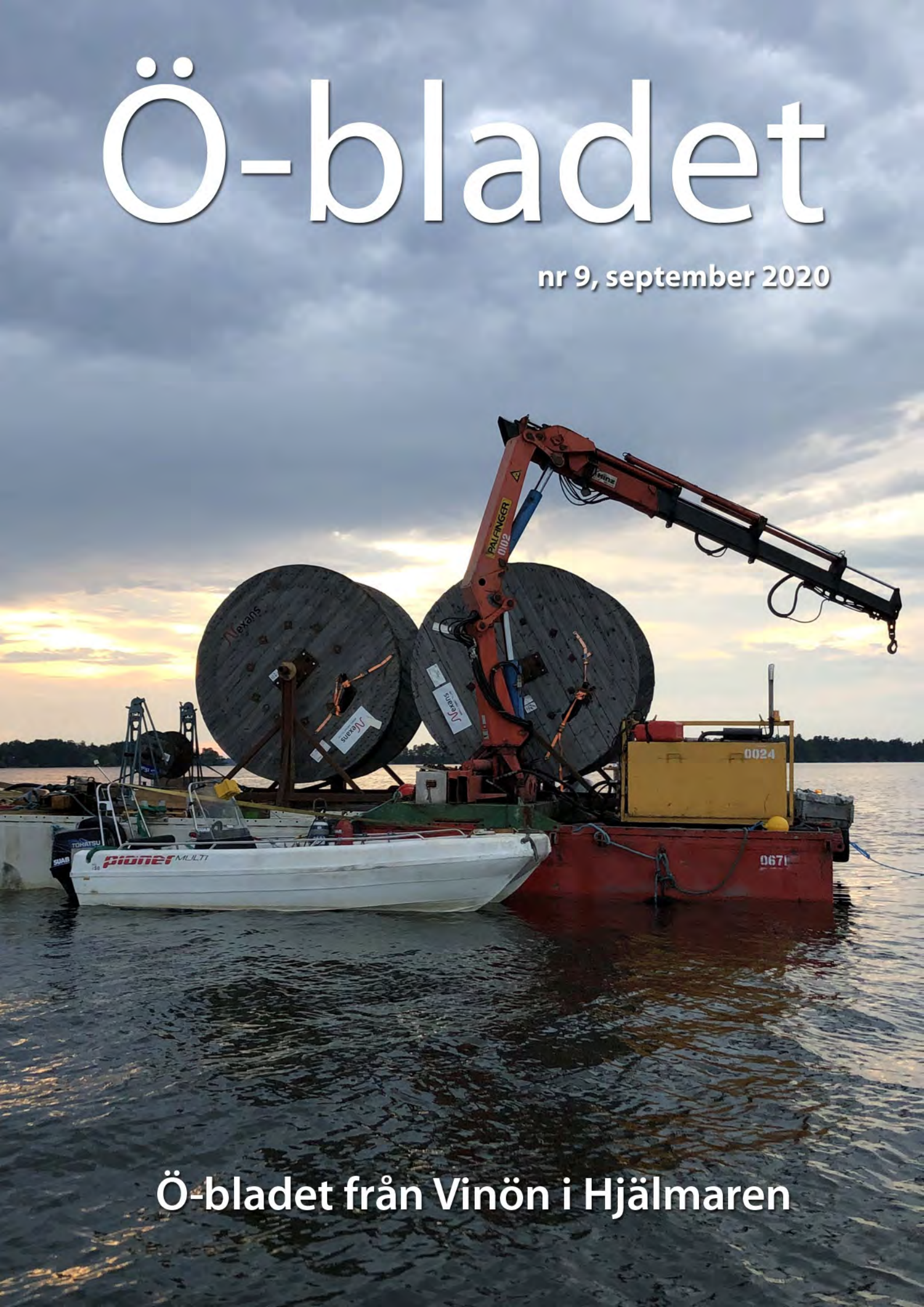
Ö-bladet

nr 9, september 2020



Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen…

Sommaren är över, badsäsongen är slut, i alla fall för de flesta. Skolorna är igång igen och Höst-vinter-vår-turlistan gäller för färjetrafiken. Trots en mycket regnig sista lördag i augusti blev det ändå Lyskväll vid Norra badet. Ett trettiotal marschaller placerades utmed stranden. I den kraftiga vinden var det en utmaning att få marschallerna att brinna. Man hjälptes åt att tända marschallerna i lä och sedan placerades de i små gropar. Det blev fint konstaterade alla som dök upp denna höstliga sensommarkväll.

Foto: Rikard Widlund

Turismen brukar avta tvärt när skolorna börjar, men inte i år. På grund av en artikel från TT ”En skärgårdsidyll mitt i landet” som publicerades i mitten augusti i många landsortstidningar i hela Sverige blev det precis tvärtom. Tyvärr var inte öns företagare beredda på denna anstormning av förväntansfulla besökare, allt ifrån Skåne till delar av norra Sverige. Mycket av besöksmålen som nämndes i artikeln hade stängt, precis så som det är på många turistorter i Sverige. När skolorna börjar är säsongen oftast över. Värdshusets sommarsäsong stängde också men efter några stängda dagar öppnades det igen av Mari som driver Värdshuset resten av året, till glädje för många vinöbor. Läs mer i tidningen om vad som händer på Värdshuset under nästa månad!

Den nya elkabeln är snart iland på Vinöns södra sida. Säkrare el ska det bli för vinöborna när den nya elkabeln tas i bruk. De senaste veckorna har man kunnat se pråmen med de stora kabelrullarna på södra sjön. Många har åkt ut med båtar för att kunna få bra bilder på denna viktiga händelse. Läs mer om detta i tidningen! Framsidesbilden har Petter Widlund tagit.

TACK alla som har bidragit till detta Ö-blad! En blandning av sommarreflektioner och aktuella händelser, återkommande sidor som recept från Christina, Trädgårdssida från Rosie och den nya sidan som Filippa är redaktör för – Barnens sida. Trevlig läsning!

Hoppas vi får en fin septembermånad med klar fin luft, väder för sköna promenader!
Månadens redaktör 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: **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 september

Brandsäkerhet i skolan
Brandsäkerheten är uppdaterad med seriekopplade brandvarnare och brandlarm via mobiltelefon till brandvärnet. Nya utrymningsplaner och utrymningsskyltar är uppsatta. Viktigt att inte blockera utrymningsvägarna.

Utvärdering av sommaren
Företagare och övriga intressenter ska träffas för att diskutera hur sommaren varit, vad som kan förändras/förbättras till nästa år. Catrine Neiler är sammankallande och Peter Carlbark deltar från styrelsen.

Cykeluthyrning
Vi har fått medel från Landsbygdsnämnden och 11 cyklar är inköpta. Cykeluthyrningen drar igång lite smått nu i höst, pris halvldag 50:-, heldag 100:-, 2 dygn 200:-, cykelkärra 50:-. Det här har vi ju pratat om i flera år så det är en klar förbättring till nästa år.

Ekonomigrupp
En ekonomigrupp har bildats utifrån ett tidigare uppdrag från revisor. Tanken är att se över och arbeta långsiktigt för att öka intäkterna och ha ekonomin i balans.

Luncher
Vi har fått förfrågan om att starta lunchserveringen i skolan igen. Vi planerar att starta i oktober, mer information i nästa ö-blad.

Välkomstskylt
Välkomstskylten i färjbacken har gjort sitt, vi ska beställa/ köpa en ny.

Ö-bladet
Ö-bladet är en medlemsförmån och eftersom vi har fått många nya medlemmar så meddela om ni önskar papperstidning i brevlåda på ön eller lämna frankerade kuvert med namn och adress (2 brevfrimärken, C4 kuvert) till Ö-kontoret. Kan lämnas i Ö-bladets blå brevlåda vid dörren till skolan. Vill ni ha Ö-bladet på E-post skicka ett mejl till redaktionen på adress o-bladet@vinon.se

Betala med Swish
Vänligen skriv meddelande vad betalningen avser, hälsar kassören.
Föreningens Swish-nummer: 123 396 25 29

Nästa styrelsemöte är den 27 september
Föreningens E-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

Äntligen har ytterligare en sjökabel lagts mellan fastlandet och Vinön.

I slutet av september ska den tas i bruk enligt planerna.

Redan förra året var det planerat att sjökabeln skulle komma på plats, men förseningar gällande prånar och material gjorde att arbetet blev framflyttat ett år.

Nu är arbetet i alla fall i full gång med den nya kabeln som ska göra elförsörjningen på Vinön mindre sårbar.

Sjökabeln har lagts mellan Notboda på fastlandet och Råbacksviken på Vinön, närmare bestämt till kärret väster om Ingemar Anderssons hamn.

Under senare delen av augusti fraktade en pråm ut kabeln på Hjälmaren. Prånen kunde ta två kabel-trummor åt gången och varje kabeltrumma rymde 1000 meter kabel. Fem kabeltrummor gick åt för att lägga kabeln i sjön.

Två rullar med sammanlagt 2000 meter kabel har lagts ut från prånen och hamnat på Hjälmarens botten. Bilden är tagen den 20 augusti. Foto: Maj-Britt Wahlberg

Keith Andersson, projektbeställare på E.ON Energidistribution AB, uppgav i mitten av augusti att sjökabeln skulle vara skarvad och klar vid augusti månads slut.

När sjökabeln var lagd var det dags för dykare att ta vid.

- Vi går ut med dykare som får följa sjökabeln och lägga den i rör där så behövs, till exempel där det är stenigt, säger han.

Från en och en halv till två meters vattendjup och in i kärret i Råbacksviken läggs sjökabeln i ett skyddsrör som en borrigg skapat utrymme för. Därefter, på fast mark, är den nergrävd fram till närmaste nätstation.

Framför borr-riggen med vars hjälp man borrade och lade ner rör vid Råbacksviken på Vinön står från vänster riggens förare Niclas Weigl, grävmaskinist Daniel Ljungberg och anläggaren Pontus Söderström. Foto: Maj-Britt Wahlberg.

Kabelrullar ligger det bland annat utmed vägen från hamnen vid Råbacken. Foto: Eva Widlund

På Vinön kommer det att finnas tre nätstationer med fjärrströmbrytare som kan fjärrstyras av E.ON. En invid vägen från Råbacksviken, en mitt på ön och en där den gamla sjökabeln ansluter till Vinön, det vill säga vid gamla ångbåtsbryggan.

- När allt är klart och båda kablarna är i drift ska halva ön matas via gamla kabeln och halva ön via den nya, säger Keith Andersson.

Om det blir avbrott på ena kabeln kan den andra kabeln sköta eldriften av hela Vinön. Målet för E.ON är kortare och färre elavbrott.

Under uppkopplingen av den nya elkabeln kan det bli korta strömavbrott för kunder som bor nära en nätstation.

Det gick snabbt att placera nätstationen på den förberedda platsen vid vägen mot Råbacksviken. Foto: Eva Widlund

- Varje kund som kommer att få ett kort avbrott vid anslutningen blir informerad i förväg, säger Keith Andersson.

Maj-Britt Wahlberg

Då för 68 år sedan …
Nedläggning av sjökabel i augusti 1952

Den första elkabeln till Vinön lades från Vraklandet till Vinöns västra sida, norr om ångbåtsbryggan. Planeringen för elen hade pågått länge, men blivit försenad, bland annat av kriget. Ett ökat stadsanslag och en gåva på 10 000 från huvudkraftleverantören Gullspång-Munkfors gjorde att man kunde fortsätta arbetet i början av 50-talet. I augusti 1952 pågick arbetet med att lägga ner elkabeln i Hjälmaren. Den 7 november samma år kopplades så elen på och vinöborna kunde tända sina lampor.

Eva Widlund

Nerläggning av elkabel till Vinön 11 augusti 1952 Bildkälla: Örebro stadsarkiv Fotograf: Okänd
Bilder från facebook-gruppen Vinörötter, inlagda av Monika Olsson.

Varmt tack!

från Birgitta och Ingemar/värdshusvärdar

TACK till våra sommararrendatorer Annika och Johan för god mat och en fin organisation och marknadsföring samt TACK till Rebecka och Axel för en fin service!

TACK Erik för fina kvällsmys/konserter som du arrangerade!

Välkomna tillbaka

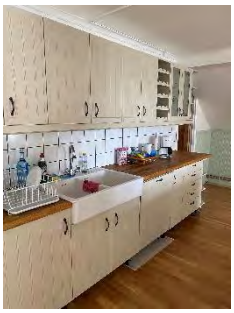
Mari och Oscar till höstens och vinterns upplevelser på Vinöns värdshus!

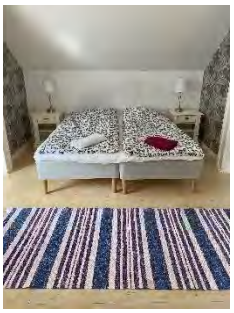
Nu har vi öppnat vandrarhem!

Det är en stor efterfrågan på övernattning på Vinön, därmed har vi öppnat ett vandrarhem i lägenheten över Vinöns värdshus. Här finns tre rum och kök och här är det även tillåtet att ta med sin hund.

Vi kommer att samarbeta med olika verksamheter på värdshuset och då även kunna erbjuda övernattning samt att det även går att boka Bed & Breakfast.

Välkomna att boka via Birgitta på tele 073 290 50 20
Birgitta.framtiden@live.se





En galen sommar!

Med bara två dagar kvar fick jag en pratstund med krögarparet Annika och Johan Öhman på Vinöns Värdshus innan dagens förberedelser skulle börja.

På min fråga om hur sommaren har varit fick jag svaret: GALET! – i en positiv anda, skyndar Annika att tillägga.

- Vår förhoppning inför sommaren var att folk skulle ”hemestra” och att Vinön skulle vara ett utflyktsmål, säger Johan. Och den förhoppningen införlivades – med råge! konstaterar de båda.

- Det har varit jättekul! säger Annika, men väldigt mycket jobb att dra runt det hela på fyra personer.

Coronapandemin påverkade hur upplägget för sommaren kunde bli. Begränsat med personal och fem dagars öppet per vecka. Måndag och tisdag har det varit stängt men resten av veckan har det varit öppet både dagar och kvällar med några mindre konserter och pubkvällar. Förutom Annika och Johan har de haft med sig två servitörer Alex och Rebecka som har haft fullt upp att serverar alla gäster.

- Vi har varit väldigt tydliga med information redan från början hur det skulle bli så folk har förstått att måndagar och tisdagar måste det vara stängt för att resten ska fungera, säger Johan.

Tidigare har de drivit sommarrestauranger i turistorter som Sälen och Kungshamn i Bohuslän, men det här är något helt annat.

- Vi har mötts av så många öbor som har visat sin uppskattning. Här finns en själ! Vi har verkligen känt oss välkomna! Förutom öborna har det kommit massor med dagsturister, folk har satsat på att besöka mindre orter och här lockar ju även badet.

Varutransporterna har fungerat utmärkt, tack vare Budbilen. Ett stort TACK riktas till Tomas Zetterlöf på Budbilen. Tomas som bor på ön känner väl till hur det fungerar med fullastade färjor, i synnerhet en sådan här sommar.

- Det här är en drömlokal, säger Johan och tittar runt i uteserveringen, finns inte så många sådan här ställen. Borden kan stå glest, en meter mellan varje sällskap. Vi kan ta in 100 personer och folk kan ändå känna sig trygga! Vid konserter gäller dock andra regler, högst 50 personer.

Även om de har haft en bra sommar här på Vinön är det en bransch i kris, konstaterar Johan lite mera allvarsamt. Den 1 september öppnar paret puben Stallyktan i Örebro igen. Det kommer förmodligen bli en annorlunda höst. Men de ser redan fram emot nästa sommar – de kommer gärna tillbaka!
Annika och Johan har visioner inför kommande säsong. Det finns mer att göra!

Eva Widlund

Strandkiosken vid Norra badet

En bra sommar med varierande väder men med en jämn ström av kunder sammanfattas sommaren för strandserveringen. Tomas höll extra öppet första veckan när skolorna hade börjat, för kunderna kom till ön.

Hur har sommaren varit?

- Sommaren har varit lite annorlunda i år, säger Tomas och Catrine. Inte bara på grund av Corona utan också på grund av extremt väder. Med väldigt varmt i juni och augusti och kallt i juli.

I juni hade få semester men då var det många som arbetade på distans och fått den lyxiga tillvaron att göra detta i en husbil på en strand i 30°C värme. Då hade vi ofta gäster som lämnade in datorn på laddning hos oss. Under dessa veckor var det kaos på parkeringen och uppställningsplatserna.
Sten Karlsson, vi och Åke Brynolfsson agerade snabbt för att få någon form av struktur på grusplan.

I juli kom gästerna i en strid ström påklädda med jeans, jacka och ryggsäck. De hade hört att man kunde äta hos oss och så var de nyfikna på vandringsstigen, berättar Catrine. Jag informerade om de olika stigar och vägar man kan gå på ön. Turisterna är alltid lika nyfikna på möjligheterna på vår ö. De frågar allt som ofta efter lokala produkter.

I augusti så hade vi äntligen vår enda feriepraktikant för denna sommar, Evelina jobbade de tre sista veckorna av sitt sommarlov och fick stå pall för heta sommardagar och mycket lång kö. Tomas och jag körde skytteltrafik mellan rökeriet och kiosken för att fylla på med räkmackor och laxtallrikar. Då började vi även sälja våfflor med glass vilket uppskattades av många.

Trots det varierande vädret så har vi haft en rätt lagom ström med gäster hela sommaren igenom. Men vi upplever att efterfrågan är större än vad vi har möjlighet till. Så alla de här reportagen som skrivits nu om Vinön ger oss huvudbry hur vi ska kunna möta upp.

Det har varit en jättebra sommar ändå måste vi säga. Vi hoppas dock på bättre P-skyltning till nästa år.

Tomas och Catrine

Facebook: Vinöns strandservering och Nygårds rökeri och delikatesser.
Hemsida: www.nygårds.se

WEEKEND REPORTAGE

En skärgårdsidyll mitt i

REPORTAGE WEEKEND

landet

Artiklarna om Vinön från TT kunde se lite olika ut men texten var densamma. Här är tidningen VÄSTERBOTTENS-KURIREN från den 14 augusti.

Hur har sommaren varit på Vinöns Café?

- Det har varit en bra sommar, bra caféväder!

Juli hade utflyktsväder, vilket var bra för oss, säger Veronica som i år inte behövde tänka på att sköta Värdshuset också. I år har vi, i och för sig, fått jobba varje dag men kvällarna har varit lediga, då har vi kunnat åka ut med båten. Ungdomarna har sett fram emot att vara på ön ännu en sommar och har varit glada för sina sommarjobb. Det är en sådan fin gemenskap med ungdomarna på ön!

Veronica och Johan har jobbat i bakgrunden. Det har varit uppskattat med lättare cafélluncher. Smörgåsbakelsen blev populär! Det har varit väldigt mycket turister, skönt nu i slutet av augusti, säger Veronica. Det blir så fruktansvärt varmt inne på caféet, hade varit skönt med markiser!

Stuga på Norra Vinön

Utmed stora vägen i norra byn finns denna välplanerade lilla stuga. Den har fyra bäddar, en våningssäng och en soffa med överhängande bädd. Stugan är smakfullt och personligt inredd med en köksavdelning och toalett med dusch.

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

Hur har sommaren varit?

- Det har varit en bra sommar med många stuggäster hela sommaren. Jag har tyvärr fått säga nej till flera som har ringt och velat boka en eller två nätter, säger Yvonne. Många söker boende i samband med underhållning på Värdshuset. Det har varit ett väldigt tryck på både denna stuga och på Hembygdsföreningens friggebod vid skolhuset.

Under denna Corona-tid söker sig folk till mindre platser, konstaterar Yvonne. Gästerna håller avstånd, man uppskattar det lilla fräscha boendet med närhet till badstrand, vandringstigen och stora vägen. Mysfaktor är katten Lillen som gärna hälsar på gästerna men aldrig går in i stugan.

Yvonne fortsätter att ta emot gäster hela året. Välkomna att höra av er!

Foto: Robban Andersson NA.

RÄDDA HJÄLMAREN

Det låga vattenståndet i Hjälmaren är ett stort problem, vilket engagerar och oroar många. Släpps det ut för mycket vatten ur sjön? Vem har ansvaret för att vattennivån inte blir alldeles för låg? Frågan har dryftats i en facebookgrupp under några år och detta år ledde missnöjet till en namninsamling och en uppvaktning hos landshövdingen.

En manifestation av banderoller, sång och tal hölls i Örebro den 27 augusti då vår landshövding Maria Larsson fick ett överlämnande av 3 214 namnunderskrifter. Birgitta Åberg Andersson deltog från Vinön i uppvaktningen och hon berättar här.

- Jag har engagerat mig i en facebookgrupp/namninsamling inom organisationen Rädda Hjälmaren, utifrån mitt uppdrag som ordförande i vår förening Vinöns kultur- och hembygdsförening. Jag har också blivit inbjuden till dess styrgrupp och deltagit där.

Inom vår förening har vi 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.

Vi måste arbeta aktivt med en **Hållbar Utveckling** och det gör vi bland annat via vår arbetsgrupp vatten/avlopp/infrastruktur och ovanstående.

Vi måste säkra vattenkvalitén och ett fortsatt hållbart fiske. Ett för lågt vattenstånd bidrar med övergödning av sjön och varma somrar uppstår det syrebrist som dödar fisk och skaldjur. Övergödningen påverkar den biologiska mångfalden både hos djur och växter.

Sommaren 2018 utbröt som följd av hög vattentemperatur svår sjukdom hos ål (ålherpes) – döda ålar flöt omkring i sjön. Yrkesfiskarnas ryssjor har blivit betydligt tyngre att jobba med p.g.a. ökad påväxt av svamp och alger.

Stora arealer kräftfiskevatten görs otillgängliga för både kräftor och fisk p.g.a. för lågt vattenstånd. Färdvägar till och från hamnar görs otillgängliga, båtpropellrar slår i stenar.

Självklart påverkar det låga vattenståndet också alla fritidsbåtar i Hjälmaren. Hur kan det låga vattenståndet påverka vår färja i förlängningen?

Arbetsgruppen ***Rädda Hjälmaren*** har lämnat över följande krav:

- Den nu gällande Vattendomen från 1998 ska följas. Om inte skall vite utdömas av kontrollerande myndighet.
- Hjälmarens vattenförbunds (HVF) styrelse måste snarast avgå då de visat sig vara oförmögna att följa gällande vattendom.
- Staten skall så fort som möjligt ta över ansvaret för Hjälmarens reglering.
- SMHI skall vara den myndighet som mäter nivå och avtappning.

Manifestationen den 27 augusti vänder sig mot Hjälmarens Vattenförbund som gravt och medvetet misskött vattenregleringen i sjön under många år.

Under torsdagen var Ralph Granberg med flera inbjudna till ett möte med representanter från Tekniska nämnden för att diskutera det kritiska läget för vår vackra sjö Hjälmaren.

Massmedia var med och bevakade manifestationen. Fortsättning följer!

Birgitta Åberg Andersson

Redaktionens kommentar:
Facebookgruppen **Rädda Hjälmaren** är en offentlig grupp med för närvarande 2400 medlemmar.

Det har varit många artiklar om den rådande situationen i Hjälmaren den senaste tiden i Nerikes Allehanda. I fredagstidningen kan man läsa om själva protestaktionen.

VINÖNS VÄRDSHUS

Nu är Mari i gång igen, här med hjälp av Jenny.

Under senare delen av augusti har det varit öppet fredag, lördag och söndag. Det började med en rivstart då turistströmmen fortfarande var stor och mycket hade hunnit stänga på ön.

Öppet i september:
lördagar: 11-16 lunchcafé, 18-23 pubafton
söndagar: 11-16 lunchcafé

Trubadurafton 26 september

Från Norrbotten kommer artisten och låtskrivaren Clara Alm, numera baserad i Örebro.

Efter de senaste årens spelningar runt om i Sverige och Finland har Clara gjort ett namn för sig som en stark sångare som levererar sin musik med känsla och eftertanke. Som låtskrivare skapar Clara teatralisk pop med visst svårmod liknande Kate Bush och Björk.

Under kvällen kommer Clara att bjuda på eget material samt tolkningar av låtskrivare som Leonard Cohen och Joni Mitchell.

Den 26e september gästar **Clara Alm** Vinöns Värdshus. Boka gärna bord i förväg på 019-44 80 10.

Välkomna! hälsar Mari med personal

Hur har sommaren varit?

På trappen till Hantverksboden vid Värdshuset sitter Monica Nordberg, en av dem som har bidragit med hantverk denna sommar. När Missionshuset inte kunde användas längre dök idén upp att göra en hantverksbod av detta utrymme i boden intill Värdshuset. Det är 5-6 personer som har bidragit med allt från saft och sylt till änder och blommor i betong. Mestadels är det Monica och Christina Johnsson som har turats om att hålla öppet.

- Det har kommit mycket folk, men de har självmant väntat på sin tur att gå in i boden, berättar Monica. Vi har suttit utanför och hjälpt till vid behov. Swish-betalningen har fungerat bra!

Vi tänker hålla öppet under september också i samband med att Värdshuset är öppet!

Följ information från Folkhälsomyndigheten!
Tänk på att det är allas ansvar att hindra spridningen av sjukdomen covid-19.

Bed & Breakfast på Sydöstra Vinön

Förra året öppnades Vita husets Bed & Breakfast med stor framgång. Här finns åtta sängplatser i ett eget litet hus. Lakan, badlakan, frukost och städning ingår. Självhushåll kan erbjudas. Djur- och rökfritt. Öppet året om.

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

Hur har sommaren varit?

- Sommaren har varit bra, säger Birgitta när hon tar en paus i städningen. Vi hinner få en pratstund innan nästa hyresgäster kommer. Huset har varit uthyrt i stort sett hela tiden, så det gäller att hinna med tvätt och städning mellan bytena. Det ska alltid vara fräscht och allergianpassat.

Det har varit mycket folk, men i dessa Coronatider blandas inga sällskap, ibland är det två personer som har hela huset och ibland är det familjer med flera personer. Det är viktigt med ett bra bemötande, poängterar Birgitta, att folk känner sig välkomna och trivs här. Många återvänder, de uppskattar att ”bara vara”, vandra eller cykla på ön. Cyklar finns att låna hos Birgitta.

-Alla årstider är vackra på Vinön, så vi håller vårt boende öppet året runt, avslutar Birgitta.

Hemleveranser av varor från ICA Parken

I julinumret informerades det om HUR man kan beställa mat från ICA Parken (tidigare Handla 24) för leverans hem till Vinön på torsdagar. Det är Budbilen som ombesörjer transporterna och många har uppskattat den fina servicen under sommaren. Men hur blir det under hösten? Vi önskar få veta hur stort intresset är att fortsätta handla så här.

- Anmäl ditt intresse för att fortsätta handla under hösten till Mariann Karlsson på telefon 070 17 15 138.
- Om ni önskar hjälp med beställning av varor på internet eller om ni har möjlighet att hjälpa till med beställningar meddela Mariann telefon 070 17 15 138.
- Kan det finnas intresse av att få med andra varor med samma transport på torsdagar?

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
SWISH nr 123 396 25 29

KOSTNADER

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

Tjejträffarna

fortsätter på onsdagar i september
med promenader kl 18.00.
Oftast samlas vi vid skolan, det beror
lite på vart vi ska gå.

Vi planerar höstens aktiviteter allt eftersom.
Varmt välkomna alla som vill!

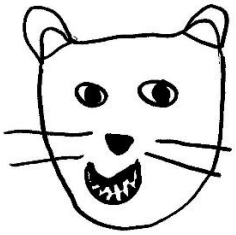
Studieförbundet Vuxenskolan

Fotvård

Inger Murstam
kommer till Vinön
fredag 11 september

Tidsbokning på tel.nr.
070-393 49 12

BARNENS SIDA



Alva, Charles och Olle gör sysslor

Hej! Vi hjälper till med olika sysslor!

- **klippa gräset 100kr**
- **plocka äpplen 50kr**
- **ta återvinning och åka till Hampetorp 50kr**
- **rensa ogräs 50kr**
- **bära in ved 100kr**
- **tvätta/städa bilar 150kr**

Vi kan på lördagar och söndagar. Vi tar kontanter och Swish.

Om det är något mer ni vill ha hjälp med så är det bara att ringa

0709668004 till Olle-Gustav (Olle) eller till Alva **0734012454.**

Rasta hunden!

Jag heter Maja och jag kan erbjuda mig att gå ut med eran hund för 10:-/promenad.

Jag är 9 år och jag har ingen egen hund men jag är ganska van med djur.

Kontakta min pappa, Rikard Widlund.

Tel: 076 856 46 94

Maja Widlund

Trädgårdssidan september!

Dunk, ännu ett äpple faller mot altanen, till glädje för fåren som har fått äpplen varje dag nu i flera veckor.

De små regnskurar som har kommit den senaste tiden har hjälpt till lite men det behövs fortfarande vattnas nästan dagligen!

September är ju en skördemånad och det är härligt att åter få äta tomater, basilika och squash så att man storknar.
Jag har under sommaren också fått lära känna de mycket otrevliga spanska skogssniglarna som en fuktig kväll bara var överallt. Blä vad jag tyckte de var otäcka! De var så många och sen åt de upp min sallad, den goda varianten och inte den alltför beska sorten. Jag började med att klippa dem och sen blev det kalk. En god granne tipsade om att de inte tycker om när man kalkar i sin trädgård så nu håller jag på och kalkar lite här och där. Det hjälper faktiskt, nu ser jag några stycken men inte den invasion som var för ungefär en månad sen. Det är mycket roligare att gå runt och vattna än att behöva gå runt och leta och klippa sniglar.

Men jag börjar tro att jag har klarat av första ronden mot kålfjärilarna, så min svartkål har faktiskt klarat sig relativt bra i år. Nu kommer väl andra ronden mot rådjur och andra större djur som också vill äta min goda kål.

Sen har jag äntligen börjat med kompostering med bokashi som jag har skrivit om förut men som jag bara har börjat med än. Flera odlare på ön talar sig varma över denna metod och jag ser fram emot att få prova!

Lycka till med odlingarna och skördandet!

Hälsningar RoseMarie!

CHORIZO MED POTATISSALLAD OCH MARINERAD RÖDLÖK

Gott även med salsiccia eller falukorv.

2 port

2 chorizokorvar
6 små kokta potatisar
½ rödlök
10 cm purjolök
olja och smör till stekning
½ dl stora eller små kapris
1 tsk dijonsenap
2 nävar sugar snaps (salladsärter) eller sockerärter
salt och peppar

Citronmarinerad rödlök

½ rödlök
½ citron
1 tsk flytande honung

Gör så här

Citronmarinerad rödlök: Skala löken och skiva tunt. Lägg i en skål och pressa över citronsaften, tillsätt honungen och blanda. Ställ åt sidan.

Stek korvarna i en stekpanna i valfritt matfett. Skär potatisen i mindre tärningar. Skala och skiva rödlök och purjolök. Hetta upp en stekpanna med både olja och smör och bryn lök och potatis tills det får gyllenbrun färg. Tillsätt då senapen och rör om, dra bort från värmen. Dela kaprisen om de är stora. Halvera sugar snaps på mitten. Vänd ner i potatissalladen, smaka av med salt och peppar. Servera potatissalladen med korven och toppa med citronmarinerad rödlök.

KRÄMIG TORTELLINI MED GRÖNKÅL OCH ROSTADE MANDLAR

Underbart lättlagad huvudrätt med krämig tortellini, fräst grönkål och hackade mandlar.

4 port

500 g färsk tortellini
125 g grönkål
3 dl vispgrädde
50 g sötmandel
1 citron
1 klyfta vitlök
2 msk smör
1 krm salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

Koka tortellinin i saltat vatten enligt anvisning på förpackningen. Skala och riv vitlök. Hetta upp smör i en stor stekpanna och fräs grönkål och vitlök hastigt. Tillsätt grädden och låt det sjuda i 5 min. Sila av pastavattnet och tillsätt tortellinin i gräddsåsen. Vänd runt och låt grädden sjuda in i pastan så att det bli krämigt. Smaka av med salt och peppar. Grovhacka mandlarna och stek dem i smör i en stekpanna. Lägg upp pastan på tallrikar och strö över mandlar och riv över citronskal. Klart att servera!

KYCKLINGGRYTA MED KANTARELLER OCH BACON

4 port

3 kycklingbröstfiléer
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 dl vatten
3 msk konc kycklingfond
2 dl vispgrädde
1½ msk kinesisk soja
200 g kantareller
140 g tärnat bacon
1 äpple
2 msk finhackad färsk persilja eller oregano
smör till stekning

Garnering

200 g kantareller
färska örter

Servering

ugnsrostade morötter, och andra rotfrukter

Gör så här

Putsa kycklingen och dela filéerna i bitar. Salta och peppra. Bryn kycklingbitarna runt om i smör i stekpanna tills de får fin färg. Lägg över bitarna i en gryta. Häll över vatten, fond, grädde och soja. Låt grytan koka i ca 20 min. Ansa kantarellerna och dela ev i mindre bitar. Stek kantarellerna i smör i stekpanna. Ta upp kantarellerna. Stek baconet knaprigt i stekpannan. Kärna ur och tärna äpplet. Lägg ner kantareller, bacon och äpple i grytan och koka vidare i ca 10 min. Smaka av med lite salt och peppar. Tillsätt örter.

Garnering: Stek kantarellerna i smör, salta och peppra. Strö dem och finhackade örter över grytan. Servera med rostade rotfrukter.

STEKT ZUCCHINI MED VITLÖK

Gott som tillbehör eller hel rätt blandad med pasta eller till en omelett. Här i stället med en dressing med senap som är gott att skeda över den stekta zucchinin.

4 port

1½ medelstor zucchini
3 msk olivolja
2 klyftor vitlök
2 krm chiliflakes eller någon msk färsk hackad röd chili
1 msk vinäger
1 tsk socker
2 krm salt

Senapsdressing

2 msk grov senap eller valfri senap
½ dl solrosolja eller rapsolja
½ krm salt

Tillbehör: ruccola eller sallad med gröna blad

Gör så här

Skölj och skär zucchinin i grova bitar ex. halvmånar, kuber eller valfri form. Fräs i olivoljan tills de precis får färg.

Skala och pressa i vitlök, tillsätt chili, vinäger, socker samt salt och stek på låg värme några minuter till. Zucchinin är klar att serveras. Garnera ev. med ruccola.

Gott till är senapsdressing: tillsätt senap till en skål med höga kanter. Rör i salt. Vispa i olja lite i taget till en majonnäsliknande konsistens. Ös över zucchinin vid servering.

ZUCCHINIKAKA – UNDERBAR MJUK KAKA

20 - 24 bitar **Ugn 175°**

1 msk smör
3 ägg
4 dl strösocker
4 dl vetemjöl
2 tsk kanel
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
1 tsk salt
2 dl matolja
4 dl riven zucchini
2 dl valnötter (går att utesluta helt)

Frosting

100 g rumsvarm färskost
50 g rumsvarmt smör
3 dl florsocker

Gör så här

Smörj en form på cirka 20×30 centimeter med smör. Vispa ägg och socker vitt och fluffigt. Blanda vetemjöl, kanel, bakpulver, vaniljsocker och salt i en separat bunke. Riv zucchinin, krama ur vätskan och mät upp 4 dl. 4 dl är ungefär en zucchini. Grovhacka valnötterna. Blanda i matoljan i äggvispet, vispa därefter i mjölblandningen och avsluta med att vända ner zucchini och valnötter. Fyll formen och baka mitt i ugnen i 35-40 minuter. Känn med en stick att den kommer ur torr. Låt kakan svalna helt innan du har på frostingen.

Vispa samman färskost, smör och florsocker med en elvisp. Viktigt att både färskost och smör har samma temperatur, annars kan du få en klumpig frosting. Bred frostingen över hela kakan och skär upp i rutor.

FRANSK PLOMMONKAKA – CLAFOUTI.

Clafoutis är en fransk efterrätt som är en form av ugnspannkaka med frukt eller bär. Här med plommon.

6 port **Ugn 200°**

500 g plommon, gärna blandade
¾ dl strösocker

Smet

2 ägg
2 msk strösocker
1 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
½ citron, saft och rivet skal
2 dl vispgrädde

Gör så här

Dela plommonen, kärna ur dem och lägg dem i en ugnssäker form. Strö över sockret. Vispa ägg och socker pösigt, blanda mjöl med bakpulver och sikta ner i äggvispet under omrörning. Rör ner citronsaft och -skal. Vispa grädden hårt och vänd ner i smeten. Häll smeten över plommonen. Grädda i nedre delen av ugnen 25–30 min. Ovansidan ska vara lätt krämig.

Servera med vispad grädde eller vaniljglass.

Kockens tips

En nypa stött kardemumma ger ett lyft åt plommonsmaken.

Har försökt anpassa recepten till vad som kan finnas i trädgården och i skogen. Mitt problem – vad gör man med all zucchini?

Smaklig måltid önskar Christina J

Drömmen om ett flytande stationshus blir sann!

Sjöräddningssällskapet Hjälmaren fick för en tid sedan en husbåt som gåva av en familj.

Allt sedan dess har vi skissat på idéer och försökt hitta finansiering, för att skapa det perfekta flytande stationshuset. En dröm!

White Arkitekter hjälpte oss med ritningar och skisser och den vägen ramlade det också in några sponsorer. Och nu den 31 augusti 2020 föll den sista pusselbiten på plats då vi blev vinnare i ”XL-hjälpen 2020”. Byggvaruföretaget XL Bygg, väljer ut några föreningar, vilka man hjälper med ett projekt. Av de 1200 sökande så har vårt flytande stationshus kommit högst upp.

XL Bygg kommer alltså att ta på sig hela renoveringen, med hjälp av de sedan tidigare etablerade sponsorerna.

I kommande ö-blad kommer vi berätta mer om hur arbetet går, och vilka de olika sponsorerna är.

Pråmen kommer i närtid att bogseras till Fiskeboda, eftersom snickarna som ska göra jobbet har sin bas just där.

Vi på station Hjälmaren är naturligtvis överlyckliga!

Mvh Rikard Widlund,
Stationsansvarig.

september 2020

vecka 36	1	tisdag	18.00	Brandövning
	2	onsdag	18.00	Tjejträff - promenad
	3	torsdag		
	4	fredag		
	5	lördag		Värdshuset öppet lörd-sönd
	6	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 37	7	måndag		Sophämtning
	8	tisdag		
	9	onsdag	9.00 18.00	Kyrkis i skolan Tjejträff - promenad
	10	torsdag		
	11	fredag		Fotvård *OBS! Tidsbeställning*
	12	lördag		Värdshuset öppet lörd-sönd
	13	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 38	14	måndag		
	15	tisdag		
	16	onsdag	9.00 18.00	Kyrkis i skolan Tjejträff - promenad
	17	torsdag		
	18	fredag		
	19	lördag		Värdshuset öppet lörd-sönd
	20	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 39	21	måndag		Sophämtning
	22	tisdag		Höstdagjämningen
	23	onsdag	9.00 18.00	Kyrkis i skolan Tjejträff - promenad
	24	torsdag		
	25	fredag		
	26	lördag		Värdshuset öppet lörd-sönd Trubadurafton med artisten Clara Alm från Örebro
	27	***söndag***	13-15 16 -17	Styrelsemöte VKHF Biblioteket öppet
vecka 40	28	måndag		
	29	tisdag		
	30	onsdag	9.00 18.00	Kyrkis i skolan Tjejträff - promenad
Oktober	1	torsdag		
	2	fredag		

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!