

September 2019 nr 101

Skåtøy Flaskepost

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

Skåtøyhøst og sjølbergning:
Drivhus og parseller tømmes for årets avling; skogsopp er plukket og konservert det samme er bær og frukt; og vinterveden er i hus. Sjølbergning var Skåtøys store fordel i tidligere generasjoner og hang til sjølbergning er fremdeles sterk i alle fall hos den eldre garde.

Tor d

Jordfabrikk? --- Bokashi?

Min kunnskap på dette feltet er ringe, den skriver seg fra at jeg i likhet med 5-6 andre menn på Skåtøy, bor sammen med en «jordfabrikkgründer».



Teknikken er enkel og starter med en 5 liters plastboks på kjøkkenet. Der samles absolutt alt organisk avfall.

Når boksen er full, eller daglig, starter prosessen ved å drysse litt bokashistrø over dagens avfall i en bokashibøtte som rett og slett er en bøtte med lufttett lokk.

Bokashistrø er hvetekli tilsatt noen naturlige mikrober som setter i gang en gjærings- eller syrningsprosess når de kommer i kontakt med organisk materiale i et lufttett miljø.



Når bokashibøtta er full skal den gjære innendørs i minst 2 uker. I neste trinn blandes jord inn med 10 cm jordlag på topp i en beholder åpen mot luft.

Selve "jordfabrikken" kan være hva som helst, fra en beholder du oppbevarer inne eller ute, til pallekarmer eller jordhauger ute, og omdannelse til jord tar kun ytterligere to uker dersom temperaturen er over 20 grader. Er det kaldt tar det lengre tid og du må kanskje vente til våren.

Denne Japanske luktfrie komposteringsmetoden kan gjøres innendørs og den tar vare på all energi og næringsinnhold i husholdningsavfallet.

Hvorfor i all verden skal en husholdning drive med Bokashi?

Norske myrer inneholder karbon tilsvarende 3,5 milliarder tonn CO2. Det tilsvarer Norges samlede klimagassutslipp i 66 år. De siste hundre årene har en tredel av myrene i Norge blitt ødelagt.

Vi mennesker, enten vi liker det eller ikke, er uløselig knyttet til CO2 kretsløpet nær sagt i alt vi gjør og med alt vi forbruker. Hver av oss produserer ca 1 kg CO2 daglig bare ved å puste ut og en familie på 6 puster ut like mye CO2 som en vanlig bensinbil spyr ut ved å kjøre 12000 km årlig.

Så langt snakker heldigvis ikke miljøbevegelsen om å forby utpust, men med tanke på fremtiden for våre barn og barnebarn er det all grunn til for hver og en av oss å tenke over det vi driver med i en CO2 sammenheng.

I Norge kjøper vi ca 4 millioner 50-literssekker med "hagejord". Av dette er 176.000 m³ torv. Torvbruken tilsvarer et utslipp på anslagsvis 32.000 tonn CO₂, som tilsvarer det årlige utslippet fra 15.000 personbiler.

På Skåtøy er det et 10-talls husholdninger med drivhus og noen flere som dyrker litt jord og de aller fleste andre har minimum en blomsterhave.

For "driften" på Dønвика kjøpte vi ca 30 sekker årlig. Skåtøys ca 100 bolighus forbruker trolig minst 500 sekker årlig og våre ca 6-700 hytter minst like mye.

For Skåtøy snakker vi om en årlig tonnasje på ca 30 tonn torv til en kostnad på minst kr 50000 og et torvrelatert CO₂ utslipp tilsvarende årsutslippet for en bil.

I tillegg blir denne torven gravd ut, behandlet, pakket og distribuert på kryss og tvers av vårt langstrakte land. Og vi lokale sjøulker vet at det å frakte jord ombord i en kogg er noe f...skap, i allefall i en trebåt, og tunge løft og bæring blir det også.

Takket være jordfabrikkgründeren var de grønne fingrene i år selvforsynt med plantejord på Dønвика. Igjen et lite eksempel på at sirkulærøkonomisk tankegang lar seg gjennomføre lokalt på Skåtøy med enkle tiltak, hvis vi vil det.

Å spare kr 500 pr husstand, og å redusere samlet CO₂ utslipp tilsvarende en bil fra øya vår, betyr ingen ting hevder nok mange. Men likevel fortøner lokal bokashikompostering av eget avfall seg adskillig mer logisk og meningsfullt, enn at tre norske storprodusenter og hagesenterene skal berike seg på miljøfiendtlig utgraving av torv.

Selvfølgelig blir også ca 15% av torven importert fordi det er bedriftøkonomisk lønnsomt, og med norske lønnskostnader kan det fort lønne seg å fly torv inn fra Kina dersom forbruksveksten fortsetter.

Det grønne havet

NIBIO (Norsk institutt for bioøkonomi) skriver om betydningen av organisk materiale i jord for CO₂ kretsløpet.

"Norges totale CO₂ utslipp er ca. 40 million tonn pr. år for hele befolkningen. Jord lagrer CO₂ og 1 kg mold (humus) inneholder 0.58 kg karbon tilsvarende 2.13 kg CO₂-ekvivalenter.

Økes karboninnholdet i det øverste jordlaget (0-15 cm) i hele Norges jordbruksareal med 1% tilsvarer det 40 million tonn CO₂, som er alt Norsk årlig utslipp, men rent praktisk vil det ta mange, mange år å øke moldmengden med 1%".

Kompost er imidlertid et svært godt jordforbedringsmateriale i landbruket.

Matavfallskompost er på topp med mer enn 30% karboninnhold.

Bruk av kompost på jord for grønnsaksdyrking og i blomsterbed vil altså "fange" CO₂ direkte fra lufta – en billig og enkel "støvsuger" for CO₂-fangst.

Hvis alle Skåtøy husholdninger brukte jord fra bokashikompostering til blomsterbed og hobbydyrking, vil det føre til økt lokal CO₂ fangst.

Her kommer parselldyrkerne på "Grønne havet" også inn i bildet. Der forskes og prøves det og man utfordrer hverandre på bærekraftige jordbearbeidingsmetoder.

I skuddet nå er jordforbedring uten spavending eller pløying, man sår rett på jorda og dekker over med strø, f.eks fra plenklipp. Det fungerer og det viser seg at jorda blir porøs og fin og holder bedre på fuktighet. Hvordan jord bearbeides påvirker også CO₂ kretsløpet, og det er et faktum at ensidig intensivt storskala jordbruk med pløying og harving er uheldig både for CO₂ og utarming av jorda.

Enkelte miljøfantaster hevder at slutter man med pløying kan jordkloden reddes fra global oppvarming, men så enkelt er det nok ikke. Det er store mangler i 2

kunnskap og forskning om hvordan jordbearbeiding best kan gjøres for å bedre CO2 balansen, samtidig som hele verdens befolkning skal ha mat.

Det er imidlertid nok viten til at småskala nydyrking med kompostering og alternativ jordbearbeiding – absolutt er bærekraftig og fremtidsrettet.

Potetferie?

Samme hva du heter, Spiser du poteter, og nå kan du bukke ryggen din å plukke.

Vi skal være flinke, siden kan vi vinke.

Nå har jeg poteter hele året rundt!

(Slik priste Alf Prøysen potetene for barn).

Matpotet koster nå ca kr 15-20 pr kg i butikken. I følge statistikken spiser hver normann nå kun snaue 20 kg matpotet pr år, og utrolig nok litt over 20 kg til i form av "foredlede" feite potetprodukter - hovedsakelig i form av pommes frites og chips.

På Skåtøy spiser vi da i følge statistikken ca fire tonn matpoteter til en pris av ca kr 70000 pr år fra matbarones butik-kjeder, og enda verre, vi gnafser i oss pommes frites og chips fra ytterligere 4 tonn poteter "foredlet" og solgt av de samme baroner. Matpotetene er ofte av dårlig kvalitet forårsaket av vasking, pakking, lagring og langtransport før de

ender i butikkhylla med et "forbruker-vennlig?" plastvindu i potetposen.

Plastvinduet slipper inn lys, noe som garantert forringer kvalitet på poteter, de blir grønne og danner nervegiften Solanin. Alle vet at poteter lagres best med jord på, men kun vaskede poteter fins nå for tiden i hyllene.

Poteter rett fra åkeren smaker best og lagres de med jord på i en kjeller holder de seg best. For en generasjon siden var det lett for de som ikke dyrket poteter selv, å få kjøpt vinterforråd av poteter sekkevis lokalt på Skåtøy og mange andre steder i kommunen – nå er dette knapt lenger mulig.

Vårt årlige potetforbruk lokalt på Skåtøy kan altså dyrkes på et par-tre mål jord. Lokaldyrkede tidligpoteter har trolig også et betydelig marked blant våre sommergjester.

Ernæringsmessig burde vi også øke forbruket av matpotet fremfor usunne "foredlede" potetprodukter.

Det heter seg at vi forbrukere har makt? Kardinalspørsmålet blir da, ønsker vi og eventuelt hvordan kan vi rigge oss til for å dyrke nok poteter og andre grønnsaker lokalt på Skåtøy?

Skåtøys siste heltidssmåbruker forsvant

for mer enn en generasjon siden, og for 20 år siden opphørte den siste småbruksdriften på deltid da Lars Martin ble postmann på heltid. Deltidsbruken nå er redusert til kun slått av noe eng noen få beitedyr her og der.

Tradisjonell småbruksdrift krever en god porsjon idealisme, og om idealistene fins forhindrer dessverre Skåtøys eiendomspriser til ferieformål dette. Derfor er det er utopi å tro at vanlig norsk småbruksdrift dukker opp igjen.

Småbruksdrift kombinert med turisme, besøkgård/ dyr/ selskapslokale/ matopp-levelser osv ref Jomfruland og noen få andre steder i kommunen, er en mulig levevei dersom noen av våre lokale grunneiere måtte ønske det.

For 50-60 år siden hevdet en av småbrukernes talsmenn, Thorvald Korsund, at Skåtøys 325 mål med dyrka mark var truet av hyttebygging, – men det er altså jord nok i massevis hvis man regner med alle de små skortene som i tidligere år ble dyrket.

Småskala

Mange av oss husker med glede alle de årene vi kunne kjøpe grønnsaker hos Helge og Bitten. De ble dyrket i drivhus og på flere små jordlapper rundt huset. 3

Utrolige mengder ble dyrket på små arealer. Nå har vi parsellhagen "Grønne havet" der en 5-6 husholdninger med idealisme dyrker til eget bruk; Det er bikuber på øya; Parsellhytter på Kirkesund kan kanskje resultere i flere dyrkere på øya?; På Nepeløkka dyrkes det litt.

Vi vet fra Bondens marked og lignende at det er voksende interesse for lokalprodusert mat, og at flere og flere er villig til å betale litt ekstra for slippe unna matbaronens klør.



Tenker vi oss at et titalls småskala/parselldyrkere øker potetproduksjon fra 100 kg til 400 kg er vi selvforsynte på Skåtøy. Dette utgjør litt ekstra arbeid og er selvfølgelig en bedriftsøkonomisk dårlig butikk, altså krever gjennomføring en god posisjon idialisme.

Skal vi få til noe slikt må vi våge å tenke alternativt og bevege oss langt utenfor den trygge A4-boksen. Tenker vi

utradisjonelt er det flere muligheter for og få hjelp, for eksempel kan det hentes inn sesongbetont "gratis arbeidskraft" fra organisasjonen "**World Wide Opportunities on Organic Farms**" (WWOOF). Der tilbyr ungdom fra hele verden sin arbeidskraft mot kost og losji og litt opplæring i dyrking og lokal kultur.

Trenden over hele verden er nå for økt urbanisering, men heldigvis fins det nisjer av motbevegelser og alternativer for et enklere liv med nærhet til natur.

Vi som er veletablert i en velstående vestlig forbrukskultur ser ofte med skepsis på alle som tenker annerledes. Men jeg tror at skal vi redde Skåtøys faste bosetning for fremtiden må vi åpne opp for alternativer og nisjer der våre fremste kvaliteter "livet i de små forhold" og "nærhet til natur og sjø" fremheves og gjøres attraktive - økt urbanisering redder neppe øyas framtid.

Maritimt

Etter foregående omfattende landbruksutgreinger er det på sin plass med ørlite maritimt stoff i Flaskeposten. – Selv om senterpartiet gjorde et brakvalg i Kragerø tar ikke Flaskeposten opp kampen med ukeavisen Bondebladet, som sin hoved-

sak denne uken refser den Britiske statsråden for svinepest-unnfallenhet.

Verdens meteorologer melder i år til FNs klimatoppmøte at siste 5 årsperiode fra 2015-19 er den varmeste siden målinger startet i 1850. – Likevel tar mange øyværingene med håp om en isvinter? snart båtene opp for vinteren!

Tor D

Båtopptak

Første opptak blir mandag 7. oktober. Vil du ha opp båten din denne dagen må du kontakte Trygve B. Helst innen 1. oktober.

Telefon 35991283 / 920 57 168 eller Bjørn Tore Finsrud 900 81 102

Trygve Braatø 2019

Fastboende på Skåtøy?

I likhet med resten av kommunen er det en skremmende forgubbing blant Skåtøys fastboende. De fleste av oss er inngrodde øyfolk som har bodd her lenge og vi er lett å holde oversikt over. Men heldigvis er det litt dynamikk i befolkningen også, noen flytter til og andre flytter fra hvert år. Vi ønsker alle fastboende velkommen til Skåtøy og ønsker oss selvfølgelig spesielt flere barnefamilier, og det 4

Tor D

oppleves trist når en barnefamilie drar etter et prøve-bo år på Skåtøy. Men skal vi øke tilflytting, må folk få anledning til å prøve seg på øylivet før de endelig bestemmer seg for å bo her.

Å telle nøyaktig hvor mange som bor her, og hvem de er til enhver tid, er derfor ikke helt rett frem. I den lista jeg bruker for å sende ut flaskeposten forsøker jeg å merke av alle fastboende husstander med de som bor der, men det er alltid noen tvilstilfeller.

F. eks.: Teller vi med ungdom som studerer/ jobber andre steder?; Skilsmisser dukker også opp og kjærester kommer og går?; Enkelte eldre har vinterbolig i byen andre havner på aldershjem?; Bopliktsproblematikk og det faktum at enkelt hytteeiere bor her største delen av året gjør det heller ikke lettere. Helt nøyaktig telling er vanskelig, men heller ikke så viktig. Fra mitt forsøk på å telle i flaskepostlista er det nå ca. 90 hus med fast bosetning og ca. 200 fastboende på .

Den siste tilgjengelige offisielle folketelling fra SSB i 2001 viser et folketall på Skåtøy/ Bråtøy/ Bærø på 266 hvorav 64 var barn under 16 år fordelt på 119 husholdninger. Dagens barnetall er ca 20 og illustrerer forgubbing og utfordringer

for Skåtøys framtid. Forgubbing gjør at at for mange i lokalmiljøet sutrer om ting som ikke betyr noe, og det bidrar i alle fall ikke til å øke bolysten på Skåtøy.

Flaskeposten; Det alltid er hyggelig med tilbakemeldinger fra leserne:

"Hei Tor. Takk for trivelig lesning i nok en Flaskepost! Vil komme med et ønske om at du tar med antall fastboende som en fast spalte. Litt kort om eventuelle som flytter fra og kommer til. Har snakket med flere her, og inntrykket jeg får, er at ingen vet helt sikkert hvor mange som bor her fast nå.

Jeg har nå tatt over min fars (og tantes) barndomshjem på Øvre Saltbutangen, og flyttet hit for å bo her hele året, nå i pinsen. (Ny adresse i folkeregisteret fra 1. juli: Krikkenveien 4, 3780 Skåtøy.)

Jeg har følt at Skåtøy har vært som mitt andre hjem, i og med at jeg har vært her i alle somre hele mitt liv. Og jeg har i hele mitt voksne liv drømt om å kunne flytte hit, men det har liksom ikke passet i forhold til jobb, barn, forhold og boforhold før nå. Nå bare gjorde jeg det. Sa opp min faste trygge jobb, og flyttet! Og angrer ikke et sekund!

Med vennlig hilsen Karina Agnete Holm

Jeg synes Karinas ide om en mer eller mindre fast spalte om Skåtøys bosetning er fin.

Jeg tror vi lar fintelling av folk ifm. skilsmisser, kjærester som kommer og går, bopliktsproblematikk o.l. seile sin egen sjø og tar for oss og presenter fastboende som flytter til og flytter fra Skåtøy.

Dette er interssant for lesere. Å vite hvem folk er, hva de ønsker og forventer av Skåtøy, og ikke minst hva de kan bidra med i lokalsamfunnet, er trolig nyttig i mange sammenhenger.

Alle har vi et ansvar for å ta godt imot våre nyinnflyttede. Med kreativitet og nyteknning må vi forsøke å synliggjøre de mange kvaliteter på Skåtøy som et fremtidig bosted, for så vel for barn av Skåtøy, som for nyinnflyttere.

Nyinnflyttere (og andre) oppfordres til å bidra med skriverier og bilder med tanker og erfaringer om det å flytte til en øy, og hva som er viktig for skape et trivelig lokalmiljø. Dette kan godt gjøres i intervju-form så ta gjerne kontakt med Flaskeposten.

Tor D

Skåtøy Selvbetjente Bibliotek

Det er mange som har hatt glede av biblioteket i Skåtøyroa og det foregår en viss sirkulering av GODE bøker.

Bøker er så mangt! En bok som av den ene oppleves som totalt uinteressant, kan for en annen være en bok-skatt. André gjør en fantastisk jobb med å holde orden i ventebua, men sliter med plassen.

Problemet er pågangen av bøker. Hyllene var i utgangspunktet tenkt som et midlertidig hjem for GODE bøker man ville dele med andre. Nå har det fått mer karakter av et permanent hjem for bøker ingen lenger ønsker å eie. Som ansvarlig initiativtager tar jeg meg derfor den frihet og rydde/ kassere noen av bøkene i samråd med damene i Lesesirkelen. Bøkene vil en periode stå nederst i hylla og du kan redde dem fra å bli kastet dersom du ønsker det.

Nina

Skåtøy Vel

Styret i Skåtøy Vel jobber med disse sakene:

- Fiber også til resten av øya. Carl Arnfinn Wiik kan opplyse at det ble søkt om 10 millioner til Kragerø i NCOM midler. Skåtøy er blant de som vil bli tildelt midler. Målet er at også resten av øya skal få fiber med støtte av det offentlige. (Dersom man ikke bruker tilskudd vil det komme på kr. 25.000,- per bruker å tilby fiber. Dette forutsetter 50 aktuelle kunder.)
- Sendt brev til Kragerø Kommune og etterlyst vedlikehold av veien opp til skolen.
- Sendt brev til Havnevesenet og etterlyst vedlikehold/ utbedringer av rekkverket som går langs sidene i Eidkilkkanalen.

- Vedtatt at vi ikke ønsker å overta å arrangere Loppemarked dersom Mellommyra gir seg. Lokalet gjør en utmerket jobb som loppearrangør.

- Planlagt en opprydding på Kaldtlageret, samt utforme regelverk for utlån. Vi har vært så heldige å overta en del utstyr fra Stiftelsen. Dette står ikke fritt til avhenting og lån når noen har behov. Da vil etterhvert utstyret som vi alle kan ha glede av forsvinne. Ønske om å bruke noe utstyr må avklares med Styret i Skåtøy vel.

- Vi etterlyser med dette tralla som klappstolene lå på. Vennligst sett den tilbake på lageret og legg stolene oppå!

- Gjennomgang av Ventebua for å avklare vedlikeholdsbehov. Dugnadsinnsats er påkrevet.

Romjulsquiz på Flerbrukshuset 27.12. Hold av datoen!



Nina H

Veikommiteen

Hva har skjedd med skilte vårt?

Noen har ødelagt skiltet til veikommiteen, det skjedde rundt den 5 september 2019. Vi synes at hærverk er uakseptabelt og at det er synd at noen driver med det her ute.

Har du sett noe eller noen så si gjerne ifra.

Lisbeth Thoresen.



Melding fra Velet

Vi jobber nå med å kjøre ut grus for å gjøre utbedringer på grus-delen av Skåtøyveien. Disse utbedringene skal gjøres mot slutten av uken og mannskapene våre tar en liten runde på bakken opp til skolen også.

Med vennlig hilsen Karine Brandhaug-Fjellstad 6

Det skjer på Skåtøy



SKÅTØY KAFÉ

Vinterstengt

Sjekk – [hjemmesiden](#) for detaljer

Vi takker så mye for en fantastisk sesong!

Enkelte lokale kafegjengere ble i år litt overrumplet da kafeen brått stengte for vinteren allerede 1. september. Vi satt derfor pris på den lille ekstraomgangen fredag 13. september for lokalbefolkningen.

Anette tok der avskjed med oss og vi ønsker henne lykke til videre. Da er det bare å se fram til en ny vår!

Tor D

Lokalet - vårt eget hus;

Vi ønsker alle velkomne til en ny sesong med hyggelige høst – og vinterkvelder med god mat og drikke på Lokalet. Nærmere informasjon om åpningstider, priser og påmeldingsfrister vil komme i Flaskepostene fremover, men hold av datoene allerede nå..

Fre 25. Okt. kl 19 Menighets pub (i samarbeid med menighetsrådet).

Enkel servering av mat og drikke. (Ingen forhåndspåmelding til dette)

Lør 9. Nov: Tor og Gerd koker til et «Smalahove» lag» på Lokalet.

NB! påmelding før 23 okt. (Vestlandsmalene må gjetes over fjellet).

Søn 8. Des. kl 12. Det tradisjonelle julemarkedet arrangeres på Lokalet

Lør 11. Jan (2020) Dennis trår til og lager middag med flere spennende retter for oss i år igjen .

Lør 1. Feb (2020) Jan koker til «Thai aften» med mange varmende, gode og spennende smaker .

Lør 7. Mar (2020): Jan og Per Morten arrangerer nok en spennende øl smakingskveld for oss .

For å planlegge innkjøp og koking, er vi avhengig av påmelding til arrangementene til senest mandagen før dersom ikke annet er oppgitt. Påmelding til Tina på tlf 97169414.

Hilsen Lokalstyret

Sjekk på nett? Tidligere Flaskeposter? Skole? KSM

Skåtøy Kirke



Søndag 13. oktober kl. 11.30: Gudstjeneste med gullkonfirmanter med etterfølgende fest på Lokaleket. Sokneprest Harald Gulstad og organist Jorunn Myre. Inger Bekvik forteller om hjelpearbeidet i Pasvalys. Offer til Litauen hjelper. Klokker Else Lill Blinkenberg.

Velkommen Skåtøy menighetsråd

Torsdag 17. oktober kl. 19: Kragerø Bibliotek, foredrag om hvordan vi kan møte mennesker i sorg. Målsetting om å etablere sorggrupper. Et tverrkirkelig plangruppe står bak initiativet.

Fredag 25. oktober kl. 19: Menighetspub på Lokalet med sang og musikk ledet av organist Jorun Myre. Diskusjon om hvordan vi i samarbeid og fellesskap kan i ta vare på Sklærds skatedralen som gudshus, kulturhus og møtested. Lokalet selger mat og godt drikke,

Velkommen

Velkommen til Huskestua. Mandager kl 18 på Lokalet

Vi starter 30 SEP. deretter 21 OKT. 11. NOV. 2.DES.

Så blir det julebord på Admiralen.

Hilsen styret..

En får ikke mer moro enn det en lager sjøl (redaksjonell kommentar)

Ordtaket passer for det Skåtøyfolket forsøker å gjøre på Lokalet i den stille årstid. Det er gøy både å lage mat, og å spise mat, sammen med andre. Selv er jeg involvert i et smalahoveorgie 9 nov. Vi hadde noe tilsvarende for snart 20 år siden, med importert Vossing, Vossaøl og Smalahove og nå er det på tide å prøve igjen. I år ser det ut til at Vossaøl blir kortreist med transport på kjøll. Går det bra er ikke veien så lang til å salte, røke og tørke lokale sauehuer neste år. Etterhvert som vestlandsklima kommer hit må vi endre kultur i retning av mer barbari og vestlandsfaen. Det er grunn til å minne om at **utenomøys gjester også er velkommen til alle arrangementer på lokalet** - så får vi se hvor mange slagsmål det går på literen av lokalt Vossaøl denne gangen

Tor D