Ö-bladet

nr 7, juli 2020

Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen…

Så är sommaren igång med full fart. Bilden här intill visar blå oxtunga i olika nyanser mot höstsädens blågröna strån.

Kommunen hade ställt in skolavslutningar med föräldrar, men barnen hade olika avslutningsaktiviteter sista veckan på skoltid. Det var bra. På skolavslutnings-kvällen ordnade vi en liten träff där de flesta vinöbarn i skolålder var med. Det åskade och haglade fram till strax innan vi skulle ses, men då tittade solen fram igen, och sedan blev det bara bättre. En fantastiskt trevlig kväll. På framsidan ser ni Vidar Mård ätandes tårta för att fira att förskoleåret är slut, och det första sommarlovet börjar. Och sedan har det gått att bada varje dag!

Värdshusets sommarsäsong är inledd, och det verkar ha varit hyfsat bra med besök efter de förutsättningar som gäller i år.

Förra veckan kom matleveranserna från Ica Parken igång, det är ju det som tidigare hette Handla24. Tack Tomas Zetterlöf för att du drog igång detta igen! Längre fram i tidningen finns instruktioner om hur man kommer igång på hemsidan.

Trafikverket trycker inga tidtabeller i år, men jag har gjort en tidtabell som finns med i tidningen.

Månadens redaktör Åsa Ödman

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 juli

Cyklar

Till vår glädje har vi fått medel via Landsbygdsnämnden utifrån vår ansökan till inköp av cyklar, till cykeluthyrning på Vinön.

Många har efterfrågat möjlighet till att få hyra cyklar. Fler kan då lämna kvar sina bilar i Hampetorp vilket gynnar hållbar utveckling samt förebygger trafikolyckor med mindre biltrafik här på ön.

Nu återstår det en del praktiskt arbete kring spelregler gällande uthyrningen, ta in offerter på cyklar m.m. samt marknadsföring.

Avlopp

På midsommardagen blev det totalstopp på avloppet på skolan. Det blev även en del översvämningar nere i källaren på grund av detta.

Ingemar A och Peter K tog hand om det mest akuta samt försökte få loss stoppet med rensband vilket inte gick. De lyckades dock få stopp på översvämningarna. En spolbil via ÖSAB beställdes och den kom ut på söndagen och spolade rent och fick loss stoppet. Därefter städade Margareta F golv, toaletter m.m. med klorin och spritade alla handtag och fria ytor.

Stort TACK till alla inblandade!

Remissvar Utredning av busstrafik i sydöstra länsdelen

Region Örebro län (som driver kollektivtrafiken) har föreslagit att linje 722 till Hampetorp ska läggas ned från december 2021. Hembygdsföreningen har skrivit ett remissvar.

En uppmaning:
Använd bussen om du har möjlighet ibland! Den är viktig för oss alla!

Loppis i bersån 18 juli, en tradition som blir av även i år

Vilken tur att vi har bersån i dessa coronatider, det har varit årsmöten och guds-tjänster i bersån under våren. Det är fint att kunna träffas utomhus i trevlig miljö.

Melodikrysset blir det 1 augusti

TACK!

Tack till Arne Darenborn, Dialect AB, som har skänkt en telefon till föreningen. Den ska användas för att koppla brandlarmet i skolan till brandvärnet, så att de larmas direkt om larmet går. En gåva som vi hoppas slippa använda.

Styrelsen har semester i juli, nästa styrelsemöte 23 augusti.

Vi önskar er alla en fin sommar med sol och värme
och lagom mycket regn!

Föreningens E-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

Trädgårdssidan juli

Vattna, vattna, vattna! I skrivande stund är det än en gång torrt på vår ö och när du läser det här har det kanske börjat regna så att man kan ta det lugnt med vattenkannan ett tag och faktiskt njuta lite också! Det varma vädret har varit gynnsamt för rosor, i alla fall de rosor som jag har beundrat hos grannarna.

Jag har också fått smaka på den första gurkan från Vinön för säsongen och den var delikat. Jag glömmer från år till år hur gott det är med grönsaker som kommer direkt från odlingarna.

Ja det finns ju undantag, salladen som så envist kommer år från år i mitt trädgårdsland är precis lika besk som den var förra året och det var därför som ingen åt upp den och den fick gå upp i blom.

Min egen odlingssäsong började i mitten av juni, och tack vare goda grannar och min mamma har jag något att sätta ut och gräva ner, och kommer behöva fortsätta gräva ner för min odlingssäsong har just börjat så jag ser fram emot en lång höst!

Men det är ju för att få äta de där goda tomaterna, eller basilikan som inte smakar hö, som man gräver och rensar trots mygg och värme, och när man kommer in på kvällen sticker det på ovansidan av händerna av de nässlor som man rensat bort men som inte handskarna lyckas skydda dig ifrån. Jag tänker att riktiga trädgårdsmänniskor inte har nässlor som är en halvmeter höga. Men det kanske är riktiga trädgårdsentusiaster som har jättestora nässlor eftersom de alltid har högre ambitioner än vad man har tid till.

Om man tycker att man har lite stökigt och vildvuxet i sin trädgård kan man ju alltid hävda att man gynnar den biologiska mångfalden. Jag tycker verkligen inte om kirskål, det är ett hopplöst ogräs. När jag gick förbi den blommande kirskålen igår var den ett smörgåsbord för så många insekter att jag nästan skämdes. På bara några kvadratmeter kirskål var det flera Gusten guldbaggar som spankulerade runt och njöt. Ja bara kirskålen håller sig borta från min sparris kan jag väl sluta vara arg på den…

(Gusten Guldbagge är en karaktär från Richard Scarrys barnböcker)

Ha det så bra i trädgården!

Hälsningar RoseMarie!

Program under sommaren

Vinöns
kultur- och hembygdsförening

18 juli: Loppis i bersån på skolgården kl. 11-14

Bordshyra 50 kr. Anmälan senast söndag 12 juli till Yvonne Karlsson, telefon 44 80 57 eller 073 928 04 05.

Försäljarna är välkomna till kl 10 för att iordningställa sina bord. Var där i god tid, vid öppning bör allt vara klart.

1 aug: Melodikryss i bersån kl 14.00

Åter dags för Melodikryss.
Vi löser tillsammans ett klurigt kryss som P4:s melodi-kryssvinnare Gunilla Dahlén och Hans Ohlsson skapat.

Fina priser utlovas!

Studieförbundet Vuxenskolan

VINÖBAGAR'N

Vi kommer inte att ha försäljning av frukostbröd under sommaren men 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:-*

Välkommen hälsar Sten tel. 070 -239 02 11

Vinöns café – i skolhuset

Förutom det vanliga fikautbudet finns bland annat sallader, soppa och bakad potatis på menyn. Självklart så har vi även matiga smörgåsar, glass och godis.

SKAFFERIET i caféet
erbjuder basvaror, keramik och presentartiklar.

Öppet 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 är därför inte 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.

Fisk och kräftor säljes på Norra Vinön 148

Tel 0703–100 654 Åsa Ödman

HJÄLMARFRUKT

FRITERADE ZUCCHINIBLOMMOR

Underbart krispiga zucchiniblommor får en kostym av lätt frityrsmet, perfekta att njuta med en kall öl eller en alkoholfri ginger beer. Använd gärna ekologiska råvaror.

10 st blommor
2 dl vetemjöl
1 dl öl
1 dl vatten
1 krm salt
4 dl olivolja
salt efter tycke och smak

Gör så här

Blanda samman alla ingredienser till smeten, mjöl, öl, vatten och salt till en klumpfri smet. Ställ åt sidan. Rengör blommorna, tvätta av dem om det behövs. Torka dem noga och försiktigt. Värm upp oljan i en panna eller kastrull, testa med en droppe av frityrsmeten för att se om den är lagom varm. Om den börjar bubbla direkt är det dags. Doppa blommorna i smeten och låt dem droppa av en aning, lägg ner dem i oljan. Lägg dem inte tätt. Vänd dem efter någon minut, när de blivit krispiga på ena sidan. Passa noga så de inte bränns. Oljan får ej börja ryka. Ta upp blommorna med en hålslev eller en tång och lägg dem på hushållspapper. Salta efter smak och tycke och njut OMEDELBART.

POTATISSALLAD MED TOMATER, SPENAT OCH DILL

4 - 6 port

1 kg delikatesspotatis
1 liten rödlök med blast
½ färska vitlök, med blast (eller 1 liten knippe ramslök)
5 dl körsbärstomater
1 dl dill, hackad
1 l små spenatblad
peppar, basilika

Dressing

1 dl olivolja
½ dl äppelcidervinäger
2 msk honung
1 liten citron, rivet skal av
salt, peppar

Gör så här

Borsta potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Häll bort vattnet och låt svalna lite. Rör ihop ingredienserna till dressingen och smaka av med salt och peppar. Skiva löken och vitlöken (eller ramslöken) med blasten och dela tomaterna. Lägg undan några tomater till servering. Blanda potatis, lök, vitlök, tomater, dill och spenat med dressingen i en stor skål precis före servering. Toppa med körsbärstomater och basilika.

LJUMMEN POTATISSALLAD MED ÄGG, BRYNT SMÖR, DILL, PEPPARROT OCH RÄKOR

4 port

600 g potatis, i skivor
200 g skalade räkor
4 ägg, kokta och grovhackade
1 rödlök, skivad
1 dl färsk pepparrot, finriven
1 dl plockad dill
200 g smör
salt

Gör så här

Bottna ett fat med potatisen och salta lätt. Toppa sen med räkor, ägg, rödlök, pepparrot och dill. Bryn smöret precis före servering i en kastrull eller stekpanna och fördela smöret över salladen. Servera direkt.

TOMATSALLAD MED JORDGUBBAR OCH GETOST

En riktig sommarsallad med en härlig smak-kombination. Man vill ha mer..... av den.

4 port

400 g små tomater
400 g jordgubbar
150 g getost eller fetaost
1 msk olivolja
salt och nymald svartpeppar
Crema Di Balsamico
1 kruka basilika

Gör så här

Skölj tomater och jordgubbar och ta bort topparna med det gröna. Skär tomater och jordgubbar i lika tjocka skivor, ca ½ cm. Eller dela dem i små klyftor. Lägg upp på ett stort fat. Smula över osten. Blanda olivoljan med salt och peppar och häll det över salladen. Ringla över Crema Di Balsamico och toppa med basilikablad.

PRÄSTOSTPANERAD ABBORRE MED LÖJROMSSÅS OCH FÄRSKPOTATIS

Abborren ska serveras nystekt och frasig. Den kan bytas ut mot gösfilé.

4 port

600 g abborrfilé, byxad
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
100 g prästost, lagrad eller västerbottensost
2 dl panko, japanskt ströbröd
1 ägg
25 g smör

Löjromssås

80 g löjrom
2 dl crème fraiche
1 msk gräslök, hackad
2 msk dill, hackad
1 tsk rivet citronskal
1 krm salt
1 krm svartpeppar

Tillbehör

750 g färskpotatis
100 g rädisor
100 g sockerärter
1 msk smör
100 g bladspenat
2 krm salt

Garnering: dill

Gör så här

Strö salt och peppar på abborrfiléerna. Riv osten och blanda med panko på en tallrik. Vispa upp ägget i en djup tallrik. Vänd abborren i ägg och sedan i ost- och pankoblandningen. Låt stå ca 10 min. Borsta potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Halvera rädisorna. Stek rädisor och sockerärter i smör ca 2 min. Vänd ner spenaten och strö på salt. Stek abborren i smör ca 1 minut på varje sida.

Löjromssås: Blanda crème fraiche, gräslök, dill, citronskal och löjrom. Krydda med salt och peppar.

Servera abborren nystekt med löjromssås, potatis och grönsaker. Garnera med dill.

BUDAPESTTÅRTA I LÅNGPANNA MED JORDGUBBAR

12 bitar Ugn 175°

Ljuvlig tårta med hasselnötsmaräng som görs i långpanna och räcker till många. Fyllningen med syrlig färskostgrädde och jordgubbar bryter av fint mot den söta marängen. En given favorit till sommarens alla kalas.

Budapestbottnar

140 g hasselnötter
6 äggvitor
2 dl strösocker, till äggvispet
1 dl majsstärkelse
2 dl strösocker, till hasselnötterna

Syrlig jordgubbsgrädde

600 g färskost
3 dl vispgrädde
2 dl florsocker
2 citroner, rivet skal
750 g färska jordgubbar

Till garnering

250 g färska jordgubbar

Gör så här

Bottnar

Rosta nötterna på en plåt i ugnen ca 7 - 10 minuter. När de fått fin färg, ta ut och gnugga dem skalfria i en torr kökshandduk. Låt svalna. Mixa nötterna till ett fint smul och blanda ihop med majsstärkelse och strösocker i en bunke. Ställ åt sidan. Vispa äggvitorna till ett vitt, fast skum. Tillsätt sedan strösockret, lite i taget, under fortsatt vispning tills du får en fast och glansig marängsmet utan sockerkristaller.

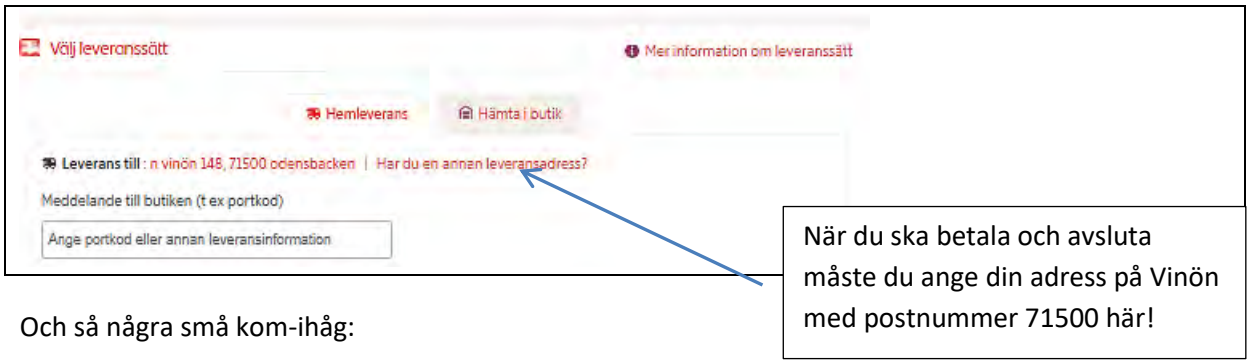
Sikta försiktigt ner hasselnötsblandningen i marängen och vänd till en jämn smet med en slickepott. Täck två plåtar med bakplåtspapper och lägg smeten i en spritspåse med rund tyll. Spritsa ut smeten i längder längs med kortsidan tills smeten tar slut. Grädda bottnarna, en i taget, i mitten av ugnen i ca 20 minuter. Låt varje botten svalna helt innan du vänder den upp och ner på ett annat bakplåtspapper.

Fyllning

Skölj jordgubbarna, ta bort bladen och skär jordgubbarna i mindre bitar. Lägg bitarna på hushållspapper så att överflödig vätska försvinner. Vispa ihop färskost och vispgrädde krämigt med elvisp. Rör ner florsocker och rivet citronskal. Vänd försiktigt ner jordgubbsbitar. Bred ut hälften av jordgubbsgrädden över första bottnen. Lägg på andra bottnen och bred ut resten av fyllningen. Dekorera med resten av jordgubbarna och servera direkt.

Smaklig måltid önskar Christina J

Hur man beställer mat från Ica Parken för hemleverans till Vinön torsdagar



Och så några små kom-ihåg:

- Du kan spara olika listor, favoritmarkera olika produkter eller välja bland dina vanligaste produkter. Då blir det enklare att få rätt storlek och märke på varan!
- Frukt och grönt kan du välja att beställa i ”antal” eller ”vikt”. Titta så att det blir rätt, om man vill ha fem stycken kiwi så får man koka marmelad om man har råkat köpa 5 kg (eller hur, du som provade detta under förra svängen!)
- Du kan också klicka i om du inte vill ha en ersättningsvara, om exempelvis kaffet av rätt märke är slut. Eller ange ”om slut, byt till…” så är chansen ännu större att du blir nöjd.

Om du vill ha hjälp kan du höra av dig till Åsa Ödman

070-6348019

Sommartidtabell Vinöfärjan

Från Vinön

	Mån-fre	Lör	Sön
5	40		
6	30		
7	30	25	25
8	35	15[D]	15[D]
9		50	
10	15 45	15 40	00 30
11	15 45	30	30
12	15	20	00 30
13	00 55	00 30	30
14	25	30	00
15	15 45	00	15 45
16	15 45	00 30	45
17	15 45		15 45
18	45[D]	00 30	15 45
19	15	00 30[D]	15[D]
20	55[C]		
21		30[C]	00[C]
22	00[C]		00[C]
23	30[AC]	30[C]	

Från Hampetorp

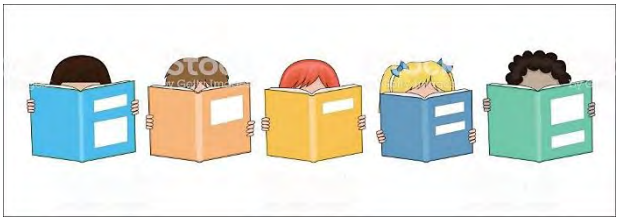
	Mån-fre	Lör	Sön
5	15		
6	05		
7	0	00[C] 50[D]	00[C] 50[D]
8	10		
9	45	25 50	30
10	15 45	15 40	00
11	15 45	30	00 30
12	30	20	00
13	25 55	00 30	00 30
14	25	30	45
15	15 45	00	15
16	15 45	00 30	15 45
17	15		15 45
18	15[D] 45	00 30	15 45[D]
19		00 30[D]	15[D]
20	30[C]		
21	30[C]	30[C]	00[C]
22			00[C]
23	00[AC]	30[C]	

A- Endast fredag, C-Kallelse 30 min innan (helgmorgnar första turen beställes kvällen innan)

D-Ingen dubblering Kallelseturer ring nummer 0771-65 65 65

Den här tidtabellen är för ”vanliga resenärer”, inte en komplett tidtabell med regler.

Vinöns bibliotek



Har öppet tills vidare söndagar kl. 16-17.

Välkomna! hälsar Yvonne

Vinöns strandservering

Kiosken på Norra badstranden har öppet hela sommarlovet. Vi har kaffe, fikabröd, glass och dricka. Vi har även smörgåsar, varmkorv med bröd, toast och baguette med laxröra och lite snacks. I år har vi även våra omtyckta räkmackor och laxtallriken med vår varmrökta lax. Vi kommer att annonsera på facebook vilka dagar vi har räkmackor, laxtallrik och laxbaguette. Dessa går även att beställa för avhämtning. Ring Tomas: 0708–164963.

Kiosken är öppen:

Soliga dagar 11–16.

Nygårds
rökeri och delikatesser

Välkomna!

önskar Catrine, Tomas, Ninni Facebook: Vinöns strandservering

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:-

En förväntad nystart på Vinöns värdshus

När våra arrendatorer sa upp avtalet förra sommaren efter många år, kände vi att det var dags med en rejäl ”ansiktslyftning” och nystart med Vinöns värdshus.

Vad har då hänt under höst – sommar?
Först och främst började vi söka och annonsera efter nya arrendatorer, det tog lite tid men vi gav inte upp, och i dagsläget har vi Mari Stenbom som arrenderar hela året förutom sommarveckorna då Annika och Johan Öhman tar över, de är varmt välkomna med sina respektive personal!
Vi startade en offentlig facebook-sida där vi idag har 900 medlemmar som har följt oss under året.

Efter diskussioner med arrendatorerna var vi överens över vad vi skulle prioritera.
Vi har storstädat inom- och utomhus, snickrat nytt tak på östra verandan, målat/uppfräschning av fönster, plank och mycket mer, samt nytt staket. Vi har tagit ner det gamla tygtaket för att få lite mer rymd och ljus vid uteserveringen.

Vi har ordnat ytterligare en uteplats på norra sidan av värdshuset, där vi även har öppnat en hantverksbod med lokala hantverk/produkter. Det har funnits blomförsäljning där under våren vilket har uppskattas.
Vi har klätt om samtliga stolar i blå salen samt Mari har ordnat en mycket trivsam miljö även inomhus.

Under festliga former har vi invigt en ny flaggstång.
Till vår glädje fick vi godkänt utan anmärkning av Miljö & Hälsa vid deras besök/inspektion. Stort tack till samtliga som har hjälpt till med all städning och uppfräschning

Vi har bokat nya konserter utifrån ett jämställdhets-perspektiv samt olika slags musik till olika målgrupper (utifrån rådande situation så flyttas de flesta till sommaren 2021).

Det kommer att anordnas en del kulturupplevelser under sommaren utifrån Folkhälsomyndighetens riktlinjer.

Vi har genomfört en viktig egenkontroll av brandsynen, utarbetat en Risk- och Säkerhets Plan för Vinöns värdshus.

Tillsammans har vi skapat gemensamma värden gentemot gästerna, viktigt att alla känner sig välkomna och blir trevligt bemötta!
Arrendatorerna har skapat nya spännande menyer. De har även påbörjat en ny gemensam hemsida samt en officiell facegrupps-sida med information kring bokningar mm.

Varmt välkomna hälsar vi både gäster och personal till vår vackra ö Vinön och lycka till med kultur arrangemang och god mat & dryck samt trivsam värdegrund och miljö!

Vänligen Birgitta & Ingemar
Värdshusvärdar

Sommarens program på Vinöns Värdshus

Tor	**2 Juli**	**Räkfrossa**
Fre	**3 Juli**	**Pubkväll med Fredriks Kompani**
Lör	**4 Juli**	**Pubkväll med Fredriks Kompani**
Ons	**8 Juli**	**Kvällsmys på Vinön med Tullamore Brothers**
Tor	**9 Juli**	**Räkfrossa**
Fre	**10 Juli**	**Pubkväll med Juno**
Lör	**11 Juli**	**Pubkväll med Musikquiz, värd: Juno**
Ons	**15 Juli**	**Kvällsmys på Vinön med Totta Tribute Band**
Tor	**16 Juli**	**Kvällsmys på Vinön med Totta Tribute Band**
Fre	**17 Juli**	**Pubkväll med King´s Cross Stringband**
Lör	**18 Juli**	**Pubkväll med Fredriks Kompani**
Ons	**22 Juli**	**Kvällsmys på Vinön med Eva Eastwood**
Tor	**23 Juli**	**Kvällsmys på Vinön med Eva Eastwood**
Fre	**24 Juli**	**Pubkväll med Juno**
Lör	**25 Juli**	**Pubkväll med Musikquiz, värd: Juno**

<u>Öppettider</u>

Ons-sön 11.30-16.30
Samt pubtider fre-lör 18.00-24.00

www.vinonsvardshus.nu

Ninni Neiler på värdshuset i april

SOM MÅR

juli 2020

vecka 27	1	onsdag		Värdshuset ELS Band INSTÄLLT!	*Beställ mat från ICA Parken*
	2	torsdag		Räkfrossa på Värdshuset	
	3	fredag		Värdshuset Pubkväll med Fredriks Kompani	
	4	lördag		Värdshuset Pubkväll med Fredriks Kompani	
	5	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	
vecka 28	6	måndag			
	7	tisdag			
	8	onsdag		Värdshuset Tullamore Brothers	*Beställ mat från ICA Parken*
	9	torsdag		Räkfrossa på Värdshuset	
	10	fredag		Värdshuset Pubkväll med Juno	
	11	lördag		Värdshuset Pubkväll med Musikquiz	
	12	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	
vecka 29	13	måndag		Sophämtning	
	14	tisdag		Kronprinsessans födelsedag	
	15	onsdag		Värdshuset Totta Tribute	*Beställ mat från ICA Parken*
	16	torsdag		Värdshuset Totta Tribute	
	17	fredag		Värdshuset Pubkväll med King´s Cross Stringband	
	18	lördag	11-14	Loppis i bersån vid skolan Värdshuset Pubkväll med Fredriks Kompani	
	19	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	
vecka 30	20	Måndag			
	22	tisdag			
	22	onsdag		Värdshuset Eva Eastwood	*Beställ mat från ICA Parken*
	23	torsdag		Värdshuset Eva Eastwood	
	24	fredag		Värdshuset Pubkväll med Juno	
	25	lördag		Värdshuset Pubkväll med Musikquiz	
	26	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	
Vecka 31	27	måndag		Sophämtning	
	28	tisdag			
	29	onsdag		Värdshuset Meadows	*Beställ mat från ICA Parken*
	30	torsdag		Räkfrossa på Värdshuset	
	31	fredag			
augusti	1	lördag	14.00	Melodikryss i bersån på skolgården	
	2	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet	

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!