

Konserter i Skåtøy kirke.

I mer enn 50 år har Skåtøyfolk arrangert konserter i kirken. Sangpoetene kjører nå pinse-konsert på andre året. Still opp og viderefør tradisjonen!

Kjøp billetter? klikk her!

Lø 3. juni kl. 19 spiller Sigvart Dagsland og Torjus Vierli (duo) i Skjærgårdskatedralen

Mars 2017 nr. 71

Skåtøy Flaskepost

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

Livet i de små forhold.

En mørk mandagskveld i vinter går en ung fransk dame tur på Skåtøy, hun er ikke kjent her og spør etter veien til Nepeløkka. Folk ferdes ikke ofte langs Skåtøyveien en vinterkveld, men hun var heldig og traff en kar på vei til huskestua. Det er møteplassen for øyas godt voksne (og andre interesserte), en mandag i måneden, til kaffe, vafler og godprat, ofte rundt visning av gamle bilder på skjerm på veggen. Finalen er god gammeldags utlodning med årsersalg og trekning med lykkehjul. Trekningen krever sine menn og kvinner, hjulet skal spinnes, og så på med brillene for å lese små vinnertall på lykkehjulet.

Slike utlodninger har det vært på lokalet siden tidenes morgen, og her føres tradisjonen videre.

Først loddes ut blomstene som pynter bordet, som til sist toppes med et par flasker vin som hovedgevinst. Et besøk

på huskestua kan anbefales og er trivelig for noen og enhver.

Språkproblemer eller ikke skal være usagt, men Skåtøys franske vintergjester ble i alle fall invitert inn på huskestua, der hun vant hovedgevinsten før hun ble geleidet til Nepeløkka.

Slike hendelser vekker nysgjerrighet i lokalmiljøet og selv uten bruk av facebook, instagram og lignende spres saken raskt, også til flaskepostens utskremte medarbeider.

Krokveld på Lokalet Lørdag 11. mars

Dennis og Jost kokkelerte indisk mat. Middag på dugnad har vi når kafeen har vinterstengt, og for å få kontroll på matmengden kreves forhåndspåmelding. Treghet i påmelding er vanlig, men en "trussel"-aktig påminnelse ga 70 gjester. At nesten halvparten av befolkningen stiller opp, er vel noe de fleste kafedrivere bare kan drømme om.

Dennis og Jost brettet opp ermene og

løste utfordringen med glans og alle kunne nyte kylling Tikka Massala, Naan, Raita og andre godsaker. Nok et bevis på at det er fine greier med nederlendere på Skåtøy.

Vi kan være rasjonelle og effektive på Skåtøy, først et årsmøte i viseforeningen Sangpoetene, så «langreist» indisk mat, etterfulgt av en kortreist konsert.

Kjetil Valdal trommet sammen lokale musikanter og med Van Morrison som en slags rød tråd lot et Irlandsvennlig Skåtøy publikum seg begeistre av rockekonserten.

Livet i de små forhold, trygghet, ro og fred, nærhet natur og sjø er viktige kvaliteter for Skåtøy som blant annet gjør at familier fra det tett befolkede Nederland flytter hit. Dessverre ser både sentrale og lokale politikere og byråkrater på utkantene som et problem og ikke som en ressurs som kan tiltrekke seg de barnefamilier lokalsamfunnet så sårt

trenger for fremtiden.

Trender over hele verden peker mot økt urbanisering. Det beste med trender synes jeg er at man ikke behøver å følge dem. Det kreves kun et åpent sinn, for å se alle de mulighetene som ligger i nisjetankegang for å øke lokal boattraksjon.

Planlegging av byutviklingen i Kragerø sentrum har fulgt mainstream trend i ca 20-30 år ved å satse på dyre leiligheter i glass og betong for å etterligne Aker brygge i Oslo. Resultatet er at vi ikke ser et eneste barn leke i det nabolaget; Noen tror visst at fremtiden kan sikres ved at malplasserte betongkladdeiser i vannkanten fylles opp av velstående med grått hår og spaserstokker i sin bolig nummer to.

Den omtalte "damen fra Huskestua" dukket nå opp på lokalet for andre gang og det ble anledning til et kort intervju.

Hva bringer deg hit?

Hun svarer med selvfølgelighet, WWOOF-ing.

Ytterligere forklaring trengs, i alle fall for meg og huskestua
WORLD WIDE OPPORTUNITIES ON ORGANIC FARMS

er et internasjonalt nettverk som gir mennesker som ønsker å erfare, og å lære mer om alternativer til vår tids moderne livsstil. En wwoof-er besøker folk og steder hvor man bor, tenker, og lever litt annerledes enn dagens mainstream.

Hvorfor Skåtøy? Claire, som hun heter, svarer at det var tilfeldig. Det er hennes første tur som wwoof-er og hun ønsket å erfare og å lære mer om muligheter for å endre sin livsstil i en retning mot enkelhet, bærekraft og nærhet til natur.

La oss håpe at Skåtøy gir Clair gode erfaringer og litt av det hun søker. Møtene med innfødte på lokalet vil hun sikkert uansett huske.

Kristoff er Himle akustisk gitar
Ole Haug vokal og gitar
Per J Johannessen bass
Ragnar Degn trommer



Kjetil Valldal orgel

Kanskje er det enkle ting som; lykkehjul på lokalet; livet på Nepeløkka; en koggstur i vinterskjærgården osv. som skal til for øke tilflytning av unge mennesker til øya?

Forresten var det enda en utenlandsk dame på lokalet denne kvelden, hun var ikke ukjent, da hun hadde jobbet for 10 år siden en sommer for Heidi på kafeen. Dette lover bra og herved lanseres en plan som helt sikkert virker; Kommer det nok unge damer til øya, følger helt sikkert gutta etter, og da kan vi gå fremtiden trygt i møte.

Jeg tror vi må våge å gå litt utenfor mainstream trender og sedvanlig A4 tankegang for å unngå at vi ender opp som et skjærgårdens geriatriske paradisi.



Det skjer på Skåtøy



SKÅTØY KAFÉ

Vi gleder oss til åpning 1. april! Over vinteren har vi malt huset hvitt og vi gleder oss til å vise frem både ny innredning og nytt kjøkken! Vi har også fått en meget fin nybygget vinkjeller som skal fylles opp til dere.

Her kan dere ta en titt på menyen som vi åpner med 1. april.

Mvh Helena&Martin

Konsserter 2017: Følg med på <http://www.skatoykafe.no/>
1. mai kl 18 Vårkonsert med Gerhardsens Gutter.

Festival 2017, 13-15 juli følg med på www.skatoyfestivalen.no
Ta en titt for nå er programmet oppdatert med noen flere artister.

Ellen Bødtker har også gitt ut en ny plate «jeg ser» og Skåtøy-festivalen ble lansert i NRK «Klassisk Vorspiel». Vi har skrevet en innlegg om dette [klikk her](#).

Mer om meny og konsert på side 4 og 9 i Flaskeposten

Tor D

Huskestua:

Vi møtes igjen i vårsongen alle er hjertelig velkommen kl 1800 til kaffe vafler og en hyggelig prat på lokalet.

Dager for vinter/vår:

Madag 3. og - 24 april -TUR 27. mai

Hilsen oss i styret.

Finn på nett; Flaskeposter?

Skole?



Skåtøy Kirke **Torsdag 13. april kl. 18**

Skjærtorsdagsgudstjeneste v/ sogneprest Harald Gulstad og organistvikar Terje Tolner. Etter gudstjenesten kveldsmåltid i vinterkirken. Alle velkomne!

Søndag 16. april kl. 11.30 1. påskedagsgudstjeneste v/ sogneprest Harald Gulstad..

Velkommen i kirken Menighetsrådet

Lokalet - Vårt eget hus **Middager på Lokalet i vinter .**

Skåtøy Vel iviterer! med treskoa på? til Nederlandsk aften!

Lø 25 Mars kl 1800 serveres
Nederlandske tradisjonsretter.

Dennis og Joost følger opp sin tidligere Indiske suksess med en noe mer kort-reist mat fra Nederland.

Dette er familievennlig mat, med kaffe og dessert, og baren er åpen.

Ikke nøl! Meld dere på årets siste middag, det er alltid hyggelig å møtes på lokalet.

Påmelding mat/**Ane** 41278811

Husk! Påmelding mat senest onsdagen før, og kun kontant betaling

Velkommen fra Styret i Skåtøy Vel





Skåtøy – sangpoetenes møtested



Sigvart Dagsland er sanger og låtskriver, han har gitt ut 20 soloalbum og holder rundt 40 konserter over hele landet hvert år.

Han fikk Prøysenprisen i 2009, har vært nominert til Spellemannsprisen tre ganger i pop-klassen og har mottatt den en gang. 30. september 2016 kom hans første studioalbum på 4 år, «Røst».

Høsten 2016 legger han ut på sin til nå lengste Norgesturné. I bagasjen har han låter fra sitt nye album, samt høydepunkter fra hele sin rikholdige katalog.

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

Billetter til konsert og transport hos www.ticketmaster.no, Narvesen og 7-Eleven.

Konsert kr. 350,- + avgift og transport t/r kr. 150,- + avgift. Det er gjort avtale med taxibåten Per Haudt om transport

Styret



SKÅTØY KAFÉ

1. mai 2016 kl. 18

"Gerhardsens Gutter" er



Jan Øyvind Helgesen og Erik Christian Reine.

Den første har gitt seg i TV2 etter tjuefem år som programleder og nyhetsanker mens Erik fortsatt tar sine daglige blodtrykk som fastlege i Drammen. Og, ja, Reine er Helgesens fastlege.

Duoen trakterer gitar og munnsspill og spiller fortrinnsvis egne låter. Begge har spilt flere ganger på Skåtøy Kafé og de har inngående kjennskap til skjærgården og folka der etter mange år som hyttefolk i den østre delen av skjæra.

1.mai lover de noe tradisjonelt stoff, men også viser med tekster fra den nære skjærgården, Jomfruland, Stussholmen, Oterøy og Skåtøy.

«Det er en ære og en glede å spille på Skåtøy 1.mai», sier gutta som lover å stille med godt humør, litt alvor og nystemte instrumenter.

Billettpris: 150,- (Billetter kjøpes på Skåtøy Kafé)

FRA ØDEGÅRDEN TIL KORSET 1930

Del 3/ Per Jonny Thorsen

Fra Tørrslåtta går stien videre til østre Bråtømyr. Først på 1900 tallet kjøpte fetterne Ludvik Hansen og Severin Thoresen eiendommen Bråtømyr som vi kommer tilbake til senere. De delte denne eiendommen mellom seg i 1914, Severin og familien bosatte seg på den utskilte delen i 1914. Han bygde nytt hovedhus, fjøs og låve på småbruket som fikk navnet østre Bråtømyr. Else Bjørg Thoresen er eier i dag.

På fjøstaket her befinner det seg takstein med historie. De var først brukt på bygget som rommet det første tåkesignalet ute på Jomfruland. Disse taksteinene er fra 1870 og gjør jobben like godt i dag. Severin Thoresen

opparbeidet mye ny jord og østre Bråtømyr var et middels stort småbruk i 1930.

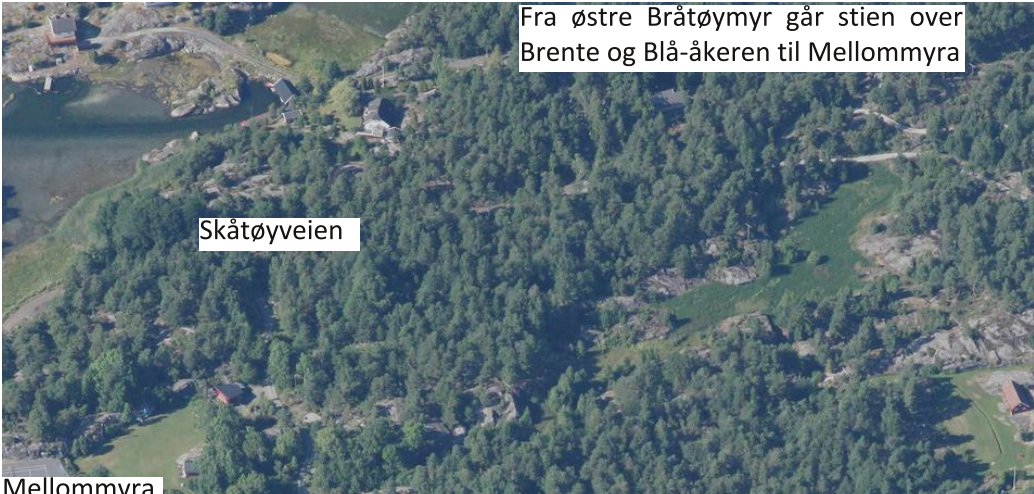
Det var ikke lett å livnære seg av bare gårdsbruk i disse årene. Severin måtte i tillegg til småbruket, fiske for å få endene til å møtes. Det ble til at Severins kone Ingeborg passet gården, når fiskesesongen krevde mannens fulle oppmerksomhet.

Hovedstien fra østre Bråtømyr gikk nå over Brente frem til Blå-åkeren. Mange steder har fått navnet sitt etter hendelser som har foregått i tidligere tider. Brente heter det fordi det startet en skogbrann her først på 1920 tallet. Det var en tørr sommer og en kar hadde slått ut pipa si, det vil si å tømme ut innholdet i pipa, men dessverre ikke å

forvise seg om at all varme var sløkt. Det var ikke så mange kvadratmeter som ilden ødela, men nok til at stedet fikk sitt navn. Blå-åkeren fikk navnet fordi det ble gravd ned tomme blåskjell her. Jorden var kalkfattig og det bedret jorden å få kalken i skjellene. Innmaten i dem ble brukt til agn for bakkelinene. Hele vinteren igjennom, ble det fisket med bakkeline hvis det ikke var is. Det ble store mengder tomme skjell, og disse ble fraktet til Blå-åkeren og gravd ned der.

Nå forlater vi Østre Bråtømyr for å gå stien videre mot Korset. Nå går vi inn på Skåtøy kommunes eiendom og stien ender på Mellom myra. Læreren på Bråtøy skole hadde rett til høyet her. Noe lenger fremme på stien hadde han bygd en uteløe for å lagre høyet for vinteren. Dette var også et sted som det visstnok skulle spøke, men hva som har hendt her skal være usagt.

Mellommyra hadde også sin hoppbakke, og i 1960 årene var det ofte hopprenn her. Døra på lærerens uteløe ble brukt til hopp. Løa var ikke i bruk så ingen hadde noen bemerkninger til det. Hvor langt det ble hoppet husker jeg ikke i dag, men de store lengdene var det vel ikke. Mener å huske at Tom Thoresen var innehaver av bakke-rekorden i bakken. Inger Lise var best av jentene.



Fra østre Bråtømyr går stien over Brente og Blå-åkeren til Mellommyra

Skåtøyveien

Mellommyra

Fortsetter neste nr

Matprat

Mens bَاهistorier fra leserne lar vente på seg, så lever det mye god mat både på grunne og dype båer.

Du skal ikke skue hunden på hårene, heter det i ordtaket. Slik er det ofte med havets delikatesser også, jo eklere og verre de ser ut, desto bedre smaker de.

Det er ikke mange årene siden alle så med avsky og vemmelse på ulke, steinbit, skate, pigghå og lignende. Dette var ikke menneskeføde og ble paelmet over bord, mens man ventet på riktig fin torsk, lyr, sild eller makrell.

Ikke lek med maten! hørte jeg som barn av mor mi. Det betyr vel at du skal spise opp det du får, ikke sløse eller finne på noe annet tull med mat.

Nødvendig helgehandel brukes nesten alltid som påskudd for en fredagspils på Jensemenn, og en gang i uka ser kogg-folket det som betimelig å oppleve litt variasjon i form av byliv. Jensemenn ligger trygt og godt nær sjøen i motsetning til torvet som kun besøkes unntaksvis hvis en må på apoteket.

Vi drister oss helt opp til Brubakken for kjøttvarer, før vi bråsnur ned til Vidars bakeri for å kjøpe brød og julekake for så å gå bryggelangs tilbake til kogggen ved Jensemenn. Så tar vi turen den andre veien fra bunn av Blind-

tarmen og opp til Asiamat for grønnforet.

Dette er helt nødvendige innlands-ekspedisjoner for å unngå matbaronnens plastinnpakkede kjøttvarer sprøytet full av saltvann, hans halvfabriksa svampede brød og bakervarer, og hans slaskede grønnsaker. På returen til Blindtarmen kan det også legges inn polferd hvis det er nødvendig.

Denne fredagen var Ottar med, vi skulle spise middag sammen hjemme etterpå, og på Jensemenn ble menyen diskutert. Vi landet på torskehoder.

Alle som har sans for god mat vet at det beste kjøttet fins på hodet av både fisk og dyr. Fordi folk flest misliker estetiske synet av et torskehode eller et smalahove på en tallerken, er denne gourmetmaten også billig hvis du får tak i råvarer og lager mat fra grunn av.

Matprat og annen prat med urbane fastlandsfolk tar også sin tid, men nå var tiden kommet for å handle torskehoder.

På fiskebrygga åpenbarte katastrofen seg, kun et torskehode igjen, alt for lite for tre personer. Humøret var imidlertid bra og selv gråtasser kan være kreative og lekne iblant. På tross av mors formaning om ikke å leke med mat, tenkte jeg at vi i alle fall kan more oss med matlaging. I disken lå det nemlig et

stort ferskt Havulkehode. Det er ikke hver dag Bamblefiskerne lander fersk ulke, og denne var stor. Derfor var det fryktinngydende hodet utstilt i disken for å vekke oppsikt, og var egentlig ikke myntet på salg.



Legg merke til ulkas fiskestang med agn foran sitt fryktingytende gap.

At ulke er ufisk bekreftes også av følgende sanne historie fra misjonshuset på Skåtøy. Før kom det årvisse religiøse vekkelsener over øydistriktet. Staute, veltalende og syngende emmisærer sjarmerte både gammel og ung i senk og gjorde folk religiøse, i alle fall for en stakket stund. Så også for en eldre fisker. Det var skikk og bruk på møter at vekkelsens positive effekt ble bekreftet ved at folk vitnet om sin frelse. Religion bruker metaforer og lignelser til fork-laring. Det preget også vitnemålene, der enkle skildringer fra dagliglivet ble brukt. Fiskerens var: **Jeg svømte som ulke blant fisker, så kom det en og hukka meg i leppa og det var Jesus.**

Jeg slo likevel kloa i ulkehodet og på koggturen hjem moret jeg og Ottar oss, med en noe mannsjåvinistisk slagside, over tanken på ansiktuttrykket til Gerd når vi klasket det slimete ulkehode i bordet og sa «Lag middag til oss»!

Vi mannfolk hadde jo slitt timevis med fredagshandel og Jensemenn så det minste hun kunne gjøre var ordne middagen. Det endte med at vi gjøv løs på utfordringen i felleskap og om ikke vi lekte med maten var det sjeldent mye latter og moro under tilberedningen av dette måltidet, og det tok sin tid.

Her måtte det improvisasjon til, Googling av ulkehodeoppskrift ga ingen treff. Hodet ble rensket og til og med flådd. Ingen av grytene var store nok til å koke det, så det endte i langpanna i stekeovnen. Etter viderverdighetene med tilberedning var vi sultne og tok hodet, som selvfølgelig smakte godt, litt for tidlig ut av ovnen.

Ulke trenger og tåler mer varmebehandling enn annen fisk. Neste gang skal jeg la hodet ligge en dag eller to i kjøleskapet slik at det smakfulle og sunne fettene i hodet setter seg litt og trekker inn i fiskekjøttet. Så tar jeg øksa og deler opp hodet i store biter som kan brunes litt i stekepanna før det settes i stekeovnen til baking.

Et gourmetmåltid er dermed sikret og

alt skal legges ut på sosiale medier slik at alle de som Googler etter ulkehodeoppskrift på nett får et treff, kanskje det er en måte å bli verdens-berømt på?



Uansett hva mor sa om lek med mat - så er matlaging fra grunnen av gøy.

Når det gjelder ære og berømmelse holder jeg meg til den danske humoristen Storm P som sa:

Mange tørster etter ære og berømmelse, mens jeg tørster etter salt sild.

NB! Ta vare på krafta i langpanna, den er utmerket til fiskesuppe.

Så kom igjen med båehistoriene folkens!

Tor Dønvik

Kommentar fra en leser

Vdr: Østre Burø i siste Flaskepost

Jeg vet ikke hvilke kilder forfatteren har. Men navnet han bruker på tidligere eier er såpass sjeldent at jeg tviler på at det har vært flere familier med dette navnet knyttet til Burø. Derfor mener jeg at noe i beretningen ikke stemmer helt.

Min farfar, Alfred Julius Jackwitz, eide Vestre Burø fra 1917 til 1935. Han var ikke militær, derimot overingeniør, og var bl a med på å bygge Brooklyn Bridge i New York. At han skulle gått rundt med våpen til daglig, virker temmelig usannsynlig.

Hilsen Svein Normann Jackwitz

Hytteboeer i Bråtøyskogen

Red kommentar

Det er bra med tilbakemeldinger fra leserne. Feilen ligger nok i kildene som i dette tilfellet kun er gammelt "folkesnakk". I fortellertradisjonen er det nok slik at sannheten ofte lider på bekostning av trangen til å skape spennede og fantastisk historier. Det skal ikke rare greiene til, selv i våre dager, før rykter og folkesnakk florerer på øya.

Feilen vi gjorde denne gangen beklages, og neste gang historien fortelles er det Brooklyn Bridge som gjelder.

Prosjektet med Dønngvis bøye går mot gjennomføring.



Sponsorlista

Arkitekthuset as, David Løffler - 92099747

Isekport 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 Dønngvis liv: Dønngvis får motbør.

Det er interessant å dvele litt mer ved noen av de sterkeste motforestillingerene mot bøien, som Dønngvis erfarte.

I dag er lukkede livbåter selvfølgelig og dominerende i skipsfart og i offshore-bransjen. Alle de som har jobbet i Nordsjøen har vært inne i, og på sjøen med en lukket livbåt. Alle vet, og noen har erfart, hvor ubehagelig det er å sitte trangt som sild i en tønne, i en lukket

livbåt i sjø. Det er ikke spørsmål om du blir sjøsyk, men når du blir det.

Beskjedne er klar, spy i overlevelsedrakta og ikke i hodet på han som sitter i stolraden under deg.

Hvis dette i tillegg er en stuplivbåt, er det lett å kjenne på fobien ved tanken på et fritt fall på over 30 m.

De mest kritiske motforestillingerene Dønngvis møtte var av tilsvarende psykologisk art. Erfarne sjøfolk, og folk flest, kunne ikke tenke seg at det var fornuftig å sette seg inn i en ny type livbåt med dårlig manøvreringsevne, der du også ble sjøsyk, for å redde livet. Dersom du ikke selv kunne ro, seile og styre ble det betraktet som håpløst og farlig.

Parallellen til dette i dag finner vi blant annet i flyskrekk. Enkelte tør ikke fly, men tør likevel å kjøre bil. Risiko for død er typisk 1000 ganger større ved bilkjøring en ved å fly.

For di sjåføren holder i rattet og kan bremse tror sjåfør og bilpassasjerer at sjåførens ferdigheter er så gode at faren gjelder ikke meg, men alle andre bilister.

Slike psykologiske forhold var Dønngvis klar over og hadde tenkt nøye gjennom. Hans egen smertelige erfaring var at han på tross av sin kunnskap og erfaring, hadde mistet kone og barn i et forlis.

Realiteten var, og er i dag, at sjøsyke, andre ubehageligheter og farer ved bruk av en lukket livbåt, må veies mot den visse død. I de fleste tilfeller ved forlis i dårlig vær, er det valget enkelt.

I avisintervjuer sier Dønngvis at selv folk med høydeskrekk lar seg fire ned i redningstau fra 5 etasje hvis det brenner under dem.

Han sier at bøien primært skal redde liv ved forlis nær land der livbåter ikke fungerer i dårlig vær.

Ved forlis på havet påpeker han at en kombinasjon av åpen livbåt og bøye er hensiktsmessig. En livbåt kan navigere og slepe bøyen i godvær, og blir været dårlig går alle i bøien og rir været av.

Han påpeker også at, teknologien med telegrafi, snart gjør det mulig for alle større skip å melde sin posisjon ved forlis på åpent hav. Slik at skibrudne i hans bøyer raskt vil kunne plukkes opp av skip i nærheten.

Ser vi på Offshore beredskap og bruk av lukkede livbåter i dag, er det slik at lukkede livbåter for evakuering er den siste utvei som skal benyttes.

Nå er det kun livbåtførere som deltar på øvelser med stuplivbåter. Kravet om at alle skulle øve ble frafalt da dette ble vurdert som for risikabelt for alle som jobber i Nordsjøen.

Dagens krav i Nordsjøen er at det skal være Helikopter og standby båter i beredskap rundt omkring i Nordsjøen. Dersom livbåter blir brukt, skal folk om bord plukkes opp maksimalt innen 2 timer etter at båtene er satt ut.

Det skulle gå ca. 60 år før Dønvis logiske-, pragmatiske- og statistiske baserte betraktninger om hva som må gjøres, hvis det står om liv eller død til sjøs, ble akseptert og forstått slik at teknologien med lukkede livbåter ble utviklet og tatt i bruk av Scat Harding.

Dønvig var kort og godt langt forut for sin tid med sin design og tekning og det ble kroken på døra for hans livsverk for å redde sjøfolks liv.

Hadde kravene om lukkede livbåter kommet inn i internasjonalt skipsfartsregelverk i 1900 ville Dønvis første lukkede livbåt selvfølgelig blitt forbedret og videreutviklet.

Titusener av sjøfolks liv gjennom 60 år og to verdenskriger kunne da vært spart. .

(forts. neste nr) Tor Dønvik



Båtuttak

Årets første felles båtuttak skjer lørdag 1. april - vel og merke uten at det er snakk om aprilsnarr. Så dødsalvorlige ting som båt-uttak på våren kan nemlig ingen spøke med!

Interesserte bes om å sende SMS til Bjørn Tore Finsrud på 90081102 (du kan også bruke e-post til btf@kebas.no, men SMS er bedre). Oppgi navn og eventuelt hvor mange båter du skal ha satt ut. Han vil da gi tilbakemelding om endelig tidspunkter når det nærmer seg.

Neste båtuttak er det som vanlig Trygve Braatø som er ansvarlig for så følg med i kommende Flaskepost.

Hansemann

Skåtøy vel informerer

Styret i velet har nå avholdt sitt andre styremøte. Vi gikk gjennom pågående saker og nye saker. Det blei også satt en dato for vårens medlemsmøte: Torsdag 4. mai kl. 18.00 på Lokalet. Saksliste kommer seinere.

Vi ønsker også William Dønvik velkommen som det siste styre-medlemmet i velet!

Skåtøy vel

SOMMERMENY 2017

Matsservering kl. 12:00 – kl. 21:00

Pizza serveres til kl. 22:00

(ved konsert(er) o.l kan det være endringer v/ matsservering, men noe godt ha vi alltid til dere)



Kaféens rekesmørbrød (liten/stor)

Kaféens kremet fiskesuppe (liten/stor)

Kaféens KarrySild

m/ eple, rødløk, kapers. Serveres med brød.

Kamchatka kongekrabbe

m/ salt & pepper. Serveres m/ frisk citron og brød.

Vårens salat m/kylling

m/ spirer, salsa verde (persille vinaigrette) og salte mandler. Serveres m/ brød.

Ensaladilla

Potesalat m/tynfisk, potet, egg, løk, paprika, erter, majones. Serveres m/ brød.

Pizza på italiensk vis

Margherita (G, L)

(Hjemmelaget tomat saus og ost)

Skinke (G, L)

(Hjemmelaget tomat saus, ost og kokt skinke)

Salami (G, L, S)

(Hjemmelaget tomat saus, ost, løk, sjampinjong og salami fra Brødrene Brubakken)

Spekeskinke* og Gorgonzola (G, L)

(Hjemmelaget tomat saus, ost, løk, sjampinjong,

Vestfaler spekeskinke fra Brødrene Brubakken,

gorgonzola ost og ruccola salat)

Gamba (G, L, S, SK)

(Hjemmelaget tomat saus, ost, reker, løk,

sjampinjong)

Sweets

Sjokolade Nemesis m/u vaniljeis

Banana Split

m/ vaniljeis, skjokoladeis, krem og cocktailbær

Assortert wienerbrød kl. 11:30-14:00

Snacks

Skål m/ oliven

Brød m/ aioli