Ö-bladet

nr 2, februari 2019

Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen…

Vintern är här!

Härligt att kunna åka spark på vägen över ön. Nyss var det jul och nyår och redan har den första månaden på det nya året gått. Ljuset återvänder så sakteliga. Två timmar längre har dagen blivit nu. Vi som jobbar med Ö-bladet har en årlig träff i början av varje år. Träffen blir i år den 7 februari och inbjudan gick ut i förra numret. Har du inte anmält dig men vill vara med är det några dagar kvar, anmälan senast den 4 februari..

Nytt för i år och på prov är att vi har lagt in sidnummer. Så här ser innehållet ut i detta nummer:

Sid 1	*Isblock i solljus, foto Rikard Widlund*
Sid 2	*Redaktionstexten och information om själva tidningen och föreningen*
Sid 3	*VKHF-rutan med information från hembygdsföreningens styrelsemöten*
Sid 4	*Ljus i hus - Tjejträffar februari - Hjälp med hemsidan*
Sid 5	*Lunchservering i skolan februari och mars*
Sid 6-7	*Rapport från Vatten och avloppsmöte*
Sid 7	*Kallelse årsmöte Vägsamfällighetsförening*
Sid 8	*Annonssidan*
Sid 9	*Föreningar i ett förbund, arbetsgrupper*
Sid 10	*Tågluffande på novemberlovet*
Sid 11-12	*Receptsidor - Mat i ugnen*
Sid 13	*Samhällsinformation: Återvinningscentral, gratis sand för halkbekämpning, borttagning telenätet*
Sid 14	*Kalendarium februari*

Trevlig läsning! önskar redaktionen/ månadens redaktör 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 februari

Arbetsgrupperna jobbar på som vanligt

Vatten/avloppsgruppen och *solcellsgruppen* har haft möte i januari.
Se rapport från möten sid 6 och 7 i Ö-bladet.

Evenemangsgruppen planerar att fortsätta med lunchservering varannan torsdag.
Se separat annons sid 5.

Färjegruppen, Lars Eklund har varit på möte med Trafikverket som VKHF:s representant i SRF:s färjegrupp. Information kommer när Lars har fått protokoll från mötet.

Blåljusgruppen, Sjöräddningen och brandvärnet har haft övning en söndag förmiddag. Brandvärnet kommer att ha övning sammanlagt tre söndagar under våren samt första tisdagen i månaden.

Träningsgruppen, någon form av värmefläkt kommer att installeras i träningslokalen.

Ö-bladets redaktion kommer att ha sin årliga träff för att gå igenom arbetet med Ö-bladet. Se även januarinumret! Vi skulle gärna se fler medarbetare, nu när man gör mycket arbete på internet så kan man vara med även om man inte fysiskt är på Vinön. Vi önskar även få personer som kan vara med och sköta kopieringen av Ö-bladet.
Intresserade, kontakta redaktionen på e-post o-bladet@vinon.se eller ring Eva Widlund.

Bluesfestival
Erik Harrström kommer inte att arrangera någon bluesfestival på Vinön i sommar.

Medlemsresa
Vi planerar att göra en medlemsresa för att se hur det är på någon annan ö, få lite inspiration och idéer som vi kan använda oss av. Kom gärna med förslag på vilken ö vi ska åka till!

Årsmöte lördag 6 april kl. 13.00, boka in i din kalender:
Medlemsavgift kan betalas via Swish, 123 396 25 29 *Glöm inte att skriva namn.*

Bokning av skolan
När ni planerar ett möte i skolan – Kontakta alltid Yvonne Karlsson, 0739 28 04 05

Styrelsemöte
Medlemmarna har alltid möjlighet att lyfta frågor/förslag till styrelsen inför möten, nästa styrelsemöte är den 20 februari 2019.

Föreningens e-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

Lite ljus i våra hus

Hej alla fritidshusägare!

Det vore trevligt om vi alla kan ha en lampa eller två som lyser i våra fönster den här mörka tiden!
På norra ön är det väldigt mörkt och dystert, så …
en lampa på timer kan sprida ljus ur varje hus!
Vore trevligt om vi alla hjälper till att lysa upp på ön.

Ha det så gott önskar Aina, Christer och Ceasar,
fritidsboende som ser fram emot den ljusa årstiden!

Tjejträffarna *fortsätter i februari 2019 kl 18.30*

Studieförbundet Vuxenskolan

6 feb	*Titta på och ev beställa fröer att så i vår*
13 feb	*Tidningsurklipp till vår urklippsbok*
21 feb	*Spelkväll* ***OBS torsdag!***
27 feb	*Laga en god soppa*

Välkomna *gamla som unga!*

Kan du, eller någon du känner, fixa uppdateringar för WordPress?

Vår hemsida vinon.se behöver uppdateras/servas regelbundet av någon som kan WordPress (ca 3 gånger per år, någon/några timmar per gång). Är du en sådan person, eller känner du någon som kan detta, ta kontakt med Rita Tammerman-Eklund på 0707-72 11 00 eller rita.tammerman@gmail.com. Vi hoppas på dig som tycker att det kan vara kul att lägga några ideella timmar då och då, så att vi kan jobba vidare (också ideellt) med vår fina hemsida.

VKHF

Hör av dig till Rita så snart du kan,
hälsningar Vinöns kultur- och hembygdsförening

Lunchservering i skolan

varannan torsdag med början

Torsdag 7 februari kl. 12.30
Rita och Tomas lagar strömmingsflundror med potatismos.
Anmälan till Rita senast 4 februari tel. 0707 72 11 00.

Torsdag 21 februari kl.12.30
Solveig och Mariann lagar kalops.
Anmälan till Solveig senast 18 februari tel. 019-44 80 81, 070 677 67 35.

Torsdag 7 mars kl. 12.30
Birgitta och Sonja lagar kålpudding.
Anmälan till Birgitta senast 4 mars tel. 073 290 50 20.

Torsdag 21 mars kl. 12.30
Christina och Mona lagar kycklinggratäng.
Anmälan till Mona senast 18 mars tel. 070 370 59 50.

Pris 80:- per person, bröd, smör, måltidsdryck, kaffe och kaka ingår.

Torsdag 4 april och 18 april är menyn ej fastställd ännu.

Alla hälsas varmt välkomna!

Vinöns
Kultur- och
Hembygdsförening

Rapport från arbetsgruppen vatten/avlopp

Den 30 november hade vi ett första arbetsgruppsmöte med Johan Fredriksson från Björkvik AB som ska hjälpa oss med vår förstudie gällande vatten och avloppsfrågor. Slutdatum för förstudien är den 31 oktober 2019.

Generellt sett blir avloppsanläggningar före 2006 underkända eftersom de saknar fosforfälla. I förstudien ska följande finnas med;

- Förslag på gemensamhetsanläggning, kostnad mm. (Pris för ledningar kommer ej att finnas med då det hänger mycket på lokala förhållanden.)
- Räkneexempel med pris för enskilt avlopp för 1-6 hushåll.
- Ett biologiskt enskilt avlopp ska vara med i räkneexemplet.
- Pris för pumpbrunnar.
- Björkviks AB sysslar inte med vattenfrågor, men ska hjälpa oss och undersöka möjligheten för en lösning även för detta.
- Birgitta ska ta kontakt med kommunen för bidrag och dylikt samt möjligheten att vid behov få enskilda lån med avbetalningsplan.
- Johan Fredriksson behöver få kännedom vad maxbelastningen på en ev. gemensam avloppsanläggning på ön skulle kunna vara. Hur många personer kan tänka sig att använda avloppet under den dag då det är som mest folk på ön. Samma sak gäller men för minst belastning. Daniel undersöker saken vidare. Vi behöver även veta hur många som endast kommer att ansluta med gråvatten.

Den 25 januari hade vi nästa arbetsgruppsmöte.

Johan Fredriksson hade påbörjat förstudien utifrån våra mål. Vi enades om att det är viktigt att vi har ett samarbete med tjänstemännen inom Örebro kommun. Det är viktigt att miljö och hälsa är tydliga över vilka regler som gäller i vårt fortsatta arbete. Johan informerade om att det är möjligt om vi önskar att utveckla en gemensamhetsanläggning på Vinön. Vi diskuterade en del om olika kostnader och hur vi ska ställa oss inom arbetsgruppen angående de som ev. önskar ansluta sig senare, viktigt även här med tydliga spelregler och kostnader.

Johan hade till detta möte bjudit med sig Niklas Ericson från JMS vatten från Örebro. Vi fick information över olika möjligheter med att lösa vattenfrågan på ön för de som inte har vatten eller väldigt lite vatten. Även här är det möjligt med en gemensam anläggning med reningsverk.

I skrivande stund behöver arbetsgruppen arbeta vidare med enkäten som gick ut till samtliga fastighetsägare på Vinön. Johan behöver få mer detaljerad information för att arbeta vidare med förslag och kostnader.

Till kommande arbetsgruppsmöte är politiker och tjänstemän inbjudna då vi behöver få kännedom hur de tänker utifrån att de önskar satsa på Vinön som en turistort. Samt att vi önskar erhålla ett ekonomiskt bidrag från kommunen då det inte planeras ett kommunalt vatten/avlopp till oss.

Vi kommer att bjuda in till ett stormöte när vi har förslag på olika alternativ samt olika kostnadsförslag.

Vid ”pennan” Birgitta

Mellansjölandet LEADER

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

---

KALLELSE TILL ÅRSMÖTE FÖR ÖSTRA VINÖNS SAMFÄLLIGHETSFÖRENING

(Vägsamfällighetsförening, stora rundan).

Söndag den 24 februari

kl. 18.00 på skolan.

Välkomna

hälsar Ingemar Andersson, ordförande

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor
kan beställas alla dagar

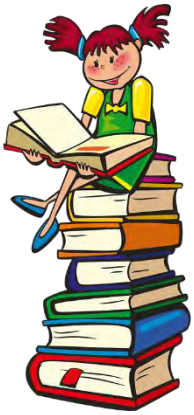
Pris:	*kaffetårta*	*smörgåstårta*
8 pers	*200:-*	*300:-*
10 pers	*230:-*	*360:-*
12 pers	*260:-*	*420:-*
15 pers	*320:-*	*500:-*

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

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16-17

Välkomna
hälsar Yvonne!



Fotvård

Inger Murstam
kommer till Vinön
tisdag 5 mars

tidsbokning på
tel 070-393 49 12

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 019-44 80 28
Vinöns kultur- och hembygdsförening

KOSTNADER

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

Studiecirkeln om Vinön förr

"Vinöcirkeln"

startar vårens träffar

9 februari

Kl 14.30

Varmt välkomna då!

Cirkelledare
Eva Svensson

Skärgårdarna Riksförbund förenar kust- och öbor i Sverige

öbor – förening – förbund

♥ Öborna ♥

Det finns många ö-samhällen i vårt land, en del är väldigt små med bara några stycken fastboende medan andra är större med flera helårsboende och kanske även delårsboenden. Det finns många frågor att driva och aktiviteter som man kan gå ihop och göra och därför finns också många lokala föreningar utmed vår kust och i de större insjöarna. Ensam är inte alltid stark men tillsammans kan man nå längre och göra mer.

♥ Föreningen ♥

Sedan 1991 finns Vinöns kultur- och hembygdsförening som är en samhällsförening med många arbetsområden. Vad som görs rapporteras det om i Ö-bladet. Föreningen har även en facebooksida och anslagstavlor på tre ställen på ön. En ny hemsida gjordes förra året där ön presenteras för såväl öbor som besökare.

Det är här i den lokala föreningen som öborna kan vara medlemmar och vara med i olika aktiviteter för det gemensamma på Vinön. I stadgarna står det att föreningen ska arbeta för en levande ö året om. Vill eller kan man inte vara aktiv kan man ändå stötta med ett medlemskap. På sidan två i Ö-bladet står det hur man kan bli medlem.

Ö-föreningen håller oftast kontakt med de lokala och regionala myndigheterna. Vi har god kontakt med Örebro kommun med sin Landsbygdsnämnd till exempel.

♥ Förbundet ♥

Precis som här på vår ö finns det föreningar på många andra öar och vi arbetar ofta med liknande frågor. Livet kan se olika ut men ändå är det mycket som förenar skärgårdsborna. Många gånger är det bra att få se och höra om hur det fungerar i ett annat ö-samhälle. Det är på denna nivå som det är bra med ett riksförbund. Skärgårdarnas Riksförbund förenar femton föreningar från Luleås skärgård i norr runt Sveriges kust till Bohusläns Skärgårdsråd i väst samt Visingsörådet och Vinöns kultur- och hembygdsförening i de större insjöarna. Det finns ingen representation från Vänern.

Skärgårdarnas Riksförbund (SRF) har flera arbetsgrupper och nätverk där flera vinöbor är med. Fyra gånger om året kommer tidningen Vi skärgårdsbor ut med rapporter om förbundets verksamhet och artiklar om hur livet ser ut i olika kust- och ö-samhällen. SRF har både en traditionell hemsida och en nyhetsportal ”Skärgårdsbryggan”. För den som vill läsa mer om hur det är på andra ställen finns möjligheten att bli personlig medlem i Skärgårdarnas Riksförbund och då få en personlig tidning fyra gånger om året samt få information på sin e-post om man så önskar. I tidningen presenteras till exempel olika färjeleder regelbundet och unga familjer berättar om hur deras liv på en ö ser ut.

Riksförbundet informerar riksdagsmän och håller kontakt med de nationella myndigheterna och för fram kust- och skärgårdsbornas viktiga frågor.

För personligt medlemskap i SRF – skicka ett meddelande till info@skargardarna.se eller kontakta Eva Widlund
Hemsida: www.skargardarna.se Nyhetsportalen Skärgårdsbryggan: https://skärgårdsbryggan.se/

Eva Widlund, Skärgårdarnas Riksförbund, tel. 0768 56 46 92

”Man ser mycket mer land än
man skulle göra om man bara reste”

Citat: Axel

Reseberättelse av Åsa

Jag tänkte berätta lite om den resa Johan, Axel och jag gjorde på novemberlovet.

Vi tågluffade (men med boende o resa planerat i förväg) till Schweiz, Wien och Prag. Vi var borta åtta dagar och var ett par dagar i varje land, innan vi till sist flög hem från Prag. Planen innefattade även en resa över Bernina-passet i Alperna och ett par dagar i Italien, men det var när det var sådant oväder där i höstas så vi fick tänka om. Det gick bra det med.

Vi åkte med 7.30-färjan från ön, och var i Köpenhamn strax efter 13. Bara det är ju ett tips till en kortsemester, då landar man mitt i stan och behöver inte fundera på parkering. Enda bytet var i Mjölby. Efter en lunch gick turen vidare till Hamburg där vi bytte till nattåg mot Zürich. Vi hade egen kupé och det ingår tofflor, dryck av olika slag och fin frukost efter eget val. Trångt men mysigt. Resan hit tog ett dygn hemifrån, och på samma sätt kan man vara i Wien, Prag, Budapest och andra centraleuropeiska städer.

Och tåg är ju härligaste sättet att resa. Man sitter bra, på många tåg finns servering, men man kan också ha med egen matsäck, man kan läsa, titta ut genom fönstret och sträcka på benen även under själva resan. Man kommer nära naturen och de samhällen man passerar. Färden blir en del av upplevelsen och man får en känsla för geografin.

Åsa Ödman

Tips:

Hallsberg har precis byggt ut sin långtids-parkering vid järnvägsstationen, där kan man stå gratis en vecka. I Katrineholm kan man stå gratis i fyra dygn. Inte så många platser dock. Det finns en facebook-grupp som heter Tågsemester, där kan man söka på olika orter och få tips om resväg, sevärdheter, om att resa med barn mm. På hemsidan seat61.com kan man få tips om resvägar och biljettinformation.

SNABBLAGAD KYCKLINGGRATÄNG – KRÄMIGT GOTT

4 port Ugn 225°

1 blomkålshuvud
1 broccoli
1 kycklingbuljongtärning
500 g kycklingfilé
2 tsk olivolja
1 tsk franska örter
eller andra örter
1 hackad gul lök
2 dl vispgrädde
2½ dl crème fraiche
2 dl riven västerbottensost
1 msk dijonsenap
salt, svartpeppar

Garnering färsk timjan

Gör så här

Skär buketter av blomkål och broccoli. Koka med buljongtärningen i vattnet, ca 3 min. Lägg avrunnen kål och broccoli i en ugnsform. Skär kycklingen i bitar. Stek några min i olivolja med örter, salt, svartpeppar och lök. Tillsätt grädde, crème fraiche, riven ost, senap, salt och peppar. Koka upp. Häll såsen över broccoli/ blomkål, gratinera ca 15 min. Garnera med timjan. Servera med sallad.

SUVERÄN GRATÄNG MED KRYDDIG LAMMFÄRS

6 port Ugn 200°

1 kg lammfärs
1½ hackad gul lök
2 rivna vitlöksklyftor
1 msk riven färsk ingefära
½ msk olivolja
½ tsk curry
½ tsk spiskummin
1 tsk kanel
½ tsk kardemumma
lite chiliflakes
salt, svartpeppar

600 g krossade tomater
5 hackade torkade dadlar
1 tsk flytande honung
1 msk ketjap manis
1 stor aubergine
½ msk olivolja
½ msk torkade örter
150 g fetaost
Äggstanning
3 ägg + 3 dl grädde
Garnering
2 tomater, finhackade
½ rödlök, finhackad
2 msk hackad persilja
1 granatäpple, kärnorna
Gör så här

Stek färs, lök, vitlök och ingefära i olja. Tillsätt alla kryddor, tomater, dadlar, honung och ketjap manis. Sjud i 10 min. Tärna auberginen och stek några min i olja. Smaka av med örter, salt och peppar. Lägg aubergine i botten på en ugnsfast form, häll över färssåsen. Vispa samman ägg, grädde, salt och svartpeppar. Häll äggstanningen i formen. Smula över fetaost. Grädda 25 min. Garnera gratängen med tomater, rödlök, persilja och granatäppelkärnor.

OBS – ketjap manis är en söt sojasås från Indonesien. God som smaksättare till kött, kyckling, grytor, wok och såser.

GLUTENFRI PIZZA MED KRÄMIG TOPPING

12 mindre eller 4 stora Ugn 275°

Glutenfri botten

½ pkt jäst
3 dl ljummet vatten
½ dl olivolja
1 msk fiberhusk
3/4 tsk salt
8 dl Finax glutenfria mjölmix

Tomatsås

1 dl tomatpuré
1 dl vatten
2 msk olivolja
1 tsk oregano
salt, peppar

Fyllning

400–500 g lammfärs eller valfri färs
1 squash
olivolja till stekning
250 g mozzarellaost (2 bitar à 125 g)
1½ dl grillad paprika (inlagd på burk)
75 g pinjenötter

Garnering

färsk timjan eller oregano

Gör så här

Smula jästen i en bunke. Tillsätt vatten och olivolja. Rör så att jästen löser sig. Rör ner fiberhusken, saltet och mjölmixen. Arbeta degen i 5 min och jäs den i 1 timme. Blanda tomatpuré, vatten, olivolja, oregano, salt och

peppar till en sås i en bunke. Stek lammfärsen, hälften åt gången, i olivolja i en stekpanna. Salta och peppra. Skär squashen i skivor och stek den så att den får lite färg. Riv mozzarellan grovt på ett rivjärn. Ta upp degen på ett mjölat bakbord och dela den i 12 delar. Kavla eller platta ut varje del till en rund kaka om 12 cm i diam. Lägg bottnarna på en bakpappersklädd plåt. Bred på tomatsås och toppa med lammfärs, squash, grillad paprika, pinjenötter och mozzarella. Grädda mitt i ugnen 10–12 min. Garnera med en kvist färsk timjan eller oregano.

FALUKORVSGRATÄNG

4 port Ugn 200°

400 g pastaskruvar
1 falukorvsring, cirka 800 g
250 g cocktailtomater
2½ dl vispgrädde
200 g valfri smaksatt färskost
½ dl ajvar (stark eller mild efter eget tycke)
salt och svartpeppar
100 g riven mozzarella

Till servering

en fräsch grönsallad

Så här gör du

Koka pastan al dente och låt den rinna av i ett durkslag. Häll pastan i en stor ugnsform, cirka 20 × 30 cm. Skär falukorven i tunna skivor och sprid ut dem jämnt över pastan. Skär tomaterna i klyftor och strö ut dem ovanpå. Vispa ihop grädde, färskost och ajvar. Smaka av med salt och peppar. Ringla ner såsen i formen och strö osten ovanpå. Gratinera i 15 minuter. Servera gratängen tillsammans med en grönsallad.

RÄK- OCH FISKGRYTA

6 port

600 gram fiskfilé t ex lax och gös
½ dl färskpressad limejuice
½ tsk salt
1 stor gul lök
1 stor vitlöksklyfta
2 gröna chilifrukter (valfri styrka)
2 msk olivolja
1 paket krossade tomater (à 500 g)
2 msk konc fiskfond
½ dl finhackad persilja
½ dl finhackad koriander
1 paket kokosmjölk (à 400 g)
2 dl vatten
150 g skalade räkor
4 salladslökar

Gör så här

Skär fisken i 2-3 cm stora tärningar. Blanda med limejuice och salt. Skala och skiva lök och vitlök tunt. Kärna ur och finhacka chilifrukten. Fräs grönsakerna på svag värme i olivolja. Tillsätt krossade tomater, fiskfond, persilja och koriander. Låt sjuda i ca 10 minuter. Häll i kokosmjölk och vatten. Låt koka upp. Sänk värmen, lägg i fisken och sjud i 6-7 minuter. Vänd ner räkorna och låt dem bli varma. Strimla och strö över salladslöken. Smaka ev av med salt och peppar. Servera grytan med kokt ris och het chilisås.

LÄTTBAKADE LÄCKERBITAR I LÅNGPANNA

Baka för många på ett suveränt enkelt vis! På bara en halvtimme är långpannekakan om 24 bitar färdig. Apelsin och choklad är smaksättningen som passar varandra perfekt.

ca 24 st Ugn 175°

150 g smör
2 dl socker
2 ägg
saft (ca 1½ dl) och rivet skal från 2 apelsiner
4½dl vetemjöl
2 tsk bakpulver

Garnering

ca 125 g mörk choklad
2 tsk olja
klementin- eller apelsinklyftor

Gör så här

Rör smör och socker poröst, tillsätt ett ägg i taget under omrörning. Rör ner apelsinsaft och skal. Blanda ner mjölet blandat med bakpulvret. Häll smeten i en mindre långpanna (ca 25×35 cm) klädd med bakplåtspapper. Grädda kakan i nedre delen av ugnen 18–20 min. Låt kakan svalna. Smält chokladen med oljan och bred över kakan. Skär i rutor innan chokladen stelnat helt. Garnera med klementinklyftor och citronmeliss.

Några kanske börjar gissa att jag gillar att laga mat i ugnen. Lätt och enkelt att förbereda och sedan bara stoppa in i ugnen. Dessutom väldigt gott!

Smaklig måltid önskar Christina J

Information från Örebro kommun

Lämna avfall på Odensbackens återvinningscentral när du vill

Nu har du möjlighet att registrera dig för att få tillträde till återvinningscentralen i Odensbacken även när det är stängt. Ansök via e-tjänsten på orebro.se/privatinpassering.

Innan du anmäler dig för att få privat inpassering erbjuder Örebro kommun en kort utbildning på återvinningscentralen i Odensbacken. Det tar ca 45 minuter och då går de igenom hur du ska sortera olika sorters avfall.

Anmäl dig till utbildningen och ansök om privat inpassering på orebro.se/privatinpassering.

Centralen är öppen och bemannad två dagar i veckan, onsdagar 10-19 och lördagar 9-16.

Hämta gratis sand för halkbekämpning

Under vintern kan du hämta gratis sand på kommunens återvinningscentraler.
Max 50 liter per person gäller.

Teknikskifte Telenät

Dags att plocka bort det gamla kopparnätet – information i alla postlådor från *ELTEL*

Under 2019 kommer det gamla kopparnätet raseras. Arbetet kommer utföras någon gång under januari – juni. Det gäller telefonstolpar och luftkablar samt en del skåp och kopplingar.

Grävtraktor och fyrhjuling kommer användas.
Vid frågor uppmanas man i brevet kontakta
Kenth Johansson, telefon 070 537 9673

februari 2019

vecka 5	1	fredag		
	2	lördag		
	3	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 6	4	måndag		
	5	tisdag	18.00	Brandövning
	6	onsdag	18.30	Tjejträff
	7	torsdag	12.30 18.00	Lunchservering i skolan - *anmälan* Ö-bladsträff - *anmälan*
	8	fredag		
	9	lördag	14.30	Vinöcirkeln
	10	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 7	11	måndag		Sophämtning
	12	tisdag		
	13	onsdag	18.30	Tjejträff
	14	torsdag		Alla hjärtans dag
	15	fredag		
	16	lördag		
	17	***söndag***	15.00 16-17	Vatten/avloppsmöte Biblioteket öppet
vecka 8	18	måndag		
SPORTLOV	19	tisdag		
	20	onsdag	14.30 17-19	Öppet Hus i Missionshuset Styrelsemöte VKHF ***Obs! ändrad tid***
	21	torsdag	12.30 18.30	Lunchservering i skolan - *anmälan* Tjejträff ***Obs! Torsdag***
	22	fredag		
	23	lördag		
	24	***söndag***	16-17 18.00	Biblioteket öppet Årsmöte Östra Vinöns vägsamfällighet
vecka 9	25	måndag	18.00	Redaktionsmöte Sophämtning
	26	tisdag		
	27	onsdag		
	28	torsdag	18.30	Tjejträff
mars	1	fredag		
	2	lördag		

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!