Ö-bladet

nr 6 juni 2018

Vinösund i Hjälmare kanal

Foto: Lennart Ljung/ Arboga tidning

Några ord från redaktionen …

Vilken sommar maj månad har bjudit på!

Det händer mycket i naturen under denna månad.

En liten kalv i gröngräset sprider lugn och harmoni.

Oj vad mycket som skulle få plats i majnumret av vår ö-tidning. TACK för alla bidrag och inspel! Det blev 20 sidor denna gång. Sommaren har redan startat om man ser till vädret, men inte om man ser till verksamheterna.
Nya avståndsskyltar berättar om hur långt det är till badet och till värdshus och café. Nya kartor sitter på anslagstavlorna vid färjelägena på både Vinösidan och Hampetorpssidan. Nu med text på svenska, engelska och tyska. Det som saknas är dock öppettiderna. Det är många som kommer till ön i det vackra vädret och som saknar något ställe att köpa kaffe och glass. Men sommarens försäljningsställen öppnar i regel inte förrän skolorna slutar och det blir sommarlov.

I detta nummer berättar vi om vad som händer inte bara i juni utan även en del under sommaren i övrigt. Det största arrangemanget i sommar är Bluesfestivalen den 14 juli. Det kan man läsa om på många ställen och mer kommer i nästa Ö-blad.

Vinöns nya hemsida är igång, www.vinon.se Har ni kikat på den? Här kan man ta del av mycket information som rör Vinön. Till exempel information om den speciella trafik-situationen vi kommer få om några veckor. Då gäller det att planera sina resor mer och samåka om det går. Bilden på framsidan har jag fått från Arboga Tidning, fotograf Lennart Ljung. Det är Vinösund på hemväg från sitt varvsbesök. Vi såg hemifrån oss när den i början av april drog iväg genom i sen för att komma till varvet.

TACK till alla medarbetare av detta Ö-blad!
En skön sommar och trevlig midsommarhelg önskar jag alla läsare!

Eva Widlund, månadens redaktör

Datum som gäller för tidningen är: 20 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 2018 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

Vinöns kultur- och hembygdsförening
Information juni 2018

Ny styrelse

Vid första styrelsemötet efter årsmötet konstituerades styrelsen.
Ordförande: Birgitta Åberg Andersson
Vice ordförande: Åsa Ödman
Kassör: Solveig Eriksson
Sekreterare: Mariann Karlsson
Ledamöter: Yvonne Karlsson, Anders Ekblad, Rikard Widlund, Tomas Neiler, Rita Tammerman-Eklund, Caisa Andersson-Svanlind
Suppleanter: Eva Svensson, Filip Eriksson, Lars Eklund

Favorit i repris – **Medlemskryssning med båten Liden lördag 18 augusti**
Den var mycket uppskattad förra året och vi hoppas på en lika fin sjötur i år.
Annons med information om anmälan, tidpunkt och pris kommer i juli månads Ö-blad

Evenemangsgruppen

har många uppdrag under sommaren. Det största evenemanget på året är midsommarfirandet. I år finns möjlighet att ge frivilliga bidrag till föreningen i en sparbössa på skolgården eller använda SWISH till hembygdsföreningen 123 396 25 29 Tänk då på att skriva meddelande och avsändare! Lotterierna drar förstås in en del pengar, vi tar tacksamt emot hjälp med att sälja lotter!

Nya hemsidan är nu igång, samma adress som tidigare www.vinon.se

KÖR LUGNT PÅ VINÖN!

Vinön är ett tättbebyggt område. Anpassa hastigheten till de små vägar som finns på ön. Rätt som det är kan det komma ut någon människa eller något djur på vägen. Och då gäller det att hinna stanna innan det sker en olycka. Extra lurigt är det vid olika vägkorsningar, som vid Värdshuset. Här gäller det verkligen att smyga fram.

Det är flera personer som har hört av sig till redaktionen och vill att vi ska skriva om detta i Ö-bladet. VAR RÄDDA OM VARANDRA och SÄNK HASTIGHETEN!

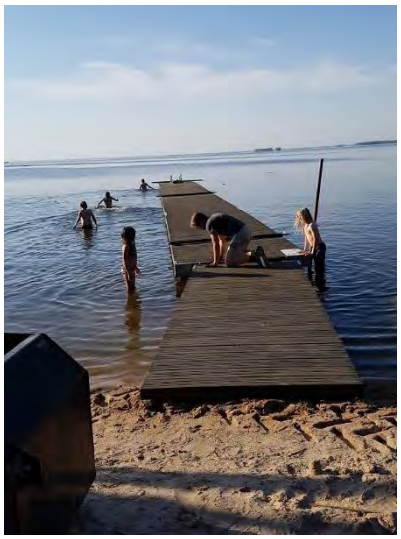
Vi har också fått en bild skickad till Ö-bladet från någon som har sett hur man har gjort på en annan ö. Denna skylt finns på Ingmarsö i Stockholms skärgård.

Trevlig sommar!

Våren sjöngs in sista april och sedan kom våren eller sommaren till ön.

AXPLOCK från aktiviteter under maj månad

Det händer mycket under maj månad. Ön vaknar och det städas och fixas, många gäster besöker vår ö. Smålandskustens skärgårds-förening var till exempel på besök, städning vid skolan och vid välkomst-portalen, grusning av Stora holmen-gatan, badbryggan läggs i, sopning av stora vägen, våravslutning på Hornudden, SSRS hade stationsmöte och ön samlade olika träffar med skolklasser, hundar och bilar.



TOTALT ELDNINGSFÖRBUD

Det soliga och varma vädret har gjort att det är extremt torrt i markerna. Det innebär att det är totalt eldnings-förbud på hela Vinön och i hela Örebro län.

Från Länsstyrelsens hemsida

Risken för bränder i skog och mark är mycket stor i hela Örebro län. Därför har Länsstyrelsen, i samråd med länets räddningstjänster, beslutat att det från och med fredagen den 25 maj klockan 12.00 råder eldningsförbud i länets samtliga kommuner.

Förbudet innebär att:
Det är förbjudet att elda i hela Örebro län från och med 25 maj klockan 12.00.
Eldning utomhus är endast tillåten i trädgårdsgrillar på egen tomtmark.

- Undantag från förbudet kan i särskilda fall medges av räddningschefen i respektive kommun.
- Den som bryter mot förbudet gör sig skyldig till ett brott och kan stå till svars i enlighet med Lag om skydd mot olyckor.
- Eldningsförbudet kommer att hävas så snart brandrisken har sjunkit och befinner sig på en låg stabil nivå.

Upplysningar om när eldningsförbud inte längre gäller lämnas på SOS Alarms telefonsvarare 019-18 99 05 eller hos den lokala räddningstjänsten.

Vinöns Brandvärn

Alltid brandfara, kan snabbt blåsa upp och glöd kan spridas!

En ö är extra utsatt och det är ALLAS ANSVAR att se till så det inte uppstår en brand. Även efter en regnskur finns brandrisken där.

GRILLNING är populärt men tänk då på att vattna rejält på marken runt din trädgårds-grill innan du tänder grillen. Ha en vattenslang med uppkopplat vatten intill grillplatsen! Ha vatten i hinkar!

- SLÄCK noga efter grillningen. Håll koll på platsen!
- Använd inte engångsgrillar som är varma lång tid efter.
- Överväg om det inte är bättre att laga till maten i köket även om maten äts ute.
- Eller varför inte ta en god sommarsallad i stället.
- Släng inte cigarettfimpar på marken!

Hälsningar
Vinöns Brandvärn

FÖR EN SÄKER Ö

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor
kan beställas alla dagar

Pris:	*kaffetårta*	*smörgåstårta*
8 pers	*200:-*	*300:-*
10 pers	*230:-*	*360:-*
12 pers	*260:-*	*420:-*
15 pers	*320:-*	*500:-*

Ring Sten tel: 070-239 02 11

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16-17

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:-

MONAS
blommor och grönsaker

Nu finns.....

Sommarblommor, tomatplantor, potatis, kryddväxter, jordsäckar mm

För aktuell information eller önskemål ring tel 070-370 59 50

Varmt välkomna!
Mona Blixt

Midsommarafton
STÄNGT

FÄRSKA VINÖÄGG OCH POTATIS

Glass finns att köpa!

hos Peter och Carina

tel:070-511 38 99

På framsidan av tidningen ser man Vinösund i Hjälmare kanal på väg tillbaka från sitt varvsbesök. Och den 30 maj åkte Sedna iväg på sitt varvsbesök.

Lite annorlunda färjetrafik vecka 22-26

I år är det tvingande varvsbesök för båda färjorna eftersom det var lågt vatten ifjol och på grund av den långa och framförallt isiga vintern så blev varvsbesök nr 1 med Vinösund senarelagt. Det leder till att även Sednas varvsbesök försenas med två veckor, och hon väntas åter i slutet av juni.

Eftersom slussarna har sina begränsningar så kan man inte få in en ersättningsfärja i sjön. Istället har Torbjörn Hedman, ledchefen, hyrt in passagerarbåten Liden istället. Den tar 63 passagerare och cirka 15 cyklar. Den kommer att lägga till vid gästbryggan vid norra badet, som då får färre gästplatser under de aktuella dagarna.

Värt att notera är att turerna kommer att avgå på hel- och halv timme mellan kl 9 (från Hampetorp) till 19.30 (från Vinön), så glöm det ni kan om turlistan under den här tiden. Läs ordentligt, som det brukar heta! Detta ger fler turer och något fler transporterade bilar med Vinösund än om ordinarie turlista skulle ha gällt. Sedan får vi dubbla helgfärjor in i september, och det kan ju vara bra då.

Vecka 22-24
Den stora färjan, Sedna, har åkt iväg till varv så det är Vinösund som går i trafik vecka 22-24. Tidtabell ”Vår, höst och vinter” gäller. Utom vid veckosluten, då Liden och Vinsösund går, gäller fredag 8, söndag 10, fredag 15 och söndag 17 juni.

Vecka 25-26
En speciallösning med Vinösund i vanlig trafik och förstärkning av passagerarbåten Liden som går mellan färjeläget i Hampetorp och norra bryggan på Vinön.

Avgångar varje hel och halv timme från 9.00 till 19.30 och vanlig turlista före och efter.

OBS: Den 19, 26 och 27 juni går endast Vinösund i trafik.

Det kommer att finnas turlistor på skolan.

OBS: Så fort Sedna är tillbaka och kan gå i trafik börjar ordinarie sommarturlista gälla.

Trafikinfo via sms

Du kan enkelt och smidigt få snabb information om eventuella trafik-störningar på färjeleden. Allt du behöver göra är att registrera ditt mobilnummer på Trafikverkets hemsida på Vinöleden. Du som vill avregistrera din prenumeration gör det på samma ställe.

VÄRDSHUSET PÅ VINÖN

Nu är sommaren här och familjen Wilhelmsson kommer att finnas både på caféet och på värdshuset även i sommar.

Varmt välkomna! önskar Johan, Veronica, Smilla och Elis Wilhelmsson

Värdshuset öppnar som vanligt på midsommarafton med vår midsommarbuffé. I år har vi samlat både gamla och nya spännande artister så som Patrik Isaksson som gästade oss förra året och Lustans lakejer som är nykomlingar på ön. Vi hoppas åter på en fantastisk sommar på ön!

Midsommarbuffén serveras kl. 13-16 på midsommarafton.
Bordsbokning sker direkt till oss, Johan 070-763 21 56, värdshuset 019-44 80 10.

Biljetter till artistkvällarna kommer att finnas på ticketmaster.se.
Se artistprogrammet på Värdshusets hemsida http://vinonsvardshus.se/Program-2018.html

Vinöns Café i skolan

Vi har öppet lördagar fram till den 18 juni då vi öppnar helt för säsongen.

Caféet har smygöppnat lördagar och vi har glass, hembakat, och smörgåsar. Vi har fyllt på hyllorna med både Julita rapsolja och vinöblandningen i teväg. Lenas lera har fyllts på och så även presenthyllan. Lilla skafferiet kommer fyllas på allt eftersom.

Sveriges nationaldag 6 juni

Vi håller öppet nationaldagen med en liten frukostbuffé
från kl 9.00.

Välkommen att fira nationaldagen hos oss.

PROGRAM 2018 på Värdshuset

http://vinonsvardshus.se

Här kommer programmet för sommaren igen.
Obs: Ändrad dag på något ställe mot tidigare utgåva!

Midsommarafton 22/6 **Midsommarbuffé** kl. 13-16

Bokas direkt till oss på Värdshuset 070 763 21 56 / 019–448010

lördag 30/6 **Per Persson & Nya Packet** http://www.perssonspack.se/

lördag 7/7 **Patrik Isaksson** http://www.patrikisaksson.se/

lördag 14/7 **Gnällbälte blues** - Årets bluesfest på Vinön med åtta band på två scener
från kl 13,00 på scenen vid skolhuset/caféet
och start på värdshuset kl 19,30
Band på värdshuset: ELS Band, Gerry Richardson & the E Types,
Guldtuppen och de blå kakaduorna Konferencier: Kristofer Lundström

fredag 20/7 **Jack Vreeswijk** http://jackvreeswijk.se/

lördag 21/7 **Lisa Miskovsky** http://www.facebook.com/lisamiskovskyofficial/

onsdag 25/7 **Vinön unplugged** med bl.a. Claes Janson, Melinda Ackeräng, Ida Lilja och Erik Harrström m.fl.

fredag 27/7 **Lustans Lakejer** http://sv-se.facebook.com/LustansLakejer/

fredag 3/8 **Allsångsproffsen** med grillbuffé

lördag 4/8 **Double inn** http://www.doubleinn.com/Nyheter.html

lördag 11/8 **Louise Hoffsten** http://www.hoffsten.com/

Biljetter finns på ticketmaster
http://www.ticketmaster.se/venue/vinons-vardshus-orebro-biljetter/von/431?language=sv-se

Jack Vreeswijk och Lisa Miskovsky vid tidigare besök på Vinön

Barncykel önskas köpa, 16 eller 20 tum.

Kontakta Mårten Wallberg, 0733 746 714.

Finns att köpa av Vinöbagarn

Grillkol 2,5 kg	40:-
Briketter 2,5 kg	40:-
Vedkasse	70:-
Engångsgrill	40:-
Tändvedsknippa	20:-
Tändkuddar 10 st	20:-
Tändvätska 1 l	40:-
Tändare	20:-

Ring 070 - 239 02 11 betala kontant eller swisha.

Jag levererar eller hämta hos Vinöbagar´n
Sten Karlsson

Stort tack till Ulf och Cristina Jonsson för trevliga presenter vid

Vinöns Kultur-och hembygdsförenings årsmöte!

Berthold, Yvonne och Kenneth

All eventuell uppvaktning i samband med

min födelsedag undanbedes.

Christer Blixt

Lösningen på vårpyssel i Ö-bladet maj blev GULLVIVA

VINÖNS STRANDSERVERING

I sommar kommer kiosken på Norra badstranden att ha lite fika dvs. kaffe, fikabröd, glass och dricka. Vi kommer även att ha smörgåsar, varmkorv med bröd, toast och lite snacks.

Kiosken är öppen:
8–10 juni och sedan fr.om. 15 juni-12 augusti.
Soliga dagar 11–16.

Välkomna önskar Catrine och Ninni
Vid frågor: 0739-400061
Facebook: Vinöns strandservering

Nu öppnar Brunnsparken på Vinön igen.

Den gröna pumpen finns på vänster = västra sidan av vägen ner mot badet, cirka 400 meter från Badet.

Vattenproven visar tjänligt dricksvatten så nu är det fritt fram att hämta sitt dricksvatten från den gröna pumpen.

Vinöpotatis och vinöägg och glass

Välkomna till vår lilla bod som ligger utefter stora vägen där vi säljer vinöprodukter från vår gård. Vi har potatis, ägg från frigående höns samt fisk i mån av tillgång. Sommartid finns det även lite mer t.ex. saft och sylt och så har vi glass.

Butiken är öppen när skylten är uppsatt.

Välkomna!

Peter och Carina
tel. 070-511 38 99

Solceller på Vinön?

Det hela började med att jag var intresserad av att sätta upp solceller och ringde till Magnus Lagergren som jobbar med att projektera solcellsanläggningar åt Nepab i Odensbacken. Vi började prata om en lite större anläggning, och första svaret från EON var att kabeln mellan Vinön och fastlandet klarade 1 MW, så Magnus började fundera på hur en sådan anläggning skulle se ut och vad det skulle kosta. Sedan har det visat sig att kabeln klarar mer än så.

Härom lördagen kom Magnus och Thomas Kållin ut till ön för att berätta om solceller, dels i form av en park, dels vad som gäller om man vill sätta upp på sin fastighet.

Magnus hade kommit fram till att ungefär ett tunnland skulle behöva tas i anspråk för att leverera upp till 1 MW elektricitet. Vi vill ju inte ha mer solel än kabeln klarar, ifall parken skulle leverera max och alla har åkt iland och inget kylrum och tvättmaskiner är igång. Han hade dessutom börjat höra sig för med leverantörer om vilken rabatt de skulle ge vid så stora inköp, och det rör sig om cirka 30 procents rabatt mot styckepriset. Med en park får man alltså lägre kostnad per kilowattimme än vid enskilda installationer.

Styrelsen ska vid nästa styrelsemöte bestämma om vi ska söka pengar från Leader Mellansjölandet för att göra en förstudie, för att få kostnader och förutsättningar helt klara för en park. Om en park byggs bildar man en ekonomisk förening (eller AB) och säljer andelar till den som vill.

Magnus och Thomas gick också igenom förutsättningarna för att sätta upp paneler på sitt eget tak. Man kan söka solcellsstöd (30%, gäller även parker) och man kan sälja den el man inte använder själv till ett elbolag. Parken säljer all el till elbolaget, men den används i första hand lokalt.

Och kom ihåg att det inte bara är direkt solsken som ger el.

Har ni frågor eller synpunkter får ni gärna höra av er till mig.

Åsa Ödman, 070-6348019

Hembygdsföreningens anläggning på scentaket vid skolhuset på Vinön invigdes för 7 år sedan

Tankrengöring & besiktning av farmartank

En av våra kunder har bokat en tankrengöring & besiktning av sin farmartank, det blir onödigt dyrt att åka ut till ön för bara en tank att jobba med. Nu undrar vi om det finns fler öbor som har behov av att få sin tank godkänd och rengjord.

Kontakta oss på Kvicksunds Oljeimport för information!

Hälsningar
Henrik Landerfelt, KVICKSUNDS OLJEIMPORT AB

PS: Vi har även Diesel och Bensin, smörjmedels leveranser till ön.

KVICKSUNDS OLJEIMPORT AB
E-POST: info@penndrake.com
TFN. 021-122700, TFN. 016-354032
MOB. Henrik 070-544 1492
MOB. Daniel 070-769 8955

BIL TILL SALU

Säljer min Citroën Xsara 1.6 i.

AC, motorvärmare, drag.
Nybesiktad.
Färg svart.
18000 mil.
Pris 7500kr

Med vänlig hälsning
Leif Björck
tel 070 2140067

EL KYLA VVS SOLENERGI VÄRMEPUMPAR

Nordic Energy Partner AB

Söker du kompetenta och trygga lösningar inom **EL, Kyla, VVS & Värmepumpar samt Solenergi** så är NEPAB lösningen för er.

Den starka organisation som NEPAB innebär gör att vi kan fortsätta erbjuda moderna effektiva tekniklösningar för dig.

Nordic Energy Partner AB är auktoriserat serviceombud för Bosch och Nibe. Vi har de rätta verktygen för att optimera era värmepumpar.

Vi finns på Talbyvägen 2, **Odensbacken**

Vår kompetens din trygghet

JUST NU!!
Bosch Utbyteskampanj
Bosch Compress 5000 7 LW/M ***från*** **74.000:- inkl. moms & Rot-avdrag**

JUST NU!!
Nyinstallationkampanj
Bosch Compress 5000 6LW/M med 120m energiborrning
från **106.000:- inkl. moms & Rot-avdrag**

SOLELGROSSISTEN.SE
BOSCH Värmepumpar
NEPAB Nordic Energy Partner

Tel. 019-45 00 60 www.nepab.nu info@nepab.nu

Trädgårdssidan juni

Jag tänkte ägna den här trädgårdssidan ännu en gång åt våra vänner bina och andra pollinerare. Det har under våren varit ganska stor uppmärksamhet kring att insektsdöden i Europa och världen är ett hot mot jordbruket som vi känner till det och även all odling.

Här på Vinön hjälper ju jag och Stig Engberger till med att hålla pollineringen igång. Jag har två bi-samhällen på södra Vinön och Stig har några på mitten av ön. Dessa honungsbin är gula italienska bin eller Ligustica som de också kallas. Dessa samhällen täcker in hela Vinön med pollinering. Fördelen med bin framför t. ex. humlor är att när ett bisamhälle vaknar på våren är det många individer som kan komma ut och pollinera direkt. Humlorna måste bygga upp ett samhälle, eftersom det bara är humledrottningen som övervintrar. Fördelen med humlor är att de är ute och pollinerar i alla väder och tål även lite regn. De gula italienska bina sitter inne om det är dåligt väder. Ligusticabin är väldigt trevliga att ha att göra med, de blir sällan arga och är svärmtröga.

De samhällen som finns på Vinön är också speciella eftersom de är släkt allihop. De drottningar som finns i kuporna är systrar. Det gör att det kan komma ut andra drottningar till Vinön och bli parade och då får de bin som den parade drottningen lägger, samma genuppsättning. Det är Stig som ser till att få fram tillräckligt många drottningar så att det räcker till oss här på Vinön, och jag är väldigt tacksam för all hjälp jag får.

En bi-produkt av allt arbete som bina och vi biodlare gör är ju den goda honungen. Jag har under några år bara haft honung så det räcker åt mig själv, jag är en storkonsument. Stigs goda honung finns att köpa nästan hela året hos Anna och Åke. Sen finns det bra honung hos Peter och Carina också. Den är från fastlandet men är inte så långväga ifrån. Svensk honung stödjer svensk pollinering.

För att hjälpa pollinerare i stort ska man se till att ha växter som blommar hela säsongen. Sälg, maskrosor, hallon, klöver är alla bra växter för pollinerarna så även om det ser lite stökigt ut i trädgården så kan det vara bra med ”vilda” områden där naturen har sin gång där finns det ofta bra växter för pollinerare.

Med vänliga hälsningar från Rosie!

TIPS-sidan - Därför ska du aldrig slänga dina äggskal

Ägg är både gott och supernyttigt, men skalet är något som de flesta kastar i soporna eller komposten direkt. Gör inte det! Äggskal är nämligen perfekt att använda till allt från städning till kaffekokning. Här är 6 smarta saker du kan använda äggskal till!

Som skrubb
Krossade äggskal är perfekt att använda som en miljövänlig skrubb för att få bort envis smuts i allt från grytor till vaser och kaffekannor.

Som ansiktsmask
Billigaste och bästa renande ansiktsmasken gör du på ett kick – mal äggskal till ett fint pulver, blanda med färsk äggvita och applicera. Renande och närande för huden!

Som avloppsrensare
Det kanske låter lite bakvänt, men lägg ner krossat äggskal i avloppen hemma så löser du upp stopp i rören. Om du gör det till en vana kommer rören att hålla sig rena, eftersom det tar tid för äggskalen att lösas upp samtidigt som de tar med sig annat skräp på sin väg genom rören.

Som trädgårdsräddare
Krossade äggskal i rabatterna håller allt från mördarsniglar till rådjur borta från dina odlingar och planteringar. Som extra bonus får dina växter extra mycket kalcium när äggskalen bryts ned i jorden.

Som kafferäddare
Äggskal i kaffet? Ja, blanda ner krossade äggskal i kaffefiltret så hjälper det till att ta bort mycket av bitterheten i kaffet.

Som krukor
Halva äggskal är perfekta att använda som små krukor för att förodla och sätta frön till kökträdgården i. När det är dags att sätta ut dina plantor är det bara att plantera hela ekipaget i jorden. ”Krukan” kommer att brytas ned med tiden, och ger då extra tillskott av kalcium till jorden. Se bara till att knäcka äggskalet lite i botten när du plantera om, så att rötterna kan leta sig ut.

Boken
Vinön Förr och Nu
finns att tillgå på biblioteket
öppet söndagar 16.00-17.00

Man kan även kontakta Yvonne Karlsson
tel 073 9280405

Vinöns
Kultur- och
Hembygdsförening

Välkomna till

Midsommarfirande på Vinön

Dagen före midsommarafton

samlas vi på skolgården kl.18.00 för att klä midsommar-
stången. Det är bra om alla tar med blommor,
det går åt mycket!!

Midsommarafton - Traditionellt midsommarfirande

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

Midsommardagen - Folkdansuppvisning kl 14.00

Ordförande har ordet!

Först och främst önskar jag tacka valberedning och medlemmar inom Vinöns kultur- och hembygdsförening för visat förtroende för mig som nyvald ordförande! Jag ser med spänning fram emot detta viktiga uppdrag! Tillsammans med flera önskar jag vara länken mellan styrelsen och medlemmarna och tar tacksamt emot idéer, förslag och synpunkter. Ni når mig via telefon 073 290 50 20 eller på mejl; birgitta.framtiden@live.se

Vi har en tydlig **målsättning** via våra stadgar vilket bland annat innebär att vi har till uppgift att verka för en levande ö, samt för de boendes intressen i bred bemärkelse idag och för kommande generationer.
Vi ska också arbeta för ett rikt kulturutbud för alla åldrar och inom Vinön tillvarata minnen från gångna tider, samt möjliggöra och underlätta framtida boende.

I dagsläget har vi följande arbetsgrupper utifrån ovanstående målsättning:

Vatten/avloppsgruppen, evenemangsgruppen, fastighetsgruppen, blåljusgruppen, färjegruppen, ansvar för Ö-bladet information/kommunikation/hemsida.

Dessutom en ny arbetsgrupp under styrelsen: Träning-hälsa-rehabilitering.
Om vi bildar fler arbetsgrupper i samarbete med VKHF liknande ovanstående så kan vi hjälpa till med att söka olika medel till dessa.

Inom arbetsgrupperna tar vi tacksamt emot nya medlemmar, alla positiva krafter behövs och det är varken möjligt eller meningen att styrelsen ska klara av allt jobb, då allt sker helt ideellt.

Den 8 maj hade vi ett styrelsemöte med den nya styrelsen efter årsmötet. Vi hade en presentationsrunda med förväntningar på styrelsearbetet och önskade spelregler samt var och ens styrkor och intresse-områden som kan gynna vår förening.

Alla har fått i uppgift till kommande styrelsemöte, som är torsdag den 7 juni, att fundera över om vi har rätt innehåll/arbetsgrupper eller saknar vi något och här har alla ni medlemmar möjlighet att lämna era synpunkter också! Tack!

Enligt stadgarna har föreningen också till uppgift att för framtiden behålla en bygdegård. Lokalerna hyrs ut till föreningens medlemmar, organisationer och enskilda personer. Styrelsen har ansvar för lokalerna och därmed rätt att besluta vilka som får använda dem. Jag vet att många medlemmar både tvättar och duschar i skolan vilket är mycket uppskattat att den möjligheten finns.

Lokalerna används också till många andra sammanhang vilket är en stor förmån för oss. De äldre saknar ”UllaLenas” luncher vilket jag tycker att vi ska försöka komma igång med igen under hösten, här behöver vi frivilliga krafter som kan turas om att ordna detta.

Om vi ska ha möjlighet att på sikt ha råd att behålla våra lokaler måste vi arbeta aktivt för att **öka våra intäkter** och här tar vi tacksamt emot idéer från er medlemmar.

Föreningen ”Kreativa Läppe” har hört av sig för ett erfarenhetsutbyte med oss vilket är positivt, vi har säkert mycket att lära av varandra.

Vid årsmötet i april var det några trotjänare som tackade nej för omval i styrelsen men som fortsätter jobba i föreningen. Jag vill därför passa på att framföra några tack.

Ett hjärtligt TACK till vår förre ordförande Peter Kumlin som efter fem år vid rodret nu kliver av ordförande-rollen men fortsätter finnas kvar i föreningens arbete, främst inom Fastighetsgruppen.
Eva Widlund har funnits med i styrelsen i väldigt många år och hon kommer att jobba kvar i VKHF med Ö-bladet, information med mera men lämnar sin styrelseplats till yngre vinöbor. TACK Eva!
Per Andreasson kom med som suppleant för något år sedan och blev snabbt aktiv i Blåljus- och färjegruppen. Tiden räcker inte till för ett styrelsearbete och vi tackar Per för din tid i styrelsen!

Vänliga hälsningar Birgitta Åberg Andersson
Ordförande för Vinöns kultur- och hembygdsförening

MIDSOMMARPAJ À LA TOBBE

Midsommarmat i en annorlunda tappning som är lika god året om…

8 port **Ugn 200°**

Pajdeg

2 kokta kalla potatisar, ca 150 g
2½ dl vetemjöl
50 gram smör eller margarin
1 msk kallt vatten

Fyllning

3 röda lökar
1 msk margarin
½ dl vatten eller buljong
4 ägg
3 dl gräddfil
3 dl riven lagrad ost, 17 %
salt, svartpeppar, lite cayennepeppar
1 kruka färsk gräslök
400 g matjessillfiléer

Gör så här

Skala och riv den kokta potatisen. Hacka samman mjöl, potatis och margarin till en smulig massa. Tillsätt det kalla vattnet och arbeta snabbt ihop degen. Låt den vila i kylskåp ca 1 timme. Skala löken och skär den i tunna skivor. Smält margarinet i en kastrull, lägg i löken och rör om. Tillsätt vatten eller buljong och låt löken sakta koka under lock på svag värme tills den är mjuk och vätskan kokat in. Rör om då och då. Låt svalna. Kavla ut degen och klä en pajform med lös botten, ca 24 cm i diameter, nagga degbottnen med en gaffel. Låt formen stå i kylskåp ca 30 minuter. Vispa samman ägg och gräddfil. Tillsätt den rivna osten. Smaka av med salt, svartpeppar och cayennepeppar. Rör ner den mjukkokta löken. Finhacka gräslöken och rör ner den. Förgrädda pajskalet 10 minuter. Häll fyllningen i pajskalet. Dela de väl avrunna sillfiléerna i halvcentimeter breda bitar. Lägg dem i ett snyggt mönster över fyllningen. Grädda pajen 30 - 40 minuter eller tills äggsmeten stannat och fått fin färg. Låt pajen svalna något och servera med en klick gräddfil eller crème fraiche.

LAX MED KRÄMIG POTATISSALLAD

Underbart krämig sallad med sommarens bästa smaker på ett fat. Variera med böckling, makrill eller annan rökt fisk om du vill.

4 port

300 g varmrökt lax
750 g färskpotatis
1 dl cornichons (små inlagda gurkor)
½ dl rostad lök
1 knippe rädisor

Dressing

3 dl gräddfil
½ dl majonnäs
2 msk grovkornig dijonsenap
1 dl hackad färsk gräslök
skal av 1 citron
1 krm salt
1 krm nymald svartpeppar

Gör så här

Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Plocka laxen i bitar. Rör ihop ingredienserna till dressingen. Dela potatisen på hälften. Blanda med dressingen Hyvla rädisorna tunt, gärna med mandolin. Lägg allt på ett fat. Toppa med lax, cornichons, rostad lök och rädisorna.

Tips: Spara gärna lite citronskal och gräslök att toppa salladen med.

GRILLAD FLÄSKKARRÉ MED MANGOSALLAD

Lättgrillad fläskkarré vänd i en rub. Perfekt till en somrig mangosallad med krispiga salladsblad, bönor och myntadressing.

4 port

600 g fläskkarré i skivor
1 msk flytande margarin
2 mango
2 lime

Rub

rivet skal av 1 lime
1 krm svartpeppar
1 msk chiliflakes
1 msk flingsalt

Mangosallad

1 huvud romansallad
150 g cocktailtomater
250 g färsk haricots verts
300 g salladslök
1 dl pekannötter

Myntadressing

2 dl matyoghurt
1 dl hackad färsk mynta

1 tsk flytande honung
½ tsk salt
1 msk olivolja

Gör så här

Skala mangon och skär bort kärnan. Dela limen. Grilla mango och lime. Rör ihop ingredienserna till dressingen. Tillsätt saften från den grillade limen. Smaksätt med salt och olja, ställ kallt. Skär den grillade mangon i bitar. Skölj och dela salladen. Skär tomaterna i halvor. Dela och grilla löken. Koka bönorna i saltat vatten ca 2 min. Lägg allt på ett fat. Blanda ingredienserna till rubben. Pensla köttet med flytande margarin och grilla det ca 3 min på varje sida. Vänd köttet i rubben. Skär köttet i skivor och lägg på salladen. Toppa med pecannötter och myntadressingen.

ENCHILADAS MED KYCKLING OCH COTTAGE CHEESE

Enkla enchiladas att fixa när magarna kurrar. Använd färdiggrillad kyckling och cottage cheese med sting av mexican salsa som ger härlig smak till dessa enchiladas.

4 port **Ugn 225°**

8 mellanstora tortillabröd
1 grillad kyckling
300 g keso, cottage cheese mexican salsa
1½ dl riven ost

Gör så här

Tärna kycklingköttet. Fördela kycklingen och cottage cheese på tortillabröden. Rulla ihop och strö över ost. Gratinera i ugn tills osten fått fin färg, ca 10 min. Servera gärna med en sallad.

GRILLAD BROCCOLI MED BLÅMÖGELOST OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

Gott som tillbehör eller hel rätt. Använd gärna så mycket som möjligt av broccolin, det sitter lika mycket smak i stjälken.

4 port

500 g broccoli
150 g blå castello eller liknande ost
2 msk olivolja

50 g rostade hasselnötter
½ dl hackad färsk persilja
rivet skal av 1 citron
3 msk japansk soja
1 dl olivolja
2 msk sesamfrön

Gör så här

Dela broccolin i kvartar. Pensla med olivolja och lägg dem i en stekpanna av gjutjärn eller en plåt. Ställ pannan på grillen och grilla på hög värme ca 10 min. Lägg på ostskivor och låt broccolin grilla klart på indirekt värme under lock, 5 - 7 min. Hacka nötterna grovt och blanda med persilja och citronskal. Blanda samman soja, olivolja och sesamfrö. Ringla över dressingen och strö över nötterna vid servering.

SNABBASTE EFTERRÄTTEN?

Går på ett kick, jättegott och ser piffigt ut. Kan också serveras som en bakelse till kaffet.

2 port **Ugn 225°**

1 smördegsplatta
1 dl vispgrädde
1 tsk vaniljsocker
1½ dl bär, tex jordgubbar, hallon eller vinbär eller sylt, t ex hjortronsylt

Gör så här

Tina smördegsplattan. Tar ca 10 minuter. Dela den på mitten, gör ett rutmönster med vass kniv och pensla med uppvispat ägg. Grädda 10 - 12 minuter i ugnen. Låt kallna. Dela kakorna. Vispa grädden med vanilj-sockret och bred på den undre delen. Lägg bären ovanpå. Och sen locket på. Sikta ev lite florsocker över. Om man inte har färska bär hemma tror jag att en klick sylt i grädden blir lika gott, ev kan man väl då utesluta vaniljsockret.
Allra godast blev dom med hjortronsylt.

En härlig paj med matjessill till midsommar är kanske inte så dumt. Lätt att förbereda innan dansen runt midsommarstången och sedan bara grädda. *Glad midsommar!*

Smaklig måltid önskar Christina J

SOM juni 2018 MAR

	1	fredag		
	2	lördag		
	3	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 23	4	måndag		Sophämtning
	5	tisdag		
	6	***onsdag***	09.00	Frukost i caféet och flagghissning på skolgården **Sveriges nationaldag**
	7	torsdag	18.00	Styrelsemöte VKHF
	8	fredag		
	9	lördag		
	10	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 24	11	måndag		
	12	tisdag		
	13	onsdag		
	14	torsdag		
	15	fredag		
	16	lördag		
	17	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 25	18	måndag		Sophämtning
	19	tisdag		
	20	onsdag		
	21	torsdag	18.00	Vi klär midsommarstången på skolgården Ta med blommor!
	22	fredag midsommarafton	16.00	Värdshuset öppnar med midsommarbuffé Traditionellt midsommarfirande på skolgården
	23	***lördag*** *midsommar-dagen*	14.00	Folkdansgrupp uppträder på skolgården
	24	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst i bersån Maud Nimheim Ottosson - kaffe Biblioteket öppet
vecka 26	25	måndag		
	26	tisdag		18.00 Redaktionsmöte
	27	onsdag		
	28	torsdag		
	29	fredag		
	30	lördag		Värdshuset: Per Persson & Nya packet
juli	***1***	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 27	2	måndag		Sophämtning

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!