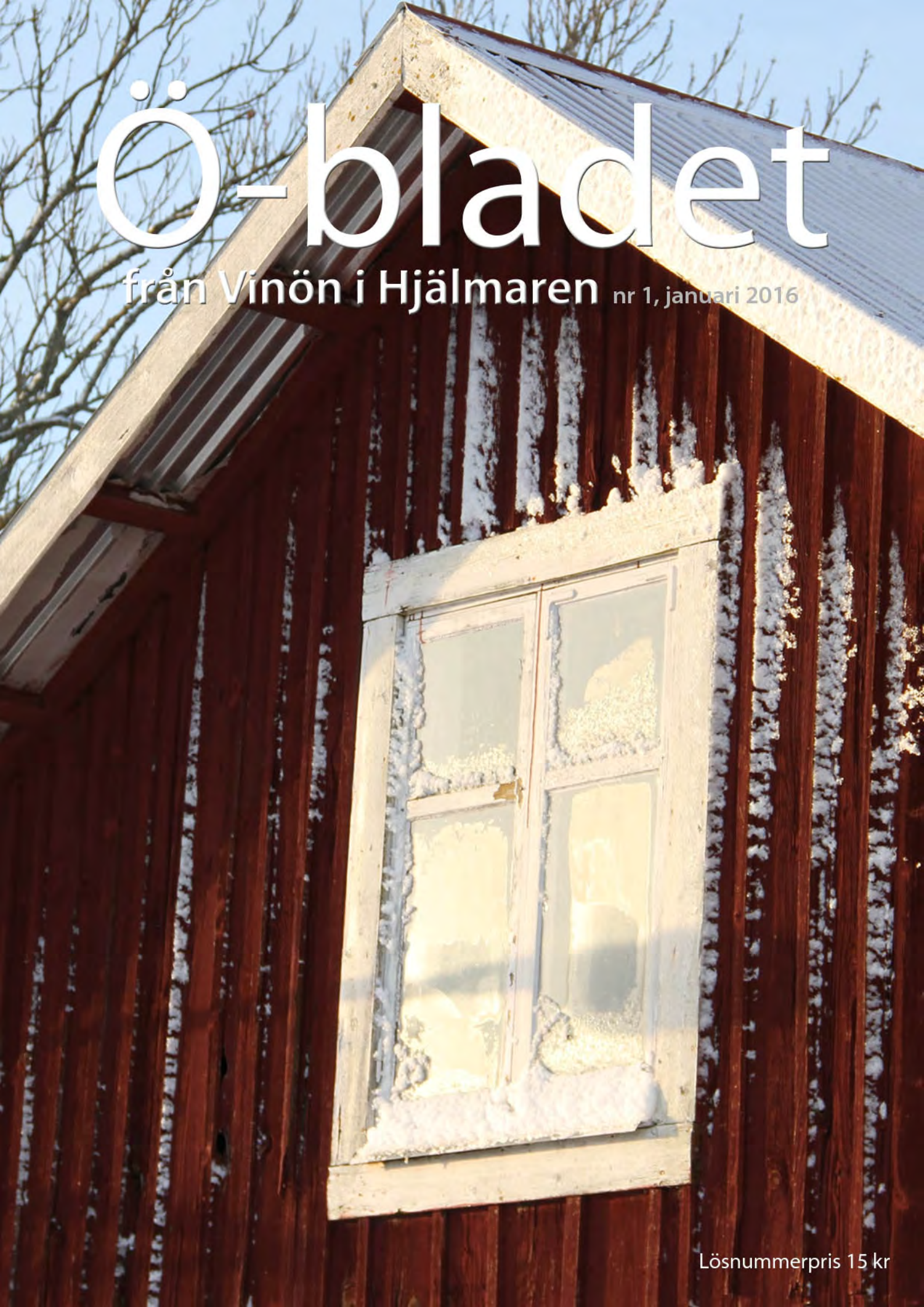


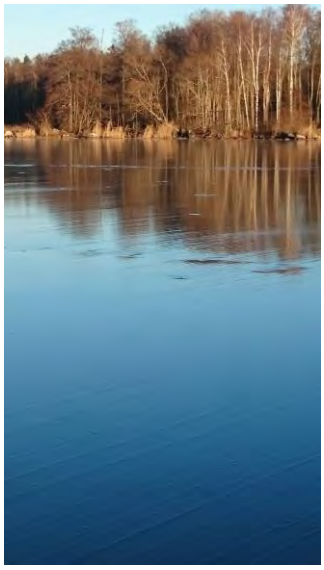
Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

nr 1, januari 2016

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen …



Ett nytt år har randats, och äntligen bjuds vi på lite vinterväder. Bilden på den här sidan visar hur fin skridskois vi hade runt trettonhelgen förra året. Kanske får vi snart åka skridskor igen.

UllaLena är anställd av Hembygdsföreningen från årsskiftet, och finns alltså kvar hos oss. Det gör att luncherna som har börjat serveras under hösten fortsätter. Läs om menyn i januari längre fram i tidningen!

Vad kan vi hoppas på av 2016? Jag har ingen aning, men önskar med Stig Dagermans ord lite stjärneljus

Jorden kan du inte göra om
stilla din häftiga själ.
Endast en sak kan du göra
en annan människa väl.

Detta är redan så mycket
att själva stjärnorna ler.
En hungrande människa mindre
betyder en broder mer.

Tack till Rosie, Maj, Mariann, Eva, UllaLena och Sune för hjälpen med detta nummer av Ö-bladet! Fotografierna är tagna av Eva Widlund, Petter Widlund och Åsa Ödman.

/Åsa Ödman, månadens redaktör

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: 15 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 2016 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

LUNCHSERVERING I SKOLAN TORSDAGAR 12.30

14 jan: Lasagne
21 jan: Ugnsstekt falukorv
28 jan: Kålpudding

Pris 75:- inklusive smör, bröd, måltidsdryck, kaffe och kaka.
Anmälan senast tisdag kl.11 för planering av inköp Tel. 019-44 81 01

Varmt välkomna !!!!

Ullalena

Vinöns Kultur-och Hembygdsförening

God fortsättning på år 2016!

VKHF önskar med dessa rader tacka alla medlemmar i föreningen för alla insatser som utförts under det gångna året. Verksamheten spänner över ett brett register och är omfattande för en förening i vår storlek. Att detta är möjligt beror naturligtvis på många ideellt engagerade medlemmar.

Inför det nu påbörjade året önskar vi naturligtvis bibehålla de aktiviteter och projekt som pågår och de som redan är planerade för start under 2016. Vi vill göra så mycket för vår kära holme i Hjälmaren, men tiden och orken räcker inte alltid till. Men om fler känner för att delta med någon hjälpande hand vid något enstaka tillfälle eller mer permanent, så kommer vi under året att få ännu bättre fart på föreningen och Vinön. Vad är det då för hjälpande hand jag tänker på? Det kan vara allt från städning, gräsklippning, underhåll, underhållning, myndighetskontakter, redaktionellt arbete, mm, mm.

Till alla medlemmar:
Tack för 2015 och hopp om ett lika trevligt 2016!

Peter Kumlin, ordförande

SKÄRGÅRDARNAS RIKSFÖRBUND

Rapport från Höstmöte med Skärgårdarnas Riksförbund 6-8 november 2015 i Göteborg

Vinöns Kultur-och Hembygdsförening hade blivit inbjudna till höstmöte för representant-skapet i SRF och Eva och jag hade fått möjlighet att få delta. Temat var ”Trycket på kusten” och även en genomgång av verksamhetens riktlinjer för SRF.

Vi började konferensen med att få se en film om en entreprenör i Bohuslän, Adriaan van de Plasse, som hade som affärsidé att ta med människor ut med båt och fiska ostron och blå-musslor. När han fiskat upp dem ville han tillaga dess delikatesser och bjuda på dem. Det låter ju som en härlig tur men det är många regelverk som ska till för att det ska kunna genomföras. Båten ska vara utrustad för att få transportera människor. Han skulle kunna få ta med max 12 personer men om all säkerhetsutrustning för dessa 12 personer är med på båten så får inte människorna plats så därför tar han färre personer. Han ville ha en liten bod så att gästerna kunde få sitta inne och äta musslor och ostron. Det tog 4 år att få tillstånd att bygga den ute på en ö. Han lagar mat ute och det är en gråzon av regelverk. Möjligtvis så skulle han vilja servera ett glas vin eller bubbel till ostron eller musslor men det har han inte fått tillstånd till. Om man vill se filmen kan man leta på Youtube efter Ostronfiske med förhinder.

Landshövdingen för Västra Götalands län Lars Bäckström gästade vår konferens och hade ett mycket vältaligt anförande som påminde lite om en predikan fast det bara var lördag. ”Av jord är du kommen men av vatten är du född”. Han kallade sig inte bara landshövding utan även havshövding. Landshövdingen och länsstyrelsen håller på och jobbar med en struktur-plan för havsmiljön tillsammans med människorna som bor där. Han var mycket stolt över att han tog fighten mot WWF om räkorna. Han var också orolig över allt skräp från havet som kommer till Bohuslän. Han efterlyste en liknande åtgärd som man har längs riksvägarna, det är ju inte bara kommunens egna invånare som slänger skräp längs riksvägarna. Likadant är det med skräpet från havet det kommer inte bara från den egna regionen utan är allas problem. Han menade också att ”Myndigheter som tillämpar sunt förnuft är livsfarligt” Sunt förnuft varierar nämligen medan lagen gäller, skjut inte pianisten om musiken är dålig, skjut kompositören. Lars Bäckström hyllade också SRF och tyckte att förbundet var en del av lösningen. Lars Bäckström var väldigt intressant och underhållande och gav många intressanta infallsvinklar för dagens tema ”Trycket på kusten”. Man har många besök av kineser till Göteborg och Bohuslän och Lars Bäckström hade hälsat alla välkomna och fått till svar att ”vi är väldigt många”.

Riksdagsledamöterna från vad man kallar Bohusbänken kom och gav sin bild av temat trycket på skärgården. Det var Roland Utbult (kd), Mattias Johnsson (s) och Lars Tysklind (fp).

Lars Tysklind hade varit med och utformat den nya strandskyddslagen och ansåg att man hade goda intentioner. Man ville skapa en tydlig lag, nu när lagen ska efterlevas önskar han att man hade skapat någon slags slasktratt där specialfall kunde hanteras. SRF har ett önskemål om att näringsverksamhet ska vara ett skäl till undantag för strandskyddet. Vår ordförande Bengt Almkvist ville också påpeka att SRF inte är emot strandskyddslagen utan att den tillämpas efter regionala förutsättningar. Under denna diskussion med riksdagsledamöterna även togs frågor om bredband, service och kommunikationer upp.

Under hela dagen var Skärgårdsradion Väst på plats och man kan lyssna på inslagen från denna dag om man vill. (Skärgårdsradion Väst 94,1)

Resten av lördagen ägnades åt arbetsgruppernas viktiga arbete, och efter en dramatisk räddning av en Ipad som hade ramlat ner under läktaren, fick vi lokal guidning till Göteborgs bästa godisaffär, vilken var oerhört välbesökt en lördagskväll i november.

Under söndagen diskuterades verksamhetens riktlinjer för 2016-2018, det är nämligen dags att söka nya medel. Verksamhetsplanen för 2016 diskuterades också. Årsstämman till nästa år planeras till 11-13 mars och vi får se om vi får möjlighet att besöka Östergötland till våren.

Efter en helg med intressanta inlägg och trevliga ö-bor så åkte Eva och jag hemåt, uppfyllda av inspiration.

Vid tangentbordet RoseMarie Hellén
Vid kameran Eva Widlund

HÄLSOBUSSEN

Följande tider kommer Hälso-bussen till Vinön under våren 2016

26 januari
23 februari
22 mars
19 april
17 maj

Tidsbeställning: 019-602 30 21 måndag-fredag kl 10-15
Kostnad: 80 kronor som faktureras i efterhand. Frikort gäller.

Tjejträffarna börjar igen!

Onsdag 13 januari kl.19
Ta gärna med handarbete och många goda idéer så planerar vi vårens program vid första träffen!

Alla både gamla och nya hälsas välkomna!

HAR NI **VARMA** KLÄDER ATT SKÄNKA?

Just nu gör vi i Lännäs frikyrka en insats för att hjälpa ensamkommande flyktingbarn med jackor, skor, kängor, joggingkläder mm. Storlek som behövs är vuxen/äldre tonåring. Det är stort behov av kläder så att de kan vara ute och deltaga i uteaktiviteter.

Ring Maria Andersson 019-44 80 58

Eller lämna direkt i Betelkyrkan i Hampetorp

TACK för din insats!

Maria Andersson

FOTVÅRD

Inga-Lill Sevefjord kommer till Vinön
måndag 1 februari.
Tidsbeställning:
Tel: 070-557 48 03

FÄRSKA VINÖÄGG OCH POTATIS

hos Peter och Carina

Tel: 019-44 80 33

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas alla dagar

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

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

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 som födelsedagsfester, dop mm.

Bokning och förfrågningar:
tel 019 - 44 80 57

Yvonne Karlsson 073 - 928 04 05
Veronika Persson 070 - 743 82 45

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

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16-17
Fika till
självkostnadspris

Välkomna
hälsar Yvonne!

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

Studiecirkeln ”Vinön förr” fortsätter

lördag 23 januari kl 14.30
i Vinöns skola.

Alla hälsas hjärtligt välkomna!

KICKIS FISKSOPPA

Fisksoppan går bra att förbereda men tillsätt fisken strax innan soppan serveras. Välj färsk eller fryst fisk, allt efter önskat pris.

6 port

800 g fryst vit fiskfilé
1½ tsk salt
250 g schalottenlök
2 vitlöksklyftor
2 morötter
1 stor palsternacka
2 msk olivolja
7 dl vatten
2 fiskbuljongtärningar
2 dl torrt vitt vin
2 burkar hela tomater
2 tsk timjan
2 krm svartpeppar

Till servering

1 dl vispgrädde
1 burk hela kräftstjärtar

Garnering

färsk timjan

Gör så här

Halvtina fisken, skär den i ca 2 cm stora kuber. Strö över saltet. Skala schalotten-löken och skär den i klyftor. Skala och fin-hacka vitlöken. Skala och tärna morötter och palsternacka. Fräs lök, vitlök, morötter och palsternacka i olivolja i en stor kastrull ca 5 minuter på medelvärme. Rör om då och då. Tillsätt vatten, buljongtärningar, vin, tomater och timjan. Låt sjuda 15 minuter utan lock. Smaka av med salt och peppar. Lägg i den tinade fisken och låt sjuda på svag värme, 3-5 minuter tills fisken vitnat. Vispa grädden. Häll av spadet på kräft-stjärtarna. Fördela dem i sopptallrikarna. Rör ner grädden i soppan. Häll den heta soppan över kräftstjärtarna och garnera med färsk timjan.

KYCKLINGGRATÄNG MED BACON OCH VÄSTERBOTTENOST

4 port Ugn 200°

4 portioner skruvpasta
2 kycklingfiléer
1 msk soja
1 msk chilisås
1 paket bacon

Röra

2 dl crème fraiche
½ dl grädde
2 msk dijonsenap
2 msk stark chilisås, inte söt

Topping

2 dl riven västerbottenost
1 tsk olja
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar

Gör så här

Koka 4 portioner pasta i lättsaltat vatten, pastan skall vara al dente. Den blir klar i ugnen. Dela bacon i små bitar. Stek bacon knaprigt och låt torka på hushållspapper. Skär kycklingfiléer i bitar som är ungefär 2x2cm. Behåll en bit som är dubbelt så stor. Stek kycklingen i olja på medelvärme, salta och peppra. Dela efter ett par minuter den stora biten och se efter om den är klar. Avsluta sedan stekningen med lite soja och chilisås så kycklingen får en god smak. Blanda ihop crème fraiche, grädde, senap och chilisås. Salta och peppra. Lägg kyckling och pasta i en ugnsfast form, häll över röran. Blanda om ingredienserna. Strö över bacon och toppa sedan med västerbotten ost. Ställ in i mitten av ugnen i cirka 10 minuter eller tills det fått en fin färg. Servera med en sallad och ett gott bröd.

FALUKORVSGRATÄNG MED BROCCOLI

4 port 175 grader

325 gram broccoli
1 stor rödlök
5-6 små potatisar
400 gram falukorv
3 dl matlagningsgrädde
1 tsk dijonsenap, drygt
4 msk chilisås
3/4 dl riven ost
1 tsk salt
1 krm peppar
2-3 tomater

Gör så här

Skiva rödlöken tunt. Koka buketter av broccoli och skivad potatis i lätt saltat vatten ca 5 minuter. Lägg grönsakerna i en eldfast form. Skär falukorven i stavar och lägg överst i formen. Lägg därefter på de skivade tomaterna. Blanda ihop grädde, dijonsenap, chilisås, ost och salta och peppra. Häll över blandningen. Grädda i ugnen i ca 15 minuter.

DILLKÖTT

All buljong går inte åt, men den kan frysas och användas till andra såser eller soppor.

4 port

1 liten gul lök
1 morot
1,2 kg lamm- eller kalvkött med ben av bringa eller bog
2 tsk salt
12 vitpepparkorn, hela
2 l vatten

Tillbehör

Kokt potatis

Extra grönsaker

2 morötter
1 purjolök

Sås

3 dl buljong från köttet
½ dl mjölk
1 msk pressad citronsaft
1 tsk strösocker
2 msk ljus majzenaredning
1 dl hackad dill
½ tsk salt

Ev garnering

1 knippe dillkvistar

Gör så här

Skala och grovhacka löken. Skala moroten. Lägg kött, lök, morot och kryddor i en gryta och häll på vatten så att det täcker. Koka upp och låt sjuda under lock tills köttet är mört och nästan kan lossas från benet. Beräkna 60–80 min om du kokar ett helt köttstycke eller ca 45 min om du kokar köttet i mindre bitar. Skala och skär morötterna i cm-tjocka skivor. Ansa och grovhacka purjolöken. Lägg morötterna i grytan och låt sjuda ca 5 min. Lägg purjolöken i grytan och sjud ytterligare ca 5 min. Ta upp köttet och sila upp 3 dl av buljongen i en ren kastrull. Ta upp och spara grönsakerna. Tillsätt mjölken och låt sjuda 3–4 min. Smaksätt med citron, salt och socker. Vispa i maizenaredningen och låt koka ca 1 minut. Ta bort ben och senor från köttet och skär det eventuellt i mindre bitar. Blanda ner dillen i såsen strax före servering. Servera med grönsakerna, kokt potatis och garnera med dill.

FYLLDA CHOKLADMUFFINS

10 chokladmuffins Ugn 200°

200 g rumsvarmt smör
3 dl strösocker
1½ dl kesella, vanilj
3 ägg
1½ dl kesella vanilj
4 dl vetemjöl
1½ tsk bakpulver
50 g grovhackade valnötter

Ganache

100 g mörk choklad
¾ dl vispgrädde

Gör så här

Vispa smör och socker till en kräm. Vispa därefter i vaniljkesella och ett ägg i taget. Blanda kakao, vetemjöl, bakpulver och hackade valnötter och vänd ner i smörkrämen. Blanda till en jämn smet. Ställ ut 10 stora muffinsformar på en plåt. Fördela smeten i formarna. Grädda i mitten av ugnen 20-25 min. Prova att de är torra med en provsticka. Ta ut och låt kallna på galler.

Ganache: Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Koka upp grädden och slå den över chokladen. Rör till en jämn smet. Häll smeten i en spritspåse med en tyll med ganska litet hål. Tryck ner tyllen i mitten av varje muffins. Spritsa i kräm tills det rinner över. Flytta över till nästa muffins och fortsätt så tills all kräm är slut. Låt stå att stelna ca 1 timme.

Smaklig måltid önskar Christina J med årets första recept.

Grattis Felix Helisten

till att ha flyttat in i lägenheten ovanpå värdshuset!

Önskar Catrine, och redaktionen instämmer.

Gran(ne) med kantareller

Eva Widlund hälsar att hon hittade gula kantareller dagen innan julafton, när de var ute för att hämta gran.

Efter allt stormande kring jul har det blivit en del vindfällen kring vandringsleden. Några ligger i vägen, andra hänger och skulle behöva tas reda på.

Tallen på bilden har inget samröre med texten.

januari 2016

	1	***fredag***		Nyårsdagen
	2	lördag		
	3	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
vecka 1	4	måndag		Beställ mat! Sophämtning
	5	tisdag	18.00	Brandövning Trettondedagsafton
	6	***onsdag***		Trettondedag jul
	7	torsdag		
	8	fredag		
	9	lördag		
	10	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
vecka 2	11	måndag		
	12	tisdag		Beställ mat!
	13	onsdag	19.00	Tjejträffarna startar igen Tjugondedag jul
	14	torsdag	12.30	Lunchservering i skolan OBS! anmälan
	15	fredag		
	16	lördag		
	17	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
vecka 3	18	måndag		Sophämtning
	19	tisdag		Beställ mat!
	20	onsdag	19.00	Tjejträff
	21	torsdag	12.30	Lunchservering i skolan OBS! anmälan
	22	fredag		
	23	lördag	14.30	Cirkeln Vinön förr
	24	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
vecka 4	25	måndag		
	26	tisdag		Hälsovård på väg - tidsbeställning Beställ mat!
	27	onsdag	19.00	Tjejträff
	28	torsdag	12.30	Lunchservering i skolan OBS! anmälan H M Konungens namnsdag
	29	fredag		
	30	Lördag		
	31	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst med Per Mathisen- kaffe Biblioteket öppet - fika
februari vecka 5	1	måndag		Fotvård med Ingalill Sevefjord - tidsbokning
	2	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat!
	3	onsdag		

Vad händer näta månad på Vinön? Meddela redaktionen, så kommer det med i kalendariet