# Ö-bladet

nr 11, november 2019

## Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

# *Några ord från redaktionen…*

## november

Och så blev det ett Ö-blad –
även denna månad.

Vi saknade en månadsredaktör till denna månad, liksom till nästa månad. Men det är inte roligt att behöva hoppa över en månad så då tog jag på mig att sätta ihop det nödvändigaste, kalendariet och vad som ska hända under november månad. Det får bli ett tunt månadsblad resonerade vi. Men så ramlade det in några rapporter från möten och aktiviteter under oktober in till Ö-postlådan. Till sist blev det i alla fall ett Ö-blad på arton sidor! **Håll till godo!**

Framsidesbilden är från Äppelmustningsdagen, läs mer om det i tidningen!
En annan intressant artikel är den om besöket från MSC (Marine Stewardship Council) om marknadsföring av ett hållbart certifierat fiske.

Det finns många mötestillfällen under november månad. Det är roligt att det nu finns en träff varje fredag för barnen med vuxna – Vinöns Kyrkis. En ny vinöbo välkomnas också här i Ö-bladet.

Månadens ros finns redan på annat ställe i Ö-bladet, men här delas det ut flera rosor till besättningen på Räddningsbåten som snabbt och tryggt mitt i natten ser till att resan för en sjuk fungerar utmärkt till väntande ambulans. Ni är fantastiska!

Månadens redaktör och fotograf till framsidan / Eva Widlund

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: 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 2019 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

Det finns möjlighet att ge frivilliga bidrag till föreningen i en sparbössa i skolan eller använda SWISH till hembygdsföreningen 123 396 25 29 - Tänk då på att skriva meddelande och avsändare!

## Vinöns kultur- och hembygdsförening - information i november

### Möten
Nu är hösten i full gång och med den kommer också en rad möten, den 20 oktober var det vatten/avloppsmöte- Se rapport i tidningen.

**Lördag den 9 november** är det medlems- och dialogmöte, meningen är att alla ska få komma till tals och komma med goda idéer för föreningens fortsatta arbete. I oktober månads ö-blad delade Christina Johnsson och Lena Magnusson med sig av sina tankar och idéer när det gäller försäljning i missionshuset under sommaren.

### Lunchserveringen
fortsätter, det blir två tillfällen i november**.**

### Medlemsavgiften
Nu börjar vi närma oss slutet på 2019 så det är hög tid att betala medlemsavgiften för detta år om man inte gjort det tidigare. Avgiften är 150 kr för enskild medlem, 300 kr för familj. Bankgiro 190-1206, plusgiro 46 94 70 – 9, SWISH 123 396 25 29.
Kom ihåg att skriva avsändare.

### Styrelsemöte
Medlemmarna har alltid möjlighet att lyfta frågor/förslag till styrelsen.
Nästa styrelsemöte är den 17 november.

Föreningens E-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

## Välkomna till Vinöns kyrkis!

Ny dag - Vi ses i skolan fredagar kl. 9.00

En mötesplats för barn och vuxna
där vi fikar, sjunger, pysslar och leker.

Vänligen Carina Berg

Svenska kyrkan, ASKER-LÄNNÄS PASTORAT

Tre av Vinöns små barn på cykeltur med Elin

**Vinöns kultur- och hembygdsförening**

## Information och intresseanmälan för nytt avlopp och dricksvatten

Söndagen den 20 oktober hade vi bjudit in samtliga fastighetsägare på Vinön till ett stormöte för att presentera konkreta förslag gällande en gemensamhetsanläggning för avlopp.

Vi valde en söndag för mötet så att det skulle finnas en möjlighet för deltidsboende att närvara.

Dessutom presenterades möjliga förslag på ett reningsverk för sjövatten.

Bodil Eriksson från Miljö och hälsa deltog på mötet för att informera om de lagar som gäller samt tidsplan för inventeringar av befintliga avlopp samt datum för när alla avlopp på Vinön måste vara godkända.

*Läs Bodils sammanfattning från mötet på kommande sidor!*

Via sökta medel för Småprojekt i Leader Mellansjölandet har vi genomfört en förstudie i samarbete med Björkviks Marktjänst AB Johan Fredriksson för avloppslösningar och JMS-vattenrening Niclas Eriksson för möjliga förslag till dricksvatten.

**V/A arbetsgrupp:** Ingemar Andersson, Birgitta Åberg Andersson, Niclas Eriksson, Bodil Eriksson, Sten Karlsson, RoseMarie Hellén, Solveig Eriksson, Johan Fredriksson, Daniel Lindberg saknas på detta foto. Fotograf är Magnus Karlsson, som dessutom kommer att ingå i arbetsgruppen fortsättningsvis, välkommen!

Vi har haft samarbete med Bodil Eriksson och Marcus Behr från Miljö och hälsa. Egentligen skulle våra avlopp inventerats för länge sen men de har medvetet dröjt med detta då de känner till projektet.

Miljö och hälsa kommer med start under sommaren 2020 att inventera alla enskilda avlopp på Vinön med följande undantag:

- De som redan har en godkänd avloppsanläggning.
- De som tänker göra en egen enskild avloppsanläggning för sin respektive fastighet.
- De som anmäler sitt intresse för att vara med i en gemensam avloppsanläggning.

Se vidare på bifogad blankett för **Information och intresseanmälan för nytt avlopp och dricksvatten. Sista datum för denna är 2019-12-31.**

*Blanketten finns i skolan samt här i Ö-bladet!*

Det är först efter att vi vet hur många som är intresserade som vi kan få kostnaderna, ju fler vi är desto billigare blir det per fastighet.

För mer information och frågor, kontakta Birgitta Åberg Andersson på mejl:

birgitta.framtiden@live.se

Intresseanmälan lämnas till Birgitta/ansvarig för arbetsgruppen V/A via Vinöns kultur- och hembygdsförening

LEADER

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Mellansjölandet LEADER

Enskilda avlopp Vinön 2019-10-20
Miljökontoret, Bodil Eriksson

Inventering och tillsyn av enskilda avlopp görs nationellt, på uppdrag av regeringen.

Orenat avloppsvatten kan förorena dricks- och badvatten,
bidrar till övergödning och syrebrist i sjöar och vattendrag, kan ge dålig lukt i närmiljön.

Miljökontorets arbete pausat p.g.a. tidigare VA-plan.
Nu tar vi upp arbetet igen, i samarbete med Vinöns egen arbetsgrupp för VA.

Vinön är ett högt prioriterar område.
Sjönära, med många bristfälliga avlopp i dag.

Miljöbalken säger att;

En enskild avloppsanläggning räknas som en miljöfarlig verksamhet.
Förbjudet att släppa ut orenat avloppsvatten.
Krävs tillstånd från Miljönämnden.

Direktförbud – Endast en slamavskiljare utan efterföljande rening, med utlopp direkt i dike/stenkista.

Du kan bedöma ditt eget avlopp med hjälp av ”Är ditt avlopp grönt, gult eller rött?” som du hittar på avloppsguiden.se

**Miljökontorets inventering av Vinön kommer göras sommaren 2020.**
Bedömning av avloppet på plats på fastigheten, 3060:-
Vet du redan nu att avloppet inte är godtagbart (ditt avlopp är rött), kontakta gärna Miljökontoret, så kan vi skriva ett Direktförbud och du slipper platsbesöket och kostnaden för det (3060:- ).
Är ditt avlopp nyare än 10 år och har ett tillstånd från Miljönämnden, behövs ingen bedömning nu.
Är du intresserad av att koppla dig till en framtida större anläggning, anmäl ditt intresse till arbetsgruppen. Detta ser vi som ett åtgärdsförslag, och kommer inte behöva besöka fastigheten.

Om ditt avlopp inte bedöms godtagbart, skriver Miljönämnden ett beslut om förbud att släppa ut avloppsvatten. **Detta innebär att ditt avlopp ska vara åtgärdat senast 2022-11-30.**
Åtgärden kan innebära att koppla sig till en större gemensam avloppsanläggning, gå ihop med några grannar och skaffa en enskild avloppsanläggning för 2-5 hushåll, eller skaffa en egen enskild avloppsanläggning för 1 hushåll.

Om en enskild anläggning för 1-5 hushåll ska anläggas, krävs en ansökan till Miljökontoret. Blankett och information om hur processen går till finns på orebro.se/enskiltavlopp
Kontakta Miljökontoret och avloppsentreprenör i god tid.

Mer information om mindre avloppsanläggningar finns på avloppsguiden.se
Information om regeringsuppdraget finns på havochvatten.se

**Vinön 2019-10-20**

## Information och intresseanmälan för nytt avlopp och dricksvatten

Miljö och hälsa kommer under sommaren 2020 att inventera alla enskilda avlopp på Vinön med följande undantag:

- De som redan har en godkänd avloppsanläggning.
- De som tänker göra en egen enskild avloppsanläggning för sin respektive fastighet.
- De som anmäler sitt intresse för att vara med i en gemensam avloppsanläggning.
  **Sista datum för att anmäla sitt intresse för en gemensam avloppslösning är 20191231.**

De som ej har bestämt sig för någon av lösningarna kommer att inventeras av Miljö och Hälsa under sommaren 2020 med sista datum för att skicka in en **anmälan om en lösning 20201130.**

Då det är en bristvara med bra dricksvatten på Vinön pågår det en förstudie för att även här göra en gemensam anläggning för dricksvatten. Ringa in det/de alternativ du är intresserad av.

- Intresseanmälan för nytt gemensamt avlopp
- Intresseanmälan för nytt gemensamt dricksvatten

_____

Namn

_____

Adress på Vinön

_____

Fastighetsbeteckning

_____

Hemadress

_____

Telefon

_____

Mail

För mer information och frågor, kontakta Birgitta Åberg Andersson på mail:

birgitta.framtiden@live.se intresseanmälan lämnas till Birgitta/ansvarig för arbetsgruppen V/A via Vinöns kultur- och hembygdsförening

LEADER

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Mellansjölandet LEADER

# VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor
kan beställas alla dagar

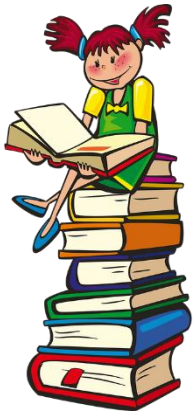
| *Pris:* | *kaffetårta* | *smörgåstårta* |
|---|---|---|
| *8 pers* | *200:-* | *300:-* |
| *10 pers* | *230:-* | *360:-* |
| *12 pers* | *260:-* | *420:-* |
| *15 pers* | *320:-* | *500:-* |

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 070-18 00 151
Vinöns kultur- och hembygdsförening

**KOSTNADER**

| | Föreningsmedlem | Övriga |
|---|---|---|
| Dygnshyra | 250:- | 500:- |
| Veckohyra | 1000:- | 2000:- |

## Julbockar

De som vill ha sina julbockar omklädda, lämna dessa hos
Mona Blixt så snart som möjligt.

Julkransar kommer att säljas på julmarknaden 7 dec i skolan.

Tel till Mona 070-370 59 50

Studiecirkeln om Vinön förr

## "Vinöcirkeln"

fortsätter höstens träffar

nästa träff är 16 nov kl 14.30

Varmt välkomna då!

Cirkelledare

Eva Svensson

# Äppelmust med äpplen från Vinön

”Vad mycket äpplen ni får på Vinön!” har flera besökare sagt när de åker runt på ön. Kanske är det så att vi har bättre äppelskördar på Vinön är på fastlandet.

Hur tar man då vara på alla äpplen? Förutom att äta minst ett äpple om dagen kokas det säkert äppelmos, bakas äppelpajer med mera. I år ordnade Åsa dessutom möjligheten att göra must av äpplena på ön. En vacker höstdag i oktober kom Västanbergs mobila musteri från Glanshammar till Vinön. Hos Åsa kom lådor fulla med äpplen och under en dag jobbade Andreas från Västanberg gård med hela processen från äpplen till must.

Andreas från Västanberg gård river äpplen inför mustningen. Här ser vi hela anläggningen. Tvätt av äpplen, rivning, press och i bakgrunden pastörisering. Musten levereras i bag-in-box. En pressomgång på cirka 70 kg äpplen ger mellan 8-15 treliters-boxar beroende på äppel-sorter och mognadsgrad. Mest utbyte är det av äpplen som precis har mognat, sedan börjar de tappa vätska och det märks även innan de blir mjukna och skrumpna. Vi hade äpplen som var finare än snittet, så lite mer skador kan vara med i processen.

Pressresterna har vi gett får och rådjur, lagt på komposten och Åsa har torkat lite till frukost-flingorna samt bakat bröd med råg och äpple. Det var också tal om att man kunde göra papper av äpple, så nästa år ska vi vara bättre förberedda och ta reda på mer!

Åsa och Eva

Efter tvättning rivs äpplena.

Här ser man stora mustpressen med pastöriseringsgrytan i bakgrunden.

Vi gjorde också en experimentmusting, fläderbär och äpplen.

## Vi önskar få Dina synpunkter och önskemål!

Av denna anledning önskar vi bjuda in samtliga medlemmar inom Vinöns kultur- och hembygdsförening till ett medlems- och DIALOG-möte.

Datum: lördag den 9 november

Tid: kl. 14.00

Plats: Skolan

### Program

- Information om föreningens målsättning/uppdrag och stadgar
- Presentation över våra olika arbetsgrupper
- Statusen på våra olika byggnader
- Vår ekonomi
- Diskussioner i smågrupper över följande:
    1. Arbetar föreningen med rätt prioriteringar?
    2. Konstruktiv feedback till styrelsen
    3. Vad vill vi alla med vår förening?
    4. Hur ska delaktighet och inflytande ske?
    5. Hur ska vi arbeta vidare med information och kommunikation?
    6. Har vi några konkreta förslag som behöver förberedas till kommande årsmöte?
    7. Övriga frågor och förslag som är aktuella

Vid detta tillfälle kommer alla som önskar få ge **budgivning på de planscher vi ska sälja från skolan**. Vi kommer naturligtvis att behålla en hel del planscher och sätta upp dem efter olika årstider så att vi ser och använder dem.

**Vi avslutar denna eftermiddag med samkväm och några goda höstsoppor till självkostnadspris, medtag gärna egen dryck.**

**ANMÄLAN till Rita senast den 6/11**
**0707 72 11 00**

## Varmt välkomna

hälsar styrelsen genom Birgitta

# Välkommen lille Bror!

Den 17 oktober föddes han, årets tredje vinöbarn.

Vi gratulerar hela familjen, Rikard och Filippa till er fina lille son och Charles och Maja till er lillebror Bror.

Farmor Eva och farfar Bernt
mormor Kerstin och morfar Tomas

Charles och Maja har fått en lillebror

## Månadens ros!

Varmt tack till Åsa Ödman som ordnade med äpple mustningen.

Så gott, hälsar
Birgitta & Ingemar

## Östra Vinöns samfällighetsförening

Styrelsen för föreningen uppmanar sina delägare att utföra busk- och slyröjning! (Slingan runt ön genom skogen). Om möjligt 2 meter utanför vägkant samt fri höjd 4,6 meter. Sidohinder helst 1 meter från vägbanan.

Vid ordinarie vägtillsyn 2019-07-10 blev vägen underkänd avseende röjning enligt ovanstående. För övrigt blev vägen godkänd. Varje markägare **ansvarar** för sin del, om detta inte sköts riskerar vi att förlora bidragen till vägens underhåll!

Med vänlig hälsning Ingemar Andersson
Ordförande för föreningen
Tele 070 583 09 91

# MSC använder Hjälmargösen som förebild i kampanj

För oss som fiskar här i sjön är det ingen nyhet att den förvaltningsmodell som Pelle Nyberg och Erik Degerman på SLU utarbetade och Pelle tillsammans med fiskerikonsulenterna implementerade har gjort underverk för beståndsstatusen.

## Fiskbestånd, förvaltning och ekosystem

För att ansvarskännande konsumenter ska kunna ställa fisk på bordet utan att behöva tvivla om måltidens miljöpåverkan kan ett fiske ansöka om att få ett certifikat som visar att det följer Marine Stewardship Council ganska stränga standard. Allt om det där finns på deras hemsida där de tre delarna som utgör standarden – fiskbestånd, förvaltning och ekosystem förklaras. Hemsidan har funnits länge men fick ett nytt utseende för cirka ett år sedan. https://www.msc.org/se/

Bra för konsumenterna men vad ger det oss fiskare? Ja vad skulle vi göra med fisken om ingen åt den är en rimlig motfråga. Att den europeiska marknaden vill ha MSC-certifierad fisk är uppenbart. Vi ser ständigt fler fiskar av lite större kaliber som går igenom processen, med kostnader och prövningar, därför att de ser fördelen i att ha tillgång till det köpstarka klientelet på kontinenten.  Huruvida vår uppköpare vill göra detsamma gentemot oss är en fråga om förhandling.

## Satsning på att visa hur certifierat hållbart småskaligt fiske går till

Nu gör MSC, regionalt och internationellt, en satsning för att visa på hur certifierat hållbart småskaligt fiske går till och förvaltas, och använder vårt fiske som ett gott exempel. Det tackar vi för och är glada att medverka till! Ökad medvetenhet hos konsumenter är ett gyllene incitament för att välja Hjälmargös till middag (jag såg gärna att även lunchserveringarna gjorde andra prioriteringar men det verkar fortfarande vara priset som styr) och efterfrågan har en tydlig effekt på prisbilden, det visade sig när Stockholms Fiskauktion öppnade.

## MSC på Vinö-besök

I månadsskiftet september-oktober kom en sju man stark besättning ut till Vinön för att skaffa material till en informationskampanj som kommer att rikta sig framför allt mot konsumenter via sociala media och förhoppningsvis hamna i redaktionell text här och där men även hjälpa andra småskaliga fiskare som vill certifiera sig. Från Stockholm (Skandinaviska kontoret) kom vår kontakt Kari Stange som över tid har hjälpt mej mycket med att förstå hur prövningen mot regelverken går till, en klippa! Ledningen för den här insatsen var Carl Dahlman som är kommunikatör i samarbete med Ellen Bruno (marknads-chef), hon har lovat att vi kan vända oss till henne direkt i frågor som rör hur vi kan/bör använda oss av MSCs sigill när vi marknadsför gös. Ett filmteam, Johan & Ingemar, med imponerande utrustning och erfarenhet var inhyrda och så Semhar från högkvarteret i Storbritannien som kom tillsammans med copywritern Steve (två meter lång fil dr i marinbiologi dessutom) som ska göra den internationella varianten.

Hans och jag skakade fram några fiskare; Henrik, Martin, Emil, Ingemar, Jonas som ställde upp på filmade intervjuer och fiske. Jag hade aldrig kunnat föreställa mej hur krävande det är att försöka säga nåt relevant med en kamera och mikrofon framför ansiktet och jag hoppas nog att det inte var någon film i kameran när jag stod till svars. Men de andra skötte sig bra!

Vi hade ett par mycket intressanta och roliga dagar tillsammans och är en erfarenhet rikare och från MSC har jag bara fått höra lovord, inte minst för Birgittas förträffliga förplägnad (ja Åsa var med på ett hörn där oxå med en uppskattad fiskgryta) och det verkar som att de har fått material nog för att sy ihop något. Jag återkommer med länkar när det blir så dags.

Ellen har bistått med en bildkavalkad som visar lite hur det såg ut när vi försökte se naturliga ut framför kameran :) Här presenteras några av bilderna.

Text: Johan Nilsson, foton: Ellen Bruno, MSC

***Tjejträffarna*** *fortsätter i nov 2019 kl 18.30*

| | |
|---|---|
| *6 nov* | *Handarbete* |
| *13 nov* | *Baka knäckebröd* |
| *20 nov* | *Kransbindning i Monas garage, två tillfällen* |
| | *Kl 14.00 och kl 18.00, anmälan till Mona 070-370 59 50* |
| *27 nov* | *Förbereda advent med ljusstakar och pynta* |

***Välkomna gamla som unga!***

## *Säljes:*

*4 dubbdäck*
*175/65 R14 7-8 mm*
*4-håls plåtfälg*
*Pris 1000:-*
*Sten Karlsson 070 – 239 02 11*

## *Julmarknaden*

*Ni som vill vara med och sälja saker på julmarknaden i Vinöns skola lördag 7 dec, anmäl er till Yvonne Karlsson*

*tel 019-44 80 57 eller 070-928 04 05 senast 2 dec.*

## *Julhälsningar*

*Alla som vill skicka en julhälsning via Ö-bladet vänligen lämna in den till redaktionen senast 15 november.*

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

# Lunchservering i skolan i november och december

## Torsdag 14 november kl. 12.30

Rita och Tomas serverar dillkött

Anmälan sker senast söndag 10 november
till Rita tel 0707 72 11 00

## Torsdag 28 november kl. 12.30

Yvonne och Mona serverar köttgryta med grönsaker

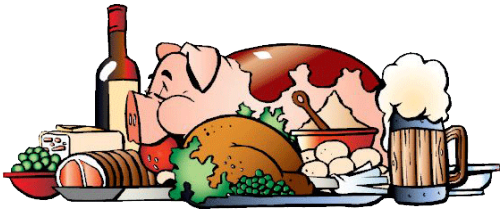
Anmälan sker senast söndag 24 november
till Yvonne tel 019-44 80 57 eller 070-928 04 05

**Pris 80:- per person, bröd, smör, måltidsdryck, kaffe och kaka ingår.**

**Alla hälsas varmt välkomna**!

---

## Jullunch kommer att serveras tisdag 10 december kl 12.30



Det serveras traditionell julmat

Anmälan sker senast söndag 1 dec till Solveig tel 019-44 80 81 eller 070-677 67 35

Pris 150:-/person bröd, smör, måltidsdryck, kaffe och kaka ingår.

**Alla är mycket välkomna att äta god mat och umgås en stund!**

**TRATTKANTARELLSOPPA**

Det går bra att använda vanliga kantareller till soppan också. Har man hittat taggsvamp kan man även lägga i den.

**4 portioner**

8 - 10 dl trattkantareller
2 - 3 schalottenlökar
smör, till stekning
½ - 1 dl portvin
5 dl grönsaksbuljong
3 dl vispgrädde
1 msk japansk soja (helst tamari)
salt, peppar
**Till garnering:** persilja, hackad

***Gör så här***

Blötlägg torkade kantareller i minst 30 minuter men använd helst färsk. Om du använder torkad svamp så minska mängden till 2 dl. Skala och hacka löken fint. Stek kantarellerna på hög värme i lite smör så att vätskan kokar bort. Lägg i en smörklick, tillsätt löken och fräs alltsammans på fortsatt hög värme tills löken är genomskinlig. Häll i portvin (se upp, portvinet kan antändas – det kan gå snabbt!) och rör om. Tillsätt buljong, grädde och soja och rör om igen. Koka upp din kantarellsoppa under omrörning, sänk värmen och låt sjuda i 10–15 minuter. Mixa soppan och smaka av med salt och peppar och kanske lite mer portvin. Strö persilja över din kantarellsoppa och servera.

**RÖDBETSCARPACCIO**

Rödbetscarpaccio med chèvre- och pepparrotscrème.

**4 port**

4 rödbetor (medelstora)
2 lagerblad
8 kryddpepparkorn
1 tsk torkad eller 1 kvist färsk timjan
75 g chèvre
2 msk crème fraiche
½ msk pepparrot, riven
2 dl rödbetsspad (från rödbetskoket)
1 msk balsamvinäger
1-2 msk strösocker
75 g smör
flingsalt (efter smak)

***Gör så här***

Koka rödbetorna tillsammans med lagerblad, kryddpeppar och timjan i vatten som precis täcker dem. Det tar ca 40 minuter. Mosa chèvre och blanda med crème fraiche och riven pepparrot. När rödbetorna är klara, ta upp dem och lägg dem åt sidan. Sila 2 dl av rödbetsspadet, blanda det med balsamvinäger och socker och reducera på hög värme tills hälften av vätskan återstår. Bryn smöret gyllenbrunt i en kastrull. Skiva rödbetorna tunt och lägg upp dem på fyra tallrikar med en klick av chèvre- och pepparrotscrèmen. Ringla över det reducerade rödbetsspadet och det brynta smöret, strö över flingsalt och servera genast.

**CARBONARA MED ZUCCHINI**

Grön variant på den klassiska rätten pasta carbonara.

**4 port**

500 g fusilli
1 stor (eller 2 mindre zucchini)
3 klyftor vitlök
2 dl matlagningsgrädde
3 äggulor
3 msk olivolja
70 g färsk spenat
50 g parmesanost
3 msk smör
salt
peppar

***Gör så här***

Koka pastan 2 min kortare än vad det står på paketet, häll av den men spara en mugg av pastavattnet. Håll pastan varm. Skär zucchinin i mindre stavar. Dela vitlöken i två och skiva den sedan tunt. Ta en stor stekpanna och tillsätt olivoljan. Tillsätt zucchini, vitlök och stek på medelvärme i 3 minuter, vitlöken ska inte ta färg. Lägg pastan i en stor skål, tillsätt zucchini, vitlök, spenaten, smör, grädde och rör runt. Är pastan väldigt varm, vänta lite tills den svalnat något annars blir det äggröra av allt om du tillsätter äggulorna! Det ska vara varmt, men inte för varmt. Tillsätt äggulorna och lite av pastavattnet. Rör runt tills du får en krämig och smidig sås. Salta och peppra ordentligt. Riv parmesanen och blanda i. Klart!

## FALUKORV PÅ MEDELHAVSVIS

**4 - 6 port  Ugn 225°**

600 g falukorv
200 g getost
1 zucchini
1 aubergine
1 paprika
4 klyftor vitlök
2 gul lök
10 kvistar timjan
3 kvistar rosmarin
5 dl passerade tomater
olja
salt, peppar

**Gör så här**

Skär alla grönsaker i centimeterstora tärningar. Hacka vitlöken. Fräs sedan i olja i en gryta som är ugnssäker. Tillsätt hackade örter och passerad tomat. Låt allt koka ihop så att konsistensen tjocknar. Smaka av med alt och peppar. Skär centimeter tjocka skivor av korven. Stick ner korven så den täcks av grönsaksröran och toppa med brytna bitar av getost. Skicka in heta grytan i ugnen och baka ca 10 min tills den fått fin yta.

## SJÖMANSBIFF – KLASSISKT RECEPT

**6 portioner**

4 gula lökar
2 msk smör
1 kg fransyska eller ytterlår av nötkött
½ dl vetemjöl
salt och peppar
2 msk smör
1½ kg fast potatis
3 lagerblad
6 timjankvistar
3 dl vatten
1 mörk oxbuljongtärning
1 flaska lageröl, 33 cl

**Till garnering**

1 msk finhackad persilja, timjankvistar

**Till servering** inlagd gurka, senap

**Gör så här**

Skala och skiva lökarna och stek dem på medelvärme i en stekpanna med smör, tills de får lite färg. Ställ åt sidan. Skär köttet i ½-centimeter tjocka skivor. Dela dem på mitten. Blanda mjöl, peppar och salt i en plastpåse och lägg i köttet. Blanda och skaka om ordentligt. Bryn skivorna på båda sidor i het stekpanna med smör, cirka 1 minut på varje sida. Skala och skiva potatisarna med kniv eller mandolin. Varva potatis, brynt lök, brynta köttskivor, lagerblad och timjan i en gryta. Det ska vara potatis underst och överst. Tillsätt vatten, buljongtärning och öl i grytan. Koka upp och sjud på låg värme under lock, eller tillaga med fördel i ugnen vid 150 grader, cirka 1½ timme. Smaka av med salt och svartpeppar. Strö över finhackad persilja, timjankvistar och servera med inlagd gurka och senap.

## TARTE FLAMBÉE MED ÄPPLEN

**Ger två tartes  Ugn 275 - 300°**

**Deg**

2½ dl vetemjöl
1 krm salt
1 dl vatten
1 msk olivolja

**Fyllning**

1 dl lätt crème fraiche
3 - 4 äpplen
4 msk strösocker
ev mald kanel
3 msk Cointreau eller Grand Marnier

**Tillbehör:** Vaniljglass

**Gör så här**

Blanda vetemjöl och salt i en matberedare. Tillsätt vatten och olivolja och kör ihop till en deg. Tillsätt lite mer mjöl om degen är alltför kladdig. Strö över mjöl och täck den med plastfolie. Sätt ugnen på högsta värme samtidigt som du sätter in en plåt. Kavla degen till två tunna rundlar på mjölat bord och lägg dem på bakplåtspapper. Bred på crème fraiche men lämna ett par centimeter vid kanten. Kärna ur och skiva äpplena mycket tunt. Lägg på dem på degen lite omlott. Strö socker över äpplena och eventuellt kanel. Flytta över till den heta plåten och grädda mitt i ugnen 7–10 minuter. Ta ut den när den har fin färg och låt den glida över på en plåt utan papper. Stänk över Cointreau eller Grand Marnier. Tänd på direkt. Servera gärna nygräddad eventuellt med vaniljglass.

*Som vanligt blir det en blandad kompott av recept i november. Lite inspiration från södern samtidigt som ett kanske bortglömt recept på svensk husmanskost.*

*Smaklig måltid önskar Christina J*

# november 2019

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | fredag | | |
| | ***2*** | ***lördag*** | | Alla Helgons dag |
| | ***3*** | ***söndag*** | 16-17 | Biblioteket öppet |
| **vecka 45** | 4 | måndag | | Sophämtning |
| | 5 | tisdag | 18.00 | Brandövning |
| | 6 | onsdag | 14.30<br>18.30 | Kyrkans ”Öppet hus” i skolan<br>Tjejträff Gustav Adolfsdagen |
| | 7 | torsdag | | |
| | 8 | fredag | 9.00 | Vinöns kyrkis |
| | 9 | lördag | 14.00 | Medlems- och dialogmöte VKHF |
| | ***10*** | ***söndag*** | 16-17 | Biblioteket öppet Fars dag |
| **vecka 46** | 11 | måndag | | |
| | 12 | tisdag | | |
| | 13 | onsdag | 18.30 | Tjejträff |
| | 14 | torsdag | 12.30 | Lunchservering i skolan |
| | 15 | fredag | 9.00 | Vinöns kyrkis |
| | 16 | lördag | 14.30 | Vinöcirkeln |
| | ***17*** | ***söndag*** | 15-17<br>16-17 | Styrelsemöte VKHF<br>Biblioteket öppet |
| **vecka 47** | 18 | måndag | | Sophämtning |
| | 19 | tisdag | | |
| | 20 | onsdag | | Tjejträff – kransbindning i Monas garage *se annons* |
| | 21 | torsdag | | |
| | 22 | fredag | 9.00 | Vinöns kyrkis |
| | 23 | lördag | | |
| | ***24*** | ***söndag*** | 10.00<br>16-17 | Gudstjänst i skolan Mikael Schmidt - kaffe<br>Biblioteket öppet |
| **vecka 48** | 25 | måndag | | |
| | 26 | tisdag | | |
| | 27 | onsdag | 18.30 | Tjejträff |
| | 28 | torsdag | 12.30 | Lunchservering i skolan |
| | 29 | fredag | 9.00 | Vinöns kyrkis |
| | 30 | lördag | | |
| **December** | ***1*** | ***söndag*** | 16-17 | Biblioteket öppet ***1:a advent*** |
| **Vecka 49** | 2 | måndag | | Sophämtning |

Vad händer nästa månad på Vinön?
Kom ihåg att meddela redaktionen på[o-bladet@vinon.se](mailto:o-bladet@vinon.se) så det kan komma med i kalendariet.
Se även anslagstavlorna på Vinön!