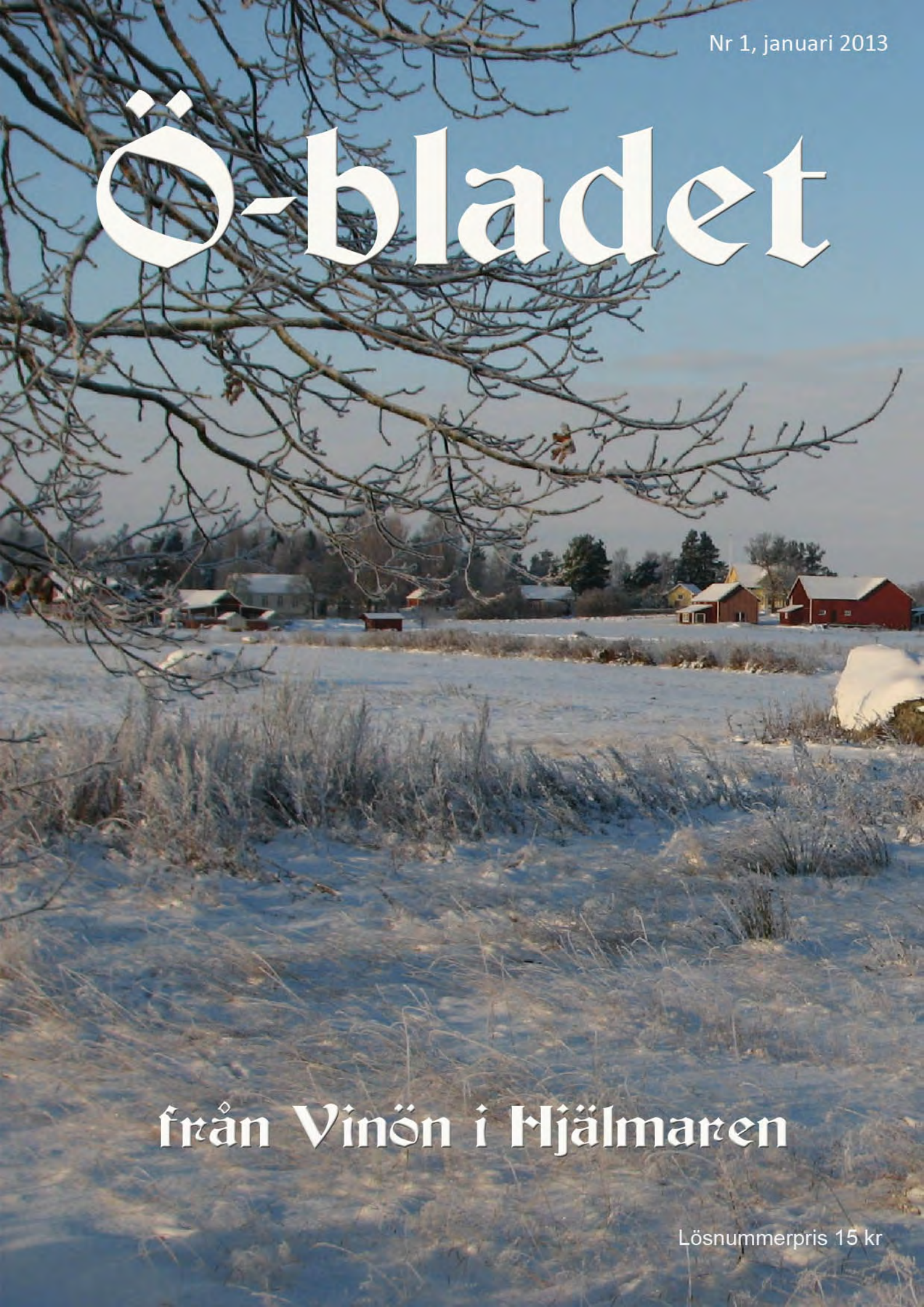
Nr 1, januari 2013

Ö-bladet



från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Soluppgång över Läppe när dagarna är som kortast.

Det vi säkerligen kommer att minnas från denna jul- och nyårshelg är nog att vi äntligen fick en vit jul till glädje för alla små och stora barn. Julmarknad, julbord och julottor avlöste varandra under december månad och snart är det dags att dansa ut julen och gå in i ett nytt härligt år. Tänk ett helt nytt år som du kan göra vad du vill med. Det blir ju precis så bra som du själv bestämmer dig för att det ska bli. Varje dag är en ny möjlighet att göra något bra av.

Tittar vi i januari månads kalendarium ser vi att det är dags igen för lite olika aktiviteter. Tjejgruppen träffas åter den 16 januari. Kom gärna den dagen – gamla som unga – och påverka vårens program. Det är dags med lite förnyelse i gruppen. Risken är annars att gruppen så småningom dör ut och då kanske det påverkar även andra aktiviteter på ön. Har du inte varit med tidigare är det just *du* som särskilt välkommen. Cirkeln ”Vinön förr” startar redan den 14 januari. Även här hoppas gruppen på nya deltagare. Alla gamla deltagare är givetvis hjärtligt välkomna tillbaka med nya krafter och goda idéer.

Vad 2013 kommer att innebära för alla er läsare av vårt Ö-blad vet vi inte så mycket om. Det vore trevligt om ni kan bidra med något till årets tidningar på ett eller annat sätt. Ni kommer säkert att vara med om olika saker under året som kan intressera flera. Fatta pennan eller tangentbordet och berätta! Redaktionen efterlyser många nya medarbetare. Det är ju inte varje månad som nuvarande redaktionen har möjlighet (eller ork) att göra Ö-bladet och då kommer det inte att finnas någon tidning i din brevlåda. Med dagens teknik kan man ju faktiskt befinna sig var som helst för att kunna hjälpa till. Det visade Christina när hon vid ett tillfälle i höstas var med och gjorde tidningen från Frankrike.

Redaktionen för detta nummer har varit Christina Johnsson, Birgitta Åberg Andersson och Eva Widlund.
Foton: Ulf Johnsson sid 1, Eva Widlund sid 2 och 4 samt Björn Sjöblom sid 8 och 9. Till alla framsidorna på sid 11 är det bidrag från olika fotografer.

TÄNK på att Ö-bladet finns i färg på datorn, det är skillnad! Du kan få Ö-bladet på mail om du anmäler dig till sändlistan på o-bladet@vinon.se eller så kan du hämta den från vår hemsida www.vinon.se

Vill du ha en papperstidning skickad till din vinteradress, om den inte är på ön, ska du lämna färdiga kuvert med skriven adress och dubbelt porto. Skriv på varje kuvert den månad som gäller. Då är det lätt att ta alla februari-kuvert nästa gång och lägga en tidning i varje och lämna till lantbrevbäraren.

Gott Nytt År – 2013!

önskar vi alla våra läsare
Redaktionen

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 Ö-blad i färdiga kuvert.

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

Vill du bli medlem i föreningen? Medlemsavgiften för 2013 är 80 kr för enskild och 150 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 rapporterar i Ö-bladet i korthet vad som händer inom föreningen. Vill du höra mer? Kontakta någon i styrelsen eller besök skolan på bibliotekstid. I december var det julmarknaderna och julbord på Värdshuset som samlade besökare, ett litet bildcollage finns med i detta nummer. Vi hoppas att alla öbor har haft en fin julhelg och nu inför nyåret önskar vi från styrelsen alla läsare …

Ett Gott Nytt År!

VINÖMUGGAR med mera

I skolan finns det en del Vinösaker att köpa. Fyra muggar för 200 kr till exempel. Förutom muggarna finns Vinökassar i olika färger, pennor och öppnare. Det finns även många olika kort.

Passa på under bibliotekstid på söndagarna!

UTHYRNING AV SLÄPVAGN

Även detta år kan du hyra direkt på ön!

Vinöns kultur- och hembygdsförening har en släpkärra för uthyrning. Vagnen är försedd med en täckande plastkåpa och utrustad med tipp.

Vagnens totalvikt är 900 kg och maxlast är 640 kg.

Kostnader är tills vidare:

Dygnshyra: Föreningsmedlem	180:-	Övriga 360:-
Veckohyra: Föreningsmedlem	800:-	Övriga 1600:

Max hyrtid är en vecka. Om ingen annan har bokat kärran kan hyrtiden naturligtvis förlängas. Före och efter uthyrning besiktigas kärran.

Låter detta som ett alternativ till att hyra kärra på fastlandet, så är du välkommen att ringa vår ansvarige släpvagnsförvaltare Nils Svensson 019-44 80 28

Glimtar från
Julmarknad på Vinön

Tjejträffarna startar igen

onsdag 16 januari klockan 19.00

Vi har julgransplundring med överraskning. Ta med många idéer till vårens program som vi också planerar under kvällen.

Studiecirkeln ”Vinön förr” fortsätter sin verksamhet

lördag 14 januari
klockan 14.00
i Vinöns skola.

Alla hälsas hjärtligt välkomna!

VINÖNS NYA TRÄFFPUNKT

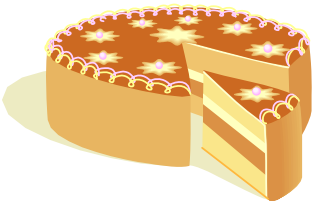
Under bibliotekstid fortsätter jag att servera söndagsfika till självkostnadspris.
Detta för att vi ska få en möjlighet att träffas och sitta ner och prata en stund.

Vinöns bibliotek har öppet söndagar klockan 16 – 17.

Välkomna!

Yvonne

VINÖBAGAR'N



påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare.

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

Tel 070 - 239 02 11
Sten

FÄRSKA VINÖÄGG

finns att köpa hos

Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

SMÅDJÄVLAR
4 ägg
2 msk crème fraiche
l msk mango chutney
1/2 msk curry
tabasco efter smak
lite salt
två vårlökar
paprikapulver eller rostad paprika

Gör så här
Hårdkoka äggen. Finhacka vårlökarna. Hacka mango chutneyn om den innehåller stora bitar. Dela äggen och tag försiktigt ur gulorna. Mosa dem tillsammans med crème fraiche, mango chutney och övriga kryddor. Blanda sist ner vårlöken. Pudra över lite paprikapulver eller stick ner rostad röd paprika som små djävulshorn.

En oförglömlig konsert i Askers kyrka 28 december 2012

En fullsatt kyrka med entusiastisk publik, en unik artist på ett unikt instrument, vackra toner som berörde… så kändes det i fredagskväll, när Dana Dragomir framträdde för en musikälskande publik. Givetvis ville inte applåderna ta slut och den en och en halv timme långa konserten fick ett extranummer. Med sitt fantastiska flöjtspel har Dana Dragomir förmågan att förmedla både glädje och värme. Det är musik för alla sinnen!
Stor hjälp hade hon av sin skicklige ackompanjatör Marcus Fernholm som lekte med fingrarna över tangenterna.

Variationen på musiken var enorm, allt ifrån julmusik, bulgarisk och svensk folkmusik till ABBA-toner. En av de mest fantastiska upplevelserna var när de spelade ”Lärkan” där skogens fåglar ”härmades”.

Ett stort tack till arrangörerna med Mikael Schmidt i spetsen! Synd bara att inte fler vinöbor tog tillfället i akt att uppleva denna fantastiska kväll.

Christina och Ulf Johnsson

Var? Hur väl känner du Vinön?

Visst var det vid Stenören på norra ön som denna naturskulptur kunde beskådas. Har du bilder på andra platser på ön, skicka in så får vi se om läsarna känner igen sig.

Gamla fotografier har vi haft införda lite då och då, det uppskattas mycket. Den fina vinterbilden nedan från 1959 hade vi med för ett par år sedan men nu bjuder vi på den igen. Ni som är med i cirkeln **Vinön förr** kan kanske bidra med fina bilder i kommande ö-blad.

Eva Widlund

Vintern 1959

Ninni Hedin fick skjuts på släden av Harry Persson med hästen Dockan.

Foto: Berthold Hedin

SKÄRGÅRDARNAS RIKSFÖRBUND

SRF representantskapsmöte 30/11 - 2/12 2012

Under helgen samlades ett 25-tal skärgårdsbor från hela vår kust och de stora insjöarna på Zinkensdamms hotell och vandrarhem i Stockholm. Som en av huvudpunkterna på programmet stod föreningens budget och verksamhetsplan för 2013. Som vanligt var även några gästföreläsare inbjudna.

Som första gästtalare på programmet stod Gunilla Ander, journalist på tidningen LAND med specialområde lantbruks- och landsbygdsfrågor inom EU-system. Hon informerade om EU:s syn bl a på skärgårdar. Under anförandet bollades olika intressanta frågor mellan henne och Camilla Strandman i SRF:s styrelse.

Efter förmiddagsfikat var det dags att börja gå igenom verksamhetsplan och budget för 2013 samt verksamhetens riktlinjer 2013-2015. Arbetet fortsatte sedan efter energiseminariet.

Efter lunchen passade några på att ta en skön promenad i det fantastiskt soliga vintervädret. Efter bensträckaren var det dags för energigruppen att hålla sitt seminarium. Dagen till ära var Sven Ruin, Teroc AB Vindkraft i Köping, inbjuden som gästföreläsare. Hur man ”hittat” honom är en särskild historia. Ja egentligen var det Sven som hittade SRF:s energigrupp. Sven var i somras med sin familj på besök på Vinön. I skolan hittade han ett nummer av ”Vi skärgårdsbor”, SRF:s tidning, och läste om arbetsgruppen ”Förnybar energi”. Efter den läsningen kontaktade han energigruppens kontaktman Lennart Andersson från Söderhamn som i sin tur passade på att bjuda in honom till höstens representantskapsmöte. Sven pratade bl a om småskalig energiproduktion (vindkraft, solel, hybridsystem och biogas). När det gällde biogasen tog han som exempel upp ett projekt på Yttergärde lantbruk i Oviken, Jämtland. Dessutom talade han om ett nytt intressant projekt med vattenrening.

Efter fikapausen delades vi in i grupper som på kort tid skulle ta fram viktiga uppgifter för energigruppen att arbeta med. Sedan fortsatte vi arbetet från förmiddagen med verksamhetsplan och budgetfrågor. Man enades om vilka områden som ska prioriteras. Två nya arbetsgrupper bildades. En kring boendefrågor bestående av Jan-Eric Ericsson från Bohuslän och Stig Lundmark från Sörmland. En annan grupp kring

bredbandsfrågor med Pia Södergren, SIKO, Bengt Almkvist, Östergötland, och Olle Nygren, Holmön som deltagare.

På kvällen middag och umgänge. Många anser att det är nu nyttan med den här typen av sammankomster blir som störst. Inga protokoll eller anteckningar förs. Alla problem löses med bravur. Morgonen därpå kanske lösningarna inte var så genialiska som de verkat eller också hade de satt sina spår och blivit ännu mer genialiska. Men korn av nya idéer ligger och gror. Vem vet vad de skördar nästa gång?

På söndag förmiddag fortsatte genomgången av budget och verksamhetsplanen. När de var klubbade gick de olika föreningarna igenom vad de sysslat med sedan sist. Inga nya sensationella arbetsuppgifter var på gång utan alla arbetar vidare med sina speciella behov.

En fråga som dök upp under mötet var hur de olika föreningarna ska kunna få fram yngre aktiva medlemmar. Vinön bidrog minsann inte denna gång till att sänka medelåldern. Så, Rosie, se till att du har möjlighet att sänka den till nästa representantskapsmöte som ska vara på Sundsvedens turistanläggning i Uppland 22-24 februari 2013. En förening som i alla fall bidrog till att sänka medelåldern var SURFs representanter från Bohuslän (se bild).

Efter en god avslutande lunch skiljdes alla efter en lyckosam helg med många nya tankar och idéer.

Vid pennan denna gång satt Christina och Ulf Johnsson.

De fina bilderna är tagna av Björn Sjöblom från Yxlan i Stockholms skärgård.

Igår smidde jag tusen planer – i morse gjorde jag som vanligt.

Konfucius ca 500 f Kr

Fotvård

Inga-Lill Sevefjord, medicinsk fotterapeut,

kommer till Vinön

torsdag 31 januari

Tidsbeställning: tel 019-13 66 04 eller
070-557 48 03

KONFERENSER i nygammal skolmiljö

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

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
Veronika Persson 070 - 743 82 45

e-post: info@vinokonferenser.se Hemsida: www.vinokonferenser.se

---

Massage

Elisabeth Behr, zon och massageterapeut,
kommer till Vinön nästa gång

onsdag 16 januari

Boka tid på

tel 070 - 399 58 08, tel.tid 8.00 - 9.00

FÄRGGLADA GRATÄNGEN

4 port Ugn 225°

800 g mjölig potatis
1 gul lök
3 tomater
1 msk smör
100 g babyspenat
500 g krossad tomat
2 tsk basilika
3 krm riven muskot
2 vitlöksklyftor
salt, peppar
100 g västerbottenost

Gör så här

Skala och skiva potatisen. Skala och hacka löken. Skär tomaterna i skivor. Smörj en ugnssäker form. Varva potatis, lök, tomater och spenat i formen. Blanda krossade tomat, basilika och muskot. Pressa i vitlök och smaka av med salt och peppar. Häll blandningen i formen. Tillaga mitt i ugnen ca 30 min. Riv över ost och gratinera 10 min.

FÄNKÅL & POTATIS I SKÖN MIX

4 port Ugn 225°

2 stora fänkålsstånd
700-800 g potatis
3 morötter
2 vitlöksklyftor
2 dl vispgrädde
2 dl mjölk
2 msk färsk finhackad rosmarin
1 tsk salt
1 krm svartpeppar

Garnering

kryddgrönt

Gör så här

Ansa fänkål och skär den i tjocka skivor. Förväll den i vatten ca 5 min. Skala och skiva potatis och morötter. Skala och skiva vitlöken. Varva samtliga grönsaker i en smord ugnsform, understa lagret ska vara potatis. Blanda grädden med mjölk och kryddor och häll över gratängen. Peta med en gaffel så att den rinner ner mellan grönsakerna. Gratinera i nedre delen av ugnen i 35-40 min. Täck över med folie mot slutet. Garnera med kryddgrönt och servera med en bit bröd, ost och sallad.

PAPRIKAFISK

4 port Ugn 225°

2 tsk matfett
600 g fiskfilé
salt, svartpeppar
3 dl mager grädde
1 dl ajvar relish
1 tsk salt
2 msk hackad persilja
1 dl riven mager ost

Tillbehör

kokt ris, röd paprika

Gör så här

Smörj en ugnsfast form. Krydda fisken med salt och peppar och lägg den i formen. Blanda grädde, ajvar relish och salt. Häll blandningen över fisken. Strö över persilja och ost. Gratinera mitt i ugnen ca 20 min. Servera med kokt ris blandat med finhackad röd paprika.

LAX ALLT-I-ETT FRÅN UGNEN

4 port Ugn 250°

10 potatisar, ca 800 g
1 msk olivolja
2 tsk salt
1 purjolök
1 ask körsbärstomater, 250 g
4 bitar laxfilé à 150 g
1 krm svartpeppar
150 g fetaost
½ kruka timjan

Tillbehör: 1 matyoghurt med citron

Gör så här

Skala och skär potatisen i klyftor. Lägg dem i portionsformar eller i en långpanna och häll över oljan och hälften av saltet. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min. Ansa och skär purjolöken i ca 2 cm breda bitar. Fördela purjolök och tomater på potatisen och lägg på laxen. Strö resten av saltet och pepparn på laxen. Smula över osten. Tillaga ytterligare 10–15 min. Klipp rikligt med timjan över lax, grönsaker och potatis. Servera med en klick matyoghurt smaksatt med rivet citronskal.
Tips! Serverat i portionsformar blir denna rätt extra festlig.

Att laga mat i ugnen är ofta min räddningsplanka. Bekvämt att förbereda innan och sedan snabbt få fram maten på bordet när matgästerna är hungriga. Variationen på ugnsrätter är oändlig, det är bara fantasin som sätter stopp för vad man kan göra.

Lycka till och smaklig måltid önskar Christina J

MOUSSAKA

4 port Ugn 200°

300 g nötfärs
ca 600 g aubergine
4 schalottenlökar
1 msk smör
4 msk tomatpuré
4 krm malen kummin
salt, peppar

Ostsås

4 dl mjölk
2 msk vetemjöl
2 dl + 1 dl riven lagrad ost, 17 %

Gör så här

Skiva aubergine. Skala och hacka löken och fräs i smöret. Tillsätt färsen och bryn den. Rör ner tomatpuré, kryddor och lite vatten. Låt puttra några minuter.

Ostsås

Vispa ihop mjölk och mjöl i en kastrull. Koka upp under vispning och sjud tills såsen tjocknar. Rör ner 2 dl riven ost. Smaka av med salt och peppar.

Varva aubergine, köttfärs och sås i en smord form. Strö över resten av osten Gratinera mitt i ugnen ca 30 min.

POTATIS & KÖTTFÄRSGRATÄNG

4 port Ugn 225°

2 gula lökar
2 msk smör
500 g bland- eller nötfärs
1 burk krossade tomater, gärna chili
1 buljongtärning
1½ dl vatten
½ dl finhackad bladpersilja
10 mellanstora potatisar
3 dl vispgrädde
1½ dl lagrad riven ost

Garnering

cocktailtomater, kryddgrönt

Gör så här

Skala och finhacka löken. Fräs den blank och smidig i smör i en stekpanna. Mosa ner köttfärsen och rör om tills färsen är smulad och lite brynt. Tillsätt tomater, buljongtärning och vatten, låt allt puttra samman i ett par minuter. Vänd ner persilja och smaka av med salt och peppar. Skala och skiva potatisen. Smöra en eldfast form. Varva köttfärssås och potatis i formen, avsluta med ett lager potatis. Blanda grädde och ost och häll över gratängen, peta med en gaffel så att det rinner ner mellan lagren. Gratinera mitt i ugnen 45-50 min, känn med en sticka att potatisen är mjuk. Ta ut och garnera med cocktailtomater och kryddgrönt.

OSTGRATINERAD ÖRTKYCKLING

4 port Ugn 225°

4 kycklingfiléer, ca 500 g
1 msk smör
1 tsk salt
2 krm peppar
3 paprikor
2 ½ dl valfri grädde
1 msk kycklingfond
1 tsk av vardera timjan, basilika & oregano
2 dl riven ädelost

Gör så här

Bryn kycklingfiléerna i smör i en stekpanna. Salta och peppra. Skär paprikorna i bitar. Lägg kyckling och paprika på ett ugnssäkert fat. Blanda grädde, fond och örter och häll det på fatet. Strö över osten och ställ in i ugnen ca 10 min. Garnera ev med färska örter.

Servera med ugnsstekta potatisklyftor.

THAIGRATINERAD PASTA MED KASSLER

4 port Ugn 225°

300 g fullkornspasta
500 g kassler
2 msk olja
2 paprikor
250 g cocktailtomater
rivet skal av ½ apelsin
2 msk sweet chilisås

Tillbehör

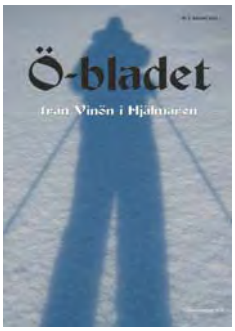
förvällda sockerärter

Gör så här

Koka pastan enl anvisn på paketet. Låt rinna av väl. Skär kasslern i skivor. Smörj en ugnssäker form med hälften av oljan och lägg pastan längs formens kanter. Placera kasslern i mitten. Skölj, ansa och tärna paprikan. Halvera tomaterna. Fördela detta över kasslern. Strö över apelsinskal, ringla över chilisås och resten av oljan. Gratinera mitt i ugn tills allt är riktigt genomvarmt, ca 20 min.

Ö-bladet under 2012

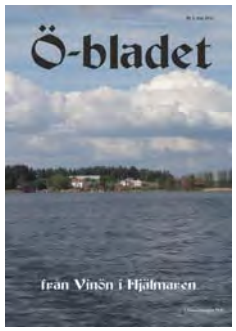
januari



februari

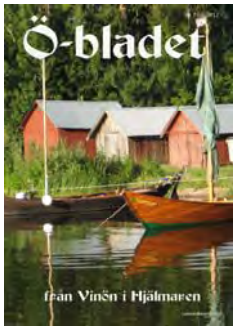
mars

april



maj

juni

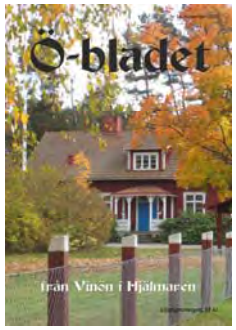


juli

augusti

september

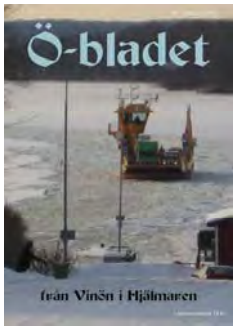
oktober



november

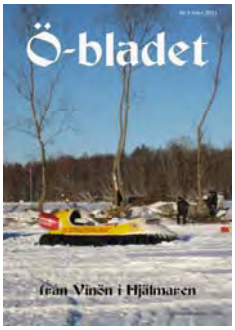
december

Ö-bladet under 2011

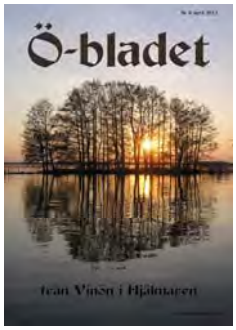


januari

februari



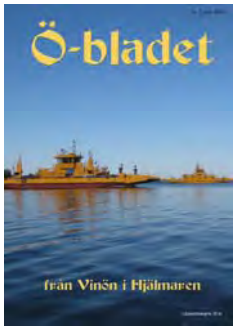
mars



april

maj

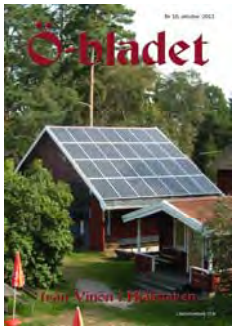
juni



juli

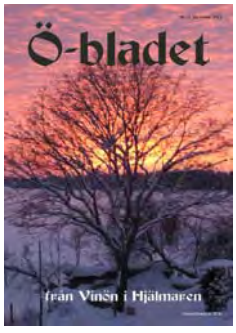
augusti

september



oktober

november



december

januari 2013

vecka 1	***1***	***tisdag***	18.00	Brandövning Beställ mat! handla24.se Nyårsdagen
	2	onsdag		
	3	torsdag		
	4	fredag		
	5	lördag		Trettondagsafton
	6	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika Trettondedag jul
vecka 2	7	måndag		
	8	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	9	onsdag		
	10	torsdag		
	11	fredag		
	12	lördag	14.00	Cirkeln ”Vinön förr” startar
	13	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika Tjugondedag jul
vecka 3	14	måndag		Sophämtning
	15	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	16	onsdag	19.00	Zonterapi och massage av Elisabeth Behr i skolan, tidsbeställning Tjejträff – julgransplundring och planering av vårens program
	17	torsdag		
	18	fredag		
	19	lördag		
	20	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst i Missionshuset med Mikael Schmidt. Kyrkkaffe Biblioteket öppet – fika
vecka 4	21	måndag		
	22	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	23	onsdag	19.00	Tjejträff
	24	torsdag		
	25	fredag		**Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!**
	26	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”
	27	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
vecka 5	28	måndag		H M Konungens namnsdag Sophämtning
	29	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	30	onsdag	19.00	Tjejträff
	31	torsdag		Fotvård av IngaLill Sevefjord på Vinön, tidsbeställning
februari	1	fredag		
	2	lördag		Kursstart Utomhuspedagogik Året Runt, lördag – söndag
	3	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
	4	måndag		