



epost: skatoy.flaskepost@gmail.com  
mobil: 90678830

**Skåtøy og høstro:**  
Arrangementsmessig er det et lite vakuum når sommeren er over, før høst og vinter aktivitetene kommer igang. Imidlertid har kafeen helgeåpent så avlegg gjerne den et besøk, og nyt den klare høstlufta på vannet eller på Skåtøy mange stier og veier.  
*Tor d*

## Kragerøskjærgården Montessoriskole

Mandag 19. aug. møtte hele 57 elever opp til KSM's sjuende driftsår og forventningsfulle elever møttes igjen etter en lang 8 ukers ferie.

Regnvær på første skoledag la ingen demper på gjensynsglede hos elevene, og mellom lærere og elever, men åpningen ble flyttet innendørs for første gang siden Montessoriskolen startet i 2013.

Ungene satt seg ned langs veggene i gymsalen og skravla gikk mellom bestevenner om sommerens begivenheter.

For en "bestefar" er det rart å se at de småtassene som startet i 2013 allerede nesten har blitt like høye som lærerne sine, og blant årets sjuendeklassinger finner vi den første eleven som går ut fra skolen med Montessoripedagogikk i alle sine år på barneskolen.

De store sjuendeklassingene gjør at de 10 førsteklassingene virker så små, men spenningen og gleden er mer enn stor nok der i gården. Om enn blandet med litt skrekk, på deres aller første skoledag. Da kan mammas eller pappas hånd være trygg å holde i når lærerne andre skal hilses på. Etter at alle hadde hilst på

hverandre i gymsalen tok elevene sine medbrakte potteplanter (stell av en levende plante er en av arbeidsoppgavene på en montessoriskole), før de begav seg til sine arbeidsplasser, der det først var litt mat før alle startet sitt skolearbeid.

Nytt i år er at småtrinnet (1-3 klasse) tar i bruk barnehagens lokaler i flerbruks- huset og her var det trivelig og fint med lære-materiell, arbeidsplasser, hyller og bokser med navn på plass for hver elevs individuelle læreprosjekt.



Det er mye nytt for førsteklassingene, men i løpet av en halvtime etter mat var mange i gang med sitt første skolearbeid på egen hånd. Noen av nykomlingene hadde fortrinn fra storesøsken eller venner som allerede gikk på skolen, så de visste litt bedre hva de gikk til.

### Det ble anledning til å hilse på noen elever fra førsteklasse.

Lotte Marlene bor i Kragerø og mamma Ann Helen Levang forteller at de viktigst momentene for å velge skolen på Skåtøy er: Liten skole, aldersblanding av elever, nær natur og montessoripedagogikk.



Lotte Marlene (her sammen med Tellef i 2. klasse) var preget av stundens alvor, men ikke verre enn at hun snart "sendte" mamma og pappa hjem, for som alle første klassinger er hun selvfølgelig stor og flink når hun begynner på skolen.

Leah har nylig flyttet til Skåtøy fra Grimstad og mamma Mia Lyngstad forteller at Montessoriskole var en viktig faktor når de bestemte seg for å flytte hit. Pappa Terje Hetland er sjømann og har seilt som skipper på skonnerten Solrik i Grimstad (etter mer enn 100 års fravær er det på tide at vi endelig får en seilskuteskipper igjen boende på Skåtøy).

Familien ønsker å prøve øy-drømmen med et rolig liv på landet.

Vi ønsker familien velkommen til Skåtøy og Kragerø, og håper de vil lykkes og trives med sin drøm.



For Leah er det fryktelig mye nytt på en gang, men også hun er en stor og flink jente som vil klare seg bra både på skolen og på Skåtøy. Hun skal vite alle barn som flytter til Skåtøy og kommunen er etterlengtet, velkommen og et viktig aktivum for lokalmiljøets fremtid.

## Høstgjester?

Etter 5-6 hektiske uker har nå det fleste sommergjester forlatt Skåtøy.

Mange undres over at de etterhvert så komfortable hyttene med helårs husstandard og vel så det, ikke blir mere brukt hele året? Men det er kanskje like greit for oss lokale å slippe urban trengsel og storby-jag like utenfor stuedøra hele året, men sommergjestene – de vet ikke hva de går glipp av.

Steinsopp er en etterlengtet høstgjest, den dukker brått opp i løpet av en dag eller to, og du må være på rett sted til rett tid for kunne forsyne deg av denne varianten av skogens konge.

*Et velvoksent eksemplar er en middag for to. – Vel så eksklusivt som en middag på storbyens Sushi eller Tapas restauranter.*



Steinsoppen fins av og til store mengder – mer enn det du klarer å spise fersk. Da må det tørkes, fryses, og konserveres til vinterforråd. Å høste mat fra naturen, og å lage mat fra grunn av gir en god følelse av og gjøre noe som er ekte og ordentlig.

## Om å redde høns.

I dagligvarebransjen florerer slagordene: Rema «Det enkle er ofte det beste»; Kiwi «Vi gir oss aldri på pris»; Coop «Litt ditt»; «Joker – Den gode naboen» osv. Vennlig og folkelig påstår matbaronene at de konkurrerer til forbrukerens beste ved blant annet å selge oss forbrukere billige egg til 3-4 kr pr stk.



I følge Nortura fins det ca 4 mill høner i Norge fordelt på ca 500 hønserier, hvorav ca 360 hønserier er med i Nortura.

I gjennomsnitt er hver besetning da på ca 8000 høns. En verpehøne høne legger ca 300 egg i året, mens en høne i vill tilstand i naturen legger ca 20 egg i året.

Takket være langvarig og intens avl av verpehøns får vi da årlig omsetningsverdi fra hver høne på ca. kr 1000 og ca 4 milliarder fra alle hønsa i Norge.

Å verpe et egg om dagen er slitsomt for høna og etter et første år med mer enn 300 egg synker verpeevnen og blårusen

har da regnet ut at økonomisk levetid for en høne er snaue 1,5 år, mens vanlig verpetid er ca. 6 år.

Etter 1,5 år bærer det derfor til gasskamrene, mens matbaronene velter seg i luksus i sine surt ervervede hyttepalasser i skjærgården. Og vi forbrukere gjør som Kiwi sier "Vi gir oss aldri på pris" der vi står i endeløs kassakø på det som før matbaronenes tid het "Brygga Mat" – en selvstendig kolonial i Kragerø.

Av og til kritiseres moderne stordrift med høns, men hos norske produsenter er det meste på stell etter alsakens offentlige regler og krav. Det er et ubestridelig faktum at en norsk høne har det bedre en en EU høne - det skulle bare mangle, for Norge er jo verdens beste land å bo i.

Likevel går ca 2,7 millioner høner i gasskammerene årlig da de ikke er lønnsomme lenger. Etter gassing blir de destruert ved høy temperatur og deres aske tilsettes i Norsk sementproduksjon. Kanskje ender betongen opp i matbaronenes grunnmurer som deres bidrag til "sirkulær" økonomi.

La det være sagt; Når høns slutter å verpe må de uansett slaktes og den gammeldagse metoden med halshugging er nødvendigvis ikke bedre enn gassing, men er stordrift for matproduksjon det vi forbrukere i verdens rikeste land egentlig vil ha og ønsker oss?

På en viderverdig måte via sosiale medier og nettverk ble et 50 talls avdankede verpehøns i år reddet fra gassing fra en stordriftbesetning. Og 15 av disse havnet på Skåtøy, i to besetninger på henholdsvis 5 og 10 høns.

Jeg har hatt anledning til daglig observasjon av besetningen på 10. De var ikke noe vakkert syn ved ankomst, der de fjærløse på gommen og bleke i kammen forskremt klumpet seg sammen i et hjørne av hønsegården.

*Vi ser at gommen har fått nye fine dun, mens halefjærene framdeles er et sørgelig syn, men ved noen uker til på landet strutter nok halefjærene også som de skal.*



Integrasjonproblematikk løste hønsa selv etterhvert, det gikk ikke så mange dagene før de forsto at matavfall kastet inn i hønsegården kunne hakkes i og spises, og jord og sand kunne sparkes i.

Etter en uke eller to forsto de til og med at de kunne gå ut når døra ble åpnet om morgenen. Der var det god plass til å flakse med vingene, til å spise gress og grønt på jordet, Her var full frihet til å finne skyggefulle steder under busker og 3

trær der tørr sandjord kunne sparkes opp for å rense fjærdrakten eller «molde seg» som det her heter på lokalspråk. Naturlig hønseadferd våknet gradvis og på fjærløse partiene kom etterhvert hvit dun.

Hele tiden verpet de 6-7 egg om dagen og etter kort tid fikk eggeplommene den friske gulfargen som kjennetegner høns som går fritt ute i terrenget.

Jeg håper de tidligere dødsdømte får noen gode år selv om de må leve med alle slags farer rundt seg i form av lausbikkjer, rovfugl, rev, mink og grevling, men de er neppe farligere enn bedriftsøkonomer.

## Ønsker vi oss egentlig Bestselgende matbaroner og stordrift?

Skåtøys ca 230 innbyggere spiser i følge statistikken tilsammen ca. 48000 egg pr. år og verper en høne 4-5 egg i uka vil ca 240 høns føre hele Skåtøy med egg.

I følge statistikk kaster hver Normann minst 30-40 kg mat og matavfall årlig, totalt ca 8 tonn bare for Skåtøy og det er langt på vei nok til å føre 240 høns. Det er allerede 7-8 husstander som holder høns og øker vi til 12 husstander med 20 høns hver er vi selvforsynt på øya.

Betaler vi kr 5 pr kortreiste egg fra "lykkelige lokale høner" gir det en

årsomsetning på snaue 250000, og hønsa de får vi gratis ved å redde de fra gasskammeret. I min barndom hadde annethvert hus på Skåtøy høns og vi var selvforsynt med egg via sirkulær økonomi, og leverte til og med egg for salg i byen.

Det er egentlig en fallitterklæring at vi ikke er selvforsynte med en lokal bærekraftig eggproduksjon!

Lignende tanker kan gjøres om sauekjøtt, rotfrukter, grønnsaker osv.

I vår moderne verden "lønner" det seg altså nå å fly torsk til Kina for å få den bearbeidet til ferdigprodukter, før den flys tilbake til hjemmemarkedet.

Norskprodusert mat lagres her og der over lang tid, og kjøres land og strand rundt, før den havner i butikkhyllene.

Det må gå an å få organisert lokal småskala matproduksjon til forbrukerens beste, bedre enn i dag. Jeg tror mange av oss er villige til å betale litt mer for mat der vi "kjenner" bonden. Tukler bonden med dyrevelferd, hygiene, økologi osv. vil det ryktes fort blant lokale forbrukere og det er trolig mer effektiv kontroll enn alskens EØS regelverk.

Stråholmsau f. eks. pleier naturlandskap, smaker godt, er kortreist, har et godt liv og slaktes lokalt – en nytteverdi og matopplevelse matbaronene ikke gir oss.

## Om fiskeri.



Overrettmerker for dype torske- "båer", -"renner" og -"håler" er nå en saga blott, – de er erstattet med urbane forbudsskilt.

I folketellingen 1801 finner vi ingen i Kragerø med fiskeri oppgitt som næring, Fiskere finner i Langesund, Brevik og Helgeroa. Årsaken til at fiskeri ikke var næring her var nok et manglende lokalt marked – de få menneskene som bodde her fisket enkelt selv det de trengte til huset i nærmeste bukt.

I dansketida påpeker også embedsmenn manglende fiskerinæring og beskriver med undring at 25 båter fra Bohuslän driver med sesongbetont fiske etter "den skjønnne Jomfrulandsmakrell" med base på Arøy, og hvitfisk leveres Kragerø by fra fiskere i Helgeroa.

Vårt historiske fiskeri fra tidenes morgen her i distriktet var altså primært for husholdningenes matauke.

Rundt år 1900 ble fiskeri en rimelig stor næring i skjærgården, men tradisjonen med fiske til huset stod sterkt på øyene og langs kysten helt opp til vår tid, du så aldri en øyværing handle i fiskebutikken i Kragerø.

Nå har lokalt fiske for matauke i bukter, sund og vik i praksis vært borte i 20-25 år. Sportsfiske ble ikke praktisert i øydistriktet – vi fisket kun når, og på steder vi visste det var fisk å få, og kysttorsk var den enkleste og sikreste fangsten. Nå er det kun makrell som enkelt kan fiskes til matauke, men den er dårlig egnet til nedfrysing og i motsetning til torsk blir man fortere lei av makrell til middag.

Forrige uke tok jeg to barnebarn på 6 og 7 år med på fisketur. Været var fint, men sterk vind fra sydvest hadde snudd om natta til svak vind fra nordvest. Heldigvis rant i alle fall strømmen rette veien, for alle vet jo at fralandsvind og strøm fra sørvest er håpløst for makrellfiske.

Med dorgestenger av bambus, to harper hver med 15 krok, inn-halere med ekstra lodd, er utstyret rimelig profesjonelt og ved Naus gikk snørene i vannet.

Vi dorget ut til revkosten utenfor Naus og derfra SV-over mot kosten ved Stanggapet uten å få et napp. Med litt gammel

sjø ble først bikkja sjøsjuk og etterhvert hang barnebarna også med nebbet av sjøsjuke eller kjedsommelighet.

Ved kosten i Stanggapet så jeg at strømmen rant ut Kragerøfjorden og der den møtte strømmen i Skagerrak nappa makrellen. Med fulle harper var det bare å hale inn, og etter 20 minutter gav vi oss med ca. 120 makrell ombord. Bikkja lå fremdeles som et slakt, men barnebarna kviknet til når det endelig skjedde noe. og alle var fornøyd når vi kom hjem til brygga.



Like før vi kom til Stangapet bordet en gammel kjenning koggen, et godt tegn for fiske og til stor glede for barnbarna. Først spiste den tørr kjeks fra hånda, og etter makrellen begynte å nappe fikk den seg en velfortjent godbit

Makrellen var ikke stor (kun Pir og Kult), men ved å gi bort i øst og vest til familie og kjente gikk alt til menneskeføde, alternativet er å fryse ned til agn for hummer og krabbefiske.

Slik matauke gir en god følelse av å gjøre noe ordentlig fra grunnen av. Dette lærte alle skjærgårdsbarn før i tiden fra far og bestefar, men det slår meg nå, at med fravær av lokal kystfisk er dette noe dagens barn kun unntaksvis får oppleve.

*Tor D*

## SKÅTØYBRYGGA

Som meldt i juliutgaven av Flaskeposten så er vi i gang med å sette opp et leskur på Skåtøybrygga - for å skjule de uappetittlige søpledunkene sommers tid, og for å gi ly til frosne ventende resten av året.

Første dugnad er nå 24. august, og der er vi nok folk. Men det blir flere lørdager/ettermiddager utover, så si fra hvis du har lyst til å bidra. Neste økt blir trolig lørdag 7. september.

*Hilsen Trond*

Kontakt: 95247376

## Til alle Skåtøy - og Lokalet venner.

Da er nok et sommermarked på Lokalet over for denne gang. Det har vært godt besøk og god stemning i år også. Vi fikk også i år inn mange fine lopper og det har vært et rikt utvalg av fine husflidsprodukter. Foreløpig regnskap viser at vi i år har fått inn ca 75.000,- til Lokalet. Dette er penger som kommer godt med for et gammelt hus som trenger en del «omsorg og pleie».

**Vi vil gjerne få takke alle som har bidratt med lopper, gevinster til lotteriet, husflidssalg og ikke minst til alle de som har bakt og jobbet på åpningsdagene.**

**Tusen takk alle sammen!!**

Vi i lokalstyret skal snart i gang å planlegge «høstprogrammet», og håper det er stemning for en ny sesong med middager utover når høsten og vinteren kommer for alvor, og lokalet kan være godt å ha som et samlingssted. Er det noen som har ønske om å «kokkelere» til middager eller ideer til aktiviteter på Lokalet, så ta kontakt med oss i styret. Vi kommer med mer informasjon i senere Flaskeposten.

*Hilsen Lokalstyret.*



## Snikurbaniseringsfrykt?

I valgkampen spilles både på konspirasjonsteorier og frykt. Lokalt frykter jeg at pågående urbanisering er ødeleggende for historiske, miljømessige og kulturelle kvaliteter – vårt særpreg og identitet som gjør at øydistrikt, by og land forblir attraktive og gode bo- og møteplasser for både fastboende og sommergjester.

Den berømte attraksjonen Fugleberget i Ålesund måtte vike plassen for nytt rådhus i glass og betong på 1970 tallet.

Vi har ikke noe fuglefjell på Skåtøy, men Skåtøy kafe er heldige og har noen fjellknauser som benyttes hele sommeren av glade klatrende lekende barn, og på dette bildet en tribune for kafeens sommer-show med Karl Holte Aarø.

Et liten lillustrasjon og et eksempel på at naturen er mye bedre enn en utsprengt flat tilrettelagt asfaltert og bedriftsøkonomisk fornuftig uterestaurant.

*Tor d*

*foto Carolin Donners 6*

## Det skjer på Skåtøy



### Høståpent lørdag og søndag

Følg med – [på hjemmesiden](#) for flere detaljer

Vi holder åpent lørdager og søndager fremover, unntatt **7./8.** september:

**Lørdag 11-22/ kjøkken 12-20**

**Søndag 11-19 /kjøkken 12-18**

Vi fra Skåtøy Kafe takker så mye for en fantastisk fin sommer!

Vi satt stor pris på hver eneste gjest og håper at kultur- og konsertprogrammet falt i smak.

Frem til 30. september kan dere beundre kunsten til Heidi Ødegaard hos oss.

*Carolyn Donners*

## Skåtøy Kirke



**Søndag 8. september kl. 11.30:** Tårnagenthelg. Gudstjeneste ved Harald Monsen og Jorun Myre. Offer til menighetsarbeidet. Kirkekaffe.

*Skåtøy menighetsråd*

### Lokalet - vårt eget hus;

Vi i lokalstyret skal snart i gang å planlegge «høstprogrammet», og håper det er stemning for en ny sesong med middager utover når høsten og vinteren kommer for alvor, og lokalet kan være godt å ha som et samlingsted. Er det noen som har ønske om å «køkkelere» til middager eller ideer til aktiviteter på Lokalet, så ta kontakt med oss i styret. Vi kommer med mer informasjon i senere Flaskeposten.

*Hilsen Lokalstyret.*

## Skåtøy Flaskepost

### Redaksjonen søker skribenter, stoff og innlegg til Flaskeposten!

Spalten "Månedens Båe" trenger sårt nye og gamle historier, det må jo ha vært noen nye spektakulære morsomme grunnberøringer i årets sommersesong?

Vi vet at det er mange gamle upubliserte båhistorier arkivert i hodene på skjærgårdsfarere som fortjener et bredere publikum.

Vi tar også gjerne i mot smått og stort, nytt og gammelt fra feriegjester og fastboende i skjærgården vår.

*Tor d*

## Turisme i Kragerø

Ser hva redaktøren i flaskeposten skriver i juli utgaven av avisa. Når jeg leser det går tankene tilbake til de gode gamle 60 årene.

Sommergjestene før i tiden fulgte med på moten, da som nå. I Kragerø ferierte noen av de som syntes at de sto på toppen av rangstigen. Her var skipsredere, meglere, direktører og andre som syntes de betydde noe. Alle ville vise at de var vant med sjøen, store sjømenn som kunne det meste. Her nyttet det lite å komme i en vanlig dress. Alle hadde hvite skyggeluer med et stort merke over skyggen. Dette merket viste at vedkommende var med i Kongelig Norsk motorbåt forbund. Dette merket fikk raskt navnet en plomme hos de fastboende. Jo større og tyngre plomme jo bedre.

Resten av antrekket besto av en lys blå kjeledress. Hadde en flekker av kobberstoff på buksebeina var det bra. Det viste at her er det en som behersket båtbyggingens kunst. De slo om seg med sjøens terminologi, rekke, puller og spanter. De fastboende lo seg skakke av disse fremtoningene, de visste at blå kjeledress og stor plomme ikke gjorde dem til en bedre sjømann.

På bybrua i Kragerø samlet det seg mange fastboende for å se disse nye sjømennene som manøvrerte "sine skip" inn til kaia. Noen ganger gikk det helt galt og de som sto og så på, fikk seg mange ganger en god latter.

Utenfor Bråtøyhue ligger Eva båen. Selve skjæret er over vann, men litt innenfor ligger en grunne som få vet om.

En fin sommerdag kjørte undertegnede sammen med min far forbi Bråtøyhue. Inn fra Åsvika kom en seilbåt i mot oss. Seilene var nede, men motoren ga båten god fart. Ved rorpinnen bakerst i båten sto kapteinen. Helt korrekt antrukket i sin blå kjeledress med tilhørende lue med plomme. Hans kone lå på dekket og solte seg. Badedrakten var selvfølgelig siste mote og et hvitvins glass sto i stil til alt det andre. «Dette kan umulig gå bra» sa min far da han så kursen seilbåten holdt. Han tar båen på innsiden like sikkert som jeg står her.

For oss å påkalle seilbåt skipperens oppmerksomhet var helt nytteløst. Dette var en kaptein som ikke hørte på noen, han var enerådende her. Tenk å høre på et råd fra en simpel fisker, han som hadde tittelen direktør, og var vant til å ta alle bestemmelser selv. Det gikk som det måtte gå. Med et brak traff båten båen.

Kapteinen mistet balansen og ble kastet framover. Den bedre halvdelene fikk fullstendig panikk. Alle havnet sammen med hvitvin og plomme i bunnen av båten. Heldigvis skjedde det ikke noen stor skade, og etter en tid tok igjen kapteinen kommandoen og seilassen fortsatte.

Nå for tiden inntreffer slike hendelser sjelden. Da GPS navigatorene, de såkalte kartplotterne kom i salg gikk det bedre for sommergjestene. En helvetes oppfinnelse, uttalte en som lever av båt-reparasjoner, men for båteierne var det et fremskritt.

Går du i Kragerø sentrum en sommerdag nå, er det ingen blå kjeledresser å se. Ei heller noen som har lue med tilhørende plomme. Ta det bare med ro, de samme store kapteinene er der fremdeles, bare i en annen klesdrakt.

*Per Johnny Thoresen*