Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Juli 2007

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

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen…

Så är vi inne i juli månad – semestermånaden. I år hoppas vi åter på en fin och solig sommar och att riktigt många turister söker sig till vår fina ö –Vinön.

På Vinön händer det verkligen en hel del. Den 16 juni ”smygöppnade” Värdshuset och bjöd in alla öbor och sommarboende. Vi alla som var där hade en mycket trevlig kväll och vill verkligen tacka Johan och Janne Wilhelmsson med familjer och personal för en mycket trevlig kväll samtidigt som vi vill lycka till.

Åke Brynolfsson har också fått hit sin nya fiskbod där han säljer en hel del godsaker. Han har öppet för det mesta och det är väl värt ett besök hos honom.

Något anmärkningsvärt som hände förra månaden var att Vinön begåvades med tre nya permanentboende hushåll. Något som inte hänt på många, många år. För de nyfikna kan vi berätta att först på plan var Kimmo Häkkinen som ju köpte Olle Nilssons fastighet. Huset börjar nu bli färdigombyggt och tillbyggnaden är ett fint komplement till det gamla huset. Nästa hushåll på plats var Carin och Peter Kumlin, sedan många år sommarboende och som nu flyttat hit från Borlänge. Strax efter dem anlände Gunilla Olsson med sin tonårsdotter Elin. De har flyttat hit ända från Luleå. Men de flesta vet väl att Gunilla har traskat på Vinön sedan barnsben. Elin ville dessutom komma närmare mormor och morfar. Vi hälsar dem alla hjärtligt välkomna till ön och hoppas att de kommer att trivas med sina nya liv som öbor.

Juli är den månaden på året som det är flest arrangemang av olika slag på ön. Glöm inte bort Ö-kampen och vernissagen på skolan den 8 juli. Börja också förbereda ”loppisdagen” den 22 juli då det också är vernissage. För er som inte har observerat det har Terese redan ett ”loppis” som har öppet när skylten är uppe. Den 17 juli är det åter ett informationsmöte om vindkraften för alla som missat de tidigare mötena. Sen ska vi inte glömma Värdshusets alla olika arrangemang som ni kan läsa om på en annan sida i Ö-bladet.

Barnen på ön har också sina aktiviteter i form av simskolan och sommarbyn som båda startar den 9 juli. Då hoppas vi att solen strålar från en klarblå himmel och att det är varmt i vattnet.

Fotona i detta nummer är tagna av Sofia Fahlander, Oskar Widlund, Christina Johnsson 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 2007 är 80 kr för enskild och 150 kr för en familj
VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING, pg 46 94 70 - 9

Familjedag

Ö-kampen 2007

Lekar och kluriheter för hela familjen!
Kom och tävla!

Söndag den 8 juli
vid Vinöns skola

Alla är välkomna, gammal som ung!
Se vidare affischering

Även **VERNISSAGE** Ingemar Andersson, Örebro
Se anslag!

LOPPIS

Gammalt och nytt

Söndag 22 juli i bersån
vid Vinöns skola

Alla som vill får komma och sälja saker
som de inte längre behöver.

Anmälan i skolans konstutställning
senast fredag 20 juli klockan 17.

Även **VERNISSAGE** Pernilla Jävert, Kumla
och Therese Arvidsson, Åland (Vinön)
Se anslag!

Arr: Vinöns kultur- och hembygdsförening

Skol- och Områdesförvaltning
Östernärke
ÖREBRO

Simskola på Vinön

vecka 28 och 29

Nybörjare, Fortsättning och Märkestagning

Kursavgiften: 150 kr/elev/vecka. Anmälan är bindande.

För anmälning och information kontakta:

Medborgarkontoret 019-21 58 88

osternarke@orebro.se

---

9 - 15 juli 2007 i Missionshuset, Vinön

Sommarby

Sommarbyn startar måndag 10.15 - 11.45

Samling för barn i olika åldrar

- Torsdag 19.00 **Sångkväll** Håkan Isacsson
- Lördag 9.00 -11.00 Frukostsamling
- Söndag 11.00 **Gudstjänst** Håkan Isacsson
  därefter sommarbyns avslutning

Kontaktperson: Håkan Isacsson, tel. 019-45 30 68 el. 070-598 90 93

Till bröderna Wilhelmsson!

Tusen TACK för den jättetrevliga ”smyginvigningen” på Värdshuset lördagen den 16:e juni. Fantastisk god mat och dricka och det fans inte en chans att sticka under stol med att det blev en mysig kväll tillsammans med två superba kockar med respektive trevliga fruar, barn och så lilla Moa. Vi har tagit er till våra hjärtan och önskar er sååå välkomna till ön.

VÅRAT GÄNG genom Inga-Lill och Lasse

Det såg ut på tillströmningen av folk att det kan bli många nya besökare på Värdshuset i sommar. KUL!

Vinöminnen

Hjälmare kanal och docka

Det måste ha varit fem år sedan vi hittade fram till Hjälmare docka efter ett besök på Arboga turistbyrå för att fråga om vägen. Rachel, hunden Benny och jag, Gunilla, hade åkt från Vallentuna norr om Stockholm tidigt på morgonen. Vi tänkte rasta här vid Hjälmare docka och Hällby sluss, äta medhavd matsäck och sedan fortsätta till Hampetorp för att ta färjan till Vinön. Vi gick runt i stillheten, kikade genom ett flugprickigt fönster in i en faluröd verkstadsbyggnad och kunde i dunklet ana formen av en hjälmarsnipa. I torrdockan hade mindre skutor och större fritidsbåtar lagts upp för att rustas. Eller var de redan övergivna sommardrömmar där kostnaden i tid, pengar och energi visat sig ägaren övermäktig? Det var ingen att fråga. Gräset kring skroven vajade högt och torrt. Ett före detta fiskefartyg med plåtskrov var döpt till Gälnan efter det öppna vattnet öster om Ljusterö i Stockholms skärgård.

Det var en tisdag i början av september, kaféet vid Hjälmare docka hade söndagen innan stängt för säsongen och gästhamnen vid kanalen låg öde. Vi satte oss med benen över bryggkanten, tittade ut mot kanalens pålade vattenväg och dukade upp kaffe, smörgåsar och sallad packad i rostfria lunchlådor. Min smörgås hade hårdkokt ägg med gräslök, Rachels tonfisk med majonnäs och hundis fick knäckebröd med ost som han älskar. Mackorna var kalla efter att ha legat i kylboxen vi hade med oss med tanke på att köpa gös från Mona Blixt på ön. Luften var höststilla, vattnet glittrade i den klara solen. Dockans gamla verkstadsbyggnader kastade djupa kalla skuggor.

På en stolpe intill oss hängde en vit och rödmålad frälsarkrans med texten Hjälmare kanal: vi befann oss vid Sveriges äldsta kanalsystem, grävt av bergsmän, allmogesoldater och ryska krigsfångar åren 1629 – 1639. Farledens längd är 13 kilometer, varav den grävda och sprängda delen utgörs av drygt hälften. Leden förbinder Hjälmaren med Mälaren via Arbogaån. Kanalen har nio slussar som jämnar ut nivåskillnaden på 22 meter där Hjälmaren är högst belägen. Dagens fritidsbåtar rekommenderas räkna med en halv dag för kanalpassage. Då har man, med start vid kanalmynningen nära Arboga gått igenom:

Gravuddens dubbelsluss, nivåskillnad 5 meter
Säby dubbelsluss, nivåskillnad 5 meter
Hällby slusstrappa, tre slussar, nivåskillnad 9 meter

Åttans enkelsluss, nivåskillnad 2,5 meter
Kvarnsjön
Bergsmanskanalen
Värhulta öppningsbara bro
Notholmens enkelsluss, 0,2 meters nivåskillnad innan Notholmsviken och Hjälmaren.

Nu för tiden passerar ett tusental fritidsbåtar kanalen varje år. Annat var det för hundra år sedan när siffran var den dubbla och kanalen befors med ångfartyg, segelfartyg samt pråmar vilka drogs av hästar längs kanalbankarna. Kanalen byggdes ursprungligen för att frakta tackjärn från Bergslagen via Örebro över vattenvägen till Stockholm för vidare utskeppning.

Hällby slussar ligger intill en liten sjö och här var kanalens centrum med kanalkontor och verkstäder. I torrdockan övervintrade förr ett tiotal segelskutor.

Vi sitter där på gästhamns-bryggan och låter stämningen sjunka in. Jag vet hur livligt det är under slussningssäsongen och jag skall berätta för Rachel:
det måste ha varit 1948, vårterminen var slut, jag hade gått ut tredje klass och nu väntade sommarlovet. Det var en av de första somrarna vår familj bodde i eget hus på Vinön. Fartyget Örebro III gjorde då varje sommarsöndag badresor från Hamnplan i Örebro med en första avstigning på Vinön och en andra vid Läppe. Sol- och badlängtande stadsbor gick i land vid ångbåtsbryggan på ön, tog den smala vägen upp till bygatan, vi såg dem vandra längs vägen förbi vårt hus med barn, matkorgar och utflyktsfiltar. Norra badstranden var det hägrande målet.

I veckorna gick Örebro III mellan Örebro och Stockholm med gods och passagerare. Nu skulle vi, mamma och pappa, storasyster och jag åka båt till Stockholm. Avfärd klockan tre på eftermiddagen, ankomst Riddarholmskajen i huvudstaden nästa morgon klockan åtta. Åh, så länge vid hade pratat om resan och om allt vi skulle uppleva! Där på kajen samlades barn på skolresa från bruksorten Vedevåg i Bergslagen. De skulle också med båten och jag hejade på dem för vi kände varann och brukade leka tillsammans när jag hälsade på hos Waldis i Vedevåg. Hon hade, innan sitt giftermål, varit hembiträde hos oss. Nu skötte hon bespisningen i brukets skola. Barnen fick varje dag gröt, mjölk och

smörgås. När Waldis diskade efteråt hände det att jag, när det var lov i min skola, var där och hjälpte till att torka skedarna. Här möttes nu vi ungar i en helt annan miljö, på Hamnplan inför en båtresa. Dags att gå över landgången ombord på Örebro III som gjorde sig klar för avfärd, motorerna brummade igång, hon visslade tre gånger innan hon lade ut. Vi var på väg! Mamma och pappa lotsade oss fram till de två hytter som bokats; föräldrarna i den större och vi systrar i den mindre. Jag paxade på överslafen och försvann sedan ut på däck för att utforska båten; upp och ner för trappor, ut och in i salonger. Det luktade dieselolja ur den öppna luckan ner till maskinrummet. På däck började matångorna sprida sig från kabyssen, men än var det långt till middag. Vi stävade genom Oset, över Hemfjärden, Mellanfjärden och ut på Storhjälmaren. Söderöver låg Valen och Vinön men vi fortsatte österut mot Notholmsviken och Hjälmare kanals mynning. Nu ljöd en gong-gong, första middagen serverad! Vi fick biffstek och lök vid ett fönsterbord med vit duk. Jag såg att Vedevågsbarnen vid sitt långbord längre bort serverades köttbullar och potatismos. Föräldrarna tog en nubbe.

Så var middagen överstökad och det var skönt, för det började bli spännande utanför. Med varje sluss sänktes Örebro III flera meter. När vi hade kommit till Hällby slusstrappa fick vi kaptenens tillåtelse att stiga av båten för att bevittna alla slussmomenten från landbacken. Vi ungar sprang i den blå försommarskymningen på stigen bredvid kanalen och hojtade till varandra. Det blev sent innan vi kojade. Nästa morgon purrades vi tidigt, frukosten serverades före Kungshatt och pappas påtår hälldes upp i höjd med Västerbron. Så var vi då i Stockholm! Från vår bas, hotellet vid Mariatorget, åkte vi berg-och-dalbana på Gröna Lund, följde med guiden runt Stadshuset, tog Roslagsbanan till Naturhistoriska riksmuseet i Frescati och så, skälet till att mamma så gärna ville komma till Stockholm just då, årets stora utställning på Nationalmuseum, ”Konstskatter från Wien”. Jag minns mammas lysande ögon där hon gick bland konstföremål och tavlor. Men mest minns jag att jag blev så trött och satte mig att vänta i museets breda vita marmortrappa.

Nu hade jag berättat om min länge sedan kanalresa för Rachel och hundis. Det var hög tid att packa ihop och fortsätta mot Vinön.

Sedan den där septembermorgonen har det hänt en del kring kanalen och Hjälmare docka. Det har blivit dags att hälsa på igen. Statliga Sveaskog äger och förvaltar vattenvägen. Nu rustas kanalen och som en del i satsningen öppnades ett nytt besökscenter i den gamla magasinbyggnaden vid Hjälmare docka så sent som i slutet av maj 2007. På tisdagskvällar i sommar är dockan mötesplats för veteranbilar. Alla med ekipage äldre än 30 år får tillträde till den inre hamnplanen enligt arrangören, Arboga turistbyrå.

Text: Gunilla Blomé
Akvareller: Rachel Goff

STUGA ATT HYRA

4 bäddar, tillgång till toalett och dusch.
Lakan finns att hyra.
Stugan uthyres per dygn.

Intresserad? Ring Yvonne Karlsson
019-44 80 57 eller 073-928 04 05

Vinöns Kultur- och hembygdsförening

VINÖBAGAR'N

ÖPPET DAGLIGEN 08-17

NYBAKAT BRÖD
GLASS DRICKA
KAFFESERVERING I TRÄDGÅRDEN

Beställningar mottages och utföres alla dagar
Tel 019 - 44 81 60 070 - 239 02 11

Sten o Mariann Karlsson

Hjärtligt tack

till alla som hjälpte till
vid vårt midsommarfirande med;

bakning, klädning av midsommarstång, servering, lotterier, pilkastning och chokladhjul.

Stort tack till spelemän och lekledare!

Vinöns Kultur och hembygdsförening

Konst - Hantverk
Servering

Turistinfo
Vinöns skola

vard. 10.30 – 17.00
lörd. sönd. 10.30-19.00

tel 019 – 44 81 07

Vingåkers Folkdanslag trotsade midsommardagens regn och dansade in sommarens utställningar i skolhuset.

Utställningar sommaren 2007

23 juni - 7 juli Staffan Granath, Örebro ”Sjö och strand” - olja och akvarell

8 juli - 21 juli Ingemar Andersson, Örebro ”Djur och natur till lands och vatten”- olja

22 juli - 4 aug Pernilla Jävert, Kumla - Foton från Kina

Therese Arvidsson, Mariehamn, Åland, men uppvuxen på Vinön.
2001 hade hon en utställning här på ön. Therese målar i acryl, blyerts och akvarell både abstrakta och föreställande motiv.

5 aug - ”Mina Vinöbilder” Fotoutställning av insända bidrag

Hantverkare sommaren 2007

Gunilla Olsson sommarboende - grytlappar, förkläden, väskor, vävnader mm
Anita Malmqvist sommarboende – broderade dukar, stickade saker, knypplat mm
Therese Arvidsson Åland, född och uppvuxen på Vinön – screentryck
Christina Johnsson vinöbo - broderade tavlor och kort, handdukar, kassar, stickat, barnförkläden mm
Sven-Åke Persson vinöbo - Vinöklockor
Kristina Thorell Ervalla - träsaker
Krister Åkerlund - saker av gamla ting
Gunnel & Bertil Broberg Hallstahammar - katter
Monica Linderang Odensbacken - stickade saker
Monica Pettersson Odensbacken – halsband
Solveig Nordh halvårsboende - kassar, ägg
Lotta Rahmne Sigtuna - böcker, ålskinnsarbeten
Lena Edström Hagsten sommarboende – keramik
Anna Hagsten sommarboende – dockor
Cecilia Vinestrand sommarboende - kassar, kuddar
Ebba Landén sommarboende - spishanddukar, kuddar mm

Snipa av Staffan Granath

Vinöns Värdshus
019-448010

Sommaren 2007

22 juni – 11 aug

Öppettider:

sönd-månd-tisd	12-17
onsd	12-17 och 19-24
torsd-fred	12-24
lörd	12-17 och 19-24

fredag	22 juni	Midsommarbuffé
lördag	23 juni	Öppet 12.00 – 24.00
onsdag	27 juni	Plura & Carla, från Eldkvarn
fredag	29 juni	Pubafton
lördag	30 juni	F.T.P. (Fubbe, Tjaback, Pelle)
onsdag	4 juli	Anders F Rönnblom – svenskt, ”rockpoet”
fredag	6 juli	Pubafton
lördag	7 juli	Whiskey and Dynamite – country
onsdag	11 juli	Linda Gail Lewis – rock´n roll (USA)
fredag	13 juli	Pubafton
lördag	14 juli	Mattias Lilja med company – country/Americana
onsdag	18 juli	Eva Eastwood – rockabilly
fredag	20 juli	Pubafton
lördag	21 juli	Systrarna K – show, underhållning
onsdag	25 juli	Stefan Andersson – sing and songwriter
fredag	27 juli	Pubafton
lördag	28 juli	String Pickers Ano – 60-70 tals covers
onsdag	1 aug	Jack Vreeswijk – rock, trubadur
fredag	3 aug	Pubafton
lördag	4 aug	Double Inn – Irländsk musik
onsdag	8 aug	Mats Ronander – pop, rock
fredag	10 aug	Micke Rickfors – svensk rock
lördag	11 aug	Säsongsavslutning med Moose Milkers Blues

För bokning av bord och biljetter ring:
019-44 80 10 eller 070-763 21 56

Onsdagar, samt fredagen den 10 augusti,
endast förbokade biljetter.

Talläsens Bangolf Vinön

Det är öppet när skylten är uppe vid vägen!

Vi har glass, kalla drycker, godis mm.

I år har vi ett utökat sortiment!

Välkomna!

För information och öppettider ring

019-44 80 23

Kerstin Stenberg 0706-52 04 25
Ola Stenberg 0706-97 42 19
Tina Jurvakainen 0704-17 60 34

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

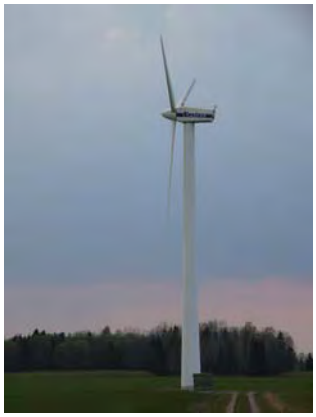
KONFERENSER
i nygammal skolmiljö

Vi ordnar dagkonferenser för ca 25 pers, för omkring 35 personer även fika och mat på möten och privata tillställningar, t.ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar:

Yvonne Karlsson tel 019 - 44 80 57, 073 - 928 04 05

Veronika Persson tel 070 - 743 82 45



VINDKRAFT PÅ VINÖN
Informationsmöte

Tisdag den 17 juli 1900
Värdshuset Vinön

En repris på vårens informationsmöten framförallt för Dig som inte hade möjlighet att vara med på något av mötena i våras.

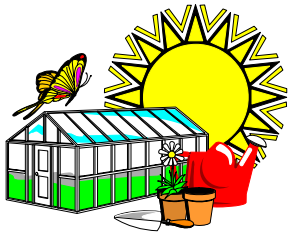
Bernt Forsberg 0708 21 67 13
Ulf Johnsson 0706 74 76 54

MONAS
blommor och grönsaker

Det finns snittblommor och lite sommarplantor samt fräscha grönsaker och vinöpotatis och smått och gott.

Ons-, fre- och lördagar är jag på torget i Kumla men är hemma igen sen eftermiddag.

För dagsaktuell information eller önskemål ring



Välkomna hit och titta om något passar!

Mona Blixt

019-44 80 50, 070-370 59 50

VINÖBAGAR´N ÅTTONDE SOMMAREN

Det är nu åttonde sommaren som härliga dofter av nybakat bröd sprider sig över Vinön. " Vilken härlig doft! " är den vanligaste kommentaren när kunderna kommer in i butiken.

Butiken är öppen kl 8-17 dagligen under sommarmånaderna. På morgonen kommer förstås frukostbröds-köparna, det erbjuds frukostbröd av olika slag och oftast är även wienerbröd och krämbullar färdiga så dags.

Sedan fortsätter Sten att baka limpor och vetebröd. Det finns bl a Vinölimpa som är en fullkornslimpa på råg, Stenlimpa som är osötad och bakad på råg och graham, Karlssonlimpa som bakas på rågmjöl, filmjölk och är smaksatt med pomerans. En annan specialité är Vinökringlor, stora härliga kringlor med socker på. Dessutom finns möjlighet att beställa smörgåstårtor och andra tårtor.

Trädgårdsserveringen är välbesökt under soliga dagar, de flesta turister passerar på väg till badet och slinker gärna in för att handla eller fika. Det går bra att "lägga undan" så man säkert vet att det man vill ha finns kvar på hemvägen. För båt-turisterna i gästhamnen är det en lagom promenad (500 m) till bageriet. Förutom kaffebröd finns smörgås, glass och lite godis. Smörgåsarna gör vi på det bröd man vill ha, det tar en liten stund men när man är på Vinön ska man inte stressa utan ta det lugnt, varva ner och njuta.

Nytt för i år är en glasskiosk vid badet. Öppet när det är fint väder. Dessutom har bagarn iordningställt sin loge där man kan sitta och fika när det regnar och som han hyr ut för fester och sammankomster.

Beställningar mottages och utföres alla dagar

Tel 019 – 44 81 60
070 – 239 02 11

VÄLKOMMEN!

Sten o Mariann Karlsson

VINÖODLAREN

Miljöcertifierad Fisk från Hjälmaren

Rökt & färsk fisk
och annat gott...

Öppet för det mesta

Åke, Stefan och Lisa framför
den nya försäljningslokalen

ÅKE BRYNOLFSSON
0703 - 981 49 21
PENNINGBO
SÖDRA VINÖN 158
715 93 ODENSBACKEN

"Hjärtligt tack för all uppvaktning på min 70-årsdag.
Det blev en dag att minnas med glädje."

Karl-Gunnar Gustafsson

TUSEN TACK

till alla öbor och sommargäster för den stora uppslutningen vid vår invigning. Det värmde att så många kom och hade med sig sitt soligaste humör.

Tack för alla fina gåvor och ”lycka till”. Vi ser fram emot en fortsatt trevlig sommar.

Bröderna Wilhelmsson med personal, Vinöns Värdshus

Melodikryss i bersån

Ett lokalt kryss under ledning av RoseMarie Olsson
till musik av dragspelsklubben T-Draget

Den 5 augusti blir det levande musik och korsord på samma gång.
Ni löser de kluriga musikfrågorna i en musiklek för hela familjen.

Det är precis som på radion förutom att musikerna är på plats och att det är på en söndag. Vinnaren behöver heller inte vänta en vecka på sitt pris utan får det på plats.

Varmt välkomna kl 13.00
söndagen den 5 augusti!

Arrangör: Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

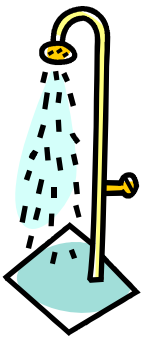
***Biblioteket** har sommaröppet i år också*

Öppet varje söndag 16 – 17

Välkomna vinöbor och sommarboende!

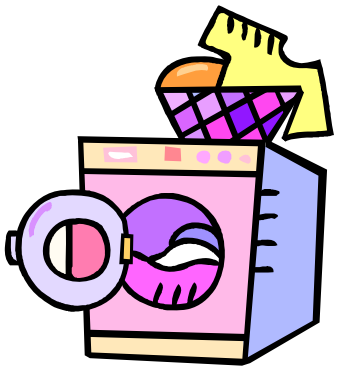
Hälsar Yvonne

Duschen i skolan



Det går bra att duscha under de tider det är öppet i skolan till en kostnad av tio kronor per gång. Man behöver inte boka tid.

Tvättstugan



Tvättstugan i skolan är också öppen när det är bemannat i skolan. Tid bokas på en lista som sitter på anslagstavlan i hallen. Full maskin rymmer 7 kg tvätt och en tvätt tar ca 2 timmar. Tvättmedel medtages. Avgiften 30 kr/maskin läggs i en burk i tvättstugan. Det finns även en torktumlare och en elektrisk mangel att använda. Som medlem i Vinöns kultur- och hembygdsförening har man rabatt på tvättavgifterna.

Stort **TACK** till alla Er som gjorde

min 60-års dag oförglömlig!

Margaretha Fahlander

Hälsokväll med Aloe Vera!

Välkommen till en informationskväll om Aloe Vera

Torsdag 12 juli kl 17.00

Vid vackert väder i Örtbodens trädgård. Vid regn i gula rummet på Värdshuset.

I år är temat eksem och överkänslighet hos djur. Vi kommer som tidigare visa och sälja det övriga sortimentet.

Vi bjuder på dricka och tilltugg.

Anmälan till

Lena Magnusson tel 44 80 09

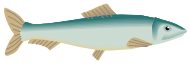
Rosie Olsson tel 44 81 04

Denna månad kommer några recept på olika sallader för lata sommardagar.

SOMMARSALLAD MED MATJESILL OCH ÄGG

4 port

500 g räkor
1 burk matjesill i bitar
blandade sallader, ca 5 – 6 dl
2 avokado
6 champinjoner i skivor
1 äpple i klyftor
4 kokta kalla potatisar i skivor
2 hårdkokta ägg i klyftor



Citrondressing

2 dl lätt crème fraiche
3 msk olivolja
1 citron, skal och saft
1 tsk socker
2 krm svartpeppar
2 msk vatten

Gör så här

Skala räkorna och häll av vätskan från matjessillen. Skala och kärna ur avokadon och skär köttet i tärningar. Blanda potatisen med räkor, sillbitar, sallad, champinjoner, avokado och äpple i en stor skål. Blanda ihop ingredienserna till dressingen. Lägg upp salladen på tallrikar eller servera direkt ur en skål. Garnera med äggklyftor och citronklyftor. Bjud citrondressingen till.

SPENAT OCH GETOSTSALLAD

4 port

färsk bladspenat, ca 75 - 100 g
1 päron
1 rödlök
200 g getost
50 g valnötter
2 msk olivolja
1 tsk honung
1 tsk senap
2 msk vinäger
salt, svartpeppar

Gör så här

Skär getost och päron i bitar och skiva rödlöken i tunna skivor. Blanda ost, päron, valnötter, lök och spenatblad i en salladsskål. Rör ihop resten av ingredienserna till dressingen.

PASTASALLAD MED TONFISK, SPENAT OCH PAPRIKA

4 port

1 l pasta, ca 400 g
1 gul lök
2 röda paprikor
150 g färsk bladspenat
2 burkar tonfisk i olja
salt, peppar

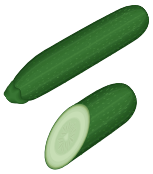
Gör så här

Koka pastan, följ anvisning på förpackningen. Hacka löken och paprikan och fräs i olja. Tillsätt bladspenat och fräs ytterligare i en minut. Blanda i tonfisken och låt det bli riktigt varmt. Smaka av med salt och peppar. Servera med den nykokta pastan.

LJUMMEN SALLAD MED BACON OCH ÄDELOST

4 port

1 huvud isbergssallad
2 paket bacon
125 g ädelost
1 liten squash
100 g färska champinjoner
50 g valnötter
1 dl olivolja
4 msk vinäger
2 tomater
örtkryddor



Gör så här

Börja med att knapersteka bacon. Låt dem rinna av på hushållspapper och klipp dem därefter i små bitar. Gör en dressing på olivolja, vinäger, kryddor och valnötter. Ställ åt sidan tills vidare. Skär salladen i strimlor och fördela på fyra tallrikar. Skär tomaterna i små bitar och lägg på salladen. Skiva champinjonerna och skär squashen i skivor som därefter skärs i fyra bitar. Fräs champinjoner och squash i olivolja och örtkryddor. Lägg den varma blandningen på salladen och häll över valnötsdressingen. Smula över osten och lägg sist på baconbitarna.

Tips. Om man vill göra en mer matig sallad kan man ta lite pasta på salladen och låta även den bli indränkt i valnötsdressingen. Men det är mer mättande än man tror.

Smaklig måltid önskar Christina Johnsson

Mina fem bästa VINÖBILDER

Förra sommaren avslutades med en speciell fotoutställning i skolan på Vinön. Den bestod av inlämnade fotografier med Vinömotiv. En del kopierade vi i större format och satte in dem i passpartout, andra la vi på bord. Det var en väldigt uppskattad utställning och det var många som sa att de minsann också hade fina bilder att visa upp. Så nu får alla en ny chans att lämna in sina fem bästa vinöbilder.

Vill du vara med på fotoutställningen i skolan i år?

Kontakta i så fall Eva Widlund på nedanstående mailadress eller lämna namn och telefonnummer till ungdomarna.

e-postadress: o-bladet@vinon.se. Tel till skolan 019 – 44 81 07

Vi väljer ut de bästa bilderna, sätter dem i passepartout och gör en utställning i skolan i augusti. Vernissage blir det den 5 augusti!

OBS: Senaste inlämningsdag är söndag 29 juli.

Hämtning av grovsopor har upphört

Däremot kan grovsopor lämnas in i på återvinningscentralen i Odensbacken.

Öppettider: onsdagar 12 - 19, första lördagen 9 – 15

Hämtning av farligt avfall och mindre el- och elektronikavfall utan kostnad

Boka hämtning senast en vecka i förväg på telefon 019-21 21 00.

Nästa hämtning vecka 36

Vi tillhör område 3, hämtning v 6, 16, 26, 36, 46

Vindkraft på Vinön

Tisdagen den 17 juli kl 19.00 kommer ett nytt informationsmöte att hållas i värdshuset. En möjlighet att få information för Dig som inte kunde vara med vid något av de tidigare mötena som ägde rum i våras. Senare i sommar så planeras ett möte för bildande av en vindkraftsförening på Vinön. Kallelse till det mötet kommer i nästa Ö-blad.

Vid tre tillfällen i våras berättade Ulf Johnsson om vilka förutsättningar som kan tänkas finnas för vindkraft på Vinön. För alla som inte kunde vara med eller inte var här ut på ön i våras ges nu ett nytt tillfälle att lyssna samt att lämna synpunkter till Ulf.

Några rader om ekonomi

Att vindkraften kan minska utsläppen av skadliga ämnen i vår miljö är uppenbart. Hur vindkraft på Vinön skulle kunna bidra till utvecklingen på ön har vi även skrivit om i tidigare Ö-blad. - Men kan vindkraften vara intressant rent privatekonomiskt? Svaret kan vara ja om elpriset fortsätter att vara högt eller stiger samt att räntorna inte skenar iväg. Svaret kan också bli nej om räntorna ökar markant och elpriset blir lågt flera år framöver.

Utan att gör en fullständig analys så kan man säga att i fall elpriset kommer att ligga kvar på den nivå som vi har haft under 2006 så är vindkraften ekonomiskt intressant. Framförallt om prisutvecklingen kan bli på samma nivå som för terminer på elbörsen, dvs priset för elström som köps flera år i förväg. Priset för de så kallade terminerna finns till höger i grafen nedan. Alla priser i diagrammet är de priser som elbolagen köper och säljer elström för. För oss som enbart förbrukar elström tillkommer sedan nätavgifter, moms, skatt samt avgift för el-certifikat och slutligen även elbolagets påslag.

Ett skäl till att köpa andelar i vindkraft kan vara att man vill försäkra sig mot kraftigt ökande elpriser. Köper man andelar som motsvarar den egna förbrukningen så kan man jämna ut effekterna av prisförändringarna på el. Ökat elpris ger då bättre förtjänst på andelarna i vindkraften.
Äger man andelar i vindkraft så behåller man sin gamla vanliga elleverantör, eftersom elströmmen från vindkraftverket för enkelhets skull säljs på elmarknaden och inte direkt till konsumenter. - Men varför köpa andelar i vindkraft när man kan köpa ”grön el” eller liknande från många elleverantörer? Den ”gröna el” som säljs är i vissa fall redan befintlig produktion som enbart kan medför ett extra påslag på elräkningen. Köper man andelar i ett vindkraftverk så påverkar man i stället direkt tillkomsten av mer ny elproduktion med låg miljöbelastning, och skulle det vara i ett vindkraftverk på Vinön så kan det även som en extra bonus gynna ön dessutom.

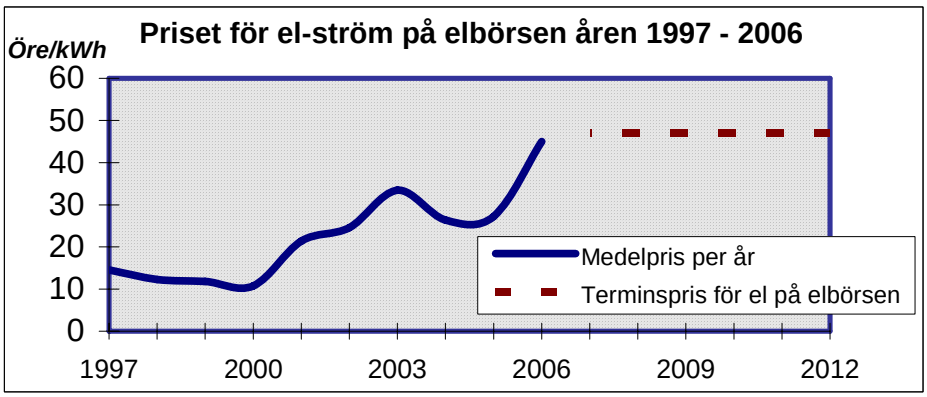
Planering pågår

Runt om i landet pågår planering för vindkraft hos kommuner och länsstyrelser. En del kommuner planerar för mer andra för mindre eller ingen vindkraft alls. Att det blåser mycket här gör Vinön intressant för vindkraft. Men samtidigt finns det mycket att ta hänsyn till och värna som är unikt på Vinön vilket gör att större delen av ön inte passar för vindkraft.

Som nämnts tidigare så planeras för att bilda en vindkraftsförening. Några har hört av sig och visat intresse för att bidra aktivt i arbetet. Fler goda krafter är välkomna. Kallelse till ett möte för bildande av en förening kommer i nästa Ö-blad.

Text o bild - Bernt Forsberg

Arbetsgruppen för Vindkraft på Vinön
gm Ulf Johnsson - Telefon 019-44 80 11
E-post:*ulf.johnsson@broadway.se*



SENASTE NYTT FRÅN RÄDDNINGSBÅTEN!

TREDJE ÅRET Vi är nu inne på vår tredje säsong som operativ station, och till i år har vi blivit begåvade med ännu en båt som kan beskådas i vår hemmahamn på norra Vinön.

NY BÅT – UNDINE Den nya båten, ”Rescue Undine” har skänkts till SSRS av Wallenius rederierna och vi har sedan blivit tilldelade den på grund av Hjälmarens karaktär med mycket grunda och svårtillgängliga områden. Undine har utrustats under vintern och våren och är i stort sett redo att användas. Bara några små justeringar kvarstår innan detta välkomna tillskott kan användas fullt ut av RS Hjälmaren.

ÅRET OM Bara för att isen ligger innebär det inte att vi mönstrar av, Rescue Hjälmaren har genomgått en ansikts-lyftning i Ingemar Anderssons garage och årets färger kan nu beskådas i all sin prakt. Under detta arbete hade vi även hjälp utifrån, entusiaster från diverse båtklubbar och andra intresserade medborgare runt om sjön kom och hjälpte till. De är värda ett stort tack!

UPPDRAG Vi på stationen märker att vi börjar bli kända och uppskattade runt om i sjön, hittills i år har vi redan haft sex stycken uppdrag och vi har dessutom haft hedersuppdraget att transportera Direktionen på Nerikes Brandkår (de som bestämmer alltså) till Vinön för deras årliga möte.

DEFIBRILLATOR Nytt för i år är även att vi har fått en hjärtdefibrillator som vi skall kunna använda vid ett hjärtstopp. Besättningen utbildas nu av sjukvårdsansvarige Anders Löfsäter. Vi har fått denna utrustning till oss tack vare att Patrik Montgomery hade lämnat in ett medborgarеförslag till landstinget som de biföll, mycket på grund av Vinöns geografiska läge och att insatstiden hit är lång. Som bekant förs en diskussion om färjans jourpassnings vara eller icke vara, och det kan vara värt i detta sammanhang poängtera att RS Hjälmaren på intet sätt ersätter vare sig ambulans eller brandkår utan vi finns som ett komplement till dessa.

100 ÅR I år firar Svenska Sjöräddningssällskapet 100 år, och det kommer att uppmärksammas runt om i landet och den fjärde september så är det Hjälmarens tur och vi kommer att vara inne i Örebro. Vi återkommer med närmare information i augusti Ö-bladet.

NYA FRIVILLIGA Som alltid är vi intresserade av nya frivilliga krafter till vår station, så om du känner dig manad så hör gärna av dig till oss.

RS Hjälmaren önskar er en fortsatt trevlig sommar,
och du - Glöm ej flytvästen och medlemskap i trossen!

Svenska Sjöräddningssällskapet, RS Hjälmaren,
c/o Rikard Widlund, Nothaga Gård, 715 93 Vinön
Jourtelefon: 070-5878078 / Skeppstelefon: 070-5818063

Vinöns Örtbod

I Örtboden finns som man hör av namnet örter i olika former. Torkade örter från egna och Kryddkompaniets odlingar. Färska örter för utplantering, örtgodis och våra hemmagjorda skorpor med olika örtsmaker, t ex timjanskorpor, chokladmyntaskorpor och lavendelskorpor.

Örtboden har även cykeluthyrning, som är ett samarbete med Örebro kommun.

Cykelpriser:
Vuxencykel: 15 kr i timmen eller 40 kr/dag
Barncykel: 30 kr/dag
Tandemcykel: 30 kr i timmen eller 80 kr/dag
Cykelpaket med barnsadel, hjälm, och cykelkorg 55 kr/dag
Cykelkärror att fästa på cyklar eller dra för hand 25 kr/dag

Foto Oskar Widlund

Utöver det har vi info om Vinön, kall dricka, strutgodis, godis från Sockerbolaget t ex lakrits och kandisocker. Trädgårdsprylar och glass. Vinöprodukter har vi allt efter säsong just nu i början av juli finns Lenas goda saft och gelé och färsk honung från Rosies bin. Om två ca veckor har vi även vinöpotatis. Rosie erbjuder gärna hjälp vid planering av din trädgård och odlingsråd. Det går också bra att beställa presentkorgar och blomsterarrangemang

Massage, lättare omplåstring och tejpning.
Lena Magnusson är utbildad massageterapeut, hon erbjuder klassisk massage, idrottsmassage och avspänningsmassage. Allt detta bokas via Lena i Örtboden. I Lenas sortiment ingår också solskyddsprodukter och hudvårdsprodukter som lindrar vid solbränna.

Vi har öppet dagligen 10-17

För mer information ring gärna 0736 18 77 11, 44 81 04, 44 80 09

Välkomna att titta in önskar Rosie och Lena!

2007

SOMMARTURLISTA

från Vinön

Helgfri måndag-fredag			Helgfri lördag			Sön- och helgdag	
tim	min		tim	min		tim	min
05	40		**06**	45		**07**	20
06	30		**08**	20		**08**	20
07	30		**09**	20	50	**09**	25 40
09	00	40	**10**	15	40	**10**	20
10	05		**11**	05		**11**	20 35
11	20	45	**12**	20	45	**12**	10 25
12	15	40	**13**	25	50	**13**	30
13	25	50	**15**	05	30 55	**14**	00 30
14	55		**16**	20	45	**15**	00 30
15	20	50	**17**	10	35	**16**	00 30
16	20	50	**18**	00		**17**	00 30
17	15	45	**19**	10		**18**	00
18	10		**20**	05		**19**	10
19	15		**21**	40		**20**	00 50
20	05		**23**	20		**21**	40
21	10					**22**	30
22	00						
23	20	endast fredag					

från Hampetorp

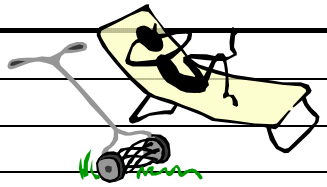
Helgfri måndag-fredag			Helgfri lördag			Sön- och helgdag	
tim	min		tim	min		tim	min
06	05		**07**	10		**07**	45 [1)]
07	00		**08**	45		**08**	45
08	00		**09**	50		**09**	50
09	40		**10**	15	40	**10**	05
10	05		**11**	05		**11**	10 45
11	20	45	**12**	20	45	**12**	00 35
12	15	40	**13**	25	50	**13**	30
13	25	50	**15**	05	30 55	**14**	00 30
14	55		**16**	20	45	**15**	00 30
15	20	50	**17**	10	35	**16**	00 30
16	20	50	**18**	00	25	**17**	00 30
17	15	45	**19**	35		**18**	00 25
18	10	35	**20**	30		**19**	35
19	40		**22**	05		**20**	25
20	30		**23**	45 [1)]		**21**	15
21	35					**22**	05 55 [1)]
22	25 [1)]						
23	45	endast fredag					

1) Färjan ska beställas 070 649 24 13

SOMMAR

juli 2007

	1	***söndag***	16 – 17	Biblioteket öppet
v 27	2	måndag		
	3	tisdag	18.30	Brandövning
	4	onsdag	19.00	Anders F Rönnblom på Vinöns Värdshus
	5	torsdag		
	6	fredag		Pubafton på Vinöns Värdshus Sophämtning
	7	lördag	19.00	Whiskey and Dynamite på Vinöns Värdshus
	8	***söndag***	13.00 16.00	Vernissage – Ö-kampen mm Se anslag! Biblioteket öppet!
v 28	9	måndag	10.15	Sommarbyn börjar, Simskolan börjar
	10	tisdag		
	11	onsdag	19.00	Linda Gail Lewis på Vinöns Värdshus
	12	torsdag	17.00	Aloe Vera-demonstration i Örtboden alt Värdshuset
	13	fredag		Pubafton på Vinöns Värdshus
	14	lördag HKH Kronprinsessans födelsedag	19.00	Mattias Lilja med company på Vinöns Värdshus
	15	***söndag***	16 – 17	Biblioteket öppet
v 29	16	måndag		
	17	tisdag	19.00	Info-möte om vindkraft på Vinöns Värdshus
	18	onsdag	19.00	Eva Eastwood på Vinöns Värdshus
	19	torsdag		
	20	fredag		Pubafton på Vinöns Värdshus Sophämtning
	21	lördag	19.00	Systrarna K på Vinöns Värdshus
	22	***söndag***	13.00 16 – 17	Vernissage – Loppmarknad i bersån Se anslag! Biblioteket öppet
v 30	23	måndag		
	24	tisdag		
	25	onsdag	19.00	Stefan Andersson på Vinöns Värdshus Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!
	26	torsdag		
	27	fredag		Pubafton på Vinöns Värdshus
	28	lördag	19.00	String Pickers Ano på Vinöns Värdshus
	29	***söndag***	16 – 17	Biblioteket öppet
v 31	30	måndag		
	31	tisdag		
	1 aug	onsdag	19.00	Jack Vreeswijk på Vinöns Värdshus



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