Ö-bladet

nr 7, juli 2021

Ö-bladet från Vinön i Hjälmaren

Några ord från redaktionen…

Så har juli månad kommit i all sin prakt!

Juni har bjudit oss på blandat väder där värmen och solen har dominerat som lett till och badsäsongen har dragit igång vilket vi ser på trafiken och de många besökarna! En av fördelarna med att bo och vistas på Vinön är att det är nära att åka och ta sig ett dopp!

Det är mycket på gång i juli på Vinön och vi ser fram emot att lyssna till berömda artister, äta gott på olika ställen på ön, och få en del sol på oss.

Det blommar lite överallt på ön, i trädgårdar och längs vägarna och jag vill även passa på och visa upp Naemis orkidé som hon har lyckats väldigt bra med. När jag tog bilden härom dagen var det 29 blommor på den!

I månadens Ö-blad kan vi läsa om vad alla entreprenörer erbjuder nu under sommaren, men också några minnen och tillbakablickar från tidigare Ö-blad.

Foton i månadens Ö-blad är tagna av Eva, RoseMarie, Veronica, Catrine med flera

Från Ö-bladets redaktion önskar vi er en riktigt bra sommar!

Redaktör RoseMarie Hellén

Ö-bladet är en medlemstidning och den delas ut till medlemmar som har postlådor med tydligt namn på. Det går även att få den som e-post om man har anmält sin e-postadress till o-bladet@vinon.se.

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 juli

Medlemsvärvartävlingen är avslutad

***Grattis** till Annika Sandahl som är vinnare av tävlingen.*
Kontakta Peter Carlbark tel 070 41 27 742 för utdelning av vinst.
Just nu är vi 113 familjer och 43 enskilda medlemmar i föreningen och även om tävlingen är avslutad så är det bra att fortsätta värva medlemmar.

Arbetsgrupp för vandringsstigen

Man kan anmäla intresse för att vara med i en grupp och planera för vandringsstigen eller anmäla om man bara är intresserad av någon enstaka arbetsdag.
Anmäl intresse till Åsa Ödman tel 070 63 48 019, e-post asa@vinon.st

Vatten/avloppsgruppen

I vår verksamhetsplan för 2021 ingår vatten/avloppsgruppen som en arbetsgrupp, verksamhetsplanen presenterades på årsmötet.
Det kommer att bli ett informations- och diskussionsmöte **lördagen den 14 augusti** i Missionshuset då det ges möjlighet till frågor och funderingar.
Mer info kommer i augusti månads ö-blad.

Sommarprogrammet

presenteras i en separat annons och är som vanligt loppis, melodikryss och lyskväll.

Styrelsemöte

Medlemmarna har alltid möjlighet att lyfta frågor/förslag till styrelsen,
juli är semstermånad och nästa styrelsemöte är söndag 8 augusti.
Föreningens E-postadress: hembygdsforeningen@vinon.se

Önskar Er en fortsatt varm skön sommar ned många goda bär!

Program under sommaren

Vi följer förstås rådande coronarestriktioner.

Vinöns
kultur- och hembygdsförening

Lördag 24 juli

Loppis i bersån på skolgården kl. 11-14

Bordshyra 50 kr. Anmälan senast söndag 18 juli till Yvonne Karlsson, telefon 44 80 57 eller 073 928 04 05.

Försäljarna är välkomna till kl. 10 för att iordningställa sina bord. Var där i god tid, vid öppning bör allt vara klart.

Lördag 7 augusti

Melodikryss i bersån på skolgården kl 14.00

Åter dags för Melodikryss. Pris 50 kr/deltagare
Vi löser tillsammans ett klurigt kryss som våra eminenta melodi-kryssmakare Gunilla Dahlén och Hans-Eric Ohlsson skapat.

Fina priser utlovas!

Lördag 28 augusti

Lyskväll som avslutning på sommaren

Vi samlas och tänder marschaller utmed stränderna, det är en tradition sedan år 2000 här på ön.

Välkommen

Vinöns kultur- och hembygdsförening

Vinöns café – i skolhuset

Nu har sommaren dragit igång och vi håller öppet 10-17 dagligen.

Gofika, lättare rätter som bakad potatis, hemma gjorda pajer, sallader och smörgåsar samt glass och godis finns förstås.

Vi har fått in lite nyheter i presenthyllan och Lenas lera har fyllts på.

Varmt välkomna önskar familjen Wilhelmsson!

HJÄLMARFRUKT

Sugen på gös och/eller kräftor?

Kom förbi gröna sjömärket på norra ön eller slå en signal! Välkommen!

0703 100 654 Åsa

Cyklar köpes: en damcykel och en cykel till ett barn 10 år

Kontakta Mårten Wallberg, 0733-746 714.

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

Vi fortsätter i juli med promenader.
Vi möts vid skolan tisdagar kl 13.30
och vandrar sen vidare på Vinön.

Troligen gör vi en utflykt i juli.

Varmt välkomna
alla som vill!

Studieförbundet Vuxenskolan

Filips Skogsentreprenad

Utför trädfällning, röjning och gräsklippning.

15 års erfarenhet av motorsåg och röjsåg. Innehar F-skatt, motorsågskörkort och ansvarsförsäkring. Rut-avdrag möjligt.

Ved finns till salu.

Kontakta
Filip Eriksson

tel: 076–7881938

Barndomssomrar på Vinön

Vi var bland de första sommargästerna på Vinön. Första gången jag var på Vinön var sommaren 1945 då vi hälsade på farmor och farfar som hyrde rum av Harald och Elisif Olsson på norra Vinön. Senare fick min familj också hyra högra delen av deras hus, 1 rum och kök. Där bodde vi i många år. Senare hyrde vi övervåningen i Erkers Karls vita hus. Där spökade det enligt min mormor som bodde med oss. Något år senare hyrde vi en sommar Anna Olssons hus mitt emot Tora och Ernst hus.

Färjeläget 1950 med vår bil, min syster Anita och jag, och mamma med mormor.

1953 styckade Karl Gerhard av tomter på norra Gärdet och då köpte pappa, Arne Bjelkman, den första tomten sedan följde flera sommargäster efter och byggde hus där.

Kommer ihåg när elen kom till Vinön 1952, före det var det fotogenlampa som gällde.

Skulle man ringa fick vi ringa till växeln som var i Karl Gerhards affär där hans fru Frida skötte växeln. Ofta kunde hon lyssna när någon pratade, hon visste det mesta om folket på ön.

I nästan varenda ladugård fanns det kor, grisar, höns och hästar, även oxar. Vi vallade kor och hässjade hö och åkte höskrinda. Vi kunde köpa mjölk, potatis gurka med mera från bönderna. Saknar detta idag.

1949 köpte pappa en bil DKW, ”gul spånkorg” med sufflett, det var en lite speciell bil. På färjan som normalt tog 3 bilar fick vi oftast följa med som 4:de bil eftersom de kunde lyfta vår bil då den var så lätt. 1956 kom en ny färja som tog 6 bilar, 1963 ny färja som tog 12 bilar.

Det fanns 2 affärer på ön, en på södra ön och en på norra ön, där kunde man köpa allt från mat, tyg, kläder, porslin och verktyg mm. Det fanns också ett postkontor, 2 missionshus och en skola. Varubussar kom ut och sålde fisk, kött och dricka.

Vid södra affären fanns det en bensinmack och en kiosk, där samlades vi ungdomar på kvällarna sedan åkte vi med mopeder till badstranden och spelade kort. Det var det nöjet vi hade på den tiden. En härlig tid, inga mobiltelefoner.

När vi bodde hos Harald Olsson hade vi en isdös, en sågspånshög där man grävde ner en låda som man förvarade mat i, det fanns inga kylskåp då. Tänk vad tiden har förändrats.

Jag tillbringar varje sommar på Vinön. Min syster Anita har tagit över det hus vår far byggde och jag Gunilla har huset mitt över gatan.

Nu fortsätter mina barn och barnbarn att vara här, så släkten fortsätter att trivas.

Vinön är det bästa jag vet, har varit här varje sommar i 75 år. Tyvärr finns det inte så många kvar som kommer ihåg oss.

Vid pennan Gunilla Forsberg (Bjelkman)

SOMMARKONSERTER
PÅ VINÖNS VÄRDSHUS 2021

Vinöns Värdshus
019-448010

3 Juli		Eva Eastwood med band
10 Juli		Johan och Sofie från coverbandet UPNGOGO Fri entré denna kväll
16 Juli 17 Juli		Gnällbälte Bluesfestival *med Mats Ronander, Lisa Lystam, Erik Söderlind, Bengan Blomgren och Nicke Ström m. fl. **
24 Juli		Pernilla Andersson med band
30 Juli 31 Juli		Kicki Danielsson med band
6 Aug 7 Aug		Double Inn - Irländsk afton
13 Aug 14 Aug		Patrik Isaksson med band
21 Aug		Hellsingland Underground

Biljettköp och info finns på ticketmaster.se
Helkväll med konsert och mat från 450 kr /pers. Max 200 personer.
Insläpp från kl 18.00 konsertstart ca kl 20.00.
Info om boende och konsert ring Birgitta 073-290 50 20. Info om mat ring värdshuset 019-44 80 10
med reservation för eventuella programändringar

Arr: **Hjälmarpärlor AB, Vinöns Värdshus och Harrström Sounds**

* med stöd från **KULTURRÅDET**

Välkomna till Värdshuset i juli

Våra öppettider

måndag, tisdag, torsdag 12-20
onsdag, fredag, lördag 12-22
söndag 12-18

OBS Köket stänger mellan kl 16-18 alla dagar som vi har öppet till 22.

Lättade restriktioner

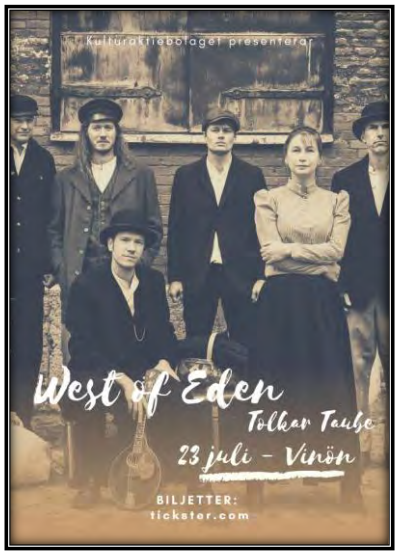
Gladeligen har vi tagit emot information om lättade restriktioner från och med 1 juli, vilket innebär att hela sällskap kan sitta tillsammans på vår uteservering, men med avstånd till andra sällskap.

RÄKFROSSA – onsdagar under juli månad 18-22

På onsdagar blir det räkfrossa med musik, boka bord på Värdshuset telefonnummer 019 448010 eller via hemsidan.

Mer musik

Utöver sommarprogrammet blir det några fler musik-tillfällen. Den 23 juli tolkar gruppen ***West of Eden*** Taube. Biljetter finns på tickster.com.



Aktuell information – Följ oss på facebook där vi har löpande information av vad som är aktuellt på Värdshuset. Månadens meny finns på vår hemsida www.vinonsvardshus.se

Väl mött! Mari Stenbom med personal

Vinöns Värdshus Facebooksida och hemsida

Värdshuset under hösten

Boka gärna redan nu för höstens privata tillställningar, minnesstunder, konferenser och kurser. Kontakta Mari på tel 070 719 60 96.

Vinöns Strandservering & Nygårds Rökeri och Delikatesser

Kiosken är belägen på Vinöns Norra badplats.
Den är öppen under badsäsongen, soliga dagar 11.00-16.00

Det finns en liten serveringsyta intill kiosken där man kan sitta och avnjuta en enklare lunch och titta ut över vattnet. Man kan även bära med sig sin mat till sin filt där hela familjen kan bada och leka. Vi serverar glass, kaffe och dricka. varmkorv med bröd, toast, räksmörgås. Här kan du även njuta av våra rökta produkter såsom ciabatta med laxröra, laxtallrik och rökta räkor.

Du kan även köpa med dig varmrökt lax och rökta räkor hem, från vårt eget rökeri här på Vinön. Laxen röks i vår vedeldade rök.

Laxen är miljömärkt ASC www.wwf.se /Fiskeguiden.

I kiosken finns även turistinformation och broschyrer.

Kiosken är endast öppen under badsäsong.

Nygårds Rökeri och Delikatesser

Nygårds
rökeri och delikatesser

För beställning av lax:
070 8164963 eller 073 9400061

Facebook:
Vinöns Strandservering, Nygårds Rökeri och Delikatesser
www.nygårds.se

^^^

Hantverksboden intill Vinöns Värdshus

I Hantverksboden finns textilier, trasmattor, posters, vykort, smycken, betongkonst, keramik, doftljus, saft, sylt och olika marmelader. Ibland finns också färska ägg.

Här kan du även köpa Vinöboken, om husen på ön och dess historia, där pengarna går till Cancerfonden samt vykort med bilder från ön.

Aktuella öppettider *hittar du på Facebooksidorna ”Vinöns Värdshus” och ”Vinöns anslagstavla”. Om det är stängt kan du alltid försöka ringa till Christina 0703 547 654 eller till Birgitta 073 290 50 20, så gör vi det bästa för att hjälpa dig.*

Välkomna!

önskar Birgitta, Christina, Lena och Monica

Hyr cykel på Vinön!

Förboka gärna, då kan du lämna bilen vid färjeläget i Hampetorp och vara säker på att du har en ledig cykel på ön.

Kostnad:

Heldag/cykel, 100:-
Halvdag/cykel, 50:-
2 dygn/cykel, 200:-
Cykelkärra, 50:-

Bokningen är giltig först när du betalar via Swish till Vinöns kultur- och hembygdsförening på nummer 123 396 25 29.

Förbokning – Ring 073 054 59 02

Det kommer att finnas ett antal cyklar vid välkomstskylten till Vinön nära Vinöns färjeläge samt vid Norra badet. Om dessa cyklar är upptagna, kontakta Birgitta Åberg Andersson på telefon 073-290 50 20, så får du besked om några av våra övriga cyklar är lediga och var de kan hämtas. Det finns två cyklar med barnsits, ta med barnens cykelhjälmar. Vuxenhjälmar finns att låna.

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 över-hängande 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.

Från årsmötet för Östra Vinöns vägsamfällighet.

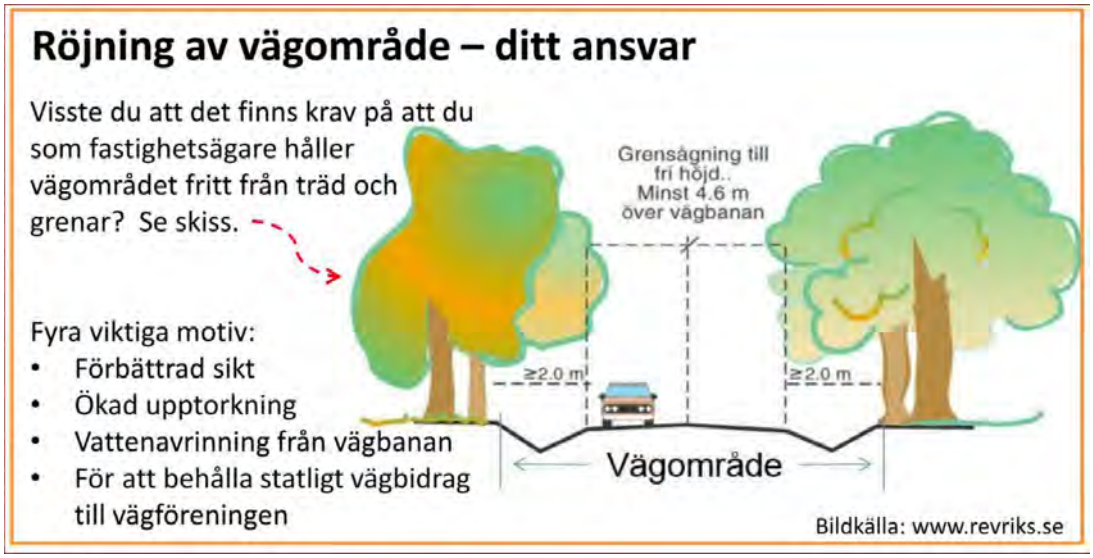
Vid senaste inspektion från Vägverket framkom klagomål på att fastigheter inom Vägföreningen inte var röjda enligt reglerna. Om inte röjning sker efter reglementet finns risk för att bidragen till vägföreningen minskar. Se till att Du har röjt enligt reglementet.

Röjning och slåtter
Inom vägområden
(Enl Vägverket)

Regelbunden röjning krävs för att:
• ta bort växtlighet från vägkanter och diken, eftersom den kan hindra vattenavrinning och upptorkning

• ta bort växtlighet som hindrar sikten i t.ex. kurvor.

Röjning bör utföras inom vägområdet eller till minst 2 m från vägkanten.
Röj för att få fri sikt i kurvor och vid väganslutningar. Ta bort grenar som skjuter inöver vägbanan, så att den fria höjden blir minst 4,6 m. Kontakta markägaren innan arbetena påbörjas.
Bussar och lastbilar med kapell behöver krängningsutrymme då fordonet kan gunga i sidled till exempel vid möte, rivs då ett kapell sönder kan det bli en kostsam historia.



Vid tomtmark kan man röja fram till tomtgräns.

Normalt används slaghack eller motorröjsåg. Slåtteraggregat kan användas för klenvegetation.

För att inte försvåra röjningen bör stängsel och dylikt sättas upp utanför vägområdet. De bör inte stå närmare vägkanten än ca 2 m.

När ska röjningen göras?
Röjning bör ske på eftersommaren för att undvika rotskott. För att hålla kostnaderna på en rimlig nivå bör röjning med slaghack utföras med ”enkeldrag” varje år och kompletteras med ”dubbeldrag” vartannat år. Det innebär att man vartannat år röjer bara närmast vägen, vartannat år även längre ut från vägen, två gånger skärets bredd

Siktröjning bör dock ske varje år för att erhålla en trafiksäker vägmiljö.

Östra Vinöns vägsamfällighet
/Ulf Johnsson

20 år med Ö-bladet – Ännu en sommar med Bygdespelet

För tjugo år sedan framfördes Bygdespelet **Det brinner på Vinön**, för fjärde året! I programbladet kunde man läsa följande.

Välkommen!

Alla vi som är engagerade i *Det brinner på Vinön,* regissör, ensemble, dansare, musiker, tekniker, biljettförsäljare, kaffepersonal, bänksopare och alla inblandade hälsar *dig* ***varmt välkommen till den här föreställningen.***

Bygdespelet spelas nu för fjärde året och det är ett steg på vägen att få ett årligen återkommande arrangemang på Vinöns sommarscen. För oss är målet att du som publik ska kunna åka ut till Hjälmarens pärla för att njuta av stillheten och lugnet på ön, ta en cykeltur, kanske bada, äta på värdshuset ta en runda på minigolfbanan och sedan erbjudas underhållning i form av Vinöns eget bygdespel.

Att bo i ett litet samhälle har både för- och nackdelar. Det finns en stor trygghet i att känna alla på orten och veta att det alltid finns någon som kan ställa upp om det skulle behövas. Nackdelen är att behöva kämpa för den lokala servicen som man tar för given på en större ort. Vinöns Kultur- och Hembygdsförening bildades för tio år sedan och arbetar med dessa frågor. Idag spänner verksamheten från midsommarfirande till skärgårdsutveckling.

Det bygdespel ni nu ska se eller redan har sett, är för Vinön mer än bara en teaterföreställning. Det är ett led i arbetet med att skapa en levande ö. Vi hoppas och tror att bygdespelet ska väcka ett intresse för Vinön och dess historia. Med ett varmt tack till alla ideella krafter som tillsammans utgör Vinöns bygdespel hälsar vi er välkomna till *Det brinner på Vinön.*

Studiefrämjandet & Vinöns Kultur- och Hembygdsförening

Det brinner på Vinön

Manus, regi, scenografi ***Rolf Larsson***

Kostym	Cecilia Aneer
Kostymsömnad	Susanne Nykvist
	Anna-Greta Olsson
	Naemi Olsson
Dekorsömnad	Monika Karlsson
Dekormålning	Helene Pihl
Rekvisita	RoseMarie Olsson
Ljussättning	Rolf Larsson
Ljus & Ljudteknik	Oskar Widlund / Roger Blixt
Producent	RoseMarie Olsson
Marknadsföring	Lydia Larsson / RoseMarie Olsson
Foto	Oskar Widlund
Väderansvarig	Kjell-Åke Isaliden

Arrangörer
Studiefrämjandet i Örebro, Vinöns Kultur-och Hembygdsförening samt Nya Teatern i Örebro

Medverkande

Sixtus	Lars-Erik Jonasson
Lars-Kajsa	Carina Andersson
Anna	Malin Muller
Peter	RoseMarie Olsson
Stina	Cecilia Zabala
Nerschtu-Petter	Stefan Gustavsson
Långe Olle	Sören Gustavsson
Kristmas Erker	Sören Gustavsson
Kal	J-B Olofsson
Nils	Christer Ekholm
Janne	Sören Gustavsson
Magister Lenndahl	Kjell-Åke Isaliden
Lovisa	Åsa Ödman
Pastor Vätter	J-B Olofsson
Läkare	
Konstapel	Kjell-Åke Isaliden

Folkdansare från bygden
Folkmusik Irma

När Rolf Larsson skrev ”Det brinner på Vinön” baserade han manuset på berättelser ur Carl T H Bloms böcker ”Vinöns själ” och ”Tjugo år på Vinön”. Här följer några av citaten som gett upphov till vissa roller och situationer i pjäsen:

” Jo kungshögen den minns jag fälle. Den grävde Kal-Annesche bort, å de höll på å gå garle för´n . Han begrep inte att han inte hade rätt å göre de. Någe hitta han sa dom, men va, det fick ingen veta.”

”I Annesch-Gustavs hage finns gröpper efter liggeboar. Boar grävdes ner i jorla i sjööåsen i gamla tider. Di använde dom te sjöboar förr. Dä va här di låg um nättera, når gubbar nota ´ve åsen. Når dä ble tjänlitt te fara ut, kam sjöråa å väckte gubbar´ mä sång:
Hör gubbar härinne
far ut te Hinne
fiskar ä inne.
Å viljen i ha mera,
schå far ut te Älbergslrea”

Pastor Vätter tickte inte micke um dans, men di dansa´ ändå, å han kunne inge´ säga.”

”Nerschtu-Olle va en klok gubbe, som kunne bota sjuka kreatur. Blann annt sköt han över dom mä e´ bössa.”

Ett stort Tack till:

Stiftelsen Sparbanken Nya L&sek
Kultur- och bildningsnämden – Örebro

Studiefrämjandet i Kumla
Hembygdsföreningen i Löa
Länsteatern i Örebro

Jenny Eknor
Folkdansarna och musiker
Ellert och Monika Zetterlöv

Eva och Bernt Widlund
Yvonne Karlsson och Sven-Åke Persson
Marianne Lundholm
Sommarjobbarungdomarna

Ett stort tack till alla som lånat ut saker och kläder och
alla som har ställt upp och jobbat före och under spelet,
ingen nämnd – ingen glömd.

Liten ordlista

Föreställningen innehåller ord och begrepp som kanske, för den som inte är en infödd vinöbo, är lite svåra att förstå. Därför kommer här en liten förklaring till några av orden:

Nerschtu-Petter: Denne Petter bodde antagligen nedanför den ås som innan sjösänkningen var Vinön. Ordet Nerschtu kommer från orden ner och stuga. Innan sjösänkningen låg alla hus i två byar *Söra byn* och *Norra byn*.

Kungshögen: Gravhögar från år 500-100 e.Kr är de första spåren efter människor på Vinön. Den största gravhögen kallades Kungshögen.

Östa: En äkta gammal vinöbo använder ofta väderstreck i sitt dagliga tal. Väderstreck är nämligen mycket användbara när man är ute på sjön.

Laga skifte: I och med laga skifte fick gårdarna större sammanhängande ägor. Åkermarken som man vunnit efter sjösänkningen delades upp och de två byarna bröts upp.

Älbergslera: Älbergslera är ett grund i Hjälmaren.

Väckelserörelsen: I slutet av 1800-talet drog väckelse-rörelsen genom landet och resulterade på Vinön till en Missionsförsamling med Missionshus, en Baptistförsamling med Betesta och en Blåbandistförening. Det är brytningen mellan det gamla och det nya som spelar en central roll i pjäsen.

Huen: *Huen* är liksom *fanklars*, *fy trasiken*, och *glötskalle* exempel på en vinösvordom. Kan kanske användas nästa gång du är arg (!?)

***Plockat ur mitt arkiv nu tjugo år senare**. /Eva Widlund, en av initiativtagarna till Bygdespel på Vinön.*

ÄNTLIGEN ÄR SOLEN OCH VÄRMEN HÄR OCH MED DEN GRILLSÄSONGEN. HÄR HAR DU LÄCKRA TILLBEHÖR SOM PASSAR PERFEKT TILL ALLT GRILLAT.

GODA KRYDDSMÖR

4 port

Ett gott kryddsmör kan verkligen lyfta det grillade, oavsett om du väljer kött, kyckling, fisk eller vegetariskt. Här är 5 varianter!

Ört- och vitlökssmör

250 g rumsvarmt smör
1½ msk finhackad färsk oregano
1 dl finhackad bladpersilja
1 klyfta vitlök
salt, svartpeppar

Ört- och vitlökssmör: Rör ihop smör, örter och pressad vitlök i en bunke. Smaka av med salt och peppar. Forma till en rulle och svep in i bakplåtspapper.

Grönpestosmör

100 g rumsvarmt smör
100 g färskost
2 msk grön pesto
salt och peppar

Grönpestosmör: Rör ihop smör och färskost i en bunke. Blanda i peston. Smaka av med salt och peppar. Forma till en rulle och svep in i bakplåtspapper.

Rödpestosmör

100 g rumsvarmt smör
100 g färskost
2 msk röd pesto
salt och peppar

Rödpestosmör: Rör ihop smör och färskost i en bunke. Blanda i peston. Smaka av med salt och peppar. Forma till en rulle och svep in i bakplåtspapper.

Saffrans- och dillsmör

½ g saffran, 1 kuvert
1 msk varmt vatten
250 g rumsvarmt smör
1 dl finhackad dill
½ tsk salt

Saffrans- och dillsmör: Lös upp saffranet i vattnet. Låt svalna. Vispa samman med övriga ingredienser. Forma till en rulle och svep in i bakplåtspapper.

Rödvinssmör

1 finhackad rödlök
2½ dl rödvin
½ dl balsamvinäger
250 g rumsvarmt smör
1 dl finhackad bladpersilja
salt och peppar

Rödvinssmör: Sjud löken i vin och vinäger tills all vätska kokat in. Låt svalna. Vispa ihop lök, smör och persilja i en bunke. Salta och peppra. Forma till en rulle och svep in bakplåtspapper.

Kockens tips!

Låt smören ligga i frysen till serveringsdags.

KRÄMIGA RÖROR

Krämiga röror som passar perfekt till grillat.

4 port

Chimichurri med avokado

½ kruka färsk koriander
1½ dl hackad bladpersilja
2 vitlöksklyftor
1 krm chiliflakes
½ rödlök
1 avokado
½ lime
½ dl olivolja
1 tsk honung
salt, svartpeppar

Chimichurri: Mixa alla ingredienserna i en matberedare till en slät röra. Smaka av med salt och peppar. Häll i en skål och servera till grillat.

Karibisk röra med krossade tomater

2 schalottenlökar
2 torkade fikon
1 tsk olivolja
½ tsk malen kryddpeppar
lite riven muskotnöt
½ tsk paprikapulver
400 g krossade tomater
1 msk rödvinsvinäger
1 dl vatten
salt, svartpeppar

Karibisk röra: Skala och finhacka lökarna. Hacka fikonen. Hetta upp olja i en stekpanna och stek löken mjuk. Tillsätt fikon, kryddor, krossade tomater och vinäger. Låt puttra samman en stund. Lägg röran i en matberedare och mixa den slät. Häll såsen i stekpannan, tillsätt vatten och smaka av med salt och peppar. Servera varm eller kall i en skål.

Fetaostkräm med gurka och citron

2 dl crème fraiche
1 paket fetaost, 150 g
1 klyfta vitlök
1 tsk citronskal + lite till garnering
salt, svartpeppar
½ finhackad gurka

Fetaostkräm: Lägg crème fraiche och fetaost i en matberedare och pressa i vitlöken. Mixa till en slät kräm. Tillsätt citronzest, salt och peppar. Lägg i en skål. Finhacka gurkan och blanda ner i krämen. Salta och peppra. Garnera med rivet citronskal och en gurkskiva.

KRÄMIG POTATISSALLAD MED SALLADSLÖK

Helt enkelt en klassisk krämig och härlig potatissallad som går fort att svänga ihop, klart på 20 min. Salladslöken sätter fin smak.

4 port

1 kilo kokt potatis
2 salladslökar
1 dl vispgrädde
1 dl majonnäs
2 dl lätt- crème fraiche
1 tsk salt

Gör så här

Skär potatisen i bitar. Strimla salladslöken. Vispa grädden och blanda den med majonnäs, crème fraiche, salt och peppar. Blanda ner potatis och salladslök och smaka av med salt och peppar.

BACONLINDAD SPARRIS

Enkel grillad sparris inlindad i bacon. Gott till årets första grillning! Servera på en buffé med grillade godsaker och goda såser.

8 bufféportioner

2 knippen grön sparris
2 paket bacon à 140 g

Gör så här

Dela sparrisen och rulla in i bacon. Grilla några min till fin färg. Vänd dem en gång under tiden.

PICKLAD RÖDLÖK MED FÄNKÅLSFRÖN

Det är superenkelt att göra egen picklad rödlök med en helt vanlig 1-2-3-lag. Prova själv! Lite salt och fänkålsfrön ger god smak.

1 burk

2 rödlökar
1 dl ättiksprit 12 %
2 dl strösocker
3 dl vatten
1 tsk salt
1 tsk fänkålsfrön

Gör så här

Skala rödlökarna och skiva dem tunt. Lägg skivorna i en glasburk eller skål som rymmer 4-5 dl eller i två mindre burkar. Blanda ättiksprit, socker, vatten, salt och fänkålsfrön i en kastrull. Låt koka upp och rör tills sockret löst sig. Häll den varma lagen över löken. Sätt på lock eller plastfolie. Låt svalna helt. Löken håller minst en vecka i kylen med tättslutande lock. Se till att burken är ordentligt ren bara!

MELONSALLAD MED FETAOST OCH MYNTA

Sommarens favoritsallad med fetaost, rödlök, vattenmelon och mynta. Pressa lime över. Fräsch, lättlagad och passar till det mesta.

8 bufféportioner

1 liten vattenmelon, gärna kärnfri
1 liten skivad rödlök
1 litet knippe hackad färsk mynta
2 ekologiska limefrukter
150 g tärnad fetaost
salt och peppar, gärna flingsalt
olja

Gör så här

Skiva melonen tag bort skal och ev kärnor. Tärna fruktköttet, skiva löken och hacka myntablad. Riv skalet från 1 lime. Pressa saft från 2 limefrukter över melontärningarna och blanda i rödlök, tärnad fetaost, limeskal, kryddor och ringla över olja. Blanda lätt. Lägg upp i en skål, garnera med skivad melon och myntablad. Mal ev över svartpeppar.

MAJSRÖRA MED PAPRIKA

Den här goda röran med stekt majs och paprika blir snabbt en favorit. Jättegod till grillat eller som tillbehör till pastasallad!

4 port

1 burk majs, 340 g
1 röd paprika
1 msk olja
1 msk citronsaft
salt, peppar
2 msk hackad persilja

Gör så här

Låt majskornen rinna av i ett durkslag. Hacka paprikan. Fräs majskorn och paprika några min i olja på medelvärme i stekpanna. Smaksätt med citronsaft, salt och peppar. Strö persilja över.

COLESLAW MED ÄPPLE OCH FÄNKÅL

6 bufféportioner

1 fänkål, ca 150 g
1 medelstort äpple
1 msk klippt gräslök
1½ dl majonnäs
¾ dl lätt-crème fraiche 15%
1 nypa flingsalt
nymald svartpeppar

Gör så här

Ansa fänkålen och kärna ur äpplet. Skär i små bitar. Blanda fänkål och äpple med gräslök, majonnäs och crème fraiche i en skål. Smaka av med salt och svartpeppar.

Tips!Servera salladen till korv, hamburgare eller grillat kött. Passar även utmärkt till vegetariska alternativ.

Familjen Johnsson tillhör inte de allra flitigaste grillentusiasterna men om det nu ska ligga något gott på grillen är ju tillbehören lika viktiga.

Lycka till med grillningen och smaklig måltid
önskar Christina J

SOM juli 2021 MÅR

vecka 26	1	torsdag		
	2	fredag		
	3	lördag		Värdshuset Eva Eastwood med band
	4	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 27	5	måndag		Sophämtning
	6	tisdag	13.30 18.00	Tjejpromenad Brandövning
	7	onsdag	18.30	Räkfrossa på Värdshuset
	8	torsdag		
	9	fredag		
	10	lördag		Värdshuset Johan och Sofie från coverbandet UPNGOGO
	11	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 28	12	måndag		
	13	tisdag	13.30	Tjejpromenad
	14	onsdag		Räkfrossa på Värdshuset Kronprinsessans födelsedag
	15	torsdag		
	16	fredag		Värdshuset Gnällbälte Bluesfestival
	17	lördag		Värdshuset Gnällbälte Bluesfestival
	18	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 29	19	Måndag		Sophämtning
	20	tisdag	13.30	Tjejpromenad
	21	onsdag		Räkfrossa på Värdshuset
	22	torsdag		
	23	fredag		Värdshuset West of Eden tolkar Taube
	24	lördag	11-14	Loppis på skolgården Värdshuset Pernilla Andersson med band
	25	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 30	26	måndag		
	27	tisdag	13.30	Tjejpromenad
	28	onsdag		Räkfrossa på Värdshuset
	29	torsdag		
	30	fredag		Värdshuset Kicki Danielsson med band
	31	lördag		Värdshuset Kicki Danielsson med band
augusti	***1***	***söndag***	16-17	Biblioteket öppet
vecka 31	2	måndag		Sophämtning

Vad händer nästa månad på Vinön? Kom ihåg att meddela redaktionen på o-bladet@vinon.se så det kan komma med i kalendariet!

Se även anslagstavlorna på Vinön!