Nr 4, april 2013

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Även mars månad försvann i rask takt. Enligt vädergubbarna på TV har vi inte haft en så solig mars på väldigt, väldigt länge. Visserligen har det varit rejält kallt på nätterna med omkring 10 minusgrader men dagarna har varit helt underbara. Solen har lyst på den vita skarsnön som långsamt ”torrsmält”. Snön har i skrivande stund nästan försvunnit helt på öppna platser. Våren är nog trots allt på väg.

Under våren kommer vi märka av några förändringar. Veronika Persson har stängt sitt *Café V*. Vinöns kultur- och hembygdsförening såväl som övriga vinöbor och sommargäster vill passa på att tacka Veronika för hennes tre år med att driva caféet. ***Tack och lycka till med ditt nya liv som ”fastlandsbo”!***

Ett nytt café kommer att drivas av Tomas och Catrine Neiler i skolans lokaler. De räknar med att öppna någon gång i maj. ***Grattis till öppnandet och lycka till!***

Vad händer mer i april?
Titta i kalendariet där det mesta finns med. Glöm inte att hembygdsföreningen har årsmöte i missionshuset den 20 april och att det den 27 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 bidrag till aprilnumret och ser fram emot att få in bidrag till majnumret i god tid.

Redaktionen har bestått av Birgitta, Catrine, Christina och Eva.
Fotografer i detta nummer är Eva Widlund, Catrine Neiler, RoseMarie Hellén och Anna Neiler som har tagit den fina påskbilden på framsidan.

Kom ihåg att betala medlemsavgiften!

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 2013 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

Påsken började tidigt på Vinön i år med en uppskattad påskbuffé i skolan den 23 mars.

Redaktionen förmedlar härmed ett TACK till de som fixade god mat och allt annat så det blev en trevlig kväll.

På påskafton kunde man, om man hade tur, få syn på en och annan påskakärring när de skyndade förbi på ön.

Jätten som skulle kasta ned Lännäs Kyrka

Det låg en sten på Skatteby gärde som var så stor som huset här. Ock då inbillade de mig, att det var en jätte som hade kastat mot kyrkan. Ock då stod han med ena foten på Tockenön och den andra vid Stenvrets land på södra landet, och det var en halv mil emellan. Han skulle kasta stenen, så den skulle ta ner kyrktornet, för jättarna var så förhatliga på kyrkorna. Men han kastade för högt, så det flög över kyrkan, och så föll han ner på Skatteby gärde. Det trodde jag inte, fast jag var barn, men det tyckte jag var en omöjlighet. Det var inbillningar.

Olov Olsson (Norra Byn).

Om Sjöråa

Henne har jag sett sju gånger. Jag sköt på henne en gång. Då var hon en gädda... Men det vart fart av. Jag gav henne en, men jag fick dansa. Jag stod på land, ock hon gick efter land, som gäddorna gör när de leker. Men jag satte och sköt på huvudet på henne. Och då stack hon i väg utåt sjön, så vattnet stod högt över södra landet. Och sen kom det så mycket änder, så de gned rakt mellan fötterna på mig.

Första gången jag såg henne var jag 10 år. Vi satt uppe i den där rönnen. Då gick hon upp i en gammal pil. Det var här efter södra landet. Då var hon eldröd. Hon hade just människo-skepnad.

Och en gång i slånings tiden såg jag henne. Då hade hon en lång schal, som släpade efter henne, alldeles som en rumpa... Då kommer hon gående utmed gärdsgården, och jag stod och tittade på henne länge. Så tog hon av... det var ett enbuskasnår som hon kom intill. Det var medan de här Valarna var över och slog här. Så jag tänkte, det var av deras flickor. Hon gick in i buskarna, tänkte jag. Hon kanske hade några ärenden där, så jag skall inte oroa henne. Men jag fick aldrig se henne något mer. Och sen fick jag höra änderna, se de där hade alltid fågel med sig.

Jo jag har sett henne en gång till. Då satt hon på en häll. Då var hon naken. Det var vid Siköra. Vi höll på och lade ut siknät - Se när de där visar sig blir det starka stormar. - Bonden såg det där med , han bad mig tiga. (Jag skulle inte få säga något)

” Vad var det där för slag?”- Tyst, tyst sa han.

Jag förstod jag med att det inte var bra... Då var jag inte så gammal, så jag hade något begrepp om det där.

Men nu på många år har hon inte visat sig

Nerstu-Olle

Från boken ” Närkiska folkminnen fån Lillkyrka och Vinön ” 1922

Eva Svensson

VÅRENS ANKOMST FIRAS

vid norra badet

Försäljning och mingel
Lotterier, fyrverkerier

Vårtal och sånger

Tid meddelas på anslagstavlorna.

Vi vill tacka Norra byalaget som har gjort så fint på Stenören. Därför kommer elden inte att vara ute på udden.

Ingen får lägga något eldbart skräp på området.

VARMT VÄLKOMNA!

Vinöns Kultur- och hembygdsförening m.fl.

Östra Vinöns vägsamfällighetsförening

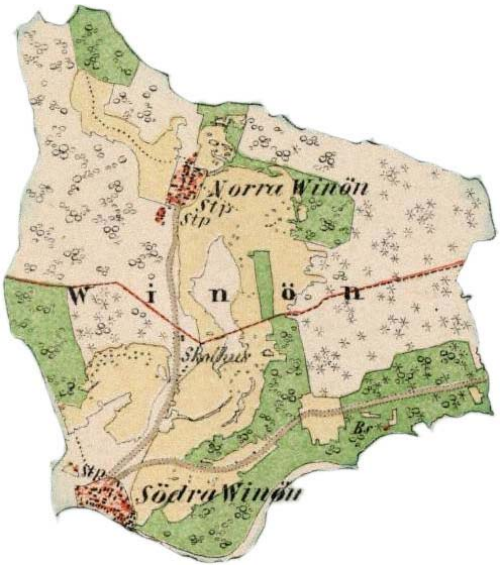
kallar samtliga delägare till

ÅRSMÖTE

Onsdagen den 24 april
19.00 i Vinöns skola

Sedvanliga årsmötesförhandlingar.
Val enligt stadgarna med val av ny ordförande samt övriga frågor

Välkomna!
Styrelsen/Ulf Johnsson



ANBUD

Östra Vinöns vägsamfällighetsförening önskar anbud på sommarunderhållet av föreningens vägar för en period av 5 år. Sommarunderhållet omfattar sladdning, saltning, dikesröjning, kantskärning vid behov. Samt uppsättning/borttagning av snökäppar.

Styrelsen/Nils Olsson

Många fina båtar på Båtmässan Allt för sjön

Vi var ju några stycken som besökte Båtmässan i år. Totalt besöktes mässan av 94 370 personer vilket är något fler än förra året. 424 utställare var trötta men nöjda efter tio intensiva dagar. Mässan pågick 2-10 mars och försäljningen gick mycket bra, enligt mässarrangörerna.

Stensund hade en egen monter. Var ligger det? undrar kanske någon. När man sen ser Trosa då är det lättare att hitta i geografin. Stensund har en folkhögskola med bland annat en båtbyggarlinje. Susanne Andersson har tidigare rapporterat från denna skola, då hon gick där och de byggde en Hjälmarsnipa. Några mycket trevliga artiklar till Ö-bladet våren 2010 blev det.

Den fina Hjälmarsnipan är till salu!

Och det vore ju roligt om den kunde hamna i Hjälmaren, tycker man från skolan.

6,20 x 1,50 m Lärk furuspant En klassisk Hjälmaresnipa med en mer balanserad riggning. Sprisegel i röd Clipper Canvasduk, handslagna konsthamparep, åror, roder och rorkult.

PRIS för köpare i Hjälmaren - 32 000 kr

Intresserad? Kontakta då Stensunds folkhögskola

Pelle Nestorzon, Stensunds Folkhögskola, 619 91 Trosa; Pelle: 0708-24 12 21 Mail: pelle@stensund.se

MONAS

blommor och grönsaker

Nu finns Penséer och påskliljor

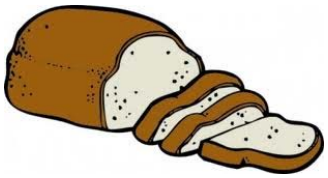
För dagsaktuell information eller önskemål ring gärna

Välkomna hit och titta om något passar!

Mona Blixt

019-44 80 50, 070-370 59 50

Vinöns NYA Café



Nu efter påskhelgen drar vi igång med att bygga om
Lilla salen till det nya caféet!
Vi kommer att öppna upp en ny dörr mittemot toaletterna.
Där innanför blir det ett litet diskrum, bortanför det blir det ett beredningskök, där pajer, sallader och smörgåsar kan beredas.
Det kommer naturligtvis också finnas ugn där doften av nybakat bröd kommer sprida sig.

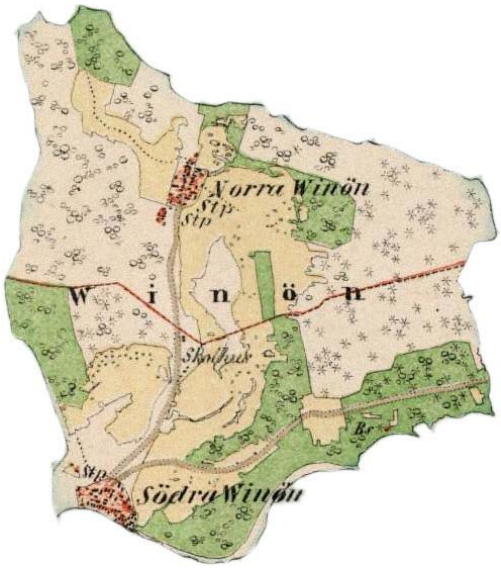
Tomas och Catrine

Årsmöte för Norra Vinöns Byalag

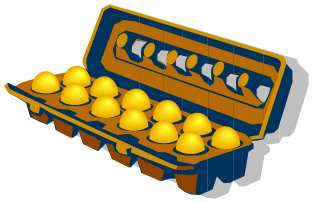
Den första Maj, klockan 19.00
i Vinöns skola

Ärenden anmäls i god tid till styrelsen

Styrelsen / Johan



FÄRSKA



VINÖÄGG

Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

Massage

Elisabeth Behr

zon och massageterapeut

kommer till Vinön

onsdag

17 april

Boka tid på

Tel: 070 - 399 58 08

Telefontid: 8.00 - 9.00

VINÖBAGAR'N

påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Pris:	Kaffetårta	Smörgåstårta
8 pers	160:-	250:-
10 pers	190:-	300:-
12 pers	220:-	350:-
15 pers	265:-	420:-

Sten
Tel: 070-239 0211

Vinöns bibliotek

har öppet söndagar

16 – 17

Fika till självkostnadspris

Välkomna hälsar

Yvonne!

Trädgårdssidan april

Våren låter minsann vänta på sig, vi vet ju att det kommer att bli vår och ja snön smälter men inte i den takt vi vill, nu vill vi ju börja se vårtecken. Fast vi har ju haft fint väder i påsk. Våren handlar ju mycket om det nya livet som kommer när man sår frön som man hoppas ska komma upp. Men för mig är det också att undersöka vad som har överlevt vintern. ”Bring out your dead” ropar de i en Monty Python-sketch och jag måste säga att stevian inte klarade vintern. Jag hade nog sex plantor i alla fall och de har dött, tydligen så är inte garaget som Anderna. Men då vet man det, då gäller det att så den tidigare för att kunna få den så stor som möjligt under en säsong. Jag tror nog att det kan vara ca 20% av pelargonerna som har strukit med men det är rätt normalt. Det ser mörkt ut även för citronverbenan och rosmarinen. På bilden ser vi hur fin citronverbenan var förra sommaren.

Jag upptäckte förra året det fantastiska med perelite, det står ibland på fröpåsarena att man ska täcka sådden med perelite. Sådant tjafs, har jag tänkt det är ju bara larv. Nu är det ju så att vissa frön är ljusgroende men ska ändå vara täckta och det är då det är så bra med perelite. (Nej jag är inte sponsrad). Perelite håller även fukten bra, det är en slags vulkaniskt materiel som gör jorden luftig och då kan syre komma till växterna. Perelite kan också förhindra algbildning i frösådden. Rätt så dyrt är det ju att köpa en hel påse, men det går ju inte år så mycket, så man får väl lägga det på nöjeskontot när man ser allt som gror.

Det känns som att frönas groningsbetingelser skiljer sig ganska mycket åt och att det kan vara lite av en djungel att få en del att gro. Att lusläsa på påsen kan ju ibland hjälpa, men frågan är ju varför frön ska ligga i blöt eller bli skavda med sandpapper, vad är det man ska eftersträva? Att ge frön en köldperiod, stratifiera kan man ju förstå att det ska efterlikna en vinter, men att ligga i blöt ska det efterlikna en resa i fåglars mage eller att ligga i jordytan under snön. Ja jag får väl gräva lite djupare i litteraturen eller på någon hemsida för att få klarhet.

Ha det bra i vårsolen önskar Rosie på Vinön!

LAXPATÉ MED RÄKOR

Festlig laxrätt som kan serveras varm, ljummen eller kall. Missa inte den goda vinsåsen.

8 bitar Ugn 150°

800 g färsk laxfilé
2 äggvitor
1 ägg
1 dl klippt dill
2 tsk tomatpuré
2 tsk salt
5 dl valfri grädde
ev 2 msk konjak
1 krm cayennepeppar

Garnering

500 g räkor med skal
100 g cocktailtomater
citron, sallad, dill

Sås

4 dl vatten
1 grönsaksbuljongtärning
2 dl vitt vin
2 dl valfri grädde
4 msk vetemjöl
1 tsk salt
3 krm malen vitpeppar
hackad dill

Gör så här

Skär bort skinnet från laxfilén. Skär bort det brun-grå köttet som finns längs fiskens sida (det ger patén ful färg). Skär det rosa fiskköttet i bitar. Finfördela laxbitarna i matberedare med kniv. Tillsätt äggvitor, ägg, dill, tomatpuré och salt medan maskinen går. Tillsätt grädde, lite i taget under omrörning och ev konjak samt cayennepeppar. Kläm fast ett bakpapper i en form med löstagbar botten, 24 cm i diameter. Ställ formen på en bakpappersklädd plåt och häll i smeten. Platta till ytan med en slickepott. Grädda ca 50 min. Patén är klar när innertemperaturen är **70°**, kontrollera med stektermometer. Låt den stå i formen 10 min innan den läggs upp på uppläggningsfat.

Garnera med skalade räkor, halverade cocktailtomater, citronskivor och dillvippor.

Sås

Koka upp ingredienserna och låt såsen sjuda några minuter under omrörning.

Tips! Patén går bra att frysa utan garnering och kan vara fryst flera veckor. Tina långsamt i kylen.

VÄSTERBOTTENSLAX MED MANDELTÄCKE

4 port Ugn 225°

4 portionsbitar laxfilé, ca 600 g
1 tsk salt
2 msk pressad citron
30 g riven västerbottensost (knappt 1 dl)
1½ dl hackad persilja
50 g flagad sötmandel
2 vitlöksklyftor

Potatismos

800 g potatis
1 äggula
2 msk smör
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
1 krm paprikapulver

Serveras med en blandad sallad och ev vitvinssås.

Gör så här

Skala och skär potatisen i bitar. Koka den mjuk i saltat vatten. Häll av vätskan och låt ånga av. Mosa potatisen med elvisp. Tillsätt äggula, smör, salt och peppar och vispa slätt. Spritsa eller klicka ut moset i toppar på ett ugnssäkert fat. Pudra över lite paprikapulver.

Lägg fiskbitarna på det ugnssäkra fatet. Salta och droppa över citron. Blanda riven ost, persilja och mandel. Skala och pressa i vitlöken. Fördela blandningen på laxbitarna. Gratinera lax och potatistoppar mitt i ugnen tills allt fått fin färg, ca 20 min.

Garnera med citronklyftor och persiljeblad.

KYCKLING I CIDERSÅS

4 port

4 kycklingfiléer
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
4 msk smör eller margarin

Sås

1 gul lök
2 röda äpplen
½ purjolök
2 dl äppelcider
3 msk konc kycklingfond
3 dl grädde
ev lite calvados (äppelbrännvin)
2 msk finhackad färsk timjan

Garnering

persilja

Gör så här

Putsa kycklingfiléerna, salta och peppra runtom. Hetta upp hälften smöret i en stekpanna och bryn filéerna. Ta up dem ur pannan.
Sås: Skala och finhacka löken. Kärna ur och skiva äpplena tunt. Stek lök och äpplen i resten av smöret. Häll på cider, fond, grädde och ev calvados. Ansa, skölj och strimla purjolöken. Lägg i purjo och kyckling och låt puttra ca 15 min. Vänd ner timjan och smaka av med salt och peppar.
Servera med ugnsstekt potatis.

VÅRKYCKLING I FRANSK VINSÅS
8-10 port Ugn 200°
10 små kycklingfiléer
4 msk smör
1 tsk soja
1 dl riven ost
100 g cocktailtomater
1 tsk paprikapulver
Vinsås
2 schalottenlökar
2 msk smör
1 msk rårörsocker
2 dl vitt vin
4 msk konc kalv- eller kycklingfond
4 dl vatten + steksky
½ dl vetemjöl
2 dl valfri grädde
2 msk fransk senap
2 dl riven ost
Gör så här
Bryn filéerna runtom i en stekpanna. Salta och peppra och lägg dem i en ugnsform. Skölj ur stekpannan med vatten mellan stekningarna och spara skyn till såsen. Pensla filéerna med soja och sätt ev i en köttemometer. Ställ dem i ugnen tills innertemperaturen är 68°-70°, ca 10 min.
Vinsås
Hacka löken och fräs den i smör. Tillsätt rårörsockret och låt löken karamelliseras. Häll över vin, fond och steksky (+ ev vatten), koka upp. Vispa ihop mjöl och grädde, rör ner det i såsen. Sjud ca 5 min under omrörning. Tillsätt senap och 1 dl av osten. Smaka av såsen med salt och peppar. Häll såsen över kycklingen och strö över resten av osten (1dl). (*Hit kan man förbereda.*) Strö ut tomater och pudra över paprikapulver. Gratinera mitt i ugnen ca 20 min.
Servera med kokt ris som blandats med tärnad gul, grön och röd paprika.

VISPAD LYXYOGHURT MED BLÅBÄRSRAND
4 port
100 g blåbär
1 dl socker
3 dl ***rysk*** yoghurt
färsk mynta eller citronmeliss
Gör så här
Koka blåbär (*lägg undan några blåbär till garnering*) och socker på svag värme ca 30 min till en marmelad. Rör om då och då. Låt den kallna. Vispa yoghurten med elvisp. Varva yoghurt och blåbärsmarmelad i 4 glas. Toppa med de undanlagda bären och mynta eller citronmeliss.

CHOKLADFONDANT MED FRUKTSALLAD
4 port Ugn 200°

75 g smör
2 msk socker
1 ägg
2 äggulor
80 g mörk choklad, minst 70%
2 msk vetemjöl
1 granatäpple
1 rött äpple
1 apelsin
½ dl pistagenötter
Gör så här
Vispa smör och socker poröst. Vispa i ägget och äggulorna en i taget. Smält chokladen i vattenbad eller mikro. Vispa ner den i smeten och vänd till sist ner mjölet. Smörj portionsformarna och fyll med chokladsmeten. Grädda i ugnen i 6-7 minuter. Kärnan ska vara rinnig.
Fruktsallad
Gröp ut kärnorna ur granatäpplet och strimla äpplet. Skär skalet av apelsinen och skär loss apelsinfiléerna. Blanda granatäpple, äpple och apelsinfiléer. Hacka pistaschnötterna och strö ovanpå frukten.
Servera de varma chokladbakelserna med fruktsalladen.

Nu börjar vårkänslorna komma fram. Lax och kyckling har ju alltid varit några av vårens speciella huvudingredienser – dags alltså för några nya (eller kanske för någon - nygamla) recept med dessa ingredienser. En lättlagad dessert som avslutning är inte heller så dumt.

Smaklig måltid önskar Christina J

april 2013

vecka 14	***1***	***måndag***	10.00	Gudstjänst med Mikael Schmidt och kyrkkaffe	**Annandag påsk**
	2	tisdag	18.00	Brandövning	Beställ mat! handla24.se
	3	onsdag	13.30	Tjejträff – tovning i Monas garage, **obs tiden!**	
	4	torsdag			
	5	fredag			
	6	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”	
	7	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris	
vecka 15	8	måndag			Sophämtning
	9	tisdag			Beställ mat! handla24.se
	10	onsdag	19.00	Tjejträff	
	11	torsdag			
	12	fredag			
	13	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”	
	14	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris	
vecka 16	15	måndag			
	16	tisdag			Beställ mat! handla24.se
	17	onsdag	19.00	Zonterapi och massage av Elisabeth Behr - tidsbeställning Tjejträff	
	18	torsdag		Fotvård av IngaLill Sevefjord - tidsbeställning	
	19	fredag			
	20	lördag	14.00	Årsmöte: Vinöns Kultur och Hembygdsförening i Missionshuset	
	21	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris	
vecka 17	22	måndag			Sophämtning
	23	tisdag			Beställ mat! handla24.se
	24	onsdag	19.00	Tjejträff – utflykt Östra Vinöns vägsamfällighetsförening - Årsmöte	
	25	torsdag			
	26	fredag			
	27	lördag	13.30	Vårstädning av skolan och skolgården	
	28	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet - Eftermiddagsfika finns till självkostnadspris	
vecka 18	29	måndag			
	30	tisdag	20.00	Valborgsmässofirande ***se annonsering***	*Valborgsmässoafton* Beställ mat! handla24.se H M Konungens födelsedag
Maj	***1***	***onsdag***	19.00	Årsmöte Norra Vinöns Byalag	Första maj
	2	onsdag	19.00	Tjejträff – avslutning vid Hornudden	
	3	torsdag			
	4	fredag			
	5	lördag		Kurshelg – utomhuspedagogik, lördag - måndag	

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