Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

nr 6, juni 2016

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen …

”Jag har aldrig sett så mycket syrener som blommar” sa en dam som besökt Vinön, en dag i förra veckan och det har varit en väldigt vacker vår och jag hoppas att många med mig har tagit sig tid att njuta av allt det härliga med våren. Framsidan visar en vardagsbild i maj när posten gör sitt första stopp på ön. *(foto: Eva Widlund)*

I denna månads Ö-blad finns information om det kommande midsommarfirandet. Det puffas också lite extra för ett möte med de som varit kunder hos Sydved, vilket inte alltid har blivit en positiv upplevelse. Alla som varit kunder hos Sydved de senaste tre åren uppmanas att delta!
Den ganska nybildade blåljusgruppen som rapporterar från ett möte med ansvariga under maj.
Den 9 juni kommer landsbygdsnämnden till Vinön för ett nämndmöte och efter mötet är det ett gyllene tillfälle att få prata med de politiker som värnar lite extra om oss som bor på landsbygden.

Vinön är 5,2 km^2 stort! Jag har alltid trott att Vinön var 4,5 km^2 vilket jag glatt berättat under guidningarna men det är större, det här upptäckte jag när jag bad en god vän med koll på kartor att räkna efter så det är inte bara något jag har hittat på.

Från helgens turnering på Stenören har en snabb rapport med foton skickats in till redaktionen. Tack Christina!

VinöMästerskapen i boule ägde rum den 28 maj. Sex tappra lag var anmälda och dessa spelade en liten turnering. Segrare blev återigen lag Andersson, dvs Ingemar och Birgitta förstärkt med Maria som fick andra inteckningen i den fina tavlan med en boulespelare som hänger i skolan till allmän beskådan.
Övriga fem lag kämpade tappert men nådde inte upp på prispallen även om lag Australien (dvs familjen Kumlin) var mycket nära.
Efter prisutdelningen blev det grillning och trevlig samvaro.

/Månadens redaktör RoseMarie Hellén

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

Landsbygdsnämnden

ska stimulera utvecklingen på landsbygden samt vara referensorgan i de frågor som rör landsbygden i Örebro kommun.

Landsbygdsnämnden har sitt juni-sammanträde på Vinön

torsdag 9 juni i Vinöns skola

kl 13.00 – 16.00 Nämndsammanträde

kl 16.15 – 18.00 Medborgardialog – fika

Både sammanträdet och medborgardialogen är öppna för allmänheten.
Här har du möjlighet att träffa dina lokalpolitiker!

Välkommen!

Alla som har avverkat skog under en treårsperiod med Sydved ska samlas vid skolan den 12 juni kl. 16

De som har haft Sydved hos sig för avverkning ska nu samlas för att sammanställa de arbetskostnader som Sydved har haft. Ta med underlag för arbetskostnader för jämförelse

Vänliga hälsningar Kimmo!

Varmt tack José och Kerstin som avbröt sin promenad en stund och hjälpte mig att få igång gräsklipparen vid värdshuset!
Birgitta

Påminnelse!

Medlemskort för Vinöns Kultur- och Hembygdsförening finns att hämta hos UllaLena på Ö-kontoret.
(när du har betalt medlemsavgiften).

MEDLEMSKORT 2016
Vinöns kultur- och hembygdsförening
☐ familj 200kr ☐ enskild 100kr
Namn:
Adress:
e-post:

Vinöns NYA café

Program för juni:

4 & 5 juni kl: 11.00–15.00
Lättare lunch och fika

6 juni kl: 8.30–15.00
Nationaldagsfirande med frukost och bakelse, se anslag

11 & 12 juni kl: 11.00–15.00
Lättare lunch och fika

17 juni kl: 16.00–23.00
Säsongstart med Trubadur Jonas Amcoff, se anslag
Pizza och fika. Fullständiga rättigheter.

18 juni kl: 11.00–17.00
Lättare lunch och fika

24 juni kl: 15.00–18.00
Fika och glass efter midsommardansen, se anslag
Utöver dessa tider är det öppet kl:11–15 fr.o.m. 19 juni
Program och öppettider för juli kommer i nästa Ö-blad.

Välkomna!

Tomas & Catrine: 0739-400061

www.vinon.se Följ oss på facebook!

VINÖNS VÄRDSHUS

Sommaren närmar sig och så också en ny säsong på värdshuset. Vi öppnar på midsommarafton med en buffé och håller öppet hela sommaren, stänger igen den 13 augusti.

Vi öppnar upp som vanligt på midsommar med vår buffé på midsommarafton. Den bokas direkt hos oss. Vi kör vidare med både nya och gamla ansikten och smaker. Nytt för i år är en allsångskväll med grillbuffé, bluesartisten Sven Zetterberg och Lisa Lystam kommer för första gången till ön. Vi kommer även att ha en kväll i Monica Zetterlunds anda med Lovisa Lindkvist (Monica Zetterlund stipendiat). Vi är även glada för att ha Lisa Miskovsky tillbaka hos oss igen. Janne Schaffer kommer i år igen, denna gång med en ny sångare.

I menyn finns det både lite nyheter och gamla godingar. Vad sägs om ”Stekt abborre med rödbetspuré och friterad kapris, rökt gösromssmör och ljummen potatissallad”
eller ”Ramslöksöverbakad Gös med ängssyra sås och dillslungad potatis”.

Hoppas på en varm och solig sommar. Välkomna till Vinöns värdshus!
Veronica och Johan

För bokning: Johan 070-763 21 56 Veronica 070-425 31 13 Värdshuset 019-44 80 10.
För köp av biljetter: www.ticketmaster.se

http://vinonsvardshus.se/

Lisa Miskovsky på Värdshuset 2013

Sommarens artistprogram

observera en del ändringar sedan förra Ö-bladet!

lördag 2 juli	Sator Trio
lördag 9 juli	Adolphson & Falk
lördag 16 juli	Lovisa Lindkvist sjunger Monica Zetterlund
fredag 22 juli	Lisa Miskovsky
lördag 23 juli	Lisa Miskovsky
fredag 29 juli	Janne Schaffer med sångare
lördag 30 juli	Sven Zetterberg Trio och Lisa Lystam
torsdag 4 aug	Allsångsproffsen och grillbuffé
lördag 6 aug	Lars Demian & David Tallroth
lördag 13 aug	Double Inn

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

Midsommarprogram 2016

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.
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, fiskdamm och hembygdsföreningens lotterier samt möjlighet att köpa kaffe och glass på Vinöns Nya Café.

Midsommardagen

Folkdansuppvisning kl 14.00
Viola Hjälmarö kommer åter med Öknaby dansgrupp.

Öppettider för Missionshusets konst, hantverk och turistinformation
10-17 alla dagar

OBS! Då det är vernissage öppnar utställning och försäljning kl. 13.00

Välkomna!

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER I NYGAMMAL SKOLMILJÖ

Vi har uppehåll under sommaren, välkommen tillbaka i höst!

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 på
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

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:-

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas alla dagar.

Antal pers	Pris kaffetårta	Pris 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

FÄRSKA VINÖÄGG OCH POTATIS

hos Peter och Carina

Tel: 019-44 80 33

Trädgårdssidan juni

Blommor och bin hör försommaren till och denna månads trädgårdssida kommer handla om bin. För mig är bin intimt förknippade med min farfar Hugo som hade bin och stod med huvudet i sina kupor större delen av sommaren. Han luktade sommartid alltid lite smått av rök, honung och bikitt (bikitt är det som bina tätar sina kupor med som är antiseptiskt och även kallas propolis). Dofter som för mig är mycket positiva minnen av farfar. Farfars far hade också bin men han hade nordiska bin som var ganska ilska som några av hans barnbarn nog kommer ihåg. Hugo satsade på birasen Ligustica d.v.s gula italienska bin som är snälla, lugna och jobbar inte gärna i dåligt väder. Jag fick ett samhälle av farfar i övre tonåren och när farfar inte längre fanns och kunde hjälpa mig med råd så fick jag inte bara ärva kuporna utan också farfars polare som blev min bi-mentor Stig. Stig Engberger kan sträcka mig till att säga är expert på bin och särskilt gula italienska. Stig har själv haft bin sen han var i tonåren och har över 60 års erfarenhet av biodling och drottningodling. Stig har numera också bin på Vinön hos Anna och Åke som också säljer honung från de samhällen som står på Vinön. Honungen från Stigs vinöbin är mild och krämig och man slipper den där skarpa smaken som finns i en del annan honung. Anna har meddelat att det finns kvar honung från förra året, så det är bara att titta förbi.

Jag gjorde en avläggare från mitt samhällen förra året, och fick då ett nytt samhälle, som fick en drottning från Stig. Jag invintrade två samhällen och tyckte att det såg bra ut, framåt våren stod det klart att det gamla samhället hade dött under vintern och jag var mycket glad över att avläggaren hade klarat sig. Här fram i maj kollade jag samhället och då stod det klart att det inte fanns någon drottning. Åter igen rycker Stig ut och räddar mig med att sätta in ägg och yngel och här i förra veckan så kunde jag jublande konstatera att en drottning fanns på plats. Nu ska hon bara ut på parning med drönare från Stigs samhällen hos Anna. Det är inte alla förunnat att ha en så bra bi-mentor som jag har och jag är verkligen tacksam för den hjälp jag får.

En drottning flyger ut under en eller flera dagar och parar sig i luften med de snabbaste drönarna. Det kan låta som ett dån i luften när drönarna känner lukten av en drottning som är ute och parningsflyger. Efter det lever drottningen i kupan och lägger ägg flera gånger sin egen kroppsvikt under sitt kanske treåriga liv. När arbetsbina som är av honkön tycker att det behövs en ny drottning, ger de ett ägg extra bra mat (drottninggelé) och då kommer det en ny drottning och den gamla drottningen svärmar ut för att leta på ett nytt ställe att bo på. Nu hoppas jag på att den nya drottningen klarar parningen, hon kan ju bli uppäten på vägen. Jag vill ju i alla fall ha ett samhälle att hänga över under sommaren.

Lycka till med odlingarna och var extra snäll mot alla som är duktiga och pollinerar i sommar!

Hälsningar Rosie!

MONAS
blommor och grönsaker

Nu finns det gott om plantor!

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

Öppet: söndag – fredag och lördag fm

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

Varmt välkomna!

Mona Blixt

****

BARNCYKEL KÖPES

Vi önskar köpa en barncykel till vår 5-åring att ha på Vinön.

Hör av dig till Mårten Wallberg på 0733-746 714 eller

e-post: marten.wallberg@naturskyddsforeningen.se

****

MANUELLT SKOGSARBETE UTFÖRES

10 års erfarenhet av motorsåg och röjsåg. Innehar F-skatt. Motorsågskörkort. Innehar ansvarsförsäkring. Treårigt naturbruksgymnasium i Svenljunga.

Mvh: Filip Eriksson
Tel: 076-788 19 38

****

MASSAGE

Elizabeth Behr, zon- och massageterapeut kommer till Vinön 15 juni.

Tidsbokning: 070-399 58 08
Telefontid kl 08.00 – 09.00

Vinöns Örtbod

Örtboden öppnar för säsongen den 7 juni.
I sommar drivs cykeluthyrningen och Örtboden av Ingrid Uppström.
(Öppet för bokade grupper från 20 maj)
Boden är öppen på vardagar 09.00-17.00.
Lunch mellan 12.00-13.00
Under helger är det öppet 09.00-13.00 och 15.00-18.30
Extra kvällsöppet vid långa färjeköer.

Här finner Du
cyklar, cykelkorgar, hjälmar, barnsitsar och *en* cykelkärra att hyra.
Dricka, glass och kryddskorpor, regnponcho och paraply, metspön och håvar för utflykten.
Kryddväxter, grönsaker och bär efter säsong.
Lokalt producerad saft, sylt, marmelad och grilloljor.
Vykort och souvenirer.

Ni är välkomna att slå er ner med medhavd matsäck i trädgården under hela sommaren!

Välkomna önskar Ingrid med familj!
För mer info ring 073 219 14 14 (Lena)

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

Pris: ½ tim 200:-
1 tim 500:-

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

Vinöns Blåljusgrupp

Vinöns Kultur- och hembygdsförening har inrättat ytterligare en arbetsgrupp, Blåljusgruppen. Det är Rikard Widlund för SSRS som är sammankallande. Övriga medlemmar är Anders Ekblad, Brandvärnet, Rose-Marie Hellén, samordnare för Skärgårdarnas Riksförbunds blåljusgrupp samt Pelle Andreasson och Åsa Ödman från Färjegruppen.

Tanken är att vi ska hålla kontakt med kommunen, Trafikverket, Regionen, Räddningstjänsten och SOS och eventuellt andra instanser för att kunna få räddningsinsatser och akutvård att fungera.

Jag (Åsa) och Rosie var iväg på ett möte med ovan uppräknade (förutom SOS som hade förhinder) häromveckan. Det var Kristin Vettorato, landsbygdsutvecklare på kommunen som bjudit in till mötet. Vi gick igenom olika händelser och olika behov som vi här ute märker saknas eller felar.

PO Staberyd från Räddningstjänsten betonade att brandvärnet är väldigt viktigt, och att de nu ser fram emot att brandvärnet har fyllts på med folk. Nygammal brandchef är Anders Ekblad, med hjälp av Elin Gustavsson.

Vi fick inte så mycket direkta besked, men vi fick ta upp olika frågeställningar och de som var med fick en gemensam bild av hur det ser ut. Sedan får vi hoppas att respektive organisation tar itu med de frågeställningar som hör dit. Vi i gruppen ska också fortsätta diskussionerna.

En sak har åtgärdats efter de ambulanslarm som varit under våren: SOS har säkerställt att man numera har rätt kontaktvägar till färjan.

Två lärdomar som jag har dragit efter att ha haft mycket kontakter med SOS och blåljusmyndigheter under våren är:
1/ Det kan vara svårt att förstå hur larmkedjan och rutiner fungerar, men SOS drar ofta i flera trådar samtidigt, så det vi ser är inte det enda som händer.
2/ Om man får symtom på akut sjukdom och är på Vinön- avvakta inte utan ring SOS på ett tidigt stadium. Vi har långa transporttider även när allt går i lås, och det är viktigt att börja i tid.

Blåljusgruppen tar gärna emot info om kontakter eller larm, så att vi kan föra samtal med myndigheterna.

/Åsa Ödman

KYCKLINGSALLAD MED MELON OCH AVOKADO

Läcker kycklingsallad med allt i ett – enkelt och riktigt gott. I det här receptet kan du välja nät- eller galiamelon istället för honungsmelon, men inte vattenmelon, det gör salladen för blöt.

4 port **Ugn 175°**

600 g kycklingfilé
1 msk smör
salt, peppar

Sallad

1 bunt grön sparris
150 g sockerärter
1 honungsmelon
1 ask körsbärstomater, gärna i olika färger
1 knippe rädisor
rucola
2 avokado
citronsaft

Garnering

kryddörter, t ex timjan

Senapsvinägrett

1 msk rödvinsvinäger
1 msk vatten
2 msk dijonsenap
1 äggula
½ tsk strösocker
salt
1½ dl rapsolja

Gör så här

Salta och peppra kycklingen och stek filéerna bruna runt om. Lägg i en ugnsform och stek mitt i ugnen i 20-25 minuter. Skär köttet i snedställda skivor. Ansa och bryt av nedre delen av sparrisen. Koka i lättsaltat vatten i 2–3 minuter. Häll av vattnet och spola genast i kallt vatten. Dela i mindre bitar. Ansa rädisor och sockerärter och koka i lättsaltat vatten i 1 minut, häll av vattnet, spola genast i kallt vatten. Dela sockerärterna i snedställda bitar, rädisorna i mindre bitar. Skala, kärna ur och dela melonen i bitar eller använd ett kuljärn och gör melonkulor. Dela tomaterna. Tärna avokadorna och pressa citronsaft över. Blanda alla ingredienser utom kycklingen och fördela på ett stort fat. Lägg den skivade kycklingen överst och garnera. Gör dressingen. Vispa ihop vinäger, vatten, senap, äggula, socker och salt. Tillsätt oljan droppvis under vispning. Servera dressingen till salladen.

CAESARSALLAD MED KYCKLING

2 port

2 grillade eller stekta kycklingbröst utan skinn
1 dl mild lättyoghurt, ev. låglaktos
1 tsk fransk senap
1 krm salt
1/2 dl hackad gräslök
blandad sallad
2 skivor fullkornsbröd, ev. glutenfritt
1/2 dl grovriven mager ost, 10 %

Gör så här

Skär kycklingen i skivor. Blanda yoghurt, senap, salt och hälften av gräslöken. Dela salladen i bitar. Rosta brödet och skär det i långa bitar. Lägg sallad och kyckling i två skålar. Ringla över dressingen, stick i brödet och strö över gräslök och ost.

LJUMMEN PASTASALLAD MED SKINKA OCH OST

2 port

100 g vit fiberpasta, ev. glutenfri
½ litet fänkålshuvud, finstrimlat
100 g rökt skinka eller kalkon, strimlad
½ msk ljus soja
½ msk rapsolja
½ msk vit balsamvinäger
50 g lagrad grevéost, 17 %, i tärningar
2 salladslökar, strimlade
100 g körsbärstomater, halverade
6 blad romansallad
25 g rostade kikärter eller sojabönor
Garnera med: bladpersilja

Gör så här

Koka pastan al dente. Häll av kokvattnet och vänd ner fänkål, skinka, soja, olja, vinäger,

ost och salladslök. Blanda runt ordentligt och vänd ner tomaterna. Lägg upp på en bädd av salladsblad och strö kikärterna över.

BONDSALLAD MED ÄGG OCH BACON

4 port

1 paket bacon (à 140 g)
1 ciabattabröd (à ca 125 g)
2 msk olivolja
1/2 tsk flingsalt
2 ägg
150 g haricots verts
1 kruksallad
1 ask körsbärstomater (à 250 g)
1 dl kalamataoliver
salt, nymalen vitpeppar
ev krasseblommor

Vinägrett

1 tsk dijonsenap
1 finriven vitlöksklyfta
1 msk vit balsamvinäger
1 ägg
1/2 dl olivolja
1 krm salt
1 krm peppar

Gör så här

Stek baconet knaprigt i en stekpanna. Låt rinna av på hushållspapper. Bryt i mindre delar. Bryt brödet i bitar. Torka ur stekpannan. Bryn brödet i olja. Krydda med flingsalt. Mjukkoka äggen i en kastrull ca 5 minuter. Skala och klyfta äggen. Koka haricots verts i lättsaltat vatten ca 3 minuter i en kastrull. Häll av och låt rinna av. Riv eller skär salladen i bitar. Dela tomaterna.

Vinägrett: Vispa ihop senap, vitlök och vinäger. Knäck i ägget och blanda väl. Vispa i oljan. Krydda med salt och peppar. Blanda vinägretten med bacon, haricots verts, sallad och tomater i en skål. Lägg upp på fat. Garnera med äggklyftor och ev krasseblommor. Servera genast.

Ny månad – nya recept. Några somriga sallader och så något med rabarber som är så gott.

Smaklig måltid önskar Christina J

RABARBERMARMELAD TILL OSTBRICKAN

500 g rabarber
2 msk rödvin
2½ dl syltsocker
1 vaniljstång (1-2 tsk vaniljsocker)
2 lagerblad

Gör så här

Skala rabarbern om den är grov. Skiva den tunt och lägg bitarna i en rostfri kastrull. Dela vaniljstången på mitten och skrapa ur fröna. Tillsätt detta samt rödvin, syltsocker och lagerblad. Koka upp och låt sjuda ca 10 min. Fyll upp marmeladen i väl rengjorda burkar och sätt på lock.

PS. Om du använder vaniljsocker tillsätt det när marmeladen har sjudit klart.

RABARBERSMULPAJ MED HALLON OCH VIT CHOKLAD

6 port **Ugn 200°**

1/2 liter rabarber i centimeterstora bitar
100 g hackad vit choklad
200 g hallon
2 msk strösocker

Smuldeg

1¾ dl vetemjöl
½ dl strösocker
1½ tsk vaniljsocker
1 dl kokosflingor
75 g kallt smör

Gör så här

Blanda rabarber, choklad, hallon och strösocker. Fördela blandningen i en smord pajform eller fyra portionsformar.

Smuldeg: Blanda vetemjöl, socker, vaniljsocker och kokos i en skål. Tillsätt smöret i mindre bitar och finfördela till en grynig massa. Fördela smuldegen över bären. Grädda mitt i ugnen ca 20 min, vakta noga så att inte kokosflingorna bränns. Om du vill se lite av rabarber och hallon, peta lite med en gaffel så att frukten lyser igenom. Servera med vispad grädde eller vaniljvisp. Sikta ev lite florsocker över.

SOMMAR

juni 2016

	1	onsdag		
	2	torsdag		
	3	fredag		
	4	lördag		Vinöns nya Café öppnar för säsongen, se annons
	5	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet - fika
vecka 23	***6***	***måndag*** *Sveriges nationaldag*	9.00	Flaggan hissas vid Vinöns skola – frukost i bersån, se annons Sophämtning
	7	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat!
	8	onsdag		
	9	torsdag	13-16 16.15	Landsbygdsnämndens sammanträde i skolan, öppet för allmänheten Medborgardialog - fika
	10	fredag		
	11	lördag		
	12	***söndag***	16.00 16-17	Sydveds kunder samlas vid skolan *se annons* Biblioteket öppet - fika
vecka 24	13	måndag		
	14	tisdag		Beställ mat!
	15	onsdag		Zonterapi och massage Elisabeth Behr-*tidsbeställning*
	16	torsdag		
	17	fredag		Trubadur Jonas Amcoff på caféet se annons
	18	lördag		
	19	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
	20	måndag		Sophämtning
vecka 25	21	tisdag		Beställ mat!
	22	onsdag		
	23	torsdag	18.00	Vi klär midsommarstången på skolgården Ta med blommor!
	24	fredag midsommarafton	15.00 16.00	Värdshuset öppnar med midsommarbuffé Vernissage i Missionshuset, se annons! Traditionellt midsommarfirande på skolgården
	25	***lördag*** *midsommar-dagen*	14.00	Öknaby dansgrupp uppträder på skolgården
	26	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst i bersån - kaffe Biblioteket öppet
vecka 26	27	måndag	18.00	Redaktionsmöte
	28	tisdag		Beställ mat!
	29	onsdag		
	30	torsdag		
juli	1	fredag		
	2	lördag		
	3	***söndag***		

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