

Skåtøy - Det skjer Det skjer

Det blir Skåtøyfestival igjen! 13-15 juli i regi av de nye kafe-driverene. **Julepresang? Klikk her og kjøp billetter nå!**

Men før det husk konserten med **Jack Vreesjvik** på lokalet 11 februar. **Julepresang? Klikk her og kjøp billetter nå!**

God Jul og Godt Nytt år! (Red)

Desember 2016 nr. 68

Skåtøy Flaskepost

epost: linda-hoy@hotmail.com
mobil: 99234828

En julematfortelling.

Ansjos hører jula til. Før i tida var det greit, mens John "Fauvløya" fra Skåtøy og Knut "Veggre" fra Gumø fisket brisling. De la ned ansjos til jul og takket være kameratskap med deres sønner vanket det litt ansjos på meg også.

Snekker Tore var med og fisket noen år og han la ned en skjepper brisling til juleansjos i en tønne ute på låven.

Med valne fingre i 10 kuldegrader før jul, ble først briskekvistene på toppen høytidelig løftet vekk og et lite spenn av godsakene plukket opp fra tønna, en juletradisjon som jeg aldri glemmer.



Når John og Knut ga seg på 90 tallet var det ugjenkallelig over, juleansjos i blikkbokser fra våre matbaroner var ikke det samme.

Brisling ble fisket med not og satt i steng for å gå av seg åta, en uke eller to før den ble tatt opp, målt i skjepper og levert til konsum. Traff du på fiskerne, mens dette fisket pågikk, kunne du være så heldig å få tak i litt fersk brisling.

Da var ikke veien lang hjem til steikepanna for å lage brislingomelett.

Brislingen trengte ikke å renses, den hadde jo gått åta av seg. Den ble stekt litt og vispet egg ble helt over, en delikatesse mange i dag aldri har smakt.

I år hadde jeg flaks, en Bamlefisker som Tom Edvard kjenner fikk brisling som bifangst ved reketråling i Trosbyfjorden. Tom fikk kloa i brisling og la ned ansjos. For at den skal bli god må du i tillegg til gode råvarer, ha kunnskap, tålmodighet og godt krydder. Krydderblandingene er hemmelige og det er mange meninger om hva som er den beste, Tom sverger til den fra Engelsviken på Hvaler.

På Hvaler drives fremdeles brisling-fiske og de fisker av og i våre farvann.

Å rense ansjos effektivt er en kunst, to presise snitt så får du to rene fileter som er lett å flå skinnen av. Hele operasjonen tar noen sekunder Som dere ser er mitt resultat sånn halvveis brukbart.



Nøkkelen til suksess her er en sylskarp kniv med mykt blad. Får du et resultat som minner om en maltraktert kropp i en dårlig amerikansk skrekfilm så fortvil ikke, smaken er like god og som alltid, øvelse gjør mester. I gamle dager kunne du gå på fiskebrygga i Kragerø å se damene som jobbet der rense tønnevis med ansjos, hver med sine små triks og

spesielle kniv. Vil du lære mer kan du se på **NRK Forbrukermagasinet 1985**

NB! Spol fram til ca. 33 minutter ut i programmet for ansjosinnslaget.

Det kan konstateres at årets ansjos ble god. Hva er det som gjør at lokal kortreist mat smaker så godt og føles så riktig å spise? Spør vi naturvitenskapen sier de at det er bare tull, hverken smak eller kvalitet er målbart bedre.

Spør vi myndigheter/ mattilsyn himler de med øynene og sier "tør du virkelig spise tvilsom fisk fra en enda tvilsommere fjord fisket av en suspekt Bamling?" mens de febrilsk blar i EU direktiver og regelverk og ringer skatt sør for å sjekke om den smule naturalhusholdning med bytting av varer og tjenester som foregår i ytre skjærgård kan være lovlig.

Når hverken øvrighet eller vitenskap har gode svar må en ty til religion for svar og da blir det bare enda verre, og kanskje både vanskelig og farlig. Strid om religiøse spørsmål fører jo ofte til krangel, spetakkel og av til, --til krig.

Fins svaret hos Asterix og Obelix?

Fiskehandleren Hermetix er katalysatoren som utløser interne krangler hos Gallerne. Landsbyen ligger ved havet og innbyggerne undres over hvorfor han da alltid må selge gammel illeluktende fisk?

Den loyale moderne Hermetix svarer: "Tror dere virkelig at jeg er så dum at jeg



selger fisk fra et tvilsomt hav når jeg kan få kvalitetsfisk levert med oksekjerre fra Paris, bare to dagsreiser unna".

Det strider rett og slett mot folkelig sunt bondevett når "systemet vårt og matbaronene" gjør at vi:

Sender Lofottorsk til Kina for filetering; Sau transporteres milevis fra alle kriker og kroker i Norge til store sentrale slakterier eller saueskrottene hentes fra New Zealand; Poteter og andre rotvekster fra norske åkere samles, lagres, vaskes og pakkes i pose med plastvindu; O.S.V. Alt dette, før det samles på matbaronenes sentrallager for så igjen å kjøres land og strand rundt til alle hans butikker. Dette høres ut til å være unødvendig, ufornuftig og dyrt?, og hverken de som produserer eller spiser maten kan være tjent med dette?

Kanskje det er derfor ansjos fra Trosbyfjorden, sau slaktet på Stråholmen,

poteteter med jord på fra en lokal bonde, i tillegg til det du selv kan høste fra skog, hav og kjøkkenhage både smaker bedre og føles riktige å spise.

At man sanker, kjøper, bytter og deler på lokal mat, er en tradi-

sjon fra kystkulturen, som igjen viser at all rikdom ikke kan måles i penger. Sann rikdom, er at man ikke eier så mye selv, men alltid har noe til overs for andre.

Ansjos er for øvrig anvendelig i mange retter, en av dem som garnityr til Wienerschnitzel. Min nå avdøde frisør Eldar bestilte en Wienerschnitzel med en flaske rødvin dertil. Da han fikk øye på ansjosen føyde han til "La meg få en flaske hvitvin til fisken også". Mens jeg er i det humoristiske hjørnet kom jeg på et ordspill en god venn av meg kom med for mange år siden. Det er noe mannsjåvinistisk, ref. Donald Trumps garderobeprat? En engelskspråklig filmomtale om en sexy attraktiv kvinne var avsluttet med "...., but she looked a little anxious" det ble oversatt med

"...., men ho lukta litt ansjos"

God matjul og drikk akevitt til ansjosen med måte Tor D

Månedens båe

Helvetesbåen

Jeg vet ikke hva båen heter, men i mine erindringer er det "Helvetsebåen".

Det ligger noe rusk innenfor Østrem's hytte etter sundet mellom Arntsholmane og Skåtøy.

Madammen og jeg med båten halvfull av egne småroller var på en av våre utallige koselige båtturer. Rett etter passering av sundet nevnt over kom vi litt ut av kurs – kanskje skulle en av ungene tisse? Dermed gled vi sakte på en undervannsliggende del av fedrelandet og satt fast. Med kun styrefart skulle det ikke være noe problem å få skipet klart for videre ferd. Det var bare et lite puff med båtshaken som måtte til. Når redningsdåden nesten var ferdig, glapp båtshaken taket på den sleipe båen og jeg datt med full tyngde mot esinga på koggen. Et lite knekk hørtes da spantet mitt knakk. Uflaks, det var som bare f@@n et ribbein brakk.

Noen år seinere var ho og jeg i samme farvann. Vi var buden sammen med mange andre gode venner i krabbelag hos Per Neremo som hadde leid seg inn i huset til Rolf Bråtøymyr for anledningen. Det var masse gode skalldyr, men så var det hjemveien da. Den gang



hadde jeg en 15 fots With med 50 hester.

Tore Abrahamsen kastet fortøyningene samtidig som oss, som nå også hadde Jan Dønvik som passasjer. Vi fulgte i kjølvannet til Tores akterlanterne. Det var oktober natt med flat sjø og mørke landskygger. Vi slo av lanternene for bedre sikt og stolte fullt og fast på Tore. Plutselig slo han også av lanternene, trudde jeg, men gutten hadde jo bare tatt en nødvendig 90 graders sving mot Østremhytta.

Heldigvis var farten moderat, dog seig vi rett fram noen meter før vi oppdaget at vi var på ville veier. Plutselig sto vi fast på Helvetesbåen igjen, adskillig bedre forankret enn forrige gang.

Litt blod fløt, Jan hadde fått ei rift over øyet, omtrent som de sier i proff-boksing ved teknisk knockout.

Turen hjem til Sandvika etter dette var en sann fornøyelse. . .

Vennlig hilsen Finn Sørensen, Sandvika.

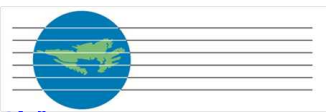
Jeg takker for båehistorien fra Finn S og minner leseren om at **vi trenger din båehistorie** for å fortsette med denne populære spalten.

Østrem's hytte sees til høyre på bildet, når du kommer fra Korset ligger det som Finn sier "noe rusk i alle de sunda du kan velge mellom på vei til Skrata"

Flyfotoutsnittet under viser den leia jeg bruker fra Korset mot Skrata. Her er det flere muligheter for båehistorier.

Tor D





Skåtøy – sangpoetenes møtested

VREESWIJK SYNGER VREESWIJK

Lør 11. feb 2017 kl. 20 spiller Jack Vreeswijk duo på Lokalet.

- Dørene åpner kl. 19. Det serveres mat og drikke.

- Billetter selges på www.ticketmaster.no



Fotograf Per Jahnke

Jack Vreeswijk, svensk vise-sanger, tekstforfatter og komponist, sønn av den legendariske trubaduren Cornelis Vreeswijk.

Jack har gått i sin fars fotspor og har hittill sluppet tre egne album. I 2009, slapp han albumet "Vreeswijk sjunger Vreeswijk", og har turnert til utsolgte hus på de Svenske kulturscenene. Jack er atter en gang i studio, for å spille inn eget material denne gang. Albumet er planlagt utgitt i løpet av høsten 2016.

Det er Jack Vreeswijk vi har på scenen, ikke Cornelis, men av og til mener vi å høre den kjente tonen i stemmen...

Jack gir oss sin egen historie om sin far sammen med låter hentet fra Svenskenes nationalskalds dype kiste. Alla disse visene som han har levd med i over 40 år, og som er mer

aktuelle enn noensinne. Jack gir sammen med sine dyktige musikere en personlig, kjærlighetsfull tolkning av Cornelis låter og noen herlige, og humoristiske historier om pappa og om hvordan visse låter ble til.

Jack Vreeswijk har gjeste Norge flere ganger, og da med sin helt uunværlige gitarist Love Tholin.

Årsmøte

Dato for årsmøte er allerede klar. Det blir 11. mars 2017 på Lokalet. Tradisjonen tro vil vi etter årsmøte servere kortreist musikk i regi av Kjetil Valldal med venner.

Pinsekonsert

Lørdag 3. juni 2017 kl. 19.00 spiller Sigvart Dagsland og Torjus Vierli (duo) pinsekonsert i Skåtøy kirke.

- Det er gjort avtale med taxibåten Per Haudt om transport.

- Billetter til [konsert og transport på www.ticketmaster.no](http://www.ticketmaster.no)

TIPS! Dette er årets julegave til den som har alt!

Kontingent for 2017

For å kunne gjennomføre konserter med høy kvalitet hele året på Skåtøy, er vi avhengig av medlemmer og sponsorer. Før året er omme vil medlemmene motta en innbetalingsgiro på kr. 200,- for kontingent 2017. Det er hyggelig at så mange som mulig betaler kontingenten før nyttår. Hvis du ikke er medlem, men ønsker å bli det, så kan du sende en e-post til: sangpoetene@gmail.com.

Følg med i Flaskeposten og på www.sangpoetene.no for oppdatert informasjon.

Kontakt, e-post: sa

Det skjer på Skåtøy



Skåtøy kafe & galleri

Skåtøy Kafe

Takker for sesongen og har nå vinterstengt og åpner igjen 1. april

Mvh Helena&Martin

Det blir festival i 2017, 13-15 juli følg med på [hjemmesiden](#)

Observasjoner fra sidelinjen

Innfødte turgåere på vei forbi kafeen legger merke til at i tillegg til at taket ble skiftet og huset ble malt i høst, er nå også kjøkkenet revet. Kjøkkenet blir altså oppgradert til åpningen i april.

På festival-hjemmesiden ser vi også at det nå er juletilbud på billetter, [et hett julegavetips for de som har alt, klikk her og kjøp](#)

Tor D

Huskestua:

Vi ønsker alle brukere en riktig god jul, vi møtes igjen i februar. Dager for vinter/vår : Årsmøte 6.feb.med lapskaus og dessert. Madager 20./2 -6/3 -20./3 -3./4 - 24/4 -TUR 27/5

Hilsen oss i styret.

Skåtøy Vel

Årsmøtet planlegges avholdt **lø. 28. jan 2017 kl. 16** på Lokalet (det kan bli endringer som i så fall varsles i januarutgaven av Flaskeposten). Årsmøtet avsluttes med mat til de som deltar og det vil bli salg av ymse drikke.

NB! Ca. kl. 20 åpnes dørene for andre som ønsker å kose seg sammen med andre denne lørdagskvelden

Styret

[Finn på nett; Flaskeposter?](#)

[Skole?](#)



Skåtøy Kirke **Tor 22.des. kl. 10.00** Skolegudstjeneste v/ Harald Gulstad og organist Katrine Kristiansen. Alle velkomne!
Lør 24.des. kl. 14.00 Gudstjeneste v/ Harald Monsen og organist Katrine Kristiansen.

Velkommen i kirken Menighetsrådet

Vi gratulerer Bekkestua med 2 års jubileum torsdag 29. desember!

Ildsjeler samles der torsdag ettermiddag for å markere dagen. Gapahuken ble laget på pur idialisme uten at noen forening eller organisasjon sto bak, og den er er til nytte og glede alle som går tur på disse traktene av Skåtøy.

Tor D

Lokalet - Vårt eget hus Middager på Lokalet i vinter .

14. jan. inviterer Jan til asiatisk mat fra **kl 18-1930**. Påmelding til Jan på 93025366. Arvid Hanssen/Ryggsekkane viser lokale bilder.

28. jan. årsmøte for Vellet med gratis mat til årsmøtedeltagerne. Etter årsmøte åpen krokveld for alle. **NB! Se info fra Vellet og andre**

Velkommen fra Styret

Fakkelvandring på nyttårsaften.

Ettersom Menighetsrådet ikke arrangerer fakkelvandring i år, gjør BUK det! Vi ønsker å opprettholde denne stemningsfulle tradisjonen. Vi går som vanlig fra kirka til Darefjell. Avmars kl. 17, en enkel markering på toppen og bål og gløgg hos Nina etterpå. Fakler selges ved kirka. Vi håper mange vil delta!

Hilsen BUK



Skåtøy Sangpoetens Møtested Vinterkonsert

VREESWIJK SYNGER VREESWIJK Lør 11. feb kl. 20 på Lokalet . [Klikk her](#) for å sikre dere billetter nå!

Lokalet åpner dørene kl 19 og det serveres mat og drikke.

Styret

Arne, 6 år sang norsk Julesang i svensk radio

Det er julen 1945 og Arne Valle Jensen (1939-2010) fra Skåtøy bor i et gjestehjem i Oscarshamn i Sør-Sverige.

Men dette er en historie om langt mer enn en klar barnestemme som synger i svensk radio. Det er en historie som først og fremst handler om solidaritet og omsorg over landegrenser fra våre nordiske naboer i øst som ikke hadde hatt krig.

Så handler det også om Arne og alle de andre norske barna som fikk ca. et halvårs opphold i private svenske hjem for å spise seg opp. Hvor mange det var vites ikke, men det må ha vært mange hundre.



Historien om de norske barna som fikk et Sverige-opphold vinteren 1945/46 er ukjent for de fleste som lever i dag.

Når saken nå kommer opp i «Vi snakkes» har det sammenheng med at Arne Valles kone som er medlem av menighetsrådet på Skåtøy, forteller at hun har funnet noe interessant i mannens saker, blant annet noen små fotos og en merkelapp den 6-årige Arne hadde rundt halsen da han reiste til Sverige. Arne døde i 2010.

Undertegnede har tenkt som så at dersom dette ikke festes til papiret nå, vil det om ikke lenge forsvinne i historiens mørke.

Få opplysninger

I Kragerø har jeg til nå ikke funnet noen skriftlige kilder, også få muntlige, stort sett bare Arnes to jevnaldrende søstre. Og Kirsten husker ting Arne hadde fortalt. Selv husker jeg også at Arne reiste til Sverige, som var noe helt spesielt i etterkrigens lekemiljø på Skåtøy, men det er også alt.

En artikkel skrevet av en deltaker fra Orkanger er digitalisert og er min viktigste kilde når det gjelder å skrive

om selve prosjektet. Jeg ønsker selvfølgelig kontakt med noen lokalt med mer kunnskap enn det som framkommer i denne artikkelen.

«Redda Barnen» i samarbeid med Sanitetsforeningen og Røde Kors

Det var de nevnte tre organisasjoner som sto bak initiativ og organisering av tiltaket. Hvilke kommuner i Norge som var med er ukjent, men som nevnt reiste det mange barn fra Orkanger. Hvor mange som reiste fra Kragerødistriktet er ukjent, men det skal ha vært flere enn Arne, som kom med etter at en annen hadde trukket seg.

Før avreisen ble barna undersøkt av lege. Reisen foregikk med tog og barna ble fulgt av helsepersonell. Det var en overnatting underveis. De fra Orkanger sov i en militærleir på svensk side.

Arne fikk bo hos en middelaldrende familie med voksne barn i kystbyen Oskarshamn hvor faren var havnekaptein. Det ble knyttet sterke bånd mellom familien og Arne og de korresponderte i mange år. Arnes mor Valborg hadde også kontakt med familien. Der ble arrangert slik at Arne skulle synge under julefeiringen. Han hadde en usedvanlig flott sangstemme, også som voksen. Hvordan det hadde



Så kom vinteren?



seg at han kom i radioen, vites ikke. Men historien har gått i alle år i familien og ellers. Han sang litt seinere som barn i Skåtøy kirke, som hans barnebarn har gjort i seinere år.

Til barnets beste

Guttongen lengtet nok hjem til foreldre og søsken selv om han hadde det aldri så godt med god mat, og sikkert mer godis enn han kunne få i det rasjonerte Norge. Foreldrene, Valborg og Karl, søsknene Hjørdis, Wenche og Hansemann savnet han også. På den

tiden kunne en ikke bare ta opp mobilen og si hei Arne, hei mamma. Da Arne kom hjem var han like glad som navnebroren hos Bjørnstjerne Bjørnson. Han ville ikke slippe det gode taket han hadde i mamma Valborgs hånd. Har hun fortalt.

I ettetid stor heder til foreldrene som i tillit sendte ham av sted, og stor heder til svenskene som viste i praksis et stykke sann solidaritet. Det finnes solskinnshistorier om krigsbarn også i dag. Men det er langt mellom dem.

Dette var vår julehistorie f ra Skåtøy.

Arnfinn Jensen



Som lyn fra klar himmel kom den i november, våt snø, strømutfall, kulde, håkeføre og enda verre, isen begynte å krave innerst i buktene. Mer enn nok til å sette en støkk i koggfolket.

Umiddelbart begynte vi å følge med på temperaturen i Moskva, med frykt for langvarig nordost, det første sikre tegn på isvinter. Nordost er et viktig tema, etter at skrantende helse er unnagiort, når to gubber møttes på Stussholmen.

Heldigvis gir sutringa seg fort og etter et knippe gode historier må jeg et nødvendig ærend ut på heia. I vinterkvelden skimter jeg to hvite runde kuler i kveldsmørket? Morgenen etter ser jeg hva det er, to perfekt runde busker med små hvite blomster i full flora, de har trosset en uke med kuldegrader og snø.

Det borger godt for at koggfolket også i år kan gå vinteren tryggere i møte? Langtidsvarslet på yr.no hjelper også.

Klarer vi bare å runde nyttår uten den forbaskede nordosten er mye gjort.

Tor D

PS! Buskene er potteplanter som ble plantet ut, navn er ukent og etterlyses?

Skåtøyfestivalen 13.-15.juli

Festivalens tema 2017 «Vår klode».

Tittelen er hentet fra diktet «jeg ser» av Sigbjørn Obstfelder, av mange ansett som den første modernistiske forfatter i norsk diktning.

I år knytter vi konserter, billedkunst, skulpturer, visuell kunst og workshops for barn til årets tema. Vi utfordrer også alle artistene til å bidra gjennom sitt eget uttrykk. Temaet er stort og favner bredt, og gir oss et kulturelt spenn over 150 år.

Vi er stolte av å kunne presentere komponisten og harpespilleren Ellen Bødtker, som urfremfører sitt spesialskrevne verk «vår klode», en live-performance for harpe, to sangere, en danser og skulpturer.

I tillegg gleder vi oss til å oppleve tolkninger fra talentfulle og unge musikere under «Øylarm».

Konferansier er Per Sundnes.

Torsdag 13.juli

Kl. 17:00 Ellen Bødtker «Vår klode»

Kl. 19:00 Miia - Øylarm

Kl. 21:00 No.4

Fredag 14.juli

Kl. 17:00 ViTo

Kl. 19:00 Ine Hoem

Kl. 21:00 Blest

Lørdag 15. juli:

Kl. 16:00 – Øylarm

Kl. 18:00 Tom Roger Aadland

Kl. 20:00 CC-Cowboys

Sjekk [hjemmesiden](#) for mer informasjon

Kim Øverland

Festival på Skåtøy har livets rett?

Jeg var med på å starte opp og drive Skåtøy Vise og Poesifestival i år 2000 og noen få år etterpå. Det var både gøy og spennende, men også risikabelt og arbeidskrevende. Men med suksess allerede fra første år ble heldigvis risiko, stress og slit fort glemt.

Jeg tror festival først og fremst var utfordrende, men mest morsomt å være med på. Den ga gode opplevelser for alle de fastboende som deltok og for Skåtøys mange venner og gjester. Det var et kulturelt løft og et trivselstiltak for skjærgården og for hele kommunen.

Organisering av og innhold i festivalen utviklet og endret seg i de 15 årene den ble drevet på dugnad, men med noen grunnleggende og viktige elementer som hele tiden var gjenkjennbare.

Stikkordsmessig oppsummert som; familie- og barnevennlig arrangement, avslappet atmosfære, et lydhørt publikum som respekterer artister, med rom for å slippe til unge, nye og ukjente så vel som lokale artister.

Derfor er jeg både glad og fornøyd med at de nye kafedriverne tar opp tråden og fortsetter med festival på Skåtøy. En Skåtøyfestival har livets rett og må få lov til å utvikle og endre seg videre inn i fremtiden.

Den "nye kafeen" av i år fortsatte som vår trivelige møteplass, både i og utenfor sommersesongen. Tilsvarende ser det nå ut til at "en ny Skåtøyfestival" fortsatt også blir et arrangement til Skåtøys beste.

Da gjenstår det bare og ønske festivalen lykke til og oppfordre alle Skåtøy folk og venner til å delta på Skåtøy-festival til sommeren.

Tor D

Juleverksted på Dønvika

I likehet med resten av kommunen er det alt for få barnefamilier på Skåtøy for tiden. Skal vi få et godt liv på øya fremover, må det barn til. Enkelte har besteforeldre og familie langt unna, derfor er det ekstra hyggelig å samle Skåtøyunger til litt hyggelig samvær i julestria.



Små og store på juleverksted

Mer enn 25 store og små barn fant veien hit 2. lørdager i desember.

At dere orker, sier noen? For noe tull! Å være sammen med barn for oss som er godt voksne er bare positivt og gir gamle skrotter og sjeler et verdifullt påfyll av glede og energi. Det er lite som skal til for å glede barn, lage eller gjøre ting sammen med barna, spise grøt eller brødkiver, kose og leke litt med høner, hund og katt.



Rødrev

Engel



Snøugle

Noen få bilder av barnas glasskunst er vist. For ikke å røpe julepresanger er kunstnerene anonyme.

Tor D

Viktig informasjon til alle komiteer og medlemmer av Vellet:

Årsmøtet planlegges avholdt lø. 28. jan 2017 kl. 16 på Lokalet (det kan bli endringer som i så fall varsles i januar-utgaven av Flaskeposten).

Det blir vanlige årsmøtesaker som årsberetninger/meldinger/komiterapporte, regnskap inkl. fastsettelse av kontingent

(som foreslås uendret) og valg.

Eventuelle innkomne saker må være styret i hende seinest 10. januar 2017.

Vi minner også alle komiteer om å sende sine rapporter/årsberetninger via epost innen 20. januar 2017. Vi minner også valgkomiteen om at de legger fram sitt forslag på selve årsmøtet.

Årsmøtet avsluttes med mat til de som deltar og det vil bli salg av ymse drikke. Ca. kl. 20 åpnes dørene for andre som ønsker å kose seg sammen med andre denne lørdagskvelden.

Styret vil til slutt oppfordre alle om å sjekke at kontingenten utsendt i høst er både mottatt og betalt. Vi håper også at de fastboende som ikke er medlemmer kan revurdere dette. Vellet er en viktig høringsinstans i flere saker og jobber for så sikre alt fra sosiale hendelser til samferdsel. Det siste har bl.a. medført at flere hytteeiere har sendt oss koselig tilbakemelding der de ønsker å støtte vårt arbeid med kr. 200. Da blir det jo unaturlig at ganske mange fastboende ikke vil støtte opp om det samme! Jan Olaussen, epost janolaus2@hotmail.com er rette person å henvende seg til vedrørende spørsmål om medlemskap.

Styret ønsker alle en riktig god jul og godt nyttår!

Prosjektet med Dønvis bøye går mot gjennomføring.



Sponsorlista

Arkitekthuset as, David Løffler - 92099747

Iseksport as, Tom Erik Hole

Byggmester Tore Abrahamsen - 91850561

Kragerø og Skåtøy Historielag

Galeasen Skåtøy as, Tor Dønvik

Stiftelsen Skåtøy Vise og Poesifestival

Per Gierløff Klem

Dønnevik gård, Ingvild Gierløff Løe

Skåtøy - Sangpoetenes møtested

Sponsorer (kr 10000 eller mer) søkes, disse hedres med et messingskilt dersom de ønsker det. Alle små eller store bidrag er velkommen. Kto **2655.02.47037**, kontakt tor.donvik@gmail.com (90678830) eller Arnf. Jensen; arnfj@frisurf.no (90584852)

Glimt fra kaptein Dønvis liv: Internasjonal satsing.

Dønvig går grundig til verks når han markedsfører bøien internasjonalt.

Han reiser rundt til de største sjøfartsnasjonene i verden, med foredrag, lysbilder og film. Bare det å vise film var den gang en liten sensasjon i seg selv.

Han organiserer møter med de forskjellige lands sjøfartsmyndigheter, retningselskaper og skipsredere.

Noen ganger bringer han med seg en

bøie som settes ut fra kaiene rundt i verdens store havnebyer. Med folk om bord og et stort plask, blir dette til spektakulære showpregede hendelser.

Dønvig skaffer seg agenter som hjelper han med markedsføringen, men han gjør mye selv. På en foredragsturne i Tyskland får han napp hos en reder med store passasjeskip. Regnestykket er enkelt, 1000 passasjerer med 20 i hver bøye gir 50 bøier bare på et skip. Han værer at prosjektet også kan bli en økonomisk suksess.

11 september 1904 ankommer den 45 år gamle Dønvig New York havn med atlantehavsdampere La Touraine fra Havre i Frankrike. På øverste dekk på det store passasjerskipet kan folk på kaien i Le Havre skimte en liten hvit rund kule som for anledningen har heist opp lufterøret for å feste det norske flagg.

I New York og andre steder i Amerika har han møter med departement og US Coast Guard. Han har allerede i 1901 fått godkjent patent for bøien i Amerika.

Studeres detaljene for Dønvig fra La Touraines passasjerliste finner som hans adresse: "Port Chalmers Marine Lodge nr. 942 på New Zealand datert 25 Mar 1887". Det viser seg altså at Dønvig da ble tatt opp i en frimurerlosje under sitt opphold på New Zealand i 1886/87. Medlemskapet kan ha gitt han fordeler

som passasjer på La Touraine nå, og tidligere på New Zealand i 1887 der hans første kone fødte hans eneste barn, som han i 1891 mistet på så tragisk vis.

Guttungen fra lille Skåtøy som dro til sjøs 30 år tidligere er nå en gründer som behersker internasjonale shippingmiljøer og -politikk til fulle på en svært profesjonell og elegant måte. Dette forårsaker at han blir en kjendis ute og hjemme selv om begrepet kjendis ennå ikke er oppfunnet.

Han trives nok med kjendisrollen i en faglig sammenheng, men er trolig mer ukomfortabel med rollen i en mer folkelig sammenheng. Den gang som nå blir kjendiser utsatt for ufortjent persondyrkelse, men også for uberettiget misunnelse, ryktemakeri, sladder og baksnakking. Han er nok sammen med Fritjof Nansen en av de mest kjente norske navn ute i verden i de 5-6 årene dette eventyret varte.

Dønvis kule er snart et begrep som alle kjenner, som det skrives om i de store aviser, fagtidsskrifter og bøker her hjemme og over hele verden.

Bøien brukes og dukker også opp i mer underlige sammenhenger, som vi senere skal se noen eksempler på.

(forts. neste nr) Tor Dønvik

Lokalet-vårt eget hus

Velkommen til sosiale treff/middager på Lokalet på nyåret. Etter middagene vil det bli forskjellige aktiviteter/underholdning. Flere foreninger ønsker også å få til årsmøter før middagene.

Se egen info fra respektive foreninger.

VIKTIG det kreves påmelding senest onsdagen før til oppgitte nummer.

14. jan inviterer Jan til asiatisk mat fra kl **18-1930**. Påmelding til Jan ([93025366](tel:93025366)).

Deretter viser Ryggsekkane og Arvid Hanssen bilder fra lokalmiljøet.

28. jan blir det årsmøte for Vellet med servering av gratis mat til årsmøtedeltagerne. Etter årsmøte fortsetter det med krokveld for alle. Se info fra Vellet.

11.feb. starter med årsmøte for Lokalet kl **1730**, servering av mat kl **1830-1930**, påmelding til Gerd ([99261667](tel:99261667)). Konsert starter kl 2000 (Vreeswijk).

25. feb. middag, mer i neste flaskepost.

11. mars inviterer Dennis til middag kl **1830-2000**, påmelding til Kristin Skotmyr ([97144844](tel:97144844)). Dagen starter med årsmøte for Sangpoetene kl **1730**. Etter mat vil det bli underholdning.

25.mars middag, mer i neste flaskepost.

JULETREFEST på Lokalet 28 Desember

Det blir juletrefest for store og små på Lokalet onsdag **28. des. kl. 17.30 – 19.00**

Vi går rundt treet, synger julesanger og spiser kaker. Kanskje dukker nissen opp.... Ta med kake. BUK spanderer kaffe, brus og te.

Vennlig hilsen BUK.

HVORDAN BLIR VINTEREN?

Selv om veldig mange er opptatte av været, så har ingen matematiske modeller greid å "knekke" værssystemene. Mange spår med vekslende hell, men mange forskere mener tendensen er klar på grunn av global oppvarming.

Effektene av dette er imidlertid varierende avhengig av hvor en befinner seg på kloden. For oss blir det mest sannsynlig "våtere og villere" mao at årets vinter kan bli av den høstlignende typen.

Men uforutsigbarheten er der og derfor kan det være greit å minne om vinteren 2006 som ikke er så lenge

siden. Da stod det en artig artikkel i TA om bl.a. etablering av vinterskoler og andre tiltak fordi isen var uframkomelig.

Hvis du er en av oss som meteorologene omtaler som "pålitelig manns minne er ca. 14 dager", så kan du [klikke her på linken til TA](#) der bildet er hentet fra.

Jeg oppfordrer også "Huskestuegjengen" til å sette inn artige vinterbilder i Flaskeposten. Vi er mange som ikke har anledning til å komme på møtene eller er på facebook, men som veldig gjerne vil se noen bilder.

Hansemann - en av de "pålitelige"

