Nr 12, december 2014

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen...

Det kom ett julkort till Ö-bladet!
TACK, det gladde oss i redaktionen.
I vår moderna tid används ju den digitala kommunikationen mycket och det är fantastiskt vad små ”telefoner” kan förmedla både när det gäller textmeddelanden och fotografier. Bilden här från Monas julverkstad när hon bjöd in till kransbindning är tagen av Catrine. Collaget från höstfesten är samlade foton som Mariann tog med sin telefon, fotografier med mycket hög kvalitet. Hälsningen från Victoria i Hanoi kom på Ö-bladets e-postadress. Avstånden krymper med den moderna tekniken. Det mesta som vi jobbar med när det gäller Ö-bladet skickas elektroniskt. Praktiskt och bra för alla som har de moderna telefonerna och datorer, men det finns en stor del av befolkningen som inte har dessa moderna tingestar. Därför går det lika bra att skicka med vanliga posten, vi har ju den gula postbilen som kommer till ön varje vardag fortfarande. Raststället för lantbrevbäraren är förresten skolhuset, ett hus som fyller många viktiga samhällsfunktioner för öborna. Bredvid dörren in till skolan sitter numera en blå postlåda märkt **Ö-bladet.** Här går det alldeles utmärkt att lämna pappersbidrag till Ö-bladet.

Julkortet som vi fick till Ö-bladet vill jag skicka vidare med en hälsning till alla medarbetare av Ö-bladet under året. Utan er hade inte vår tidning kunnat komma ut varje månad i så många år. Vi går snart in på det sextonde året! Ett tydligare ansvar som månadens redaktör underlättar jobbet. Under 2014 har detta ansvar delats mellan Christina, Eva, Rosie, Åsa, Birgitta och Mariann. En del andra fasta ansvarsområden finns det också. Utöver det är det andra som kommer med bidrag, ett stort och innerligt TACK till er alla!

Redaktionen/Eva

Annonser - Mariann Karlsson Kalendariet - Elin Gustavsson Recept - Christina Johnsson
Trädgårdssida - RoseMarie Hellén Kopiering - Ulla Lena Andersson Utdelning på ön - Sune Mohlin

Fotografer i detta nummer: Mariann Karlsson, Catrine Neiler, Victoria och Mikael, Eva Widlund,
Framsida: Den första soliga dagen i november, den 25 november foto: Eva W
Månadens redaktör december och huvudansvarig för Ö-bladet - Eva Widlund

Bidrag till Ö-bladet skickas till o-bladet@vinon.se eller lämnas i Ö-bladets blå postlåda vid dörren till skolan.
Datum som gäller: 15 varje månad – annonser, 25 varje månad – övriga bidrag

Uppskattar du att få Ö-bladet? Bli då medlem i Vinöns kultur- och hembygdsförening!

Ö-bladet är Vinöns lokala tidning, utgiven och bekostad av Vinöns Kultur- och hembygds-förening. Förutom utdelningen i brevlådorna kan man prenumerera på Ö-bladet som vanlig post eller som e-post. Lämna adresserade och frankerade kuvert med **dubbelt porto** och märkta med de månader som du vill ha tidningen, så kan redaktionen lätt stoppa ner ett exemplar av ett Ö-blad i färdiga kuvert.

Postadress: Ö-bladet, Vinöns skola, 715 93 Vinön
E-postadress: o-bladet@vinon.se Hemsida: www.vinon.se

BLI MEDLEM I FÖRENINGEN! Medlemsavgiften för 2014 är 100 kr för enskild och 200 kr för en familj. Kom ihåg att skriva avsändare om du sätter in avgiften på föreningens konto.

VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING, pg 46 94 70 - 9

INFORMATION FRÅN VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING

Vinöns kultur- och hembygdsförening har styrelsemöte varje månad, ofta långa möten då det är en hel del att gå igenom för styrelsen. Till varje nummer av Ö-bladet kommer vi att lyfta några punkter för att informera läsarna. Vill du höra mer? Kontakta någon i styrelsen eller besök skolan på bibliotekstid.

Axplock november 2014

Öppna marker

TACK till er som under året har tagit initiativ för att bruka åkrar igen. En nyplöjd åker och en höstsådd åker inger hopp. Läs mer om en annan aktivitet ”Röjning av vandringsstigen” på annan plats i detta nummer!

Färjan och kollektivtrafik

Åsa rapporterade i förra numret från ett möte om kollektivtrafiken. Det blir ett möte på Vinön om buss- och färjetrafik lördagen den 3 januari. Se särskild info i detta nummer!

Evenemangsgruppen

Bildcollage från Höstfesten finns i detta nummer. Julmarknad på Vinön blir det lördagen den 13 december. Se anslag!

Ö-bladet

Femton år med vår ö-tidning är det nu, i och med detta nummer. Läs mer på sid 2!

JULMARKNADEN 13 dec

OBS: Alla som vill delta med försäljning på julmarknaden 13 december, kontakta Mona på 44 80 50 eller Yvonne på 44 80 57.
Se vidare anslagstavlorna!

UTHYRNING AV SLÄPKÄRRA

Hyra släpkärra direkt på ön,
praktiskt och bra

Vinöns kultur- och hembygdsförening har en släpkärra för uthyrning. Den är försedd med en täckande plastkåpa och utrustad med tipp. Totalvikt är 900 kg och maxlast är 640 kg.

Kostnader:

Dygnshyra:
Föreningsmedlem 250:- Övriga 500:-

Veckohyra:
Föreningsmedlem 1000:- Övriga 2000:

Låter detta som ett bra alternativ till att hyra kärra på fastlandet, så är du välkommen att ringa vår ansvarige släpkärreförvaltare

Nils Svensson 019-44 80 28

Vinöns kultur- och hembygdsförening 2014

Ljusparty med afternoon tea blev väldigt lyckat.

Det var 20 stycken gäster, varav fem vinöbor. Anna Ramsell som var värdinna hade med sig gäster från fastlandet. Mycket fina ljuslyktor visades upp och de flesta hittade någonting som de blev förtjusta i och en och annan julklapp blev beställd. Leveransen kommer till caféet för avhämtning innan jul, jag hör av mig om det! Efteråt fanns det 6 olika teer och en massa olika marmelader med spännande smaker! Nybakade scones, där smöret smälte och kakor och bullar. Jag har planer att ha afternoon tea flera gånger så håll utkik!
Nu stundar snart jul och…

Vinöns NYA café

Serverar jultallrik under julmarknaden!
kl 14,00-15,30. Tallriken kostar 110 kr och innehåller en traditionell blandning av julmat endast mot beställning: 073-94 000 61.

OBS begränsat antal platser! Först till kvarn!!

VÄLKOMNA!

Nu är min nagelsalong iordningställd jag gör nagelförstärkning och/eller förlängning jag dekorerar även nageln efter önskemål. Jag arbetar i UV-gel och nageln växer ut, vid släpp åtgärdar jag det gratis. / Catrine.

JULMARKNAD PÅ VINÖN

lördag 13 december
kl. 13.30 – 16.30

Ta med vänner och bekanta och kom på Vinöns julmarknad i Vinöns skola.

- Försäljning av Vinöprodukter: saft, sylt, hembakta kakor, julgodis mm.
- Hantverk, julkort med julhälsning från Vinön, böcker om Vinön.
- Monas torgvagn med kransar, julbockar och blomgrupper.
- Kaffe med dopp, glögg och pepparkor.

VÄLKOMNA
hälsar
Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER i nygammal skolmiljö

Vi ordnar dagkonferenser för mindre grupper upp till 25 personer, även fika och mat på möten och privata tillställningar t. ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar tel. 019 – 44 80 57

Yvonne Karlsson 073 – 928 04 05
Veronica Persson 070 – 743 82 45

Hemsida: www.vinokoferenser.se
E-post: info@vinokonferenser.se

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16 – 17
Fika till självkostnadspris

Välkomna hälsar Yvonne

Ny kalender

KÖP SKÄRGÅRDKALENDERN för 2015

Nu finns en Skärgårdskalender för 2015 med en framsidesbild från Hjälmaren. Temat för den förra kalendern från Skärgårdarnas Riksförbund var Skärgårdstransporter och temat för denna kalender är ”Vi som jobbar i skärgården” med bilder från olika skärgårdar i Sverige.

Köper ni en kalender stöder ni skärgårdsarbetet både lokalt och nationellt. Kalendern finns till salu i skolan hos Ulla-Lena samt på julmarknaden!

Eva Widlund

Månadens GLADIS

Jag blir glad av …

SOL-dagen den 25 november

Efter alla **gråa** novemberdagar vaknade vi upp till en klarblå himmel och strålande solsken hela tisdagen den 25 november!

Redaktionen

3 januari - MÖTE ANGÅENDE TRAFIK TILL OCH FRÅN VINÖN

Lördagen den 3 januari, klockan 15 har vi ett stort möte i skolan. Då ska vi prata om både buss-och färjetider. Kom och var med! Vi ska främst prata om kopplingen mellan färjan och busstider, när vill man åka? Vart vill man åka?

Vi kommer även att prata om ”ren” färjetrafik, det finns några föreslagna förändringar gällande sommarturlistan och trafiken i övrigt.

Om du inte kan vara med vill jag väldigt gärna höra dina synpunkter om när du tycker att det ska gå bussar åt olika håll, eller vad som fungerar/inte fungerar.

Hör av dig! I skrivande stund fungerar min vanliga mobil lite dåligt, men ni kan nå mig på 0725-58 90 74 eller asa@vinon.st

Hälsningar Åsa

RÖJNING AV VANDRINGSSTIGEN

Efter att ha utannonserat röjning av vandringstigen med pizza på caféet efteråt så blev vi åtta stycken. Vi delade upp oss två och två. Aina och Christer röjde från färjan till Mona Blixt hamn. Bernt W. och Tomas röjde fram till Ekhagen. Maj och jag (Catrine) röjde fram till Ångbåtsbryggan. Mariann och Åsa röjde fram till Hornudden där Sten och hans söner höll på och röjde. Klockan 17.00 var det träff uppe vid caféet då det doftade pizza i hela skolan. Vi blev till slut 15 stycken som åt pizza.

Tack alla som ställde upp! / Catrine Neiler, öppna marker

****

Glimtar från höstfesten 2014

Längst upp till vänster ser vi kökschef Yvonne och Solveig. Övriga bilder visar festdeltagare i alla åldrar, nöjda och belåtna efter god mat, kluriga frågor och åror med många vinster. Trevligt att träffas i höstmörkret!!

Foto: Mariann Karlsson

Kort rapport från

Skärgårdarnas Riksförbunds Representantskapsmöte

7-8 november

Det är ett tag sen det var någon rapport från SRF och det beror på att det inte var något möte i slutet på sommaren som det brukar vara. Jag har ju skrivit lite om när vi var och tittade på Energikullen i Katrineholm men det var ju mer om energi än om SRF.

Höstmötet för SRF hölls den här gången på Djurönäsets konferensanläggning på Värmdö, vi kom ju dit på kvällen innan och för mig som inte varit där tidigare blev det en glad överraskning när jag upptäckte att det var vatten alldeles utanför matsalen. Så det var en bra och inspirerande plats att prata om skärgårdsfrågor på.

På programmet den här gången stod rapport från arbetsgrupper, information från Gustav Hemming skärgårdslandstingsråd och genomgång av verksamhetsplan med tillhörande budget. På ytan kan dessa punkter kanske inte verka så upphetsande men som vanligt var det mycket matnyttigt som kom fram.

Det var gruppen kring Miljö och energi som gjorde en ordentlig genomgång av sitt arbete och med Lennart Andersson i spetsen får vi alltid en uppdatering om vad som händer på miljöfronten. Bland annat berättade han att staten ska skjuta till 400 miljoner extra till stödet för solceller vilket kan vara behövligt. Vi fick se exempel på solel som man reflekterar till en viss punkt för att där utvinna el, det är ett företag i Lund som forskar om det. Vi fick se olika exempel på avlopp som är godkända i olika delar av landet. Vi fick också höra att ju närmare vattendrag man är i Sverige desto hårdare regler och det gäller ju i allra högsta grad öar. Hela Lennarts presentation kommer att finnas på Skärgårdarnas Riksförbunds hemsida www.skargardarna.se att titta på. Det är mycket intressant för den som är intresserad av miljö och energi.

Vi fick också besök av Christian Pleijel som är projektledare för Smilegov som är ett projekt som ska titta på energifrågor på öar. Smilegov är ett europeiskt projekt som ursprungligen riktade sig till lite större öar. I ett senare skede kom ESIN- de europeiska småöarna in i Smilegov, i ett ännu senare skede kom Sverige med väldigt små öar in i Smilegov och därför är de dokument vi får se mest riktade till större öar men fullt genomförbara på mindre öar. Ett förslag kom upp att vi ska skriva en bok om de fyra svenska öarna som är med i Smilegov nämligen Ven, Visingsö, Holmön och Vinön. Vi ska skriva om dessa öar med ett visst fokus på energi och idén är att använda en metod som handlar om att man ser öarna med olika synsätt. Jag tyckte det här verkar vara en rolig idé, ett bra sätt att visa våra fina öar.

Lennart Andersson, Söderhamn Miljö & Energigruppen

Multikompetenta skärgårdsbor

Gustav Hemming, skärgårds-landstingsråd i Stockholms skärgård

Nästa punkt var ett besök från skärgårdslandstingrådet Gustav Hemming, han inledde lite publikfriande med att säga att om alla var så multi-kompetenta som skärgårdsbor är så skulle problemen i samhället vara mycket mindre. Han menade också att ”en mångfald av livsmöjligheter är en tillgång för samhället som gör att kompetenser upprätthålls”, det låter ju väldigt fint men det jag tror att han menar är att folk ska få bo lite överallt och på så sätt finns kunskapen kvar om olika saker. Som man kan gissa om den här mannen så är han centerpartist men har lyckats stanna kvar på sin post även efter valet tack vare att så många har personröstat på honom eftersom de upplever att han gör ett bra jobb. Våra vänner i Stockholms skärgård upplevde att han, trots att han kommer från landbacken, har visat ett genuint intresse för skärgården och människors olika livssituation.

I diskussionen med Gustav Hemming kom det upp frågor om strandskydd och detaljplaner, små skolor samt möjligheter att samutnyttja vården och hemtjänsten med mera.

Han ville också förmedla att det går att komma till tals med politiker men det är även bra att hålla tjänstemännen informerade så att de är på samma våglängd som politikerna.

En annan uppgift vi hade på representantskapsmöte var att diskutera verksamhetsplanen för det kommande året. Skärgårdarnas Riksförbund har ju i många år tittat på frågor som har med boende, möjligheter till arbete, kommunikationer, service och miljö. De här frågorna är eviga och SRF kommer även fortsättningsvis att jobba med dem.

Från det här mötet fick medlemsföreningarna några läxor med sig hem, det var att skicka in en rapport om vad som har hänt i vår skärgård sen sist. Skicka in en översyn med hur det ser ut för oss med blåljusfrågor till sista januari. Skicka in en fallbeskrivning med regelkrångel inom olika områden som kan utgöra en del av en ”skräcksamling” av regelbekymmer.

Årsstämman för SRF är den 21-22/3 2015
i någon skärgård, eventuellt Blekinge.

Vid tangentbordet *RoseMarie Hellén*
vid kameran *Eva Widlund*

SKÄRGÅRDARNAS RIKSFÖRBUND

VAD KAN DU OM SRF?

Vilka områden är med i Skärgårdarnas Riksförbund?
Vet du att du kan bli personlig medlem i riksförbundet och då få tidningen *Vi skärgårdsbor* fyra gånger om året?

Kontakta mig Eva Widlund!

Hälsningar från Hanoi

Sedan slutet av augusti befinner jag mig i Hanoi, Vietnam där jag arbetar på den svenska ambassaden. Med mig har jag min man Mikael och våra två barn, Ellen 3 år och Oscar 1,5 år. Vi trivs alla väldigt bra än så länge. Vädret var väldigt varmt när vi först kom hit men den senaste månaden har temperaturerna sjunkit till behagliga 20-25 grader. Det sägs att vintrarna är kalla och råa men efter att ha genomlevt ett flertal skånska vintrar tror jag nog att vi ska klara även detta. Mikael har köpt sig en elmoped och med kameran runt halsen är han i full färd med att upptäcka Hanoi. Ellen och Oscar har börjat på en internationell förskola.

Sverige var det första västland som etablerade diplomatiska relationer med det som då var Nordvietnam och i år firar ambassaden 45 år i Vietnam. Detta har firats med ett antal evenemang under året, bl.a. var tv-kocken Tareq Taylor på besök för att spela in några inslag för SVT:s Gokväll. Han serverade då bl.a. svensk-vietnamesisk gatumat utanför ambassaden. Om ni inte har det sett det på TV kan ni titta på Gokväll på SVT Play. Avsnitten från Hanoi visades den 11, 18 och 25 november.

Att vara svensk är något väldigt fint i Vietnam, många minns fortfarande Olof Palmes engagemang och hans berömda jultal 1972. Sverige har genom åren haft ett flertal stora biståndsprojekt i Vietnam där man byggt både pappersbruk och sjukhus. Numera fokuserar den svenska ambassaden främst på Sverigefrämjande och affärsrelationer. Jag själv arbetar med migration och konsulära frågor och det innebär bl.a. att det är mitt jobb att assistera svenskar som av olika anledningar behöver hjälp.

Hanoi är en oändligt fascinerande stad. Kontrasterna är många, tusenåriga tempel trängs med fransk kolonialarkitektur, den amerikanska kaffekedjan Starbucks och det nyaste tillskottet på Hanois karta, en sydkoreanskbyggd skyskrapa med 68 våningar. Hanois gamla kvarter har anor från 1400-talet och är ett virrvarr av gränder. Traditionellt har de olika handlarna haft olika gator och man märker tydligt om man befinner sig på t.ex. smedjegatan eller sidengatan eller för den delen grillad kycklinggatan.

Trafiksituationen kan inte beskrivas som annat än fullkomligt kaotisk och det är framför allt motorcyklar som dominerar trafikbilden. Det upphör aldrig att förvåna mig när jag ser allt som kan transporteras på en motorcykel. En dubbelsäng på kant, ett kylskåp, levande djur,

fyra familjemedlemmar, ett berg av lerkrukor eller blomsteruppsättningar. Att korsa en gata är ibland ett livsfarligt projekt. Det gäller att gå i jämn takt, aldrig stanna, aldrig ta ett steg bakåt, aldrig tveka. Har man tur så klarar man sig oskadd.

Maten är fantastisk i Vietnam och i Hanoi kan man verkligen äta gott nästan var som helst. De små gatuserveringarna med plaststolar bjuder på fantastiska vietnamesiska specialiteter som bl.a. bun cha (grillade köttbullar med nudlar) och pho (nudelsoppa som äts vid alla tidpunkter på dagen). I Hanoi njuter man också enligt uppgift av riktigt gott kaffe som erbjuds både hett och som iskaffe. Själv är jag ingen kaffedrickare men kan lyckligtvis välja att dricka grönt te istället. Den färska frukten är en annan källa till glädje. Att dagligen äta färsk mango, papaya, drakfrukt och min nya favoritfrukt pomelo är en stor källa till glädje. Det vi däremot saknar här är ett bra utbud av mjöl, framför allt av lite grövre sort. Hjälmargös och kräftor är två andra delikatesser som man förstås också saknar. Och lingonsylt. Och Kalles kaviar.. :)

För alla er som vill uppleva ett nytt och spännande resmål kan jag verkligen rekommendera Hanoi och Vietnam för naturen, människorna, maten och landets fascinerande historia. Och har ni vägarna förbi, tveka inte att höra av er!

God Jul och
Gott Nytt År!

Hälsningar,

Victoria

FÄRSKA VINÖÄGG

hos
Peter och Carina

Tel.
019–44 80 33

God Jul och Gott Nytt År tillönskas Er alla

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas alla dagar

Pris:	kaffetårta	smörgåstårta
8 pers	160:-	250:-
10 pers	190:-	300:-
12 pers	220:-	350:-
15 pers	265:-	420:-

Sten
Tel: 070-239 02 11
019 – 44 80 15

MONAS
blommor och grönsaker

Nu finns:

Kransar, buketter och julbockar till utsmyckning.
Hyacinter, amaryllis mm.
Julgrupper tillverkas fortlöpande samt efter beställning och önskemål.

*Jag finns på **Vinöns julmarknad** den 13 december.*

***Öppet**:*
Söndag – torsdag om jag är hemma och fredag em och lördag fm.

För dagsaktuell information eller önskemål ring tel. 019-44 80 50, 070-370 59 50

God Jul o Gott Nytt År önskar jag Er alla / Mona

Julhälsningar
2014

God Jul och Gott Nytt År

tillönskas släkt och vänner

Nils Svensson

God Jul och Gott Nytt År

önskar
Maggan med family

God Jul och Gott Nytt År

tillönskas alla

Stig Berit Daisy

En God Jul och
Ett Gott Nytt År

önskas alla cirkeldeltagare
och övrig släkt och vänner

Eva och Bengt Svensson

God Jul och Gott Nytt År

till alla cirkeldeltagare,
särskilt till vår duktiga ledare Eva Svensson

Yvonne

God Jul och ett Gott nytt år

önskar jag alla jag känner

Sivan

God Jul och ett Gott Nytt År!

önskar vi alla vinöbor från

kursledare och kursdeltagare
”Utomhuspedagogik året runt”

Temavandringar på Vinön

En äggstremt God Jul
och ett Gott Nytt År

önskar vi våra äggkunder

Peter och Carina

Julhälsningar
2014

God Jul och Gott Nytt År

tillönskas alla
Sten o Mariann

En riktigt

God Jul och ett Gott Nytt 2015

önskas alla på Vinön

av 3 familjer Löfsäter

God Jul och Gott Nytt År

tillönskas alla
vinöbor och
övriga läsare av Ö-bladet

Ulf och Christina Johnsson

God Jul

mormor och morfar

önskar
Erica och alla kaninerna

GOD JUL
och
GOTT NYTT ÅR

önskar

Jan och Inger Fahlander

Vi önskar alla färjeresenärer
en *God Jul* och ett *Gott Nytt År!*

Staffan Eriksson
Nationell färjesamordnare

Jag vill tacka alla vänner och släktingar för uppvaktningen på min 50 års dag och samtidigt önska er alla en riktigt

GOD JUL och **GOTT NYTT ÅR!**

Kram från
Kerstin och Linn

En riktigt God Jul
och
ett Gott Nytt År

till er alla på Vinön och på Färjan!

önskar Aina, Christer och Ceasar

Julhälsningar
2014

God Jul och Gott Nytt År

önskar
Viola & Björn
och
Öknaby danslag

God Jul
och Gott Nytt År

önskar jag släkt och vänner
Ulla-Lena

En riktigt
God Jul och Gott Nytt År
önskar vi er alla!

Eva och Bernt
Widlund

TMS

önskar alla kunder

God Jul och Gott Nytt År

Tomas mek & snickeri

Hembygdsföreningen
önskar alla gamla och nya
medlemmar en riktigt
God Jul och Gott Nytt År!

En riktigt God Jul
och
ett Gott Nytt År

till släkt och vänner
önskar
Greta Vinestrand

God Jul
och
Gott Nytt År
önskas
alla vänner och bekanta

Sune och Barbro

CHRISTINAS JULSALLAD
10 port
1 paket fryst brysselkål (250 g) eller motsvarande mängd färsk
200 g rotselleri
400 g morötter
2 saftiga äpplen
1 röd paprika
1 hel gurka
1 ½ l strimlad isbergssallad
Salladssås
1 tsk fransk senap + 2 msk svensk senap
1 msk vinäger
1 dl olja
1 krm salt, 1 krm svartpeppar
3 dl gräddfil
Gör så här
Tina brysselkålen och halvera dem. (Färsk kål kokas först en kort stund och låt kallna.) Skala och skär rotselleri i tärningar. Koka 5 min i lättsaltat vatten. Häll av och låt kallna. Skala och skär morötter i tändstickssmala strimlor. Skala, kärna ur och skär äpplen i små tärningar. Skär också urkärnad paprika i små tärningar. Skär gurkan i smala stavar och strimla salladen. Lägg salladen på ett vackert fat så att den täcker. Lägg övriga ingredienser i en stor skål och blanda om.
Sås: Blanda senapssorter med vinäger. Droppa ner oljan och rör hela tiden så att såsen inte går isär. Krydda med salt och peppar. Vänd ner gräddfilen. Häll såsen över de skurna grönsakerna och blanda väl. Häll upp salladen i pyramidform på isbergsbädden. Servera på julbordet eller enbart till skinkan.

YVONNES GODA ÄPPELSALLAD MED FÄNKÅL OCH DILL
4-6 port
2 fänkålsstånd, ca 4 hg
1 rödlök
2 röda äpplen med skal
1 dl hackad dill
Dressing
½ dl olivolja
2 msk vit balsamvinäger
ev lite senap
salt, vitpeppar
Gör så här
Strimla fänkålen fint och lägg den i iskallt vatten ca 30 min. Skiva äpplen och lök mycket fint. Häll av vattnet på fänkålen och blanda med äpplen, lök och dill. Häll dressingen över salladen.

MANDELPAJ MED GRÖNKÅL & ÄDELOST
6-8 port Ugn 180°, 200°
Pajdeg
5 dl mandelmjöl
1 dl sesamfrö
1½ msk fiberhusk
1 tsk kummin, torrostad i stekpanna
1 tsk salt
75 g kallt smör i bitar
1 ägg
Fyllning
150 g färsk svamp, i bitar
150 g grönkål, i bitar
1 röd lök, skivad
140 g ädelost
10 små tomater, halverade
smör till stekning
Äggstanning
3 ägg
2 dl mjölk
1 tsk salt
½ tsk svartpeppar
Gör så här
Mixa ihop mandelmjöl, sesamfrö, fiberhusk, kummin, salt och smör i matberedare. Tillsätt ägg och mixa slätt. Tryck ut degen i en stor pajform cirka 28 cm i diameter eller 6-7 små pajformar. Ställ i kyl 30 minuter. Förgrädda pajerna i ugnens nedre del 10 minuter för små, 20 minuter för stor paj. Låt svalna och förbered fyllningen. Fräs svamp i smör tills all vätska kokat bort. Lägg i grönkål och lök, fräs till det mjuknar. Låt svalna. Sätt ugnen på 200°. Vispa ihop samtliga ingredienser till äggstanning. Fyll pajskalet med svampfräset, smula på ost och häll på äggstanning. Toppa med tomaterna. Grädda i ugnens nedre del till pajerna fått vacker färg och äggstanningen stannat. Det tar cirka 20 minuter för små, 30-40 minuter för en stor. Servera med blandad sallad.
Tips! Pajen går lika bra att göra med vanlig pajdeg.

QUESADILLAS MED FETAOST OCH RUCOLA
Quesadilla, varma tortillabröd fyllda med ost rostar du snabbt och smidigt i

stekpannan. Fyllningen är lätt att variera. Här fyller du tortillabröden med fetaost och kryddig ruccola.

4 port
150 g fetaost
1 dl lätt crème fraiche
svartpeppar
65 g rucola
8 små tortillabröd
2 msk olivolja
Till servering
oliver, paprika
Gör så här
Smula fetaosten i crème fraichen och rör ihop. Smaksätt med svartpeppar. Fördela ostkrämen och rucolan på hälften av tortillabröden. Lägg på resten av bröden som lock. Stek bröden i olivoljan på medelvärme, ca 1 minut på varje sida. Servera quesadillan med oliver och paprika.

VARMA TUNNBRÖDSRULLAR
4 port Ugn 250°
4 skivor mjukt tunnbröd
1 dl mjukost med baconsmak
100 g rucolasallad
200 g strimlad rökt skinka
2 dl fint tärnad paprika
4 dl riven lagrad ost
Topp
2 msk flytande smör/margarin
1½ dl riven ost
Gör så här
Bred mjukosten på tunnbröden. Skölj och grovskär rucolan. Fördela skinka, rucola och paprika över tunnbröden. Strö över den rivna osten. Rilla samman som en rulltårta från långsidan. Lägg rullarna med skarven nedåt på ett ugnssäkert fat eller plåt med bakpapper. Ringla över smör och strö över ost. Gratinera i mitten av ugnen 5-10 min. Servera med sallad och cocktailtomater.

CHOKLADCRÈME MED BJÖRNBÄR DOPPADE I VIT CHOKLAD OCH PISTAGE
Enkel dessert som du kan imponera gästerna med!
4 port
20 björnbär
½ dl pistagenötter
50 g vit choklad
1 msk grädde

Chokladcrème
1½ dl grädde
200 g mörk choklad, ca 70%
2 äggulor
Gör så här
Hacka pistagenötterna och häll upp på ett fat. Smält den vita chokladen tillsammans med grädde försiktigt i vattenbad eller i mikrovågsugn. Doppa björnbären i choklad och sedan i nöthacket. Ställ i kylen. Hacka den mörka chokladen i små bitar. Värm grädden och häll den heta grädden över chokladen och rör runt så att chokladen smälter. Rör i äggulorna till en jämn smet och häll upp i glas. Ställ kallt en halvtimme. Dekorera med björnbär och servera.

CHOKLADMOUSSE
Recept på chokladmousse på mörk choklad, ägg och vispgrädde. Servera denna lena chokladmousse i portionsskålar med brända, hackade mandlar på toppen.
4 port
2 dl vispgrädde
2 äggulor
100 g mörk choklad

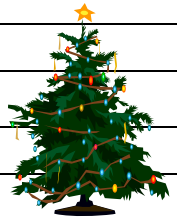
Bränd mandel:
1/2 dl mandel
3/4 dl socker
1 tsk strimlat apelsinskal
Gör så här
Smält chokladen i en skål i vattenbad. Vispa grädden (inte för hårt). Rör ner en äggula i taget i den smälta chokladen. Vänd sedan ner chokladsmeten i den vispade grädden. Fördela moussen i 4 portionskoppar. Låt moussen stelna i kylen minst en timme.
Bränd mandel
Skala av en tunn bit apelsinskal med potatisskalare. Finstrimla skalet. Smörj en bit bakplåtspapper med olja. Smält sockret i en liten kastrull. Rör ner apelsinskal och mandel med en träsked. Häll upp blandningen på papperet. Låt det stelna cirka 30 minuter. Hacka det med en stor vass kniv. Strö den hackade mandeln över moussen

Årets sista recept består av ett par sallader som passar bra till julmaten, en nyttig paj med grönkål, två recept på snabba rätter på kvällskvisten samt två enkla mycket smakrika desserter som avslutning till en god middag.

God Jul och smaklig måltid önskar Christina J

december 2014

vecka 49	1	måndag		Sophämtning
	2	tisdag	18.00	Brandövning — Beställ mat! handla24.se
	3	onsdag	19.00	Tjejträff - knäckebrödsbakning
	4	torsdag		
	5	fredag		
	6	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr” - julavslutning
	7	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika — 2:a advent
vecka 50	8	måndag		
	9	tisdag		Hälsovård på väg-tidsbeställning — Beställ mat! handla24.se
	10	onsdag	13.00 19.00	Öppet hus grötlunch i skolan Tjejträff – julpynta samt avslutning — Nobeldagen
	11	torsdag		
	12	fredag		
	13	lördag	13.30- 16.30	Julmarknad — Luciadagen
	14	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika — 3:e advent
vecka 51	15	måndag		Sophämtning
	16	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	17	onsdag		
	18	torsdag		
	19	fredag		
	20	lördag		
	21	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika — 4:e advent Vintersolståndet
vecka 52	22	måndag		
	23	tisdag		H M Drottningens födelsedag
	24	onsdag		Julafton
	25	***torsdag***	7.00	Julotta i Lännäs kyrka Extra färja från Vinön 6.15! — Juldagen
	26	***fredag***		Annandag jul
	27	lördag		
	28	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst med Mikael Schmidt - Kyrkkaffe Biblioteket öppet - fika
vecka 1	29	måndag	18.00	Redaktionsmöte Ö-bladet — Sophämtning
	30	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	31	onsdag		Nyårsafton
	1	***torsdag***		Nyårsdagen
	2	fredag		
	3	lördag	15.00	Möte i skolan om buss- och färjetrafik



GOTT NYTT ÅR 2015!