nr 6, juni 2015

Ö-bladet

Midsommarnummer från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen...

Nu blommar liljekonvaljer och syren för fullt och kastanjen har tänt sina vita ljus. Fruktträden har tappat sina vita blomblad, vi närmar oss sommaren efter en ovanligt kall och regnig maj.

Bondepraktikan säger om maj:
”Om det regnar mycket i maj, skall det regna lite i september och tvärt om.
Dagg och kyla om aftonen bringa ett gott foderår.
Åska i denna månad skall ej betyda gott år.
Sval maj ger bonden mycket hö i ladorna.
På en våt maj följer en torr juni.”

Det är väl den sista meningen vi får förlita oss på.

Bussarna med turister är på gång och caféet har öppnat för säsongen. Snart är det midsommar och då öppnar allt: Värdshuset startar med midsommarbuffé och konstutställningen och hantverksförsäljningen slår upp portarna.
Första helgdagen i juni är nationaldagen som firas som sig bör med att hissa flaggan vilket kan göras på skolgården med frukost på caféet.

Påminner om utbildningen i Hjärt- och lungräddning och brandskydd den 10 juni, det finns några platser kvar.

Tack för alla bidrag till detta Ö-Blad, tack till UllaLena som trycker och Sune som ser till att Ö-Bladet kommer i brevlådorna!
Redaktionen har förutom undertecknad bestått av Birgitta, Christina, Eva och Elin.
/Mariann Karlsson

Bidrag till Ö-bladet skickas till o-bladet@vinon.se eller lämnas i skolan eller i hembygdsföreningens postlåda vid skolan.
15: varje månad – annonser, 25:varje månad – 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 hembygds-förening. 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 2015 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

Månadens GLADIS

Jag blir glad av ...

…. höra ladusvalorna kvittra.
UllaLena

.....av att höra göken gala från väster under hela morgonpromenaden.
Mariann

… de nya postlådorna med tak som Elin och Jonas tillverkat, speciellt efter att ha vikarierat för Sune som Ö-bladsutdelare.
Birgitta

….när vi ser hur åkrarna håller på att odlas upp igen.
Christina och Ulf

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

Det finns några platser kvar på

Utbildning i Hjärt- Lungräddning (HLR) och Brandskydd.

onsdag 10 juni kl. 17.30 – 21.30
lördag 13 juni är inställd pga för få anmälningar

Plats: Missionshuset och skolan
Anmälan senast 31 maj till Mariann Karlsson
tel 070-17 15 138

Vinöns NYA café

Fr.o.m. 15 juni:

söndag – torsdag 10-17

fredag och lördag 10-19

midsommarafton: 15-18

Endast fika och glass

Fredag 12 juni: pizzakväll och trubadur Jonas Amcoff

Se anslag!

Välkomna!

Tomas & Catrine

Lördag den 6 juni firar vi Sveriges nationaldag!

Frukost i bersån, caféet öppet från 8.30.
Klockan 9.00 hissas flaggan.

Vi sjunger Sveriges nationalsång tillsammans.
Det finns även bakelse.

Föranmäl gärna!

Välkomna!

Catrine 0739 400061

Trädgårdsarbete eller arkeologisk utgrävning?

På vårkanten utförs med fördel för kropp, själ och trädgård olika former av trädgårdsarbete. Tidigt i våras bestämde vi oss för att klippa ner den stora syrenhäcken mot bygatan som vuxit till sig och blivit grov och bred med åren. I samma veva tog jag mig för att rensa bort en del av häcken samt jord och rötter som spridit sig ut mot gatan. Gården där Mariann och Sten Karlsson bor, ligger längs bygatan på norra Vinön.

Det visade sig snart att under rötter och mylla dolde sig en gammal anlagd stenmurskant. Man vet bevisligen aldrig vilka skatter som döljer sig när man väl har börjat gräva. Jag bestämde mig för att frilägga kanten och återställa den efter bästa förmåga i ursprungligt skick. Trädgårdsarbetet övergick med andra ord snart i en arkeologisk utgrävning. Det finns inga uppgifter om hur gammal stenmurskanten egentligen är. Det vi vet är att släkten övertog gården på 1890-talet. Ekonomibyggnaden uppfördes 1904 och bostadshuset byggdes 1925. Om någon kunnig läsare har mer information i frågan så tar vi tacksamt emot den.

Den frilagda stenmurskanten sträcker sig längs hela trädgården från norr till söder. Det är fantastiskt fint att få fram det gamla, gedigna från förr som våra förfäder lagt ned en massa tid, svett och kraft på att uppföra.

Text: Magnus Karlsson
Bild: Mariann Karlsson

Efterlysning

Vi skulle vilja låna kort på gamla hus på Vinön som vi vill scanna av till boken vi håller på med i studiecirkeln " Vinön förr "

Lägg korten i ett kuvert och skriv ert namn på så vi vet vart vi ska lämna dem åter.

Lämna kuvertet till Yvonne Karlsson eller i Vinöns Skolas postlåda.

Tack på förhand!!

Hälsningar deltagarna i cirkeln / Eva Svensson

Info om stöld på Norra Badet/Stenören

Lördagen 16 maj em/kväll försvann bouleklot, bocciaklot och piltavla från skåpet vid boulebanan samt kuvert, pennor och kortlekar ur skåpet på sjöboden vid parkeringen. Även skylten till omklädningshytten försvann. Dessutom tömdes vedboden och vedlåren på all ved som nyss var påfylld och borde ha räckt till många brasor.

Händelsen är polisanmäld.

Norra Vinöns byalag / Sten Karlsson

Välkommen till Vinöns Värdshus!

Vi slår upp portarna och serverar en dignande midsommarbuffé på midsommarafton kl. 13.00. Midsommardagen öppet 12-17

Öppettider: söndag – torsdag 12-17, fredag 12 – 24 (vid artistkvällar som lördagstider) lördag 12-16 och 18.30–24

Säsongsavslutning lördag 15 augusti. Utöver dessa tider kan större sällskap boka.
För bokning av bord och biljett artistkvällar gå in på www.ticnet.se
Övriga dagar ring **019-44 80 10** eller **070-763 21 56**

Evenemang

fre 19 juni	Midsommarbuffé kl 13.00
lör 27 juni	Rockabillybuffé med Moonshiners Rockabilly trio
lör 4 juli	Adolphson & Falk
fre 10 juli	Trubadur Jonas Amcoff
lör 11 juli	Roffe Wikström
lör 18 juli	Staffan Hellstrand
ons 22 juli	Janne Schaffer
fre 24 juli	Pernilla Andersson
lör 25 juli	Texas Blues Caravan (Birdlegg m.fl.)
lör 1 aug	Double Inn, irländsk musik
fre 7 aug	Räkfrossa, trubadur Jonas Amcoff
lör 8 aug	Fatboy
fre 14 aug	Ebbot and the Indigo Children
lö 15 aug	Ebbot and the Indigo Children

Vinökonferenser HB i Vinöns skola

Konferenser i nygammal skolmiljö

Vi har uppehåll under sommaren, välkommen tillbaka i höst!

Under övriga året ordnar vi dagkonferenser för mindre grupper upp till 25 personer, även fika och mat på möten eller privata tillställningar som födelsedagsfester, dop mm.

Bokning och förfrågningar: Yvonne Karlsson tel. 019 – 44 80 57, 073 – 928 04 05
Veronica Persson tel. 070 - 743 82 45.
Hemsida: www.vinokonferenser.se E-post: info@vinokonferenser.se

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

Sommarprogram 2015

med reservation för ändringar,
se anslagstavlor för aktuell information och tider!

Midsommarfirande på Vinön

Dagen före midsommarafton
samlas vi på skolgården kl.18.00 för att klä midsommarstången. Christina Ekblad leder arbetet och det är bra om alla tar med blommor, det går åt mycket!!

Midsommarafton
Vernissage kl. 15.00 i Missionshuset.
Sommarens första utställning visar konstverk i olja målade av Rita Tammerman-Eklund, Lars Eklund och Martin Eklund
Hembygdsföreningen öppnar försäljningen för säsongen.

Midsommarstången reses kl. 16.00
till musik av Jan-Gunnars orkester.
Dansen leds av Lina Helmersson.
På festplatsen finns chokladhjul och hembygdsföreningens lotterier samt möjlighet att
köpa kaffe och glass på Vinöns Nya Café.

Midsommardagen
Folkdansuppvisning kl 15.00
Viola Hjälmarö kommer åter med Öknaby dansgrupp.

Fortsatt program under juli-augusti

Söndag 5 juli-18 juli	Fotoutställning med tema: natur, fåglar, humlor mm av Katarina och Hasse Molin
Lördag 18 juli	Loppis i bersån
Söndag 19 juli-1 aug	Fotoutställning Örebrofotografier från 1900 – 2010 av Hans Kånnemyr och lån från tidigare utgivna krönikör
Lördag 8 augusti	Melodikrysset
Lördag 29 augusti	Lyskväll

Öppettider för Missionshusets konst, hantverk och turistinformation
10-17 alla dagar
OBS! Då det är vernissage öppnar utställning och försäljning kl. 13.00

Välkomna!

Östernärkes Naturvårdsförening på vandringstur

Söndagen den 10 maj började med regn vilket säkert skrämde bort en och annan deltagare. Vår plan var att fågelskåda från färjan och på Vinön ta en vandringstur på stigen längs västra stranden. Vi var i alla fall fem tappra deltagare som klev ombord i Hampetorp.
Vi kunde se resultatet av bäverns härjningar på Rönnberget och noterade en strandskata på Fåran. Vädret hade nu stabiliserat sig och det var alldeles lugnt vilket skapade ett härligt ljus och gråskala över himmel och vatten. Ja, framåt förmiddagen bröt faktiskt solen genom en stund.

Vid ankomsten till Vinön såg vi genast en svärm ladu- och hussvalor över färjeläget. Jag hade för säkerhets skull tagit med bilen som parkerades vid skolan. Där stötte jag ihop med en hel delegation kursdeltagare som ägnade sig åt friluftspedagogik och det var ju precis vad vi själva också gjorde. Vår vandring genom strandskogen var smått fantastisk i den skira grönskan. Gott om fågel var det och vi kunde se och höra gärdsmygar, lövsångare, ärtsångare, rörsångare, svarthättor, en gransångare och en grönsångare, steglitsor, gulärlor och mera. I vattnet fanns en del knipor och vigg men också två par snatteränder. Ett par småskrakar passerade oss vid ångbåtsbryggan och fällde strax. Från land hördes en rördrom, en avlägsen gök gol i samma riktning och havsörnen passerade. Under vandringens gång njöt vi av den välunderhållna vandringsleden och de olika naturtyperna med barrskog på sandmark, lövhagar och fina stenmurar från det äldre odlingslandskapet.

Först vid norra badet översköljdes vi av en ordentlig regnskur men som någon sade: "Det är ju bra för potatisen". Återfärden gick längs huvudgatan där vi kunde glädja oss åt de blommande körsbärsdjunglerna och alla välbevarade äldre hus där ägarna hållit stilen. Åter vid färjeläget njöt vi av näktergalens kraftfulla sång och hade ett givande samtal med en av de boende som hade god koll på fågellivet på ön och dess förändringar. Han saknar bland annat rödstjärten och törnskatan som var vanliga förr. Inklämda i Trafikverkets väntkur under dagens verkliga skyfall konstaterade vi att vi alla var mycket nöjda med dagen.

Text: Jan Gunnarsson
Foto: Eva Lovén

Satsning på naturreservaten Fåran och Grundholmarna

Som ni kanske vet så har vi på var sida av Vinön ett naturreservat, där vår vackra ås sticker upp ur sjön. Norr om oss så har vi Grundholmarna, och söder om oss så har vi Fåran. Öarna har länge varit populära turistmål, men även viktiga för djurlivet.

Sedan ett antal år så bedriver undertecknad viss tillsyn på öarna. Med det menas att jag plockar skräp några gånger per år, och röjer stigar etc. Eftersom det är reservat så finns reglerat vad som får göras och inte.

Förra sommaren var nedskräpningen rekordstor! Den fina sommaren i kombination med föråldrade och snuskiga dass gjorde att skogen blev full med våtservetter, papperstussar och avföring. Ingen trevlig syn! Utöver detta fanns den vanliga nedskräpningen med engångsgrillar och tomburkar etc.

För att komma till rätta med denna problematik har länsstyrelsen nu gjort en rejäl satsning med nya mulltoaletter. Dessa blev klara nu i veckan och är mycket fräscha! Toaletternas placering har också anpassats efter den lata badgästens behov, så att promenaden skall bli så kort som möjligt. Allt för att öka användandet, och spara naturen. På Yttre Fåran finns det nu två toaletter, en intill respektive strand.

Kvarstår gör arbetet med att skylta upp stigarna till toaletterna, samt lite markarbeten runt toaletterna.

I mulltoaletterna kommer det att bli en slags kompost. Därför är det viktigt att det inte tillförs några kemikalier. Så om du ser någon båtägare bära upp sin porta potti för att tömma den i en mulltoa så upplys gärna denna om det olämpliga. (Ja, det har hänt i andra reservat)

Även om jag tittar till öarna ibland så är det sparsamt med timmar för det ändamålet och mycket sopor, så vänligen ta med er era sopor hem efter ert besök på öarna.

Ännu en nyhet i år är att det går betande får på Fåran. Detta har länge varit ett önskemål, då det står med i skötselplanen[1] och faunan mår gott av det. Och nu är det alltså verklighet. I samband med detta vill jag påminna alla om att det är koppeltvång av hund i naturreservat. Det är det ju egentligen överallt så här års, men framförallt i naturreservat där det är tvång hela året. Det är inte bara fåren som skräms av hundar, det finns gott om andra djur på öarna som störs av att ”världens sötaste hund” springer runt helt planlöst utan att vilja någon nått illa. Så förbudet är alltså inte upprättat för att mästra hundägare, utan det är upprättat för att häckande djur inte har någon talan, och därför måste länsstyrelsen föra deras talan.

Inför nästa säsong skall förhoppningsvis några grillplatser renoveras.

Tillönskar er en fin sommar och hoppas ni besöker våra närbelägna pärlor och njuter av dess natur!

Rikard Widlund

1En skötselplan är ett dokument som finns för varje reservat. Där regleras hur reservatet skall skötas.

UTANFÖR VÄRLDENS ÄNDE

Ett reportage från båtbyggeriet

Del 3

Under hösten 2009 påbörjades bygget av en Hjälmarsnipa av tre elever på båtbyggarlinjen vid Stensunds folkhögskola utanför Trosa. Detta bygge blev klart under våren 2010 och skildrades i två delar i Ö-bladet. Den sista delen av detta reportage blev däremot aldrig av att skriva och då vi lämnade bygget i den andra delen skulle båten sjösättas. Därmed återstår två stora frågor att besvara: Flöt båten vid sjösättningen och flyter den fortfarande? För att ge svar på den andra frågeställningen har båtens ägare kontaktats, men innan svaren på frågorna avslöjas ges en kort återblick och därefter en fortsatt skildring av hur Hjälmarsnipan tog form.

Uppmätning

Uppmätning av Hjälmarsnipa från 1934.

Då det inte fanns någon ritning att utgå ifrån vid bygget av båten, mättes först en äldre Hjälmarsnipa upp. Hjälmarsnipan ovan är byggd på Vinön år 1934 av Carl Theodor Blom. Ägare av båten är Frida Eriksson från Valen, som lånade ut den till uppmätningen. Fem tvärsnitt markerades och därefter tillverkades mallar till den nya båten.

Kölsträckning

Den nya båten är kölsträckt och den gamla ligger till höger i bakgrunden.

Mallarna är uppsatta. Därefter tillverkades stöttor till borden och mallarna togs ned.

Bordläggning

Inpassning av det sjätte bordet.

Det sjätte bordvarvet är inpassat och nitas fast med kopparspik innan tvingarna tas ned.

Till bordläggningen användes lärkträ, vilket gav Hjälmarsnipan en rödaktig färgton. Det finns både för- och nackdelar med valet av träslag. Lärkträ är ett medelhårt träslag som innehåller en stor del kärnvirke, vilket lämpar sig till båtbygge då det kan betraktas som förhållandevis starkt och röttåligt. Nackdelen med detta träslag är att det lätt spricker vid t.ex. skruvning och kan vara svårt att basa och böja till.

Spantsättning

Då bordläggningen var klar började arbetet med inpassningen av de sju spanten, vilka tillverkades i ek. Spanten ger skrovet dess stadga och för att det ska bli hållbart är det viktigt att ta hänsyn till träets fiberriktning. Vid tillverkningen av spanten användes därför naturligt böjda ekgrenar som laskades, skarvades, samman till ett spant. Detta är ett av de svårare momenten då spanten måste ha en perfekt inpassning till bordläggningen samtidigt som laskarna, måste hamna på rätt ställe med en viss förskjutning dem emellan för att inte försvaga konstruktionen.

Inpassning av spant.

Slutspurten

Innan Hjälmarsnipan var klar att sjösättas återstod arbete med inredning och tillbehör till båten. Tofterna tillverkades i lärk medan furu användes till rodret och durkarna. Årorna tillverkades i gran och årtullarna beställdes av en smed, efter avritning av en gammal årtull. Behandlingen av träet är även ett viktigt moment. Under arbetets gång har båten behandlats med rå linolja för att det ska tränga in och mätta träet. Innan sjösättningen behandlades båten slutligen med kokt linolja blandat med lite tjära, vilket gav ett fint ytskikt.

Årtullar till den nya båten.

I båtbyggeriet. Hjälmarsnipan är färdig att sjösättas.

Sjösättning

Båtarna visas upp på stranden.

Sju båtar blev klara till sjösättningen i maj. Flöt då Hjälmarsnipan? Jo, det gjorde den faktiskt och vi blev inte alltför blöta om fötterna heller. Vad är då hemligheten bakom detta? Då preskriptionstiden nu har passerat, kan jag avslöja att brandslangen i båtbyggeriet drogs ut veckan innan sjösättningen, för att fylla båten med vatten och därmed låta den stå och svälla över natten. Hur mycket vatten som var kvar i båten på morgonen avslöjas däremot inte...

Segling

Hjälmarsnipan är spririggad, vilket är den traditionella riggen på allmogebåtar. I slutet av maj seglade vi ut med båtarna och campade två nätter på ön Fifång. Hjälmarsnipan såldes sedan till en träbåtsfantast från Gnesta och har numera hemmahamn i Stockholm. Båten flyter fortfarande och ägaren berättar att han numera har motor på båten samt planerar att rigga om den till råsegel som han är vanare vid.

Seglen är satta på Hjälmarsnipan.

/Susanne Andersson

Vinöns Örtbod

Örtboden kommer att öppna för säsongen den 14 juni
Fram till dess kan man hyra cyklar och jag öppnar Örtboden efter överenskommelse.

Öppettider 10.30-17.00
Ibland har vi lunchstängt en halvtimma

Midsommarafton stänger vi kl. 13

Vid frågor och bokningar av cyklar hör av er till mig på tele 0736 18 77 11

Varmt välkomna!
önskar RoseMarie med familj och personal

Nya och gamla kunder är välkomna att boka massage på tisdagar och fredagar under sommaren.

Du kan boka klassisk massage, Art Neuro, Art Neuro integrerad med klassisk massage eller idrottsmassage. Idrottsmassagen behandlar både muskler, senor och bindväv som har blivit överansträngda och den är hårdare och inte så behaglig som klassisk massage.

Pris: ½ tim 300:-
1 tim 500:-
1½ tim 675:-

Jag kommer att hålla till i Örtboden.
Om du får akut ryggskott och jag är här på semester kan du prova att ringa så tar jag med bänken och kommer till dig.

Ring mig på tel 073 219 14 14 för att boka tid.

Välkommen!
Lena Magnusson

POKER RUN HJÄLMAREN 2015

Lördagen den 13:e juni kommer Segelsällskapet Hjälmaren att arrangera en lightversion av de populära Poker Run-tävlingarna.
Det är ingen hastighetstävling utan ett sätt att få ut fler båtar på sjön, alla kan vara med, även segelbåtar under segel.
Båtarna startar i Björksundet kl. 11 och runt kl.13 kommer vi att ha ett lunchstopp på Norra Vinön. Så vill man se alla båtar så kan man bege sig till Stenören.

Segelsällskapet Hjälmaren
Thomas Källman

FOTVÅRD

Inga-Lill Sevefjord kommer till Vinön

måndag 15 juni.

Tidsbeställning
Tel: 070-557 48 03

Fritidsbåt köpes!

Fritidsmotorbåt/Hardtop, ca 5 m.
Ej renoveringsobjekt.

Sylvia Lundholm
Tel 070-664 99 55
e-post: sylvia.lundholm@tele2.se

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar kl 16-17

Välkomna hälsar Yvonne

Denna skylt vill vi inte se – uppleva på Vinön.

Nu är det vår! I går och idag har det varit cykelhäng halvt ut i vägen, skateboardramp på vägen, osv. Det är jättekul att ungdomarna hänger, men det vore nog bra om de tänker lite på att vägen faktiskt är en väg. Och en ganska farlig sådan så fort det är lite folk ute, eftersom den är så smal och det är så många trafikslag med traktorer, moppar, barnvagnar och cyklar. En trevlig sommar utan olyckor önskar jag alla.

Åsa Ödman

Från Facebook: Vinöns Anslagstavla. Där kan du läsa ytterligare kloka kommentarer.

Lilla skafferiet i Missionshuset

Lilla Skafferiet har öppet dagligen i Missionshuset mitt på ön. Hela sommaren ser UllaLena till att det finns ett blandat utbud, allt från tandborste till barnmat.

Sortimentet är självklart begränsat och det finns inga färskvaror som mjölk samt t.ex. bara en sorts tvål eller ett varumärke av torrmjölk. Men du kan säkert fylla på ditt eget skafferi med det mest nödvändiga när det har tagit slut. Varorna levereras av Handla24.

Lilla Skafferiet är ett initiativ från Vinöns Kultur- och hembygds-förening för att förbättra servicen på ön. När du handlar i Lilla Skafferiet så stödjer du samtidigt föreningens verksamhet.

Telefon till ***Lilla Skafferiet*** – 019-44 81 01

MONAS
blommor och grönsaker

Nu är det gott om plantor……

Det finns sommarblommor, amplar, perenner, tomatplantor, kryddväxter samt potatis och jordsäckar.

Öppet: söndag-torsdag, fredag em och lördag fm

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

Varmt välkomna
Mona Blixt

FÄRSKA VINÖÄGG
hos
Peter och Carina

Tel 019–44 80 33

Kaffetårtor och smörgåstårtor
kan beställas alla dagar hos

VINÖBAGAR'N

Obs! Prisändring från 1 maj

Pris	kaffetårta	smörgåstårta
8 pers	175:-	250:-
10 pers	205:-	310:-
12 pers	235:-	365:-
15 pers	280:-	450:-

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

HELIKOPTERN
har varit synlig över Vinön, den var ute och rekognoserade inför framtida insatser. De blev dock tvungna att åka på ett larm så den landade aldrig på ön.

Foto: Eva Widlund

Tjejträffens våravslutning på Hornudden en otroligt vacker vårkväll.

Hjälmarsnipor säljes

Båda sniporna är byggda av Allan Eriksson. De har nu tillbringat ett antal år på land och skulle må bättre av att komma i sjön igen.

Båt 1: Med Färe-Göta motor (ej provstartad)
2000:-

Båt 2: Med Sachs motor (provstartad)
7000:-

Med båt 2 medfäljer den kärra den ligger på. Båtarna ligger på Vinön.

Vi köp av båda båtarna lämnas naturligtvis mängdrabatt.

Peter Kumlin 070-514 64 04 pk@nuinternet.com

Två Matbord säljes också

Köksbord: Typ slagbord.

Träslag= Björk

L=750mm +600mm + 600mm = 1950mm

B= 900mm H=710mm

Matsalsbord: Carl Malmsten

Träslag= Ek

L= 1400mm. Till bordet medföljer 2 st iläggs skivor om vardera 550mm = 2500mm

B= 1000mm H=750mm

Tack vare den rundade formen och med iläggsskivor monterad får många rum runt bordet.

Peter Kumlin

070-514 64 04 pk@nuinternet.com

STUGOR ATT HYRA

STUGA UTHYRES

4 bäddar,
tillgång till toalett och dusch
Lakan finns att hyra.
Stugan uthyres per dygn eller veckovis.

Ring Yvonne Karlsson
019-44 80 57 eller 073-928 04 05

Vinöns Kultur- och hembygdsförening

STUGA UTHYRES

per dygn eller vecka
6 bäddar, varav två i bäddsoffa

Är upptagen v 25-33

Ring för info
Mariann Karlsson
019 – 44 80 15 eller 070-171 51 38

STUGA UTHYRES

Stuga uthyres per dygn
4 bäddar

Dusch, toalett, kokmöjligheter
Lakan finns att hyra.

Ring Yvonne Karlsson
019-44 80 57 eller 073-928 04 05

Öppet brev till biblioteksdirektionen i Örebro kommun angående nedläggning av Vinönfilialen

Så länge jag kan minnas har det funnits ett bibliotek på Vinöns skola. Byggnaden fungerar som samlingsplats och hyser de aktiviteter av social och intellektuell karaktär som håller byn uppe. Biblioteksfilialen är en självklar och nödvändig del av det samhälle vi utgör. Vinöns Kultur- och hembygdsförening äger och driver skolan och står som garant för att biblioteksverksamheten kan fortgå i samma lokal. Hittills har lokalhyran uppgått till noll kronor och det torde vara svårt att spara in på den kostnaden i den kommunala budgeten.

Den biblioteksanställda är fastboende och avlönas för någon timmas arbete per vecka. Då gör hon även fika till de besökande och hjälper till med beställning av litteratur. **Utbudet är mycket gott eftersom vi kan beställa precis samma böcker som alla andra.** Över åren har hon utvecklat en grundlig kännedom om låntagarnas smak och önskemål och kan därför på ett unikt sätt hjälpa läsarna att hitta böcker som passar för dem. Det finns inte någon möjlighet att rekrytera en person med vår bibliotekaries speciella kompetens och kundkontakt. Detta till en extremt låg lönekostnad.

Vi ser inte att en bokbuss skulle tillföra något, vi saknar nämligen inget. Det är tvärtom så att vi ser det som viktigt och självklart att biblioteksverksamheten fortsätter i skolans lokal för att vara en del av det kulturcenter och den servicepunkt som Vinöns Kultur- och hembygdsförening etablerat där. Den timme av gemenskapande som varje vecka på söndagseftermiddagen hålls i biblioteket är en gyllene oas för besökarna som kan få kvalificerad hjälp med de göromål som hör bibliotek till. Detta skulle en bokbuss inte kunna erbjuda. Därtill vore det att misshushålla med resurserna att låta en bokbuss med personal göra två improduktiva färjeresor per öppethållande när det redan finns både bibliotek och bibliotekarie på plats.

Låt alltså rådande ordning vara ingångsvärde och standard i en diskussion om eventuell förändring av verksamheten på Vinöns biblioteksfilial. Från vår sida ser vi inga möjligheter till förbättring i form av bokbuss.

Norra Vinöns byalag genom Johan Nilsson, ålderman och ordförande

På söndag sista maj kommer Bibliotekschefen och bokbusschaffisen ut med 16,45-färjan för att utbyta tankar kring Vinöns alfabetisering. Är ni sugna på att berätta hur ni vill ha det är det skarpt läge.

Johan Nilsson

Johan Nilsson
Norra Vinöns byalag

Svar på öppet brev om Vinön

Tack för ert öppna brev som visar på de svenska folkbibliotekens betydelse för allmänheten på landsbygden. Ofta är folkbiblioteket den enda kommunala service som blir kvar när väl skola och äldreboenden lagts ner. Biblioteket fungerar därtill som en neutral mötesplats, utan att det förväntas av besökaren att köpa eller tro på något. Vi har full förståelse för att ni vill ha biblioteksverksamhet på ön.
Det är heller inte vår avsikt att lägga ner utlåningsverksamheten på Vinön. Det vi vill är att anpassa den till de befintliga biblioteksverksamhetsformer och den servicenivå vi bedriver i andra jämförbara kommundelar.

Vid nyår 2015 fick Örebro Stadsbibliotek, genom kulturnämnden, överta verksamhets- och utvecklingsansvar för kommunens landsbygdsbibliotek från områdesnämnden i Östernärke och de lokala nämnderna för Tysslinge och Glanshammar. I samband med detta fördes också ansvaret för utlåningsstationen på Vinön över till stadsbibliotekets organisation.
Enligt de uppgifter vi fått är utlåningsstationen bemannad 1 timme på söndagarna året runt och har en verksamhet som är helt inriktad på förmedling av litteratur. Målgruppen för verksamheten är bofasta och sommargäster på ön. Under ett år förmedlas mellan 500 och 600 volymer. Mest böcker lånas ut under sommaren. Boksamlingen består till stora delar av depositioner från landsbygdsbiblioteket i Odensbacken som byts ut några gånger om året.
Verksamheten bemannas av en biblioteksassistent som är anställd 1,5 timmar i veckan. Utlåningsstationen ligger i Vinöns kultur- och hembygdsförenings lokaler i Vinöns fd skola.
Något skriftligt avtal eller annan överenskommelse som reglerar utlåningsverksamheten mellan hembygdsföreningen och Örebro stadsbibliotek verkar inte finnas.

De former för folkbiblioteksverksamhet som bedrivs av Örebro stadsbibliotek omfattar huvudbiblioteket, Örebro Stadsbibliotek, samt sju stadsdelsbibliotek i områden inom Örebros huvudort och de fyra landsbygdsbiblioteken i Odensbacken, Glanshammar, Garphyttan och Vintrosa. Därtill kommer en mobil enhet – bokbilen – som ger biblioteksservice till förskolor i kommunen men också till de delar av kommunens landsbygd som inte har åtkomst till, eller underlag för, en egen fast folkbiblioteksloka. Det gäller orter som till exempel Hampetorp, Åsker, Stora Mellösa, Lännäs, Kilsmo och Brevens Bruk.

Kultur- och fritidsförvaltningen
orebro.se

Box 32510, 701 35 Örebro
Näbbtorgsgatan 12
bibinfo@orebro.se
Servicecenter 019-21 10 00 Fax 019-21 61 62

ÖREBRO

Våra svenska folkbibliotek rör sig mellan två fält – dels det kulturella fältet med läs- och litteraturfrämjande aktiviteter som grund, dels folkbildning - där allmänhetens ständiga sökande för att få en orientering i tillvaron och att förstå samtid och omvärld ligger i fokus. Det utvecklingsarbete som bedrivs på Örebro Stadsbibliotek har sin startpunkt i dessa båda fält.
Kommunens folkbiblioteksverksamhet definieras således i bibliotekslagen, tydliggörs i kommunens biblioteksplan och bryts ner i aktiviteter i kulturnämndens verksamhetsplan. Ambitionen är att, så långt det är möjligt, bedriva verksamhet så att allmänheten får tillgång till en likvärdig biblioteksservice oavsett var man bor. Det handlar om satsningar på t ex läsfrämjande arbete gentemot barn och unga, marknadsföring av nya medieformat som e-böcker och databaser, stöd och service till personer som på grund av funktionsnedsättning läser talböcker.

Det är säkert så att det funnits bokutlåning på Vinön under många år och det kommer säkert att fungera även i framtiden. Därför har Örebro Stadsbibliotek erbjudit Vinöns Hembygdsförening att diskutera möjligheterna till att ersätta utlåningsstationen med regelbundna besök av kommunens bokbil. Därmed skulle vi kunna erbjuda Vinöbor och sommargäster ett aktuellt, attraktivt, varierat mediebestånd med ett fackmässigt utfört serviceutbud.

I ett protokoll från Vinöns kultur- och hembygdsförenings styrelsemöte den 8 mars i år angavs att föreningen gärna skriver någon form av avtal om biblioteksservice. Som ett svar på det har vi på stadsbiblioteket kontaktat föreningens ordförande för att hitta en tidpunkt när vi skulle kunna visa på möjligheterna med bokbilen. Det erbjudandet finns fortfarande kvar. Vi kommer gärna över till ön och visar upp bokbilen, om intresse finns.
Om intresse inte finns, så kan det säkert finnas andra lösningar som bygger på formaliserade överenskommelser mellan stadsbiblioteket och föreningarna på ön om t ex regelbundna bokdepositioner.

Peter Alsbjer
Tf bibliotekschef
Telefon 019-21 61 60
E-post: peter.alsbjer@orebro.se

MIDSOMMARENS MATJESTÅRTA
6-8 port
Botten
200 g kavring
100 g smör
Fyllning
300-400 g matjessill
4 gelatinblad
2 kokta ägg
1 rödlök
3 dl gräddfil
2 dl crème fraiche
80 g röd stenbitsrom
1 krm salt
Garnering
matjessill, 2 rädisor, gräslök, citronskiva
Gör så här
Spänn fast ett bakpapper över bottnen på en pajform med löstagbar kant, ca 24 cm. Skär brödet i bitar och smält smöret. Smula brödet i matberedare, häll på smöret och kör till en smulig massa. Tryck ut smulorna i formen med hjälp av baksidan på en sked, låt det gå upp lite på sidorna. Låt formen stå kallt ca 20 min. Låt sillen rinna av. Ta undan 1-2 filéer och finhacka resten. Låt gelatinbladen ligga i rikligt med kallt vatten 5-10 min. Skala och finhacka ägg och lök. Blanda gräddfil, crème fraiche och den hackade sillen. Vänd ner ägg och hälften av lök och rom. Smaka av med salt. Krama ur gelatinbladen. Smält dem försiktigt med 1 msk vatten i en kastrull på låg värma. Låt svalna lite. Rör ner en klick fyllning i kastrullen och blanda sedan noggrant ner resten av fyllningen. Bred över bottnen. Täck formen och låt den stå plant och kallt minst 3 tim, gärna över natten.
Garnering
Skär resten av sillen i fina bitar. Ansa och dela rädisorna. Klipp gräslöken och fördela resterande lök och rom på tårtan. Toppa med sill, rädisrosor och citronskiva.

ISHAVSTÅRTA
ca 10 port
Botten
8 skivor kavring (200 g)
75 g margarin
Fyllning
5 gelatinblad
250 g rökt lax eller räkor
1 liten gul lök
4 dl vispgrädde
2 dl lättmajonnäs
400 g kesella
½ dl klippt dill
salt, peppar
200 g ishavsrom
Garnering
dill, citron
Gör så här
Finhacka kavringen eller finfördela den i matberedare. Smält margarinet och blanda ner det i brödsmulorna. Lägg blandningen i en form med löstagbar kant (ca 24 cm) och platta till den med handen till en botten. Låt den stå kallt medan du gör resten. Blötlägg gelatinbladen minst 10 min. Skär lax eller räkorna i små bitar. Skala och finhacka löken. Vispa grädden i en stor skål och rör i majonnäs, kesella, dill lax/räkor och lök. Smaksätt med salt och peppar. Krama ur vattnet ur gelatinbladen, smält på svag värme och rör ner i blandningen. Häll fyllningen i formen och ställ den kallt, 3-4 timmar, tills den stelnat. Ta bort kanten på formen och bred över ishavsrommen. Dekorera med dillvippor och citronskivor.

MIDSOMMARPAJ
4-5 port Ugn 200°
Pajdeg
3 dl siktat dinkel eller vetemjöl
150 g smör
2 msk kallt vatten
Fyllning
7-8 kokta färskpotatisar
1 burk matjessill, 200 g
1 knippe gräslök
4 ägg
3 dl gräddfil
1 dl riven lagrad ost
½ tsk salt
2 krm peppar
Garnering
finhackad rödlök
persiljekvist
Gör så här

Arbeta samman ingredienserna till pajdegen för hand eller i matberedare. Låt vila kallt 10 min. Klä en pajforn, 24 ca i diameter, med degel. Nagga hela med en gaffel. Förgrädda mitt i ugnen ca 10 min. Skiva potatisen. Låt sillen rinna av, ***spara 1-2 msk av spadet***. Skär sillen i små bitar. Hacka gräslöken. Fördela allt i pajskalet. Vispa äggen med sillspad och gräddfil. Häll stanningen över fyllningen, lyft med en gaffel så att stanningen rinner ner. Grädda pajen mitt i ugnen tills fyllningen är fast och ytan fått fin färg, ca 30 min. Garnera inför serveringen.

KYCKLINGGRATÄNG MED VITLÖK OCH CRÈME FRAICHE

4 port Ugn 200°

3 kycklingfiléer
1 paket bacon
2 dl crème fraiche
1½ dl matlagningsgrädde
½ dl riven ost, smakrik
1 – 1½ msk sweet chilisås
1 finhackad vitlöksklyfta
1½ msk kycklingfond
½ tsk salt och svartpeppar

Gör så här

Skär filén längsgående i bitar. Skär baconet i bitar. Stek upp detta, salta och peppra. Blanda crème fraiche, grädde, sweet chili sås, pressade vitlöksklyftor och kycklingfond. Lägg kyckling och bacon i en ugnsfast form, häll blandningen över. Täck hela ytan med den rivna osten. Grädda ca 25 min i 200°. Servera gärna med sallad och bulgur/ris.

SWEET CHILI KYCKLINGGRATÄNG

Snabbt, gott och enkelt! Precis som mat ska vara!

4 port Ugn 200°

900 g kycklingfilé
2 dl crème fraiche
2 dl grädde
1 dl sweet chilisås
½ purjolök
1 dl riven ost
salt och peppar efter smak

Gör så här

Skär kycklingfiléerna i tärningar och stek tills de fått lite färg. Krydda gärna med salt och peppar. Lägg ner i lagom stor ugnsform (botten ska täckas). Blanda crème fraiche, grädde, sweet chilisås, purjolök och ost i en skål, krydda efter smak. Häll blandningen över kycklingen, strö över lite riven ost och ställ in i ugnen tills osten smält och fått fin färg, ca 15-20 min.
Servera med ris och en färsk sallad.

RABARBERTARTE MED VISPGRÄDDE

6-8 port Ugn 225°

Pajdeg

3 dl vetemjöl
1 msk strösocker
125 g smör
2-3 msk vatten

Fyllning

500 g rabarber
300 g mandelmassa
2 ägg
1-2 tsk nystött kardemumma

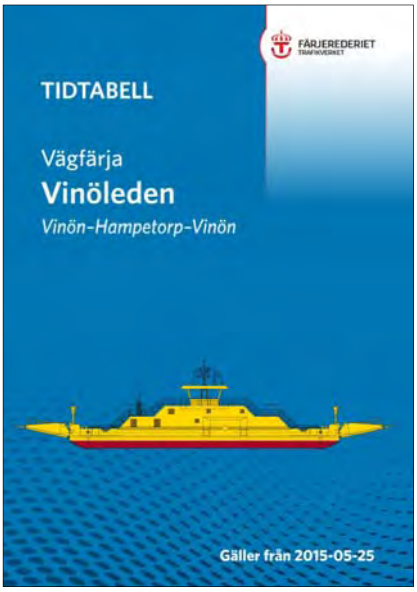
Servering 2 dl vispgrädde

Gör så här

Pajdeg Blanda mjöl, socker och smör i en matberedare. Tillsätt vatten och kör hastigt ihop tills en degboll bildas. Svep in degen i plast. Låt vila kallt minst 30 min. Kavla ut degen. Lägg den i en rund form med löstagbar botten, 24 cm i diam. eller pajform. Nagga botten. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 10 min.
Fyllning Skölj och skär rabarbern i bitar. Riv mandelmassan grovt, blanda med ägg och kardemumma. Lägg blandningen på pajdegen. Strö över rabarbern. Grädda mitt i ugnen 20–30 min. Servera med lättvispad grädde.

Tiden går fort. Midsommar närmar sig och då passar det väl bra med några sillrecept som är lite annorlunda. Är man riktigt lat kan man köpa många goda sillinläggningar men att toppa bordet med en matjes- eller ishavstårta eller varför inte en paj med matjessill förhöjer stämningen runt bordet. En enkel kycklinggratäng för icke sillätare går också hem. Maj/juni månads primör – rabarbern – får avsluta måltiden såvida inte de läckra Vinögubbarna är mogna.

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
Mobilsurf: m.trafikverket.se
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		45[E]			25		50	
10	15	45	45	15[E]	15		40	
11	15	45	45	15	30	55		
12	30			30	30		00	20
13	55		00		00	30	00	30
14		30	25		00		00	30
15	15	45	45	15	30			
16	15	45	45	15	00	30	00	30
17	15	45	45	15	30		00	
18	15[D]		45[D]	15	00	30	00	30
19					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			00	
11	30			
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]	45
20	30[C]			
21	30[C]		00[C]	
22			00[C]	
23				

** Sommartidtabellen gäller: 29, 31 maj, 5, 6, 7, 12, 14 juni, 14, 16, 23 augusti samt perioden 19 juni till 9 augusti.*

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.

SOMMAR

juni 2015

vecka 23	1	måndag		Sophämtning
	2	tisdag	18.00	Brandövning — Beställ mat! handla24.se
	3	onsdag		
	4	torsdag		
	5	fredag		
	6	***lördag*** *Sveriges nationaldag*	9.00	Flaggan hissas vid Vinöns skola – frukost i bersån, se annons!
	7	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 24	8	måndag		
	9	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	10	onsdag	17.30-21.30	Utbildning i Hjärt- Lungräddning (HLR) samt Brandskydd
	11	torsdag		
	12	fredag		
	13	lördag		
	14	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 25	15	måndag		Fotvård Inga-Lill Sevefjord - *tidsbokning* — Sophämtning
	16	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	17	onsdag		
	18	torsdag	18.00	Vi klär midsommarstången på skolgården Ta med blommor!
	19	fredag midsommarafton	15.00 16.00	Värdshuset öppnar med midsommarbuffé Vernissage i Missionshuset, se annons! Traditionellt midsommarfirande på skolgården
	20	***lördag*** *midsommar-dagen*	15.00	Öknaby dansgrupp uppträder på skolgården
	21	***söndag***	10.00 16 -17	Gudstjänst i bersån med Per Mathisen-kyrkkaffe Biblioteket öppet
	22	måndag		
vecka 26	23	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	24	onsdag		
	25	torsdag	18.00	Redaktionsmöte Ö-bladet
	26	fredag		
	27	lördag		
	28	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
	29	måndag		Sophämtning
vecka 27	30	tisdag		Beställ mat! handla24.se
juli	1	onsdag		
	2	torsdag		
	3	fredag		

Vad händer nästa månad på Vinön? Meddela redaktionen på o-bladet@vinon.se, så kommer det med i kalendariet.