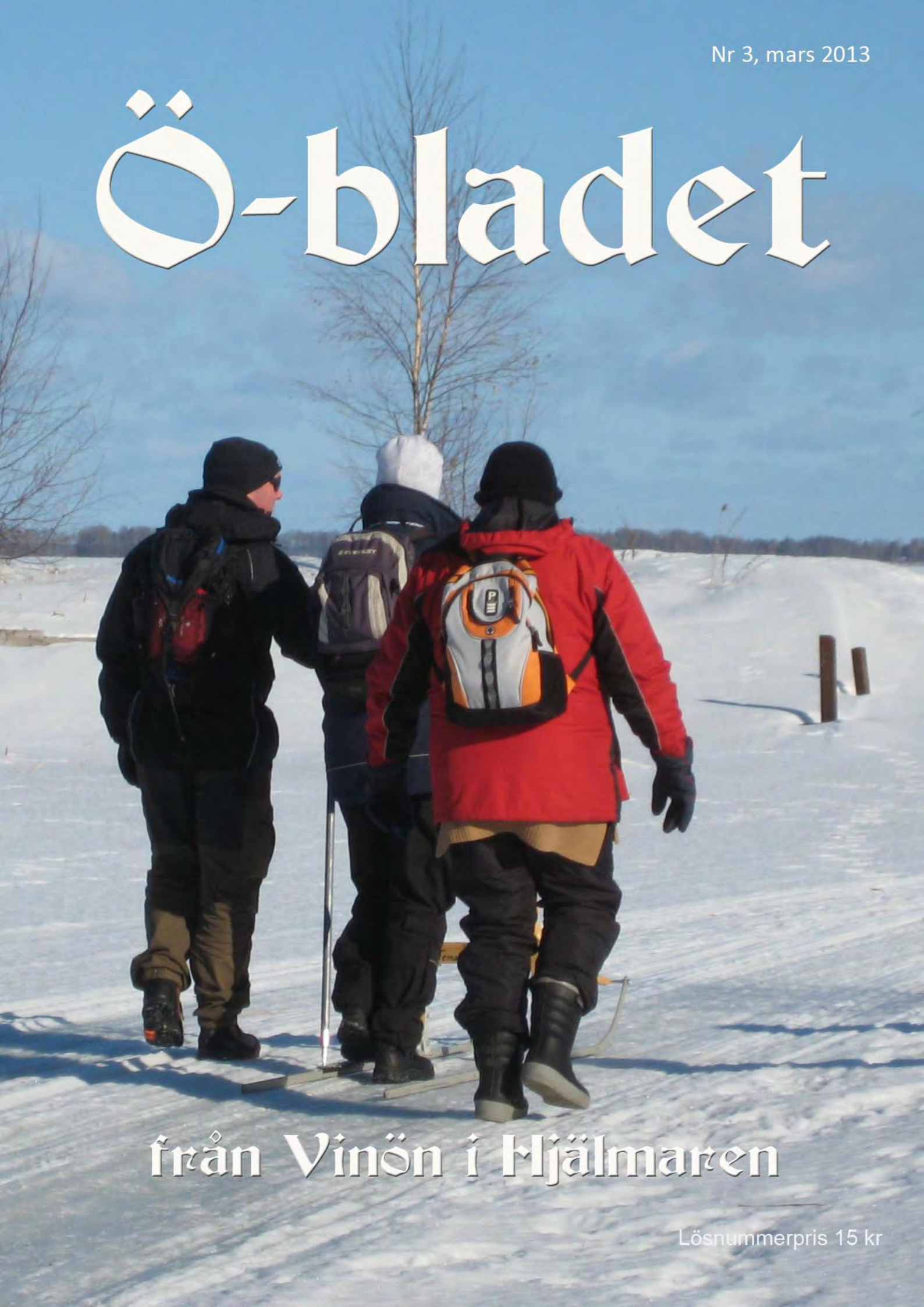
Nr 3, mars 2013

Ö-bladet



från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Tiden går så rasande fort - vi är nu redan inne i mars. Vart tog februari månad vägen? Jag tror att det var tack vare det fina vintervädret som månaden gick så fort. Det var inte så många dagar med ruskigt väder – det man minns mest är solen, den vita snön, det fina sparkföret, de fina möjligheterna att åka skidor på sjön och framför allt de härliga dagarna med rimfrost. Jag tror aldrig att jag sett så mycket fin rimfrost.

Nu börjar vi - trots det vackra vintervädret - att längta efter våren. Tittar man på långtidsprognoserna på nätet verkar det som kylan kommer att hålla i sig till mitten av månaden (trots att vi de första dagarna haft dagsmeja). Sedan får vi hoppas på att det blir plusgrader så snötäcket försvinner helt så vi kan förbereda oss för vårens ankomst. Vårdagjämning 20 mars, våffeldagen 25 mars, påsk sista helgen i mars är det som väntar oss i månaden och så sommartiden som börjar 31 mars – ja det bådar för att vi går mot ännu ljusare tider!

Lördagen före påsk hoppas vi att vinöborna lämnar sina stugor och beger sig till skolan där det ordnas en gemensam påskbuffé för stora och små. Se vidare annons inne i tidningen. Mars brukar ju också vara årsmötenas tid. Södra byalaget har sitt möte på påskdagen. Hembygdsföreningen väntar med sitt årsmöte till april.

Framsidan denna månad *På väg ut på isen* från kursens vinterhelg har Eva Widlund fotograferat. Övriga fotografer i detta nummer är Carin Fremling, Åsa Ödman och Ulf Johnsson. Tryckare denna gång är Yvonne Karlsson och Mariann Karlsson.

Vi vill passa på att tacka Sune och Barbro Mohlin som varje månad distribuerar Ö-bladet på Vinön.

Glad Påsk

önskar redaktionen genom *Birgitta, Catrine, Eva och Christina*

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 Ö-blad i färdiga kuvert.

Postadress: Ö-bladet, Vinöns skola, 715 93 Vinön
E-postadress: o-bladet@vinon.se Hemsida: www.vinon.se

Vill du bli medlem i föreningen? Medlemsavgiften för 2013 är 80 kr för enskild och 150 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

Gemensam påskbuffé

i Vinöns skola

lördag 23/3

kl 18.00

Pris 100 kr/vuxen

Diverse överraskningar för barn och vuxna.
Åror med fina priser.

Anmälan snarast men senast 19/3
till Mona Blixt, tel 44 80 50 el 070 370 59 50

Program tjejträffar i mars

6 mars	Ingen träff
13 mars	Spelkväll
20 mars	Planering inför påskbuffé
23 mars	Påskbuffé för alla intresserade Vinöbor. Se annons.
27 mars	Ingen tjejträff
3 april	Tovning i Monas garage. OBS! Tiden kl 13.30

Dags att söka feriepraktikplats! JOBBA PÅ VINÖN I SOMMAR?

Nu hoppas vi att ungdomar skrivna i Örebro kommun som vill jobba på Vinön i sommar söker feriepraktikplats. Det går att söka under perioden 13 – 27 mars på Örebro kommuns hemsida, feriepraktik.
OBS Det går bara att söka under denna tid!

Vinöns kultur- och hembygdsförening

VÅGHOLMEN INVADERAD AV GRANNAR FRÅN ÖSTER

Aldrig tidigare har så många människor samtidigt besökt Vågholmen som denna tidiga februari lördag.

Anledningen var Vinöns årliga vinterutflykt, som i år förlagts till denna paradisiska, halvt igenvuxna stenhög ett stenkast från segelleden väster om Vinön.

Veckorna innan utflykten hade bjudit på härligt skidföre på land och is. Skidspår var utlovade från olika startpunkter med slutmålet Vågholmen.

Vågholmsmästerskapen på skidor stod högt på agendan. Vad händer, jo vädret slår om och vi får se vår skidanläggning förvandlas till vatten. MEN det nyckfulla vädret slår om igen några dagar före de stora skidspelen. I ett huj har nu sjön förvandlats till fantastisk skridsko is. Mästerskapet får nu en ny inriktning. Vågholmsmästerskapet i sparkstötting, curling och tipspromenad är de nya grenarna.

En stor eld för grillning tänds och får samtidigt utgöra riktmärke för platsen för dagens aktiviteter.

Från Vinön börjar det komma tävlingsdeltagare i lite spridda skurar. Man går, åker spark, skridskor, 4-hjuling , skoter och kälke. Väl samlade är vi ett tjugotal personer som nu njuter i den bleka februarisolen. En lätt vind gör att vi snabbt vill röra på oss och bestämmer att första gren som är tipspromenaden runt och in på Vågholmen. VAD hände under 2012? Jo en hel del tydligen. Den som hade bäst pejl på 2012 var i alla fall Åsa.

Nästa gren var sparkstötting runt holmen. Två varv på så lika tid som möjligt. Stilar och taktik skilde sej markant. Några tog i allt vad de kunde, medan andra crusade runt i lugnare tempo. Märkligt hur lika man kan komma i tid på de två varven. Segrare var Solveig som körde de två varven med endast två sekunders skillnad.

Curlingmästerskapet, som är en Vinö variant av riksidrottsförbundets idéer om hur curling skall spelas, utfördes på en integrerad herr och dam bana. Vi hade ej tid att importera dyra curling stenar från Skottland, utan återanvände delar av bromsanordningen från en av bilprovningen utdömd bakaxel. Den som lyckades bäst i att hasa skrotet över isen var Birgitta.

Nu var det så äntligen dags att börja grilla de olika korvvarianter som deltagarna medfört. Det diskuterades olika köttsorter och kryddningar medan elden sjönk djupare och djupare genom isen.

När så elden sakta övergav oss var det dags för prisutdelning. Av segrarna i respektive gren framgår att det manliga könet är starkt underrepresenterat. Men nästa år så!!!

Nöjda och glada efter en härlig dag på isen, drog vi åter öster ut och ”Vinöns vinterutflykt” 2013 var till ända.

Peter Kumlin

Konstnärer och hantverkare

Vill du ställa ut eller vara med
på försäljningen i skolan
under sommaren?

Kontakta Yvonne Karlsson

tel 019- 44 80 57

FÄRSKA

VINÖÄGG

Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

Massage

Elisabeth Behr

zon och massageterapeut

kommer till Vinön

onsdag

13 mars.

Boka tid på

Tel: 070 - 399 58 08

Telefontid: 8.00 - 9.00

VINÖBAGAR'N

påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Sten /

Tel 070 - 239 0211

Vinöns bibliotek

har öppet söndagar
16 – 17 !

Välkomna hälsar
Yvonne!

Vinöns NYA Café

med dagsfärskt matbröd

och lättare lunch

är under uppbyggnad

i Vinöns skola!

Tomas & Catrine

Smulles minne svävar över Hjälmaren

Rune Karlsson, även känd som Smulle, båtbyggare på Skomakarholmen har gett namn åt SSRS Hjälmarens svävare.

Rune avled den 8 januari 2010, och på dagen tre år senare fick svävaren hans namn.

Rune bildade en minnesfond hos SSRS med namnet Alva och Rune (Smulle) Karlssons minnesfond. Dit skänkte han sin kvarlåtenskap, och han blev lovad att en båt skulle bära hans namn.

Stora delar av besättningen deltog i namngivnings-ceremonin.

Roger Blixt, SSRS Hjälmaren

Åsa Ödman

Nytt från SRF

Årsstämma med Transportseminarium 23-24 februari 2013

Skärgårdarnas Riksförbund samlade ett fyrtiotal skärgårdsbor till årsstämman i Sundsveden, Östhammar i slutet av februari. Från Luleå skärgård i norr till Ven i söder kom deltagarna. Värdförening var Gräsö skärgårdsråd och Östhammars kommun hälsade välkommen genom Jakob Spangenberg, kommunstyrelsens ordförande.

Fungerande kommunikationer till och från öar är en viktig del för alla öbor. Många av deltagarna hade denna gång tagit sig över isarna på olika sätt, allt från att gå till fots, åka skoter eller bil för att nå fastlandet och sen resa vidare. I programmet denna helg ingick ett seminarium på temat Transporter, arrangerat av en av SRF:s arbetsgrupper, Färjegruppen.

Färjegruppen – Transportseminarium

Lördag förmiddag ägnades åt presentationer av några olika system för allmänna kommunikationer i delar av den svenska skärgården.

Thorbjörn Lindberg och *Björn Sjöblom* från Färjegruppen inledde med att berätta om hur Färjegruppen är uppbyggd och om gruppens arbete sedan den startade för ett år sedan. De gula färjorna var arbetsgruppens ursprungliga område. Sedan starten har man hunnit med två möten med den nationella färjesamordnaren inom Trafikverket. Nu fick åhörarna information om ett flertal färjeleder som trafikeras av de gula färjorna. *Bert Melén* från Ornö kunde även komplettera med Ornös färjetrafik, som drivs av en samfällighet.

SRF:s vice ordförande *Camilla Strandman* från Nämdö berättade om Waxholmsbolagets trafik genom åren och den stora oro som nu finns över stundande upphandlingsförfarande.

Från Styrsöbolaget kom *Gunnar Söderberg*, vice vd, och berättade om hur man i Göteborgs södra skärgård löser kommunikationerna till öarna.

Thorbjörn Lindberg, tidigare anställd på Färjerederiet, presenterade även Färjerederiet.

Bengt Almkvist, SRF:s ordförande från Sankt Annas skärgård avslutade med att berätta om det första året med länstrafik i skärgården i Östergötland, vilket är något helt annat med mindre båtar och svävare.

SRF:s Årsstämma 2013 – omvald styrelse och arbetsgrupper

Efter lunch öppnades själva årsstämman. Vid föredragandet av verksamhets-berättelsen konstaterades det att SRF nu har sju arbetsgrupper på banan, vilka jobbar med för skärgården mycket viktiga frågor. Gruppernas arbete kommer att redovisas i samband med olika möten, i SRF:s tidning *Vi skärgårdsbor* och på hemsidan.

Text och foto: Eva Widlund

SKÄRGÅRDARNAS RIKSFÖRBUND

SRF:s årsstämma 2013

Vi två från Vinön som hade förmånen att var med på SRF:s årsstämma fann mötet mycket givande och intressant. Många frågor av gemensamt intresse diskuterades under gemytliga former. Kommunikationer var ett huvudtema och där stack Göteborgs södra skärgård ut som bättre fungerande för åretruntboenden.
Alla deltagare var mycket kunniga och initierade om hur öarna fungerade lokalt.
Om det alltid är så givande på dessa möten borde det vara kö för att få delta!

Mona Blixt och Ulf Johnsson

Månadens ros

Jag vill tacka Jonas och Albin för plogningen av intervägen.
Det har ni gjort bra!
Vi som har åkt på vägen kan betala en summa till bränsle och underhåll. Det är de värda, eller hur?

TACK!

Margaretha ”Maggan”

Ser ni den fina gösen?

Studiebesök hos en fiskare

Det har varit vinterträff för årets kurs i utomhuspedagogik och då ingick ett besök hos en av dem som har isen som sin arbetsplats. Intresset var stort och det blev många frågor för vår fiskare att svara på.

Eva Widlund

BYALAGSMÖTE !

Södra Vinöns Byalag

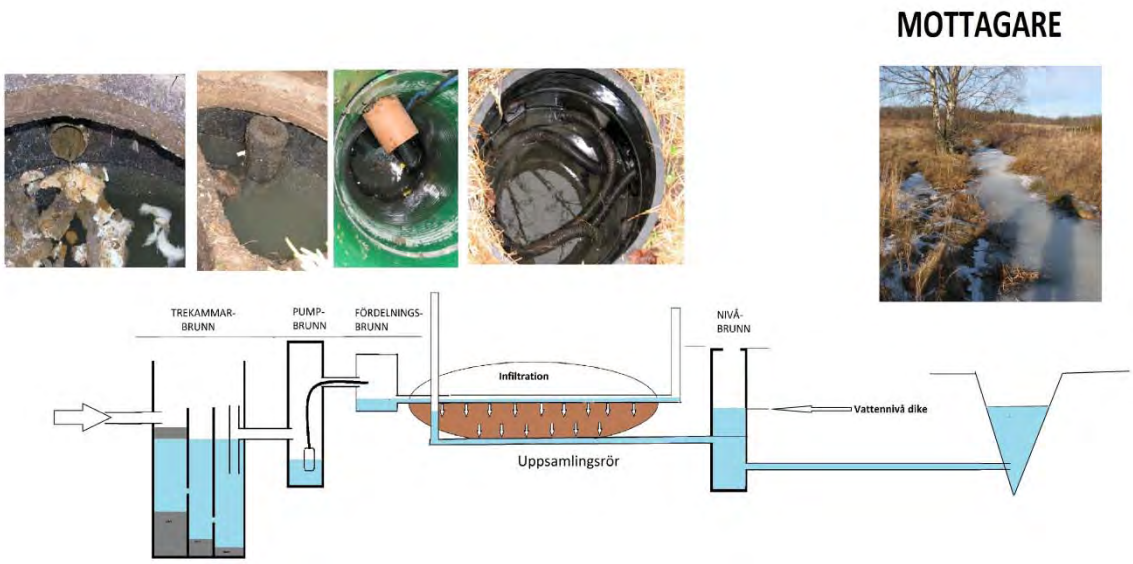
kallar till årsmöte söndag 31 mars kl 17.00 i skolan

- Sedvanliga årsmötesförhandlingar

Välkomna!
Styrelsen

SÅ HÄR FUNGERAR TREKAMMARBRUNN OCH INFILTRATION

Under senare år har det framkommit att flera har problem med sina trekammarbrunnar och infiltration. Därför har jag satt mig in i hur det är tänkt att fungera och hur allt hänger ihop. För mig var det en hel del nytt som kom fram och det kanske kan vara av allmänt intresse.



I trekammarbrunn med infiltration hänger allt sammans på ett naturligt sätt. Fungerar inte alla steg fungerar inget som det ska.

I trekammarbrunnen skall det endast finnas flytslam i första kammaren. Om slam förekommer i de andra kamrarna kommer infiltrationsbädden att slamma igen och därmed försämrad funktion.

Pumpbrunn fordras i de fall då vattennivån är för hög i marken.

Under infiltrationen finns normalt ett uppsamlingsrör anslutet till en nivåbrunn som i sin tur dräneras till angränsande dike.

När vattennivån i marken stiger i mottagningsdiket, stiger nivån även upp i uppsamlings-röret minskar det infiltrationsbäddens kapacitet.

Stiger vattennivån ytterligare fylls fördelningsbrunn, pumpbrunn, trekammarbrunn och inkommande ledningar bakvägen.

Sammantaget så finns det samband mellan slamflykt i trekammarbrunnen och för hög vattennivå i anslutning till infiltrationen som avgör infiltrationsbäddens funktion.

Ulf Johnsson

FISKSOPPA MED GETOSTQUESADILLA

Har du bråttom så hoppa över quesadillan och servera osten till ett bröd i stället. Själva soppan går som blixten.

4 port

1 l vatten
1 vitlöksklyfta
1 morot
1 zucchini
1 apelsin
½ tsk timjan
400 g krossade tomater
2 fiskbuljongtärningar eller motsvarande mängd fiskfond
salt, peppar
400 gram färska eller frysta spättafiléer eller annan vit fisk

Quesadillor

4 tacotortillor
150 gram chèvre, fransk getostrulle
1 tomat
strimlad färsk basilika
salt och peppar

Gör så här

Skala och hacka vitlöken. Skala moroten och skär i slantar. Skölj zucchinin och skär även den i slantar. Koka upp vattnet i en stor kastrull. Pressa apelsinen i soppkastrullen, lägg i tomatkrosset, vitlökshacket, timjan och buljongtärningarna/fonden. Rör om och smaka av med salt och peppar. Dra ner värmen så att soppan bara sjuder, ca 10 min. Lägg fisken och morots- och zucchinislantarna i soppan och sjud till fisken är klar. Det tar bara några minuter även med fryst fisk.

Servera med quesadillorna.

Quesadillor

Tips! Lägg chèvren i frysen en liten stund så blir den lättare att skiva. Skär chèvren i 8 skivor. Skalet kan få vara med. Skär tomaten i 8 skivor. Dela 4 tortillor i 4 tårtbitar (fjärdedelar) vardera. Lägg ut 8 av tårtbitarna, lägg på en bit ost och en skiva tomat på varje plus lite basilika. Peppra lätt och lägg på de 8 överblivna tortillabitarna som lock. Stek paketen på ganska hög värme i torr panna tills osten börjar smälta.

KYCKLINGGRYTA MED ÄPPLECIDER OCH GRÄDDE

(Poulet bonne femme)

Kycklinggrytor är alltid gott. Här är en omtyckt gryta, smaksatt med lök, fläsk, grädde och äpplecider. Smakerna är mustiga och lånade från Normandie där man producerar ljuvligt god torr och frisk äpplecider.

4 port

1 kyckling
2 msk vetemjöl
salt och svartpeppar
2 msk smör
100 g rimmat sidfläsk
10 smålökar
3 dl äppelcider, torr
1 bouqet garni, (bind några kvistar persilja, timjan och 1 lagerblad med bomullssnöre)
1 dl grädde
1 msk persilja

Till servering

sallad och ett gott bröd

Gör så här

Stycka kycklingen i åtta bitar. Mjöla, salta och peppra kycklingbitarna. Bryn i hälften av smöret i en panna så att kycklingen får fin färg runtom. Lägg över i en rejäl gryta. Skär fläsket i mindre kuber och stek det i resten av smöret i pannan. Skala löken och lägg ner i pannan när fläsket börjar få färg och bli knaprigt. Fortsätt stek tills också löken fått fin färg. Lägg ner lök och fläsk i grytan med kycklingen – använd en hålslev för att det mesta av fettet inte skall komma med. Häll på cider och koka upp utan lock. Bind samman persilja med timjan och lagerblad till en liten örtbukett. Lägg ner i grytan och på med lock. Sjud i ca 30 minuter. Tillsätt grädde och koka samman utan lock i ca 10 minuter och garnera med persilja. Servera med sallad och ett rustikt surdegsbröd.

1 mars hade tjejgruppen en fransk afton då man också passade på att prova några franska viner. Som avslutning på kvällen serverades ***galette de pérouges*** *med min syrliga grädd/crème fraiche-sås. Inspirerad av detta har jag plockat fram några olika rätter med fransk (+ spansk) anknytning.*

Smaklig måltid önskar Christina J

FRANSK KÖTTGRYTA PÅ SVENSKT VIS

8-10 port.

1,5 kg högrev
3 msk smör
1 msk tomatpuré
1½ tsk salt, ca
1 tsk svartpeppar
3 dl vatten
2 timjankvistar
3 vitlöksklyftor
2 lagerblad
½ kålrot
5 morötter
200 g rimmat fläsk
4 msk vetemjöl
¾ - 1 l kraftigt rött vin
5 msk vilt & kantarellfond
20 smålökar
150 g champinjoner, färska
200 g kantareller, färska

Gör så här

Bryn köttet i en stekpanna tillsammans med smör så det får färg. Tänk på att steka det i omgångar, salta och peppra. Lägg köttet i en gryta, vispa ur stekpannan tillsammans med vatten och sila ner i grytan. Tillsätt kryddor (spar lite timjan) och vitlök, pudra över vetemjöl och rör om. Häll över rödvin och ca 4 msk av fonden. (Köttet ska knappt vara täckt). Låt koka under lock på svag värme i ca 30 minuter, tillsätt tärnad kålrot, låt koka i ytterligare 30 minuter och tillsätt morötter i skivor, ca 1/2 cm tjocka. Fyll ev på med lite mer vin om vätskenivån är lite låg. Låt köttet och rotfrukterna koka tills köttet är mört, total tid ca 90 minuter. Stek fläsket knaprigt och stek smålök och svamp i smör. Låt sedan detta koka i grytan i ca 20 minuter. Smaka av grytan och tillsätt eventuellt lite mer fond, persilja eller salt efter tycke och smak.

Servera med kokt potatis och rostat bröd i trekanter, rosta gärna i stekpanna med olivolja.

GALETTE DE PÉROUGES

Receptet är från Allt om Mat på 1970-talet. Kerstin Bernhard tog hem det här numera klassiska receptet från Pérouges i Frankrike. Stadens hotell bjöd på högklassig mat som avslutades med den här platta, spröda och sötsyrliga kakan som serverades med den franska motsvarigheten till crème fraiche.

1 sats **Ugn 250°**

12 g jäst
1 msk ljummet vatten
150 g smör, rumsvarmt
1 ägg
½ tsk salt
3 msk strösocker
1 citron, rivet skal
4½ dl vetemjöl

Fyllning

50 g smör
3-4 msk socker

Tillbehör

Färska bär, t ex hallon, röda vinbär samt lättvispad grädde

Gör så här

Rör ut jästen i ljummet vatten i en kopp. Rör smöret mjukt i en stor skål eller i matberedare. Rör i ägget och därefter salt, strösocker och citronskal. Tillsätt jästen och arbeta i mjölet lite i sänder. Arbeta snabbt tills degen blir smidig. Den är lite kladdig i början men går ihop till en deg som liknar briochedeg. Täck över med en handduk och låt degen jäsa 40 minuter. Sätt ugnen på 250°. Kavla ut degen till en rund och platt kaka mellan 2 bakplåtspapper. Den ska vara så stor att den precis får rum på ugnsplåten. Lyft över den på plåten och ta av det övre papperet. Forma en centimeterhög kant runt om hela kakan. Skär smöret till fyllningen i kuber och sprid över kakan. Strö över sockret och grädda mitt i ugnen 8-10 minuter. Den kortare gräddningstiden ger en ljusare och mjukare kaka och den längre gräddningstiden ger en knaprigare och mörkare kaka. Servera med vispad grädde, färska hallon och röda vinbär.

Tips! Jag brukar blanda lite lättvispad grädde med crème fraiche alt turkisk eller grekisk yoghurt (hälften av var), lite florsocker och pressad citron eller rivet citronskal. Denna blandning är också god till de flesta efterrättspajer.

mars 2013

vecka 9	1	fredag	18.00	*Från Bondepraktikan: Blidväder i början av månaden betyder kyla och yrväder i slutet av månaden* Fransk afton med vinprovning
	2	lördag		Kurshelg – utomhuspedagogik
	3	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet – Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 10	4	måndag		
	5	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat! handla.se
	6	onsdag	14.30 19.00	Öppet hus Tjejträff
	7	torsdag		
	8	fredag		Internationella kvinnodagen
	9	lördag	14.30	Cirkeln – ”Vinön förr”
	10	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet – Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 11	11	måndag		Sophämtning
	12	tisdag		H K H Kronprinsessans namnsdag Beställ mat! handla.se
	13	onsdag	19.00	Zonterapi och massage av Elisabeth Beer, tidsbeställning Tjejträff – spelkväll
	14	torsdag		
	15	fredag		
	16	lördag	14.30	Cirkeln – ”Vinön förr”
	17	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet – Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 12	18	måndag		
	19	tisdag		Beställ mat! handla.se
	20	onsdag	19.00	Tjejträff – tema påsk
	21	torsdag		
	22	fredag		
	23	lördag		Påskbuffé, se annons
	24	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet – Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 13	25	måndag		Sophämtning
	26	tisdag		Beställ mat! handla.se
	27	onsdag		
	28	torsdag		Skärtorsdag
	29	***fredag***		Långfredag
	30	lördag		Påskafton
	31	***söndag***		Påskdagen Biblioteket stängt Årsmöte Södra byns byalag kl 17 i skolan **Sommartid börjar**
April	***1***	***måndag***	10.00	Annandag påsk Gudstjänst med Mikael Schmidt och kyrkkaffe
vecka 14	2	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat! handla.se
	3	onsdag		
	4	onsdag	19.00	Tjejträff
	5	torsdag		
	6	fredag		

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