Nr 7, juli 2013

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Sommartider, hej hej sommartider!

Juli månad, då borde alla ha semester och kunna sitta på stranden, läsa en bra bok och bara få vara. För många som bor på öar innebär sommaren extra mycket jobb, ofta ganska kul jobb men mycket jobb!
Det innebär att det är svårt att få tid till att fixa ihop en tidning, men skam den som ger sig. Till sist har vi fått ihop ett ö-blad igen!

I detta nummer kan ni läsa om Hembygdsföreningens olika sommararrangemang och satsningen med Lilla skafferiet. Vi gläds åt en bra sommarturlista för färjan, mycket bättre än tidigare år med den s.k. förstärkningsfärjan. Nu vet man ju **när** sommarfärjan går. Till Värdshuset kommer populära artister åter, se deras program!

SSRS har flyttat från norra ön till södra ön. Tänk vad viktigt det är för alla att denna sjöräddningsstation kan fungera. Läs mer om allt jobb som läggs ner!

Vi har firat midsommar med rekordmånga dansare runt stången, undrar om någon räknade hur många det var. Roligt är det i alla fall. Vi såg många flickor och pojkar **i alla åldrar** som hade roligt under en proffsig ledning. Ha nu en fortsatt skön sommar och KOM MED BIDRAG till nästa ö-blad!

TACK alla ni som bidragit till julinumrets innehåll!
Bilderna i detta nummer av Ö-bladet är tagna av Eva Widlund, RoseMarie Hellén, Maj Hedin m. fl.

Ha en riktigt skön sommar alla våra läsare!

önskar redaktionen genom Eva

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

MIDSOMMARAFTON
och MIDSOMMARDAGEN med dans på olika sätt.

EN TJEJDAG PLANERAS

Ni minns hur lyckade tidigare tjejdagar har varit, så håll ögonen öppna på våra anslagstavlor!

UTHYRNING AV SLÄPVAGN

Även detta år kan du hyra direkt på ön, praktiskt och bra!

Vinöns kultur- och hembygdsförening har en släpkärra för uthyrning. Vagnen är försedd med en täckande plastkåpa och utrustad med tipp. Totalvikt är 900 kg och maxlast är 640 kg.

Kostnader är tills vidare:

Dygnshyra:
Föreningsmedlem 180:- Övriga 360:-

Veckohyra:
Föreningsmedlem 800:- Övriga 1600:

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

Så bra det är med två färjor under sommaren!

Sen gäller det bara att kunna läsa en turlista också. De gulmarkerade turerna (för er som ser detta i färg) går under perioden 20 juni – 11 augusti.

Sommartidtabell*

	måndag–fredag				lördag				sön- och helgdag			
	Hampetorp		Vinön		Hampetorp		Vinön		Hampetorp		Vinön	
00												
01												
02												
03												
04												
05	15		40									
06	05		30									
07	00		30		00[C]	50	25[C]		00[C]	50	25[C]	
08	10		35				15				15	
09	05		35		25	50	50		30			
10	15	45	45		15		15	40	00		00	
11	15	45	15	45	05	55	30		30		15	
12	30		30		20		20	50	00		00	45
13	00	55	00	55	00	20	30	50	00	55	30	
14			25		00		30			45	20	
15	15	45	45		10		35		45		15	
16	15	45	15	45	00		30		45		15	
17	15	45	15	45	00		30		15	45	15	45
18	15		15	45	00	30	30		15	45	15	45
19	15			45	00		00	30	15		15	
20	30[C]		55[C]		00[C]		30[C]		30		15	
21	30[C]				00[C]		30[C]		30[C]		00	
22			00[C]								00[C]	
23	00[A,C]		30[A,C]		00[C]		30[C]					

* *Sommartidtabellen gäller: ~~5,6,~~7,9,14,16 juni, 16,18,25 augusti samt perioden 2013-06-20 till 2013-08-11.*

Försöket med sommartidtabell kommer att utvärderas inför nästa år.

Vinöns Örtbod

har åter cyklar att hyra ut, 15 damcyklar har köpts in för uthyrning som håller på att monteras ihop…

Örtboden har:

Levande växter för utplantering, ex stevia, gräslök, sötverbena
Glass, godis o dricka
Keramik från Lena E Hagsten
Aloe vera-produkter (bra om man bränner sig i solen)
Vinöprodukter som saft, skorpor, örtsalt
Trädgårdsprylar

Sortimentet varierar under säsongen allt efter tillgång och ork!

öppet dagligen mellan kl.10.30-17

Varmt välkomna!
önskar RoseMarie med familj och personal

Sveriges nationaldag firades

Det var en strålande fin morgon då vi samlades vid skolan för frukost eller fika. Det fanns särskilda nationaldagsbakelser för alla som ville gotta sig! Eller så kunde man bara delta i sången och titta på flaggan som hissades klockan nio.

Vinöns NYA café

har öppet:

söndag-fredag 10-17

lördag 8-17

På lördagar har vi nybakade frallor och frukostbuffé

kl. 8.00–10.30

Välkomna!

Tomas & Catrine

Facebook/Vinöns nya café

Sommar på Värdshuset

Öppettider 2013 21 juni – 16 augusti

söndag - torsdag 12.00 - 17.00
fredag - lördag 12.00 - till sent

fredag - lördag med artister 12.00 -16.00 samt 18.30 - 24.00

Öppet varje dag under sommaren

Besök Vinöns Värdshus och ät god mat tillagad av närproducerade råvaror.
På menyn finns bland annat både Hjälmargös och naturbeteskött från Vinön.
För bokning av bord – ring Värdshuset 019 - 44 80 10

Sommarens artistprogram inleddes med Roffe Wikström den 29 juni och fortsätter med Weeping Willows, Ebbot, Lisa Miskovsky, Double Inn och Jeremias Session. Välkända artister som gärna återkommer till Vinön!

På artistkvällarna finns en särskild konsertmeny.

Artistprogram och annan information finns på Värdshusets hemsida www.vinonsvardshus.se

dit man även kan komma via Vinöns hemsida www.vinon.se

Lisa Miskovsky på Vinöns Värdshus sommaren 2012

ARTISTPROGRAM SOMMAREN 2013

JULI

fredag 5	Weeping Willows
lördag 6	Weeping Willows
fredag 12	Pubkväll
lördag 13	Ebbot
fredag 19	Lisa Miskovsky
lördag 20	Lisa Miskovsky
fredag 26	Abonnerat
lördag 27	Pubkväll

AUGUSTI

fredag 2	Pubkväll
lördag 3	Double Inn
fredag 9	Jeremias Session Band
lördag 10	Jeremias Session Band

För mer information om sommarens artister, se vår hemsida www.vinonsvardshus.se

Fredagar och lördagar artistkvällar:
Entré – Mat och dryck tillkommer.

För bokning av bord och biljetter: www.ticnet.se

VINÖNS VÄRDSHUS
www.vinonsvardshus.se

FAMILJEDAG PÅ SKOLGÅRDEN

söndag 14 juli kl 13.00

Aktiviteter för barn i alla åldrar!

Kläder efter väder!

Se anslag!

Varmt välkomna,
alla barn och vuxna!

Arr: Vinöns Kultur- och hembygdsförening

Catrine och Rosie

LOPPIS I BERSÅN

gammalt och nytt

lördag 20 juli klockan 10 – 15

Bordshyra: 50 kronor
Anmälan senast fredag 19 juli kl 17.00 i Missionshusets konstutställning,
tel 019 – 44 81 01

Arr: Vinöns Kultur- och hembygdsförening

KONFERENSER i
nygammal skolmiljö

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

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

MONAS
blommor och grönsaker

Nu finns det gott om sommarplantor!

Det finns också…

färsk lök, dill och persilja. Mera grönsaker kommer efter hand. Potatis och snittblommor börjar komma nu.

Öppettider
Söndag -Torsdag
Fredag em
Lördag fm (är ej på torget på lördagar)

Välkomna in och titta om något passar!

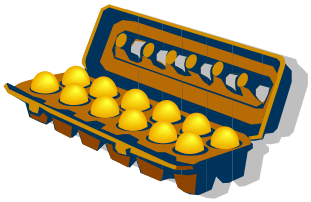
För dagsaktuell information eller önskemål ring

019-44 80 50, 070-370 59 50

Varmt välkomna!

Mona Blixt

FÄRSKA



VINÖÄGG

Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

Vinöns Handelsträdgård

Öppet när skylten är framme!

Perenner och jord

Pelargonerna börjar ta slut, men det finns sticklingar.

Välkomna!

Kimmo 019-44 80 40

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: 070-2390211
019-448015

Vinöns bibliotek

har öppet söndagar

kl 16 – 17 !

Utökat sortiment!!

Välkomna hälsar Yvonne!

På g på sjöräddningsstationen

Du som kanske inte vet vad Sjöräddningssällskapet SSRS är så är det en helt frivillig och ideell organisation som inte har några bidrag från stat, kommun eller landsting. Arbetet med att rädda liv till sjöss är helt beroende av privata donationer, bidrag och frivillig arbetskraft. Vi som gör detta är redo att lämna kajen 15 minuter efter att larmet gått och vi gör detta på sidan av vårt ordinarie arbete. Stationen på Vinön blev operativ 2004 och sedan dess har vi hjälpt räddningstjänsten att rädda liv till sjöss.

Nu är äntligen sommaren här och med den kommer även uppdragen att öka på sjöräddningsstationen. Det är några år sedan vi startade nu och uppdragen blir fler och fler för varje år. Denna statistik visar att det behövs en fungerade och aktiv sjöräddningsorganisation i Sveriges fjärde största sjö. Hittills i år har det varit ett tiotal uppdrag av olika dignitet.

Under sommaren flyttar vi hela vår verksamhet till södra sidan av ön, till den verkstad som Trafikverket skänkte till stationen förra säsongen. Det betyder att det gamla lastbilsskåpet kommer att tas bort från den norra sidan och flyttas temporärt. Under vintern har den stora räddningsbåten blivit renoverad av besättningen. Det som har gjorts är att man har satt in en ny motor, fått ny slityta under båten, samt att vattenjetten har blivit renoverad. Detta har varit möjligt tack vare Närkefrakt och deras stora anläggning i Hällabrottet. Båten skall sjösättas så snart som möjligt då alla dessa punkter är åtgärdade.

Vår nya sjöräddningsstation har genomgått en förvandling de sista veckorna och har blivit en vacker svan tackvare våra feriearbetare från Örebro Kommun som har målat och fixat. Vid verkstaden finns det nu även ett akutsjukvårdsskåp som innehåller en deffibrillator samt en sjukvårdsväska. Detta är bra för alla som bor och vistas på Vinön att känna till eftersom tiden är dyrbar när någon blir akut sjuk. Defibrillatorn som låg i brandstationen kommer att flyttas till stora räddningsbåten.

Ring alltid 112 ifall du är behov av akuthjälp.

Åren går och besättningen blir äldre, även om det inte syns på dem så har många nu fått egna barn och familjer att ta hand om och därför är det vikigt att vi får in fler i besättningen som kan hjälpa till att ha jour. Eller göra allt det där andra som inte syns att man gör som är så viktigt. Vi skulle därför vilja att någon eller några hjälps åt att starta en stödförening för detta ändamål.

Vi står även inför en del renovering av den gamla verkstaden. Så om du har eller vet någon som har byggmaterial över och kan tänka sig att skänka det till stationen eller ställa upp och hjälpa till att snickra lite, får du gärna höra av dig till någon i besättningen.

Målning

Tvättning

Underhåll

Vill du bli frivillig och ideellt arbetande besättningsman? Kontakta:
Roger Blixt 070-3207248

Vill du hjälpa till med arbetet på vårt stationshus eller skänka material? Kontakta:
Rikard Widlund 076-8564694

rs.hjalmaren (alfakrull)ssrs.se www.sjoraddning.se/hjalmaren

Melodikryss
vid skolan 28/7 kl 14

Det blir en musikalisk frågelek där ledtrådar med kända dragspelsmelodier framförda av
T-draget leder fram till ett lösenord

Ta med en penna och kom och kryssa!

Arrangör är Vinöns Kultur- och hembygdsförening

Utställningar

på Vinön

Vernissage söndag den 14 juli kl 13.00

Fotoutställning

Samuel Andersson 14 - 27 juli

Fotografier, tema Småbruk i Södermanland

Vernissage söndag den 28 juli kl 13.00

Konstutställning

Inga Båthman * Gertie Sonnerstedt

28 juli - 8 augusti

Arrangör Vinöns Kultur- och hembygdsförening

Trädgårdssidan juli

Så var den sköna sommaren här igen med gräsklippning, egen sallad och grönsaker, om inte från egen täppa så väl från någon idog annan odlare på ön. Med sommaren så kommer även andra inte så välkomna gäster som exempelvis spinnmalen som verkar komma i år igen. Häggspinnmalen har slagit till igen och den eller någon annan spinnmal ger sig även på våra äppleträd. Häggarna kommer ju alltid tillbaka med förvånansvärd kraft. När det går på äppelträden går man ju miste om frukt, och sen ser det ju så tråkigt ut.

Min favoritbok i ämnet ”Växtskydd i trädgården” av Maj-Lis Pettersson och Ingrid Åkesson skriver så här om spinnmalar på äpple:
”Larverna lever kolonivis inom gråvita spånader. De fullbildade, ca 1 cm långa gråvita fjärilarna lägger de övervintrande äggen i sammanhängande kakor på grenarnas bark. Flera arter av spinnmalar kan uppträda på äpple. Åtgärder: Bekämpning vid behov i yrkesodling. Biologisk bekämpning med *Bacillus thuringiensis* var. *kurstaki* är möjlig. Om spånader med larver plockas bort på tidigt stadium kan angreppen minskas.”

Alltså är det ganska besvärligt om man har fått stora angrepp, om man har små träd är det ju möjligt att hålla efter spinnmalen någorlunda men när stora träd angrips är det ju besvärligt att klättra runt och plocka bort angreppen. Medlet man kan köpa och spruta ut heter Turex men om man åter igen har stora träd måste man ju klättra runt och spruta på angreppen. Om det nu är så att det är häggspinnmalen som har gått på äppelträden kan man ju trösta sig med att angreppen kommer att ge sig om några år eftersom larverna drabbas av parasitsteklar efter några år. Man kan ju ta bort häggar som finns i närheten av äppelträden så kanske hungriga larver inte har så mycket att bo i om de då inte bara äter äppelträd, ja hur man vänder sig har man ändan bak.

Om man ska påpeka något positivt istället så är ju rosorna fina i år, det kanske de är alla år om man gödslar dem på rätt sätt men mina är fina just nu. Här får de besök av en guldbagge och en humlebagge.

Varma gröna hälsningar från Rosie!

STUGOR ATT HYRA

STUGA UTHYRES

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

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

Vinöns Kultur- och hembygdsförening

STUGA UTHYRES

per dygn eller vecka
6 bäddar

Ring för info
Sten Karlsson
019 – 44 80 15 eller 070-239 02 11

STUGA UTHYRES

Utrustad för självhushåll
6 bäddar

Veckovis, under lågsäsong
även dygn eller veckoslut.

Ring för info
Anna Pettersson
070-314 59 71, 070 547 85 24 eller 019 44 81 16

Lilla Skafferiet på Vinön

I sommar så behöver du inte sätt dig i bilen och ta färjan över till fastlandet för att du är utan mjöl, socker eller toalettpapper m.fl. basvaror. Från midsommar fram till mitten av augusti har ***Lilla Skafferiet*** öppet dagligen i Missionshuset mitt på ön. Sortimentet är begränsat och det finns inga färskvaror som mjölk samt t.ex. bara en sorts tvål eller ett varumärke av torrmjölk. Men du kan säkert fylla på ditt eget skafferi med det mest nödvändiga när det har tagit slut.

Exempel på varor som du hittar i *Lilla Skafferiet*:

Bindor
Blåbärsoppa och nyponsoppa
Disk- och tvättmedel
Halstabletter
Hushållspapper, 2-pack
Kaffe och Kaffefilter
Ketchup
Knäckebröd
Lättdryck/saft
Makaroner
Marie Kex
Mjukost på tub
Plåster
Potatismjöl
Potatismos
Rakhyvlar
Salt och peppar
Senap
Singoalla Kex
Strösocker och bitsocker
Tandborste
Tandkräm
The
Toalettpapper, 4-pack
Torrjäst
Torrmjölk
Wafers med vaniljsmak
Vetemjöl
Våtservetter
… och mera varor kommer.

Just nu - så länge lagret räcker
Hushålls- och toalettpapper
12 resp. 24 rullar - bra kvalité
från 140 resp. 150 kr

Telefon till ***Lilla Skafferiet*** – 019-44 81 01

Lilla Skafferiet är ett initiativ från Vinöns Kultur- och hembygdsförening för att förbättra servicen på ön. När du handlar i Lilla Skafferiet så stödjer du samtidigt föreningens verksamhet.

Månadens Vinö-historia

ARTIKEL 26 november 1932

Biskop Sann Stadener gästade Vinön. Han mottogs av skolrådets ledamöter Karl G Olsson och Axel Nilsson + kyrkorådsledamot Karl Persson. Biskopen besökte skolan och övervakade kristendomskunskapen hos eleverna som han tyckte var mycket god. Man visiterade folkskollärarinnan Calleberg och småskollärare Lundins bostäder som visade sig vara mycket bra.
Biskopen mottog också ett önskemål från Vinöborna om en begravningsplats på Vinön. Önskemålet skulle diskuteras.

ARTIKEL från ÅRET RUNT nr 4 1994

Vinön- namnet tros komma av vindarnas ö. Här har fiskande och jordbrukande människor bott sedan urminnes tider.
Om denna urbefolkning vittnar flera fornfynd, bland annat gravfält från järnåldern. På 1300-talet tillhörde delar av ön Julita kloster och ön nämns sedan i skrifterna århundradena framöver såsom tillhörig än den ena än den andra herren. Under Karl X II:s tid drogs den in till kronan. Men så småningom lyckades vinöborna ändå köpa sig fria. Fyrahundra riksdaler kostade det och året var 1793. Fast skatten slapp man inte undan.
På 1870- och 80-talen sänktes Hjälmaren med 1,8 meter och man vann åkermark åt Vinön motsvarande en tredjedel av sjöns yta.

ARTIKEL 1 mars 1911

På sin 60-årsdag 25 februari uppvaktades A. P Eriksson av friförsamlingens styrelse klockan 06.00 i hemmet med sång och tal. På eftermiddagen var ordnat fest i missionshuset som var smyckat med flaggor och grönt.
Inledningen hölls av J. Hedin med bön och välkomsthälsning. Sedan följde sång, musik och kaffeservering samt tal av K. Olsson, Götlunda. Till A. P Eriksson som ca 35 år varit församlingens predikant och föreståndare utdelades en minnesgåva, gungstol + pengar. Till J. Hedin överlämnades likaledes såsom erkänsla för troget arbete som församlingens ordförande och predikant en mindre penningssumma.

Eva Svensson

FRANSK POTATISSALLAD

Den godaste av potatissallader. Välj en fast potatissort som inte kokar sönder så lätt. Extra läckert blir det med färskpotatis.

4 port

10-12 potatisar, ca 800 g
1 röd lök
3 msk kapris
2 msk ljus vinäger
½ tsk salt
peppar
(1 tsk dragon)
1-2 tsk fransk senap
3 msk olja
2 msk vatten
½ dl finskuren persilja eller 2 msk färsk timjan

Gör så här

Skala, eller skrapa om du använder färskpotatis, och koka potatisen. Blanda ingredienserna till vinägrettsåsen. Skala och hacka löken fint. Skiva potatisen medan den är varm. Lägg potatis, lök och kapris i en skål och häll vinägrettsåsen över. Blanda försiktigt. Täck över potatissalladen och låt den stå kallt tills den ska serveras. Blanda i persilja och/eller timjan.

KOKT FÄRSKPOTATIS MED RÖRT SMÖR, HAVSSALT OCH SVECIAOST

Enkelt och hur gott som helst.

4 port

400gfärskpotatis, grovskalad
salt
färska örter
100 g Sveciaost, hyvlad och bruten i bitar
kallpressad rapsolja
flingsalt
120 g rört smör

Tips! Varför så mycket dill på färskpotatis, då blir det ju bara dillsmak på potatisen? Använd hellre bara lite mer salt.

Gör så här

Koka potatisen i saltat vatten. Dela potatisen och lägg på tallrikar. Garnera med färska örter och ost. Ringla över lite olja och strö över flingsalt. Servera det rörda smöret på sidan om.

UGNSTEKTA FÄRSKPOTATIS MED GETOST

4 port

1 kg tvättade små färskpotatisar
3 msk rapsolja
1 msk paprikapulver
1 msk flingsalt
75 g färsk spenat
300 g getost

Gör så här

Blanda potatis, olja, paprikapulver och flinsalt, lägg dem på ett ugnssäkert fat. Ställ in i ugnen i 200 grader ca 25 minuter. Skölj spenaten och blanda dem med potatisarna. Skär getosten i små bitar och strö över salladen.

FÄRSKPOTATISSALLAD

Potatissallad med sparris, rädisor, sockerärter och rödlök som serveras med en god dressing.

6-8 port

1 kg potatis
1 bunt färsk sparris
1 bunt rädisor
1 ask sockerärtor
1 rödlök

Dressing

3 msk olivolja
1 msk fransk senap
3 msk kapris
3 msk citronsaft
ev sherryvinäger
½ dl basilika
½ dl bladpersilja
ev timjan
salt, peppar
sockerärtskott att dekorera med

Gör så här

Koka potatisen med mycket salt; 1 msk till en liter vatten. Det ska smaka saltvatten när man kokar färskpotatis och de får inte bli överkokta. Ta gärna av dem lite innan de är klara då de efterkokar. Skiva sparrisen i 2 cm långa bitar och koka i lättsaltat vatten i ca 3 minuter. Skölj av dem i kallt vatten. Klyfta rädisorna och lägg dem i kallt vatten, skiva sockerärterna och rödlöken. Finhacka

Nu är den färska fina potatisen här. Den smakar ljuvligt gott nykokt med lite smör, sill eller vad du vill ha till. Men ibland tröttnar man och vill göra något annat än att bara koka den. Jag har plockat fram några idéer att variera med.

Smaklig måltid önskar Christina J

örterna. Blanda samman alla ingredienserna till salladen.

Dressing

Blanda olivolja och senap. Tänk på att de ska ha samma temperatur, annars kan det skära sig. Blanda i citron och vinäger. Ta gärna lite av kaprissaften också som ger dressingen en god smak. Smaka av med salt och peppar. Tänk på att potatisen suger åt sig mycket smak, så krydda lite extra. Rör ner de finhackade örterna och blanda de övriga ingredienserna.

Dekorera med sockerärtsskott.

POTATISSALLAD MED FÄRSKPOTATIS, RUCCOLA, SENAP M.M.

ca 10 portioner

ca 1½ kg färskpotatis
1 rödlök
1 knippe rädisor
lite färsk basilika
1 påse ruccola
2 tomater
1 msk dijonsenap
en skvätt vinäger
en skvätt olivolja
lite parmesan eller annan smakrik ost

Gör så här

Koka potatisen. Dela potatisen och blanda med senapen. Skiva rödlök, tomater och rädisor och blanda ner i potatisen. Blanda ner ruccola, lite basilika blad. Skvätt över vinäger och olivolja. Hyvla över ost och rör om.

POTATISSALLAD PÅ FÄRSKPOTATIS MED BACON

Mycket omtyckt, snabb och enkel att göra.

4 port Ugn 225°

1 kg färskpotatis
1 paket bacon, (140g)
½ tsk hackad färsk rosmarin
1 dl majonnäs
½ dl hackad persilja
1 ask körsbärstomater
½ rödlök
raps- eller olivolja
salt, peppar

Gör så här

Tvätta av och dela större potatisar, lägg dem i en långpanna och ringla över olja. Strö över salt och peppar efter behag. Ställ in i ugnen i ca 20 minuter eller tills potatisen är färdig. Låt sedan svalna.

Skär och knaperstek baconen, låt rinna av på hushållspapper. Blanda majonnäs, rosmarin, persilja, de delade körsbärstomaterna och finhackad rödlök i en skål. Strax innan serveringen häll i potatisen och baconen. Garnera med lite persilja

UGNSSTEKT FÄRSKPOTATIS

Passar bra till fläskfilé.

4-5 port Ugn 225°

1½ kg färskpotatis
1 tsk salt
½-1 dl olivolja
½ dl finhackad persilja
2 msk rosmarin
1 dl stora kapris

Gör så här

Skrubba potatisen. Halvera eller kvarta. Blanda salt, olja, persilja och rosmarin. Vänd potatisen i oljan. Stek i långpanna ca 20-25 minuter. Skaka någon gång under tiden. När fem minuter återstår, vänd ner kaprisen. Stek vidare ca 5-10 minuter.

Serveringsförslag: Fläskkött

POTATISSALLAD MED KRYDDGRÖNT

8 port

1½ kg färskpotatis, kokt och delad i 4 delar
6 salladslökar, skivade
1 knippe rädisor, i fyra delar
2 msk vit balsamvinäger
4 msk rapsolja
1 tsk dijonsenap
1 vitlöksklyfta, pressad eller riven
1 dl färska örter, basilika, dill och körvel
salt, peppar

Gör så här

Blanda potatis, salladslök och rädisor i en skål. Vispa samman vinäger, olja, senap och vitlök i en liten skål. Rör ner örtkryddorna och smaka av med salt och peppar. Rör försiktigt ner dressingen i potatis-blandningen. Ställ kallt till serveringen. Lägg upp i en serveringsskål och dekorera med körvel.

www.HusochTrailer.se

Husen levereras som byggsatser som snabbt och enkelt monteras ihop tack vare färdiga väggsektioner.
Levereras omålade.
Vid beställning innan ***31 Juli*** erhålls fri frakt till Vinön.
(Ord pris 2990:-)

Otto Lekstuga 3,6 kvm *8490:-*

Jane Redskapsbod 3,1 kvm *6990:-*

Tours Friggebod 9,6 kvm *15 990:-*

Chloe Friggebod 11,5 kvm *29 900:-*

Bordeaux 1 Friggebod 14,6 kvm *24 850:-*

Ramona Stuga 15,5 kvm *48 950:-*

Jennifer Stuga 27,7 kvm *65 950:-*

Carmen Lusthus 9,2 kvm *24 950:-*

Vi har över 60 olika modeller av hus. För mer information besök: www.HusochTrailer.se

Henrik Hettinger 072-238 39 00
Hettinger Marin AB
556833-5607 Innehar F-skatt

SOMMAR juli 2013

Månadens citat *”Med blomster kan man berätta det osagda”*

vecka 27	1	måndag		Sophämtning
	2	tisdag	18.30	Brandövning Beställ mat! handla24.se
	3	onsdag		
	4	torsdag		Fotvård, Inga-Lill Sevefjord - tidsbeställning
	5	fredag		Värdshuset: Weeping Willows
	6	lördag		Värdshuset: Weeping Willows
	7	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 28	8	måndag		
	9	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	10	onsdag		
	11	torsdag		
	12	fredag		
	13	lördag		Värdshuset: Ebbot
	14	***söndag***	13.00 16 -17	Vernissage Samuel Andersson, Tema: Småbruk i Södermanland - Fotografier 14-27 juli Familjedag, se annonsering! Biblioteket öppet Kronprinsessans födelsedag
vecka 29	15	måndag		Sophämtning
	16	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	17	onsdag		
	18	torsdag		
	19	fredag		Värdshuset: Lisa Miskovsky
	20	lördag	10 -15	Loppis i bersån på skolgården, anmälan 44 81 01 Värdshuset: Lisa Miskovsky
	21	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 30	22	måndag		
	23	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	24	onsdag		
	25	torsdag		Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!
	26	fredag		Värdshuset: Abonnerat
	27	lördag		
	28	***söndag***	13.00 14.00 16 -17	Vernissage Inga Båthman och Gertie Sonnerstedt - konst 28 juli-8 augusti Melodikrysset i bersån på skolgården – T-draget spelar Biblioteket öppet
vecka 31	29	måndag		Sophämtning
	30	tisdag		Beställ mat! handla24.se
	31	onsdag		
augusti	1	torsdag		
	2	fredag		
	3	lördag		Värdshuset: Double Inn – Irländsk musik