Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

november 2009

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

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Höstmörkret har nu lagt sig över Vinön. Förra helgen återgick vi dessutom till vintertid vilket innebär att det mörknar tidigare på kvällen. Så nu är det verkligen dags att plocka fram reflexer eller ännu hellre använda sig av varselväst för att synas ordentligt i mörkret. De senaste dagarna har solen visat sig igen och då känns det betydligt lättare att jobba på dagarna, även om temperaturen ute sjunker. Dessutom kan man uppleva de fantastiska gula och bruna färgerna på löven som ännu sitter kvar på träden.

November månad brukar vara en ”lång” månad som är svår att ta sig igenom. Men om man tittar i kalendariet finns det många tillfällen att aktivera sig. Studiecirkeln ”Vinön förr” fortsätter sin verksamhet vid minst två tillfällen. Är du intresserad och inte deltagit tidigare kan du säkert dyka upp för att se vad de håller på med. Och ni tjejer - reservera nu onsdagarna för ett besök i skolan för att delta i tjejgruppens aktiviteter. Om ni vill vara med och laga mat (18/11) eller baka (2/12) hör gärna av er till Yvonne eller Christina någon dag i förväg så vi kan beräkna hur mycket ingredienser vi ska inhandla.

Att julen närmar sig märker vi i slutet av månaden då det är 1:a advent. Då plockar vi fram alla våra adventsstakar och ljusen lyser åter i alla hus. Även det är något att se fram emot. I detta nummer aviserar vi också julmarknaden som i år äger rum på Lucia-dagen. Den som vill deltaga med varor till försäljning anmäler detta som vanligt till Yvonne.

Fotografer i detta Ö-blad är RoseMarie Hellén, Carin Fremling Kumlin och Eva Widlund.

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 2009 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

Tack till alla som hjälpte till att göra vår bröllopsdag till en så lyckad dag.

Tack också för alla lyckönskningar och presenter!

Det blev en Volvo BM 2250 med Trimalastare.

/Herr och fru Hellén

TJEJGRUPPEN

fortsätter sin verksamhet under hösten

onsdagar kl 19.00 i Vinöns skola

Programmet ser du i kalendariet längst bak.

Alla hälsas hjärtligt välkomna – unga som gamla.

INFORMATION kan vara svårt

- *Det visste inte jag!*
- *Oj var det idag!*
- *Varför har inte vi fått veta det?*

Ja, att informera och verkligen nå ut är inte lätt. Mun mot mun-metoden är naturligtvis bra, bara man kommer ihåg rätt dag och rätt tid osv. På Vinön har vi ändå några bra informations-kanaler förutom det muntliga.

Ö-bladet är givetvis det ena, och vi vet att många läser Ö-bladet och kan vara medvetna om olika möten men ändå missar tiden. Därför är det ett tips att sätta upp kalendariet på kylskåps-dörren eller anslagstavlan där hemma. Du kan ju fylla i dina egna kom ihåg där också.

Det andra är anslagstavlorna! På anslagstavlan vid skolan har vi numera en röd ruta för riktigt aktuella meddelanden. När det finns en vimpel utsatt vid tavlan är det dags att stanna till och läsa viktig information.

Dessutom har vi en hemsida där ni som har datavana kan gå in och titta under Aktuellt. www.vinon.se

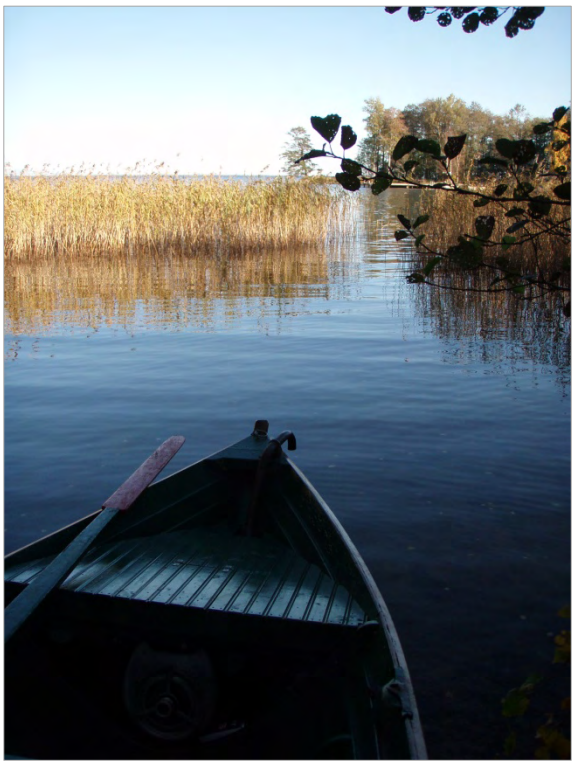
Hälsningar Eva

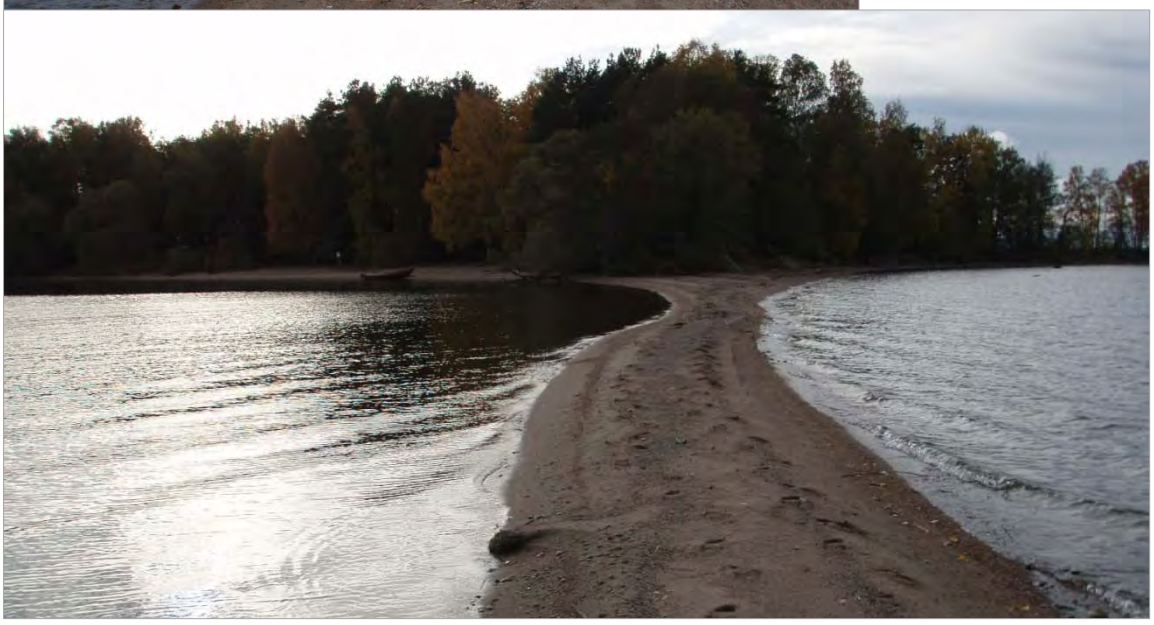
HÖST

I mitten av oktober tar vi en tur med snipan för att besöka Fåran.

Då vattnet är lågt vill vi gå en promenad mellan de båda öarna.

Det är en stilla dag och löven är vackert höstfärgande.





Sandreveln mellan öarna är nästan två meter bred och fylld med små djurspår. En sädesärla har dröjt sig kvar och vi undrar hur den ska klara sig. På den södra ön lyser rönnbären granna.

Carin

Hösttema med Temavandringarna

Kursen har haft sin hösthelg i mitten av oktober med ett strålande höstväder. Om ni såg en grupp vuxna som ”lekte” uppe vid skolan var det våra pedagoger som gjorde sin fjärde helg i kursen Utomhuspedagogik. Nu är det bara examen kvar för denna grupp och den blir lördagen 21 november.

Uteklassrummet ”Den stora eken” är ett uppskattat rum. Här är det elever i 3-4:an från Askers skola som koncentrerar sig på sin uppgift.

Utomhuspedagogik handlar ju om att ta vara på vår utemiljö, lära av det som finns ute. Både ur ett hälsoperspektiv och ett pedagogiskt perspektiv är uteklassrummet många gånger att föredra. Alla skolämnen går att förlägga utomhus!

Alla vet att är man ute blir man också hungrig på ett annat sätt än om man bara är inne. Att laga mat ute behöver inte bara vara en sommarföreteelse. Det går faktiskt bra även annan tid på året, och tänk vad gott det smakar att äta maten sen! På våra muurikkor går det båda att baka bröd och laga mat.

Ny kurs 2010?

Känner du någon som vill gå kursen nästa år är det kanske inte för sent att söka. Det går att söka fram till kursstart och man kommer då med i mån av plats. Kursen söks via www.studera.nu kurskod: LIU-2700E och kan t.ex. ingå i lärarlyftet.

Avslutning

Projektavslutning blir det den 14 november då vi hoppas att många öbor kommer.
Läs på anslagstavlan om tider!

Eva, Rosie och Veronika
temavandringar@vinon.se tel 0768 56 46 92

Cyklarna är en tillgång! Här är det årets kurs som poserar vid norra badet.

Tema-vandringar

UTOMHUSPEDAGOGIK
på VINÖN
Temavandringar

Färjegruppen informerar

Turlisteförslag

Vid ett möte med Vägverket/Väghållaren i Eskilstuna 2009-10-05 presenterades ett förslag till ny turlista för Vinöleden. Remisstiden sattes till 2009-10-23. Den var så kort att Färjegruppen inte hade möjlighet att presentera förslaget i Ö-bladet inom remisstiden. Förslaget delades därför ut till samtliga "brevlådor" på Vinön.

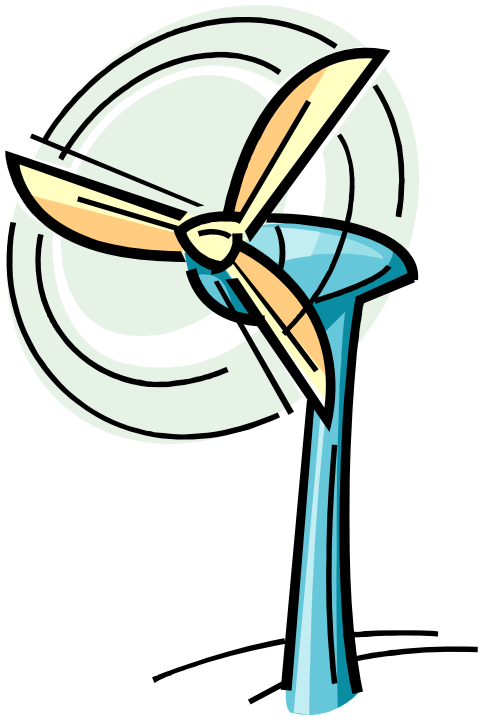
Vid ett snabbinkallat stormöte 2009-10-22 avgav mötet ett enhälligt svar, TURLISTEFÖRSLAGET ÄR INTE ANPASSAT FÖR TRAFIKANTERNA PÅ VINÖLEDEN. Färjegruppen svarade på remissen inom föreskriven tid. Svaret är att vi ej kan acceptera förslaget som det nu är utformat.

Färjegruppen

VINÖKRAFT
Vindkraftsförening

Höstmöte

Vinöns skola
Datum 2009 11 28
Klockan 11 00



Enligt stadgarna skall föreningen ha ett föreningsmöte innan november månads utgång. I den turbulens som nu råder inom ekonomi och politiska beslut angående elkraftens utbyggnad samt de frågor som har uppkommit vid genomgång av transportsvårigheter, kallar styrelsen till ett möte om

”DISKUSSION OM FRAMTIDEN”

För styrelsen
Ulf Johnsson

Karl-Erik och morfars traktorsida drar i österled

Gotland har inte bara raukar och saffranspannkaka att erbjuda det finns ett litet traktormuseum alldeles utanför Visby.

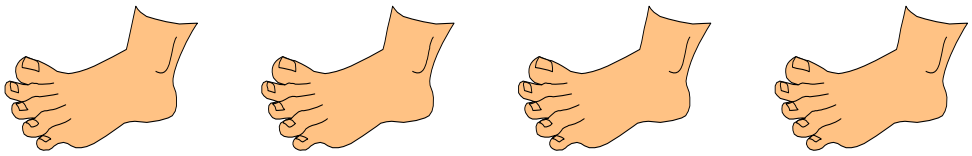
Vi övertygade ägaren om att öppna upp åt oss och hittade många gamla traktorer och även andra veteranfordon. Man anser sig ha Sveriges äldsta traktor, eller som den då kallades järnhäst. Man hade några Munktellare, flera Fordson, någon Allis-Chalmers och Oliver. Till vår stora besvikelse fick man inte provsitta eller prov-köra traktorerna. Men det fanns en trampbil som det gick utmärkt att köra med.

HEMKÖRT TOA- OCH HUSHÅLLSPAPPER

Det går fortfarande bra att beställa
toa- och hushållspapper i balar.
Man får det hemlevererat på ön.

Det som säljs är:
Lambi toapapper (40 rullar 170 kr)
Lambi hushållspapper (240 rullar 150 kr
Serla toapapper 24 rullar för 160 kr
Serla hushållspapper 12 rullar 130 kr).

Ring Arvid på 44 80 19



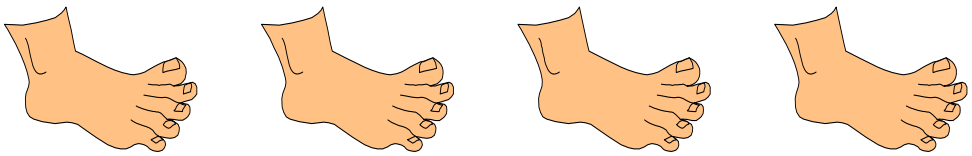
Fotvård

Inga-Lill Sevefjord, medicinsk fotterapeut,

kommer till Vinön

onsdag 18 november

Tidsbeställning: tel 019-13 66 04 eller 070-557 48 03



Ett kulturarv att förvalta

När Rikard och Therese bestämde sig för att bygga om och till var det självklart att det skulle vara den gamla stilen som gällde. Det är ett ju ett gammalt släkthus som flera generationer har bott i. På murstocken i hallen står det 1860 och det var året då Amanda Vidlund föddes, då Per-Erik Vidlund bodde här med sin familj.

Amanda gifte sig så småningom med Lars-Erik Andersson och de fick sönerna Hjalmar och Valfrid. (Det är Valfrids dagbok som finns att läsa i skolan.) Hjalmar kom sedan att ta över gården tillsammans med sin Hilma, föräldrar till Rune och Joel. Rune och Ragnhild bodde här med de tre barnen Bernt, Maud och Alf. Bernt byggde sen ett eget hus på gården tillsammans med Eva, där Petter, Rikard och Oskar växte upp med farmor och farfar på nära håll. När så både farfar och farmor var borta blev det alltså Rikard som flyttade in med sin Therese.

Så det är verkligen en generationernas boning som nu genomgår en stor förvandling. Huset har i och för sig byggts om en del tidigare, bl.a. tog man bort den fina glasverandan när man byggde badrum. När huset nu står inför en tillbyggnad vill ungdomarna återta den gamla stilen men ändå få ett modernt hus. Man började under våren med att förbereda för tillbygget norrut, en bottenplatta gjordes då och under hösten har resten av den norra husdelen kommit upp. Det är många bräder som ska målas och Therese är målaransvarig. Det är bra med en loge att vara på, då kan man måla i alla väder. Mycket arbete kvarstår dock innan det nya huset står klart.

Kanske återkommer vi då i Ö-bladet med en riktigt gammal bild från förr och en bild från det nya färdiga huset.

Eva Widlund

Att det byggs på södra Vinön har inte undgått någon som åker färja. Men fler byggen pågår på ön och fler hoppas vi det ska bli.

Massage

Elisabeth Behr,

zon och
massageterapeut,
kommer till Vinön

onsdag 11 november,

Boka tid på
tel 070 - 399 58 08
tel.tid 8.00 - 9.00

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER
i nygammal skolmiljö

Vi ordnar dagkonferenser för mindre grupper upp till 25-30 personer, även fika och mat på möten och privata tillställningar, t.ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar:
tel 019 - 44 80 57

Yvonne Karlsson 073 - 928 04 05

Veronika Persson 070 - 743 82 45

VINÖBAGAR'N

påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Tel 070 - 239 02 11

Sten

MONAS
blommor och grönsaker

Just nu….

blommor, potatis, purjolök
samt vinterkransar

Beställning av julbockar mottages.

För dagsaktuell information eller önskemål ring

Ons-, fre- och lördagar är jag på torget i Kumla. Lördagar efter klockan 15 tar jag ledigt. I övrigt är det öppet om jag är hemma, även söndagar.

Semesterstängt 31/10 t o m 7/11

Välkomna hit och titta om något passar!

Mona Blixt

019-44 80 50, 070-370 59 50

Trädgårdssidan november

Vi kan se tillbaka på ett halvbra trädgårdsår, i alla fall om man får tro de källor som jag har. Vi har fått klippa våra gräsmattor hela sommaren och hösten, det kan man ju tycka är både bra och dåligt.
Det har inte varit ett så mycket äpplen så man storknar men någon liten paj kan det kanske bli, om man har fått dåligt själv kan man ju fråga grannen om de kan undvara några äpplen.

Det finns ju än några njutningar kvar i trädgården jag tänker bland annat på rosenkvitten som sprider en underbar doft. Man kan ju också göra marmelad av den men det påstås ju vara onyttigt med socker. Man kan plocka in några och lägga dem i en skål på bordet och gå och dofta på dem då och då, ingen påträngande doft men behaglig. Att bara dofta på något höjer ju inte sockerhalten i blodet nämnvärt.

Det är dags att börja titta på utbudet av julblommor om man ska driva upp dem själv till sina julgrupper, amaryllis, tazetter och hyacinter. Det är ju dock så att det finns folk som gör det här åt oss om vi inte vill eller har tid.

Dröm vackra trädgårdsdrömmar nu i höstmörkret!

Hälsningar från Rosie på Vinön!

2009 är ett dåligt honungsår

Årets honungsskörd är nu på burkar och det blev lite drygt 30 stycken. Det är en mycket dålig skörd och jag kommer själv att få köpa honung för att klara vintern. Det här innebär också att jag inte kommer att kunna sälja honung utöver den som jag redan har lovat att leverera.

För min del beror den dåliga skörden dels på att det har varit en kall sommar så mina bin inte har velat flyga ut och jobba. Och dels på att några samhällen fick en dålig start med besök av möss och myror. Jag hoppas att de kommer att klara vintern trots sen invintring.

Hälsningar från RoseMarie!

VINÖNS ARBETSGRUPPER

Alla ni som ideellt arbetar i de olika arbetsgrupperna är välkomna till
Missionshuset lördag 2009-11-21 kl: 15:00

Vi summerar dagsläget i de olika grupperna och planerar för fortsatt verksamhet.

Eftermiddagskaffe och bulle står framdukat. För att något så när kunna planera antalet bullar kan ni ringa till Peter under vecka 46. 019-44 80 46, 070-514 64 04.

Berörda grupper:

Missionshuset, Färjegruppen, Vandringsstigen, Studiecirkeln Vinön förr, Norra badet, Ångbåtsbryggan, Midsommarfirandet, Ö-Bladet, SSRS-gruppen, Boendegruppen, Vindkraften, ”Bordsbärarna” ...

Har vi glömt någon grupp eller om ni har andra initiativ om verksamheter på ön är ni naturligtvis varmt välkomna.

Hembygdsföreningen/Peter

Rescue Hjälmaren
Vinön 2009-10-29

SSRS Hjälmaren
bjuder in till
”tummen ur fika”

Vinöns skola, lördagen den 12 dec kl 16:00
Vi bjuder på lussebulle och luciatåg!

Vi vill att **alla heltids- och deltidsboende** får tummen ur och går på vårt informationsmöte. Nu har vi ungdomar kämpat i fem år, och med jubileet i somras så hoppas vi att alla förstår att vi är seriösa med det vi gör. Känner man den minsta oro för öns framtid och för säkerheten på ön så bör man komma på SSRS möte. ALLA kan hjälpa till. Och man måste inte köra båt för att hjälpa till! Jag känner ingen på den här ön som inte tar sig över sjön då och då, eller som inte har en släkting eller vän som vistas mycket på sjön, eller som inte har en släkting eller vän som kan bli akut sjuk när som helst. Vi har fina redskap att jobba med, defibrillator, sjukvårdsväskor och fina båtar, men vi är alldeles för få. På hur få ungdomar kan ett sådant här ansvar vila? Hur solidarisk är du?

Årets lucia
Rösta på vem som skall vara årets lucia. Antingen via en lapp till Veronika, eller via e-post till: persson_veronika@hotmail.com

De nominerade är: Johan Nilsson, Jonas Andersson, Stefan Brynolfsson och Martin Hellén. (Vi lever ju trots allt på 2000-talet).

Glöm inte att skriva under din röst, så kan du vinna ett fint pris.

För frågor, ring stationens uppsyningsman
Roger Blixt: 070 320 72 48

ALLA är hjärtligt välkomna!

Mvh: Besättningen,
genom Rikard Widlund

Besättningen på familjedagen sommaren 2008

FRANSK BONDSOPPA

4 port

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
2 morötter
1 bit (ca 100 g) rotselleri
200 g rimmat fläsk utan fett (kan bytas ut mot tärnat bacon)
1 msk olivolja
2 msk tomatpuré
1 l köttbuljong
2 lagerblad
2 tsk franska örtkryddor
1 burk vita bönor (400 g) eller motsvarande mängd kokta
2 msk hackad persilja
salt, peppar

Tillbehör

4 msk lätt crème fraiche
grovt bröd

Gör så här

Skala och hacka lök och vitlök. Skala och tärna rotfrukterna. Tärna fläsket. Fräs allt i olja. Tillsätt tomatpuré, buljong och kryddor. Låt sjuda under lock ca 15 min. Tillsätt bönor och persilja, smaka av med salt och peppar. Servera med tillbehören.

FISK MED TÄCKE AV JORDNÖTTER

4 port Ugn 200°

4 filéer vit fisk, t ex gös
50 g jordnötter
30 g smör + lite till formen
1 knippa persilja
1 avocado
1 citron
1 gul lök
1 stor tomat
1 msk olivolja
salt, peppar

Gör så här

Hacka jordnötterna grovt. Hacka persiljan. Blanda med smöret till en pasta. Lägg fiskfiléerna i en smord ugnsfast form och bred pastan över. Stek i ugnen ca 10 min. Dela avocadon, ta bort kärnan och skär i små tärningar. Droppa över lite pressad citron. Skär tomaten i små tärningar. Skala, dela löken i fyra bitar och skär i tunna skivor. Blanda detta i en skål. Salta, peppra och tillsätt 1 msk pressad citron och 1 msk olivolja. Serveras med fisken och kokt ris eller quinoa.

Tips! Man kan byta ut jordnötterna mot pistagemandel, hasselnötter eller sötmandel.

EXOTISK FISKGRATIN

4 port Ugn 200°

400-500 g vit fiskfilé, t ex gös
4 medelstora potatisar
200 g färsk spenat
2 tomater
2 dl kokosmjölk
1 tsk färsk riven ingefära
1 citron, rivet skal
2 msk hackad koriander eller persilja
salt, peppar
margarin till formen

Gör så här

Skala potatisen och skär i 3 mm tunna skivor. Förväll spenaten 7-8 min i lite vatten i en kastrull. Blanda kokosmjölken med riven ingefära, rivet citronskal och koriandern (persiljan). Skär fisken i tärningar och tomaterna i skivor. Lägg potatisskivorna på varandra i lager i en smord ugnsfast form. Salta och peppra. Häll av vattnet på spenaten och lägg den över potatisen. Lägg fisken över och täck med tomatskivorna. Häll över kokosmjölken. Tillaga i ugnen ca 30 min. Servera genast.

Tips! 1. Om man inte tycker om kokosmjölk byter man ut den mot grädde. **2.** Man kan också lägga på mozzarella i tunna skivor innan man sätter in fisken i ugnen.

KYCKLINGGRYTA

4 port

300-400 g kycklingfilé
1 tsk olivolja
10 stora champinjoner
½ zucchini
1 röd paprika
1½ msk grönsaksfond
1 msk tomatpuré
2 vitlöksklyftor
1 rödlök
10 cm purjolök
1 ask cocktailtomater
2 dl mellangrädde
1 msk pressad apelsin
salt, peppar

Gör så här

Skär kyckling, lök, vitlök och grönsaker i bitar. Fräs kycklingbitarna i oljan. Då dessa fått lite färg tillsätts alla grönsaker utom cocktailtomaterna. Fräs några minuter och tillsätt sedan mellangrädden, tomatpuré, fond, saft, salt och peppar. Låt koka 15 minuter. Då någon minut återstår av koktiden tillsätts cocktailtomaterna. Servera med kokt ris.

CITRONKYCKLING MED OLIVER

4 port Ugn 225°

1 stor färsk kyckling
1 citron
10-12 gula smålökar
10 skalade vitlöksklyftor
1 grön paprika
2 tsk salt
svart- eller vitpeppar
3 msk olivolja
2 lagerblad
1 dl vatten
2 dl torrt vitt vin
1 dl svarta oliver
1 dl gröna oliver
färsk timjan

Gör så här

Ta fram en stor ugnsform, gärna av lera. Tvätta citronen och skär den i ganska tjocka skivor. Skala smålökarna. Skala vitlöksklyftorna (**10 st**). Kärna ur paprikan och skär i långa klyftor. Stycka kycklingen i portionsbitar. Klappa in kycklingen med salt och peppar. Varva kyckling, lök, citronskivor, hela eller delade vitlöksklyftor och paprika i formen. (Tvätta händer, kniv och skärbräde noga efteråt, som alltid när man tagit i rå kyckling.) Ringla över olivolja. Salta och peppra lite mer och stick ner lagerbladen. Slå över vatten och vin. Fördela gröna och svarta oliver över det hela. Strö över rikligt med timjan (minst ett tiotal små kvistar), det ska vara färsk timjan här. Sätt in formen i ugnen 35-40 min eller tills kycklingen fått fin färg och blivit ordentligt genomstekt. Servera med kokt ris, gärna fullkorn, quinoa, bulgur eller couscous. Gärna även haricots verts och el grönsallad.

FRANSK MANDELPÄRONKAKA

4-5 port Ugn 200°

100 g sötmandel
2 msk rumsvarmt smör till formen/formarna
5 stora fasta päron (kan bytas mot äpplen)
75 g rumsvarmt smör
5 msk socker
2 medelstora ägg
2 msk pressad citron

Gör så här

Mal mandeln, den behöver inte skållas och skalas. Smörj en ugnssäker form eller 4-5 portionsformar. Skala och kärna ur päronen. Skär dem i klyftor, ej för tunna, och lägg ut dem i ett lager i formen/formarna. Sätt in formen i ugnen i 10-20 min tills päronen blivit nästan mjuka. Rör smöret mjukt med sockret och blanda ner den malda mandeln. Tillsätt ett ägg i sänder och rör om väl mellan varje ägg. Smaksätt med lite pressad citron. Ta ut formen och fördela mandelröran över päronklyftorna. Sätt in i ugnen ytterligare ca 15 min. Serveras med kylskåpskall grädde eller vaniljglass.

CRÈME BRÛLE

4 port Ugn 150°-250°

6 äggulor
1 dl socker
3 dl vispgrädde
1 dl mjölk
4 tsk råströsocker eller brun farin

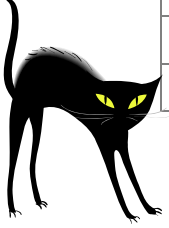
Gör så här

Rör samman gulor och socker. Koka upp grädde och mjölk. Häll den varma gräddmjölken över äggblandningen under kraftig vispning. Fördela smeten i 4 ugnssäkra portionsformar (à ca 2 dl). Ställ formarna i en liten långpanna och häll kokande vatten runtom – upp till halva formen. Grädda i nedre delen av ugnen 50-60 min. Ställ formarna svalt, gärna över en natt. Strö råströsocker över ytorna. Gratinera på högsta värme, högst upp i ugnen med luckan öppen, tills sockret smält. Se till att det inte blir bränt. (Eller använd en liten gasolbrännare.) Servera något avsvalnad, ev med bär eller frukt.

Efter vårt besök i Frankrike blev jag lite inspirerad att delge Ö-bladsläsarna några franska enkla recept som jag hittat bl a i en fransk mattidning. Fransmännen älskar ost och desserter, det märker man bl a när man går och handlar mat. Vilket utbud det finns att köpa färdigt! Prova gärna recepten. Jag tror inte att ni ångrar er. Smaklig måltid! / Christina Johnsson

november 2009

vecka 44	***1***	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 45	2	måndag		Sophämtning
	3	tisdag	18.30	Brandövning Beställ mat! handla24.se
	4	onsdag	19.00	Tjejträff - Hälsokväll med fotbad. Ta med balja och handduk.
	5	torsdag		**OBS! Beställ tårta hos Vinöbagarn till Fars dag.**
	6	fredag		
	7	lördag	14.30	Cirkeln Vinön förr
	8	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet Fars dag
vecka 46	9	måndag		
	10	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	11	onsdag	14.15 19.00	Zonterapi och massage - Elisabeth Behr - TIDSBESTÄLLNING Öppet hus i Missionshuset Tjejträff - film
	12	torsdag		
	13	fredag		
	14	lördag		Projektavslutning i skolan
	15	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 47	16	måndag		Sophämtning
	17	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	18	onsdag	19.00	Fotvård - Ingalill Sevefjord - TIDSBESTÄLLNING Tjejträff – matlagning. Tema: soppa
	19	torsdag		
	20	fredag		
	21	lördag	15.00	Kursdag Utomhuspedagogik i skolan Möte med Vinöns olika arbetsgrupper i missionshuset
	22	***söndag***	10.30 16 -17	Gudstjänst i Missionshuset, Benny Larsson Kaffe Biblioteket öppet
vecka 48	23	måndag		
	24	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	25	onsdag	19.00	Tjejträff – binda kransar hos Mona **Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!**
	26	torsdag		
	27	fredag		
	28	lördag	11.00 14.30	Vindkraftsmöte, Vinöns skola Cirkeln Vinön förr
	29	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet **1:a advent**
vecka 49	30	måndag		Sophämtning
	1	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	2	onsdag	19.00	Tjejträff. Vi bakar knäckebröd och tunnbröd.
	3	torsdag		
	4	fredag		



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