Nr 4, april 2012

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Efter en helt underbar mars månad med rekord-temperaturer verkar det som april börjar med ”typiskt” aprilväder – ostadigt, lite småkallt, frost på nätterna osv. Vi har under de senaste veckorna verkligen njutit av det fina vädret och t o m kunnat fika och äta lunch ute. Blåsipporna blommar ute i hagarna, tranorna, med sitt speciella läte, hörs och tofsvipan syns ute på åkrarna. Syrenknopparna är stora som syns på bilden som är tagen 27 mars utanför Catrine och Tomas hus.

I år är påsken tidig redan första veckan i april. Därför finns det i detta nummer några recept som passar till påsk.

Vad händer mer i april?
Titta i kalendariet där det mesta finns med. Glöm inte att det den 28 april är vårstädning av skolan och missionshuset – både inne och ute. Då hoppas vi verkligen att så många som möjligt kommer – ju fler vi är desto snabbare, lättare och trevligare blir det. Månaden avslutas sedan med valborgsmässofirandet vid norra badet där vi hoppas många dyker upp.

Redaktionen tackar för alla fina bidrag till aprilnumret.

Fotografer i detta nummer är Eva Widlund, Rikard Widlund, RoseMarie Hellén och Christina Johnsson. Redaktionen har bestått av Catrine, Christina och Eva.

En riktigt Glad Påsk
önskar vi från redaktionen

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 2012 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

INFORMATION FRÅN VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING

Vinöns kultur- och hembygdsförening har styrelsemöte varje månad, ofta långa möten då det är en hel del att gå igenom för styrelsen. Till varje nummer av Ö-bladet kommer vi att lyfta några punkter för att informera läsarna. Vill du höra mer? Kontakta någon i styrelsen eller besök skolan på bibliotekstid.

Axplock mars 2012

Svenska kustregistret
Hembygdsföreningen har skickat in aktuell information till Svenska kustregistret.

FAS 3
Ray Reinholdsson jobbar på för att få hit Fas 3- jobbare i sommar också, bland annat för att bygga om bryggan vid norr.

Feriepraktik
Hembygdsföreningen önskar få duktiga sommarungdomar även i år. Föreningen har anmält sitt intresse till kommunen.

Arbetsdag Ångbåtsbryggan
Det har varit en arbetsdag vid ångbåtsbryggan men det kommer behövas fler och arbetskraft önskas.

Ensmärket borta
Vart tog ena delen av ensmärket vägen? Den delen som stod närmast sjön är spårlöst försvunnen. Ett nytt behövs för att säkerställa enslinjen för ingående båtar. Glänthällen behöver också märkas ut.

Vårstädning 28 april 13.30
I slutet av april är det dags för städning i och kring föreningens lokaler, skolan och missionshuset och skolgården. Alla som är med och vårstädar bjuds på fika.

Dags för Årsmöte lördagen den 14 april kl 10.30 i Missionshuset

Kallelse och verksamhetsberättelse har gått ut till alla medlemmar.

Välkomna! hälsar styrelsen

UTHYRNING AV SLÄPVAGN

Nu kan du hyra direkt på ön!

Efter att en längre tid ha letat efter ett lämpligt släpvagns-objekt, har nu hembygdsföreningen införskaffat en släpkärra som är för uthyrning. Vagnen är försedd med en täckande plastkåpa och utrustad med tipp. Vagnens totalvikt är 900 kg och maxlast är 640 kg.

Kostnader för år 2012:

Dygnshyra: Föreningsmedlem	180:-	Övriga 360:-
Veckohyra: Föreningsmedlem	800:-	Övriga 1600:-

Max hyrtid är en vecka. Om ingen annan har bokat kärran kan hyrtiden naturligtvis förlängas.

Före och efter uthyrning besiktigas kärran.
Låter detta som ett alternativ till att hyra kärra på fastlandet, så är du välkommen att ringa vår ansvarige släpvagnsförvaltare Nils Svensson 019-44 80 28

50 000 använde Vinöfärjan och nu behövs fler turer

På 2 545 färjeturer mellan Vinön-Hampetorp-Vinön under 1974 överskeppades 50 856 personer. Till detta kommer 19 025 fordon av olika slag samt 1 788 ton gods. Det framgår av det bokslut som färjebefälhavaren Lennart Winegård gjort upp i dagarna.

De genomförda turerna är uppdelade på 1 935 ordinarie och 157 dubblerade samt 292 postturer, 77 lastbils-, 20 förhyrda och 64 mot intyg, dvs då läkare, sjuksystrar, veterinär eller polis behövt besöka ön. I de specificerade fraktkolumnerna noteras att antalet personbilar uppgått till 16 544. Trots att den nya färjan, Vinö III, kan ta upp till 12 personbilar på en gång, har många Vinöresenärer ändå fått lämna sina fordon vid parkeringsplatsen i Hampetorp.

MEST PÅ SOMMAREN

— Sommarmånaderna är av naturliga skäl de trafikstarkaste, säger Lennart Winegård. Som exempel nämner han att 8 523 personer och 95 000 kg fraktgods forslades över i juli, 7 045 personer och 537 000 kg gods i augusti, det senare var i samband med Vinögatans beläggning med oljegrus.

Något bekymmer med isen har det inte varit under de senaste dåliga vintrarna. Det har f.ö. medfört att förbindelsen dagligen uppehållits sedan den 20 mars 1972. Under normala vintrar, då isen bär bilar och andra fordon, brukar det alltid bli en viloperiod då färjan ses över och målas osv. Den nödvändiga renoveringen under 1974 genomfördes under ett par juniveckor vid Tenö-varvet utanför Stockholm. Under den tiden trafikerades den halvmillånga sträckan av Vinö I, som nu ligger förankrad vid Vinön som reservfärja. För dess placering har Vägverket uppfört en ny brygga och kajplats under det gångna året. In- och utfarten muddrades samtidigt upp med pontongrävare. De upptagna bottenmassorna tippades i en gammal sandgrop på ön, en halv mil norr om färjeläget.

FLER TURER KRÄVS

Förslag har bl.a. väckts att få till stånd fler turer över veckohelgerna. Dessutom vill den tillsatta Vinö-kommittén få in en ordinarie kvällstur som kan beställas i förväg.

Den ordinarie personalen på färjan uppgår för närvarande till sex man. Utöver Lennart Winegård tjänstgör Ernst Nilsson som andre befälhavare, Bertil Uppström och Martin Larsson turas om som maskinister medan Karl Gunnar Gustafsson och Nils Olsson tjänstgör som avbytare.

GUNNAR HJALMARSSON

Lennart Winegård är befälhavare på Vinöfärjan, som nu också körs på vintrarna.

Vinöns kvarn byggdes 1901 av mjölnaren, båtbyggaren, meden m m Anders Petter Pettersson, far till förra poststationsföreståndaren fru Lilly Fahlander.

Här kommer ytterligare några klipp från 1970-talet om den ständigt lika aktuella frågan Vinöfärjan och lite annat kuriosa, allt från Anders Vinestrands fina klippbok.
GLAD PÅSK
önskar Carin och Peter

MÅNDAG 27 JANUARI 1975
133:e ÅRGÅNGEN - NR 21

Friska vindar kring Vinön
Första 'nybyggarna' är där

Det blåser friska vindar kring Vinön. Inte så att Hjälmaren är på humör. Nej, det handlar om nybebyggelse, bättre färjförbindelser och förhoppningsvis fler arbetstillfällen på eller kring hjälmarön. För ett par månader sedan skrev vinöborna till Örebro kommun om ökad nybebyggelse till ön. Skrivelsen bemöttes positivt av kommunens programnämnd. Nu har också de första unga nybyggarna fått byggnadslov! Det är Eva och Bernt Widlund. Eva Widlund är för övrigt öns skollärare!

På lördagen kom 40 personer, var tredje vinöbo, till ett möte om öns framtid. Och innan mötet var över hade Vinökommittén bildats. Kommittén kommer att fungera som en kanal mot myndigheterna inne i Örebro. Genom den förs vinöbornas krav fram. I Vinökommittén invaldes: Eva och Bernt Widlund, Anna-Greta Ohlsson, Erik Pettersson och Kate Andersson. Mötesordförande var Bertil Uppström och sekreterare Solveig Eriksson.

— Vi har målsättningen att åtminstone ett tiotal familjer flyttar ut till Vinön, säger Kate Andersson. Vi hoppas att intresset finns hos fler eftersom det finns många öbor som är villiga att upplåta tomtmark till bebyggelse.

På Vinömötet diskuterades också frågan om en sommarservering och åtgärder för att öns äldre ska kunna bo kvar på ön. Ett pensionärshem skulle kanske vara lösningen. Matfrågan måste ordnas för öns åldringar.

För att Vinön ska blomstra och expandera krävs fler arbetstillfällen för den yngre befolkningen, antingen på ön eller i dess närhet, det var mötesdeltagarna eniga om. I det sammanhanget diskuterades också förbättrade färjförbindelser med andra och tätare turer. Färjfrågan ska de närmaste dagarna behandlas av Statens vägverk.

Skärgårdarnas Riksförbund hade styrelsemöte på Vinön

För det mesta är det telefonmöten som gäller för styrelsen i riksförbundet, men ett par gånger om året försöker man träffas för att kunna konferera bättre. Härom veckan sammanströmlade styrelsen på Vinön för ett par dagars arbete.
Det är en omfattande verksamhet som förbundet har. I år är det dessutom ett jubileumsår. Skärgårdarnas Riksförbund har funnits i 30 år och det ska naturligtvis firas.
Parallellt med styrelsemötet höll den nystartade färjegruppen ett möte. På fredagskvällen blev det en trevlig middag tillsammans, då även några fler vinöbor deltog.

Eva Widlund

SRF:s styrelse på Vinön under ett par dagar i mars

Från vänster: Ordförande Bengt Almkvist, Sankt Anna; Anetté Larm Johansson, Orust; Bobo Roysson, Skaftö; Dag Lundman, Hamburgsund samt Lennart Andersson, Söderhamn i bakre raden. Framför står Eva Widlund, Vinön; Lena Egnell, Holmön och Sten-Åke Persson, Hven. Vice ordförande Camilla Strandman, Nämdö kunde inte närvara.

SRF:s NATIONELLA FÄRJEGRUPP

Skärgårdarnas Riksförbund SRF:s färjegrupp har nu haft sitt första möte här på Vinön.
Från Vinön deltog Peter Kumlin och Ulf Johnsson.

Vid den inledande genomgången av färjefrågor framkom med tydlighet att många av de problem eller svårigheter man upplever lokalt är av den art att de kan kallas för gemensamma. Som ett övergripande mål utgår gruppen från att färjetrafiken skall ske utifrån resenärernas och trafikens behov.

Då en god och fungerande förbindelse med fastlandet är livsavgörande för möjligheterna att bo och verka i skärgården. Det innebär att gruppen måste hitta vägar och sätt att påverka beslutande instanser.

Övriga frågor som diskuterades var hur gruppen skall fortsätta sitt arbete, vilka som skall ingå i gruppen hur man skall träffas etc.

Sammanfattningsvis upplevde deltagarna träffen som mycket givande och nyttig.

Ulf Johnsson

Konst och hantverk

Till vårens och sommarens öppethållande i skolhuset och missionshuset önskar vi få in olika sorters hantverk, inte bara textila. Det finns fortfarande utrymme i slutet av sommaren för konstnärer som vill ställa ut. Känner ni några hantverkare eller konstnärer som vill vara med i vår försäljning hör av er!

Det börjar komma grupper redan i början av maj så vi tar gärna emot så snart som möjligt.

Kontakta Catrine Neiler / 0739-400061

Fotvård

Inga-Lill Sevefjord,

medicinsk fotterapeut,

kommer till Vinön

onsdag 11 april

Tidsbeställning

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

Massage

Elisabeth Behr,

zon och massageterapeut,

kommer till Vinön

onsdag 18 april

Boka tid på

tel 070 - 399 58 08,
tel.tid 8.00 - 9.00

Vill du hjälpa våra ungdomar att öppna

och stänga i konstutställningen en vecka i sommar?

Det är lättare om man hjälps åt, vi tar en vecka var!

Hör av dig till Catrine Neiler Tfn: 0739-400061

MOBILTELEFONER

Telefoner fungerar dåligt.

Vid kontakter med telefonoperatörer om problemen att samtal bryts eller uppehåll i samtalen så finns det tekniska förklaringar till att så sker. En orsak är skillnaden mellan de olika telefonsystemen, bland annat olika frekvenser. Räckvidden är direkt kopplad till vilka frekvenser som användes.

För 3G gäller en praktisk räckvidd av 1,5-2 km och vid 5 km uppkommer problemen.
För GSM gäller30-40km.
3G fördel är snabbheten i datakommunikation, men snabbheten har ett pris i sämre räckvidd.
GSM som med sin lägre hastighet ger bättre räckvidd och fungerar därför bäst för tal och SMS.
I de flesta mobiler finns möjlighet att ställa in vilken nättyp som skall användas eller prioriteras.

Ulf Johnsson

INFO FRÅN FÄRJELEDEN

SEDNA går på varv i slutet av april vilket medför att det blir begränsningar i kapaciteten då Vinösund tar över under cirka tre veckor.

Snart är det dags att ansöka om förtur för sommarperioden. Förturen kommer att gälla tills vidare, dvs man behöver inte söka varje år.

Regler för förtur: *Under perioden 1 juni-15 augusti gäller förtur för den som är bofast eller har fast arbete på Vinön och nyttjar färjan under större delen av året. Förturen är personlig.*

Blanketter kommer att finnas på färjan.

Med vänlig hälsning!

Mattias Bergsten
Distriktchef Mellan Sverige
mattias.bergsten@trafikverket.se
Direkt: 08-544 417 57
Mobil: 070-358 43 38
Telefon färjeleder: 0771-65 65 65
www.trafikverket/farja.se

Ägare till gårdar med **mantal** i Norra Byn kallas härmed till möte i Vinöns skola den 1 Maj kl 19

Ärenden av dignitet bör anmälas till ordförande eller sekreterare minst två veckor dessförinnan.

Jag kan koka kaffe.
Hälsar Johan.

TILL SALU

för den händige

6 ekstolar, lätta att klä om
1000:-

7 rullar tapeter (Romantica) gul med små blad (mönsterpassning 26,5 cm) samt 2 rullar matchande bård. 500:- eller högstbjudande

7 rullar tapeter, beige med svagt brunstänk. 250:-

Terese 070 469 00 23 Lasse 070 257 05 04

ÖNSKAS HYRA

Stuga eller rum önskas hyra på Vinön, fyra veckor i sommar.

Välkommen att höra av dig till Elisabet Ekblom

Mobil: 070 693 66 07
E-post: elisabet.ekblom@gmail.com

Trädgårdssidan april

Våren har kommit och snabbt gick det! Skönt att få ta fram frön och jord och äntligen komma igång med sådden efter att ha drömt sig bort i frökatalogernas oändliga sortiment. Nu gäller det att få allt man vill ha i jorden och nästa steg blir att plantera isär allt och då kommer krisen var allt ska stå i väntan på att det ska bli varmt och det kan få flytta ut. De små liven ska ju stå så ljust som möjligt men inte allt för varmt en jämn fuktighet ger optimal tillväxt men om man låter dem torka lite, retarderar d v s håller tillbaka plantan, så blir den inte jättestor och då får kanske allt plats.

Jag blir väldigt glad av att det verkar som att det är ”inne – häftigt – rätt i tiden” att odla sin egen mat på sin egen täppa. Det låter ju lite fånigt att en aktivitet som fysiskt sett oftast sker ute kan vara ”inne”. Det finns ju inget som är mer tillfredsställande än att äta en måltid med de flesta ingredienser från ön, eller från arbete med egen hand det vet ju vi som provat, men att se det på tv, och läsa om det i glansiga tidningar det är spännande. Det konstiga är ju att det mest basala vi kan göra, att odla vår egen mat någonsin kan vara ur mode, det borde ju sitta i vår överlevnadsinstinkt att odla och bruka den mark vi har.

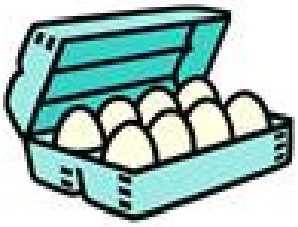
Vad kan man då ge för handfasta råd och pekpinnar så här på vårkanten? Att läsa på fröpåsen när man sår är bra. Det varierat jättemycket vad det är som står på påsen, ibland bara namn, då får man gå tillbaka till katalogen för odlingsråd, vilket är bökigt! De flesta frö firmor har all information på påsen, så därför är det bra att behålla den, inte sätta den som namnskylt för då är ju odlingshänvisningarna förmultnade när man ska veta radavstånd och sånt, det är ju också bra att ha ett namn på sorten om den var bra och man vill ha den igen!

Att ha en plan för odlandet är bra, den kan ibland bara finnas i huvudet men det räcker oftast. Att ha en reservplan är också, ibland blir inte allt som man tänkt sig och då är det bra med en reservplan. I all odling finns det yttre omständigheter som man inte räknat med, det kan vara allt från kräksjuka till bladlöss. Det är ju det som är charmen med odling vi kan inte bestämma alla betingelser. Som den gången när jag tog in färska pinnar till blomman för dagen, det var ju jätte-enkelt och gratis att gå utanför dörren och bara klippa av pinnar med sekatören. Det var ju bara det att det fanns bladlöss med in, dom stormtrivdes på de saftiga plantorna inomhus fick de bo också. Nej nu är det gamla torra pinnar som gäller! Vi lär alla av våra misstag, och därför är kan man ju dela med sig av sina misstag så slipper kanske någon annan göra om dem!

Snart är rabarberpaj-tiden här just när äppelpaj-tiden håller på att ta slut, kommer man hinna med en ananaskaka mellan? Nej det är ju så jobbigt att odla ananas.

Gröna hälsningar från Rosie!

FÄRSKA VINÖÄGG



Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

VINÖBAGAR'N

Påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Sten
tel: 019 44 80 15
070 - 239 0211

KÖKSSOFFA

ÖNSKAS KÖPAS

KONTAKTA ULRIKA BLIXT!

070-945 45 96

MONAS
blommor och grönsaker

Våren är här och nu finns …..

penséer, penséamplar, pelargoner, påskliljor, pärlhyacinter och olika kryddväxter.
Flera plantor kommer in vartefter.

Det finns även jord i säck!

För dagsaktuell information eller önskemål ring

019-44 80 50, 070-370 59 50

Varmt välkomna

Mona Blixt

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

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

Vakna älskling vi ska flytta till Åland!

Det var ett bryskt uppvaknande för min man i april 2006 när jag inrusande i vårt sovrum Partille i Göteborg med dagstidningen i högsta hugg meddelade detta. Hur min man som inte är vad man skulle kalla för impulsiv reagerade på detta minns jag faktiskt inte men jag känner honom tillräckligt väl för att kunna dra slutsatsen att det antagligen inte var med ett jubel.

Först var vi tvungna att fastställa exakt var det här förlovade landet låg som enligt tidningsannonsen som jag tidigare på morgonen läst var spännande men samtidigt idylliskt. Mitt i vattnet lite ovanför Stockholm lokaliserade vi det förlovade landet. Men hör det till Sverige? Vi hade ingen aning, efter lite efterforskning kom vi fram till att det hör till Finland men att det är självständigt och helt svenskspråkigt. Inte så tokigt.

Bakgrunden till den planerade landsflykten var inte brott utan av mer akademisk natur. Min man var då relativt nyutexaminerad systemutvecklare just det året som det fanns runt 200 sökande till varje ledig tjänst som systemutvecklare, den stora IT-boomen hade dragit fram och IT-bolagen var mycket skeptiska till att nyanställa och definitivt till att anställa nyutexaminerade. Kunskap är färskvara och för att inte min makes universitetsstudier skulle gå till spillo var vi beredda att flytta dit det fanns jobb. På Åland visade det sig att det kunde finnas jobb och vi plitade gemensamt ihop en ansökan till ett av de i annonsen utlysta jobben. Några veckor senare ringde en glad person från Åland och det företag som sökt personal och ville hemskt gärna att mannen skulle komma på intervju. Vi jublade. Nu var bara kruxet att jag var gravid och det var då knappt tre veckor kvar till beräknat förlossningsdatum. Djärvt planerades intervjuresan in till en vecka innan det datumet, det var ju bara över dagen.

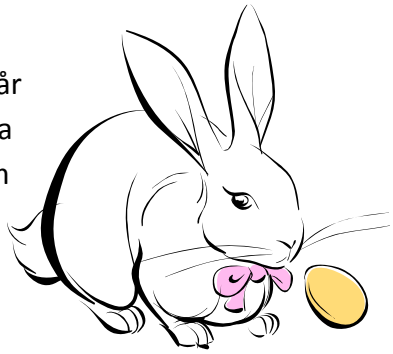
Tre dagar innan intervjuresan kom bäbisen och vi hann precis hem med lilla Freja när maken for i väg på det första Ålandsbesöket.

Det avlöpte väl och efter ytterligare några veckor hörde de av sig igen och ville gärna att maken skulle komma till Åland med familjen och provjobba några veckor för att se hur det fungerar för båda parter innan det stora flyttlasset väl går.

Vi kom med två små barn i slutet av augusti och utan några som helst idéer om vad som väntade oss på Åland. Vi bodde under mannens ”provjobbarveckor” i en liten sommarstuga i vad jag skulle klassa som skogen. Det åskade nästan varje dag och affärerna hade konstiga mjölkpaket. Jag var inte övertygad om att Åland verkligen var vårt förlovade land ännu.

Det visade sig att min man och det nya jobbet kom bra överens och han blev erbjuden en fast tjänst. Vi for hem till Göteborg och packade ihop vårt liv och bohag och for med en hjälpligt fungerande släpkärra genom sensommarnatten mot Grisslehamn och något som

kändes som världens ände. Vi tittade på varandra när vi väl stod där i vår nya lilla lägenhet i Mariehamn och sa ”Vi kanske kan stanna i ett år i alla fall”. Det var 2006 och nu sex år senare har vi inte många tvivel kvar om att det är ganska bra här på Åland. Vi har ett eget hus, två minuter till dagis, tio minuter till jobbet, ett stenkast till havet, mjölkpaket som är helt ok och snart två kaniner. Mycket bättre blir det inte.



Varje gång med få undantag när jag eller min man träffar en ny införing så frågar de genast var vi kommer från för man hör ju direkt att vi inte kommer från Åland, tydligen. - Jo, vi är från Sverige svarar vi. - Jaha, är din man/fru från Åland då? frågar genast införingen. – Nä, svarar vi, vi är från Sverige båda två. Då blir införingen förvånad, -Men...hur hamnade ni här då? Jag berättar det jag just berättat för er fast kanske en lite bantad version och införingen blir som regel ganska nöjd. Åland syns minsann ända till Göteborg, inte illa.

Nu står våren och knackar på dörren och vi har ännu en ljuvlig sommar på Åland att se fram emot. Vintern är faktiskt en smula grå och trist här i världens ände men sommaren däremot, då händer det. Massor av människor, evenemang, caféer, utställningar, hav, båtar, måsar, orkidéer och fantastiskt mycket sol. Hela ön lever upp och blir det där förlovade landet för otroligt många sommargäster och även för oss som bor här året runt.

Det här är ju precis som det alltid har vart för mig som har vuxit upp på Vinön. Det är det där med öbor som liksom alltid söker sig till öar. Det är något med öar som skapar en lite spännande och exotisk känsla. Jag vill minnas att jag har stått på Vinöfärjan otaliga gånger genom min uppväxt och glott förundrat på ”stassare” som vilda av förtjusning rusat runt på färjdäcket och tyckt att allt är otroligt spännande. Jag fattade inte då vad det var frågan om för färjan var ju en grundstomme i min tillvaro och knappast speciellt spännande men jag kan nu i vuxen ålder förstås förstå att det är något av ett äventyr för en icke öbo att åka färja.

Den enes vardagsinstitution är den andres helgdagsattraktion.

Martin, det har nått mitt öra att du finns bakom spakarna på den där stora båten med giraffer på. Jag har regelbundet tvingat med hela min familj ner till hamnen i Korrvik för att se på när färjorna möts i inloppet till Mariehamn ända sedan vi flyttade hit och min glädje vet inga gränser när jag kan proklamera för barnen att på ”den där båten” jobbar Martin och jag kääääänner honom. Jag kommer att stå där och vinka med nu återfunnen energi.

Allt gott och en riktigt glad påsk till alla!

Therese på Åland

ÄGG & LIMERÄKOR

8 hårdkokta ägg
500 g räkor med skal
1½ lime
1 dl crème fraiche
1 dl majonnäs
dill till garnering

Gör så här

Skala och halvera äggen. Skala räkorna. Riv skalet av den ena limen och pressa ur saft en ur 1½ frukt. Blanda räkor, skal och saft. Vispa crème fraiche tills den blir fast. *Tänk på att den först blir lös men fortsätt vispa bara så tjocknar den igen!* Rör ner majonnäs och smaka av med salt och peppar. Spritsa eller klicka kräm på ägghalvorna. Lägg på räkor och garnera med dill.

FARMOR NELLIES SILLRÖRA
6 port

200 g matjesill
2 hårdkokta ägg
1 dl majonnäs
2 msk crème fraiche
1 gul lök, hackad
1 nypa cayennepeppar
1 vitlöksklyfta, pressad
1 msk färsk dill, finhackad
2 tsk färsk basilika
1 msk tomatpuré

Gör så här

Hacka sill och ägg. Blanda alla ingredienser till en röra. Servera på hårt tunnbröd och garnera gärna med en kvist dill och eller basilika.

SKEPPARNS GUBBRÖRA
4 port

4 hårdkokta ägg
4 kokta potatisar
1 burk ansjovisfilé, 125 g
1 knippa dill
1 knippa gräslök
3 salladslökar
1 krm nymald svartpeppar

Tillbehör

knäckebröd, gärna hembakat

Gör så här

Skala och hacka ägg och potatis. Låt ansjovisfiléerna rinna av och hacka dem. Blanda ägg, potatis och ansjovis. Finhacka dill, gräslök och salladslök och rör ner i blandningen. Smaka av med svartpeppar. Bryt knäckebrödet i lagom stora bitar och klicka på röran.

BALKANÄGG I YOGHURT

En god, liten vickningsrätt som även kan passa på en buffé eller som en brunchrätt.

4 port **Ugn 225°**

250 g fryst bladspenat
½ gul lök
2 vitlöksklyftor
1 msk olivolja
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
½ msk smör till formarna
4 ägg
1½ dl matlagningsyoghurt
1 vitlöksklyfta
1 dl riven ost

Gör så här

Tina spenaten och krama ur den lätt. Skär den i mindre bitar. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs löken glansig i olivolja. Tillsätt spenat och låt den steka med några minuter. Salta och peppra. Fördela i smorda formar som rymmer ca 1 1/2–2 dl. Gör en liten fördjupning i spenaten. Knäck försiktigt ett ägg i varje form. Blanda yoghurt med pressad vitlök. Skeda yoghurtsåsen över äggen och strö till sist över osten. Grädda mitt i ugnen ca 15 min tills äggen stelnat.

FÖRLORADE ÄGG MED NÄSSLOR OCH KALLRÖKT LAX

Enklare än du tror och ser väldigt proffsigt ut på buffén. Kan förberedas och stå klar någon timme innan.

8 port på buffé

100 g nässlor
2 msk smör
2 krm + 1 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar
2 l vatten

3 msk ättiksprit, 12%
8 ägg
200 g kallrökt lax i tunna skivor

Gör så här

Förväll nässlorna i kokande lättsaltat vatten ca 1 minut. Låt dem rinna av. Fräs nässlorna i smör och krydda med 2 krm salt och peppar. Lägg nässlorna i bottnen på portionsformar. Koka upp vatten, 1 tsk salt och ättiksprit i en gryta. Knäck äggen var för sig i små skålar. Låt försiktigt ett ägg i taget glida ner i det sjudande vattnet. Låt äggen pochera 3–5 min, tills äggvitan slutit sig runt gulan som fortfarande ska vara lös. Lyft upp och lägg äggen på en tallrik och låt svalna något. Lägg ett ägg i varje skål med nässlor. Toppa med lax och servera.

RIMMAD LAX

Ett alternativ till gravad lax men utan peppar och dill.

6 port

1 kg lax, helst mittbiten
4 msk salt
3½ msk strösocker

Gör så här

Filéa laxen från ryggbenet. Lägg ena laxfilén i en form eller plastpåse. Blanda salt och socker. Gnid in med saltblandningen. Gnid in den andra filén och lägg ovanpå den andra, tjocka sidan mot den tunna. Ställ kallt minst 1 dygn, gärna med tyngd på. Är laxen extra tjock bör den stå 2 dygn. Plocka bort småbenen och skiva laxen tunt.

Frys laxen!

Livsmedelsverket rekommenderar att lax som ska gravas eller rimmas bör frysas i minst två dygn vid högst -18°.

Servera med stuvad potatis eller spenat.

CITRON- OCH APELSINCHEESECAKE

Bottnen och fyllningen går bra att frysa men geléglasyren bör du göra och lägga på samma dag som tårtan ska avnjutas.

16 bitar **Ugn 175°**

Pajbotten
200 g digestivekex
75 g smör

Fyllning
5 gelatinblad
5 dl vispgrädde
6 äggulor
3 dl, drygt, florsocker
500 g färskost, cream cheese
1½ dl citronsaft, färskpressad

Geléglasyr
3 dl apelsinsaft, färskpressad
2 gelatinblad

Gör så här

Pajbotten

Krossa kexen och smält smöret. Blanda ihop och tryck ut smulorna hårt som en jämn botten i en form med löstagbar kant, cirka 26 centimeter i diameter. Grädda i mitten av ugnen, cirka 5 minuter. Låt svalna.

Fyllning

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Vispa grädden lätt. Vispa äggulor och florsocker lätt och luftigt cirka 5 minuter. Lyft upp gelatinbladen utan att krama ur dem och smält dem på låg effekt i mikron tillsammans med 1/2 dl av citronsaften. Blanda med resten av citronsaften. Vänd försiktigt ihop alla ingredienserna till en luftig smet. Klä gärna kanternas insida med overhead-plastfilm så blir det lätt att lossa kanten från cheesecaken när den är fryst. Häll i fyllningen och frys in i minst 2 timmar.

Geléglasyr

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Smält gelatinbladen på låg effekt i mikron tillsammans med 1/2 dl av apelsinsaften. Blanda med resten av apelsinsaften. Häll glasyren på den frysta tårtan och låt stå i kyl cirka 2 timmar. Lossa tårtan från formen och dekorera gärna med en vacker blomma.

När detta nummer kommer ut är det dags att börja tänka på påskmaten. Några nya eller nygamla recept kanske passar bra. Varför inte en Citron- och apelsincheesecake till efterrätt. Den går alldeles utmärkt att göra glutenfri. Välj bara glutenfria kex.

Glad Påsk! önskar Christina J

VÅRENS ANKOMST FIRAS

vid norra badet

från kl 20.00

Försäljning och mingel
Lotterier, fyrverkerier

Vårtal och sånger

Valborgsmässoafton med brasa i år får vi hoppas att det blir. Förra året blåste det från fel håll så då kunde man inte tända brasan på valborg. Det dröjde faktiskt ända till lyskvällen i slutet av sommaren då kunde man elda upp den stora högen.

VARMT VÄLKOMNA!

Vinöns Kultur- och hembygdsförening m.fl.

VAR MED I EN ARBETSGRUPP - Tillsammans kan vi!

Vi efterlyser dig som vill vara med i en arbetsgrupp kring sommarens verksamheter. Några medlemmar lägger ner mycket jobb på att få allt att fungera på sommaren. Kan du hjälpa till lite så underlättar det mycket! Dessutom är det rätt kul om man är några stycken …

- Kan det bli några som bildar en arbetsgrupp kring handledning av våra feriearbetande ungdomar?
- Kan vi få en arbetsgrupp som ansvarar för konst- och hantverk?
- Kan vi få arbetsgrupper kring olika aktiviteter? Vad ska hända under sommaren?

Vad behöver vi hjälpas åt med?

Det kan vara att hjälpa till inför eller vid olika arrangemang eller ge lite stöttning i konstutställningen/försäljningen. Vi räknar med att ha skolungdomar som vanligt och dessa behöver få lite information inför sitt arbete som ”turist-ambassadörer för Vinön”. Ibland behövs hjälp med öppning och stängning eller korta insatser vid till exempel lunchraster.
Ju fler vi är som jobbar desto lättare och roligare är det!
Även enstaka insatser är värdefulla.

Kontakta ordförande Mona Blixt, tel 070 370 59 50 eller Eva Widlund, tel 0768 56 46 92

Medlemsavgiften för 2012 är 80 kr för enskild och 150 kr för familj.

När ni betalar in avgiften på pg 46 94 70 -9 ange också era namn.
Från och med det år man fyller 18 år måste man ha eget medlemskap.

Som medlem i föreningen stöder Du arbetet för en levande ö genom:

- **Utgivningen av månadstidningen Ö-bladet**

  Ö-bladet delas ut i brevlådorna på Vinön till alla som vill ha det. Det går att få Ö-bladet skickat till en annan adress om man lämnar frankerade (dubbelt porto) och adresserade kuvert märkta med månadernas namn. Kuverten lämnas på Ö-kontoret i skolan. Förutom en pappersvariant görs en elektronisk, som läggs ut på vår hemsida. Den skickas även ut via e-post till alla som har anmält sin e-postadress.

- **Bevarandet och användandet av Vinöns skola som en levande hembygdsgård.**

  I skolhuset finns en tvättstuga i källaren, med tvättmaskin, torktumlare och elmangel. Det finns dusch och vävstuga. På övervåningen finns ett bibliotek med ett visst fast bokbestånd och ett som byts ut. Det går även bra att beställa böcker som man vill låna. På ö-kontoret kan man, mot en avgift, använda sig av datorerna, kopiera och laminera. Både stora och lilla salen används för olika möten. Här finns också en utställning om Vinön.

- **Bevarandet och användandet av Missionshuset som en kyrkosal och en lokal för större möten.**

  I Vinöns Missionshus håller Svenska kyrkan gudstjänst en gång i månaden och har även Öppet Hus-verksamhet. Huset används också för bröllop, dop och större möten på ön.

- **Arrangemang som valborgsmässofirande, midsommarfirande mm**

  Målsättningen är ett arrangemang varje månad. På sommaren blir det flera aktiviteter i samband med att det är konstutställningar och hantverksförsäljning i skolhuset/missionshuset.

- **Arbetsgrupper och projekt för öns utveckling**

  Olika projekt har bedrivits genom åren. Pågående projekt redovisas regelbundet i Ö-bladet.
  På Vinöns hemsida finns blandad information om Vinön. www.vinon.se

Som medlem i föreningen får du rabatt:

- när du hyr skolans lokaler - när du använder tvättstugan i skolan - när du hyr släpvagnen

Hembygdsföreningen är medlem i två olika förbund:

Skärgårdarnas Riksförbund och Bygdegårdarnas Riksförbund

Styrelsen för 2011 har varit:

ordf. Mona Blixt
vice ordf. Peter Kumlin
sekr. Yvonne Karlsson
vice sekr. Bernt Forsberg
kassör Solveig Eriksson
Eva Widlund
Nils Svensson
Anna-Greta Olsson
Åke Olsson
Kenneth Karlsson

Suppleanter:
Kerstin Stenberg
Anders Ekblad
Emelia Ekblad Andersson

Adress: Vinöns Kultur- och hembygdsförening, Vinöns skola, 715 93 Vinön Tel: 019 – 44 81 01

till Ö-bladets redaktion o-bladet@vinon.se
till Vinöns Kultur- och Hembygdsförening hembygdsforeningen@vinon.se

april 2012

vecka 13	***1***	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 14	2	måndag		
	3	tisdag	18.00	Brandövning — Beställ mat! handla24.se
	4	onsdag	14.30	Öppet hus i Missionshuset
	5	torsdag		Skärtorsdag
	6	***fredag***		Långfredag
	7	lördag		Påskafton
	8	***söndag***		Biblioteket stängt — Påskdagen
vecka 15	***9***	***måndag***	10.00	Gudstjänst i Missionshuset, Mikael Schmidt Kaffe — Annandag påsk Sophämtning
	10	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	11	onsdag	19.00	Fotvård - Ingalill Sevefjord – TIDSBESTÄLLNING 070-557 48 03 Tjejträff
	12	torsdag		
	13	fredag		
	14	lördag	10.30	Årsmöte Vinöns kultur och Hembygdsförening i Missionshuset
	15	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 16	16	måndag		
	17	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	18	onsdag	19.00	Zonterapi och massage - Elisabeth Behr i skolan TIDSBESTÄLLNING Tjejträff
	19	torsdag		
	20	fredag		
	21	lördag	14.00	Cirkeln ”Vinön förr”
	22	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 17	23	måndag		Sophämtning
	24	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	25	onsdag	19.00	Tjejträff
	26	torsdag		
	27	fredag		
	28	lördag	13.30	Vårstädning i och vid skolan – ute och inne
	29	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris
vecka 18	30	måndag	20.00	Valborgsmässofirande vid norra badet — ***Valborgsmässoafton*** H M Konungens födelsedag
Maj	***1***	***tisdag***	18.00 19.00	Första maj Brandövning — Beställ mat! handla24.se Möte I Vinöns skola för ägare till gårdar med mantal i Norra Byn
	2	onsdag	19.00	Tjejträff - avslutning
	3	torsdag		
	4	fredag		
	5	lördag		

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