Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Januari 2008

Bidrag till nästa Ö-blad ska vara redaktionen tillhanda senast 25 januari

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen…

Snön yr utanför knuten! Vintern är nog här ändå, även om vi inte har någon is runt ön. Det blir lite ljusare dag för dag och det lilla snötäcket lyser också upp. På framsidan av årets första Ö-blad ser vi den vinnande bilden på isjakten, tagen av Rikard Widlund, en vinter då det fanns is. Men ge inte upp. Än kan det bli kallt och förhoppningsvis frysa till så vi kan få en jämn fin skridskois.

Tillbakablickar på året som gått och nyårslöften inför det nya året är vanligt vid årsskiften. Vi tar gärna emot bidrag om 2007 även i februarinumret under rubriken ”Året som gått”. Nytt år och nya ambitioner, tankar inför 2008 är också välkomna. Men lämna in alla bidrag i god tid! Det gör att arbetet för redaktionen blir lättare. För Ö-bladets del kan vi glädja oss åt att tryckningen förenklas något då vi har fått en modernare kopiator på ö-kontoret. Det kommer att märkas bl.a. på att vi kan trycka i tidningsformat med vikta sidor.

Från Ö-bladets redaktion vill vi gratulera till en ny vinöbo. En ny Axel Nilsson har det blivit på ön. De äldre på ön minns att det har funnits en Axel Nilsson på södra Vinön, men nu är det Johan, Åsa och Arvid på norra ön som har fått en son och lillebror med samma namn.

Fotografer i detta Ö-blad är:

sid 1 Rikard Widlund sid 2 och 5 Eva Widlund
sid 6 Rachel Goff sid 7 Gunilla Blomé
sid 8 bilden på lille Axel, Åsa Ödman
sid 8 från nyårsfesten, Sofia Fahlander
sid 9 Örebro Kuriren

Gott Nytt År – 2008 önskar vi alla våra läsare

Redaktionen

Ö-bladet är 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.

Postadress: Ö-bladet, Vinöns skola, 715 93 Vinön
E-postadress: o-bladet@vinon.se Hemsida: www.vinon.se

Vill du bli medlem i föreningen? Medlemsavgiften för 2008 är 80 kr för enskild och 150 kr för en familj. Kom ihåg att skriva avsändare om du sätter in avgiften på föreningens konto.

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

NYÅRSBALEN

Vi vill tacka alla som var med på Nyårsbalen för en trevlig kväll, (gästerna gör hela festen) och för alla fina presenter. Ett särskilt tack till Kerstin, Ola och Kerstin som hjälpte till med maten, Sofia som tog kort under kvällen, Ann-marie och Gunilla som hjälpte till att ställa allt i ordning.

Ingegerd och Maggan

Fem år med Ö-bladet

Ö-bladet har getts ut elektroniskt varje månad i fem år nu. I ren pappersform har tidningen funnits ännu längre. När man tittar tillbaka i gamla nummer så minns man en hel del av det som hänt på ön under de senaste åren. Det är nästan så att Ö-bladet blir lite av en historiebok för Vinön. Vardagshändelser under flera år finns dokumenterade här.

Fem år på CD

Jag vet att en del av er läsare sparar Ö-bladen i en pärm. Nu kommer ett alternativ till papperskopiorna. Jag har samlat ihop alla gamla nummer på en CD som går att köpa av mig eller på skolan. Direkt i datorn kan du sedan lätt leta reda på den årgång och det nummer du vill titta i. Du kommer att upptäcka att tidningen har utvecklats en hel del, men att den fortfarande behåller olika stilar. Vårt Ö-blad är en tidning gjord av flera öbor och andra intresserade. Det ska också synas tycker vi .

Redaktionen och medarbetare

Ändå finns det en grupp, en redaktion som håller i arbetet och ser till att det blir ett Ö-blad varje månad. Christina Johnsson, Åsa Ödman och jag, Eva Widlund, har haft ett övergripande ansvar den senaste tiden. Men utan alla bidrag blir det inget Ö-blad. Vi har trogna skribenter som levererar texter regelbundet. Gunilla Blomés texter började som Vinöminnen våren 2005. Nu handlar det även om andra minnen. Till dessa texter får vi se Rachels fina akvareller. Under förra året fick vi en ny skribent i vinöflickan Therese Gustafsson/Arvidsson som både skickar kåserier och korsord från Åland där hon bor nu. Sporadiskt bidrar många andra med olika texter. Trevliga och aktuella recept varje månad ordnar Christina Johnsson med och en trädgårdssida, även på vintern skriver Rosie. Rapporter från SSRS, SRF och Hembygds-föreningens verksamhet kommer allt då och då. Sommaren aktiviteter på såväl Värdshuset som vid skolan presenteras alltid i Ö-bladet också.

Ett stort TACK till er alla som bidrar till att vi kan ge ut denna tidning varje månad. Vi ser fram emot alla bidrag under 2008. Och det ska bli skönt att trycka på vår nya kopieringsmaskin på ö-kontoret, eller hur Yvonne och ni andra som hjälper till med den biten.

”Chefredaktör” Eva Widlund

PS: Du som vill köpa CD:n med fem års Ö-blad kan höra av dig till mig på 0768-56 46 92 eller skicka ett mail till o-bladet@vinon.se

VINÖBAGAR'N

God fortsättning på det nya året!

Jag fortsätter att baka på beställning till fredagar, tillägg i sortimentet är semlor som finns att beställa fr o m fredagen 11 januari.

Semester vecka 3,
ingen beställningsbakning 18/1

Tel 44 81 60 eller
070 - 239 02 11

Sten Karlsson

Massage

Elisabeth Behr

zon- och massage-terapeut

kommer till Vinön

onsdagen 16 januari

Boka tid på
tel. 070-399 58 08,
telefontid 08-09

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER
i nygammal skolmiljö

Vi ordnar dagkonferenser för ca 25 pers, men även fika och mat på möten och privata tillställningar, t.ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar:

Yvonne Karlsson tel 019-448057
073-9280405

Veronika Persson 070-743 82 45

Fotvård

Inga-Lill Sevefjord
medicinsk fotterapeut

kommer till Vinöns skola

tisdagen 5 februari

Tidsbeställning:

tel 019-13 66 04
eller mobil 070-557 48 03

Årets bästa vinöbild 2007

Nu är det avgjort!

”Isjakten”
fick flest röster

På årets julmarknad presenterades resultatet av årets fotoutställning. Vinterbilden med isjakten fick flest röster. Fotografen till det vinnande bidraget Rikard Widlund fick förutom en stor applåd även ta emot ett badlakan med broderad Vinötext.

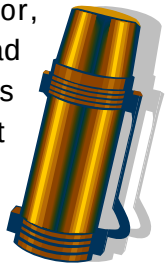
Fotoutställningen pågick under hela hösten. Fram till sista november gick det bra att rösta. Det var spännande att plocka fram alla lappar och se hur ni hade röstat. Alla bidrag hade fått någon röst. Men vi märkte ganska snart att det fanns tre favoriter. Alla tre hade faktiskt fått lika många första-placeringar! Men när vi så räknade ut andra och tredjeplaceringarna skiljde de sig åt.
Ett stort grattis till de tre fotograferna som fick flest röster.

På första plats kom ”Isjakt”, fotograf Rikard Widlund,
på andra plats kom ”Mot Råbacken”, fotograf Lena Uppström och
på tredje plats kom ”Vinöhamn”, fotograf Henrik Johnsson.

Eva Widlund

Vinöminnen

CHOKLAD



Vem tänker inte med längtan på barndomens kalla vintrar, utflykterna på skidor, skridsko eller sparkstötting över isen – och den härliga termosen med choklad som ens mamma skickat med? Chokladen hälldes upp i termosens skruvlock/bägare och var alltid för het. Lätt att bränna tungan. Sen var det smörgåspaketet: limpmacka med ost, kaviar eller prickig korv. Solen sken och man hade alltid vinden i ryggen. För hur många människor framstår inte varm choklad som en del av barndomens vintrar?

Kanske är vi inte lika många som minns den sommaren innan elen kom till Vinön och Carl-Gerhard hade beställt hem chokladkakor till sin affär i norra byn. En dag var de där. Rut, Carl-Gerhards dotter, hade lagt upp dem i en prydlig pyramid till höger om vaniljrånspaketen från Örebro Kexfabrik i glasmontern längst bort. Sommaren var varm, husflugorna surrade i affären och många fastnade i klisterspiralerna som Rut hängt från taket. Surrandet var ett välbekant ljud. Vid den här tiden var Vinöns ladugårdar och hagar fulla av kritter; korukor och hästbollar på bygatan var en vanlig syn. Och med djur följer flugor. De fanns i varje hus.

Inne i affärn var det varmt. Bara färskvarorna i isskåpet åtnjöt svalka. Chokladbitarna hade inte denna förmån. På omslaget stod det ”Condis” och en dag köpte jag en bit för dyra 35 öre. Utanför vid cykelstället stod min kusin Birgitta och ville smaka. Där var också Lasse Ring och Karl-Gunnar. Jag skalade av det gula höljet med den röda texten. En sorts vaxpapper runt chokladbiten tycktes ha fastnat. Remsa för remsa slets bort och där var den; grå på utsidan och inuti ömsom seg, ömsom grynig. Och eftersom inga barn ratar godis så smakade var och en. Sen utbröt ett hejdlöst fnitter. Den sommaren var det bara att säga ”Condis” till kompisarna så bröt fnittret ut vare sig man var vid norra stranden, vid Harset eller nån fredagskväll när bröderna Sigvard och Ernst Nilsson lastade ”potatisbåten” inför lördagens torghandel i Örebro. Det här är länge sedan tillbaks, kanske i slutet av 1940-talet. Vinön fick som bekant el 1952.

Nu har choklad blivit mode. Det finns chokladakademier, chokladtidningar, och filmen ”Chocolate” har rullat runt världen. Chokladexperter utpekar än det ena än det andra landet i Europa som bäst på choklad. Är det Lindt i Österrike, Nestlé i Schweiz, Droste i Holland, Anton Berg i Danmark? Paris har nyligen utropat sig som Europas centrum för choklad, men Bryssel, särskilt med sina nougatpraliner i form av havssnäckor, gör dem rollen stridig.

Vid ett besök i Bryssel härförleden kom Rachel och jag till en av stadens chokladbutiker. Många tycks följa det här mönstret: skyltfönster och butik med egentillverkade praliner på brickor. Innanför en serveringslokal där choklad serveras i kopp ur kanna. Rummet innanför denna rymmer en lektionssal med demonstrationsdisk. Vi hade turen att följa med en grupp för visning. Värdinnan i mamselldräkt och linnemössa berättade att tillverkningen följer tre huvudmoment. Hon höll fram en bricka som påminde om en större variant av iskubslådan hemma i kylskåpet. Insidan av varje fack var redan täckt av stelnad mörk

choklad. Nu ville hon ha hjälp av en gruppmedlem för att visa nästa steg. Gissa vem hon kallade fram? Rachel! Som fick lägga ner kameran vilken jag tog upp för att föreviga händelsen (se bild). Hon beordrades nu att röra i en gryta varm chokladmassa och sedan fylla varje fack i brickan. Det doftade nougat. För att visa steg tre tog värdinnan den fyllda brickan, ställde undan den att stelna och kom tillbaka med en bricka där denna process redan var avslutad. Nu var det bara att stryka varm mörk choklad som ett lock över det hela och sedan i halvstelnat tillstånd trycka tillverkarens namn över var och en av pralinerna! Snyggt.

Runt rummets träklädda väggar visades föremål förknippade med gamla tiders chokladtillverkning och nu följde en historielektion: chokladträdet växte ursprungligen i Amazondeltat i Sydamerika och bönan togs med hem till Europa av de spanska erövrarna på 1500-talet. Så småningom spreds vanan bland de besuttna att dricka en kopp choklad och chokladhus öppnades i Florens, Venedig, Amsterdam. En kakaoböna innehåller över 50 % fett och det var holländaren van Houten som förstod att skilja bönans s.k. kakaosmör från kakaopulvret. Därpå kunde tillverkning av chokladkakor komma igång och kakaopulvret kunde blandas till en dryck för var och en. Det här var i början av 1800-talet och samtidigt planterades det första kakaoträdet i Afrika. Idag kommer merparten av Europas kakaobönor från Ghana. Vi undervisades sedan i skillnaden mellan mörk bitter choklad, mild mjölkchoklad och vit choklad (som endast innehåller kakaosmör, socker och mjölkpulver). Avslutningsvis bjöds vi på en härlig kopp varm choklad samt ett urval praliner.

Carl von Linné gav kakaoträdet det latinska namnet Theobroma som betyder Gudarnas föda. Kakaobönan är mycket energirik och innehåller förutom fett, kolhydrater, proteiner också många mineraler. I England är det vanligt att servera en kopp varm choklad vid läggdags. ”En stor mugg och vi kallar det för cocoa. Den lägger sig som bomull i magen, man slappnar av och sover så gott”, säger Rachel.

Häromdagen fick vi besök av Marie, en god vän till oss, också hon Örebroflicka, familjen Schröder. Jag hörde om Marie först när hon blev elev hos min mor Ebba. Då fick hon stå vid flygeln i musikrummet och öva skalor. Men nu skulle vi dricka kaffe. Hon hade med sig en påse från Gunnarssons på Söder i Stockholm. Konditoriet ligger ett stenkast från huset där Sveriges mest berömda filmstjärna föddes. Från deras bageri kommer en ojämförlig skapelse med maräng, mörk choklad, mandelmassa dränkt i den italienska likören Amaretto och där smak och struktur är ömsom len, ömsom sträv, ömsom bitter, ömsom söt. I all sin sammansatthet kunde den väl inte få annat namn än - ”Garbos Tårar”.

Text och foto: Gunilla Blomé och Rachel Goff

P.S. Chocolateriorna blir allt fler. Vi missar aldrig ett tillfälle att titta in i lilla Vaxholms butik. Den heter Vaxholms Choklad och går så bra att dom söker större lokaler. Rachel undrar hur Vinö-choklad skulle smaka?

Välkommen!

Axel
Född 11 december
Åsa Johan Arvid

Tack!

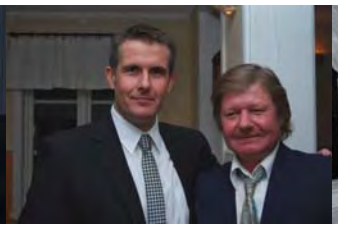
till VKHF för Vinösmycket!
Axel Ödman Nilsson

Husmanskost på värdshuset i januari?

Än är inget bestämt. Håll utkik på anslagstavlorna!

hälsar Ingegerd och Maggan

Maj & Bernt



Peter & Lasse

Eva

Thomas, Nisse & Anne-Marie

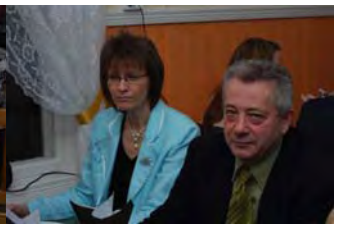
Ett stort och varmt TACK till
Margaretha och Ingegerd som anordnade
en otroligt lyckad nyårsfest!

Gästerna

Lotta & Lasse

Britta, Bengt, Monika, Ellert & Maggan

Linn, Lovisa & Ninni



Inga-lill & Sven

Tänk om Josef och Agda Ruding hade vetat…

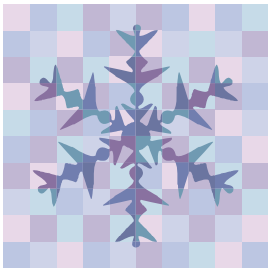
…att de skulle få ättlingar som flyttat sitt permanenta boende till Vinön!
Agda och Josefs barnbarn Peter Kumlin tillbringade sina somrar under barn- och ungdomsåren i deras sommarstuga på norra Vinön. Där grundlade han tidigt sin kärlek till Vinön, när han tillsammans med sin syster Annika och sina föräldrar Ingrid och Olle samt många andra släktingar fick njuta svensk sommar på landet.
Det var ett ö-liv som numera ser mycket annorlunda ut. Många är de berättelser jag hört om fisket med Carl Gerhard, där Peter fick ro snipan, och om hur näten torkade på Norra land. Köra snipan stående med dunkande motor var också kutym. Mycket tid tillbringades också i Carl Gerhard och Fridas handelsbod. Peters morfar Josef var bror till Frida som bland allt annat skötte Vinöns telefonväxel, vilken fanns i Carl Gerhards affär. Där på bänken innanför dörren i affären avhandlades dagens fiske och övriga händelser på ön. Spännande information för nyfikna öron.
Förbi sommarstugan vallades korna på bete, på den då mycket mindre bevuxna ön. Peter och andra barn fick delta i och hjälpa till med jordbrukssysslor. Innan det fanns el på Vinön väcktes han också av dunket från de råoljemotorer som drev elen till mjölkmaskinerna. Matvaror förvarades kylda i trälådor i stora isdösar som fanns på gårdarna. Somrarna var händelserika, det var möten i bönehusen och kaffekalas i bersåerna. Ett eldorado för ett nyfiket barn och en intresserad ungdom. Senare har också våra barn fått uppleva Vinösomrar tillsammans med kusiner och sysslingar, och nu har alltså ön fått oss som fast boende. Agda och Josefs sommarstuga finns på andra sidan vägen, och Helges sommarstuga som vi nu bor i har byggts till och om för att passa året runt.
För första året har familjen Kumlin firat jul på Vinön, och inte bara familjen utan flera av Josef och Agdas ättlingar har under helgdagarna varit här. Peters syster Annika i sitt hus på Kålgårdsudden på norra stranden med man, barn och barnbarn, samt Peters kusiner J-G och Carina Helmersson med mamma Rut och andra familjemedlemmar i sina hus på Västeräng och Björkhaga.

…så, tänk om
Josef och Agda hade vetat…

Carin Kumlin Fremling

Bild troligtvis från 60 talet
ÖK-Foto
ÖREBRO-KURIREN

Vinökryss januari



Ett kryss att fundera på till kaffet, lösning kommer i nästa öblad.

Lycka till!

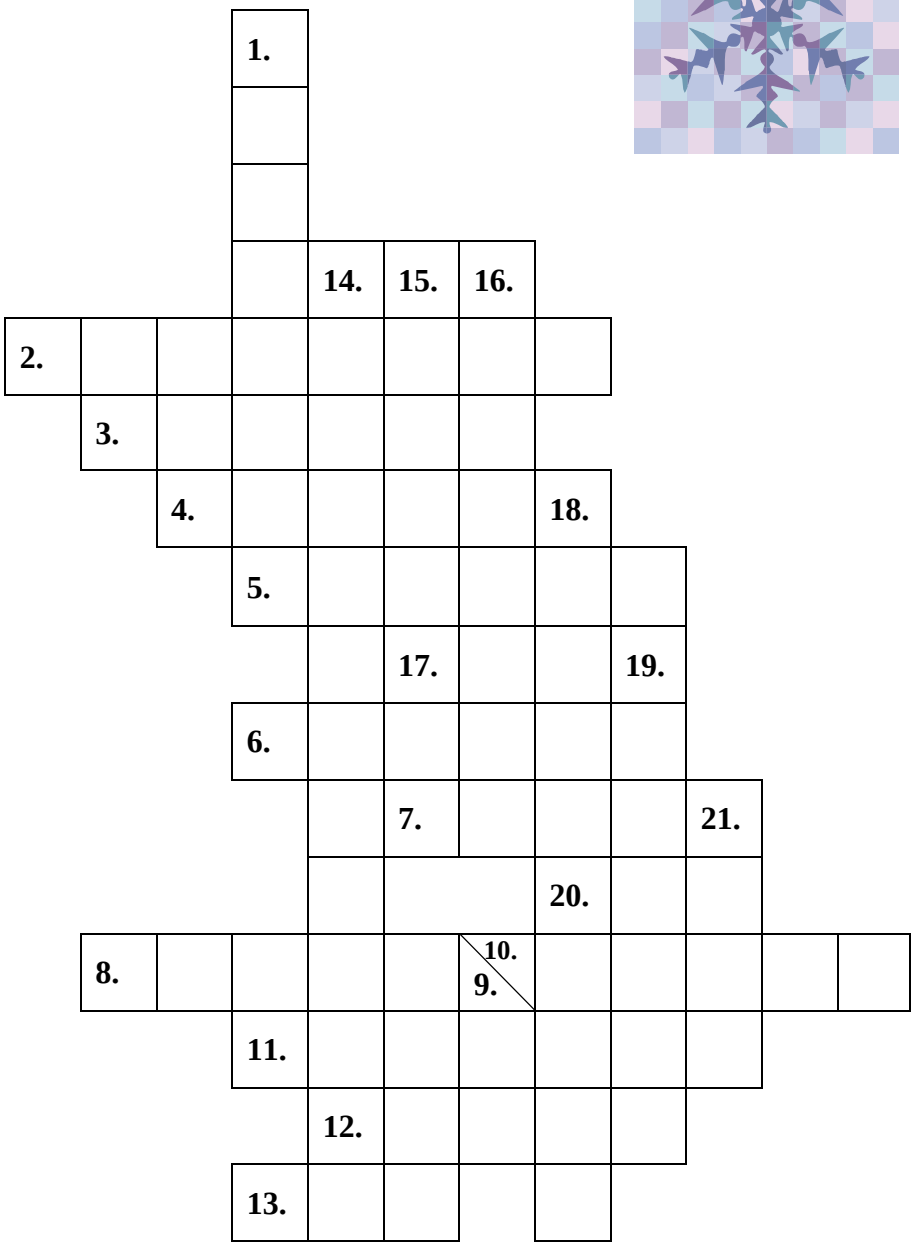
Therese Arvidsson

VÅGRÄTT

2. Kommer aldrig till dörren
3. Vinön och Bullerbyn?
4. Kamprads livsverk
5. Vasst knippe
6. Hoppas haren på när det blir snö?
7. Bligar
8. Halv ibland
10. Passar inte
11. Pryder rutan
12. Amuserat
13. Hal goding
17. Anonym
20. Byggs snipan av

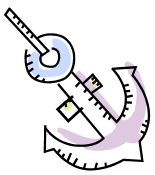
LODRÄTT

1. Noter ihop
9. Får man utan motor
14. I cykel på ren svenska
15. Ostark
16. Kotträden
18. Inte Yttre
19. Uppskattar avskildhet
21. Är kapabel



Ett varm tack till alla som hedrat minnet av vår käre Karl-Gunnar med gåvor till Parkinsonfonden och SSRS, vackra blommor vid begravningen och brev och blommor till hemmet.

Birgit med familj

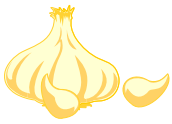


En värmande och mättande soppa smakar alltid gott i vinterkylan.

LÄTTLAGAD KÖTTFÄRSSOPPA

4 port

300 g köttfärs
1 msk smör
1 morot
½ buljongtärning + 8 dl vatten
1 burk krossade tomater
1 vitlöksklyfta
2 msk tomatpuré
1 krm spiskummin, malen
cayennepeppar, efter smak



Till servering

1 burk matlagningsyoghurt

Gör så här

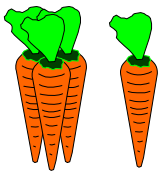
Skala och riv moroten grovt. Fräs köttfärsen i smör. Lägg i morötterna och fräs ytterligare några minuter. Tillsätt buljongtärning, vatten, krossade tomater, pressad vitlök, spiskummin och cayennepeppar. Låt soppan koka ca 10 minuter.

Servera med en klick matlagningsyoghurt och brytbröd.

MOROT- OCH PURJOLÖKSSOPPA MED INGEFÄRA

4 port

4 stora morötter
1 purjolök
12 dl grönsaksbuljong
1 pkt mager matlagningsgrädde
2 msk ingefära, riven
salt och peppar



Gör så här

Skölj och rensa purjolöken. Skiva den, men spar en liten bit för att strimla till garnering. Skala och skiva morötterna. Lägg grönsakerna i en kastrull och häll på buljongen. Koka dem mjuka, det tar 15-20 minuter

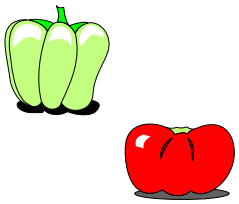
Tillsätt laga lätt och kör soppan slät i mixer, matberedare eller använd stavmixer. Rör i färskriven ingefära och koka upp, smaka av med salt och peppar.

Servera med fullkornsbröd.

Familjetips! Ta lite mindre riven ingefära så blir soppan mildare. Man kan också blanda i lite mer grädde eller byta ut en del av vattnet mot mjölk.

MINESTRONESOPPA

4 port



2 msk olivolja
1 gul lök
2 hackade vitlöksklyftor
1 squash
1 röd paprika + 1 gul paprika
1 burk krossade tomater
1 l vatten + 1 grönsaksbuljongtärning
1 pkt djupfrysta gröna bönor, ca 225 g
4 dl pasta
1 msk basilika
½ msk timjan
½ msk chilipeppar
salt, peppar, färska örtkryddor

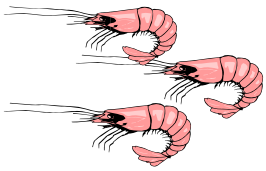
Gör så här

Hacka löken och fräs den i oljan. Skär purjo, squash och paprika i kuber. Rör ner dem i lökfräset när löken blivit gyllenbrun. Låt sjuda 5 minuter. Pressa i vitlök och häll i de krossade tomaterna. Smula ner buljongtärningen och häll på vatten. Rör i basilika och timjan. Salta och peppra. Låt sjuda. Tina under tiden de gröna bönorna och skär varje varje böna i tre bitar. Lägg i grytan. Häll i pastan. Låt koka tills den är al dente. Strö eventuellt över någon örtkrydda. Servera gärna med en klick pesto eller grön salsa och ett gott bröd.

MUSTIG OCH MÄTTANDE RÄKSOPPA

2 port

200 g räkor (500 g med skal)
300 g rotselleri
1 gul lök
5 dl grönsaksbuljong
saft av ½ citron
salt, peppar



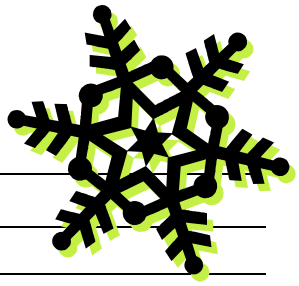
Gör så här

Fördela räkorna i två djupa tallrikar. Skala och skär rotselleri och lök i små tärningar. Koka upp buljong och citronsaft och låt rotselleri och lök koka tills de är mjuka. Mixa till en slät soppa. Hetta upp igen och smaksätt med salt och peppar. Häll soppan över räkorna.

Vill man göra soppan lite mustigare och festligare kan man tillsätta t ex 1-2 msk matyoghurt eller crème fraiche innan man häller upp soppan.

Smaklig måltid önskar Christina Johnsson

januari 2008



vecka 1	1	tisdag Nyårsdagen		
	2	onsdag		
	3	torsdag		
	4	fredag		Sophämtning
	5	lördag Trettondagsafton		
	6	söndag Trettondedag jul	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 2	7	måndag		
	8	tisdag	13.30 18.30	Företagarmöte Brandövning
	9	onsdag	19.00	Tjejträff – Julgransplundring
	10	torsdag		Beställ bröd!
	11	fredag		
	12	lördag		
	13	söndag	16 - 17	Biblioteket öppet
vecka 3	14	måndag		
	15	tisdag	17.45	Badresa till Vingåker
	16	onsdag	19.00	**Zonterapi och massage** - Elisabeth Behr i skolan TIDSBESTÄLLNING Tjejträff
	17	torsdag		
	18	fredag		Sophämtning
	19	lördag	14.30	Studiecirkeln ”Vinön förr”
	20	söndag	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 4	21	måndag		
	22	tisdag	17.45	Badresa till Vingåker
	23	onsdag	19.00	Tjejträff
	24	torsdag		Beställ bröd!
	25	fredag		Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!
	26	lördag		
	27	söndag	10.30 16 -17	**Gudstjänst i Missionshuset,** Anders Söderling Svenska kyrkan, kyrkkaffe Biblioteket öppet
vecka 5	28	måndag		H M Konungens namnsdag
	29	tisdag	17.45	Badresa till Vingåker
	30	onsdag	19.00	Tjejträff
	31	torsdag		Beställ bröd!
FEBRUARI	1	fredag		Sophämtning.
	2	lördag		
	3	söndag	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 6	4	måndag		
	5	tisdag		**Fotvård** - Inga-Lill Sevefjord i skolan TIDSBESTÄLLNING

Vad händer nästa månad på Vinön? Meddela redaktionen, så kommer det med i kalendariet.