Ö-bladet

nr 12, december 2019

Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen …

Efter en lång och solfattig november är vi åter inne i julmånaden – december - som enligt metrologerna kommer att börja fint med sol och snö. Hoppas det fortsätter så. Om inte har vi i alla fall fullt med ljus i träd, granar och fönster som lyser upp vår tillvaro. På tal om ljus, tänk på brandfaran och ta för vana att alltid släcka levande ljus när du reser dig från bordet.

En annan vana är att alltid ha på sig reflexer när du är ute och promenerar. Här på Vinön har vi många hundägare som verkligen är föredömen och deras reflexer syns mycket bra i mörkret. Nu är det inte bara hundägare som är föredömen, det finns även andra som bär reflexer men tyvärr är det fortfarande inte alla.

Som vanligt är december en hektisk månad, så även på Vinön. Den stora gemensamma händelsen på ön är julmarknaden. Passa på att besöka den. Där kanske du kan hitta någon julklapp. Det kommer att finnas diverse godsaker som också kan passa som presenter. Dessutom finns lite hantverk av olika slag samt böcker, videofilmen ”Öar i Hjälmaren” och julkort från Vinön. Ett annat tillfälle att träffas är jullunchen som serveras 10 december. Hoppas vi ses då!

Från redaktionen ber vi att få framföra ett tack till alla som under året har bidragit med material till vårt Ö-blad. Det blir ingen tidning utan er medverkan och ert engagemang är viktigt för vår tidning. Vi hoppas på många nya medarbetare till redaktionen nästa år om Ö-bladet ska fortleva.
Hjärtligt tack!

God Jul och Gott Nytt År

önskar vi alla våra läsare

Månadens redaktör / Christina Johnsson

Snön kom lagom till första advent, bilden på framsidan är tagen den 29 november då vi åter fick se solen och uppleva en ljus dag med ett vackert snölandskap. Foto: Eva Widlund

---

Bidrag till Ö-bladet skickas varje månad till o-bladet@vinon.se eller lämnas i Ö-bladets blåa postlåda vid dörren till skolan. Datum som gäller är: 20 varje månad för annonser, 25 varje månad för 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 hembygdsförening. 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 2019 är 150 kr för enskild och 300 kr för en familj.
Kom ihåg att skriva avsändare om du sätter in avgiften på föreningens konto.

VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING, plusgiro 46 94 70 – 9, bankgiro 190-1206

Det finns möjlighet att ge frivilliga bidrag till föreningen i en sparbössa i skolan eller använda SWISH till hembygdsföreningen 123 396 25 29 - Tänk då på att skriva meddelande och avsändare!

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening – information i december

På Dialog- och medlemsmötet den 9 november kom det upp en hel del frågor och synpunkter som styrelsen kommer att jobba vidare med vid ett särskilt möte i januari då verksamhetsplanen skall diskuteras.

Deltagarna tyckte att styrelsen arbetar med rätt saker och det var mycket diskussioner och synpunkter i grupperna som bland annat kom fram till följande och som vi redan beslutat:

- Önskemål om att arkivera Vinö-smulan på hemsidan, det kommer inte att göras. Däremot finns Ö-Bladet på hemsidan.
- Kalendariet på hemsidan borde vändas så att det som är mest aktuellt ligger högst upp, detta kommer att ändras vid årsskiftet.
- Föreningens stadgar skall läggas in på hemsidan.
- Det borde finnas en boendegrupp som kan inventera boendemöjligheter och ta emot nyinflyttade – Vi efterlyser frivilliga som kan bilda en boendegrupp.
- Styrelsemötesprotokoll finns sedan tidigare i pärm på Ö-kontoret och är öppna för alla medlemmar.
- Synpunkter på att trafikspegeln vid värdshuset är för liten (diameter 45 cm), det är fritt fram att starta en insamling och köpa in/montera en ny spegel.

Uthyrning av lokal till hemtjänsten är nu klart
Hemtjänsten kommer att disponera vindsrummet med tillgång till övriga lokaler som kök, toalett och dusch.

Plusgirot avslutas
Nordea höjer avgiften för plusgiro 2020-01-01 och eftersom föreningen har bankgiro som används mest så avslutar vi plusgirot.

Blåljusgruppen - se information längre fram i Ö-bladet.

Evenemangsgruppen
hälsar alla **Välkomna till JULMARKNAD lördag 7 december och JULLUNCH i skolan tisdag 10 december - se annons.**

God Jul och Gott Nytt År till Er alla önskar
styrelsen för VKHF

Föreningens E-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

Mysig tradition inleder julförberedelserna

En eftermiddag i november går startskottet för årets advents- och julpyssel – eller julstök kanske en del väljer att kalla det. Då bjuder Mona Blixt in alla som vill komma till hennes garage och binda sin egen julkrans, eller flera julkransar.

Yvonne, Marianne, Solveig och Ethel är full koncentrerade på att fixa till finaste julkransarna

Flitens lampa lyser när alla försöker täcka sina stommar av halm med material från naturen; granris, tallris, oxbär, mossa, cypress och blåbärsris. När stommen är täckt gäller det att försöka pynta kransen till den vackraste någonsin… Här finns gott om pynt att välja mellan allt från röda bär, glittrande små äpplen, kanelstänger och tallkottar till små domherrar, tomtar och små julklappar med blankt papper. Till sist kronan på verket: Ett vackert band till rosett – allt efter eget tycke och smak.

Mona hjälper till med handfasta tips och goda råd och för att få den energi som behövs för den sista finishen bjuder hon på glögg och pepparkakor. Det kan inte bli en bättre inledning på advent!

Tack Mona!

Gunilla Ohlsson

JULMARKNAD PÅ VINÖN

LÖRDAG 7 DECEMBER KL.13.00-16.00

TA MED VÄNNER OCH BEKANTA OCH KOM TILL VINÖNS SKOLA

FÖRSÄLJNING AV:

- Vinöprodukter som saft, sylt hembakt bröd och julgodis
- Hantverk, julkort med hälsning från Vinön och böcker om Vinön, DVD-film ”Öar i Hjälmaren”
- Monas kransar
- Betongkonst och smycken, Monica Nordberg, Stenkulla
- Textilt hantverk, Christina Johnsson
- Nygårds rökta produkter
- Skolplanscher, skolbänkar och stolar, datorbord
- Kaffe med dopp, glögg och pepparkakor

VÄLKOMMEN

ÖNSKAR

VINÖNS KULTUR OCH HEMBYGDSFÖRENING

Studieförbundet Vuxenskolan

JULLUNCH

kommer att serveras tisdag 10 dec kl 12.30

Pris 150:-/person

Anmälan senast 1 dec till Solveig Eriksson

tel 019-44 80 81 eller 070 - 677 67 35

VARMT VÄLKOMNA ALLA LUNCHGÄSTER!

JULHÄLSNINGAR 2019

God Jul och ett Gott Nytt År

tillönskas Er alla

Sten och Mariann

En God Jul och ett Gott Nytt År

önskar vi alla vänner och bekanta

Sune och Barbro Mohlin

En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År

önskar
familjerna Löfsäter

GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR

till alla vänner, släktingar och cirkeldeltagare

önskar
Eva och Bengt Svensson

En God Jul och ett riktigt Gott Nytt År

önskar vi till er alla på Vinön och på färjan!

Aina, Christer och Ceasar

God Jul och Gott Nytt År

tillönskas alla vinöbor och läsare av Ö-bladet

Ulf och Christina Johnsson

God Jul och Gott Nytt År

Jan och Inger

God Jul och Gott Nytt År

önskar
Solveig och Berthold

Vi önskar er alla en riktigt God Jul och ett Gott Nytt År

Elin, Jonas, Elton och Ebba

God Jul och Gott Nytt År

önskar
Maggan

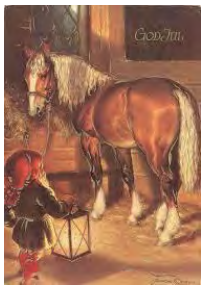
God Jul och Gott Nytt År

önskar
Susanne, Filip, Saga och Tuva

God Jul och Gott Nytt År

önskar

Fanny och Johan



God Jul och Gott Nytt År

önskar

Maj

God Jul och Gott Nytt År

önskar

Eva och Bernt

God Jul och Gott Nytt År önskar vi nya och gamla kunder!

Tomas och Catrine Neiler

Nygårds
rökeri och delikatesser

www.nygårds.se

En julhälsning från Eva Svensson:
Här är en uppsats som mamma Irene Vinestrand skrev 1934-35 när hon gick i klass 6.

Hur vi firat helgen.

En dag sa mamma, att det var bara två veckor kvar till jul, så det var bäst, att vi började med julstöket. Vi bakade, städade och gjorde fint till julen. En dag var pappa och högg en julgran. Äntligen kom julafton. Då klädde jag granen, och på kvällen sedan vi ätit, delade vi ut julklapparna. Jag fick många julklappar och gav även bort många. På julmorgonen var jag till julottan i Missionshuset, och på eftermiddagen var jag dit på söndagsskolfest. Ragnhild och jag läste en dialog, Sivan och Elly läste verser. Sedan fick barnen var sin tidning och en påse med godsaker i.

Efter jul gick dagarna fort, och snart var det nyår. På nyårsaftonen var jag till nyårsvakan. Den slutade vid halv ett tiden. Nästa dag var det nyårsdagen, då var jag på fest i Betesda. Elly och Britta sjöng en sång ensamma. Så sjöng alla barnen ett par sånger. Torsten läste välkomsthälsningen. Jag fick också en påse samt ett testamente.
När sedan helgen var över, började vi skolan.

Sökes

En cykel till personalen från hemvården

De hade tidigare en cykel på Vinön, men den behöver lagas och någon ny har inte kommit till.

Oftast är det två personal på Vinön och en cykel underlättar för dem att ta sig till de som behöver omvårdnad.

Så är det någon som kan låna ut en cykel till hemvårdspersonalen?

Ta i så fall kontakt med Yvonne Karlsson
tel 073-9280405 eller 019-448057

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16-17

Välkomna
hälsar Yvonne!

UTHYRNING AV SLÄPKÄRRA

Hyr 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.

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

Nils Svensson 070-18 00 151
Vinöns kultur- och hembygdsförening

KOSTNADER

Föreningsmedlem		Övriga
Dygnshyra	250:-	500:-
Veckohyra	1000:-	2000:-

Fotvård

Inger Murstam
kommer till Vinön
16 januari 2020

Tidsbokning på telnr
070-393 49 12

Studiecirkeln om Vinön förr

"Vinöcirkeln"

har höstavslutning

14 dec kl 14.30

Varmt välkomna då!

Cirkelledare

Eva Svensson

Julminnen från Vinön

I juletid är det lätt att bli nostalgisk och tänka tillbaka på tidigare jular. Jag har många julminnen från Vinön, både som liten och vuxen. Jag minns hur vi firade jul hos farmor Frida och farfar Carl-Gerhard i huset där jag själv nu bor. Farmors vackert dukade julbord och dekorerade julmat som bara kan jämföras med julmaten i 'Fanny och Alexander' eller 'Bullerbyn'. Vi åt gott och hade en fin gemenskap där även morfar David Vinberg från södra byn deltog och firade med oss.

Ett annat minne som kommer till mig är när Elin (min dotter) och jag firade jul hos Elins mormor Ulla och morfar Bengt och Bengt skojade med Elin genom att omärkt knacka i väggen bakom sig och sa: - Hörde du Elin!? Nu kommer nog tomten… Elin blev upprymd och rusade runt och tittade i alla fönster. Men, nej, det var falskt alarm den gången. Morfar Bengt hade roligt men Elin fick ge sig till tåls en stund till…

För att dela med oss av fler julminnen från Vinön i Ö-bladet valde jag att efterfråga minnen via Facebook. **Här kommer ett trevligt bidrag från Catrine Neiler:**

När jag träffade den riktiga tomten

Jag är uppväxt i Stockholm där Tomten kom i trapphuset och knackade på dörrarna, likt en fabrik gick de från dörr till dörr. Man kunde även se flera andra Tomtar som gick in i olika hus. Jag tyckte det var väldigt konstigt. Jag var nog osäker på om han fanns överhuvudtaget…

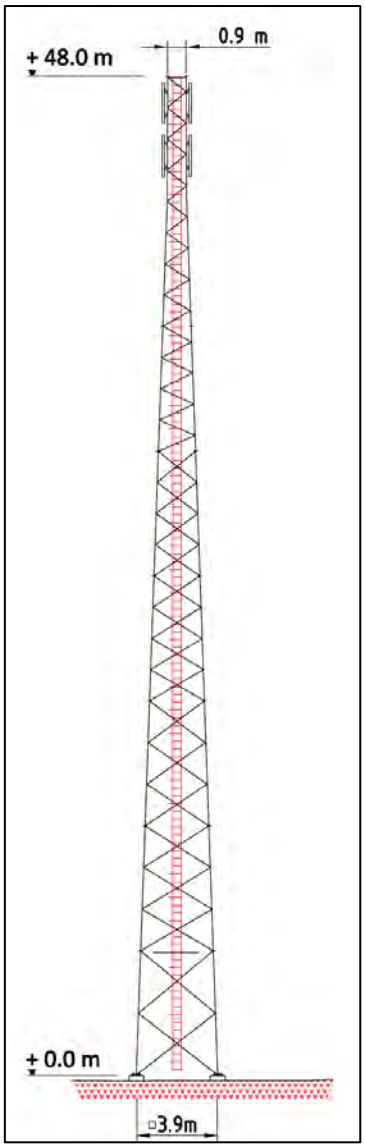
Ett år, på 1970-talet, skulle vi fira jul på Vinön. Vi hyrde ett hus i Oxafallet, eftersom det blev för trångt hos mormor och morfar. Jag minns hur otroligt mörkt det blev på kvällen. Men månen kom fram ur molnen och lyste upp så att snön gnistrade på gärdet. Här var vi långt borta från allting... Men så helt plötsligt, långt borta på andra sidan gärdet såg vi ett litet guppande ljus. Mamma och pappa sa att det var tomten men jag tänkte att det var månen som speglade sig i vattnet. Han kunde omöjligt veta var vi var, han kunde omöjligt hitta oss här… Min stora syster Anna blev exalterad och skrek; Tomten kommer! Tomten kommer! Ljuset kom närmare och närmare, jag blev rädd... Var det en riktig Tomte som kom…? Hur i all sin dar kunde han veta var vi var...? Jag glömmer aldrig den känslan när den riktiga Tomten hittade till oss trots att vi hade åkt så långt bort till en liten ö mitt i Sverige…!

/Catrine

Gunilla Ohlsson

Ny plats för mobilmast på Vinön

Ett nytt förslag på placering av ett 48 meter högt mobiltorn på Vinön har presenterats av nätbolaget Net4Mobility. Platsen är belägen cirka hundra meter öster om fiskboden vid skolgården.



Skiss: Net4Mobility

I slutet av oktober och början av november fick husägare som har fastighet inom en radie på 300 meter från den föreslagna mobiltornsplatsen samt delägare i samfällighet Södra Vinön S1, möjlighet att svara stadsbyggnadskontoret i Örebro på frågan vad de tycker om den föreslagna platsen.
Net4Mobility hittade den tack vare tips från Anders och Berit Holm i ”Wickboms” stuga. De kom med sitt förslag efter det att den förra platsen blivit förkastad.
– Vi föreslog två nya platser på vår mark, en nedanför vår ladugård och en i Östra skogen, säger Anders Holm.
Han uppger att fyra tekniker från nätbolaget kom och tittade på platserna.
– De två byggteknikerna tyckte att Östra skogen var bäst ur byggnadssynpunkt och för att det fanns el och fiber där. Radioteknikerna sa att det var bättre att placera masten mitt på ön, nedanför vår ladugård, eftersom täckningen blev bättre där. De menade att åsen skulle skärma av signaler från Östra skogen.
– Radioteknikerna fällde avgörandet, säger Anders Holm.
Hans åsikt är att ett torn på den nya platsen inte är lika störande för omgivningen, rent utseendemässigt, som det gamla förslaget.

Frågan om en telekommunikationsmast på Vinön handläggs av Mårten Blomberg, bygglovsingenjör på stadsbyggnadskontoret. En av de sista dagarna i november besökte han Vinön tillsammans med Erica Ek, stadsantikvarie i Örebro. De var där för att titta på ön med tanke på att stadsbyggnadskontoret ska föreslå vad byggnadsnämnden ska besluta gällande den föreslagna mobiltornsplatsen.
– Vi måste bland annat bedöma utifrån lämplighet, landskapsbild, kulturvärden och bebyggelse, säger Erica Ek.
Kommande möten i byggnadsnämnden äger rum den 19 december och 30 januari.
– Det blir med all sannolikhet beslut nästa år, säger Mårten Blomberg, som just nästa år är tjänstledig och då får lämna över ärendet till en kollega.

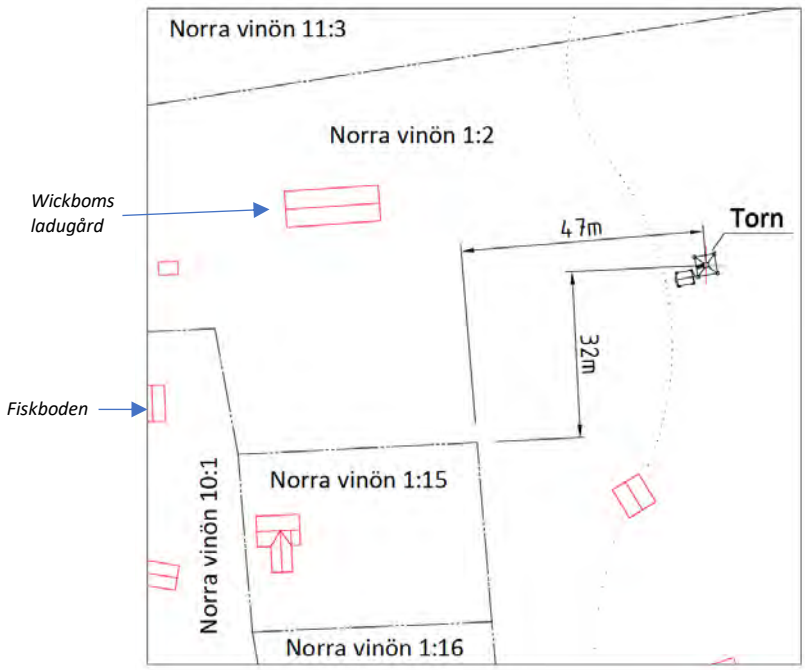
Det förra förslaget, en placering av ett mobiltorn strax öster om fiskboden, invid skolgården, blev förkastat i slutet av augusti. Alltför många var då negativa till den föreslagna platsen, bland annat menade stadsarkivarien att mobiltornet påverkade landskapsbilden utmed huvudvägen negativt.

(En tidigare artikel om mobilmasten på Vinön var med i septembernumret av Ö-bladet.)

Net4Mobility är de båda mobiloperatörerna Tele2:s och Telenors gemensamma nätbolag. När nätbolaget uppfört ett torn/en mast har andra mobiloperatörer möjlighet att hyra in sig på tornet/masten.

Maj-Britt Wahlberg

SKISS - Nytt förslag på plats för mobilmasten



Skiss: Net4Mobility

Julklappstips – ”Öar i Hjälmaren”

Filmen finns att köpa på julmarknaden alternativt hos Yvonne på biblioteket eller hos Eva Widlund (0768 56 46 92)

Priset för filmen är 150:-

Betalas kontant eller swishas till Hembygdsföreningen
Swish nr: 123 396 25 29

Vid Swish skriv meddelande - Öar i Hjälmaren

Rapport från Blåljusgruppen

Vinöns blåljusgrupp bildades för några år sedan eftersom det hade varit några olika utryckningar som inte blivit så bra. Då startades en grupp där Brandvärnet, SSRS (Sjöräddnings-sällskapet), Vinöns färjerepresentant, Vinöns representant för Skärgårdarnas Riksförbund i blåljusfrågor och en boende som jobbar som polis, sitter med. Vi träffas ungefär varannan månad, och har kontakter via en Messenger-grupp där vi diskuterar aktuella händelser. Vinöns blåljusgrupp är en grupp inom Vinöns kultur- och hembygdsförening.

Vi har en logg där vi skriver ner de utryckningar som rör Vinön, eftersom vi vill visa på att det faktiskt sker utryckningar till Vinön.

Vi har bjudit ut representanter för olika organisationer för att visa på vår vardag. Exempel på det kan vara SOS som har hand om larmen för att försöka se till att de kommunicerar med färjan så att utryckningen sker så snabbt som möjligt. Vi har haft en representant från Regionen ute på Vinön eftersom det är de som är medicinskt ansvariga. Vi jobbar mot flera olika områden för att påtala våra speciella förutsättningar.

Vi jobbar för att brandvärnet på Vinön alltid ska bli larmade när ambulansen larmas så att brandvärnet kan rycka ut först för att hjälpa den som är drabbad (IVPA, i väntan på ambulans).

Vi tittar också på goda exempel ute i landet, där larmkedjan fungerar bra och påtalar de fördelar som finns för de som ”bestämmer”.

Vi har under åren haft en del frågor som verkar enkla att lösa men som visat sig svåra, ett exempel är att kunna tända vid färjeläget mitt i natten när lamporna är släckta, vilket vi nu efter flera år fått till! Och varför vill man kunna tända upp färjeläget nattetid undrar kanske ni? Jo, ambulanshelikoptern har sett ut den som tänkbar landningsplats, och även räddnings-tjänsten och SSRS har nytta av att det går att tända.

Vi i gruppen önskar oss att vi skulle kunna ha syrgas på Vinön, vi skulle även vilja ha antihistamin att ge personer som har fått en allergisk reaktion. Det här är en typisk fråga för många öar runt om i landet, där vi kan hjälpas åt att väcka opinion på en nationell nivå.

Om vi gör en utblick över Sveriges öar och skärgård så ser vi att öars system för blåljus skiljer sig från fastlandets. Skillnaden består i att förhållandena varierar dels över året genom befolkningstryck och dels genom väderförhållanden. På öar som har förhållanden som liknar fastlandets, där fungerar blåljusfrågor bra. På öar som är väldigt glest befolkade och där det inte sker så många larm och öar som har ”ö-lika” förhållanden, där fungerar systemen sämre.

Vi har som intention att jobba vidare med de här frågorna så att alla som vistas på Vinön under alla årstider och väderförhållanden ska kunna känna att larmkedjorna fungerar och att samhället faktiskt ställer upp på oss också. (klyscha, vi vet men vi måste ju ha en målsättning)

Två stora frågor är hur vi får en bättre kaj intill färjeläget i Hampetorp för landning av patient som kommer med båt, och hur vi får tillbaka färjans jour nattetid. Vi jobbar vidare och återkommer med info.

Vinöns blåljusgrupp
RoseMarie Hellén och Rikard Widlund

LYXIG TRERÄTTERSMIDDAG PÅ JULENS RESTER

Med lite fantasi går det enkelt laga till en lyxig trerättersmiddag på julresterna. Klassiska julsmaker med en liten twist, helt enkelt!

FÖRRÄTT:

POTATIS- OCH GRÖNKÅLSRÖSTI MED GRÄDDFIL OCH FÄRSKRÖKT LAX

Grönkål och rökt eller gravad lax blir ofta kvar från julbordet. Så gör knapriga rösti och toppa med laxen, lyxigt och gott!

4–6 port
4–5 potatisar
1 dl grönkål
salt och peppar
smör
2 dl gräddfil eller crème fraiche
200 g färskrökt lax i skivor
1 rödlök

Gör så här:
Skala och riv potatisen på den grövre delen av rivjärnet. Krama ur vattnet och blanda med finhackad grönkål. Forma till sex bollar. Lägg en rejäl klick smör i stekpannan, lägg i bollarna och platta till dem med en stekspade. Stek dem gyllenbruna, 3–4 minuter på bägge sidor och salta och peppra. Servera röstin nystekt och varm med strimlad lax. En klick gräddfil och några fina rödlöksringar. Garnera eventuellt med en citronklyfta.

HUVUDRÄTT:

ÄDELOSTFYLLDA SKINKRULLADER MED RÖDKÅLSSALLAD OCH KNAPERSTEKT BACON

En hel julskinka brukar knappast gå åt, och knappast hela ostbrickan heller. Och i grönsakslådan ligger ofta lite rödkål och skräpar – volià, här har du en helt ny rätt!

4–6 port **Ugn 225°**
1 rödkålshuvud
2–3 pkt bacon
800 g skivad (jul)skinka
200 g ädelost
1 purjolök

Dressing:
1 dl olivolja
3 msk vit balsamico vinäger
1 msk fransk senap
1 msk flytande honung
1 vitlöksklyfta
salt och peppar

Gör så här:
Strimla rödkålen och lägg i en stor bunke. Blanda till dressingen, krossa vitlöksklyftan och låt den ligga och dra i vinägretten och smaka av med salt och peppar. Plocka bort vitlöken och häll dressingen över rödkålsstrimlorna. Stek baconet knaprigt och låt rinna av på ett papper. Lägg upp skinkskivorna på en skärbräda och fördela osten jämt över dem. Rulla ihop och knyt en purjolöks-strimla runt om för att hålla ihop rulladerna. Lägg dem sedan tätt på ett ugnsfast fat och baka i ugnen cirka 5 minuter. Servera de varma rulladerna till rödkålssalladen och det knaperstekta baconet.

EFTERRÄTT:

TIRAMISU PÅ MJUK PEPPARKAKA OCH MÖRK ROM

Har du inte mjuk pepparkaka över, går det bra att laga på en färdigköpt. Det här är för gott för att missa! Att den dessutom går att förbereda ger extra pluspoäng såhär i bråda juletider.

4–6 port
Tid: 20 minuter + 4 timmar i kyl

4–6 skivor mjuk pepparkaka
2 ägg
3 msk socker
300 g mascarpone ost
2–3 msk mörk rom
2 dl kaffe
kakao

Gör så här:
Separera äggulor och vitor. Vispa äggulor och socker pösigt och äggvitorna till ett hårt skum. Blanda ner mascarponen i sockersmeten och vänd sedan ner vitorna. Lägg en skiva mjuk pepparkaka i botten på servertingskoppar eller glas. Blanda kaffe och rom och häll över de mjuka pepparkaksbitarna. Toppa med mascarponekrämen och låt stå kallt cirka 4 timmar före servering. Pudra över lite kakao vid serveringen.

Ibland tryter fantasin på vad man ska bjuda på. Här kommer ett par enkla menyer som kanske kan komma till pass någon gång.
Smaklig måltid och God Jul önskar Christina J

SNABBFIXAD TRERÄTTERSMENY MED FLÄSKFILÉ

Smakrik svampsoppa inleder, fräsch fläskfilé med grönsaker följer. Och den läckra desserten – äppeltarteletter med glass! Hela menyn är klar på drygt en timme med lite planering.

FÖRRÄTT KRÄMIG SVAMPSOPPA

4 portioner Ugn 225°

ca 1 liter färsk blandad svamp eller champinjoner, 360 g

smör till stekning
salt, peppar
2 dl torrt vitt vin
1 msk grov senap
3 dl grönsaksbuljong
3 dl kokbar grädde
1 knippe hackad timjan

Smördegsstänger

resterande smördeg från desserten
ägg till pensling
1 dl riven ost

Garnering

brynta kantareller eller
valfri svamp

Gör så här

Rensa svampen och skär den i mindre bitar. Stek den i torr panna tills all vätska försvunnit. Tillsätt smör och stek ytterligare i några minuter, salta och peppra. Tillsätt vin, senap, buljong och puttra samman tills allt mjuknat. Mixa svampröran slät med stavmixer. Tillsätt grädde och timjan. Sjud i ca 10 minuter. Smaka ev av med mer kryddor.

Skär och snurra smördegen i jämna bitar. Pensla med uppvispat ägg och strö över ost. Grädda stängerna i 10–12 minuter eller tills de puffat upp och fått fin färg.

VARMRÄTT FLÄSKFILÉ MED GRÖNSAKER

4 port Ugn 225°

600 g fläskfilé
salt och vitlökspeppar
smör till stekning

Höstgrönsaker

1 rödlök
2 morötter
2–3 små palsternackor
ca 600 g små delipotatis
2–3 färska rödbetor
50 g salami i tunna skivor
valfri olja
ca 1 tsk örtkrydda provencal

Sås

valfri smaksatt crème fraiche

Gör så här

Putsa fläskfilén och krydda den väl. Skala lök, morötter och palsternackor. Skrubba potatis och rödbetor. Klyfta löken och skiva morötterna i grova bitar. Dela palsternackorna på längden och dela stora potatisar. Skär rödbetorna i klyftor. Lägg rödbetorna i ett separat hörn på en bakpappersklädd plåt eftersom de färgar. Lägg resten runt om. Ringla över olja, strö över salt (gärna flingsalt), peppar och örtkrydda. Blanda lätt. Ugnsrosta potatis och grönsaker i 25–30 minuter, när det återstår ca 10 minuter läggs salamin på. Bryn filén runt om i smör och låt eftersteka på svag värme under lock tills innertemperatur är 68–70°. Låt fläskfilén vila inlindad i bakplåtspapper i minst 10 min innan den skivas. Servera fläskfilén med rostade grönsaker och crème fraiche.

DESSERT ÄPPELTARTELETTER MED GLASS

4 port Ugn 225°

2 äpplen, inte allt för hårda
250 g kyld smördeg (resterande används till förrättens ostpinnar)
75 g riven mandelmassa
1 äggula, spara äggvitan till pensling
1 msk strösocker
ca 1½ msk smält smör
strösocker

Tillbehör

vaniljglass

Gör så här

Kärna ur äpplena, skär i tunna klyftor. Rulla ut smördegen. Ta med mått ut 4 rundlar ca 12 cm diameter och vik upp kanterna. Nagga i mitten. Blanda mandelmassa, äggula och socker. Fördela smeten i formarna, lägg äppelklyftor i varje rundel. Pensla på smält smör och strö över ett tunt lager socker. Pensla runt om med äggvitan och grädda i 10–15 minuter tills degen fått fin färg och äpplena mjuknat. Servera med vaniljglass.

Färjetrafikens Nöjd kund-index 2019, NKI

Varje år mäter ett oberoende företag hur de som reser med svenska vägfärjor bedömer tjänstens kvalitet. Synpunkterna hjälper till att förbättra Färjerederiets verksamhet. På Färjerederiets hemsida hittar du resultatet för nöjd kund-index 2019 (NKI), led för led.

https://www.trafikverket.se/farjerederiet/om-farjerederiet/sakerhet-och-kvalitet/nojd-kund-index-2019-nki/

”För Färjerederiet är det avgörande att veta hur våra resenärer uppfattar oss. Därför anlitar vi ett oberoende undersökningsföretag som frågar och mäter. Vårt kundnöjdhetsindex (NKI) är en hörnsten i Färjerederiets strategiska affärsplan. Resultatet ligger till grund för kommande års utvecklingsåtgärder.

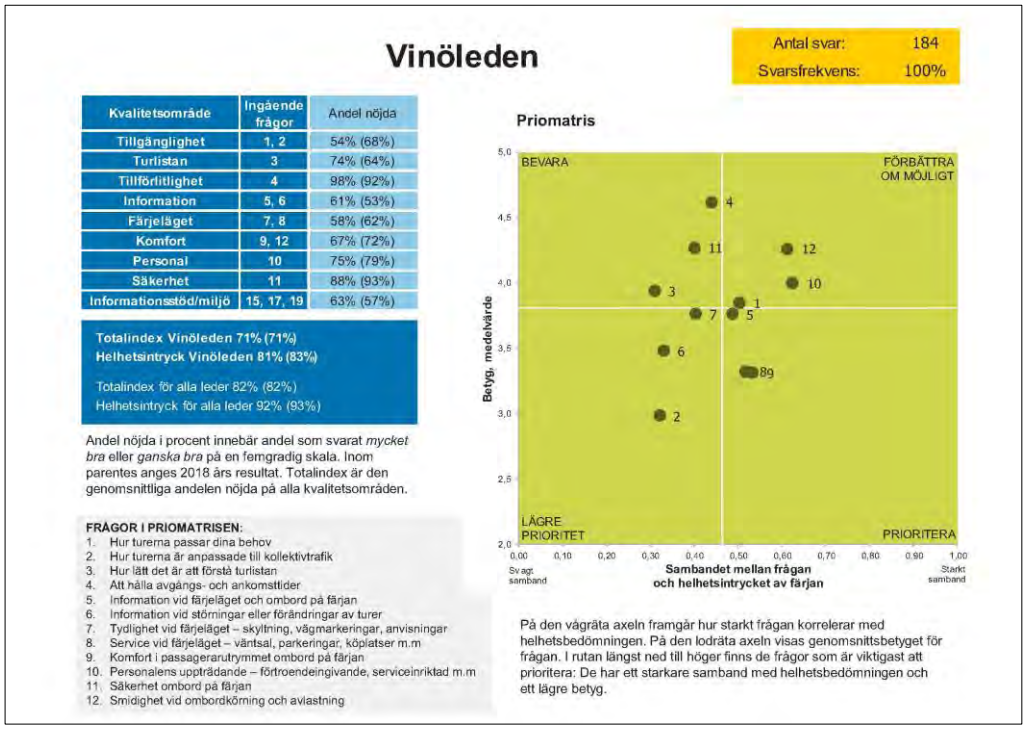
Medelvärdet när samtliga färjeleders resultat räknas in ligger på drygt 82 procent nöjda kunder. På frågan om vilket helhetsintryck resenären har av tjänsten, svarar 92 procent att de ser positivt på den. Vi har tagit emot 9 970 svar, en svarsfrekvens på 98 procent, vilket ger en stark tillförlitlighet. De högsta betygen i mätningen får vägfärjans personal, tillförlitlighet, säkerhet, tidtabell och komfort. Något lägre resultat får färjeläget och tillgänglighet. Färjerederiet har inte heller lyckats att nå ut till resenärerna med information om våra miljöinsatser.”

Så här gjordes undersökningen:

Undersökningen har gjorts som en enkätundersökning mestadels i maj men även i juni 2019.

- Enkäten delades ut till resenärer på samtliga färjeleder i Trafikverket Färjerederiets regi, alla tider på dygnet, helgdag och vardag
- Totalt delades 10 220 enkäter ut
- Totalt fick vi 9 970 svar (98 procents svarsfrekvens)
- Av dessa var 63 procent män och 37 procent kvinnor
- Totalt är kundnöjdheten 82 procent
- 92 procent är nöjda med helhetsintrycket

Bedömda kvalitetsområden: tillgänglighet, tidtabell, tillförlitlighet, information, färjeläge, komfort, personal, säkerhet, informationsstöd och miljö. Undersökningen gjordes av det oberoende företaget Origo Group.



Mer information går att hämta på Färjerederiets hemsida. En presentation av Vinöleden var även med i Skärgårdarnas Riksförbunds tidning Vi skärgårdsbor nr 2 2019. *Eva Widlund*

december 2019

	1	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika	1:a advent
vecka 49	2	måndag			Sophämtning
	3	tisdag	18.00	Brandövning	
	4	onsdag	13.00 18.30	Öppet hus med grötlunch i skolan Tjejträff –förbereda julmarknaden	
	5	torsdag			
	6	fredag	09.00	Vinöns kyrkis avslutning på terminen	
	7	lördag	13-16	Julmarknad i Vinöns Skola	
	8	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	2:a advent
vecka 50	9	måndag			
	10	tisdag	12.30	Jullunch i skolan OBS! Anmälan	Nobeldagen
	11	onsdag	18.30	Tjejträff – julavslutning	
	12	torsdag			
	13	fredag			Luciadagen
	14	lördag	14.30	Vinö-cirkeln har terminsavslutning	
	15	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	3:e advent
vecka 51	16	måndag			Sophämtning
	17	tisdag			
	18	onsdag			
	19	torsdag			
	20	fredag			
	21	lördag			
	22	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	4:e advent Vintersolståndet
vecka 52	23	måndag			H M Drottningens födelsedag
	24	tisdag			Julafton
	25	***onsdag***	07.00	Julotta i Lännäs kyrka, Extrafärja från Vinön kl. 06.15	Juldagen
	26	***torsdag***	10.00	Gudstjänst i skolan	Annandag jul
	27	fredag			
	28	lördag			
	29	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	
vecka 1	30	måndag			Sophämtning
	31	tisdag			Nyårsafton
Januari 2020	***1***	***onsdag***		**GOTT NYTT ÅR 2020!**	Nyårsdagen
	2	torsdag			

Vad händer nästa månad på Vinön? Kom ihåg att meddela redaktionen på
o-bladet@vinon.se så det kan komma med i kalendariet!
Se även anslagstavlorna på Vinön!