Nr 4 april 2011

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Skickar en hälsning via Ö-bladet från våren. Familjen Johnsson befinner sig ju sedan början av mars i Frankrike där våren kommit långt. Bilden till höger tog jag nyss i ”vår” trädgård. Träd och buskar börjar grönska, fruktträden står i blom och gullvivorna blommar för fullt längs vägarna. Förra veckan besökte vi Provence men där hade inte våren kommit längre än här i Sanxay. Men det var vackert ändå och vi fick många härliga upplevelser, bl a snö på 1484 m höjd på Mount Ventoux. I mitten av april är vi hemma igen och då hoppas vi få uppleva en andra vår med tussilago, blå- och vitsippor. Har förresten fått rapport att tussilago redan synts vid Harset.

Vad jag förstår av väderrapporter är det på Vinön +4-6° på dagarna och några minusgrader på nätterna. Första helgen i april verkar det bli över 10 plusgrader och sol. VÅREN ÄR PÅ GÅNG!

I år är påsken sen så den har vi att se fram emot andra halvan i månaden. Tjejer – glöm inte att anmäla er till Tjejgruppens påskknytis med ölprovning den 20 april. Vad händer mer i april? Jo, Hembygdsföreningen har årsmöte den 16 april kl 10.30. OBS, tiden! Kallelse och verksamhetsberättelse har gått ut till samtliga medlemmar. Läs gärna igenom dessa papper innan du går på mötet.

Månaden avslutas sedan med valborgsmässofirandet vid norra badet där vi hoppas många dyker upp. *Välkomna!*

Fotografierna i aprilnumret är tagna av Christina Johnsson, Eva Widlund, RoseMarie Hellén och okända fotografer.

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 Ö-blad i färdiga kuvert.

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 2011 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

MONAS

blommor och grönsaker

Nu finns

Penséer och påskliljor

För dagsaktuell information eller önskemål ring gärna

Välkomna hit och titta om något passar!

Mona Blixt

019-44 80 50, 070-370 59 50

¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤ ¤

Funderar du på att bygga ut?

Bygga nytt, eller varför inte en altan?

Jag utför snickeriarbeten!

TMS

Tomas mek svets & snickeri

Tomas Neiler på Nygård
0708-164963

ZUMBA på Vinön

Zumba är en träningsform som har slagit stort det senaste året, eftersom det är så roligt. Jag har inte provat själv, men med instruktionsfilmer på DVD ska vi nog kunna dra igång lite träning.

Vi tar det från början, med basstegen, så kom och prova! Det är ingen idé att tänka att ”det där kan jag inte” för det är det ingen annan som kan heller! Vi tittar på DVDn!

Bra musik och roliga steg utlovas!

Alla är välkomna!
Det är ingen tjejgrupp, även om det brukar se ut så när man tränar ibland.

Skolan, måndagar kl 19. Om det inte är upptaget av annat.
Start: 4 april.

Frågor? Ring Åsa.

44 80 19, 070-634 80 19

Guldblusen har dykt upp

Den låg i vår brevlåda på söndagsmorgonen den 6 mars och var nästan helt ren. Någon har anonymt lämnat tillbaka den, vi vet inte vem. Det visar att det lönar sig att efterlysa saker i Ö-bladet. Ett stort TACK lämnas till den eller de som har hittat den och till alla som har tittat lite extra i buskar och snår när de varit ute i markerna. Jag vill gärna tacka den som lämnade tillbaka blusen med en burk honung så hör av dig!

Hälsningar från RoseMarie Hellén

handla24.se

Nya betalrutiner har införts! För den som ser detta som ett handelshinder finns möjlighet att konsultera vårt lokala 24-orakel Åsa Ödman. (019-44 80 19)

Tänk på att en vikande kundstam kan välta läsk- och matbilen!

ÅRSMÖTE

Samtliga fastighetsägare med mantal i **Norra byn** kallas härmed till sedvanlig årsmötesförhandling
den 1 maj kl 17 i Vinöns skola.

Ärenden som önskar föras in på dagordningen anmäls till sekreterare 10 dagar i förväg.

Välkomna!/ Johan

INFORMATION

från nye färjeledschefen

Jag har nu tagit över staffetpinnen från Roger som TF Ledchef för Vinöleden och ser fram emot att driva den dagliga verksamheten gällande färjedriften till och från Vinön.

Jag har haft möjlighet att närvara vid ett första möte med färjegruppen från Vinön där vi avhandlade olika idéer och synpunkter på färjans tidtabell. Vi diskuterade bland annat att flytta besättningens måltidsuppehåll och i och med det kunna frigöra tid för att kunna köra en tur kring 19:30. För att detta skulle kunna vara möjligt enligt gällande kollektiv avtal, vilotids lagstiftning och EU-direktiv fanns det en tanke att ta bort en tur tidigare på dagen. Jag har förstått på Vinöns färjegrupp, statistik samt när jag själv har varit fysiskt på plats under de turer som avgår under eftermiddagen att det är väl använda turer som går under eftermiddagen.

Vår beställare har efter inhämtande av information från färjegruppen, statistik och andra berörda parter valt att låta turlistan ligga som den gör idag under sommaren men att fortsätta den goda dialog som vi har för att om möjligt hitta en lösning som kan fungera.

Vinösund kommer att gå i förstärkningstrafik så som sommar färja med ett antal dagar i början av sommaren och i slutet av sommaren fördelat på de dagar då statistik och information från er visat på en högre trafikbelastning.

Före sommaren: 27/5, 29/5, 1/6, 3/6, 6/6, 10/6, 12/6.

Från 20/6 går en färja som förstärkning dagligen fram till 14/8.

I slutet så kommer vi ha förstärkningstrafik 19/8, 21/8, 28/8.

Vi har ytterligare två dagar att lägga in men innan vi gör detta vill jag ha ett möte med färjegruppen om det finns några dagar som de vet kommer att vara hög trafikintensitet under hösten.

FÄRJEREDERIET
TRAFIKVERKET

Med vänlig hälsning!
Mattias Bergsten
Ledchef

mattias.bergsten@trafikverket.se
Direkt: 08-544 417 57
Mobil: 070-358 43 38

Telefon: 0771-65 65 65
www.trafikverketfarjerederiet.se

Konstnärer och hantverkare

Vill du ställa ut eller vara med på försäljningen i skolan under sommaren?

Kontakta Yvonne Karlsson
Tel 44 80 57 eller 073 928 04 05

För en ren ö

SKAFFA EN EGEN SOPTUNNA!

Överfulla soptunnor på allmän plats är ingen trevlig syn. Det har också medfört att ansvariga har plockat bort sina soptunnor på många ställen. Det finns t.ex. inga kvar vid färjelägena, varken på Vinösidan eller Hampetorpssidan. Vi hoppas få ha kvar några soptunnor vid norra badet, avsedda för badgäster.

Stugägare ska ha egen soptunna. Det finns olika abonnemang för alla husägare att välja mellan. På kommunens hemsida www.orebro.se kan man läsa mer om avfall och återvinning eller så kan man ringa Kundtjänst för information och vägledning.

Avfallstaxa fritidshus (Örebro kommun)
Med fritidshus menas hus som används för fritidsändamål och som inte är permanentbostad. Fast avgift är 368 kr per år. Rörlig avgift beror på kärlets storlek och hämtning. För beställning av soptunna eller frågor kring abonnemang kan man ringa Örebro kommun på 019 - 21 21 00

Hämtning jämna veckor börjar v 20 och avslutas v 40.
Hämtning ojämna veckor börjar v 19 och avslutas v 39.

Trädgårdssidan april

Trädgårdssidan har haft lite ledigt men nu är det ju vår i luften och man ser marken och då finns det ju hopp om att man ska kunna sätta spaden i den. Det man också ser är mögel, grus som har flyttat på sig och allt möjligt som man borde ha plockat undan innan snön kom.

Jag plockar alltid in lite pelargoner, fuchsior och annat smått och gott och har nu gjort en liten inventering över vad som dött under vintern och vad som finns kvar. Tjugo till trettio procent av det jag plockar in dör och den siffran håller i sig. Det som är lite roligt i år är att fuchsiorna har satt igång och blommar nu.

FN har kommit fram till att världens livsmedelsförsörjning ska lösas med småskalig odling. Den småskaliga odlingen är inte lika sårbar av yttre påverkan som den storskaliga. Så nu är det bara att sätta igång och odla för att klara livhanken. I år ska jag försöka att odla sådant som jag faktiskt kommer att ta vara på. Förra året odlade jag t ex lite vaxbönor, goda att gå och ta sig en vaxböna då och då men sen då? Jo jag skördade och där ligger de i frysen och jag har ännu inte ätit upp dem. Jag ska nog ha en kortare rad med vaxbönor i år. Under flera år gjorde jag samma sak med basilika. Odlade, skördade och frös in (med hjälp från den fantastiska modern, min mor alltså), det har funnits basilika i frysen i flera år till ingen nytta fram till nu när jag hittat ett recept på en vardagsgratäng innehållande potatis, köttfärs, kokt ägg, någon mjölkprodukt, lök, ost och smaksatt med ja just det, basilika från frysen. En jättebra gratäng där nästan allt kan komma från Vinön. Basilika ska jag definitivt odla i år också. Basilika doftar verkligen gott och jag själv förknippar doften med sommar eftersom det bara är då jag har basilika. Sallat måste man ha, men vilken djungel av sorter det finns. Jag har köpt en påse med blandade fröer av olika sallat och det har ju funkat bra men man kan u förnya sig och satsa på något nytt. Jag tyckte länge att det var lite fånigt att köpa påsar med färdigsköljda blad av olika sallatssorter, jag köpte isbergssallad, använde hälften och sen blev den andra halvan liggande tills den var dålig och åkte i komposten. Jag har ändrat mig och tycker nu att det vore behändigt att kunna odla en blandning av ruccola och marsché, precis som att köpa två påsar och blanda. Jag får helt enkelt fråga experterna på sallatsodling vilka sorter som är goda och går bra här ute.

Dill borde alla på Vinön odla, enligt min erfarenhet år det alltid lite brist på dill, speciellt i slutet av sommaren. Det här är en uppmaning till inte minst mig själv. FN tog inte upp det här problemet i det reportaget jag såg men det kan ju vara så att om man ser på världen i stort så kan t ex majs vara av större betydelse. Något som var intressant var att kvinnan som odlade majs sa att hon alltid sådde när det var fullmåne för då blev skörden bäst. Det kan verka betydelselöst men t ex antroposoferna har en såkalender som berättar när det är lämpligast att så de olika grödorna, det kan verka som humbug men jag har kollegor som menar att de faktiskt får bättre skördar när de följer kalendern

Ha det bra i vårsolen önskar Rosie på Vinön!

SRF årsmöte 2011

Den 5-6 mars var det årsmöte med Skärgårdarnas Riksförbund på Ljusterö

Ljusterö är en av Stockholm skärgårds största öar till storleken och den 17:e största ön i Sverige. Ljusterö har inflyttning och har idag en befolkning på 1800 personer, sommartid kring 30 000! Från 1995 går det statlig vägverksfärja till ön, resan tar 7 minuter och färjan tar ca 60 bilar.

Det åkte två bilar från Vinön, dels ungdomarna i SURF och sen vi tanter som åkte tidigt på lördagsmorgonen för att kunna ta det lugnt på vägarna eftersom man aldrig kan vara säker på hur vägarna ser ut i mars. Det var strålande sol under hela ditresan och på färjan över fick vi sällskap av en SL buss som trafikerade ön. Finlandsfärjorna korsar Ljusteröleden och det kom en finlandsfärja när vi hade kommit iland, det är märkligt att så stora båtar går så nära land.

Presentation av SIKO

Väl framme vid Rastaborg där vi skulle vara fick vi en spontan genomgång av Stockholms skärgård och verksamheten ute i skärgården som leds genom SIKO, som är den gemensamma organisationen för alla skärgårdsföreningar. Med hjälp av ett sjökort lotsade Barbro Nordstedt oss igenom olika typer av skärgård. Det är den storstadsnära

skärgården med sina dilemman, den längst ut med sina särarter, olika sätt man tar sig eller försöker ta sig fram. På vissa håll är det en eller två ägare till marken som bestämmer allt, på andra ställen driver samfällighets/ hembygdsföreningen pub så medlemmarna dricker sig till en säker ekonomi. Det var inte så många som hade anmält att de skulle komma tidigare så inget officiellt program fixades, men Barbros genomgång räckte långt.

SRF i ny organisationsmodell

En stor punkt under helgen var en genomgång av ett nytt sätt att organisera SRF. Det låter lite torrt men är viktigt för att kunna göra ett bra jobb. SRF har fram till nu bestått av en styrelse där alla medlemsföreningar har haft en ordinarie och en ersättande styrelseledamot. Styrelsen har varit stor och har egentligen fungerat som ett medlemsmöte. Det har varit fyra möten om året och några har varit temamöten om t ex kommunikationer. Det har valts ett arbetsutskott som har gjort det mesta av jobbet och sen rapporterat till styrelsen. Det nya förslaget som har arbetats fram går ut på att varje förening som är med i SRF har två representanter som åker på två till tre möten per år, det blir färre möten per år. Det behöver inte vara samma personer hela tiden, utan föreningarna kan skicka de som är bäst lämpade till mötet, om mötet råkar vara ett temamöte. Det väljs också en styrelse ur gruppen av representanter som jobbar med SRF:s frågor. Det kan även tillkomma arbetsgrupper som jobbar med specifika frågor eller ämnesområden, de samarbetar med styrelsen. Man kan också bli enskild medlem och då får man tidningen Vi skärgårdsbor, men får inte rösta på mötena. Det här är förslaget i korthet, som togs emot i positiv anda och diskuterades ingående. Om förslaget ska gå igenom krävs det också stadgeändringar så stadgarna gicks igenom.

Lokala skärgårdsnyheter från hela Sverige

www.skargardsbryggan.com

Ett årsmöte hade man också klämt in på eftermiddagen och efter det kom man från Internettidningen Skärgårdsbryggan och informerade om sin verksamhet som SRF kommer att vara mer delaktig i. Skärgårdsbryggan är en Internettidning som letar upp nyheter som rör skärgården. Man har varit mest verksam i Stockholms skärgård men håller nu på att utöka sitt område. Bland annat kan man läsa vårt Ö-blad på Skärgårdsbryggan och det är ca 1000 personer som varje månad laddar hem det för att kolla vad som händer på Vinön, det tycker jag är ganska otroligt.

Efter en god middag och mycket prat, ibland är ljudnivån så hög att man inte hör sin bordsgranne, och en god natts sömn, samlades vi vid niosnåret på söndagen för att få en genomgång av strandskyddsrätten. Innan föredraget om strandskyddet började inledde Förbundssekreterare Bengt med lite blandad information. Inom landsbygdsprogrammet håller man på att omfördela pengar så att allting ska kunna gå åt, så man slipper betala tillbaka till EU. ”Nya” pengar kan därför dyka upp där det varit slut tidigare och det ska man utnyttja. SRF ska svara på fiskeutredningen under mars. Det är en tegelsten som bland annat tar upp att de som husbehovsfiskar inte ska få sälja den fångst som man får. Det gäller bara havet och inte insjöarna tack och lov.
Den här gången!

RoseMarie, Veronika och Roger

Strandskyddsfrågor

Reigun Thune Hedström

Reigun Thune Hedström kom sen och berättade om strandskyddsrätten. Denna kvinna var mycket insatt i ämnet och med inlevelse och sakkunskap förklarade hon hur det sett ut tidigare, hur hon hade jobbat för att få kommunerna att ta över hanteringen av strandskyddsrätten. Hon berättade också att kommunerna har fram till 2014 på sig att göra en plan för strandskyddsrätten, om man vill påverka i dessa frågor så är det bra att kontakta en politiker redan nu.

Strandskyddsrätten gäller 100 meter från strandlinjen och upp på land och 100 meter ut i vattnet. Det finns speciella områden där man är restriktiva med dispenser från strandskyddet. Hjälmaren är inte ett sådant område. Men även i de speciella områdena kan man ge dispenser, varje fall ska prövas individuellt. Det finns sex skäl att ge dispenser. Dessa har jag hämtat från Naturvårdsverkets hemsida där man också kan läsa mer om dem.

1. Den aktuella platsen är belägen på redan ianspråktagen mark.
2. Den aktuella platsen är avskuren från stranden av till exempel en järnväg eller större väg och saknar därför betydelse för allmänhetens friluftsliv.
3. Anläggningar som måste ligga vid vattnet, det kan vara båthamnar, bryggor, pirar med mera. Sådana bör dock inte uppföras inom områden med stort rekreationsvärde eller om djur- och växtlivet påverkas på ett icke acceptabelt sätt. Samlokalisering bör eftersträvas.
4. Det avser ett område som behövs för att utvidga en pågående verksamhet och utvidgningen kan inte ske utanför området.
5. Det avser ett område som behöver tas i anspråk för att tillgodose att angeläget allmänt intresse som inte kan ske utanför området.
6. Det avser ett område som behöver tas i anspråk för att tillgodose ett annat mycket angeläget intresse.

När Reigun var klar med sin information var det bara en lunch och sen var det dags för hemfärd.
Ett intensivt dygn med mycket prat, skratt och en allsång!

Med till Ljusterö var Mona Blixt, Kerstin Stenberg, Eva Widlund och RoseMarie Hellén i ”tantbilen”.
De unga som deltog från Vinön var Veronika Persson och Roger Blixt.

Vid tangentbordet RoseMarie Hellén,
fotograf Eva Widlund(för det mesta)

Eva, Mona och Kerstin på Ljusteröfärjan

SURF-gänget samlat vid frukosten
(från Ven, Skaftö, Söderöra och Vinön)

VALBORGSMÄSSOFIRANDE

vid norra badet

vårtal & vårsånger
vid brasan

Start 20.00

försäljning och mingel

Lotterier och chokladhjul

fyrverkerier

VÅREN firas som vanligt vid norra badet. Det kommer att finnas lite varmt och gott att äta och dricka så ingen behöver vara hungrig.

VARMT VÄLKOMNA!

Vinöns Kultur- och hembygdsförening, Svenska Sjöräddningssällskapet SSRS och Fiskare Brynolf med glada vänner

Tvättbara lammskinn säljes

Färgade 800 kr, vita 700 kr

Det finns även ett par vita andrasortering.

Åsa 070-634 80 19, Johan 0768-55 97 14
44 80 19

Massage

Elisabeth Behr

zon- och

massageterapeut

kommer till Vinön

onsdag 4 maj

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

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER
i nygammal skolmiljö

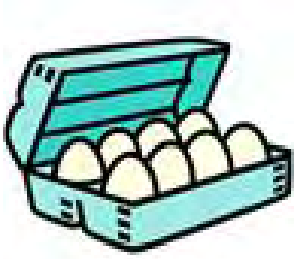
Vi ordnar dagkonferenser för mindre grupper upp till 25 personer, även fika och mat på möten och privata tillställningar, t.ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar:
tel 019 - 44 80 57

Yvonne Karlsson 073 - 928 04 05

Veronika Persson 070 - 743 82 45
e-post: info@vinokonferenser.se
Hemsida:www.vinokonferenser.se

FÄRSKA VINÖÄGG



Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

VINÖBAGAR'N

påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Tel 070 - 239 02 11

Sten

Vinön förr
gamla foton

Hamnen, Vinön

Så står det på detta kort. Ser ni vilken hamn som åsyftas? På vilken sida av ön är detta?

Vi fortsätter att presentera gamla fotografier. Här kommer två vykort, ett på en hamn och så ännu ett flygfoto över ön. När är detta taget? Dags att granska bilden och se vad som finns med och vad som saknas. Skolhuset finns där liksom Missionshuset, men det finns inga tallar vid skolan! Valen och Grundholmarna skymtas i norr.

Vi fortsätter att publicera gamla Vinöbilder. Det är nog många som har gamla fina kort. Kan du själv skanna av och skicka som e-post är vi tacksamma. Annars går det även att lämna in fotografier och vi skannar av dem. Skicka in till redaktionen på o-bladet@vinon.se.
Om möjligt vill vi veta när fotografiet är taget och vem som var fotograf.

Eva Widlund

GRATINERAD GETOST MED PAPRIKAMARMELAD

4-6 port Ugn 225°

4-6 skivor baguette skurna på snedden,
200 g chèvreost
1 stor vitlöksklyfta
250 g kesella
2 krm salt
1 krm svartpeppar

Paprikamarmelad

1 gul lök
2 paprikor, gul, röd eller orange
1 liten spansk peppar eller jalapeno
1 msk olivolja
4 msk råsocker
1 dl vitt vin
2 msk balsamvinäger, helst av äpple
2 krm salt

Gör så här

Börja med paprikamarmeladen. Skala och finhacka löken. Ansa och finstrimla paprikan. Kärna ur och finhacka spanska pepparn. Hetta upp olja i en stekpanna eller tjockbottnad kastrull och fräs lök, paprika och spansk peppar på medelvärme utan att de tar färg ca 2 min. Häll på socker och låt det smälta ca 1 min. Tillsätt vin, vinäger och salt och låt allt puttra ca 15 min tills det mesta av vätskan kokat bort.
Skär baguetten i ca 1½ tjocka skivor på snedden så de blir så stora som möjligt. Blanda samman chèvreosten, pressad vitlök, kesella, salt och peppar till en smet. Bred ut smeten tjockt på brödskivorna. Grädda mitt i ugnen tills de fått fin färg, 15-20 min. Servera bröden med lite ljummen paprikamarmelad. Dekorera med lite bladpersilja.

SALLAD MED GETOSTBRÖD OCH SENAPSVINÄGRETT

Varianter på den här salladen finns nästan alltid på de franska brasserierna. Potatisen gör salladen ordentligt matig och getostbröden bidrar till ”det där lilla extra”.

4 port Ugn 250°, grill

500 g kokt småpotatis
300 g sallad, t ex frisée, rosé, rucola, isbergssallad
1½ dl oliver
250 g körsbärstomater
½ gurka

Senapsvinägrett

½ msk dijonsenap
½ msk vitvinsvinäger
½ dl rapsolja
½ msk vatten
½ tsk flytande honung
2 krm salt
½ krm svartpeppar

Getosttoast

8 skivor av baguette
200 g getost
Garnering: färsk rosmarin

Gör så här

Dressing: Blanda senap och vinäger. Vispa ner oljan lite i taget i en tunn stråle sedan vatten, honung, salt och peppar.
Skär potatisen i mindre bitar och lägg ner dem i dressingen. Lägg bröden på en plåt med bakplåtspapper. Fördela getosten på brödskivorna och gratinera högt upp i ugnen 5-7 minuter. Kontrollera då och då så att de inte bränns. Blanda alla ingredienserna till salladen. Servera med getostbröden. Garnera gärna med färsk rosmarin.

KYCKLING FRÅN NYONS

4 port

8 kycklinglårfiléer
1-2 dl olivolja
2 gula lökar i klyftor
8 hela vitlöksklyftor, delade om de är stora
2 små zucchini, delade i bitar, ca 2x2 cm
1 gul paprika, delad i bitar
300 g champinjoner, delade om de är stora
2 små endiver, delade 4-5 ggr tvärs över ***eller***
ca 300 g vitkål i bitar
4 tomater, delade i bitar
1-2 dl vitt vin
2-3 tsk franska örtkryddor
2 lagerblad
salt, nymald svartpeppar

Gör så här

Hetta upp olja i en stor gryta. Fräs lök och vitlök, tillsätt därefter resten av grönsakerna, utom tomaterna, lite i taget så att allt får lite färg. Man kanske får göra detta i omgångar. Tillsätt tomaterna och vinet, låt puttra på svag värme 40-50 minuter, man kan behöva späda med lite extra vin eller vatten. Bryn kycklinglårfiléerna i olja så de får lite färg. Salta och peppra. Lägg kycklingen överst i grytan och låt koka med ca 20-25 min. Kontrollera att kycklingen är klar. Smaka av med salt och peppar och strö över hackade örter.

POULET AU VINAIGRE DE VIN

4 port

8-10 kycklinglårfiléer
5-6 oskalade vitlöksklyftor
5 msk vitvinsvinäger
2-2½ dl torrt vitt vin
2-3 msk Armagnac eller konjak
2 tsk Dijonsenap
1 tsk tomatpuré
1½ dl grädde
50 g smör, rumstempererat
salt, svartpeppar
2 tomater (till tomatconcassé)
persilja till garnering

Gör så här

Hetta upp 25 g smör i en stekpanna. Bryn kycklingen på ena sidan 5 min, vänd och bryn den andra sidan ytterligare 5 min. Salta och peppra. Lägg i de oskalade vitlöksklyftorna, lägg på lock, sänk värmen och låt småkoka ca 20 min. Vänd ev bitarna en gång. Tillsätt vinägern och rör om på botten. Låt koka med locket på glänt tills vinägern reducerats till hälften, 5-10 min. Lägg upp kycklingen på varmt uppläggningsfat, täck och håll varmt. Låt vitlöksklyftorna ligga kvar i stekpannan. Vispa samman vitt vin, konjak, senap och tomatpuré och häll i stekpannan. Låt koka samman 5 min. Tillsätt grädden och koka tills den tjocknat. Rör om ofta. Ta stekpannan åt sidan och vispa ner smöret i små bitar, några åt gången. Sila såsen och tryck vitlöksklyftorna mot silen för att pressa ut innehåller som ger god smak till såsen. Smaka av med salt och peppar. Häll den heta såsen över kycklingen och garnera med tomatconcassé och persilja. Servera med kokt ris, tagliatelle eller pressad potatis samt haricots verts.

Tomatconcassé: Skala tomaterna, dela och ta bort alla kärnor. Skär tomaterna i små tärningar.

FRANSK ÄPPELKAKA - TART TATIN

4-6 port Ugn 225°

5-6 äpplen, skalade och skurna i klyftor
2-3 plattor smördeg, djupfryst eller djupfryst smördeg på rulle
50 g smör
½ dl strösocker
1 äggula, uppvispad

Till karamellen:

2 dl strösocker
3 msk vatten

Gör så här

Gör karamellen genom att smälta strösocker tillsammans med vatten, på inte för stark värme, i en stekpanna som tål ugns värme. När sockret börjar bli ljusbrunt tar du genast pannan från värmen. Blir sockret för mörkt smakar det bränt. Låt svalna. Lägg äppelklyftorna i ett vackert mönster på karamellen i stekpannan. Strö över ½ dl socker och klicka ut smöret. Kavla ut smördegen så stor att den täcker pannan. Lägg degen över äpplena och smöret. Skär bort överflödig deg och tryck till runt kanterna. Pensla med äggulan. Grädda i ugnen 25-30 minuter. Vänd omedelbart upp kakan på ett fat så att äpplen och karamell kommer uppåt. Var försiktig så att du inte bränner dig på karamellen som nu är flytande och väldigt varm. Servera kakan varm med vaniljglass eller vispad grädde.

CHOKLADMOUSSE

4 portioner

200 g mörk choklad, ca 70 %
25 g smör
4 ägg
½ dl socker
½ citron, rivet skal

Gör så här

Bryt chokladen i mindre bitar. Lägg chokladbitar och smör i en skål. Koka upp vatten i en kastrull. Låt vattnet sjuda och ställ skålen på kastrullen så att choklad och smör smälter. Ta skålen från värmen. Separera äggen i gulor och vitor. Lägg gulorna i en bunke och vitorna i en annan. Vispa ihop äggulor och socker, häll sedan blandningen i den smälta chokladen. Blanda ordentligt med till exempel en slickepott. Vispa äggvitorna till ett vitt skum, enklast med elvisp. Rör ner citronskalet i den vispade äggvitan. Blanda varsamt ihop chokladblandningen och äggvitorna. Lägg moussen i en spritspåse och spritsa i portionsglas eller skålar. Det går även bra att fördela med en sked. Låt moussen stå minst 30 minuter eller gärna några timmar i kylen. Garnera gärna med röda vinbär och lite kakao som pudras över.

Naturligtvis har recepten denna gång anknytning till Frankrike. "Kycklingen från Nyons" har jag skrivit ner efter en rätt vi åt på en liten restaurang i Nyons i Provence, men då var det kanin istället för kyckling. "Poulet au vinaigre" blev vi bjudna på hos vänner. Sen har jag översatt ett recept.

Smaklig måltid önskar Christina J

april 2011

vecka 13	1	fredag		”April, april....”
	2	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”
	3	***söndag***	11.30 16 -17	SSRS & Brandkårens isövning; samling 11.30 vid boa Biblioteket öppet
vecka 14	4	måndag		
	5	tisdag	18.00	Brandkårens motorsågsövning Beställ mat! handla24.se
	6	onsdag	19.00	Öppet hus i Missionshuset Tjejträff
	7	torsdag		
	8	fredag		
	9	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”
	10	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 15	11	måndag		Sophämtning
	12	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	13	onsdag	19.00	Tjejträff - cykelorientering
	14	torsdag		
	15	fredag		
	16	lördag	10.30	Hembygdsföreningen har Årsmöte i Missionshuset
	17	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 16	18	måndag		
	19	tisdag		Fotvård - Ingalill Sevefjord – TIDSBESTÄLLNING 070-557 48 03 Beställ mat! handla24.se
	20	onsdag	19.00	Tjejträff - Påskknytis med ölprovning med respektive ***Anmälan till Yvonne eller Christina J senast 16 april***
	21	torsdag		Skärtorsdag
	22	***fredag***		Långfredag
	23	lördag		Påskafton
	24	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet Påskdagen
vecka 17	***25***	***måndag***	10.00	Gudstjänst i Missionshuset, Mikael Schmidt Kaffe Annandag påsk Sophämtning
	26	tisdag		Kurs F10 ti-to Beställ mat! handla24.se
	27	onsdag		
	28	torsdag		
	29	fredag		
	30	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr” Valborgsmässofirande Valborgsmässoafton H M Konungens födelsedag
Maj	***1***	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet Första maj
vecka 18	2	måndag		
	3	tisdag	18.00	Brandövning Beställ mat! handla24.se
	4	onsdag		Zonterapi och massage - Elisabeth Behr i skolan TIDSBESTÄLLNING
	5	torsdag	19.00	Tjejträff - avslutning på Hornudden

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