svamprendang* som finns att köpa på burk. Men den stora succén blev restaurangen *jeJamuran*.



Likt vårt svenska Ullared har flera stora parkeringar och byggnader anlagts i området, då tillströmningen av gäster är stor och växer kontinuerligt. Restaurangen sysselsätter tillsammans med odlingarna flera hundra personer. Numera kommer busslaster av besökare till *jeJamuran* och de tittar samtidigt på svampodlingarna.

Här odlas idag ett tiotal sorters svampar i olika färger. Det finns en rad olika maträtter

t.ex. svamp-sate, svamp-nasi goreng, svamp-martabak, svamp-soppor och olika slags räkrätter, friterad portabellosvamp, svamp-rendang, svamp-risoles, svamp-omelett osv. Svamprätterna kompletteras med t.ex. kyckling och ris. Det var inte bara en smakupplevelse utan även en ekonomisk upplevelse eftersom prisnivån är låg. Ett besök att rekommendera när ni är i Yogyakarta nästa gång.

### Ljusfestivalen Kaliurang på vulkanen Merapi's sluttningar



I staden *Kaliurang* pågick under perioden den 8 december till och med den 29 januari från kl 17.00 - 22.00 en ljusfestival. I år var temat Drakarnas slott. På väg upp till festivalområdet hade lokalbefolkningen byggt upplysta statyer i nästan varje vägkorsning.

I parken Gardu Pandang fanns det en mängd ljusfigurer i form av blommor, portaler och djur såsom tigrar, krokodiler, påfåglar och dinosaurier. Även seriefigurer som Spindelmannen och Pokemon fanns representerade. Ett slott, en moské och ett kinesiskt tempel fanns också på plats, men huvudattraktionen var en enorm drake i centrum av själva parken.

I anslutning till ljusfestivalen serverar man olika lokala maträtter och grillad majs m.m. till ett väldigt lågt pris. Resan uppför Merapi's sluttning och ljusfestivalen i parken är väl värda ett besök, men bered er på att det kan vara trafikchaos, så man måste ha tålamod när man både skall ta sig till och från festivalen.



**Bli medlem i SIS nu!**  
Årsavgiften för familj 250 kr/år, för person 150 kr/år, studerande 100 kr/år  
Postgiro 4339734-8  
Uppge namn, adress och e-postadress