Nr 3 mars 2011

Ö-bladet

från Vinön i Hjälmaren

Lösnummerpris 15 kr

Några ord från redaktionen ...

Vintern fortsätter hålla sitt grepp om Vinön och Sverige. Nu börjar vi - trots det vackra intervädret - att längta efter våren. Tittar man på långtidsprognoserna på nätet verkar det som det blir plusgrader mitt på dagen och sol från månadens första dag och framåt, så då ska väl snötäcket börja minska för att så småningom försvinna och förbereda för vårens ankomst. Vårdagjämning 21 mars, våffeldagen 25 mars och sommartid som börjar 27 mars – ja det bådar för att vi går mot ännu ljusare tider! Förutom våffeldagen inträffar även fettisdagen - den 8 mars - samma dag som internationella kvinnodagen. Något av det kan man ju fira med en semla.

Tittar man i kalendariet kommer det att ske en hel del annat under mars månad. Eva har flera kurser så skolan är upptagen ganska mycket, vilket innebär att tjejgruppen gör lite uppehåll vissa veckor. Den 24 mars blir det i alla fall bowling. Glöm inte att ringa till Yvonne och anmäla er så vi får tillgång till rätt antal banor.

Våren är årsmötens tid, några börjar i mars som Södra Byalaget söndagen den 27 mars. Vinöns kultur- och hembygdsförening har sitt årsmöte lördagen den 16 april, precis innan påskveckan. Påsken är sen i år, i slutet av april, och det är då det kan dyka upp en och annan påskkärring på ön.

*För att det ska bli något Ö-blad i april vädjar redaktionen till **alla** att hjälpa till med detta. Christina befinner sig på resande fot (men kanske gör något via nätet) så Eva är ensam att dra det största lasset.*
Hör av dig till Eva på Ö-bladet adress (o-bladet@vinon.se).

Dagtid 12 - 18

Fredag
04.03.2011
0°

Lördag
05.03.2011
-1°

Dagtid 13 - 19

Söndag
06.03.2011
0°

Måndag
07.03.2011
1°

Tisdag
08.03.2011
4°

Onsdag
09.03.2011
3°

Torsdag
10.03.2011
4°

Fredag
11.03.2011
4°

Fotograf i detta Ö-blad är Eva Widlund

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 2011 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

Nu är det lätt att stödja Sjöräddningssällskapet!

SSRS Hjälmaren har fått en svävare. Den har länge stått på önskelistan och nu har den kommit, en liten smidig svävare som passar här i sjön, men den har redan fått göra en insats i Vättern i helgen som var.

Vill du stödja SSRS? Vill du rikta din gåva till Hjälmarens sjöräddningsstation kan du göra det genom att gå in på SSRS hemsida www.sjoraddning.se och klicka på ”Stöd oss” Här kan du fylla i ett formulär och ange gåvobelopp och vilken station du vill rikta gåvan till.

Roger Blixt, SSRS Hjälmaren visar upp den nya svävaren

Gåva

Din gåva **Gåvobelopp** * 300

Vill du rikta din gåva till en sjöräddningsstation? Hjälmaren

När du skänker en gåva stödjer du alla frivilliga sjöräddare som faktiskt utför 70 procent av alla sjöräddningsinsatser. Du hjälper till att ge dem rätt utrustning och utbildning. Du bidrar till att de kan tanka och reparera båtarna så att de är redo för nästa larm. På så sätt hjälper du också en okänd människa i sjönöd.

Läs mer om Hjälmarens station på www.sjoraddning.se/hjalmaren/

Hjälp med gräsklippning på Vinön i sommar önskas mot skälig ersättning.

Ring Marianne 019-14 31 11

Foto: Birgitta Åberg

Månadens blomma ...

vill jag ge till Åke B, Jonas och Albin för att ni har köpt in en volvo-valp och gett oss mycket god service med vintervägen!
Det har varit en enorm frihetskänsla att kunna åka över isen. Jag hoppas att alla som använder isvägen ger er ett ekonomiskt bidrag till all bensin som ni har förbrukat!

Varmt tack!

Mvh Birgitta Åberg

Red instämmer och flera personer har hört av sig och vill stämma in i detta tack

Röjning av Ångbåtsbryggan

Lördagen den 12 februari var en av de fantastiskt fina vinterdagar som vi haft på Vinön i år. Strålande solsken, svag sydvästlig vind och några minusgrader fram på dagen. Några dagar tidigare hade ett lågtryck passerat och gett ett snötäcke på en decimeter som gjorde att isen såg ut som ett stort vitt hav.

Vid den gamla Ångbåtsbryggan hade Sjöräddningen under ledning av Martin Hellén kallat till röjning. Den gamla stenpiren som en gång i tiden var själva ångbåts-bryggan har med åren blivit illa medfaren av is och stormar. Stora pilar och enstaka aspar har bildat en tät växtlighet som bidragit till att det är svårt att ta sig ut på ändan av stenpiren.

Röjningen av bryggan påbörjades vid 10-tiden. Mellan 15 och 20 personer hjälptes under dagen åt att såga, samla ihop ris och dra fram det som kunde användas som ved. Endast ett par enstaka pilar lämnades kvar. Eftersom isen var mer än 40 centi-meter tjock så gick det utmärkt att köra ut på isen med bil och kärra för att dra veden i land.

Både stora och små var med vid denna arbetsdag. Här ser vi Ninni och Karl-Erik.

Många vedlass blev det för de som var med och jobbade och mycket ris som skulle samlas ihop till högar för att eldas.

Trots röjningen så kommer det att vara svårt att ta sig ut på den gamla ångbåtsbryggan, det är mest stora stenar att kliva över. Framåt sommaren så kommer därför Vinöns kultur- och hembygdsförening att köpa grus och makadam som gör det möjligt skapa en stig ut på stenpiren. Hjälps vi åt en dag att köra ut materialet med skottkärra så kanske det också går att ordna en grillplats längst ut på Ångbåtsbryggan.

Text Bernt Forsberg
Foto: Eva Widlund

Fakta om Ångbåtsbryggan:

Ångbåtsbryggan var en gång i tiden Vinöns viktigaste hamn innan färjeleden öppnade år 1939. Ångbåtarna som i början av förra seklet gick i trafik på Hjälmaren krävde ett visst djupgående och det var endast vid Ångbåtsbryggan som det var möjligt att göra säkra angöringar. På den tiden var det möjligt att köra ut på stenpiren med häst och vagn för att hämta och lämna varor.

Ångbåten Vinön II en vinter någon gång under krisåren 1940-1945.

Annika kom också på skidor till Äspholmen.

VINÖNS VINTERUTFLYKT 2011

Söndagen 13/2 uppenbarade sig som en halvmulen och kall vintermorgon. Lördagen hade av många Vinöbor ägnats åt trädröjning på Ångbåtsbryggan, med påföljande kroppslig utmattning. Så hur skulle denna kalla söndag kunna locka till utforskande av en av våra grannöar.

Skoterspår från olika platser på ön var utlovade, så det var bara att sätta på sej en extra tröja och gå ut och försöka starta skotern. I huvudet uppenbarade sej tanken att den rackarn förhoppningsvis inte skulle starta. Tänk vad mycket enklare att samlas vid Hornudden! MEN efter några ryck i snöret så hostade åkdonet igång och det bar iväg ut över Hjälmarisen.

Äspholmen – årets utflyktsmål

Hukande bakom skoterrutan anlände förpatrullen till Äspholmen. Alldeles tyst och ensligt!
En plats som lämpade sig för att elda och som kunde vara lämplig för stora människomassor utsågs. Sven-Åke hade lovat att köra ut ved till brasan. Spåren i snön vittnade om att han varit där, men var fanns veden? Hem igen för upptining och hämtande av matsäck och hustru. Ut mot holmen igen till den utsatta tiden för vinterövningarna. Jo nu började invasionen av Äspholmen i form av en ensam skidåkande Christina.

Elden tändes och Christina skidade ut på västra sidan. Pratar hon så länge för sig själv?
Nej, se där var Yvonne som visste var veden fanns. Nu matade vi gemensamt brasan med torr fin ved och kanske var det det som satte fart på tillströmningen av utflyktsdeltagare. Eller var det mer troligt att klockan närmade sig middagstid och att solen började titta ut ur molnen?

Det kom fler och fler svarta prickar över isen på skidor, gående och på 4-hjuling, och snart var vi ett tjugotal personer som grillade och samspråkade runt brasan.

Vilken fiffig korvgrillare!

Plötsligt blev det oro i många av deltagarna för nu hägrade den utlovade rundturen runt ön. I olika grupper tog vi oss per fot runt ön.
För många Vinöbor var det faktiskt första gången de satte sin fot på Äspholmen. Andra var mer hemmastadda och viste var man lämpligast sommartid tar sej in till ön, genom alla förrädiska grynnor.

Har ni sett? En Äsp!

Under rundvandringen undrade många vad det var för några underliga träd som växte lite här och där på ön. Har vi sådana växter på Vinön? Kanske inte och vad är det då för träd?
Förslag kom från dom som troligtvis viste. Dessa vetenskapliga inlägg ignorerades och övriga enades om att det var en ÄSP.

Inte alla vandrade runt ön, utan ägnade sig åt att rycka upp några abborrar ur Hjälmarvattnet.
Grattis Lena till fångsten!

Ytterligare någon korv grillades och sakteliga skingrades skaran av Äspholmsutforskare.
Då skingrades även molnen och februarisolen värmde skönt!
Årets Vinterutflykt var till ända. Men nästa år utforskar vi en ”ny” ö.

En nu upptinad
Peter

Massage

Elisabeth Behr

zon- och

massageterapeut

kommer till Vinön

onsdag 30 mars

Boka tid på
tel 070 - 399 58 08
tel.tid 8.00 - 9.00

Vinökonferenser HB
i Vinöns skola

KONFERENSER
i nygammal skolmiljö

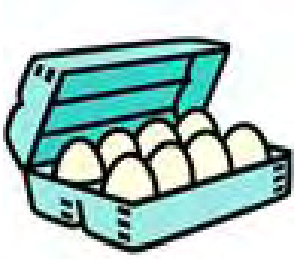
Vi ordnar dagkonferenser för mindre grupper upp till 25 personer, även fika och mat på möten och privata tillställningar, t.ex. födelsedagsfester, dop, begravningar.

Bokning och förfrågningar:
tel 019 - 44 80 57

Yvonne Karlsson 073 - 928 04 05

Veronika Persson 070 - 743 82 45
e-post: info@vinokonferenser.se
Hemsida:www.vinokonferenser.se

FÄRSKA VINÖÄGG



Peter och Carina

Tel 019 - 44 80 33

VINÖBAGAR'N

påminner om att kaffetårtor och smörgåstårtor kan beställas som tidigare

Tel 070 - 239 02 11

Sten

FINA SKIDSPÅR på isen

Ett stort TACK vill jag rikta till Peter Kumlin som fixat så många fina skidspår på isen runt Vinön och till olika små öar.

Det är mycket roligare att åka i riktiga skidspår än i skoterspår. Har du inte prövat än så ta på dig dina skidor och ge dig ut och njut! Vi hoppas också att alla isvandrare ser upp och inte går i skidspåren.

Peter har meddelat att det nu finns nya skidspår från Norra land - Ångbåtsbryggan - Vraklandet - tillbaka hem via Äspholmen - Norra land. Sen tidigare finns det skidspår runt Vinön, dvs. från isvägen västerut runt ön till hamnen öster om färjeläget.

Eva Widlund

Guldfärgad blus bortblåst

Det verkar lite besynnerligt men jag har haft en guldfärgad blus, som blåste bort en mörk och blåsig kväll. Det är bara skärpet kvar! Den låg under en barnvagn och var på väg till Ingemar Perssons hus och eftersom det var västlig vind så borde den ligga på östra sidan av vägen. Det hela är lite underligt men jag hoppas att det är någon som har sett den, annars får vi hoppas att det som göms i snö dyker upp i tö. Hör av er med ledtrådar till mig!

Hälsningar RoseMarie Hellén!

BYALAGSMÖTE !

Södra Vinöns Byalag

kallar till årsmöte söndag 27 mars kl 17.15 i Vinöns skola
Obs: Sommartid

- Sedvanliga årsmötesförhandlingar
- Isväg? Plogbil?

Välkomna!
Styrelsen

KRÄMIG VINTERGRYTA

4 port

1 fläskfilé, ca 500 g + smör till stekning
salt, peppar
2 dl sky
2 dl lätt crème fraiche
2 msk soja
2 msk dijonsenap
3 bitar soltorkade tomater i olja
½ dl syltlök + hackad persilja

Gör så här

Skär köttet i tunna skivor. Bryn dem i smör i en stekpanna. Salta och peppra och lägg över i en traktörpanna. Skölj ur stekpannan med 2 dl vatten och häll det över köttet. Låt koka upp. Tillsätt crème fraiche, soja och senap. Låt sjuda några minuter. Smaka av med salt och peppar. Skär tomaterna i småbitar. Strö dem, syltlök och persilja över grytan. Servera med mos gjort av lika delar potatis och palsternacka.

KRYDDIG FLÄSKFILÉGRYTA

4 port

ca 700 g fläskfilé
smör till stekning
salt, svartpeppar

Sås

1 gul lök
smör
1 msk curry
1 tsk gurkmeja
2 msk vetemjöl
4 dl kokosmjölk
1 msk kalvfond
2 krm sambal oelek

Kokosris

3 dl jasminris
½ dl kokosflingor
1 burk (140 g) ananas i bitar

Dekorering: vindruvor

Servering: sallad

Gör så här

Sås: Finhacka och fräs löken i smör tills den är genomskinlig. Blanda i curry och gurkmeja och fräs en stund under omrörning. Strö över mjöl, rör om och blanda i kokosmjölk, kalvfond och sambal oelek. Koka upp under omrörning och låt koka några minuter. Skär fläskfilén i 1 ½ cm breda skivor. Bryn dem på båda sidor, salta och peppra. Lägg ner dem i såsen och koka sakta i 5 min.

Kokosris: Koka riset och blanda med kokosflingor som rostats i en stekpanna utan matfett. Blanda i ananasbitarna. Dekorera grytan med druvor som halverats och kärnats ur.

FLÄSKFILÉ I ÖRTSÅS

4 port

500 g fläskfilé
olja till stekning

Sås

1 dl köttbuljong
2 ½ dl matlagningsgrädde
2-3 msk dijonsenap
1 dl hackad dill
1 dl hackad persilja
1 dl hackad gräslök
vitpeppar, salt

Tillbehör

vildrismix eller kokt potatis, sockerärter

Gör så här

Skär fläskfilén i centimetertjocka skivor. Bryn dem i olja i en stekpanna.

Sås: Koka upp buljong och grädde. Blanda ner senap och kryddgrönt. Lägg i filébitarna och låt puttra ca 5 min. Smaka av med salt och peppar och ev lite mer senap.

FLÄSKFILÉ MED GORGONZOLASÅS

4 port **Ugn 200°**

500 g fläskfilé
salt, peppar
1 msk smör
6 potatisar
2 palsternackor
2 morötter

Sås

2 dl lätt crème fraiche
2 dl mjölk
150 g gorgonzola

Gör så här

Ansa fläskfilén. Krydda med salt och peppar och bryn runtom. Skala och ansa potatis och rotfrukter, skär i klyftor och lägg i en ugnsfast form. Sätt in formen mitt i ugnen ca 35 min. När 20 min återstår, lägg fläskfilén ovanpå rotfrukterna och stek färdigt.

Sås: Koka upp crème fraiche och mjölk. Dela gorgonzolan och lägg i mjölkblandningen. Låt smälta. Smaka av med salt och peppar.

Ta ut filén och skiva den. Lägg tillbaka skivorna och häll såsen ovanpå. Gratinera ytterligare 10 min.

DILLDOFTANDE FILÉ MED ROTFRUKTSPURÉ

4 port Ugn 175°

500 g fläskfilé
½ dl hackad dill
½ dl hackad persilja
1 msk dillfrön
1 msk smör

Rotfruktspuré

400 g mjölig potatis
200 g morötter
200 g palsternacka
1-2 dl varm mjölk
salt, peppar

Sås

½ gul lök
3 dl vatten
1 dl vispgrädde
2 msk konc kalvfond
1 msk tomatpuré
1 tsk majsstärkelse
1 msk smör

Gör så här

Putsa filén fri från hinnor. Blanda dill, persilja och dillfrön. Krydda filén med blandningen och salta och peppra. Bryn filén i matfett så den får fin färg runtom. Lägg över i ugnsfast form och tillaga färdigt i ugnen ca 15 min. Låt filén vila 15 min och skär den sedan i tunna skivor. (Köttet kan serveras såväl varmt som kallt.)

Rotfruktspurén

Skala och skär potatis, morötter och palsternacka i bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och stöt till ett grovt mos tillsammans med varm mjölk. Späd till lagom konsistens. Smaka av med salt och peppar.

Sås: Skala och hacka löken. Koka den tillsammans med vatten, grädde, kalvfond och tomatpuré. Sila ner vätskan i en annan kastrull, kasta löken. Rör ner majsstärkelsen utrörd i lite kallt vatten i vätskan och låt koka upp. Vispa i smöret och smaka av med salt och peppar.

BESSES FRANSKA FLÄSKFILÉ

4 port Ugn 250°

600 g fläskfilé
2 msk smör
1½ dl vispgrädde
100 g västerbottenost
1 gul lök
1-2 vitlöksklyftor
mycket timjan
1 burk krossade tomater
salt, peppar

Gör så här

Skär filén fri från senor och hinnor. Stek den hela filén runtom i hälften av smöret. Salta och peppra. Skär filén i skivor och lägg i en ugnssäker form. Häll över steksky och grädde. Täck med ostskivor – rikligt. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs mjukt i resterande smör. Strö över torkad timjan, så pass mycket att stekpannans hela yta täcks. Rör ner tomatkross och låt puttra samman utan lock 5-10 min. Smaka av med salt och peppar. Bred ut röran ovanpå osttäcket och gratinera 5-10 min.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

4 port

ca 500 g fläskfilé eller kalvinnanlår
3-4 krm salt
½ krm vitpeppar
8 skivor prosciutto
16 salviablad
2 msk smör
1½ dl torrt vitt vin, marsalavin eller kycklingbuljong

Tillbehör

4 portioner basmatiris, kokt
200 g sockerärtor
ca 12 cocktailtomater

Gör så här

Putsa köttet och skär det i 8 bitar. Lägg på en bit plastfolie och banka ut varje bit till en mycket tunn schnitzel, med hjälp av t ex en liten kastrull. Salta och peppra köttet. Lägg en skiva skinka och 2 salviablad på varje schnitzel och fäst med tandpetare. Stek schnitzlarna i hälften av smöret, 2-3 minuter per sida.

Ta upp köttet och håll det varmt utan att täcka över. Vispa ur pannan med vin eller buljong och resten av smöret. Smaka av. Lägg snabbt tillbaka schnitzlarna i pannan så de blir heta. Lägg upp på varma tallrikar, skeda såsen över.

Så är det dags för lite nya recept. Denna gång blir det variationer på fläskfilé eller grisfilé som det egentligen borde heta. De flesta recepten är enkla men ett av dem – Saltimbocca (som förresten betyder "hoppa i munnen") är lite krångligare att göra – men det är värt mödan eftersom det smakar så gott.

Smaklig måltid önskar Christina J

mars 2011

vecka 9	1	tisdag	17.40 18.00	Simresa till Vingåker Samling vid färjan för samåkning Brandövning Beställ mat! handla24.se
	2	onsdag	19.00	Tjejträff - matlagning
	3	torsdag		
	4	fredag		
	5	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”
	6	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 10	7	måndag		
	8	tisdag	17.40	Simresa till Vingåker Fettisdagen *Internationella kvinnodagen* Beställ mat! handla24.se
	9	onsdag	14.30	Öppet hus i Missionshuset
	10	torsdag		
	11	fredag		
	12	lördag		H K H Kronprinsessans namnsdag
	13	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 11	14	måndag		Sophämtning
	15	tisdag	17.40	Kurs B11 ti-to Simresa till Vingåker Samling vid färjan för samåkning Beställ mat! handla24.se
	16	onsdag		
	17	torsdag		
	18	fredag		
	19	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”
	20	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 12	21	måndag		Vårdagjämningen
	22	tisdag	17.40	Kurs F11 ti-to Simresa till Vingåker Samling vid färjan för samåkning Beställ mat! handla24.se
	23	onsdag		
	24	torsdag	17.45	Tjejträff - Bowling i Vingåker. OBS! ***Anmälan till Yvonne* senast 17/3**
	25	fredag		**Lämna in bidrag till nästa Ö-blad!** Våffeldagen
	26	lördag		
	27	***söndag***	10.00 16 -17 17.15	Gudstjänst i Missionshuset - Mikael Schmidt Kaffe Biblioteket öppet Byalagsmöte Södra byn **Sommartid börjar**
vecka 13	28	måndag		Sophämtning
	29	tisdag	17.40	Simresa till Vingåker Samling vid färjan för samåkning Beställ mat! handla24.se
	30	onsdag	19.00	Zonterapi och massage - Elisabeth Behr i skolan TIDSBESTÄLLNING Tjejträff - Film eller spel
	31	torsdag		
April	1	fredag		
	2	lördag	14.30	Cirkeln ”Vinön förr”
	3	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 14	4	måndag		
	5	tisdag	17.40	Simresa till Vingåker Samling vid färjan för samåkning Beställ mat! handla24.se

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