

Lera trafikfara

Ett känt faktum för alla boende efter Lövbergsvägen är det bedrövliga skick som vägen befunnit sig i under sensommaren och hösten, framförallt vid regn. Peter Danielsson som bor efter vägen anser att vägen under vissa tider sett ut som en katastrof.

Vägverket försvarar sig med att det blir så här när det regnar i hyvlingsdiken...

(Källa ST)

Jakthundar kördes bort

Under september månad var det någon som körde två älghundar i bil ut till E4an och Midlanda, där de sedan släpptes.

När en av hundarna togs, klädde man dessutom av den västen och stängde av sändaren. Det går att avläsa via sändaren exakt var detta gjordes och det var tyvärr på en tomt i Ljustorp. Sedan hittades hundarna av två kvinnor vid E4.an

Hundarna var mycket stressade och uppskrämda av den starka trafiken.

(Källa ST)

Rundbacken ska rustas

E.ON planerar ett upprustning och effektiviseringsprojekt i rundbackens kraftverk i Laxsjösån i Lögdö vildmark.

Projektet innebär att en större del av tillflödets fallhöjd skall utnyttjas samt att en ny turbin skall installeras. Produktionen räknas öka med 8 GWh till totalt 15 GWh. Investeringen kommer att kosta ca 70 miljoner kronor.

Ansökan till vattendomstolen kommer att ske under hösten. Den nya turbinen beräknas vara i drift 2011.

Vattensituationen nedströms i Ljustorpsån skall inte påverkas av projektet.

(Källa: e.on)

Rotsjö gård Nytt utflyktsmål för Ljustorpare



Ljustorp har fått en ny sevärdighet i form av ett genuint gårdsmejeri i Roten.

Efter många motigheter med utrustning och annat har Birgit Ahlgren och hennes man Torgny lyckats att lägga ytterligare en verksamhet till sin tidigare rörelse.

I våras kunde de äntligen starta tillverkning av ostar i källaren till sitt bostadshus på gården i Storrotan. De tillverkade ostarna säljs i den egna gårdsbutiken, som har kompletterats med ett trevligt café. I cafét serveras hembakat bröd och tunnbröds-mackor med de egna ostarna som pålägg. Mottagandet från kunderna har varit mycket gott och det har medfört att Birgit fått problem att få fram tillräckligt med ost. Osten skall lagras i 3 månader, så det tar tid att få fram säljfärdig ost.

Utbudet består av tre ostar gjorda på komjölk och tre ostar gjorda på

getmjölk. Själv föll jag för Rotsjö blå, en behaglig grönmögelkoost med lagom smak och från get blev det Rotsjö feta till salladen.

Besökare och framförallt barn kan bekanta sig med både getter, höns och kalvar. Längst fram bland getterna var vid vårt besök en dominant "herre" som gjorde anspråk på att sköta kontakterna med besökarna, kanske inte alltid till ömsesidig belåtenhet.

Birgit och Torgny driver sedan 18 år ett jordbruk som idag har 35 mjölkkor, men man har också sedan tidigare utåtriktad verksamhet som grillkåta för uthyrning, stuguthyrning, "Bo på lantgård" och ridstig.

Text och bild: Olof Ulander