

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmarén



Februari 2008

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

Lösnummerpris 15 kr



Några ord från "semle"redaktionen....

Förhoppningen om vinter minskar för var dag som går. Vad vi däremot alla vet är att dagarna blivit längre och att vi kanske går mot en tidig vår. Februari är en lugn månad men vi ska för den skull inte glömma mötet "Skärgård för framtid" den 18/2 på Vinön (se sid 5). Anmäl dig senast måndag 11 /2 till Rosie.

Aktuellt i början av februari är också fettisdag, bullamåndag och karneval och allt som hör ihop med det. Semla, fastlagsbulle, fettisdagsbulle eller hetvägg - kär bulle har många namn. Ordet

semla var från början endast beteckningen på själva den ljusa vetebullen, utan fyllning. I Finland kallas Sveriges semla för fastlagsbulle, och en semla är vad rikssvenskarna kallar småfranska, eller fralla. Semlan åts från början enbart på fettisdagen under fastlagen. Fettisdagen är den sista dagen i fastlagsveckan och fastan började nästa dag, på askonsdagen. Fastlagsveckan var den period då man åt upp sig inför de sju veckornas fasta före påsk. Man tog farväl av fet mat och nöjen genom att frossa i godsaker och roa sig. I Skåne och Danmark var det dock på måndagen som man åt de fyllda bullarna, därav den skånska benämningen bullamåndag. Senare, när vi svenskar inte längre brydde oss om att fasta före påsk, blev det tradition att äta semlor varje tisdag under fastans sju veckor. Numera säljs ju semlor redan efter jul och nyår. I flera katolska länder är det karneval under fastlagen, efter orden *carne* och *vale* som betyder "kött farväl".

Den livsfarliga semlan

Kung Adolf Fredrik, Gustav III:s far, dog delvis på grund av en överdos av semlor, eller hetvägg, som de kallades då. I Bulletinen från den 12 februari 1771 står det: "Hans Maj:ts dödsfall har skett av indigestion av hetvägg, surkål, kött med rofvor, hummer, kaviar och champagnevin."

Semlor i litteraturen

Den läspande, därav uttalet "temlor", mästardetektiven Ture Sventon åt massor av semlor i Åke Holmbergs ungdomsböcker och inköpen skedde alltid på Konditori Rosa: "landets enda fackmässigt skötta konditori", enligt mästardetektiven, men då hade han inte varit på Vinön och smakat Vinöbagarns semlor som bakas varje vecka.

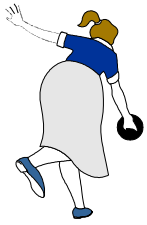
Fotografierna i detta nummer är tagna av Rachel Goff och Eva Widlund.

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.

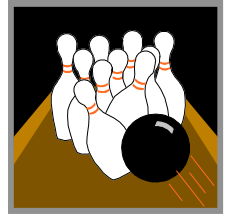
Postadress: Ö-bladet, Vinöns skola, 715 93 Vinön


E-postadress: o-bladet@vinon.se Hemsida: www.vinon.se

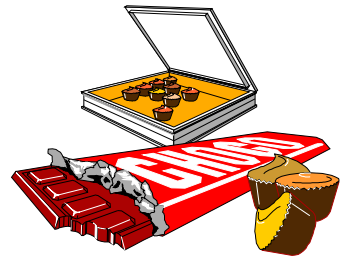
Vill du bli medlem i föreningen? Medlemsavgiften för 2008 är 80 kr för enskild och 150 kr för en familj. Kom ihåg att skriva avsändare om du sätter in avgiften på föreningens konto.



PROGRAM FÖR TJEJTRÄFFARNA FRAM TILL PÅSK



- 16 jan Efter en jobbig dag avslutar vi med en film som Mona tar med.
23 jan Matlagning – Tema: pannkakor och plättar. *Se månadens recept.*
30 jan Eftersom flera är borta denna dag ägnar vi kvällen till att trycka Ö-bladet
- 6 feb Under kvällen tar vi hand om lite tidningsurklipp. Får vi lust kan vi även spela något spel eller lägga puzzel /ett önskemål på "lapparma".
- 13 feb Alla  fest! Vi bjuder på lite småplock.
Anmälan senast 11 feb.
- 21 feb Bowling i Vingåker. **OBS! torsdag**
Anmälan senast 13 feb.
- 27 feb Chokladkväll. Vi lär oss lite nytt och gör något gott.
- 5 mars Inget program bestämt. Kom med förslag.
12 mars Påskpyssel
19 mars Äggsexa



Alla tjejer är hjärtligt välkomna!

Lösningen på Vinökrysset januari 2008

VÅGRÄTT

2. Kommer aldrig till dörren - **klockan**
3. Vinön och Bullerbyn? - **idyll**
4. Kamprads livsverk - **ikea**
5. Vasst knippe - **enris**
6. Hoppas haren på när det blir snö? - **skare**
7. Bligar - **ser**
8. Halv ibland - **måne**
10. Passar inte - **omaka**
11. Pryder rutan - **gardin**
12. Amuserat - **roat**
13. Hal goding - **ål**
17. Anonym - **nn**
20. Byggs snipan av - **ek**

LODRÄTT

1. Noter ihop - **melodi**
9. Får man utan motor - **ro**
14. I cykel på ren svenska - **slang**
15. Ostark - **svag**
16. Kotträden - **alarna**
18. Inte Yttre - **inre**
19. Uppskattar avskildhet - **eremit**
21. Är kapabel - **kan**

VINÖBAGAR'N

Jag bakar som vanligt på beställning till fredagar,
högaktuellt just nu är förstås *semlor*.

Tel 44 81 60 eller

070 - 239 02 11

Sten



Vinökonferenser HB
 i Vinöns skola

KONFERENSER
i nygammal skolmiljö

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

Bokning och förfrågningar:

Yvonne Karlsson tel 019-448057 eller 073-9280405

Veronika Persson 070-743 82 45

Massage

Elisabeth Behr,

zon- och massageterapeut,
kommer till Vinön

onsdagen 20 februari

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





Vinöns Kultur- och
Hembygdsförening

Skärgårdarnas Riksförbund



Skärgård för framtid

Måndagen den 18 februari 2008, kl 17.00
Missionshuset och skolan på Vinön

Vinöns Kultur- och Hembygdsförening och Skärgårdarnas Riksförbund inbjuder till ett möte kring temat Skärgård För Framtid. Detta möte är ett i raden av möten som SRF arrangerar tillsammans med våra medlemsföreningar runt om i Sverige.

Det är samtidigt ett sätt att utveckla kontakter med andra organisationer som vi kan samverka med i landsbygdsutveckling för kust och skärgård. Denna kväll gäller det framför allt Hjälmaren och förutsättningarna för människorna som lever här.

Särskilt inbjudna är Östernärke Områdesförvaltning och Örebro kommun, det nya Leader-området Gränslandet, Länsbygderådet/Hela Sverige Ska Leva, LRF och yrkesfiskarnas organisation samt öbor från Hjälmaren.

Program

- Information från SRF om aktuella frågor, bland annat tio viktiga frågor från projektet Skärgård för Framtid.
- De inbjudna organisationerna får tillfälle att presenterar sig.
- Vinöns Kultur- och hembygdsförenings verksamhet
- Vad kan SRF göra för att stödja sina regionala medlemsföreningar
- Östernärkes Områdesnämnd/förvaltnings tankar om Hjälmarens ”skärgård”
- Ny period med bl.a. Leader ”Gränslandet” Hur ska skärgårdsborna kunna utnyttja de nya programmen på bästa sätt.
- Landsbygdsprogrammets övriga möjligheter

Välkomna!

Mötet sker med stöd av Landsbygdsnätverket.
Vi bjuder på fika också.

Anmälan helst före 11 februari till RoseMarie Olsson
tel 0736-187711 eller rosemarie.vinon@telia.com

Har du några frågor så vänd dig till nedanstående kontaktpersoner.

Mona Blixt
ordf. Vinöns Kultur- och
Hembygdsförening VKHF
019- 44 80 50, 070- 370 59 50

Eva Widlund
VKHF och SRF
eva.widlund@vinon.se
019- 44 80 48, 0768- 56 46 92

Bengt Almkvist
Skärgårdarnas Riksförbund SRF
bengt.almkvist@sanktanna.com
121-521 22, 0703- 46 54 02



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling:
Europa investerar i landsbygdsområden

Vi barn höll till på den sommarvarma bryggan i norra viken på Vinön och brukade studera löjstimmen när de pilade ut och in i vassruggen eller hit och dit mellan bryggstolparna. De hundratals ryggarna var grå, löjorna smälte in i sin våta omgivning, och det blänkte till om stimmet ändrade riktning och sidornas fjäll mötte solens strålar genom vattnet.

Men vi hade annan fångst i tankarna; mest mörkt till katten, någon abborre och braxen, och så var det den lilla otäcka snorgärsen med vassa taggar på ryggfenan. Metspön tillverkade vi själva. Det var Kurt, Hulda och Sigvard Nilssons pojke, som visade oss sommargästbarn hur man gjorde; en rak ungbjörk täljdes till lagom längd och i toppen fästes reven. Flötet var en kork som genomborrats och revens längd i förhållande till kroken justerades med en pinne eller tändsticka som trätts genom hålet. Till sänke dög antingen ett tillplattat och dubbelvikt blyhagel eller en entumsspik. Kroken, som agnades med mask, kostade 3 öre hos Carl-Gerhard i norra affärn.

Carl-Gerhard stod själv i sin vita vegamössa bakom disken och bakom honom var väggen inredd med ett hyllsystem i trä med sina utdragbara lådor. Längst ner i de stora lårarna förvarades tunga varor som socker, salt och mjöl. Ju högre upp desto mindre lådor med lättare gods. Lådan med fiskekrokar drogs ut i brösthöjd. Där fanns förutom de små metkrokar vi köpte också trekrokar och de långsmala blanka sänkena som användes vid pimpelfisket ute på åsen mellan Vinön och Valen.

Yrkesfolket hade förstås en helt annan inställning till fiske i Hjälmarens och utnyttjade andra metoder med olika slags nät som de bundit själva av bomullsgarn, så kallat segelgarn. De blåfärgade näten, en del av den tidens arbetsredskap, hängde på tork i brisen ovanför stranden. När jag var i tonåren tänkte jag att det hade varit roligt med ett kafé eller en fiskrestaurang vid norra stranden, kanske intill Samuel Larssons rymliga rödmålade sjöbod...

Inte hade vi, som barn, en aning om att fiske, vårt blygsamma metfiske undantaget, till metod och omfattning skulle behöva bli genomdiskuterat, genomreglerat och underställt internationella sammanslutningar som EU, den europeiska unionen med dess idag 27 medlemsstater.

Hjälmarens blev i början av 2000-talet den första sötvattenssjö i världen där fisket miljöcertifieras; det vill säga där yrkesfisket måste vara långsiktigt hållbart. Fisket gäller gösen; Hjälmarens fina matfisk måste överstiga en viss

längd, 45 centimeter, för att få tas ur sjön. År 2006, till exempel, togs 280 ton gös och det mesta går på export. Mycket hamnar på tallriken framför tyska finsmakare.

Export och tuffa regler mot utfiskning gäller också Irland; när Rachel och jag besökte sydöstra Irland härom hösten hamnade vi i fiskebyn Kilmore Quay och träffade fiskaren Nicky Murphy som just kommit in efter sex timmar på sjön. Hans båt, *Gabriel of Wexford*, hade med sig en fångst av krabbor, hummer och vild lax. Nicky stod i sina gula fiskebyxor med en cigarrett i mungipan medan han band ihop hummerklor: "Dom där kan lätt klippa av handen", sade han och berättade att han bara kunde behålla hummer som höll bestämda mått, dvs var åtminstone 6 - 7 år gamla. Resten måste genast tillbaka i sjön. Det mesta av hummer och krabba exporteras till Spanien, berättade han. (Men nog har jag sett krabba från Galway på irländska västkusten i butikernas kyldiskar också här hemma i Sverige).



Yrkesflottan av fiskebåtar ligger tryggt inne i den skyddade hamnen. Sälar sticker då och då upp runda huvuden ur vattnet i hopp om att, som vanligt, så sig några godbitar från fiskebåtarnas fångst. Det finns andra lokala intressenter; Kilmore Quays strandgata kantas av små restauranger med nyfiskad "havsmat" på menyn. Där ligger Silver Fox, Upper Deck, Quay Plaice... Vad sägs om Silver Fox-restaurangens förrätt, (en av 20), krabba inbakad i vårrulle och därefter en varmrätt på stekt piggvar med citronsmörsås, eller sjötunga med hackad persilja, kapris och citron. Gästen upplyses om att all havsmat är nyfångad och all fisk urbenad! Vi hoppade över efterrätten och tog istället en Irish Coffee spetsad med god Tullamore whiskey. Det var länge sedan sist.

Längs strandgatan ligger också Celine och Stephens Seaview Fresh Fish Shop. I disken finns piggvar, slätvar, sjötunga, lax färsk och rökt, knorrhane och allehanda skaldjur. Celine berättade att man tar emot morgonens fångst i sin kaklade hall bakom butiken och där bereder allt som sedan läggs fram i kyldiskarna. En dam kom in och köpte torsk till middag och så bestämde hon sig för att köpa en liten bit till katten. Oh, sade Rachel, vilken tur den katten har! Damen förklarade att hon såg efter grannarnas katt medan de var bortresta och att katten behövde muntras upp.

Folk kommer långväga ifrån för att spisa i Kilmore. Varje sommar, i mitten på juli, hålls en fisk- och skaldjursfestival i nio dagar med bufféer, utställningar, metartävling, musik och vattensporter på programmet. Då är det mycket folk längs den palmkantade gatan som slutar nere i fiskehamnen.

När vi var i Kilmore hade den årliga högtidsdagen just ägt rum då Kilmores båtar välsignas. Att båtarna och människans arbete ute på den Irländska sjön behöver en välsignande hand förstår nog envar; Irländska sjön är känd för sitt nyckfulla och hårda väder och Kilmore ligger mot dess södra ände där den övergår i Sankt Görans kanal, St George's channel mellan Irlands sydkust och Cornwall vid Englands sydvästra udde.

På Forlorn Point, Förtvivlans Udde, med utsikt över "De tusen skeppens kyrkogård" har Kilmoreborna anlagt en park till minne av de fartyg med man och allt som under århundradenas lopp förlit i dessa vatten.

Men till mer upplyftande saker. Vi märkte att den gamla potatisön Irland har en växande rörelse mot lokalproducerad fullvärdig mat, både kött, fisk och mejeriprodukter. Ost på mjölk från kor, getter och får från lokala små gårdar vinner internationella utmärkelser. På vårt hotell i den gamla vikingastaden Wexford hölls en tvådagars matfestival med utställningar, seminarier och avsmakningar. Hela skolklasser fick till uppgift att intervjua utställarna och skriva om det som pågick. Matlagningskurser ökar i popularitet och kockskolor visade upp sig under utställningsdagarna.

En annan dag blev vi bjudna på té till en dam på strandpromenad med sitt lilla barnbarn. Hon hette Kathleen O'Grady och bodde i huset ovanför stranden. Där bjöds vi på vad som kallas "bread-and-butter-tea", det vill säga sött té med mjölk, serverad i mugg från tékanna, samt det underbaraste hembakade matbröd i tjocka skivor med osaltat smör. Vi hade redan sett att riktigt gott bröd alltid fanns att tillgå på traktens restauranger och kaféer. Vi frågade Kathleen om brödets hemlighet. Hon sade: "Oh, mjölet kommer nymalet från vår lokala kvarn".

Text: Gunilla Blomé och Rachel Goff

Foto: Rachel Goff



Trädgårdssidan februari

Man vet att julen inte varar till påska när man har lyckats döda den sista julblomman. Jag har i år igen lyckats ha ihjäl en som uppenbarligen behövde mer vatten än min andra blomma. Det börjar nästan bli en tradition för mig att döda en varje jul. En tröst är att den lukar lika gott död som levande och det märks inte att den är död förrän man tar på den och den barrar.

Ett vårtecken så här mitt i vintern är att trädgårdsorganisationerna börjar lansera sina förslag på vad vi ska ha i rabatterna i sommar. Frökatalogerna är här med sina nyheter och sen några år tillbaka presenterar man ett koncept som kallas mästarrabatten. Det är en erkänd trädgårdsmästare som har ritat en rabatt, som man sprider planen och växtlistan på i hopp om att kunderna ska köpa de växterna som är med.

Det växtval som har gjorts är ofta beprövade kort som de flesta kan klara. I år är det Henrik Morin från Norrköping som har ritat rabatten. Henrik har specialiserat sig på ormbunkar så årets mästarrabatt innehåller flera olika sorters ormbunkar. Den är också följaktligen lämpad för lite skuggigare områden i trädgården.

I rabatten finns buskar, perenner och lökväxter som exempelvis:

Rödbladig fläder, *Sambucus nigra* BLACK BEAUTY ('Gerda')

En äkta fläder med riktigt mörkt röda blad.

Doftande, rosa blommor i vida blomställningar som lyser upp busken i juni-juli.

Vingbenved, *Euonymus alatus* 'Compactus'

Vingbenved är allra stiligast på hösten. Då har bladverket en intensivt karminröd färg. Dessutom har försommarens oansenliga, gulgröna blommor utvecklats till vackra purpurröda frukter med lysande orange fröhöljen. Som avlövad visar vingbenved 'Compactus' upp sina korklistor som sitter som vingar utmed de grönaktiga grenarna.

Vingbenveden har så mycket som en växtnörd tycker om, den är fin året om, den har en specialgrej nämligen korklisterna som är som kanter på grenarna som inte finns på så många växter.

Regnbågsbräken, *Athyrium niponicum* 'Pictum'

Mörkt violetta nerver och silverfärgade småblad gör den här ormbunken helt speciell och annorlunda.

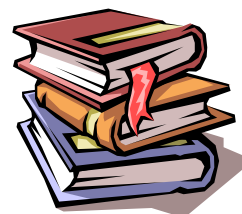
Hela listan på buskar, perenner och lökar finns på Internet och kommer finnas i växtbutiker. Bilderna har jag lånat från foldern om mästarrabatten.

Kolla in mästarrabatten nu och ha det bra i låtsasvintern

Hälsar Rosie på Vinön



Månadens boktips



Allt om kompost av Ingrid Olausson

Boken beskriver utförligt hur man lyckas med en kompost, hur man får ogräs och hushållsavfall att bli näringsrik jord.

Man får veta mer om: **Villatomtens kompost, maskkomposten, ytkompostering, fritidshusets kompost mm.**

111 öppna trädgårdar i Sverige av Monika Björk

Det växande trädgårdshistoriska intresset i vårt land har gett oss ett överflöd av doftande rosengårdar, av renässanssträdgårdar och barockanläggningar med gamla anor i södra och mellersta Sverige. Men vem kunde tro att det finns ett Versailles i Dalarna? Eller att Västerbotten har förtrollande vackra liljor?

Monica Björk berättar engagerat och personligt om 111 trädgårdsupplevelser i hela landet. Ett par är natursköna promenader i det vilda, resten öppna trädgårdar med eller utan inträdesavgift: klosterträdgårdar och handelsträdgårdar, slottsparker och bibliska örtagårdar, botaniska trädgårdar och privata visningsträdgårdar, arboreter och författarträdgårdar.

Boken innehåller även översiktskartor och vägbeskrivningar, öppettider mm.

Båda böckerna finns just nu på Vinöns bibliotek.



Extra recept

Semlor

Bullarna:

75 g smör
2½ dl mjölk
25 g jäst
1½ krm salt
½ dl socker
¾ l vetemjöl
1 tsk malen kardemumma
1 ägg till pensling
Fyllning
300 g mandelmassa
1 dl mjölk
3 dl vispgrädde
florsocker

Tillagning:

Smält smöret i en kastrull, häll i 2.5 dl mjölk och värm till fingervarmt (37 grader). Smula jästen i en bunke och rör ut den i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, salt, socker, kardemumma och det mesta av mjölet (spar lite till utbakningen). Arbeta ihop en smidig och blank deg som släpper från kanterna. Lägg degen jäsa under duk i ca 40 minuter. Ta upp degen på ett bakbord. Baka ut 1 bulle per person genom att rulla degen mot bakbordet i din kupade hand. Lägg bullarna på en bakplåt med bakpapper och låt dem jäsa ytterligare ca 30 minuter, till i det närmaste dubbel storlek. Sätt ugnen på 225 grader. Pensla bullarna med ägget och grädda dem ca 10 minuter mitt i ugnen. Låt dem svalna på galler under duk. Skär av ett lock på varje bulle. Ta ur en del av inkråmet och lägg det i en skål. Smula ner mandelmassa, blanda och späd med 1 dl mjölk till en ganska lös smet. Fördela fyllningen i bullarna. Vispa grädden och lägg en rejäl klick i varje bulle. Lägg på locket, sikta lite florsocker över semlorna.

Glutenfria semlor

15 - 20 stycken
2½ dl vatten
50 g jäst för söta degar
8½ dl glutenfri finmix
1 msk socker
1 krm salt
Fyllning
300 g mandelmassa
1 dl mjölk
3 dl vispgrädde, florsocker

Tillagning:

Värm vattnet till 37°. Smula jästen, häll på vattnet och rör om. Tillsätt socker, salt och mix. Arbeta till en jämn deg. Låt degen vila 10 minuter. Baka ut degen till semlor 15-20 stycken. Låt semlorna jäsa i ca 30 minuter. Grädda semlorna i 225-250°C i 8-10 min. Låt svalna på galler under duk. Skär av ett lock på varje bulle. Ta ur en del av inkråmet och lägg det i en skål. Smula ner mandelmassan, blanda och späd med mjölken till en ganska lös smet. Fördela fyllningen i bullarna. Vispa grädden och lägg en klick i varje bulle. Lägg på locket och sikta över lite florsocker.

CRÊPES MED PIZZAFYLLNING

4-5 port Ugn 225°

Pannkakssmet

1½ dl vetemjöl

½ tsk salt

3 dl mjölk

3 ägg

1 msk smält smör

Fyllning

200 g rökt skinka

2 röda paprikor

1 gul lök

2 dl krossade tomater

2 dl crème fraiche

2 dl lagrad riven ost, gärna västerbotten

2 msk smör

Gratinerings

tomatkross, 1½ dl riven mozzarella, paprika

Gör så här

Grädda tunna crêpes. Strimla skinkan. Ansa och finhacka paprikan. Spara hälften till garnering. Skala och finhacka löken. Hetta upp matfett i en stekpanna och stek paprika och lök mjukt utan det tar färg. Tillsätt krossad tomat, spara ett par matskedar till gratineringen, och låt såsen puttra samman. Ta kastrullen från värmen. Vänd ner skinka, crème fraiche och riven ost. Hetta upp utan att låta fyllningen koka. Fördela fyllningen på crêpsen och rulla samman. Lägg dem tätt i en ugnssäker form och pensla med tomatkross. Strö över mozzarella och det sparade paprikahacket. Gratiner i nedre delen av ugnen tills osten har smält och fått fin färg, ca 10 min.

CHILIKNYTEN MED RÄK- & ROMRÖRA

ca 15 st

½ sats pannkakssmet, se recept ovan

½ msk sambal oelek

Fyllning

500 g räkor med skal

1 kruka gräslök

250 g kesella

50 g rör rom

2 msk finhackad dill

Garnering

några räkor

dillvippor

Gör så här

Rör ner sambal oelek i pannkakssmeten. Grädda plättar och låt svalna. Skala räkorna. Spara några till garnering och grovhacka



resten. Klipp gräslöken fint. Blanda alla ingredienser till fyllningen och låt den vila svalt en liten stund. Fördela fyllningen på plättarna och fäst ihop med en tandpetare. Garnera.

FESTLIG KÖTTFÄRSRULLE

6 port Ugn 225°

125 g matfett

2½ dl vetemjöl

3 dl mjölk

4 ägg

Köttfärsröra

500 g köttfärs

1 lök

2 msk margarin

200 g skivade champinjoner

1 röd tärnad paprika

½ dl mild chilisås

1 msk vetemjöl

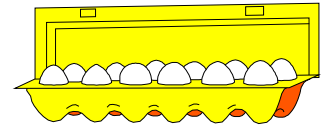
2 dl crème fraiche

salt, peppar

1 dl riven ost till gratineringen

Gör så här

Lägg matfett, mjöl och mjölk i en kastrull. Värm under omrörning tills det blir en tjock smet som släpper kastrullens kanter. Ta kastrullen från värmen och vispa ner ett ägg i taget. Bred ut smeten på en bakpappersklädd långpanna. Grädda i 200°, 20 min. Stjälp upp på bakpapper. Fräs färs och hackad lök i matfett. Tillsätt champinjoner och fräs tills vätskan kokat in. Tillsätt paprika, chilisås och vetemjöl utrört i crème fraiche. Koka ihop 5 min. Krydda. Bred färsröran över bottnen. Rulla ihop och lägg på plåt med bakpapper. Strö över ost och gratinera i 225°, 10 min.



Denna gång har jag skrivit ner recepten vi tillagade på tjejträffen 23 januari. Vi åt och njöt och avslutade kvällen med Crêpes Suzette men det receptet får jag återkomma med senare.

*Smaklig måltid önskar
Christina Johnsson*



februari 2008



| | | | | | |
|-------------|-----------|---------------|-----------------|--|-------------------------------------|
| vecka 5 | 1 | fredag | | | Sophämtning |
| | 2 | lördag | 14.30 | Studiecirkeln Vinön förr, Vinöns skola | |
| | 3 | söndag | 16 -17 | Biblioteket öppet | |
| vecka 6 | 4 | måndag | | | |
| | 5 | tisdag | 17.45 | Badresa till Vingåker OBS! Ingen fotvård | Fettisdagen |
| | 6 | onsdag | 19.00 | Tjejträff | Askonsdagen |
| | 7 | torsdag | | | Beställ bröd! |
| | 8 | fredag | | | |
| | 9 | lördag | | | |
| | 10 | söndag | 16 - 17 | Biblioteket öppet | |
| vecka 7 | 11 | måndag | | | |
| | 12 | tisdag | 17.45 | Badresa till Vingåker | |
| | 13 | onsdag | 14.15 19.00 | Öppet hus, Svenska Kyrkan Tjejträff | |
| | 14 | torsdag | | | ♥♥ Alla Hjärtans dag! Beställ bröd! |
| | 15 | fredag | | | Sophämtning |
| | 16 | lördag | 14.30 | Studiecirkeln Vinön förr | |
| | 17 | söndag | 16 -17 | Biblioteket öppet | |
| vecka 8 | 18 | måndag | 17.00- 20.00 | SRF-möte på Vinön | |
| | 19 | tisdag | 17.45 | Badresa till Vingåker | |
| | 20 | onsdag | | Zonterapi och massage - Elisabeth Behr i skolan TIDSBESTÄLLNING Tjejträffen flyttad till torsdag | |
| | 21 | torsdag | 17.40 | Samling vid färjan för bowlingresa till Vingåker | Beställ bröd! Fullmåne |
| | 22 | fredag | | | |
| | 23 | lördag | | | |
| | 24 | söndag | 10.30 16 -17 | Gudstjänst, Sv Kyrkan. Lennart Lundström. Kyrkkaffe Biblioteket öppet | |
| vecka 9 | 25 | måndag | | | Lämna in bidrag till nästa Ö-blad! |
| | 26 | tisdag | 17.45 | Badresa till Vingåker | |
| | 27 | onsdag | 19.00 | Tjejträff | |
| | 28 | torsdag | | | Beställ bröd! |
| | 29 | fredag | | | Skottdagen Sophämtning. |
| MARS | 1 | lördag | | | |
| | 2 | söndag | 16 -17 | Biblioteket öppet | |
| vecka 10 | 3 | måndag | | | |
| | 4 | tisdag | 17.45 | Badresa till Vingåker | |

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