Ö-bladet

nr 7, juli 2017

Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen……

Så här fint kan det vara i Västmanland, sett från Sörmland. Bilden är tagen kvällen före midsommarafton från Tockenön. En underbar kväll, varmt, ingen blåst eller regn och inga mygg. Måtte sommaren kunna bjuda på många fler sådana kvällar!

Jag lånar några rader av Edit Södergran, dikten Evighet:

En gång var vår sommar
en evighet lång.
Vi strövade i soldagar
utan slut en gång.
Vi sjönk i gröna doftande
djup utan grund
och kände ingen ängslan
för kvällningens stund.

Vart gick sen vår evighet?
Hur glömde vi bort
dess heliga hemlighet?
Vår dag blev för kort.
Vi strävar i kramp,
vi formar i strid
ett verk, som skall bli evigt -
och dess väsen är tid.

Men än faller tidlösa
stänk i vår famn
en stund då vi är borta
från mål och namn,
då solen faller tyst
över ensliga strån
och all vår strävan syns oss
som en lek och ett lån.

Då anar vi det villkor
vi en gång fick:
att brinna i det levandes
ögonblick,
och glömmer det timliga,
som varar och består
för den skapande sekunden,
som mått aldrig når.

Tack till alla som jobbat med julinumret från månadens redaktör Åsa Ödman

Framsida: Maj Hedin fotade Susanne Andersson och vagnen med Saga vid nationaldagsfirandet.

Övriga fotografier i det här numret är tagna av Kicki Rosvall (midsommar), Eva Widlund (snipa och traktor), RoseMarie Hellén (trädgårdssida), Susanne Andersson (bebisbild), Åsa Ödman (solnedgång)

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 2017 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

AKTUELLT från Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

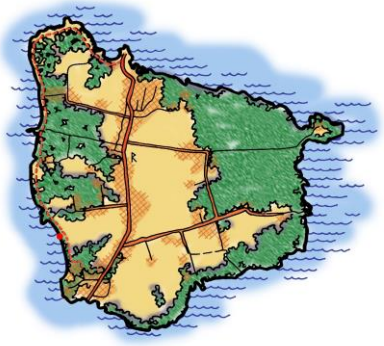
VKHF äger och driver skolan och missionshuset. Det möjliggör att olika aktiviteter kan äga rum här. Möten, sångkväll, bibliotek, redaktionsmöte och loppis är några händelser den kommande månaden. Caféet hyr lokaler i skolan, stora salen har iordningsställts i samråd med caféet. Det finns tvättmöjligheter i källaren (lägre pris för medlemmar), och dusch endast för medlemmar som får använda den mot en liten avgift. Man kan låna ö-kontoret. Det finns två serveringsgodkända kök. Vattenprov tas varje år, så att det får användas till servering och den is som används i fiskboden.

På midsommarafton var det många som dansade kring stången, och fler som tittade på. Arbetsgruppen för evenemang höll i trådarna och lotterierna, JG Helmersson med släkt och vänner styrde dansen och caféet serverade fika. Våra tyska vänner som aldrig hade firat midsommar tyckte att det var en härlig tillställning, barn och vuxna umgicks i en vänlig atmosfär.

Trafikverket hörde av sig i månadsskiftet maj-juni och meddelade att de måste ändra turlistan för Vinösund, eftersom reservläget inte är godkänt för turlistetrafik. Därav den nya turlistan i det här numret av Ö-bladet. De hade ett förslag till ändring, men arbetsgruppen för färje- och blåljusfrågor föreslog en förändring som nu har gått igenom. Den förändring som vi föreslog är att lägga till 19.15- turen från Hampetorp på vardagar, som vi tror ska passa bra för många olika resenärer. En annan tur som står i den turlistan är 9.45 från Vinön som passar bra till en buss i Hampetorp! För förändringar lördag och söndag är det bäst att ni tittar i turlistan själva.

Ett arbete som har gjorts under våren är att arbetsgruppen för bredbands och mobiltäckning har haft kontakt med Telia angående täckningen inför att Telia tar bort kopparkabeln, och med Stadsnät angående möjligheten att ansluta fler fastigheter till fiberkabeln. Därför blir det ett möte den 11 juli.

Några andra personer i föreningen som har fixat är de som har ordnat kring vandringsleden. Det är kommunen som har stått för material, men några duktiga öbor har skrivit texter och ordnat fina kartor. Det är Rose-Marie Hellén, Rita Tammerman-Eklund och Eva Widlund som gjort detta. En grupp om cirka tio personer har sedan slagit gräs, röjt sly och satt upp skyltarna. Kommunen stod för lite kaffepengar åt dem som deltog, så efter väl förrättat värv fick de kaffe och smörgås på caféet.



/Åsa Ödman

VÄRDSHUSET PÅ VINÖN

Välkommen till ett livfullt sommarparadis för hela familjen!

Bordsbokning sker direkt till oss, Johan 070-763 21 56, värdshuset 019-44 80 10.

Sommarens artistprogram

Biljetter till artistkvällarna kommer att finnas på ticketmaster.se.

lördag 1/7	Adolphson & Falk
lördag 8/7	Blues de lux, lokala bluesband
fredag- lördag 14-15/7	Lisa Miskovsky
lördag 22/7	Dan Hylander och Maria Blom band
fredag 28/7	Lisa Lystam Family Band
lördag 29/7	Double Inn
fredag 4/8	Allsångsproffsen med grillbuffé
lördag 5/8	Anders Wendin (Moneybrother)
lördag 12/8	Patrik Isaksson

Vinöns Café i skolan

Öppet dagligen kl 10-17.

Vi erbjuder gofika, lite smörgåsar och även kulglass. Vi kommer också att ha en liten butik med presentartiklar, Lenas keramik och Lilla skafferiet, enklare basvaror.

Välkommen att fira sommaren hos oss.

Vi hoppas på en ännu fantastisk sommar här på Vinön tillsammans med er.
Värdshus/Café familjen Veronica och Johan Wilhelmsson.

Äldre komplett vindsurfingbräda bortskänkes,
avhämtas hos Christer Blixt
"först till kvarn" gäller

Båtplats ledig i Christers hamn

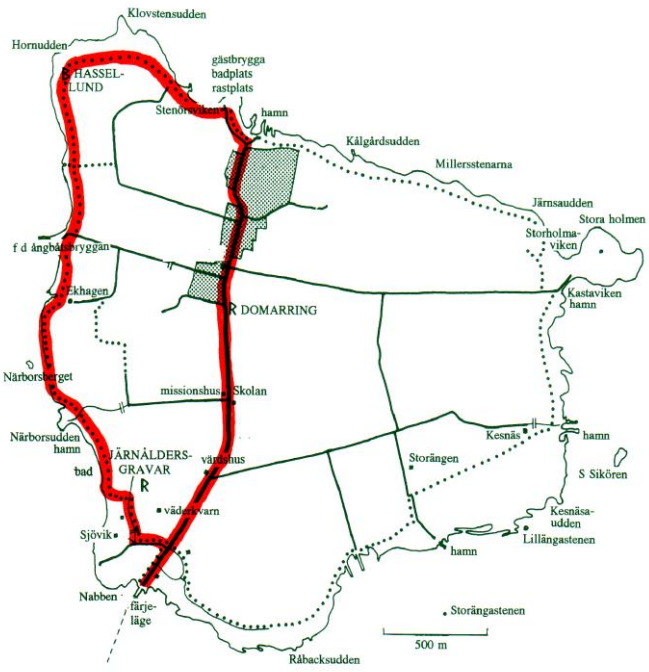
Christer Blixt
019- 44 80 50
072-721 32 31

Till salu

Honda BF 10 SHS utombordsmotor med elstart
Går som en klocka!
10 hk

Solveig Eriksson
Berthold Karlsson
Tel 019- 44 80 81
070-677 67 35

Vandringsstigen på Vinön



Färjeläget till badstranden längs sjön 4 km

längs vägen 2,5 km

Färjeläget till skolan 1 km

Färjeläget till värdshuset 0,6 km

MONAS
blommor och grönsaker

Nu finns färsk potatis!

Mer grönsaker kommer efter hand.
Dessutom finns gott om sommarplantor och amplar

Öppet: söndag – fredag och lördag fm

För dagsaktuell information eller önskemål ring 019-44 80 50 el
070-370 59 50

Varmt välkomna
Mona Blixt

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16-17
Fika till
självkostnadspris

Välkomna
hälsar Yvonne!

Sångkväll i Missionshuset

med Hampe gospel

och Håkan Isacson

Onsdag 26 juli kl 18.00

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	1.000:-	2.000:-

FÄRSKA VINÖÄGG OCH POTATIS

Glass finns att köpa!

hos Peter och Carina

Tel: 019-44 80 33

Det anordnas en del aktiviteter på ön i sommar:

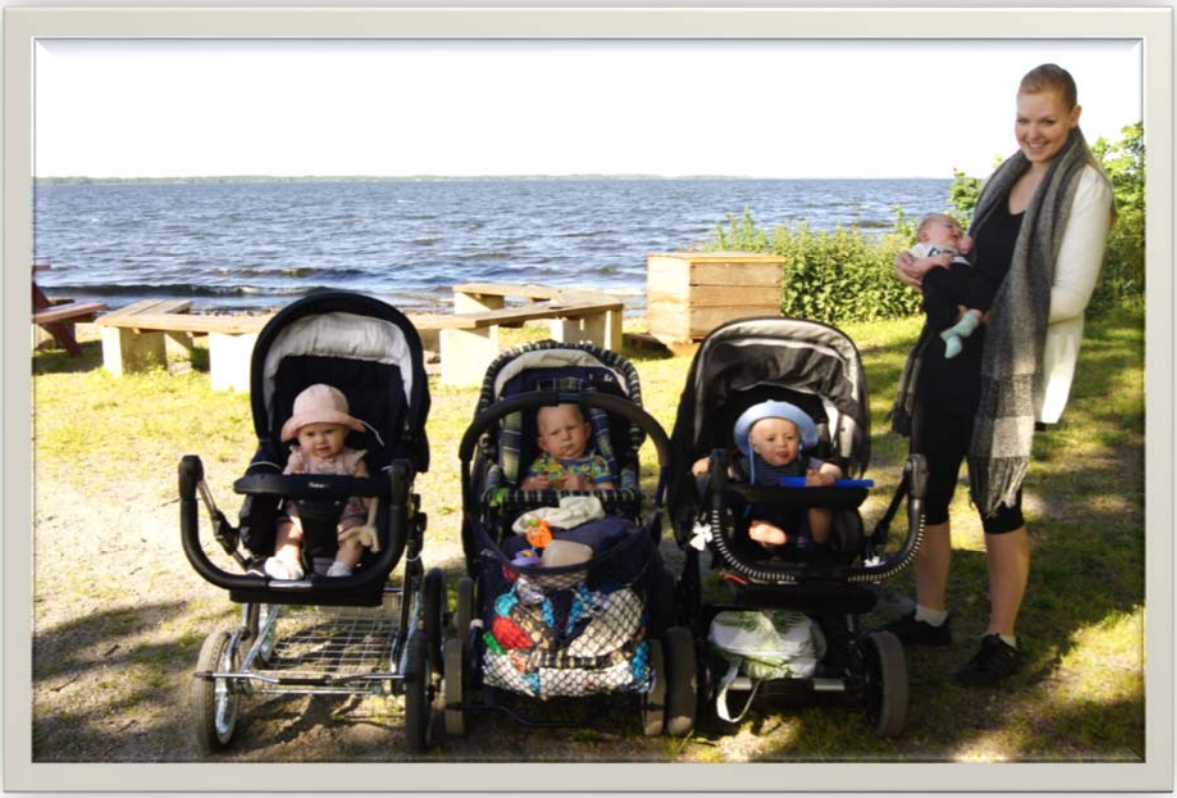
11 juli: **Bredbandsmöte i missionshuset** klockan 18. Nu finns en ny chans att ansluta sig till fiber på Vinön! Stadsnät kommer ut och informerar om detta på ett möte som Hembygdsföreningens arbetsgrupp för bredbandsfrågor anordnar.

15 juli: **Loppis i bersån** på skolgården kl. 10-15.

Bordshyra 50 kr. Anmälan senast måndag 10 juli till Yvonne Karlsson, telefon 44 80 57 eller 073 – 928 04 05.

Arr: Vinöns kultur och hembygdsförening.

26 juli: **Sångkväll i Missionshuset** klockan 18. Håkan Isacsson och Hampe Gospel sjunger för oss. Arr: Betelkyrkan i Hampetorp



Här är öns småttingar. Från vänster Saga, Thor, Elton och Ruben som ligger i famnen på mamma Caisa.

HÄNDELSER PÅ VINÖN, *förr och nu*

Del 4 – berättat av Sune Mohlin

Hjälmarsnipan

De båtar som användes var Hjälmarsnipor, vilken säges vara en kvarleva från vikingaskeppet och är lämplig för Hjälmaren, med de korta vågorna, och att den med sin form gick mjukt i sjön. Hjälmarsnipan byggdes på flera platser runt sjön.

Här på Vinön var det Allan Eriksson som blev båtbyggare. Allan kom till ön med sin fosterfamilj från Västergötland på 1930 talet. De byggde då stuga och verkstad varefter Allans fosterbror Carl Blom och han skaffade en gammal Hjälmarsnipa som de plockade isär för att se hur den var uppbyggd, sedan byggde de upp en ny båt på sitt sätt. Carl Blom flyttade till Dalarna och Allan fortsatte sedan i egen regi. Allan gifte sig med Ruth som bodde här på ön och de bildade familj. Allans båtar var mycket omtyckta för sin smidighet och så var de mycket välgjorda vilket gjorde att han hade många beställningar, som mest gjorde han en båt i månaden. Båtarna var tillverkade i ekvirke, men det fanns även båtar som var tillverkade i andra träslag men var då specialbeställda. Båtarna var utrustade med inombordsmotorer av märket Göta som var vattenkylda, men det fanns de som hellre ville ha en luftkyld motor av märket Sachs monterad. Allan tillverkade också ett par båtar med akterspegel för utombordsmotor på särskild beställning.

Allans sista, 300:e snipan byggdes 2003 och blev en mindre modell i 1/3 skala, placerad i Lännäs kyrka. Hans egen Hjälmarsnipa ligger under taket på skolgården utmed vägen. Den har nummer 275 och byggdes 1980.

För dagens fiskare är Hjälmarsnipan för liten och trång. Nu är det större plast- eller aluminiumbåtar med mer utrymme för redskapen som gäller. Man har också starkare och snabbare motorer till dessa båtar.

Allans egen snipa med nr 275 finns som museibåt vid skolan på ön.

Traktorerna kom till ön

I slutet på 1940-talet köptes de första traktorerna till ön. Det var så kallade Epatraktorer, med andra ord traktorer som var omgjorda från en lastbil. De första som hade sådana traktorer var på södra- och norrakarls gårdar, den traktorn som köptes till Södra Karls gård var ombyggd från en Volvolastbil från år 1930 och den är bevarad hos bilbyggare Ingemar Edlund i Torsborg medan den traktorn på Norra Karls gård var ungefär lika gammal och finns bevarad i Göteborg.

Det köptes en hel del Epatraktorer hit till ön. En som hade Epatraktorer var Bernhard Andersson som dels använde den till att snöploga här på ön men även på isvägen till Hampetorp. Han hade också en stor kärra efter med vilken han transporterade gods åt folk, mest åt lantbrukarna. Hans första traktor var bensindriven, men han köpte senare en dieseldriven som var lite starkare. Den bensindrivna traktorn "Gumman" användes på söndagarna när han och hans moster Alida åkte på bönemöte.

I början på 1950 talet blev det allt vanligare att lantbrukarna gick över till riktiga jordbruks-traktorer av olika fabrikat, vilka var smidigare och drog bättre i jorden samt att de hade ett hydraulsystem som gjorde att de kunde lyfta redskapen. Med Epa-traktorn fick en person köra och en person gå efter och hålla i plogen, medan en person kunde klara plöjningen själv med jordbrukstraktorn.

En bland de vanligaste traktorerna var Fergusson 20 "Grålle", som än idag användes för lättare körningar. Grållen var mycket omtyckt av vissa men andra tyckte att den var för liten och lätt, en person som inte tyckte om den gjorde ett uttalande " att köra en Grålle är som att sitta på ryggen på en kalv och styra den med öronen".

Grållen finns fortfarande på flera gårdar på ön.

Ernst Nilsson hade en liten Fordtraktor som såg lite rolig ut för den hade en stor hytt, men Ernst menade att även om traktorn är liten så är gubben lika stor i alla fall. Man gick över till större traktorer och större redskap lite till mans. Den största traktorn som köptes hit till ön på 1950-talet var en Fordson major, även kallad Höglund. En annan lantbrukare hade en Volvo T 24 vilken var lite mindre. Dessa båda lantbrukare gnabbades "med glimten i ögat" om vilken traktor som var bäst. Fordsonägaren talade om för den andra att om han satte för sin traktor så skulle han kunna dra Volvotraktorn på tvären uppför hela norra gatan.

Det blev svårare med lantbruket, lönsamheten blev sämre och det gick åt större enheter vilket gjorde att en del slutade och arrenderade ut sin jord. De slutade allt mer med mjölkkor och skaffade köttdjur istället. Den sista som hade mjölkkor var Ann-Charlotte Karlsson, hon skickade sin mjölk till mejeriet i stora behållare som gick på hjul och kunde hängas efter traktorn och det var även kyla i dessa behållare. Hon skickade sina sista mjölkkor den 13/2 2011.

Idag är det under 10 personer som arrenderar jordbruksmark här på ön, de har större traktorer och moderna redskap vilket gör att arbetstiden på gården blir kortare och att de på det sättet även hinner med en annan sysselsättning.

Berättat av Sune Mohlin, foto: Eva Widlund

Trädgårdssidan juli

Månadens trädgårdssida tänkte jag ägna åt våra flygande vänner bina och humlorna. Det har under våren uppmärksammats att det bara blir färre och färre bin och humlor och därför vill jag uppmuntra alla att ta hand om trädgården på ett sådant sätt att bin och humlor får det extra bra. Naturskyddsföreningen informerar på sin hemsida om många bra saker man kan gör för att underlätta för pollinerarna här är några exempel:

3 miljösmarta grödor att odla

Minska utsläppen av kemikaliska bekämpningsmedel – odla Sveriges mest besprutade grödor själv!

1. Potatis

2. Jordgubbar

3. Lök

3 odlingstips för fler vilda grannar

Bjud in de viktiga bina, humlorna och fjärilarna i trädgården eller på balkongen med hjälp av:

1. Nässlor – så får du ett litet fjärildagis

2. Gullviva, luktviol och nektarväxter med starka färger – mumma för alla med sugsnabel

3. Sälg – för yrvakna humledrottningar

Att låta vitklövern blomma klart i gräsmattan är ett annat tips, låt områden med vitklöver vara oklippta tills de blommat över, all klöver är bra foderväxter för bin och humlor. Maskrosor är kanske inte alltid så uppskattade men de är också jättebra för pollinerare. Hallon är bra foderväxter. Jag är ju själv part i den här frågan eftersom jag har två samhällen med bin tack vare min bi-mentor Stig Engberger. Stig har också bin här på Vinön så vi vill ju gärna att man underlättar för våra bin att hitta mat. Men det är ju också mängder med vilda bin och humlor som behöver hjälp.

Lycka till med er miljövänliga trädgårdsodling!

Hälsningar RoseMarie!

POTATISOMELETT MED MATJESSILL OCH DIJONKRÄM

En krämig omelett är perfekt när du vill att middagen går snabbt. Extra gott att toppa med matjessill och dijonkräm!

4 port **Ugn 225°**

1 gul lök
smör till stekning
700 g kokt kall färskpotatis eller vinterpotatis
6 ägg
1 dl vatten
½ tsk salt
svartpeppar
1½ dl riven ost

Dijonkräm

200 g färskost
1 msk dijonsenap

Garnering

½ dl finhackad gräslök
några rödlöksringar
200 g avrunnen matjessill

Gör så här

Fräs hackad lök mjuk i en stekpanna med smör. Lägg upp på en tallrik. Stek potatisen så att den får lite färg. Varva potatis och lök i stekpannan om den är ugnssäker, lägg annars över i en ugnsform. Avsluta med potatis. Vispa ihop ägg, vatten, salt och peppar, häll det i pannan. Rör med en gaffel så att smeten rinner ner. Strö över ost. Gratinera, ca 15 minuter. Osten ska få färg.

Dijonkräm

Blanda färskost, senap, salt och peppar. Serveras varm eller kall med dijonkräm, gräslök, rödlök och matjessill.

SENAPSLAX MED GURKSÅS

En laxrätt med klassiska svenska smaker. Passar dig som vill äta mindre kolhydrater.

4 port **Ugn 200°**

600 g laxfilé
1 msk smör
1½ msk skånsk senap
1½msk dijonsenap
3 msk solrosfrön

Gurksås

½ gurka
2 dl crème fraiche
1 dl gräslök, hackad
1 msk torkad dill
salt, peppar

Gör så här

Smörj en ugnsfast form och lägg i laxen. Rör ihop senap och bred över laxen. Strö över solrosfrön. Baka laxen i ca 30 minuter.

Såsen: Riv gurkan, krama ur vätskan och blanda med crème fraiche, dill och gräslök. Servera laxen med sås och en sallad.

PESTOBAKAD TORSKRYGG

Supergod och enkel torsk som lagas i ugnen

4 port **Ugn 175°**

4 bitar torskrygg eller annan vit fisk, à ca 140g
2 dl crème fraiche 15%
3 msk grön pesto
1 dl purjolök, finstrimlad
1 dl parmesan finriven
salt och peppar
1 pkt bacon, 140 g

Gör så här

Lägg fiskbitarna i en ugnssäker form. Salta och peppra. Skär purjolöken i tunna strimlor. Blanda med övriga ingredienser till en ganska tjock kräm. Smaka av med salt och peppar. Klicka över blandningen över fisken och gratinera i ugnen ca 30 minuter. Strimla bacon och knaperstek den. Lägg upp på hushållspapper och låt överflödigt fett rinna av. Ta ut fisken ur ugnen och strö över bacon. Servera fisken med hemlagat potatismos och lättkokt broccoli.

SNABBFIXAD SOMMARSALLAD

Sallad är perfekt sommarmat. Den här får härlig smak av bacon och västerbottensost.

ca 4 port

2 påsar italiensk salladsdressingmix à 10 g samt tillbehör enl förp
ca 200 g pasta, t ex fjärilar
1 stånd broccoli
2 små päron
1 påse blandsallad, ca 150 g

150 g hyvlad västerbottensost eller smulad grönmögelost
1 pkt knaperstekt bacon, 140 g
några rädisor

Gör så här

Blanda dressingen och låt dra en stund. Koka pastan al dente. Häll drygt hälften av dressingen över pastan. Låt svalna. Dela

broccolin i små buketter och förväll i saltat vatten, utan att spänsten försvinner. Låt rinna av. Dela och kärna ur päronen och klyfta dem tunt. Blanda pasta med grönsaker, päron och ost, toppa med bacon. Garnera med rädisor. Häll över resterande salladsdressing.

Tips! Om du vill göra salladen matigare, tillsätt grillad kyckling.

KYCKLINGFILÉ I HET OCH KRÄMIG SÅS

4 port Ugn 200°

500 g kycklingfilé
1 stor röd paprika
1 röd chilifrukt
2 bananschalottenlökar
4 vitlöksklyftor
2½ dl matlagningsgrädde
200 g färskost, t ex Philadelphiaost
1 dl kycklingbuljong som gjorts på fond
1 msk flytande smör och rapsolja
1 tsk torkad rosmarin

2 msk olivolja
2 msk smör
1 tsk salt
2 krm vitpeppar från kvarn
1 tsk sambal oelek, beroende på hur starkt man vill ha det
½ dl grovhackad persilja

Gör så här

Tina kycklingfiléerna om de är frysta, salta och peppra dem runt om och gnid in kryddorna lätt. Lägg dem vila i rumstemperatur så länge. Ansa paprikan från frön och allt det vita som finns inuti, skär den i tärningar. Skala bananschalottenlöken och skiva den tunt. Skala vitlöken och grovhacka den. Dela på chilifrukten, om man vill ha det extra starkt låter man kärnor och det vita vara kvar, finhacka den sedan. Smörj en ugnsfast form med flytande smör och rapsolja, strö över torkad rosmarin. Fräs alla grönsaker i 1 matsked smör och en matsked olivolja, det skall inte brynas, bara bli lite mjukt. Häll det i den smorda formen utan att allt stekfett kommer med. Häll resten av matfettet i stekpannan och bryn kycklingen väl runt om, lägg dem sedan över grönsakerna. Tillsätt matlagningsgrädden och koka upp, rör i färskosten som sankt får smälta. Späd med kycklingbuljong till lagom konsistens, smaka av med salt, peppar och sambal oelek. Häll såsen över kyckling och grönsaker, strö över persiljan och efterstek ugnen till en innertemperatur i kycklingen på 76°, ca 15 - 20 minuter. Ös med såsen flera gånger under stektiden så att persiljan blandas med den goda såsen. Skär kycklingen i lagom tjocka skivor och lägg tillbaka i såsen, servera genast medan det fortfarande är varmt.

RABARBER- OCH JORDGUBBSPAJ

4 - 6 port Ugn 175°

Fyllning

500 gram rabarber
225 gram jordgubbar, färska eller frysta
1 msk potatismjöl

Knäcktäcke

150 g smör
½ dl sirap
1 dl vispgrädde
3 dl havregryn
2 dl vetemjöl, kan bytas ut mot glutenfri mjölmix
2 dl strösocker
1 tsk bakpulver

Topping

50 gram vit choklad

Gör så här

Fyllning

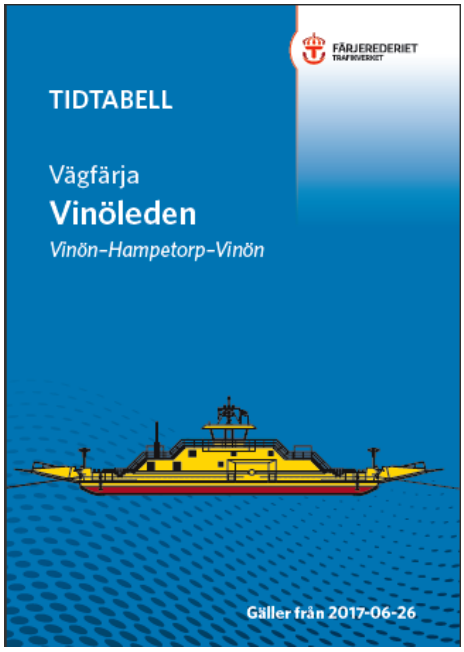
Skär upp rabarbern i centimeterstora bitar, lägg dem i en smord pajform och strö över lite potatismjöl. Skiva jordgubbarna och sprid ut dem över rabarbern.

Knäcktäcke

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt sirapen och vispgrädden, rör ihop och ta av från plattan. Blanda havregryn, mjöl, socker och bakpulver i en separat bunke. Rör sen ihop det med smörblandningen. Häll smeten över rabarbern och jordgubbarna. Grovriv den vita chokladen och lägg på toppen. Grädda kakan ca 25 min eller tills ytan blivit knäckig.

Sill, fisk, sallad, kyckling, jordgubbar och rabarber – härlig sommarmat. Förhoppningsvis har jag hittat något som passar dig i smaken.

Smaklig måltid önskar Christina J



Vägnummer: 665, Hampetorp–Vinön
Längd: 5 000 meter
Överfartstid: ca 25 minuter
Leden trafikeras av frigående färja.

Trafikinformation
www.trafikverket.se/vinoleden
Röststyrt talsvar: 0771-65 65 65
Beställ **störningsinfo via sms** på ledens webbplats.

Helgtrafik
Röda dagar körs som söndag. Midsommarafton, julafton och nyårsafton körs lördagstrafik.

Olycks- och sjukdomsfall
Vid nödfall eller olyckor, ring räddningstjänsten 112.

Förtur och tillfälliga hinder
Utryckningsfordon, kollektivtrafik och taxi har förtur. Tidtabellen kan tillfälligt ändras på grund av väderlek, vattenstånd och korsande sjötrafik. Vid behov kan färjeturen dubbleras.
Under perioden 1 juni-15 augusti gäller förtur för den som är bofast eller har fast arbete på Vinön och nyttjar färjan under större delen av året. Förturen är personlig.
Transportstyrelsen (TSFS 2013:33).

Kallelsetur
Kallelseturer (märkta C) måste beställas. Ring 0771-65 65 65 och ange ledens namn, senast 30 minuter före avgång. Första morgonturen beställs senast 30 minuter före den sista turens avgångstid dagen innan.

Lastning
Påbörjas 5 minuter före avgång.

Farligt gods
Informera befälhavaren 1 timme före avgång.
Ring 0771-65 65 65 och ange ledens namn.

Förbud
Rökning och bränslepåfyllning förbjudet ombord.

Sommartidtabell*

	måndag–fredag				lördag			
	Hampetorp		Vinön		Hampetorp		Vinön	
00								
01								
02								
03								
04								
05	15		40					
06	05		30					
07	00		30		00[C]	50[D]	25[C]	
08	10[D]		35[D]				15[D]	
09	15		45		25		50	
10	15	45	45		15		40	
11	15	45	45	15		55		
12	30			30	30			20
13	55		00		00	30	00	30
14			25		00		00	30
15	15	45	45		00			30
16	15	45	45	15	00			30
17	15	45	45	15	00			30
18	15[D]		45[D]	15	00	30		30
19	15		45		00[B,D]		00	30[B,D]
20	30[C]		55[C]					
21	30[C]				00[C]		30[C]	
22			00[C]					
23	00[A, C]		30[A, C]		00[C]		30[C]	

Sommartidtabell

	sön- och helgdag			
	Hampetorp		Vinön	
00				
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07	00[C]	50[D]	25[C]	
08			15[D]	
09	30			
10	30		00	
11	30		00	
12	00		00	
13	00	30	00	30
14	45		45	
15	15		15	45
16	45			
17	15	45	15	45
18	15	45[D]	15	45
19	15		15[D]	
20	30[C]			
21	30[C]		00[C]	
22			00[C]	
23				

A – Går endast fredag.
B – Går ej 24 december.
C – Går endast efter kallelse.
D – Ingen dubblering
E – Går ej fredag
☐ – Begränsad lastkapacitet 40 ton.

SOM juli 2017 MAR

	1	lördag		Värdshuset: Adolphson & Falk
	2	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 27	3	måndag		Sophämtning
	4	tisdag	18.00	Brandövning
	5	onsdag		
	6	torsdag		
	7	fredag		
	8	lördag		Värdshuset: Blues de lux, lokala bluesband
	9	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 28	10	måndag		
	11	tisdag	18.00	Bredband på Vinön, informationsmöte i Missionshuset
	12	onsdag		
	13	torsdag		
	14	fredag		Värdshuset: Lisa Miskovsky Kronprinsessans födelsedag
	15	lördag	10-15	Loppis i bersån vid skolan Värdshuset: Lisa Miskovsky
	16	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 29	17	måndag		Sophämtning
	18	tisdag		
	19	onsdag		
	20	torsdag		
	21	fredag		
	22	lördag		Värdshuset: Dan Hylander och Maria Blom band
	23	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 30	24	måndag		
	25	tisdag	18.00	Redaktionsmöte
	26	onsdag	18.00	Sångkväll med Hampe Gospel och Håkan Isacsson i Missionshuset
	27	torsdag		
	28	fredag		Värdshuset: Lisa Lystam Family Band
	29	lördag		Värdshuset: Double Inn
	30	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 31	31	måndag		Sophämtning
augusti	1	tisdag	18.00	Brandövning
	2	onsdag		

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!