Ö-bladet

nr 5, maj 2021

Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen…

Ångbåtsbryggan april 2021

Det känns som om vi befinner oss i två världar samtidigt. En värld där försommaren gör sitt intåg, och en värld där coronaviruset härjar med en pandemitrötthet som breder ut sig i en enda lång väntan på att vi alla ska bli vaccinerade.

Någon har sagt att även om vi har många råd och rekommendationer att förhålla oss till är luften fri att andas. Det kan vi ta fasta på för vi har en fantastisk ö där vi inte behöver trängas och där vi kan andas frisk (sjö)luft medan vi njuter av vårsolen, ser hur det knoppas, lyssnar till fågelkvitter och låter oss fyllas av ny energi. Men för att orka ett tag till i pandemin är det viktigt att vi tänker positivt och har något spännande och roligt att se fram emot. Det ska vi försöka hjälpa till med i det här numret av Ö-bladet.

Här hittar du en massa trevlig läsning, en del pyssel och dessutom två tävlingar! Lös ett sudoku och var med i utlottning av mumsiga vinster eller värva medlemmar till Vinöns Kultur- och hembygdsförening och vinn fina priser! Du får också tips på hur du fixar en trevlig present till Mors dag och hur du skapar lite egen trädgårdskonst. Läs Birgitta Åberg-Anderssons betraktelse över nio år som ordförande i Kultur- och hembygdsföreningen och Rosies artiklar om strandskydd och bobarhet på öar. Missa heller inte Ö-bladets tillbakablick om hur det kunde se ut för 20 år sedan… Det och mycket mer hittar du här.

Håll till godo med ett fullmatat nummer av Ö-bladet!

Gunilla och Elin Ohlsson
Månades redaktörer

Bidrag till Ö-bladet skickas varje månad till o-bladet@vinon.se eller lämnas i Ö-bladets blåa postlåda vid dörren till skolan.
Datum som gäller: **Annonser den 20:e i varje månad** och för övriga bidrag **den 25:e i varje månad**.

Uppskattar du att få Ö-bladet? Bli då medlem i Vinöns kultur- och hembygdsförening!

Ö-bladet är Vinöns lokala tidning, utgiven och bekostad av Vinöns kultur- och hembygdsförening. Som medlem kan man få utdelning i postlådan på ön eller få den som e-post. Önskar någon få tidningen skickad till en annan adress går det bra om man lämnar adresserade och frankerade kuvert med **dubbelt porto** och **märkta med de månader** som man vill ha tidningen. Då kan redaktionen lätt stoppa ner ett exemplar av ett Ö-blad i färdiga kuvert och lämna till lantbrevbäraren.

Postadress: Ö-bladet, Vinöns skola, 715 93 Vinön E-postadress: o-bladet@vinon.se Hemsida: www.vinon.se

VINÖNS KULTUR- OCH HEMBYGDSFÖRENING
BLI MEDLEM I FÖRENINGEN! Medlemsavgiften för 2021 är 150 kr för enskild medlem och 300 kr för familj.
Föreningens Swish-nummer: 123 396 25 29, Bankgiro: 190-1206
Skriv meddelande: Medlemsavgift och namn.

Det finns möjlighet att ge frivilliga bidrag till föreningen i en sparbössa i skolan eller använda SWISH till hembygdsföreningen 123 396 25 29 - Tänk då på att skriva meddelande och avsändare!

Vinöns kultur- och hembygdsförening
information i maj

Årsmötet 2021 blir lördagen 29 maj kl. 10.00 på Värdshusets uteservering.

Detta under förutsättning att det stämmer överens med coronarestriktionerna.
Vi meddelar på anslagstavlorna och på Facebook om det blir ändrat.
Verksamhetsberättelsen kommer att skickas tillsammans med kallelsen till årsmötet till alla medlemmar. Om du inte fått kallelsen i mitten på maj, hör av dig till Mariann Karlsson, 070-171 51 38 eller mariann.karlsson123@gmail.com

Tävling i medlemsvärvning *se sidan 6 och extra blad att riva ut sist i Ö-bladet!*

Städdag på skolgården lördagen 15 maj.

Vi samlas kl 9.00 eller 13.30 beroende på när det passar dig bäst.
Fika kommer att finnas både fm och em. och vi samlas i mindre grupper och håller corona-avstånd.
Ta med de redskap du tror att du behöver t.ex sekatör, grensax , krattor, röjsåg och grästrimmer. Målarfärg och penslar finns på plats.

Arbetsuppgifter:
Lekplatsen
Sätta upp gungorna, skyffla sand under
Skrapa gungbrädan ta med färgskrapa och stålborste och måla om gungbrädan
Laga gungmotorcykelns sits
Måla lekstugan

Trädgårdsarbete
Röja upp mellan östra boden och uthyrningsstugan
Föryngra bersån, kapa ner syrenhäcken
Bortforsling av riset från häcken
Ta bort vildvinet på skolhusets fasad
Kratta löv i och runt bersån

Övrigt
Städa ur källaren på fornboa
Se över trappan bakom scenen, måla dörren
Olja ekan
Taket över Allans snipa saknar en nockpanna

Om du inte har möjlighet att vara med den 15 maj kan du åta dig en syssla och utföra den när det passar dig bäst. Meddela Mariann Karlsson, 070-171 51 38 eller mariann.karlsson123@gmail.com.

Nästa styrelsemöte söndagen 23 maj.

Ordförande har ordet

Efter nio års styrelsearbete inom Vinöns kultur- och hembygdsförening har jag efter moget övervägande tackat nej till valberedningens fråga om framtiden, inom styrelsen.

Tillbakablick

Jag kommer ihåg när Eva-Marie Olsson från valberedningen ringde mig under tidig vår och frågade om jag kunde tänka mig att ingå i styrelsen som ledamot. Jag frågade efter deras förväntningar på mig, de önskade någon person som ”kom utifrån och att de hade sett att jag var en driver”. Som ganska nyinflyttad kände jag mig hedrad att få denna fråga.

Jag får hoppas att jag har levt upp till valberedningens förväntan på mig.

Jag flyttade ut till Vinön våren 2009 och det första minnet av föreningen var när ordförande Mona Blixt kom hem till oss med en välkomstblomma (en fin ampel), denna symboliska handling kändes mycket fin och jag uppskattade den väldigt mycket. Den traditionen har vi fört med oss vidare, inom föreningen.

Tack vare detta uppdrag har jag lärt mig mycket om Vinön och Hjälmaren och inte minst alla människor här som har så mycket kompetens och kreativitet. Samt många med entreprenörskap. Jag har även haft förmånen att delta på ett antal möten/seminarier via Skärgårdarnas Riksförbund och vid dessa tillfällen har det getts möjlighet till reflektion över våra egna styrkor och utvecklingsområden.

Vision

Min vision senare som ordförande, har varit att skapa en ”vikänsla” på Vinön mellan deltids- och heltidsboende och att alla ska känna sig välkomna på Vinön. Ibland när jag har varit redaktör för Ö-bladet har jag medvetet valt att intervjua nya Vinöbor

samt även människor från den äldre generationen, (hur de har upplevt sin tid på Vinön och hur är det att bo på Vinön som pensionär) samt de yngre om deras framtidsvisioner. Jag har då även gjort reklam för vår förening. Vår viktigaste intäkt är nämligen våra medlemsavgifter, på senare år har vi fått fler medlemmar bland de deltidsboende vilket är positivt! Alla behövs nämligen.

Målsättning

Vår förening har en mycket fin målsättning, allt arbete vi gör ska stämma överens med målsättningen och utifrån den har vi skapat många olika arbetsgrupper. Vi har numera en verksamhetsplan med tydliga mål och det underlättar arbetet med uppföljningen och verksamhetsberättelsen.

Vi har tillsammans inom styrelsen blivit duktiga på att söka medel och dessutom fått en hel del också, vilket varit stimulerande och roligt. Vi har även en fin hemsida att vara stolta över. Många medlemmar och styrelsen lägger ner mycket arbete för att vi ska ha det så bra som möjligt på Vinön och att det dessutom ska finnas en bra framtid för boende på ön.

Modern infrastruktur

Jag kommer att fortsätta mitt arbete och engagemang inom föreningen som ansvarig för arbetsgruppen Vatten & Avlopp, min ambition är att vi ska gå i mål med detta angelägna projekt. Periodvis har det krävt mycket arbete och tid och det kommer inte att kräva mindre tid framåt i tiden. Detta vill jag prioritera! Det som står närmast nu i projektet är att Länsstyrelsen behöver genomföra en mindre arkeologisk utredning. De fastighetsägare som berörs av utredningen kommer att få närmare information inom kort. Länsstyrelsen bekostar utredningen.

Framtidsprojekt för Hjälmaren

Jag har dessutom fått förfrågan över ett annat projekt gällande Hjälmaren och det kommer jag att återkomma till.

Vänligen

Birgitta Åberg Andersson, ordförande ett tag till!

Värva medlemmar till Vinöns kultur- och hembygdsförening och vinn fina priser!

Hej, vi behöver din hjälp!

Vi har idag 109 familjer och 43 enskilda personer som medlemmar – och vi tycker att vi borde vara fler. Med ännu fler medlemmar kan vi fortsätta att utveckla denna fina lilla ö, underhålla våra byggnader ännu bättre och skapa trevliga evenemang för alla. Därför vill vi ge dig en liten sporre så att du börjar fråga nästa bekant/vän om att gå med.

I kommande Ö-blad bifogas ett värvarblad som du kan använda när du ska värva en ny medlem. Värvarbladet mejlas som en separat bilaga.

Tävlingsregler:
Den medlem som värvat flest nya medlemmar till 27 juni 2021 vinner:

1:a pris: 1 kg nyrökt lax från Nygårds Rökeri.
2:a pris: 1 kg nykokta kräftor från Vinöodlaren.
3:e pris: 1 kg nyfångad gös från Hjälmarfrukt.

Juryn, bestående av Marianne Karlsson och Peter Carlbark, tar beslut om vilka som är vinnare när vi ser att den nya medlemmen inbetalt sin avgift och vi har bokfört vem som värvat.

Nu kör vi.....

Vinöns
Kultur- och
Hembygdsförening

VINÖN
HJÄLMARENS PÄRLA

Vinöns kultur- och hembygdsförening har till uppgift att verka för en levande ö, samt för de boendes intressen i bred bemärkelse idag och för kommande generationer.
Föreningen skall arbeta för ett rikt kulturutbud för alla åldrar och inom Vinön tillvarata minnen från gångna tider, samt möjliggöra och underlätta framtida boende.
Föreningen är ideell samt partipolitiskt och religiöst neutral.

Dags för en ny sommar på caféet - vi kör i år också!

Den 15:e maj öppnar vi caféet för säsongen.

Vi kommer att hålla öppet lördagar och söndagar kl. 11-15 med en enklare meny, stängt vid regn.

Nationaldagen 6 juni

Den 6 juni kommer vi att sälja frukostpåsar. Beroende på hur restriktionerna för coronapandemin ser ut kommer vi eventuellt att ha flagghissning på skolgården.

Frukostpåsarna beställs på 070-425 31 13

Sommaröppet

Från och med den 19 juni håller vi öppet dagligen kl. 10-17

Vi hoppas att vi får en underbar sommar på Vinön tillsammans med er!

Familjen Wilhelmsson

Norra Vinöns byalags årsmöte är framflyttat!

Preliminärt datum för årsmötet är den 30 juni.

Kallelse kommer.

Johan Nilsson, ordförande

Strandskydd – ett regelverk som engagerar öbor

Strandskyddsreglerna är till för att skydda stranden så att den finns till för djur och natur men också för det rörliga friluftslivet. Lagen lyder:

Strandskyddet syftar till att långsiktigt
1. trygga förutsättningarna för allemansrättslig tillgång till strandområden, och
2. bevara goda livsvillkor för djur- och växtlivet på land och i vatten.

Strandskyddet omfattar land- och vattenområdet intill 100 meter från strandlinjen vid normalt medelvattenstånd (strandskyddsområde).

Strandskyddsreglerna påverkar oss när vi vill bygga något eller vill bygga om något vid eller i vattnet.

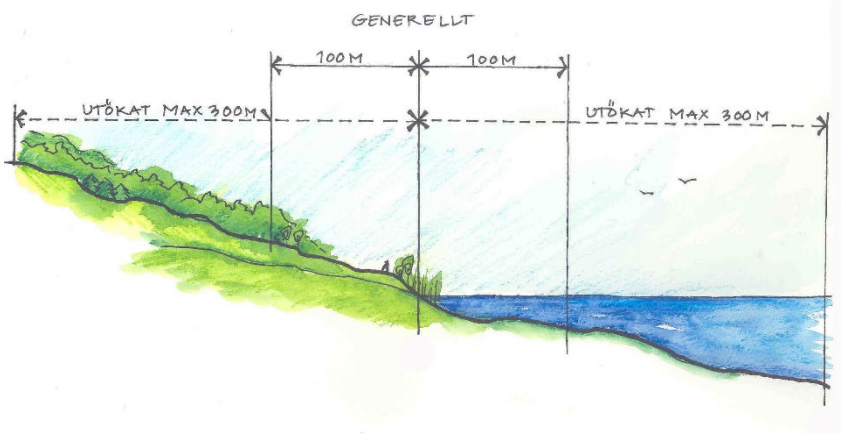
Under våren har det kommit ett förslag på en översyn av strandskyddsreglerna, översynen föreslår bland annat lättnader i strandskyddet där man föreslår att ta bort strandskyddet vid vattendrag som är mindre än 2 meter breda och sjöar, insjöar som är mindre än 1 hektar.

Utifrån det förslag till översyn som har kommit har Boendegruppen i Skärgårdarnas Riksförbund (SRF) jobbat fram ett remissvar. Jag har haft i uppdrag att jobba med strandskyddet på 25% under två månader och har fått lära mig mycket nytt men har också insett att vi ändå har det ganska bra på vår ö. I processen med att ta fram ett remissvar har det varit ett seminarium och en workshop där strandskyddet har diskuterats bland medlemsföreningarna. SRF har jobbat med strandskyddsfrågor i snart 40 år så det finns många i förbundet som är duktiga i dessa regler.

Hur kommer då vi att påverkas av en regeländring?

Ja, det vet man inte riktigt. Eftersom det är väldigt mycket strand som kommer förlora sitt strandskydd så är alla miljöorganisationer väldigt upprörda och vill se skärpningar och inte lättnader. Här vill jag poängtera att strand som är särskilt värdefull och har särskilt värde för hotade arter ofta har andra typer av skydd. För oss som bor på öar och i skärgården är tillgången till vattnet viktigt, det är här vi har våra hamnar det är här i närheten av vattnet vi bor. SRF har därför skrivit ihop ett förslag som säger att vi inte vill ha utökningar av strandskyddet till 300 meter mer än i undantagsfall. SRF har kommit med flera förslag som påpekar att om man från staten vill fortsätta ha en åretruntlevande befolkning i våra skärgårdar så behövs det lättnader i strandskyddet och inte skärpningar.

Vinöns kultur- och hembygdsförening kommer också att lämna in ett svar på den här översynen eftersom det här är ett ämne som är viktigt även för oss!



Vid skärmen RoseMarie Hellén

Missionshuset återinvigt

Annandag påsk återinvigdes Missionshuset under coronasäkrade former. Nytt innertak, ny isolering, nymålade tak och väggar, ny belysning och nya element.

- Jag ser fram emot att Missionshuset återigen öppnas för kyrkliga sammankomster, men också som kulturhus för olika aktiviteter. Jag ser framför mig bröllop, dop, utställningar och konferenser, sa Birgitta Åberg-Andersson, ordförande i Vinöns Kultur- och hembygdsförening, i sitt invigningstal.

Knöt band för samarbete och utveckling

Catrine Neiler, som ingått i inredningsgruppen och kyrkoherde Mikael Schmidt från Asker-Lännäs pastorat knöt ihop två blå band för att symbolisera den äldre och den yngre generationen och det fortsatta samarbetet mellan kyrkan och Vinöns Kultur- och hembygdsförening, men också utvecklingen av verksamheten i Missionshuset.

- Jag ser fram emot att åter få hålla gudstjänster i Missionshuset, sa Mikael Schmidt och passade på att överlämna ett el-piano till föreningen och Missionshuset.

Besökarna bjöds på musik och kaffe

Därefter fick besökarna gå in några i taget och titta på den fräscha inredningen och lyssna till musik av Håkan Isacsson på gitarr och Kerstin Edewald Berg på el-pianot. Avslutningsvis serverades kaffe med dopp utomhus på scenen i bersån.

Gunilla Ohlsson

Öppet på värdshuset i maj

30 april Valborg 12.00 - 20.00

1 maj 12.00 -20.00
2 maj 12.00 - 16.00

6 maj 12.00 - 16.00
7 maj 12.00 - 16.00
8 maj 12.00 - 20.00
9 maj 12.00 - 16.00

13 maj 12.00 - 20.00
14 maj 12.00 - 20.00
15 maj 12.00 - 20.00
16 maj 12.00 - 16.00

20 maj 12.00 - 16.00
21 maj 12.00 - 16.00
22 maj 12.00 - 20.00 (Uteserveringen abonnerad)
23 maj 12.00 - 16.00

27 maj 12.00 - 16.00
28 maj 12.00 - 16.00
29 maj 12.00 - 20.00 (Musik med Clara Alm)
30 maj 12.00 - 16.00 (Mors dag & musik av Clara Alm)

Följ oss på Facebook!

Coronapandemin och rådande restriktioner gör det svårt att planera verksamheten.

Vi ber dig att hålla utkik på Vinöns Värdshus Facebooksida för aktuell information.

Väl mött!

Mari Stenbom med personal

Fasadmålning och fönsterrenovering

Jag utför fasadmålning och enklare fönsterrenoveringar. Jag har F-skatt och erbjuder ROT-avdrag.

Mina kontaktuppgifter:
Julia Ekblad Andersson
tel: 079-343 69 19
mejl: julia.ekblad-andersson@hotmail.se

Jag jobbar som sjuksköterska på halvtid, och är därför inte tillgänglig alla dagar. Om jag inte svarar på telefon så är det bara att lämna ett meddelande så hör jag av mig så fort jag får tillfälle.

TÄVLING!!!

Lös Sudoku och vinn pris!

Skicka in rätt siffror i den markerade raden och få möjlighet att vinna ett mmmmumsigt pris! Tre vinnare lottas fram.

Gör så här:

- Lös sudokut
- Skicka ett sms till 076-803 64 82 senast **lördagen den 15 maj 2021 kl 12.00** med **rätt siffror i den markerade raden tillsammans med ditt namn**. Du kommer få ett svar om det är rätt eller fel siffror. Har du rätt siffror kommer ditt namn att finnas med bland dem vi lottar ut de tre priserna till. Då har du chansen att bli en av tre vinnare! Har du fel får du försöka igen. OBS! Se till att du får ett sms tillbaka inom ett dygn. Får du inget svar, skicka ett nytt sms.

- Priset hämtas ut av vinnarna. Plats meddelas via sms, platsen är på Vinön.

LYCKA TILL!

			1			6		
	7		4			3		
8					7			
				9		2	8	4
7		1	3			9		
9	2	8	5					
5	8						6	
	6			3	2	4		
		4		1			2	

Hämtat ur "Sudoku 200 nya utmaningar" av Mattias Boström.

Nybörjare? Så här gör du:

Att lösa sudoku kan ibland vara ganska svårt, men reglerna för spelet är väldigt enkla. Ett sudoku består av ett rutnät med nio gånger nio rutor, som var och en är uppdelade i nio mindre rutnät som består av tre gånger tre rutor.

Målet med ett sudoku är att skriva in en siffra mellan 1 och 9 i alla rutor, på så sätt att:

- Varje horisontell **rad** innehåller varje siffra mellan 1 och 9 exakt en gång.

- Varje vertikal **kolumn** innehåller varje siffra mellan 1 och 9 exakt en gång.

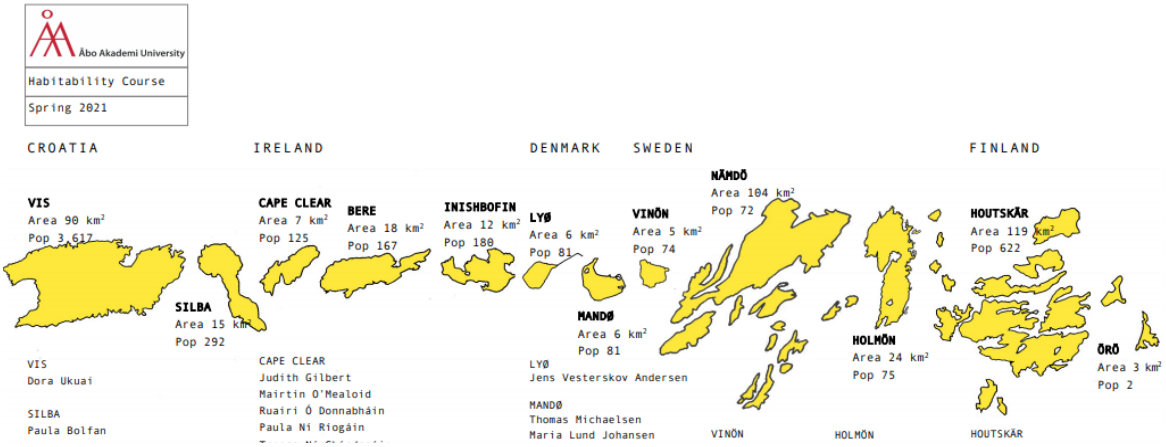
- Varje **3x3-ruta** innehåller varje siffra mellan 1 och 9 exakt en gång.

I alla sudoku har flera siffror redan angetts när du startar spelet, dessa går inte att ändra. Hur många rutor som redan är ifyllda beror på pusslets svårighetsgrad. För att lösa ett sudoku behövs inga kunskaper i matematik, enkel logik räcker. Ett bra utformat pussel har endast en korrekt lösning.

Elin Ohlsson

Kurs om möjligheterna att bo på öar

Jag har nu under våren börjat gå en kurs i bobarhet, eller som man kallar det på engelska ”habitability”. Det är Ålands öppna akademi som anordnar denna distanskurs som riktar sig till öbor.



Det är 12 öar i Europa som kommer att undersöka sin bobarhet och en modell för att undersöka detta har tagits fram på Kökar på Åland. På Kökar hade man åtagit sig att göra en inventering av hållbarheten på ön utifrån de 17 hållbarhetsmål som finns i Agenda 2030. På Kökar tyckte man att dessa mål inte passade på ett litet ö-samhälle så man tog fram en ny ”måttstock” som man kallar bobarhet som har 7 områden där man undersöker faktorer som: välmående människor, tillit och delaktighet, vatten, ekosystem, attraktionskraft, energi och lokal ekonomi.

Jag har påbörjat den här kursen och har gjort en inventering av förutsättningarna på ön och fram till juni ska jag ha gjort ett diagram över hur bobart det är på Vinön. Jag har redan tagit hjälp av människor runt mig men skulle gärna vilja ha med mig fler i den här processen så hör av er om ni har möjlighet och vill vara med och undersöka hur vi ska fortsätta att ha en ö som är bra att bo på, hör av er till mig!

Det som är allra roligast med den här kursen är att jag så väl känner igen mig i de frågeställningar som kommer upp och som verkar vara ungefär likadana om man är en ö i Atlanten eller i Hjälmaren.

Tack till Nilla Söderqvist för foto på några av deltagarna!
Hör gärna av er!
Med vänliga hälsningar RoseMarie Hellén
(0736 18 77 11 el rosie.oru@gmail.com)

20 år med Ö-bladet – en sida ur sommarnumret 2001

En VKHF-ruta fanns det redan 2001 i Ö-bladet och tjejgruppen har alltid varit aktiva, de målade och fixade i skolans källare i början av 2002.

Information från Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

- Det finns information om storprojektet ”kunskapens öar” i skolan.
- Hemsamariterna har ett skåp i skolan på övervåningen. Det finns planer på att hyra ut en källarlokal till hemsamariterna eftersom de behöver lite mer plats.
- Skolans dusch har under sommarhalvåret lånats av en del sommargäster. Hembygdsföreningen funderar på att ta ut en liten avgift för att nyttja duschen.
- Det har kommit in förslag på att ha en tvättomat i källaren i skolan. Finns det något intresse för detta? Hör av er till en styrelseledamot.
- Finns det något annat förslag till hur vi ska utnyttja källarlokalen, så hör av er till en lagom vacker styrelseledamot.

Rosie

Tänk vad man kan hitta i sina arkiv! Vi återkommer med tillbakablickar på Ö-bladet. Hälsningar Eva

Steglitsen har blivit vanligare på Vinön

Du kanske har sett den i vinter? Eller hört den? Steglitsen, den färggranna fågeln bland dom andra småfåglarna vid fågelbordet, ungefär lika stor som en talgoxe.

Steglitsen flyttar ofta till Västeuropa i oktober-november och kommer tillbaka i mars-april. Den gångna vintern stannade dock många kvar, kanske tack vare den milda hösten. Steglitsen har blivit allt vanligare i vårt landskap och under de senaste 45 åren har den ökat i vårt område med över 500 %! Det innebär att det är lättare att ibland få syn på den vackra fågeln i rött, gult, vitt, brunt och svart.

Att steglitsen blivit vanligare kan till viss del bero på en ökad areal obrukad jordbruksmark. Favoritfödan är tistelfrön och de finns i mängder på obrukad jordbruksmark. Längre tillbaka var det vanligt att man höll steglitsen som burfågel, på grund av dess vackra sång och exotiska dräkt.

Närkes Fågelvärld – fantastisk bok om fåglar hos oss

Närkes ornitologiska förening har efter den senaste fågelräkningen i Närke, en så kallad Atlasräkning, gett ut en fantastisk bok över alla häckande fåglar som finns representerade i Närke. Det är en tung tegelsten till bok och inget som du kanske bär med dig ute i skog och mark. Men jag kan varmt rekommendera boken som ett uppslagsverk med vackra bilder, informativ text och dessutom kartor över var fåglarna häckar och där finns Vinön med på varje kartbild.

Intresserad av boken?

Boken kostar 550 kr inkl. frakt. Beställ den genom att mejla, ring eller sms:a Ronnie Lindqvist, ordförande i Närkes ornitologiska förening:

lindqvist_ronnie@hotmail.com
070-262 14 17

Gunilla Ohlsson

TRÄDGÅRDSSIDAN

Maj?! Oj, vad fort det går!

Plötsligt är tiden inne för en massa trädgårdsarbete. Likadant varje år och oftast lika oförberett. När är rätt tid att så? Och hur var det med rosor och musöron?

Här följer några tips på vad du bör göra i maj:

Räfsa gamla löv när vitsipporna blommar.

När björken fått ”musöron” beskär du rosorna.

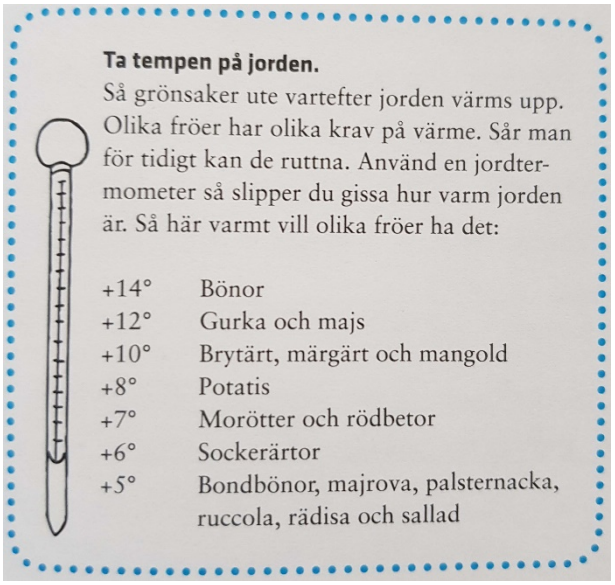
Rensa ogräs – ungt ogräs är lättare att få bort än äldre.

Håll utkik efter mördarsniglar – kampen går vidare!

Kläm de röda liljebaggarna – helst innan de hinner lägga ägg på bladens undersidor.

Skörda rabarber – gott till försommarpajen.

Vänj förkultiverade plantor vid utelivet.



Ta tempen på jorden.
Så grönsaker ute vartefter jorden värms upp. Olika fröer har olika krav på värme. Sår man för tidigt kan de ruttna. Använd en jordtermometer så slipper du gissa hur varm jorden är. Så här varmt vill olika fröer ha det:

+14°	Bönor
+12°	Gurka och majs
+10°	Brytärt, märgärt och mangold
+8°	Potatis
+7°	Morötter och rödbetor
+6°	Sockerärtor
+5°	Bondbönor, majrova, palsternacka, ruccola, rädisa och sallad

Lite pyssel som avkoppling!

Alla behöver lite återhämtning då och då. Varför inte pyssla lite? Kanske har du några färgburkar stående. Välj några glada färger, plocka några stenar (det finns det gott om på Vinön) och måla dem. Vem blir inte glad för lite trädgårdskonst bland allt det gröna? Allt behöver inte vara så stort. Små stenar som du kan pynta trädgården med. För dig som ser bilden i svart-vitt är masken ljusgrön och nyckelpigorna röda.

Gunilla Ohlsson

Tips på present till Mors dag

Att pressa växter eller blommor som du kan hitta utomhus kan bli en mycket uppskattad present - lagom till Mors dag.

Du behöver:

- Bakplåtspapper (går också med hushållspapper)
- Tunga böcker, eller såklart en växtpress om du har det!

Gör så här:

- Vik bakplåtspapper eller hushållspapper på mitten och lägg mellan två sidor i en bok.

- Lägg några blommor/växter mellan det vikta papperet.
  Bläddra några sidor fram i boken. Lägg in fler blommor mellan ett nytt vikt bakplåtspapper eller hushållspapper.
- När du lagt alla blommor och blad du vill pressa mellan vikta papper lägger du ihop boken. Lägg på några extra böcker ovanpå boken med de pressade växterna och låt torka i ca två veckor.

- Rama in eller klistra fast på ett papper. Klart!

Elin Ohlsson

Var rädd om dig!

Tänk på att använda hjälm

när du cyklar eller åker moped,

oavsett om du är barn eller vuxen.

En olycka händer så lätt

- gör vad du kan för att minska skadorna.

BARNENS SIDA

Är du sugen på att vara med på barnens sida?

Mejla till o-bladet@vinon.se

Eller lägg ditt bidrag i Ö-bladets postlåda vid Vinöns skola!

Hej!

Efterlysning!

Tre handgjorda ringar, som ser ut att passa till en liten hand, söker nu sin ägare. Ringarna hittades på färjan i slutet av mars. Kontakta Ö-bladet om du vet vem ringarna tillhör! o-bladet@vinon.se

Foton sökes

Är det någon eller några som har bilder från när Frans Olsson flyttade två stugor från Hagen till centrala Vinön? Jag är intresserad av att få kopior på foton av denna händelse. Mig veterligen skedde det runt 1967.
Hör av er till mig: Gunnar Hagsten, 070-572 00 02.

Tack på förhand!

Årsmöte i Södra Vinöns byalag blir i juni!

För att så många som möjligt ska vilja komma på årsmöte i Södra Vinöns byalag kommer vi att senarelägga årsmötet till juni. Medlemmarna i byalaget kommer bli kallade på mejl och få info på anslagstavlorna!

Med vänliga hälsningar styrelsen!

VINÖBAGAR'N

Kaffetårtor och smörgåstårtor
kan beställas alla dagar

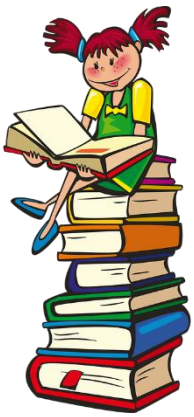
Pris:	*kaffetårta*	*smörgåstårta*
8 pers	*200:-*	*300:-*
10 pers	*230:-*	*360:-*
12 pers	*260:-*	*420:-*
15 pers	*320:-*	*500:-*

Ring Sten Tel: 070-239 02 11

Vinöns Bibliotek

har öppet söndagar 16-17

Välkomna
hälsar Yvonne!



UTHYRNING AV SLÄPKÄRRA

Hyr släpkärra direkt på ön,
praktiskt och bra!

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

Låter detta som ett bra alternativ till att hyra kärra på fastlandet, så är du välkommen att ringa vår ansvarige släpkärreförvaltare:

Nils Svensson 070-18 00 151
Vinöns kultur- och hembygdsförening
SWISH nr 123 396 25 29

KOSTNADER

Föreningsmedlem		Övriga
Dygnshyra	250:-	500:-
Veckohyra	1000:-	2000:-

Tjejträffarna

i maj är fortfarande promenader.
Vi möts vid skolan tisdagar kl 13.30 och vandrar sen vidare på Vinön. Ev en utflykt senare?
Varmt välkomna alla som vill!

Studieförbundet Vuxenskolan

Fotvård

Inger Murstam
kommer till Vinön
måndag 3 maj

Tidsbokning på telnr
070-393 49 12

Boka övernattning på Vinön

“Vita husets” Bed & Breakfast

Alla årstider är vackra på Vinön, så vi håller vårt Bed & Breakfast öppet året runt. Här på sydöstra sidan av ön bor ni i ett eget litet hus med åtta sängplatser. Lakan, badlakan, frukost och städning ingår – självhushåll kan erbjudas om ni så önskar. Djur- och rökfritt.

Boka på telefon 073-290 50 20 eller
e-post birgitta.framtiden@live.se

Vinöns Vandrarhem

Vandrarhemmet finns på andra våningen i Vinöns värdshus och har tre separata sovrum samt gemensamt kök, toalett och dusch. Här är det tillåtet att ta med hund.

Boka via Birgitta på telefon 073-290 50 20 eller
e-post birgitta.framtiden@live.se

Övernattningsstuga att hyra

På skolgården finns en övernattningsstuga att hyra (dusch och toalett i skolan). Medlem i Vinöns kultur- och hembygdsförening 150:-/bädd och natt, för icke medlem 300:-/bädd och natt.

Kontakta Yvonne Karlsson på telefon 019-44 80 57 eller 073-928 04 05.

Stuga på Norra Vinön

Utmed stora vägen i norra byn finns denna välplanerade lilla stuga. Den har fyra bäddar, en våningssäng och en soffa med överhängande bädd. Stugan är smakfullt och personligt inredd med en köksavdelning och toalett med dusch.

Bokning: Yvonne Karlsson 019-44 80 57 eller 073-928 04 05.

FISKGRYTA

En mustig och krämig fiskgryta med gösfilé, rotfrukter och färsk spenat. Grytan är enkel att göra och passar både till vardag och till fest.

4 port

2 schalottenlökar
1 morot
100 g palsternacka
150 g rotselleri
1 msk smör
2 finhackade vitlöksklyftor
1 msk tomatpuré
1 lagerblad
1 dl vitt vin
3 dl grönsaksbuljong
2 dl crème fraiche
400 g gösfilé
½ tsk salt
1 krm svartpeppar
65 g bladspenat

Gör så här

Skala och skär lök och rotfrukter i strimlor. Fräs dem tillsammans med vitlöken i smör i en gryta. Tillsätt tomatpuré, lagerblad, vin och buljong. Låt koka upp. Rör ner crème fraiche och koka 2-3 min. Skär fisken i bitar och lägg ner dem i grytan. Sjud försiktigt någon minut. Smaka av med salt och peppar. Hacka spenaten grovt och vänd ner i grytan strax innan servering.

DILL OCH ROSÉPEPPARGRAVAD GÖS MED BAKAD PURJOLÖK OCH MANDELDRESSING

Den här dill- och rosépeppargravade gösen gör sig riktigt bra på grillen. Servera ihop med färskpotatis och bakad purjolök toppad med rostade mandelspån.

4 port

Gravad gös

½ kruka dill
1 tsk rosépeppar
1 tsk salt
1½ tsk strösocker
4 fjällade gösfiléer (ca 600 g)

Purjolök

2 purjolökar
50 g smör
1 msk flytande honung
salt
grillfolie

Dressing

1 citron
1 dl rostade mandelspån
½ kruka dill

Till servering: kokt färskpotatis

Gör så här

Gravad gös: Hacka dillen grovt. Mortla rosépepparn och blanda med salt och socker. Strö kryddblandningen på köttsidan av fisken, strö över dillen. Låt fisken ligga övertäckt i rumstemperatur ca 1 timme.

Purjolök: Ansa och skölj purjolöken. Dela dem på längden men inte helt igenom. Lägg löken på ett dubbelt folieark och toppa med smör och honung. Salta. Vik ihop folien och grilla ca 30 minuter eller tills purjon är riktigt mjuk.

Gös: Snabbgrilla gösfiléerna i ett halster några minuter på varje sida.

Dressing: Toppa purjolöken med pressad citron, grovt hackad mandel och -dill.

Till servering: Servera gösen med purjolöken och potatisen.

SMÖRSTEKT GÖS MED RÖDGRÖNT HACK

Rödbetor, kapris och gräslök med lätt sötsyrliga smaker och mustiga färger kompletterar den milda gösen perfekt.

4 port

600 g gösfilé
2 msk smör
1 tsk salt
½ krm svartpeppar

Rödgrönt hack:

2 dl hackade inlagda rödbetor
1 dl hackad färsk gräslök
1 dl kapris
1 citron i klyftor

Gör så här

Hetta upp smöret i en stekpanna tills det blivit gyllenbrunt. Salta och peppra fisken och stek den på medelvärme i omgångar, 2–4 min per sida. Bryn ev lite extra smör i en kastrull. Lägg upp fisken och strö över hackade rödbetor, gräslök och kapris. Häll ev över det lätt brynta smöret. Servera med citronklyftor och t ex pressad potatis eller ris.

GRÖNPANERAD GÖSFILÉ

4 port

2 äggulor
1 msk vinäger
1 msk honungsdijon (eller dijonsenap med lite honung i)
salt
4 dl matolja

2 msk vatten
100 g cornichon (små gröna gurkor)
250 g broccoli
1 dl ströbröd
4 msk smör till stekning
salt och peppar
600 g gösfilé

Gör så här
Låt äggulor och olja bli rumsvarma.
Sås: Lägg äggulorna i en bunke tillsammans med vinäger, honungsdijon och salt. Vispa med elvisp. Ringla i lite olja i taget under kraftig vispning. Ringla sedan ned ljummet vatten så att såsen inte blir för tjock. Finhacka cornichons och blanda i. Dela broccoli i mindre bitar. Lägg i mixer tillsammans med ströbröd, salt och peppar. Mixa. Häll upp i en tallrik. Vispa hastigt ihop äggen i en djup tallrik. Doppa fisken först i ägg och sedan i broccolimixet. Hetta upp smör i en stekpanna på medelvärme. Stek fisken cirka 2 minuter på varje sida. Servera med kokt potatis.

UGNSBAKAD GÖSFILÉ MED BRYNT MANDEL- OCH ÄPPELSMÖR OCH HARICOTS VERTS

Recept på en lättrimmad gös som bakas i ugn och serveras med brynt smör, bacon, äpple, haricots verts och potatismos. Rostade mandlar och rökigt fläsk är så gott till gösen.
4 port Ugn 150°
4 gösfiléer, skinn- och benfria (à 150 g)
1 l vatten
1 dl salt

Potatismos
8-10 potatisar, (ca 800 g)
2 msk smör
2 dl mjölk
1 tsk salt
½ dl rostad lök
Haricots verts med fläsk
100 g rökt fläsk, eller bacon
250 g haricots verts, frysta, tinade
2 krm salt
Smör
50 g sötmandel
2 syrliga äpplen, gärna svenska
1 msk citron, pressad
100 g smör
Garnering: dill
Gör så här
Blanda salt och vatten. Lägg fisken i lagen och låt rimma ca 15 min. Sätt på ugnen.
Mos: Skala och skär potatisen i mindre bitar. Koka den mjuk. Häll av vattnet och låt ånga av. Mosa den hastigt tillsammans med smör med elvisp. Tillsätt mjölken och vispa till ett luftigt mos. Krydda med salt. Ta upp fisken ur lagen och torka av med hushållspapper. Lägg den på en plåt med bakplåtspapper. Tillaga mitt i ugnen till 55° innertemperatur, beräkna ca 20 min.
Smör: Skålla och skala mandeln. Rosta mandeln i en torr, het stekpanna. Skala, kärna ur och skär äpplena i tunna skivor. Blanda dem med citronsaften.
Haricots verts: Skär det rökta fläsket i små tärningar. Stek det knaprigt i en stekpanna. Tillsätt bönorna och låt fräsa med ca 2 min. Krydda med salt. Bryn smöret i en kastrull tills det fått fin färg och är nötbrunt. Tillsätt mandel och äpple. Lägg fisken på varma tallrikar. Klicka moset vid sidan om och strö över rostad lök eller servera det i en liten skål bredvid. Lägg haricots verts vid sidan om och skeda över smöret med mandel och äppelskivor. Garnera med dill.

KNÄCKIG RABARBERPAJ

Syrlig rabarber under knäckigt havretäcke med kolasmak. Läckrare rabarberpaj får man leta efter. Servera gärna med vaniljglass.
6 port Ugn 150°
500 g rabarber

2 dl havregryn
2 dl socker
1 4/5 dl vetemjöl
½ tsk bakpulver
1 krm vaniljsocker
125 g smör
½ dl vispgrädde
½ dl ljus sirap
smör till formen
vaniljglass till servering
Gör så här
Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Smält smöret i en kastrull tillsammans med grädde och sirap. Blanda ner de torra ingredienserna. Ansa och skär rabarbern i ca 4 cm stora bitar. Lägg dem i en smord ugnssäker form. Bred på smeten. Grädda pajen mitt i ugnen 40–50 minuter, tills den fått fin färg. Servera gärna ljummen med vaniljglass.

Smaklig måltid önskar Christina J

MAJ 2021

	1	***lördag***		Värdshuset öppet lörd-sönd
	2	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 18	3	måndag		Fotvård *Tidsbeställning se annons*
	4	tisdag	13.30 18.00	Tjejpromenad Brandövning
	5	onsdag		
	6	torsdag		Värdshuset öppet torsd - sönd
	7	fredag		
	8	lördag		
	9	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 19	10	måndag		Sophämtning
	11	tisdag	13.30	Tjejpromenad
	12	onsdag		
	13	***torsdag***		Värdshuset öppet torsd – sönd Kristi Himmelsfärds dag
	14	fredag		
	15	lördag	9.00 13.30	Städdag på skolgården förmiddag och eftermiddag *se sidan 3*
	16	***söndag***	16 -17	Biblioteket öppet
vecka 20	17	måndag		
	18	tisdag	13.30	Tjejpromenad
	19	onsdag		
	20	torsdag		Värdshuset öppet torsd - sönd
	21	fredag		
	22	lördag		Pingstafton
	23	***söndag***	14-16 16-17	Styrelsemöte VKHF Biblioteket öppet Pingstdagen
Vecka 21	24	måndag		Annandag pingst Sophämtning
	25	tisdag	13.30	Tjejpromenad
	26	onsdag		
	27	torsdag		Värdshuset öppet torsd - sönd
	28	fredag		
	29	lördag	10.00	Årsmöte Vinöns kultur-och hembygdsförening Veterandagen
	30	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
Vecka 22	31	måndag		
juni	1	tisdag	18.00	Brandövning