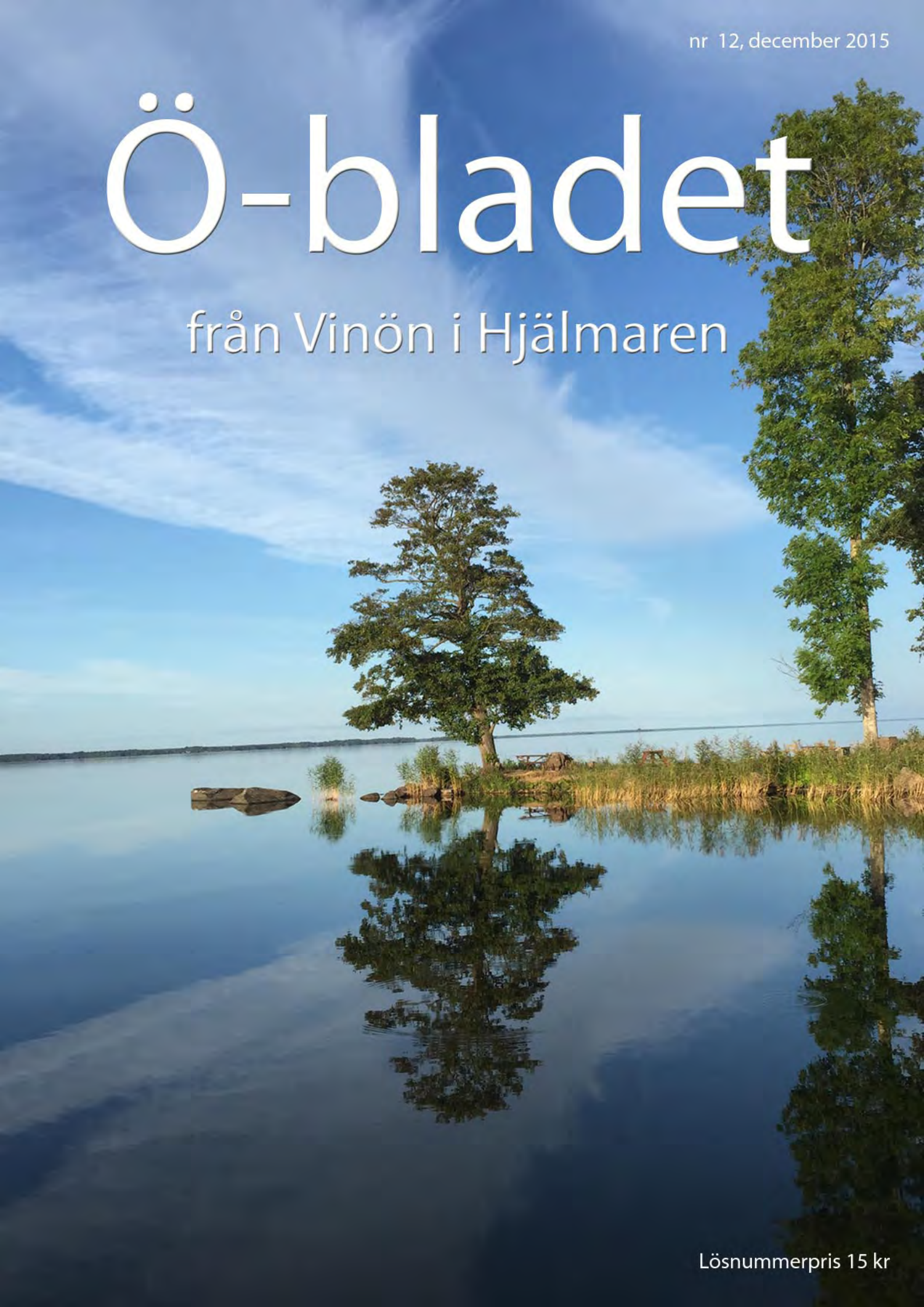
nr 12, december 2015

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren



Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen …

Fotot på framsidan får symbolisera det lugn som infinner sig på Vinön under höst och vinter. En tid för återhämtning!

Nu börjar det en härlig tid med adventshelger då vi får lysa upp våra hus och trädgårdar med allehanda stjärnor, ljusstakar mm. Vi kan dricka glögg och äta pepparkakor, baka saffransbröd och det sprider sig en ljuvlig doft i våra hem.

Vi kanske ska passa på och äta julbord och umgås på värdshuset i samarbete mellan två familjer, vilket vi tycker är roligt! Eller varför inte en fin julkonsert?

Det pågår också ett mycket positivt entreprenörskap här ute på Vinön i de yngre generationerna. Tack vare fisket eller annat arbete så möjliggör det medel till att investera i lantbruksmaskiner och öppna landskap. Det är så positivt att se gärden som börjar brukas igen på olika sätt, buskridåer tas bort. En satsning på djur; höns, kalkoner, grisar, får, kor och tjurar.
Varmt tack till Peter och Carina, Jonas och Elin, Rikard, Ann-Charlotte, RoseMarie och Martin, Åke och Eva mfl. Vi har också haft flera positiva artiklar i NA, vi Vinöbor får behålla Mona gällande blommor och grönsaker och Rikard ska bygga en egen hamn. Tack! Vi har även sett Markus ute i igen på jordgubbslanden i höst, fantastiskt!

Tack till Mariann, Maj, Christina, RoseMarie, Johan, Åsa, Eva, UllaLena och Sune för hjälpen med Ö-bladet för december månad!

Birgitta Åberg Andersson / redaktör

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 2015 är 100 kr för enskild och 200 kr för en familj. Kom ihåg att skriva avsändare om du sätter in avgiften på föreningens konto.

VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING, pg 46 94 70 - 9

Vad är det som händer i skolan på torsdagar?

Det luktar mat när man är ute och går sin förmiddags-promenad. Jo, jag – UllaLena – förbereder för middag kl. 12.30. Har på försök inbjudit främst er vinöbor till en gemenskapsstund med hemlagad husmanskost. Mellan 15-20 personer har anmält sig till middagarna.

Efter all uppskattning jag fått så kommer jag att fortsätta. Det är trevligt att träffas, äta mat och prata en stund. Ibland kan det vara skönt att slippa laga mat och så smakar det ju alltid godare om man inte sitter ensam vid matbordet.

Välkomna på torsdagar kl.12.30. Anmälan senast tisdagförmiddag. Det kostar 75 kronor och allt överskott går till hembygdsföreningen.

Vill också tacka för all positiv respons jag får. TACK SKA NI HA!!!!

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

LUNCHSERVERING I SKOLAN

TORSDAGAR KL 12.30

3 dec Stekt fläsk och löksås

10 dec Flygande Jakob-kycklingrätt

16 dec Janssons Frestelse, ägg mm

Pris 75:- Smör, bröd, måltidsdryck, kaffe och kaka ingår i priset

Anmälan senast tisdag kl.11 för planering av inköp. Tel. 019-44 81 01

Varmt välkomna !!!!

UllaLena

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

TACK ALLA FÖR ETT GOTT SAMARBETE UNDER 2015

GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR ÖNSKAR ULLALENA

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER i nygammal skolmiljö

Vi ordnar dagkonferenser för mindre grupper upp till 25 personer, även fika och mat på möten och privata tillställningar t.ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar:
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

Hyra släpkärra direkt på ön,
praktiskt och bra

Vinöns kultur- och hembygdsförening har en släpkärra för uthyrning. Den är försedd med en täckande plastkåpa och utrustad med tipp. Totalvikt är 900 kg och maxlast är 640 kg.

Kostnader:

Dygnshyra:
Föreningsmedlem 250:- Övriga 500:-

Veckohyra:
Föreningsmedlem 1000:- Övriga 2000:

Låter detta som ett bra alternativ till att hyra kärra på fastlandet, så är du välkommen att ringa vår ansvarige släpkärreförvaltare

Nils Svensson 019-44 80 28

Vinöns kultur- och hembygdsförening

JULOTTA I MISSIONSHUSET

Juldagen kl 07.00

För kollektgåvor till Läkarmissionen gå in på www.webaid.se (webaid är Läkarmissionens biståndsbutik på nätet). Eller plusgiro 900021-7. Efter ottan blir det en enkel servering.
VÄLKOMNA!

Arr. Lännäs Frikyrka

JULMARKNAD PÅ VINÖN

LÖRDAG 12 DECEMBER KL.13.30-16.30

TA MED VÄNNER OCH BEKANTA OCH KOM TILL VINÖNS SKOLA

DET KOMMER ATT BLI FÖRSÄLJNING AV:

- Vinöprodukter som saft, sylt hembakt bröd och julgodis
- Hantverk, julkort med hälsning från Vinön och böcker om Vinön
- Mona kommer med sin torgvagn och säljer julkransar, blommor och julbockar
- Skärgårdskalendern
- Kaffe med dopp, glögg och pepparkakor

VÄLKOMMEN

ÖNSKAR

VINÖNS KULTUR OCH HEMBYGDSFÖRENING

FÄRSKA VINÖÄGG OCH POTATIS

hos
Peter och Carina

Tel.019–44 80 33

God Jul och Gott Nytt År tillönskas Er alla

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas alla dagar

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

Ring Sten
Tel: 070-239 02 11
019 – 44 80 15

MONAS
blommor och grönsaker

Nu finns:
Kransar, buketter och julbockar till utsmyckning.
Hyacinter, amaryllis mm.
Julgrupper tillverkas fortlöpande samt efter beställning och önskemål.

*Jag finns på **Vinöns julmarknad** den 12 december.*

***Öppet**:*
Söndag – torsdag om jag är hemma och fredag em och lördag fm.

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

God Jul o Gott Nytt År önskar jag Er alla / Mona

Tack Mona från alla kransbinderskor!

Rapport från möte med landsbygdsnämnden 2015-11-12.

Landsbygdsnämnden inbjöd till dialogträff i Odenskolan efter sitt ordinarie sammanträde 12 november.
Syftet var att diskutera förslaget till landsbygdsprogram.

Landsbygdsnämnden har funnits i 1 år och har i uppdrag att bevaka landsbygdens intressen och skapa förutsättningar för en stark utveckling. De kommer att stötta lokala projekt som bidrar till landsbygdsutveckling och inte hör till andra nämnders ansvarsområden. I år har pengar gått till allaktivitetshus i Odensbacken, cykelleder i Östernärke, vatten och grillplats på Vinön. Sökt bidrag till lekplatsen vid skolan på Vinön kommer att beviljas.

Landsbygdsnämndens ordförande Hanna Ljung hälsade välkommen och därefter gick man igenom upplägget för kvällen. Vi satt i smågrupper med politiker i varje grupp och runt vårt bord var ämnet ”närhet till samhällsservice”. Övriga ämnen var föreningsliv, kommunikationer, näringsliv, växande befolkning, demokrati och lokalt inflytande.

Vi framförde några områden där det finns en del att önska…..

- Mobiltäckningen är viktig redan nu men framför allt då den fasta telefonin upphör.
- Färjan – avskräcker frånvaro av nattjour nya fastboende på ön?
- Toaletter i Hampetorp: bör vara öppet året runt.
- Toaletter vid Norra Badet: vi måste få en permanent lösning och då också en lösning på gråvatten från båtar, husbilar och husvagnar.
- Sophantering vid Norra Badet bör ses över.
- Gatubelysning på hela ön – ansökan skall göras till tekniska nämnden. Därefter kan landsbygdsnämnden hjälpa till.
- Positivt på Vinön är vårt bibliotek som fungerar utmärkt i sitt nuvarande skick, både som bibliotek och social samvaro.
- Strandskyddet hade diskuterats på det ordinarie mötet och kommer att tas upp i ett annat sammanhang.

En viktig sak att beakta: Turismen får inte tränga ut fastboendes liv t ex. att en utökad satsning på Hjälmaren som turistmål eller utökad sjöfart omöjliggör yrkesfiske.

Politikerna vid vårt bord var Carina Börjesson och Maud Nimheim Ottosson, de antecknade det vi sa och sedan redovisades synpunkterna bordsvis.

Landsbygdsnämnden vill gärna komma ut till Vinön och de är förstås välkomna hit.

Vi som var där:
Peter Kumlin var med och lyssnade på sammanträdet på eftermiddagen och
Åsa, Ethel, Sten och Mariann var med på kvällen.

Mariann Karlsson

Gynna fåglarna – ge dem mat i vinter!

Fåglarna i jordbrukslandskapet minskar.
Det visar inventeringar av den svenska fågelfaunan.
Fåglarna behöver föda och skydd hela året.

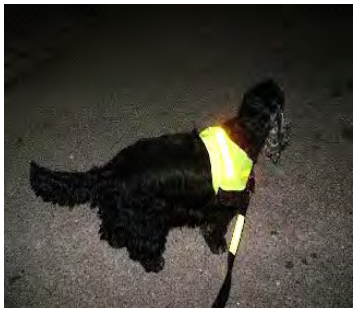
Det går att hjälpa dem som övervintrar med mat, till exempel genom att lämna en bit otröskad gröda. I den nya skriften ”Gynna fåglar” finns flera tips på åtgärder som kan gynna odlingslandskapets fåglar.

På www.jordbruksverket.se kan du läsa ytterligare kring ovanstående.

Tips från Åsa Ödman via Birgitta

REFLEXER……

Kom ihåg att reflexer (gärna reflexvästar) kan rädda ditt liv!



Tips från Nyhetsmorgon på TV4 för att bekämpa möss från de kloka städtanterna!

Placera ENRIS där man tror mössen går in. Möss tycker inte om enris.

Inne kan man ställa ett fat med CAJENPEPPAR och eller lägga ut lite VITLÖKSKLYFTOR där man tror att de håller till. Det är lukter som möss avskyr.

Musfällor laddas med CHOKLAD, möss älskar choklad.

Mössen gillar inte doften av LIBBSTICKA. Man kan ha det i en kruka.

Från Maj Hedin genom Birgitta

Rapport från arbetsgruppen vatten/avlopp via Vinöns- kultur och hembygdsförening

På självaste FN;s 70 årsdag (lördag den 24/10) hade vi ett stormöte på Vinön gällande vatten, avlopp och energi med Lennart Andersson från SRF som i huvudsak RoseMarie hade ordnat, ett möte som gav oss ytterligare kunskaper och energi. Läs mer i föregående Ö-blad, november.
Vi blev påminda om hur viktigt det är att vi aktivt jobbar med HÅLLBAR UTVECKLING!

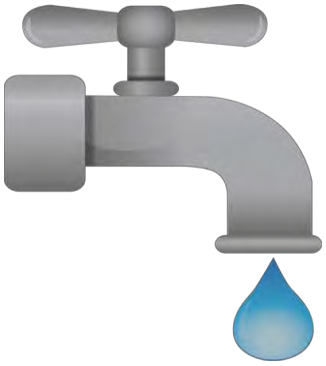
Tidsplanen som Örebro Kommunfullmäktige beslutade under förra året håller inte riktigt gällande vatten/avlopp.
Länsstyrelsen har förelagt om att bygga ut VA till ytterligare områden som ej ingick i planen.
Just nu pågår en revidering av planen så att den ska bli mer realistisk.
Örebro kommun är dock ansvarig/skyldig för en allmän VA anläggning på Vinön.

Det kommer troligtvis ingen inventering från Miljökontoret. Men det finns fastighetsägare som fått spontana besök/besiktningar. Vi har väldigt många avlopp på Vinön som inte är godkända.

Landsbygdsstrateg Kalle Selander har lämnat Örebro kommun till ett spännande arbete i Karlskoga och har efterträtts av Mikael Ekman på 50 % och Kristin Vettorato också på 50 %. Vi kommer att bjuda in dem till ett möte.

I samband med fikat på stormötet så fick alla i uppgift att diskutera/reflektera över hur vi arbetar/går vidare? Dessa förslag kom:

– Vi ordnar organiserade studiebesök utifrån t.ex. olika avloppslösningar
– Vi ordnar ett uppföljnings- och arbetsmöte där vi bjuder in olika aktuella tjänstemän och politiker
– Får/kan vi ordna egna avloppsanläggningar, för och nackdelar med det, en lösning i så fall där alla är med!



Jag har även fått via mail från vår kontaktperson Stefan Sjögren, en aktuell fastighetsförteckning över hela Vinön, den som är intresserad av den hör av sig till undertecknad.
Hör gärna av er utifrån ovanstående förslag hur vi arbetar vidare, tack!

Samt om du önskar få *PM – Något om våra erfarenheter för att få kommunalt v/a till S:a Väringen, ett gammalt sommarstugeområde 2 mil norr om Örebro med ca 120 fastigheter.*

Vid ”pennan” Birgitta Åberg Andersson/ansvarig för ovanstående arbetsgrupp

---

TACK-Johan för att du slagit ”vårat” gärde! Det blev så fint och vi blev så glada!

Aina och Christer

TACK Ulla-Lena för all god mat du lagat till oss. Trevligt har vi också.

Kram Maggan med flera

TACK Jonas för att du håller så fint på åkrarna nere hos oss! Man blir GLAD!

Din granne Maj

Varmt tack!

Till Hans Kånnemyr som har skänkt 16 st. gamla foton från Örebro, inglasade med ram! Hans har skänkt dessa till Vinöns Kultur- och Hembygdsförening, kanske kan vi sätta upp dem i Missionshuset? Hans hade en uppskattad fotoutställning här i somras i Missionshuset, se fotot.

VKHF genom Birgitta

Rökt ål till julbordet!

Välkommen att beställa rökt ål för 150:-/kg senast tis. 15 december för leverans tis. 22 december.

Ingemar A tel. 070 583 09 91

Ny bok - Lännäsboken

Boken om Lännäsbygden är nu färdig, berättar Gunnar Hedin i Hampetorp. Den innehåller även uppgifter om Vinön, som Vinöns kultur- och hembygds-förening har bidragit med.

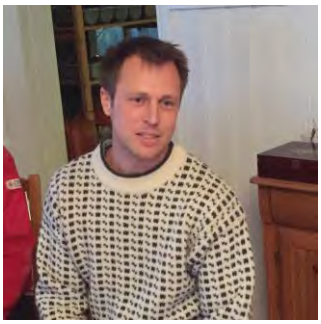
- Det tog drygt ett år att samla in material och att skriva boken, berättar Gunnar, som har sammanställt vad andra skrivit om Lännäs, men även använt uppgifter från Tabell-verket och SCB:s folkräkningar från 17-,18- och 1900-talen, vilka inte har publicerats tidigare. Gunnar har även använt sig av kyrkböckerna för att utreda roteindelningen i Lännäs.

Boken är en historiebok, där utvecklingen i Lännäs sätts i relation till utvecklingen i Sverige. Inslagen om Vinön beskriver kortfattat:

- de arkeologiska undersökningar som gjordes för några år sedan på Vinön.
- övergången från Stora Mellösa socken till Lännäs socken
- roteindelningen i Lännäs (Winö rote)
- äganderätten till Vinön
- skolan i Lännäs och på Vinön
- frikyrkoförsamlingarna
- handelsbodar på Vinön
- när telefonen kom till Vinön
- postutbärningen till Vinön
- båttrafiken på Hjälmaren
- sjösänkningen
- kräftfisket i Hjälmaren
- emigrationen i olika delar av Lännäs
- elektrifieringen av Vinön
- föreningar på bl.a. Vinön
- färjan

Boken om Lännäs omfattar 110 A4-sidoroch är tryckt på Linderoths Tryckeri i Vingåker. Den kostar 120 kr. Intresserade på Vinön kan köpa boken av Gunnar Hedin själv eller Kurt Andersson, ordförande i Lännäs hembygdsförening eller Astrid Åkesson kassör i föreningen.

Eva Widlund



Sjöräddning och öräddning

När det inte är semestertider består besättningen på SSRS Hjälmaren av fem personer, varav två jobbar borta under längre perioder. På sommaren är de fler, men det är ganska mycket jobb med att hålla båtar och utrustning i bra skick. Därför har sjöräddningsstationens medlemmar funderat på hur man ska kunna få med fler människor i arbetet.

Det kan vara olika typer av insatser eftersom det finns olika typer av arbetsuppgifter. Köra båt, vara ”andrabesättningsperson”, dvs vara med men inte vara den som kör, måla båt, skaffa sponsorer, organisera dem som hjälper till så att det finns folk på plats när något behöver göras...

Det är av stor vikt och säkerhet för oss öbor att stationen finns kvar på ön eftersom det inte finns någon färja nattetid. Räddningstjänsten har ju en båt, och Region Örebro län har avtal med Värmland om att kunna låna deras helikopter, men sjöräddningsbåtarna ökar säkerheten på ön, och möjligheterna att åka iland även för mindre allvarliga åkommor. Ett alternativ för själva sjöräddningsorganisationen skulle kunna vara att vara att stationen flyttar iland. Ett möte hölls på värdshuset för att vi tillsammans skulle fundera på olika lösningar.

På mötet berättade Rikard Widlund om läget, och andra besättningsmän fyllde i att det är roligt att vara med i besättningen också, inte bara en massa jobb. Därefter diskuterade trettiotalet personer olika praktiska frågor vid småborden.

Det fanns ett stort intresse för att hjälpa till med vissa delar, men ett litet motstånd mot att vara ”hel” medlem av besättningen. Vid utryckning bör besättningen bestå av minst två personer. En idé som kom fram var att bilda en grupp som inte har krav på sig att kunna köra båten, men vara behjälplig med lite mindre delar och att ta hand om den som blir transporterad. Det finns flera som har vårdutbildning eller -erfarenhet, och det kan ju vara guld värt. Även om man inte kan utföra så mycket vård på båten så kan en lugn, trygg person bidra med mycket.

Båtklubbar runt sjön har tillfrågats om möjlighet att bidra i form av hjälp med båtmålning och annat underhåll, och där finns en del samarbete på gång.

En grupp bildades som skulle fundera på hur olika arbetsinsatser skulle kunna organiseras för att fungera på ett bra sätt. Det var Maggan Fahlander, Birgitta Åberg Andersson, Ray Reinholdsson, Rita Tammerman och Sten Karlsson. Ta kontakt med någon av dem om du vill bidra i arbetet.

Ett par lokala sponsorer bidrog redan under mötet. Ingemar Andersson med lån av lokal, och Yvonne Karlsson med goda bullar. Inte så svårt, men mycket uppskattat!

Bor man på en ö får man hjälpas åt att ordna det man vill ha gjort.

Åsa Ödman

Fågellivet på ett skär

text: Åsa Ödman. Foto och rapport: Johan Nilsson

I juni gjordes en inventering av fågellivet i Hjälmaren. Det är Länsstyrelserna i Örebro, Västmanland och Södermanland som tillsammans med Hjälmarens vattenvårdsförbund har uppdragit åt Johan Nilsson att vara projektledare för själva inventeringsdelen. Den hittills unika Hjälmarinventeringen är en del i den nationella miljöövervakningen.

Till sin hjälp har han haft ytterligare nio personer, fågelkunniga båtförare och duktiga ornitologer som har åkt runt och inventerat fågelskär efter en metodik som gör att man kan jämföra resultaten dels mellan olika år, dels med inventeringsresultat från Vänern, Vättern och Mälaren. De täckte under elva dagar sjöns alla vikar och skär från Hemfjärden till Östra Hjälmaren. Hjälmaren har ju inte blivit så bra täckt förut Eftersom det finns så många lättillgängliga fågellokaler av hög kvalitet runt omkring så fågelskådarna har mest hållit till i Kvismaren, Tysslingen och i sjön Oset, Yxnäset och Essundet.

Fågelskär innebär att kolonihäckande sjöfåglar häckar på dem. Ett resultat från undersökningen är att häckningsplatserna varierar mycket mellan olika år, beroende på hur väder och isläge gör häckande möjligt eller inte. Den västra sidan av skären har haft ganska få häckande fåglar, medan den östra kan ha varit tätbefåglad. Låga skär har i år blivit överspolade under våren då västanvädret var hårt.

En annan sak som starkt påverkar häckandet är graden av igenslyande på skären. Sly ger boplundrare (kråka, korp, räv, mink och grävling) en gynnsam miljö, och skär där slyröjning sker, antingen av isen eller manuellt, har tätare kolonier av sjöfågel. Likaså märks det om jakt på räv och grävling har vidtagits, tillexempel på Grundholmarna där grävling nu har etablerat sig efter Bosses och Anders frånfälle.

De sex dominerande arterna är i fallande skala (flest först):
Storskarv, skrattmås, fisktärna, gråtrut, fiskmås och havstrut.

Storskarven har räknats på ett litet annorlunda sätt, där har man räknat antal aktiva bon istället för antal häckande fåglar. Mer än hälften av skarvkolonierna fanns i det delområde som ligger runt Vinön och i öster/nordost begränsas av länsgränserna. Vart tredje år görs en specifik storskarvsinventering i sjön, och det är dags för en ny nästa år.

Fiskmåsen var näst minst i antal, men är mest spridd då den finns på 50 fågelskär. I andra änden finns storskarven, störst numerär men enbart tio lokaler.

När fågelskären inventerades hittade många andra fåglar som också noterades även om de inte inventerades ordentligt. Bland annat såg man två par storlommar, tre bon med havsörnar och nio fiskgjusebon.

Rapporten är under utarbetande, men kommer så småningom att finnas på Länsstyrelsens hemsida och hos Johan. Den kommer också att kunna läsas på skolan. Alla fågelobservationer läggs in i Artportalen (inte heller klart än), där alla som vill kan rapportera in fågelobservationer, växter, insekter och annat, samt ta del av andras observationer.

Länkar:
www.lansstyrelsen.se/orebro sökord fågelinventering Hjälmaren
www.artportalen.se

Julbord 2015

Den 5-20 december är det julbord på Vinöns Värdshus!

Lördagar: 13,00 – 16,00 & 18,30 – 23,00

Söndagar: 12,00 – 16,00.

Vi tar även emot beställningar av större grupper utöver dessa tillfällen

450 kronor / person (0-5 år: gratis, 6-12 år: 199 kr)

Ring för bokning:

Johan Wilhelmsson: 070-763 21 56 eller Catrine Neiler: 073-940 00 61

Vinöns NYA café

God jul !

VINÖNS VÄRDSHUS

önskar

Tomas & Catrine och Johan & Veronika
med personal

Vi säljer även lax styckvis, varm- och kall-rökt samt gravad.
Även kockens egen inlagda sill finns att köpa!

Säljes när julborden är uppdukade eller på beställning ring:
Tomas tfn: 0708-164963

Utomhuspedagoger 2015. Kursen började med vinter och klasskort i januari och har sedan följts av träffar under alla årstider.

Kursstart för tionde året - kursplats Vinön

I början av 2016 drar vi för tionde året igång en kurs i utomhuspedagogik här på Vinön. Kursen anordnas av Linköpings Universitet. Det är Helena Alsegård och jag Eva som håller i kursen tillsammans. Det har blivit många mil för Helena när hon pendlat till alla de kursträffar som hon har varit med på. Helena bor nämligen i Småland men jobbar på universitetet i Linköping. Från Universitetet har vi även ett årligt besök av Anders Szczepanski och här på ön ansvarar även Rosie för några pass.

Kursen som nu är aktuell är på 15 högskolepoäng och den sträcker sig från januari till november. Den är helt och hållet förlagd till Vinön. Sex kursträffar på ön är det under året, vilket innebär att deltagarna får uppleva ön under alla årstider. Kursen går ofta under namnet Årstidskursen, men den heter egentligen ”Utomhuspedagogik året runt - med inriktning mot hälsa, lärande och miljö”.

Många som går denna utbildning arbetar inom någon skolform men även andra yrkeskategorier är representerade. Kursdeltagarna kommer från olika håll i Sverige, en del reser långt. Vi har haft deltagare från många orter, allt från Umeå i norr till Skåne i söder och det har faktiskt fungerat att resa med tåg och buss både från Stockholm och Göteborg.

Kursträffarna är förlagda till veckosluten samt ett par vardagar med mera praktiskt arbete. Ni har nog sett när det kommer skolklasser på måndagarna. Det ingår i kursen att anordna en dag här på Vinön för besökande klasser.

Utomhuspedagogik handlar mycket om platsens betydelse för lärandet och vi lägger stor vikt vid att stanna upp och reflektera, vilket är bra ur ett hälsoperspektiv också. Många intygar att själva färjeturen till ön fungerar som ställtid, en stund då de släpper sitt vardagsliv och går in i kursgemenskapen och kan fokusera på kursens aktiviteter.

Är du intresserad eller känner till någon som skulle kunna vara intresserad av kursen kontakta mig!

Hälsningar Eva
Eva Widlund, temavandringar@vinon.se

Julhälsningar 2015

God Jul och Ett Gott Nytt Tårt-År

önskar

Vinöbagar´n

GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR

önskas alla av
Stig, Berit och Daisy

En riktigt

God Jul och Gott Nytt År

önskar vi er alla!

Eva och Bernt Widlund

Vi önskar alla på Vinön och på färjan en jättefin Jul och ett Gott Nytt År!

Aina, Christer och Ceasar

GOD JUL
och
GOTT NYTT ÅR

önskar vi alla våra ägg och potatiskunder

Peter och Carina

God Jul
och
Gott Nytt År

Nils Svensson och
Greta Vinestrand

God Jul och Gott Nytt År

Önskar vi vänner och bekanta

Sune och Barbro

God Jul och
Gott Nytt År

Tillönskas alla
från familjen Hellén

Julhälsningar
2015

God Jul och Gott Nytt År

önskar
Jan och Inger

God Jul och Gott Nytt År

önskar jag alla
Maggan

En riktigt
God Jul och ett
Gott Nytt År 2016
tillönskas alla av
familjerna Löfsäter

En God Jul och
Gott Nytt År

önskas alla deltagare i
studiecirkeln
samt släkt och vänner

Eva och Bengt Svensson

God Jul och Gott Nytt År

tillönskas alla vinöbor
och övriga läsare av Ö-bladet

Ulf och Christina Johnsson

God Jul och Gott Nytt År

önskas alla
Maj, Alice och Alfons

God Jul och ett Gott Nytt År!

önskar vi alla vinöbor från

kursledare och kursdeltagare
”Utomhuspedagogik året runt”

Temavandringar på Vinön

God Jul och Gott Nytt År
tillönskas alla

Sten o Mariann

KRYDDIG SILL MED VISPAT BRYNT SMÖR

Smakrika munsbitar med sill, potatis och vispat brynt smör. Servera på sillbordet eller som aptitretare tillsammans med ett gott öl.

10 st

200 g mästarmatjes, mild matjesill
150 g kokt potatis
1 salladslök
1 dl tärnade gurkor, ca 50 g
1/2 dl hackad dill
1 löskokt ägg

Vispat brynt smör:

50 g smör
rivet skal och saft av 1/4 citron
2 msk crème fraiche
knäckebröd

Gör så här

Skär sillen i 2 cm stora bitar. Skala och tärna potatisen i ca 1 cm stora tärningar. Strimla salladslöken. Blanda potatis, gurka, salladslök och dill med det löskokta ägget till en sallad. Bryn smöret och vispa det kallt i en bunke. Fortsätt att vispa tills smöret är luftigt. Tillsätt citron och vispa i crème fraichen. Lägg sill på bitar av knäckebröd. Toppa med potatissallad och brynt smörvisp.

SVECIASILL

Sill på nytt sätt som blandas vid bordet, precis innan gästerna tar för sig.

8 port

1 förpackning 5-minuterssill à 210 g

Lag:

2 dl vatten
1/2 dl ättiksprit 12%
2 msk strösocker

Sås:

3 msk riven pepparrot
1/2 tsk salt
2 dl smetana
1 krm svartpeppar
100 g sveciaost

1 syrligt rött äpple
1/2 gurka
1/2 dl hackad persilja

Gör så här

Rör ihop ingredienserna till lagen. Skölj sillfiléerna och lägg dem i lagen. Låt stå ca 1 tim. Blanda under tiden ingredienserna till såsen. Ta upp och låt sillfiléerna rinna av, skär i ca 1 cm breda bitar. Riv osten grovt. Strimla äpplet. Skala, dela och kärna ur gurkan och skär i halvmåneformade bitar. Varva sås, sill, gurka, persilja, äpple och riven ost i en glasburk som rymmer ca 1 liter. Blanda om precis innan servering.

JULKORV

Lägg en klick av färsen i kokande vatten för att smaka av och känna att konsistensen är rätt.

15 korvar

2 kg fläskfärs
3 msk salt
2 tsk strösocker
2 tsk mald vitpeppar
2 tsk mald ingefära
1 tsk malda kryddnejlikor
2 tsk stött kryddpeppar
1 dl potatismjöl
1 l vatten
5 m krokfjälster + rapsolja

Till kokning

1 msk salt
3 l vatten
3 lagerblad

Gör så här

Blanda färsen med salt, socker, kryddor och potatismjöl i en skål. Späd med vatten lite i taget. Arbeta ihop färsen väl. Känns den för hård, späd med lite mer vatten. Spola igenom fjälstren med kallt vatten. Smörj in köttkvarnens korvhorn med lite rapsolja. Trä upp en bit av fjälstret på korvhornet. Fyll smeten i fjälstren till ca 15 cm långa korvar med ett litet mellanrum emellan. Tänk på att

korven ska stoppas löst, annars spricker den vid kokning. Mata inte på smeten för snabbt, då kommer det lätt in luft. Knyt två bomullssnören hårt mellan korvarna med 2–3 cm mellanrum. Klipp isär dem. Upptäcker du luftbubblor i korven kan du sticka hål på dem med en fin nål. Frys in korven eller laga till den direkt.

Koka så här: Picka korven. Lägg den i en kastrull. Fyll på med kallt vatten så att det täcker. Tillsätt salt, kryddpeppar och lagerblad. Koka upp långsamt och sjud ca 30 minuter.

Tips! *Beställ gärna fjälster i din affär. Det är inte säkert att de har det hemma.*

FÄNKÅLSBRÖD

Brödet går utmärkt att frysa.

1 bröd Ugn 175°

1 tsk salt, havssalt
2½ dl vetemjöl, (150 g)
1 msk bikarbonat
1½ dl grahamsmjöl, (90 g)
5 dl yoghurt naturell
1 dl rågsikt, (55 g)
4 msk mörk sirap
1 tsk stötta fänkålsfrön
1 dl linfrön

Gör så här

Smörj och bröa en avlång bakform som rymmer 1 1/2 liter. Blanda alla torra ingredienser utom bikarbonat i en bunke. Rör ut bikarbonaten i yoghurten och rör i sirapen. Blanda yoghurtblandningen med de torra ingredienserna. Rör tills allt är väl blandat. Häll smeten i formen. Grädda brödet på näst nedersta falsen 1½ timme. Ta brödet ur formen. Låt svalna på galler under en handduk.

MJUK PEPPARKAKA I LÅNGPANNA

Mjuk pepparkaka i långpanna är perfekt när du vill bjuda många! Florsockerglasyren har fått smak av apelsin – gott ihop med pepparkakssmaken.

ca 20 st Ugn 200°

175 g smör
4 ägg
4 dl rörsocker
4 dl vetemjöl
2 ½ tsk bakpulver
2 tsk malen kanel
1 tsk malen ingefära
1 tsk malen nejlika
1 tsk malen kardemumma
2 dl gräddfil
½ dl rårörd lingonsylt
75 g rostade, hackade hasselnötter

Glasyr

100 g mjukt smör
150 g färskost (typ philadelphia)
2½ dl florsocker
1½ tsk vaniljsocker
1/2–3/4 msk pressad apelsinsaft
ev finrivet skal av ½–1 apelsin

Garnering

lingon + rörsocker

Gör så här

Smält smöret. Vispa ägg och rörsocker poröst. Blanda samman mjöl, bakpulver och kryddor. Rör ner det i smeten tillsammans med smöret, gräddfilen, lingonsylten och nötterna. Bred ut smeten i en liten långpanna, ca 25×35 cm, med bakpapper. Grädda i nedre delen av ugnen 20–25 min. Låt svalna.

Glasyr: Vispa ihop smör, färskost, flor- och vaniljsocker och apelsin. Bred glasyren på kakan. Låt stå i kylen och stelna till. Skär i rutor. Garnera med lingon som blandats med rörsocker.

Årets sista recept består av ett par snabba sillrecept, ett enkelt matbröd och en god pepparkaka. Dessutom har jag tagit med ett recept på hemlagad julkorv med tanke på att man kan samla några goda vänner en kväll med tema "att göra julkorv". Lycka till!

God Jul **och smaklig måltid önskar Christina J**

december 2015

vecka 49	1	måndag		Sophämtning
	1	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat!
	2	onsdag	19.00	Tjejträff - knäckebrödsbakning
	3	torsdag	13.30	Lunchservering i skolan OBS!-anmälan
	4	fredag		
	5	lördag		
	6	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika 2:a advent
vecka 50	7	måndag		
	8	tisdag		Hälsovård på väg- tidsbeställning Beställ mat!
	9	onsdag	13.00 19.00	Zonterapi och massage Elisabeth Behr-tidsbeställning Öppet hus grötlunch i skolan Tjejträff – julpynta samt avslutning
	10	torsdag	13.30	Lunchservering i skolan OBS!-anmälan Nobeldagen
	11	fredag		
	12	lördag	13.30- 16.30	Julmarknad i Vinöns skola
	13	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika Luciadagen 3:e advent
vecka 51	14	måndag		Sophämtning
	15	tisdag		Beställ mat!
	16	onsdag	13.30	Lunchservering i skolan OBS! anmälan
	17	torsdag		
	18	fredag		
	19	lördag		
	20	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - fika 4:e advent
vecka 52	21	måndag		
	22	tisdag		Vintersolståndet
	23	onsdag		H M Drottningens födelsedag
	24	torsdag		Julafton
	25	***fredag***	7.00 7.00	Julotta i Lännäs kyrka Extra färja från Vinön kl 06.15 Julotta i Missionshuset Arr. Lännäs Frikyrka Juldagen
	26	***lördag***		Annandag jul
	27	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst med Mikael Schmidt - kaffe Biblioteket öppet - fika
vecka 1	28	måndag		Sophämtning
	29	tisdag		Beställ mat!
	30	onsdag		
	31	torsdag		Nyårsafton
	1	***fredag***		
	2	lördag		

GOTT NYTT ÅR 2016!