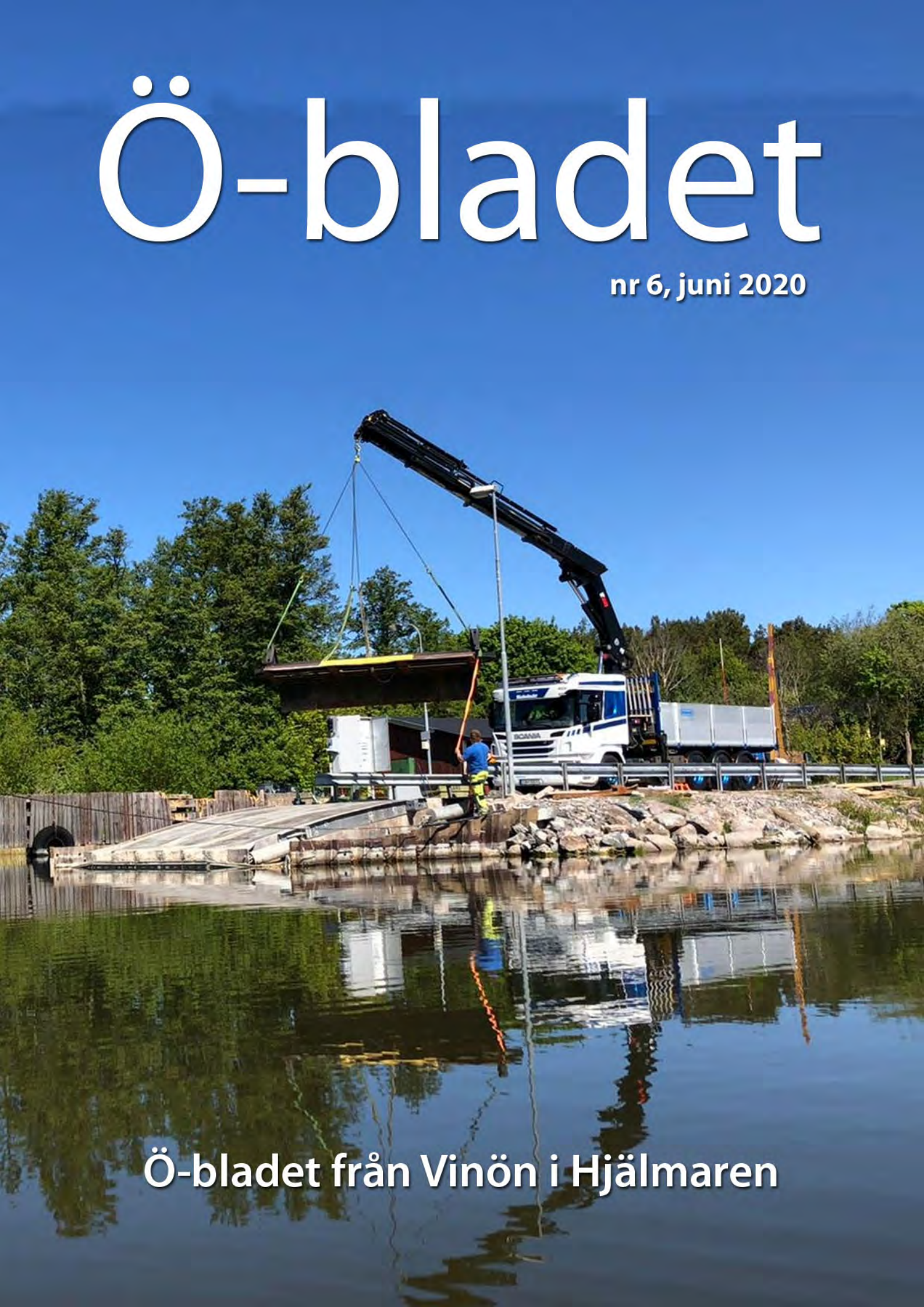
Ö-bladet

nr 6, juni 2020



Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen…

Häggen blommade länge, men nu har vi kommit till de vackra syrenerna, som blommar så rikligt i år. Arbetet med våra färjelägen pågår fortfarande, men som man kan se på framsidans bild ser det ut att närma sig att det ska bli klart, så ordinarie färjeläge åter kan tas i bruk. Distanseringsprincipen gäller fortfarande, tidigare rullade informationen på ljusskylten vid färjan om att man ska sitta kvar i bilen under resan på färjan. Nu har det kommit nya budskap – ”Alla har ansvar för att förhindra smittspridning av covid-19. Res bara om det är nödvändigt! ” Liknande budskap finns runt om Sveriges kuster där trafiken till öar går med färjor eller passagerarbåtar. På flera båtar har man spärrat varannan stol och begränsar antalet resenärer per tur. Vi får se hur trafikströmningen blir under sommaren. Det kom en ny turlista 1 mars i år, den innebär några ändringar i sommarturlistan. Se vidare om det längre fram i detta Ö-blad!

I och med att vi går mot sommaren och det är varmare är det lättare att träffas utomhus, stå och prata med avstånd emellan går bra. Kanske göra som Tjejgruppen, gå promenader tillsammans – med avstånd. Kyrkis har avslutat sin verksamhet denna vår, där träffarna har varit ute på skolgården. Det har fungerat alldeles utmärkt! Men stora folksamlingar ska fortfarande undvikas och något gemensamt midsommarfirande blir det inte på Vinön i år. Det blir säkert många små midsommarstänger på gårdarna och familjekalas ute ändå.

Ha en fin försommar och ta hand om varandra!

Månadens redaktör Eva Widlund

Omslagsbild: *Tungt lyft under arbetet vid färjeläget på Vinön, foto: Petter 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: Annonser den 20:e i varje månad och för övriga bidrag den 25:e i varje månad.

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 2020 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, OBS nu gäller endast 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 juni

Årsmötet som var välbesökt gick av stapeln den 16 maj på uteserveringen på Vinöns Värdshus. Det fungerade bra att vara utomhus och vi kunde följa Folkhälsomyndighetens rekommendationer.

Rikard Widlund och Tomas Neiler avgick ur styrelsen och så här ser **nya styrelsen** ut:
Birgitta Åberg Andersson ordförande
Åsa Ödman vice ordförande och sekreterare
Mariann Karlsson kassör
Övriga ledamöter: Rita Tammerman Eklund, Lars Eklund, Filip Eriksson, RoseMarie Hellén, och Peter Carlbark.
Suppleanter: Eva Svensson och Tomas Zetterlöf

Revisor: Per Andreasson

Angående innertaket i missionshuset – Ansökan om bidrag till reparationen skall behandlas på Landsbygdsnämndens möte i mitten av juni. Fortsättning följer.

Evenemang under sommaren:
Midsommarfirandet på skolgården är inställt på grund av rådande pandemi.
VI återkommer om övriga aktiviteter under sommaren.

Styrelsemöte
Medlemmarna har alltid möjlighet att lyfta frågor/förslag till styrelsen, nästa styrelsemöte är söndag 7 juni.

Föreningens E-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

Tvätta händerna och håll avstånd - tillsammans kan vi bromsa smittan

Folkhälsomyndigheten

Vi alla måste hjälpas åt för att begränsa smittspridningen av corona-viruset.

Det här kan alla göra:
- Tvätta händerna ofta med tvål och vatten i minst **20 sekunder**.
- Nys och hosta i armvecket.
- Håll avstånd till andra både inomhus och utomhus (exempelvis på färjan).
- Är du 70 år eller äldre är det extra viktigt att du begränsar dina sociala kontakter och undviker platser där människor samlas.

Ta hand om er och varandra!

Vilka är det som arbetar i styrelsen för Hembygdsföreningen egentligen?

eller Vinöns kultur- och hembygdsförening (VKHF) som föreningen egentligen heter.

Vi ställde några frågor till ledamöterna i styrelsen för en kort presentation.

- ♥ Vad heter du? Vad kallas du för?
- ♥ Var bor du?
- ♥ Vem är du?
- ♥ Vilka är dina hjärtefrågor?

Mariann – möjlighet att träffas

Jag heter Mariann och är uppväxt på ön. Jag bor i mitt föräldrahem tillsammans med min man Sten (Vinöbagar´n). Vi har bott många år i Örebro och tillbringat somrarna på ön med familjen. 1998 när barnen flyttat hemifrån flyttade Sten och jag hit. Nu är jag pensionär, har tidigare arbetat på USÖ som sjuksköterska.

Jag är ansvarig för evenemangsgruppen i VKHF som ordnar olika arrangemang för att ge möjlighet att träffas såväl sommar som vinter.

Åsa – samarbete

Jag heter Åsa och jag bor vid den fina syrenhäcken i norra byn. Jag är 50 år, flyttade hit för 24 år sedan. Jobbar på Länsstyrelsen och håller på att starta ett företag. Bor ihop med Johan och vi har två barn, Arvid som har flyttat hemifrån och Axel som bor kvar hemma.

Mina hjärtefrågor? Det är många olika frågor. Men samarbete på olika sätt och i olika sammanhang är en viktig faktor.

Birgitta – Hållbar utveckling

Jag heter Birgitta Åberg Andersson, kallas Trollet av Ingemar och Bagitta av många barn. Jag bor på södra sidan av Vinön samt i ett eget fritidshus i Viala med namnet Lilla Ropsten. Jag är en drivande/engagerad kvinna som tycker om att arbeta med strategier mot visioner och mål.

Mina hjärtefrågor: Hållbar utveckling, att alla barn ska få ha det bra!

Lars – Färjegruppen

Mitt namn är Lars Eklund och jag kallas för Lars eller Lasse. Jag bor på Stora holmen eller Kalvholmen, som den hette förr, i nordöstra hörnet av Vinön.
Jag är en p*ensionerad f.d. försäljningschef på Billerud Korsnäs i Frövi, Jur kand.*

Mina hjärtefrågor: Ekonomi och Juridik och jag är aktiv i Färjegruppen.

Filip – verka för en levande landsbygd

Jag heter Filip Eriksson, kallas Fille av mina kompisar. Jag är en västgöte som kom hit på grund av Susanne Andersson. Jag bor på Östra Vinön och ibland i Sätila, är tvåbarnsfar och egenföretagare.

Mina hjärtefrågor: Verka för en levande landsbygd, att kunna bo och verka på Vinön på ett enkelt och smidigt sätt.

Rita – Hemsidan och SSRS

Rita Tammerman-Eklund heter jag. Bor på Stora holmen. Har arbetar i hela mitt liv som copywriter/projektledare, pensionerad sedan ett antal år, varit på ön sedan 2001, först som hyresgäst på Stora holmen, sedan som ägare från 2014, bor numera permanent här.

Mina hjärtefrågor är att jobba med hemsidan, bidra så långt jag kan för att skapa en god ekonomi i vår förening samt att arbeta med insamling/ kommunikation för Sjöräddningssällskapet Hjälmaren i projektet "Att bygga om en enklare husbåt till ett väl fungerande flytande stationshus".

Peter – en levande ö för kommande generationer

Jag heter Peter Carlbark och bor på Norra Vinön 710, skriven i Sörby i Örebro. Vem är jag då? En glad och driven man som är så priviligierad över att tillsammans frun Lena och sonen William Carlbark ha funnit vårt sommarhus på öa. Jobbar som Produktionschef på Candles Scandinavia i Örebro, bakgrund som Säljchef och Officer. Mina intressen: familj, vänner och Vinön.

Mina hjärtefrågor: För Vinön så vill jag ha en levande ö även för kommande generationer. Utveckla bad och hamnar och locka ut fler turister som gynnar öns näringsidkare. Jag vill sätta Vinön på kartan rejält men ändå behålla den charm som ön har med oss idag.

Rosie – jordbruk och öar i andra skärgårdar

Jag heter RoseMarie Hellén och kallas för Rosie. Jag bor på Södra Vinön. Är 42 år och pluggar nu som vuxen Samhällsplanerarprogrammet vid Örebro universitet. Jag är gift och har tre barn. Familjen (min man) driver vårt lilla jordbruk, vi har får, och jag har bin. Jag gillar att odla. Jag tycker det är roligt och intressant med öar.

Mina hjärtefrågor: Just nu är jag engagerad i vatten- och avloppsgruppen, Ö-bladet och Blåljusgruppen i VKHF. Jag representerar Hjälmaren inom Skärgårdarnas Riksförbund, jag tycker också att det är viktigt med frågor som rör jordbruk, att vi måste jobba för att skapa trivsel och ställen att kunna träffas, vilket är svårt i dessa tider.

Tomas Z – en levande ö och fin gemenskap

Mitt namn är Tomas Zetterlöf, son till Monica & Ellert Zetterlöf. Jag kallas för Tomas eller Bud-Bilen efter den Budfirma i Örebro som jag driver tillsammans med mina tre söner med cirka 40 anställda och 50-tal fordon från små bilar till stora lastbilar. Jag bor på Vinön i mammas hus på Norra Vinön.

Jag brinner för att få Vinön levande med en fin gemenskap.

Årsmötet 16 maj 2020 var förlagt till uteserveringen på Värdshuset. Ordförande Birgitta och vice ordförande Åsa tog emot vid entrén.

Ordförande har ordet

Tack för förtroendet att fortsätta uppdraget ännu ett år som ordförande inom Vinöns kultur- och hembygdsförening. Hela styrelsen har ett stort och viktigt ansvar!

Styrelsemöte

Söndag den 7 juni har vi styrelsemöte med två nya ledamöter inom styrelsen då vi kommer att gå igenom vad vi har för kompetenser, intresseområden, förväntningar och spelregler.

Jag tycker att vi har en fin och viktig målsättning i paragraf 1 i våra stadgar. Allt arbete vi gör ska verka för att nå upp till vår målsättning.

Bakgrund

Under november månad 2019 bjöd styrelsen in samtliga medlemmar till ett medlems- och dialog-möte. Syftet med mötet var att alla skulle få en kort information över våra olika arbetsgrupper samt därefter diskussioner i smågrupper utifrån olika frågeställningar. Det handlade bl.a. om våra medlemmar upplevde att vi arbetade med rätt saker inom styrelsen.

Verksamhetsplan 2020

Utifrån ovanstående diskussioner och synpunkter utarbetade styrelsen en verksamhetsplan, den presenterades på årsmötet. Ett led i att uppfylla målsättningen ur stadgarna är att arbeta i olika arbetsgrupper. Det är inte enbart styrelsen som arbetar i dessa arbetsgrupper utan fler medlemmar är varmt välkomna att delta. Hör av dig om du önskar delta i någon arbetsgrupp. Vi har utformat verksamhetsplanen med tydliga utvärderingsbara mål. Se bifogad verksamhetsplan.

Cykeluthyrning

Det finns stor efterfrågan på cykeluthyrning på Vinön. Därmed har vi sökt medel från Landsbygds-nämnden till inköp av 20 cyklar inklusive cykelhjälmar. Eftersom vi aktivt arbetar med en Hållbar utveckling så skulle detta gynna vår miljö då fler dagsturister skulle kunna lämna kvar sin bil på fastlandet. Insatsen skulle även kunna förebygga trafikolyckor på ön under sommartid då det kan vara mycket trafik.

Vänligen Birgitta Åberg Andersson

Verksamhetsplan för Vinöns kultur- och hembygdsförening 2020

UR stadgarna

§1 Vinöns kultur- och hembygdsförening har till uppgift att verka för en levande ö, samt för de boendes intressen i bred bemärkelse idag och för kommande generationer.

Föreningen skall arbeta för ett rikt kulturutbud för alla åldrar och inom Vinön tillvarata minnen från gångna tider, samt möjliggöra och underlätta framtida boende.

Föreningen är ideell samt partipolitiskt och religiöst neutral.

Ett led i att uppfylla målsättningen ur stadgarna är att arbeta i olika arbetsgrupper. Här följer arbetsgruppernas målsättningar för 2020:

Blåljusgruppen: Arbetar för att upprätthålla och förbättra vår möjlighet till att få hjälp från ambulans, polis och räddningstjänst. Mål: Fortsätta arbeta med kajfrågan i Hampetorp och upprätthålla kontakter med Trafikverket och Regionen. Kampanj för att märka fastigheter för att minska risken för felkörningar.

Evenemangsgruppen: Verkar för att öborna ska trivas på ön och ha möjlighet att träffas. Mål: Minst ett evenemang varje månad, inte i konkurrens utan samarbete med andra näringsidkare där det är möjligt och lämpligt.

Fastighetsgruppen: Sköter om våra fastigheter. Mål: Reparera taket i missionshuset. Sätta igen fönsterpartiet och isolera ovanför bakdörren till caféet, men genomgående ventilation ska finnas. Trappan vid uthyrningsstugan och staketet mot vägen ska fixas. Uppdatera brandskyddet (undersök om det behövs bättre utrymningsvägar från hemtjänstens lokal).

Färjegruppen: Sköter kontakterna med Trafikverket och den nationella färjegruppen som Skärgårdarnas Riksförbund håller i. Mål: Hjälpa till med hamn i Hampetorp. Bevaka tidtabeller, föra diskussioner.

Marknadsföringsgruppen: Sköter om hemsidan och viss affischering. Föreningens hemsida, vinon.se, är till för såväl boende som öns alla besökare. Alla öppna aktiviteter annonseras på hemsidan, och här finns ö-blad och information och annonser.
Mål: Hålla hemsidan uppdaterad.

Vatten- och avloppsgruppen: Arbetar med att ta fram förslag på gemensamma vatten- och avloppslösningar. Mål: Projektering och konkreta kostnadsförslag ska tas fram 2020.

Ö-bladets grupp: Ser till att tidningen kommer ut. Mål: Utgivning varje månad, åtminstone med information från styrelsen och planerade aktiviteter.

^^^

Tjejträffarna

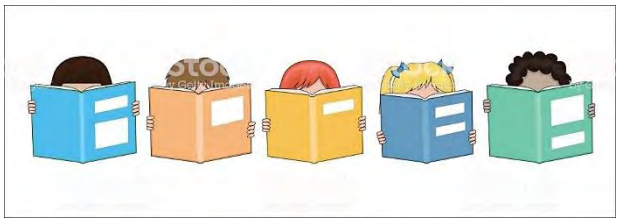
fortsätter onsdagar under juni 2020 kl 18.00

Vi går promenader numera, har promenerat till olika platser på Vinön.
Är det fint väder tar vi med oss fika, sitter ute och har trevligt tillsammans.
Vi bestämmer från gång till gång, väder och vind styr hur, när och vad vi ska göra.

Välkomna gamla som unga!

För kontakt: Yvonne 0739 280405 eller Mariann 070 1715138

Vinöns bibliotek



Har öppet tills vidare söndagar kl. 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 070-180 01 51

KOSTNADER:

	Pris/dygn:	Pris/vecka:
Föreningsmedlem	250:-	1.000:-
Övriga	500:-	2.000:-

Vinöns kultur- och hembygdsförening

Vinöns café – i skolhuset

Vi fortsätter även i sommar med caféet i skolhuset och vi kommer att utöka menyn med bland annat sallader, soppa och bakad potatis. Självklart så har vi även matiga smörgåsar, glass och godis.

6 juni har vi nationaldagsfrukost, öppet kl. 9-15

OBS: I år hoppar vi över själva frukostbuffén och gör en frukostpåse i stället till nationaldagsfrukosten för 89: -

Sms: a gärna in en beställning i förväg 070 425 31 13 så vi vet hur många påsar som ska göras. Senast den 4 juni önskar vi beställningar.

Kom och sjung med i vår nationalsång när flaggan hissas vid 9.30!

SKAFFERIET i caféet ska fyllas på

Kom gärna med förslag på vad som ska finnas.
Vad vill ni kunna handla här?

Vi öppnar för säsongen den **17 juni**.
10-17 alla dagar

Varmt välkomna!
önskar familjen Wilhelmsson

Filips Skogsentreprenad

Utför trädfällning, röjning och gräsklippning.

15 års erfarenhet av motorsåg och röjsåg.
Innehar F-skatt, motorsågskörkort och ansvarsförsäkring.
Rut-avdrag möjligt.

Ved finns till salu.

Kontakta

Filip Eriksson
076-7881938

Fasadmålning och fönsterrenovering

Jag utför fasadmålning och enklare fönsterrenoveringar.
Jag har F-skatt och erbjuder ROT-avdrag.

Mina kontaktuppgifter:
Julia Ekblad Andersson
tel.nr 079-3436919
Mejl: julia.ekblad-andersson@hotmail.se

Jag jobbar som sjuksköterska på halvtid, och därför inte är tillgänglig alla dagar. Om jag inte svarar på telefon så är det bara att lämna ett meddelande så hör jag av mig så fort jag får tillfälle.

Ny turlista från 2020-03-01

I höstas skrev färjegruppen till rederiet angående sommarturerna. En synpunkt var att det lätt blir köer på sena söndagseftermiddagar och kvällar, eftersom Vinösund slutade gå lite väl tidigt. I årets turlista är Vinösunds tidtabell något kortad vardagkvällar, och tiden har istället lagts på söndagarna. Det hoppas vi ska fungera bra!

Sommarturlistan ska gälla under perioden **18 juni till 14 augusti.** Det blir sommarturer även några dagar före och efter denna period. Sommarfärjan kommer att gå sönd. 31 maj, fred. 5 juni, sönd 7 juni och sönd. 14 juni.

I slutet av sommaren går det sommarturer under senare delen av augusti sönd. 16 och fred. 21, sönd. 23 och sönd. 30 aug. Sommarfärjan går även sönd. 6 sept. samt sönd. 13 sept.

1) Vi hoppas få ut de **tryckta tidtabellerna** på flera ställen så de når resenärerna.

2) På Trafikverkets hemsida finns **tidtabellen som en pdf.** (www.trafikverket.se)

3) Ett annat bra sätt att se när färjan ska gå är att gå in på Trafikverkets hemsida och klicka på Vägfärja. Då kommer en karta upp. Klicka på Vinöleden och **aktuella tider** listas då med tider från och till både Hampetorp och Vinön. En tydlig lista!

TIPS: Beställ störningsinfo på sms – på Vinöledens webbplats.

Helgtrafik
Röda dagar körs som söndag. Midsommarafton, julafton och nyårsafton körs lördagstrafik.

Olycks- och sjukdomsfall
Vid nödfall eller olyckor, ring räddningstjänsten 112.

Förtur och tillfälliga hinder
Utryckningsfordon, kollektivtrafik och taxi har förtur. Tidtabellen kan tillfälligt ändras på grund av väderlek, vattenstånd och korsande sjötrafik. Vid behov kan färjeturen dubbleras.
Under perioden 1 juni–15 augusti gäller förtur för den som är bofast eller har fast arbete på Vinön och nyttjar färjan under större delen av året. Förturen är personlig. *Transportstyrelsen (TSFS 2013:33).*

Kallelsetur
Kallelseturer (märkta C) måste beställas. Ring 0771-65 65 65 och ange ledens namn, senast 30 minuter före avgång. Första morgonturen beställs senast 30 minuter före den sista turens avgångstid dagen innan.

Lastning
Påbörjas 5 minuter före avgång.

Farligt gods
Informera befälhavaren 1 timme före avgång. Ring 0771-65 65 65 och ange ledens namn.

Förbud
Rökning och bränslepåfyllning förbjudet ombord.

Vägnummer: 665, Hampetorp–Vinön

Längd: 5 000 meter
Överfartstid: ca 25 minuter
Leden trafikeras av frigående färja.

Trafikinformation

trafikverket.se/vinoleden

Röststyrt talsvar: 0771-65 65 65

Beställ **störningsinfo via sms** på ledens webbplats.

Trafikverket ansvarar för statliga vägar, järnvägar och vägfärjeleder samt långsiktig planering av det samlade transportsystemet.

TRAFIKVERKET. BESTÄLLNINGSNR: 100165. UTGÅVA 16. MARS 2020. PRODUKTION: TRAFIKVERKET, FORM OCH EVENT.
KARTA: LANTMÄTERIET, DNR 109-2010/2667.

VÄRDSHUSET

Mari med personal håller öppet på Värdshuset för lunchcafé 11-16 lördag och söndag under juni fram till midsommar då de lämnar över till Annika och Johan under sommaren.

Pubafton den 12 juni med coverbandet Windsor Café avslutar vårens program med hits från 60-70-80 och 90-talet.
På restaurangen serveras mat 18-22 och därefter pubmeny. För att vara säkra på att få plats, boka gärna bord! Musiken börjar 19.30 och det är öppet till 23.30.

För bordsbokning, ring 019 44 80 10
eller 072 277 81 10

Välkomna! Mari med personal

En hälsning från Mari och Oscar

Vi skulle vilja ta detta tillfälle i akt att tacka! Främst ni gäster som besökt oss och bidragit till en varm och god stämning under våren, men också till Birgitta och Ingemar som gav oss chansen att få sätta våran prägel på värdshuset. Tack!

Trots oroliga tider har vi tillsammans och med omtanke allihopa visat att Vinön och dess värdshus är en levande och glädjespridande plats där alla kan känna sig välkomna. Så tack än en gång för en rolig och spännande vår, vi ser fram emot att fortsätta driva värdshuset till hösten.

Lika mycket ser vi fram emot att Johan och Annika med personal ska ta över rodret nu i juni och vi är övertygade om att det kommer bli en minst lika bra och spännande sommar för dem!

På återseende, Mari med personal

Vinöns Värdshus
019-448010

KOMMANDE EVENEMANG
19 – 21 Juni

Kom och fira midsommar tillsammans med oss på värdshuset, vi kommer duka upp en midsommarbuffé under hela helgen.

Tider för Midsommarbuffé

Midsommar-afton / dagen
kl 12:00 - 18:00

Söndagen kl 12:00 - 17:00

Puben Öppen

Midsommar-afton / dagen
kl 18:00 – 00:00

Välkomna!
hälsar Annika och Johan

Boka bord & se mer information på www.vinonsvardshus.nu

Hur blir det med alla konserter denna sommar?

Det frågar sig många

Konserter på Vinöns värdshus sommaren 2020

I skrivande stund inväntar vi Folkhälsomyndighetens riktlinjer inför sommaren.

Det är dessa riktlinjer som avgör om vi kommer att ställa in planerade konserter, om vi ställer in dessa så försöker vi planera in så många som möjligt av dem till sommaren 2021.

Vi passar också på att tacka Mari och Oscar för vårens och försommarens aktiviteter och mycket god mat och dryck samt er hjälp att arbeta med miljön. Det har ni gjort bra! Välkomna igen i mitten av augusti.

På självaste midsommarafton tar sommararrendatorerna över ansvaret och ni hittar deras meny på vår gemensamma nya hemsida www.vinonsvardshus.nu Välkomna Annika och Johan!

Tidningen Landsbygdsnytt ringde mig häromdagen och frågade om ovanstående.

Jag passade då på att göra reklam för Vinöns strandservering, Vinöns café på skolan samt värdshuset. Jag tror nämligen att vi kan få många turister till Vinön i sommar och det går ju bra bara vi håller avstånd från varandra.

Var rädda om er och varandra och njut av vår vackra natur!

Hälsar Birgitta

Nätbolaget överklagar beslut om mobiltorn

Nätbolaget Net4Mobillity ska överklaga byggnadsnämndens beslut att inte ge bygglov för ett mobiltorn hundra meter öster om skolgården på Vinön.

- Vi måste välja den plats som är tekniskt bäst, motiverar Tele 2:s byggprojektledare Petra Rosenqvist nätbolagets beslut att överklaga.

Net4Mobility, som är Tele 2:s och Telenors gemensamma nätbolag, kommer att skicka sin överklagan till länsstyrelsen.

Byggnadsnämndens ledamöter, som representerar kristdemokraterna, moderaterna, liberalerna, centerpartiet, socialdemokraterna och vänsterpartiet, var eniga i sitt beslut den 23 april att säga nej till bygglov.

De gick på stadsbyggnadskontorets bedömning att ett 48 meter högt mobiltorn kan placeras på andra platser på ön som är mer lämpliga utifrån landskapsbilden, utan att syftet med en mobilmast går förlorad, till exempel på den nordöstra delen av ön.

Anders Hagström, kristdemokrat, ordförande i byggnadsnämnden i Örebro, tror inte att länsstyrelsen upphäver byggnadsnämndens beslut.

- Jag tror inte att det blir ett förändrat beslut, säger han.

Maj-Britt Wahlberg

^^^

Vinöns Strandservering & Nygårds Rökeri och Delikatesser

Kiosken är belägen på Vinöns Norra badplats.

Det finns en liten serveringsyta intill kiosken där man kan sitta och avnjuta en enklare lunch och titta ut över vattnet. Man kan även bära med sig sin mat till sin filt där hela familjen kan bada och leka. Vi serverar glass, kaffe och dricka. Varmkorv med bröd, toast, räksmörgås och ciabatta med laxröra.

Här finns även turistinformation och broschyrer.

I vår kiosk säljer vi även räkor och varmrökt lax från vårt egna rökeri här på Vinön. Laxen röks i vår vedeldade rök.

Laxen är miljömärkt ASC www.wwf.se /Fiskeguiden.

Kiosken är endast öppen under badsäsong.

Nygårds Rökeri och Delikatesser

Nygårds
rökeri och delikatesser

För beställning av lax:
070 8164963 eller 073 9400061

Facebook:
Vinöns Strandservering, Nygårds Rökeri och Delikatesser
www.nygårds.se

^^^

Välkomna till “Vita husets” Bed & Breakfast!

Alla årstider är vackra på Vinön, så vi håller vårt Bed & Breakfast öppet året runt. Här på sydöstra sidan av ön bor ni i ett eget litet hus med åtta sängplatser. Lakan, badlakan, frukost och städning ingår. Självhushåll kan erbjudas om ni så önskar. Djur- och rökfritt.

Boka på telefon 073-290 50 20 eller e-post: Birgitta.framtiden@live.se

STUGA UTHYRES

4 bäddar, tillgång till toalett och dusch
Lakan finns att hyra.
Stugan uthyres per dygn eller veckovis.

Ring Yvonne Karlsson
019-44 80 57 eller 073-928 04 05

Vinöns Kultur- och hembygdsförening

STUGA UTHYRES

Stuga uthyres per dygn
4 bäddar

Dusch, toalett, kokmöjligheter
Lakan finns att hyra.

Ring Yvonne Karlsson
019-44 80 57 eller 073-928 04 05

Här är blommorna du kan äta

Ute i naturen väntar ett välfyllt skafferi av ätbara växter. Men det är inte bara harsyra och stensöta som får det att vattnas i munnen. Även vissa blommor går att äta. Här är tio ätbara favoriter att pynta maten med.

Syren

De väldoftande blommorna fyller luften varje senvår och finns i vitt, rosa och lila. Syrenblommor doftar inte bara underbart, de kan också användas till mycket. Exempelvis som smaksatt socker eller som syrensaft. Du kan också pensla blommorna med äggvita och sedan doppa dem i socker. De blir väldigt vackra och passar perfekt att dekorera bakelser med.

Zucchiniblommor

En delikatess som ofta glöms bort! Odlar du zucchini eller pumpa, se då till att ta vara på de gula blommorna. Plocka bort pistillen, den kan lätt bli lite träig i smaken. Blommorna är goda att steka, fylla, fritera eller fina att dekorera med. Plocka blomman tidigt på morgonen då den är öppen och därmed lättast att fylla.

Rosor

Rosor smakar lite parfymerat och pepprigt men går utmärkt att äta. Se bara till att välja rosor som inte är besprutade. Du kan exempelvis göra en läskande saft av blombladen. Bladen är vackra att använda som de är och ger en härlig färgklick till en grönsallad, men du kan även torka dem och spara i en burk om du vill använda dem längre fram.

Gräslöksblomma

Klipp av de mjukt lilafärgade blommorna som växer på gräslöken och lägg på tallriken! De är som godast när de precis slagit ut och smakar lite sötare än själva gräslöken. Väntar du till senare på säsongen är de inte lika goda men fortfarande vackra att dekorera med.

Viol och pensé

Viol har en säregen smak som passar perfekt till desserter och bakverk. Blommorna kan du plocka i naturen och är väldigt vackra i olika färger. Blommorna är ätliga och även bladen går att mumsa i sig. Även penseer som är besläktade med violer går att äta.

Gurkört

Gurkört är tacksamt att odla och ger blå blommor som går att äta och smakar svagt av gurka. Plocka dem strax innan servering då de snabbt vissnar. Gurkört är en populär ingrediens i sallader och gör sig även fina i isbitar. Bladen går att äta men är lite ludna och stickiga och brukar därmed undvikas.

Lavendel

Lavendel har en underbart vacker färg och passar till mer än bara doftpåsar! Välj en lavendelsort som doftar starkt och pocka blommorna när de är helt utslagna för att få ut mest smak. Tänk på att lavendel lätt tar över, så var försiktig med doseringen. Gör eget lavendelsocker genom att lägga färska blommor i en burk med socker.

Fläder

Fläder är en klassiker i svenska hem. De vita blommorna växer i generösa klasar och klär träden under sommaren. Plocka och gör en fräsch saft som smakar sötsyrligt eller använd fläder i en tårta. Blommorna går att fritera men också att torka om du vill använda dem till te. Annars är de himla fina att dekorera med.
OBS! Kontrollera att du plockar den ätliga flädern.

Ringblomma

Ringblomma har traditionellt använts som medicinalväxt för sina inflammationshämmande egenskaper. Hela växten går att äta med det är blombladen som smakar bäst. De förgyller en sallad och ger en saffransgul färg åt en mustig gryta.
Du kan också göra egen ringblomsolja genom att lägga kronblad i en burk och fylla på med rapsolja. Låt stå i tre veckor och peta ner bladen om de sticker upp. Sila och använd på torr och sprucken hud.

Indiankrasse

Krasse eller indiankrasse är lätt att odla själv. Blommorna skiftar i gult till orange till eldigt rött. Både blommor och blad går att äta och är fina att dekorera med. Smaken är något pepprig

Källa: Mitt kök
Smaklig spis önskar Christina J

GÖS MED BRYNT MATJESSMÖR

Smakrik och smart sommarmat utan stress, det brynta smöret med matjessill och lök kan göras en stund i förväg. Hittar du ingen gös så går torsk eller abborre precis lika bra.

4 port

100 g smör
1 kruka dill
700 g färskpotatis
1 gul lök
1 citron
100 g matjessill
700 g färsk gösfilé
smör till stekning
1 tsk salt
ev blommor av gräslök till garnering

Gör så här

Hetta upp smöret i en liten kastrull. Dra från värmen när det börjar bli lätt brynt och doftar nötigt. Plocka dillen och spara kvistarna. Skrubba potatisen och koka den mjuk med dillkvistarna i lättsaltat vatten. Skala, dela och finhacka löken. Finhacka hälften av den plockade dillen. Skala citronen med kniv och skär ut hinnfria filéer. Hacka matjessillen. Lägg lök, hackad dill, citronfiléer och sill i kastrullen med det brynta smöret. Skär gösen i portionsbitar. Stek dem i smör i en stekpanna på hög värme. Krydda runt om med salt. Koka upp sillsmöret. Skeda det över fisken och potatisen på tallrikar. Garnera med resterande dill och ev gräslöksblommor.

GRILLAD LAX MED SOCKERÄRTSSALLAD

Lax som först gravas och sen grillas, serveras här tillsammans med en krispig, ljummen sockerärtsallad. Mums!

4 port

150 g lax, per person (gravas i salt, socker, vitpeppar och olja)
1½ dl gröna ärtor
1 ask sockerärtsskott
½ tråg sockerärtor
1 knippe dill
2 schalottenlökar
1 citron
2 msk sötmandel (eller hasselnötsolja)
½ msk dijonsenap
salt, vitpeppar

Gör så här

Blanda samman salt och socker och gnid in det i laxens bägge sidor. Stryk på olja och tillsätt lite nymald vitpeppar. Låt vila medan du förbereder sockerärtssalladen. Skär sockerärtorna på längden och skiva schalottenlöken. Fräs löken på låg värme med olivolja och tillsätt sedan sockerärtor, gröna ärtor och sockerärtsskott. Smaksätt med salt, peppar, senap och mandel- eller hasselnötsolja. Toppa med lite dill. Grilla laxen 2 - 3 minuter på varje sida och servera med en aning rå kärna. Servera den grillade laxen tillsammans med sockerärtssalladen.

PAJ MED SPENAT OCH FETA.

4 port Ugn 225°

1 pajdeg, kyld (230 g) eller eget recept
250 g keso
1 burk smulad fetaost, (120g)
3 ägg
250 g babyspenat
olivolja, vinäger, salt, nymald svartpeppar

Sallad

400 g tomater, gärna i olika färger
1 röd eller gul lök

Gör så här

Rulla ut pajdegen och tryck ut den i en låg form, ca 26 cm i diameter. Nagga degen och förgrädda mitt i ugnen ca 5 min. Vispa ihop keso, feta och ägg. Blanda i spenaten och krydda med 1/2 tsk salt och 2 krm peppar. Häll smeten i formen och grädda ca 30 min.
Sallad: Skär tomaterna i bitar. Skala och strimla löken. Vispa ihop 1 msk olja, 1 msk vatten, 1 msk vinäger, 2 krm salt och 1 krm peppar. Blanda tomater och lök med dressingen.
Servera pajen med tomatsalladen.

PIZZA MED SERRANO, SOLTORKAD TOMAT OCH PARMESAN

4 port Ugn 200°

1 st pizzakit
75 gram parmesanost
1 röd lök
140 gram soltorkade tomater

Topping

140 gram Serranoskinka
25 gram parmesanost
1 kruka färsk basilika
30 gram pinjenötter

1 krm svartpeppar

Gör så här

Pizza

Rulla ut pizzadegen på ett bakplåtspapper på en plåt och bred på tomatsås. Riv parmesanosten och strö över. Skala och skiva rödlöken. Häll av oljan från de soltorkade tomaterna och finstrimla tomaterna. Fördela soltorkade tomater och rödlöksskivor över pizzan och grädda i ugn i ca 10 - 12 min.

Topping

Rosta pinjenötterna i en stekpanna tills gyllenbrun färg. Toppa pizzan med serranoskinka, basilikablad, riven parmesanost, pinjenötter och lite svartpeppar från kvarn. Ät och njut!

KRÄMIG PASTA MED LÖVBIFF OCH GORGONZOLA

4 - 5 port

tagliatelle (eller spaghetti) till 4 - 5 port
200 g champinjoner, färska
1 rödlök (stor)
400 g lövbiff
smör (att steka i)
salt
svartpeppar
4 dl grädde
1 buljongtärning (grönsak eller kött)
150 g gorgonzolaost
persilja

Gör så här

Koka pastan al dente. Skiva champinjoner, klyfta rödlöken i stora klyftor och strimla lövbiffen. Stek de skivade champinjonerna och lägg åt sidan. Stek lövbiffen, salta och peppra. Lägg i rödlöken och låt den steka med på slutet. Lägg i champinjonerna. Tillsätt grädde, buljongtärning och smula ner gorgonzolan. Låt puttra ihop tills osten smält och allt blivit riktigt krämigt. Häll i pastan och blanda ihop. Strö över färsk persilja. Servera med en god sallad.

SNABBSTEKT KYCKLING MED MELON- OCH FETAOSTSALLAD

4 port

600 g kycklingfilé, gärna minutfilé
1 msk olivolja
1 vattenmelon
1 gurka
150 g fetaost
½ tsk chiliflakes
1 krm salt
1 krm svartpeppar
1 kruka färsk mynta

Tillagning

Hetta upp en stekpanna med olja och stek kycklingfiléerna på hög värme i ca 2 min/sida så att de får en fin gyllenbrun stekyta. Sänk värmen och låt kycklingen bli genomstekt. Skär melonen i bitar och hyvla långa strimlor av gurkan med hjälp av en potatisskalare. Lägg upp melon och gurka på ett fat och smula över fetaost. Krydda med chiliflakes och en nypa salt och peppar. Ringla över lite olja och dekorera med myntablad. Skiva kycklingen och fördela över melon- och fetaostsalladen. Ät och njut!

RABARBERKRÄM MED VIT CHOKLAD I GLAS.

Sött, syrligt och supergott!

4 port

250 g tunt skurna rabarber
½ dl strösocker
2 msk vatten
½ tsk malen kanel
2 dl vispgrädde
200 g vit choklad

Topping

½ rabarber, ca 5 cm

Garnering

ev citronmeliss

Gör så här

Ansa och skär rabarbern i tunna skivor. Koka den i en kastrull med socker och vatten tills den mjuknat, 7–8 minuter. Finhacka chokladen. Mixa rabarbern. Rör ner chokladen och låt den smälta i den varma rabarbern under omrörning. Tillsätt kanel och rör om. Vispa grädden och vänd ner i blandningen. Fördela i fyra glas. ***Låt stå kallt i minst 1 timme.***

Topping: Skär rabarbern i ½ cm breda bitar. Koka dem i lite vatten och socker, 1–2 minuter. Häll av vattnet.

Vid servering: Toppa med rabarber och garnera med citronmeliss.

Tips! Du kan byta ut kanel mot några nypor malen kardemumma.

Smaklig måltid önskar Christina J

SOMMAR juni 2020

vecka 23	1	måndag		Annandag pingst Sophämtning
	2	tisdag	18.00	Brandövning
	3	onsdag	18.00	Tjejträff, promenad
	4	torsdag		
	5	fredag		
	6	***lördag***	9.00	Frukost i skolan och flagghissning på skolgården Se annons Vinöns Café! Sveriges nationaldag
	7	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 24	8	måndag		
	9	tisdag		
	10	onsdag	18.00	Tjejpromenad
	11	torsdag		
	12	fredag		Pubafton på Värdshuset musik med Windsor Café, se annons!
	13	lördag		
	14	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 25	15	måndag		Sophämtning
	16	tisdag		
	17	onsdag	18.00	Vinöns Café öppnar nu dagligen för säsongen Tjejpromenad
	18	torsdag		
	19	fredag	12.00	Annika och Johan Öhman öppnar Värdshuset med midsommarbuffé, se annons! Midsommarafton
	20	***lördag***		Midsommardagen
	21	***söndag***	10.00 16-17	Gudstjänst i bersån - kaffe Biblioteket öppet
vecka 26	22	måndag		
	23	tisdag		
	24	onsdag	18.00	Tjejpromenad
	25	torsdag		
	26	fredag		
	27	lördag		
	28	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 27	29	måndag		Sophämtning
	30	tisdag		
juli	1	onsdag	18.00	Tjejpromenad
	2	torsdag		

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!