

Korona nå også på Skåtøy – en stri tårn for de syke som gjennomgikk det. Nærhet til sykdom viser betydningen av å ta smitte på alvor. Vi må stå løpet ut selv om det røyner på. Bra for oss at vi enkelt kan gå ut, der vi kan se barn kose seg med snø og skøyteis, mens vi venter på to forløsende stikk i armen.

Tor D



epost: [skatoy.flaskepost@gmail.com](mailto:skatoy.flaskepost@gmail.com)  
mobil: 90678830

## Pølsepreik?

### Pølsevev eller Pølsevrøvl?

Dette tema er like uinteressant som en pølse i slaktetiden. Vi har et tilsvarende lokalt maritimt ord "**pråmpreik**", eller det mer generelle ordet "skipperskrøne", som kanskje vi kystfolk heller bør bruke? Her forenes land og sjø ved at både pølse og pråm har det til felles at begge er/ var nederst på rangstigen når det gjelder status for mat og båt.

Ordet pråmpreik er "**lagt på båten**" i vår dagligtale. Fra norrøn mytologi vet vi at: Nannas hjerte brister av sorg når hun ser Balder blir "lagt på båten" i bålferden sin, og da blir også hun lagt på båten for å være sammen med sin kjære Balder.

Vi burde kanskje slå et slag å bevare begrepet pråmpreik for å karakterisere alt det **snikksnakk, sludder og vås** som preger oss både i ord og gjerning, i vår moderne tid.

Forresten kan begrepet trolig med hell moderniseres til mer tidsaktuell ordbruk "**pølsepråmpreik**" tilpasset vår tids lokal båtukultur i skjærgården? – Der sunt skipperskjønn, kunnskap og respekt for sjø, båt, sjømannskap og tradisjoner er lagt på båten for lenge siden.

Herved lanseres kombinasjonsordet **pølsepråm** eller **pølsepram** på Oslosk. Her kombineres laveste status fra både mat- og kyst-kultur med et godt beskrivende ord for alle skjærgårdens RIB-er på en grei måte.

Kanskje er dette nye ordet en "vinner" av Språkrådets "årets ord" som allerede nå lanseres i Flaskeposten i Januar?

**Den forsvundne pøsemaker** – er en norsk filmkomedie fra 1941.

Her debutterer komikeren Leif Juster, men siden den gang har de aller fleste norske pøsemakere forsvunnet.

I Kragerø holder heldigvis fremdeles Brubakken stand enn så lenge, og her og

der i de tusen hjem langer enkelte fremdeles sine egne pølser.

### Pølsenytt fra NRK

I Steigen i Nordland håper den unge pøsemakeren Astrid Næsslander på at hun snart kan får kjøpt norske pølse-tarmer. Å benytte mest mulig av lokale råvarer fra norsk produksjon av storfe og sau synes synes både bærekraftig og fornuftig.

Nordmenn er i verdenstoppen og spiser ca 45 millioner kilo pølser i året, og Astrid synes det er rart at det ikke er mulig å bruke lokalt råstoff? Hun kjøper ikke helt forklaringen om at kvaliteten i Norge ikke holder mål. – Hva er det de gjør med tarmene i utlandet, slik at de får så høy kvalitet? – Jeg tror mye matkunnskap har gått tapt i supermarkedkjedene, sier Næsslander.

Firmaet Notim er markedsledende "tarmimportør" og vi sakser fra deres hjemmeside:

"Det skjer en kontinuerlig produktutvikling i pølseindustrien, og som leverandør til en bransje som har gjennomgått en meget sterk industrialisering i det siste tiåret, vil vi alltid være nødt til å ligge i forkant av det som skjer".

Produksjon av tarm hevdes å være både en kostbar og arbeidskrevende prosess.

Norge er et så lite marked at det ikke er mulig å få til lønnsomhet. I tillegg er norsk regelverk svært strengt. Ifølge Notim er Norge også et av de mest krevende markeder i verden når det kommer til kvalitet på naturtarmen.

En av de viktigste årsakene er at farsen som brukes i pølseproduksjon i Norge, tradisjonelt har et forholdsvis høyt vanninnhold. Selv den minste feil på tarmene vil bli synliggjort i pølseproduksjonen....

Strengt regelverk i Norge gjør det vanskelig og dyrt å få i gang "god gammel-dags" norsk pølsearmproduksjon.

Men kokebokforfatter og matkulturverner Bodil Nordjøre hevder at utfordringene er ikke bare av økonomisk art; – Norge har ingen godkjente anlegg som produserer naturtarm og det må vi gjøre noe med. – Det er Mattilsynet som sitter på løsningen. Så må vi få til en avtale med Nortura om å få kjøpt nyslaktede tarmen, sier hun.

### **Mattilsynet sier til NRK om saken:**

"Uten å kommentere enkeltsaker, opplyser Mattilsynet til NRK Nordland at det er et strengt hygieneregelverk som må oppfylles for produksjon av næringsmidler. Ikke alle bedrifter klarer å oppfylle disse" – slik taler byråkratiet i 2021.

Konkurransetilsynet har nylig varslet bøter på 21 milliarder mot våre 3-4 matvarebaroner – de som i praksis er de som daglig fører det norske folk med den maten vi spiser, inklusive pølser.

Ser vi på pølsene vi spiser har selvfølgelig matbaronenes monopol bidratt til effektiv og industrialisering av pølseproduksjon til forbrukerens "beste" ved å tilby billigst mulig pølser med en kvalitet som tilfredsstillende byråkratiet (Mattilsynets) strengeste krav!!!:

Maksimalt 80 % vann, 20 % fett og minimum 9 % protein.

Med matbaronenes kreative og kostbare produktutvikling til forbrukerens "beste" kan kjøttinnhold i pølsen bringes ned i mot 20 prosent ved å blande inn; Proteinrikt blodplasma som koster nesten ingenting; Svorpulver som binder vann, og billig soya med høyt proteininnhold.

Dermed er næringsinnholdet i henhold til kravene. Og smaken, ja den sørger jo de godkjente kunstige tilsetningsstoffene – alle E-ene for, uansett.

En kan spørre seg om matbaronenes monopol, med krav til profitt og "sunn" økonomisk drift, godt hjulpet byråkratiet regelverk og global handel, er det vi forbrukere er best tjent med?

**STAKKARS NORSKE PØLSEMAKER OG PØLSESKINNSPRODUSENTER!!**

Du trenger ikke handelshøyskolen for å forstå at klarer du å selge mer enn 50 % vann i 45 millioner kilo pølser i året er det god butikk. Da er det også lettere å forstå at det er bedriftsøkonomisk riktig å eksportere norske tarmen billig til Kina. Der storskala produksjon med billig arbeidskraft sørger for en kvalitet på pølseskinnet som gjør at alt vann som skal selges ikke lekker ut i pølseproduksjonen.

En sunn konkurransesituasjon mellom hederlige småskala norske pølsemakere ville trolig tendere til konkurranse basert på kvalitet, mangfold og lokal egenart, der litt lekkasje i pølseskinn ikke betyr noe som helst fordi man hverken tilsetter vann eller annet lurium i pølsene. For oss forbrukere ville kanskje pølseprisene øke litt, og det er trolig også av det gode fordi for mye pølse er ikke bra for folkehelsen.

Det kunne også være interessant og sett nærmere på matbaronenes bidrag til de av oss med dårligst råd. Analyserte man deres gode "first price" tilbud på røkte 2

kjøttpølser til kr 30 – 40 pr kilo, består pølsene trolig av nær 80 % vann, og røyk har de neppe vært i nærheten av fordi tilsetning av røykolje er mye billigere.

Å selge vann til 30-40 kr kiloen gir gode aksjeutbytter i den "knallharde" norske konkurransen mellom matvarebaronene for å skaffe billige matvarer til oss forbrukeres beste.

For å sørge for enda billigere varer til forbrukerne foreslår jeg å lansere en ny kategori; "half first price", fra kjedene som "aldri gir seg på pris". Et nytt produkt kan for eksempel være "half first price" flytende grønnsåpe der fattigfolks behov for renhold blir enda bedre ivare tatt. Dagens allerede utspedde "first price" grønnsåpe kan settes ytterligere ned ved kun å blande inn dobbelt så mye vann og lage flaskene dobbelt så store.

Slik går verden framover takket være matbaroner, storskala produksjon og offentlig byråkrati. Som gammel og sær savner jeg tiden da grønnsåpe kun var å få kjøpt i fast form. I mitt enkle tankesett tror jeg at et unaturlig høyt vanninnhold i pølser eller grønnsåpe neppe er et gode for bærekraftig produksjon av varer til menneskehetens beste.

Jeg tror kanskje boten på 23 milliarder er i minste laget for norsk "matmafia" som nå i en generasjon eller snart to, har villedet Norges befolkning inn i et mang-

fold av masseproduksjon av usunn mat, av dårlig kvalitet til lave priser, godt hjulpet av strenge offentlige forskrifter i tråd EØS krav og alskens regelverk for internasjonal handel



På en annen side forsetter vi i teknologi- og makedts-utviklingens ånd å eksportere tarmen fra norske husdyr til Kina?

Ja da kan det jo tenkes at flinke Kinesere etterhvert klarer å utvikle pølseskinn som er så vanntette, solide og sterke at de kan brukes til fremtidsrettede bærekraftige pongtonger på alle skjærgårdens pølsepråmmer (også kalt RIB-er).

Kanskje båtbransjen utgjør de beste mulighetene fremtidige pølseprodusenter???

Norsk pølseskinnproblem er ikke noe nytt, i hverken litteratur eller diktning. En barnesangbok fra 1930 tar dette opp i sin fulle bredde. Men det var før problem med kvalitet og kost ble løst ved masseproduksjon og billig arbeidskraft i Østen.

Pitt Pott Nøtt skulde ut og gå. men så hadde han ingen bukse på.

Da tok mor et rutet skjørt, og sydde bukser til Pitt Pott Nøtt.

Pitt Pott Nøtt likte ikke buksa si, med slike ruter og render i.

Da tok mor et pølseskinn, og sydde bukser til gutten sin.

Pitt Pott Nøtt tok sitt pølseskinn, og stakk så begge bena inn.

Men da han tok den på – så takk, og hele buksebaken SPRAKK!

Pitt Pott Nøtt skulde ut og gå. men så hadde han ingen bukse på

Mor hans hadde ikke råd til fler, og Pitt Pott Nøtt fikk ingen bukse mer

At vi alle må ta **pølspråmpreik** på alvor forstår vi etter 4 år med Donald som verdens mektigste leder. Hva vi kan og må gjøre med slikt noe er ikke godt å si, men for sikkerhets skyld; Kjøp pølser hos Brubakken, selv om han mangler Trump-kort!

At pølseprodusentene er fra Kina får vi leve med enn så lenge. En ny Brexit handelsavtale der tollfri fisk byttes mot tarmen kan være et første lite skritt på veien mot fornuft og norsk tarm til norske pølse?

## #fattig.gourmet ? Om fattigdom i Norge

Om ikke vi er medlem av EU så refereres ofte til EU-norm for "fattigdom" som er 60 % av median inntekt for folk i et land.

Altså 60 % av en inntekt midt på treet, definert slik at det er like mange folk med inntekt over som under.

I 2018 var norsk EU-fattigdomsgrense i følge SSB: Enslig 228400; Par uten barn 342700; Par med tre barn 548200

Legger vi EU-normen til grunn er det lett å se at mange, kanskje de fleste, norske studenter er fattige? Blant dem finner vi, eller mer korrekt sagt fantes?, influenseren Karen Elene Thorsen som på instagram-kontoen [fattig.student](#) har fått hundretusener av følgere ved legge ut forslag til ukehandel, enkle menyer der du lager middag fra grunnen av, og passer på å spise opp matrester og all den maten du kjøper – et flott tiltak!

Hennes mantra er: "Min jobb er å få deg til å spise billig/digg/bærekraftig mat, så du kan bruke resten av stipendet på noe annet". På instagram viser hun med vakre bilder hvor lett det er å halvere matbudsjettet for enslige studenter med en ukes middagsmeny til under kr 250.

For de fleste av oss fortøner det seg imidlertid mer moro å vasse litt i penger enn å være fattig. Så også for Karen

Helene som oppfattet og forsto markedsverdien av seg selv og sine mange følgere på Instagram. Derfor skrev hun kokeboken "Fattig Student" som toppet bestselgerlisten høsten 2019.

Den ble fulgt opp med etablering av aksjeselskapet "Sulten as". Her hentet Karen Elene inn 3 millioner kroner til utvikling av sin planlagte nye mat-app "sulten" på under en time. Hun ville ha et forbrukereiet selskap og unngikk derfor finansiering fra storinvestorer og matvarekjeder ved å bruke finansieringsplattformen Folkeinvest. App-utvikleren "Short cut" anslo verdien av selskapet hennes til kr 35 millioner, noe den unge vakre fattige studenten synes var i meste laget og hun anslo derfor kledelig og beskjedent verdien til kun 20 millioner.

### Det er mye penger i fattigdom?

Jeg er pensjonist, men neppe fattig nok til å bli rik av det? Ikke er jeg på sosiale medier heller og utseendemessig scorer jeg alt for lavt som potensiell influenser. Det fins ikke nok Botox, Silikon, Sminke og Photoshop-kompetanse i verden til at jeg kan pimpe opp utseende til det som kreves for å bli en moderne influenser, som kan lede an i menneskehetens behov for styring, utvikling og forbedring for å løse alle verdens problemer.

Mitt etterfølgende forsøk på å "brande" #fattig.gourmet gjør meg neppe rik?

De fleste av oss øyboere gjør ukehandel, og for min generasjon er det naturlig å lage middag fra grunnen av.

Ikke liker vi å kaste mat heller og det er lett for oss å skjerpe oss litt mer for ytterligere å redusere matsvinn. Med hagebruk og hønehold blir det litt sjøberg-ing også, selv om bidraget fra eget fiskeri nå dessverre er minimalt.

Med litt hang til gourmetmat går vel middags-budsjettet av og til over kr 250 pr uke pr person, men det er fullt mulig å lage billig gourmetmat også.

I mangel av eget fiske kan vi heldigvis i Kragerø ty til fiskebrygga. Her kan du rett som det er få tak i delikatesser for en billig penge – torskehoder og av og til kveitehoder.

**#fattig.gourmet**, med Flaskeposten som digital plattform, lanserer denne gangen en ukehandel for gourmetmat til fattig-folk. På fiskebrygga ble det innkjøpt to Kveitehoder til kr 118 og to Smørflyndrer til kr 132, noe som som akkurat matcher budsjettet til 4 middagsporsjoner for kr 250 fra [@fattig.student](#).

At kveitehode gir god kraft til fiske-suppe er velkjent. På hodet fra fisk (og generelt for alle dyr) fins også det beste 4

kjøttet, men kokt fisk krever mye salt og koker du kveitehodet blir koke-vannet alt for salt og utspedd for bruk til suppekraft.

Derfor kom jeg på den briljante ide om å først bake kveitehodene i stekeovnen, og så plukke av fiskekjøttet fra disse som middag nr 1, for så å koke kraft på alle restene til fiskesuppe som middag nr 2.

Smørflyndre skal bare skrapes, kuttes av hode og finner, og blodranda fjernes. Denne jobben tar 5 minutter så er de klar for stekepanna etter å ha vendt passende serveringsstykker, først i eggehvite og så i en blanding av salt, pepper, griljermel og litt sukker. Stekes på kort tid med hard varme til skinnet er sprøstekt/ karamellisert, – la så fiskestykkene hvile litt før servering.

Stekt smørflyndre er en delikatesse så det er fort gjort å spise mer av enn du trenger. Ved nærmere ettersyn var flyndrene så store at de rakk til to middager for to personer. Det er lurt og ikke lage den mengden du har lyst på, men vurdere den mengden du trenger.

Både kveite og smørflyndre, i motsetning til mye annen fisk, tåler godt et par dagers lagring i kjøleskap. Smørflyndre er bifangst ved reketråling og enkelte fiskere hevder at den må ligge på dekket et døgn eller to for å få fram den



beste smaken.

Kveitehodene skrapes, børstes og blod fjernes. men de kan ikke deles i porsjoner uten å bruke øks eller sag – så la det være!

Feit fisk tåler mye krydder og jeg laget en blanding av salt, pepper, 1/2 hvitløk, litt sitron og honning som jeg smurte utover fiskehodene. For å få krydderet inn i fiskekjøttet skar jeg ruter i skinnet på samme måte som i juleribba. Hodene med krydder kan godt ligge over natta før de legges på rist over en langpanne i stekeovnen. Sett stekeovnen først på 100 grader i en halv time eller mer, avhengig av størrelse på hodene. Avslutt med grill på høy varme til skinnet er sprøstekt. Her må du følge med for å unngå at hodene svies, og nå du kan også skjære noen skiver meierismør med osthøvel som hives på fiskehodene mens de grilles. La fisken hvile før servering.

Etter fråtseri av godbitene på kveitehodene for to personer var det fremdeles



mulig å plukke ut en god slump fiskekjøtt til senere bruk i fiskesuppe.

I en gryte legges alle restene fra hodet og det fylles på vann til restene dekket. Gryta småputrer en time eller to med laurbærblad og hel pepper til fiskekraft. Etter siling ble det to liter god kraft, mer enn nok til 4 store porsjoner suppe, – og restene fra fiskehodene gikk til hønsa.

Handelen for kr 250 på fiskebrygga ble altså til mer enn 10 gourmetmiddager, og selv med diverse middagstilbehør og en flaske rødvin attåt er **#fattig.gourmet** fullt ut økonomisk på høyde med, og har en adskillig høyere gourmetfaktor, enn **fattig.student**.

*Bildene over er ikke like vakre som det fattig student byr på når hun viser fram innholdet i sitt kjøkkenskap-> [Klikk her for bilde.](#)*

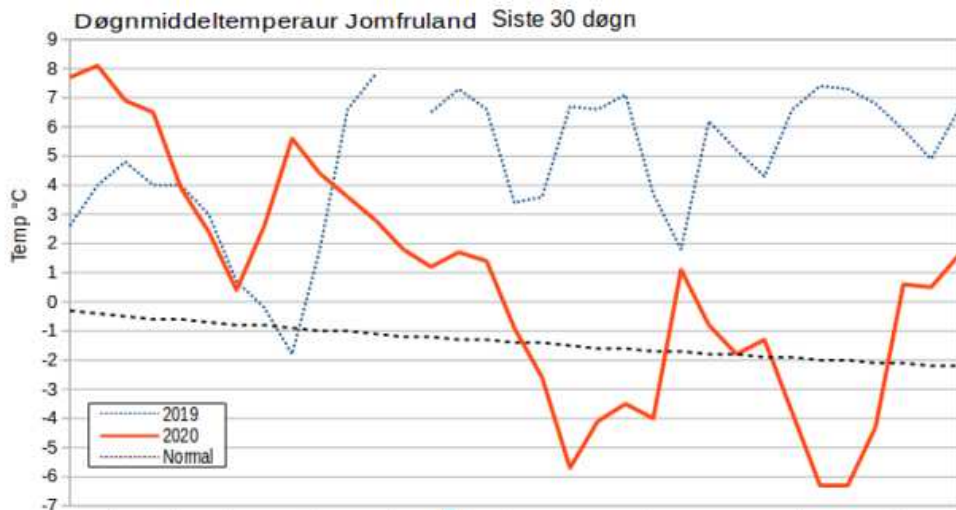
## Værgalskap

Etter en svært varm desember "stupte" temperaturen i år ned til de normale kuldegradene vi bør ha i januar – og det var en 7-8 oC kaldere enn januar i fjor. Med 14 dagers kulde legger isen seg i buktene, vi fikk til og med litt barfrost og tele i bakken slik at en liten snøklatt ble liggende.

Konspirasjonsmester Trump ville nok lagt skylda for fjorårets mildvær på tvilsomme NRK. De har lurt Meteorologisk institutt ved å samarbeide med venstreradikale krefter på Jomfruland, der fjorårets temperaturmålinger for januar ble tuklet med ved hjelp av stearinlys i den automatiske målestasjonen. Det hele er "fake news" for å underbygge teorien til alle vitenskapsidiotene som mener at global oppvarming er et problem.

Det er ikke tvil om at klimamodellene vi bruker har store feil, mangler og usikkerheter, men jeg tror det beste vi tross alt kan gjøre er å stole på naturvitenskapen, så får vi håpe på at politikere og folk flest evner å ta de beslutninger som trengs i tide for å sikre en best mulig framtid for våre barn og barnebarn. Håndtering av koronakrisa et godt eksempel på at det går an å ta «tøffe» beslutninger basert på naturvitenskap og fakta selv om disse er befengt med store feil, mangler og usikkerheter. Mister vi tro på naturvitenskap og fagfolk og tillit til myndigheter, politikere kan vi fort få amerikanske tilstander av verste sort her også.

Det skal ikke mer enn 14 dagers normal kulde til for at mange av oss tenker: "Var det ikke det jeg trodde (eller håpet?), vær har vekslet gjennom tidene og vinteren i år er jo innafor normalen". Er det for utfordrene å gjøre noe for fremtiden nå?



For det mer lokale jordnære spørsmål for koggfolk om det blir is i vinter er det lite hjelp å hente både fra vitenskap og politikere, og dermed fritt fram for både værtegn, spådommer og konspirasjonsteorier. Lokalt observerer vi at sjøen fremdeles er varm, med siste par dagers mildvær smelter isen og Eidkilen er farbar igjen. Det er store mengder varmt vann i Skagerak, Kattegat og Østersjøen som må kjøles betydelig ned før vi får en isvinter. Temperaturmålingene på 1 meters dyp i Flødevigen viste nærmere 3-4 °C hittil i januar og etter noen få dager nede i 1,5 °C er stiger temperaturen nå opp mot 3 °C igjen.

Spådommen er kort og godt: **Ingen isvinter i år heller.** Det trodde man også i 1954, men tok skammelig feil. Global oppvarming til tross er værvariasjoner tilfeldighetenes spill, og med statistisk lovmessighet inntreffer også derfor usannsynlige værvariasjoner, som i 1954. Statistisk sett er isforhold i øydis-triktet ala **1956(nr 3)** og **1987 (nr 16)** fremdeles normal! Klikk på videoene over, mens stormen Frank herjer.

## Værgalskap anno 1954!

Uvanlig mild start på vinteren 1953/54

# Tordenvær i januar!

Det var en merkelig høst vi hadde sist, og nå later det til at vinteren følger i dens spor. Sne og is har vi sett usedvanlig lite til, og kulden er foreløpig nesten ikke verd å nevne. Men ennå mer stusset vi da noen mennesker kunne fortelle at det tordnet forleden natt. Ærlig talt må vi innrømme at vi da sov trygt og godt. Tordenværet hørte vi i alle fall ikke noe til. Men flere påstår med fullt krav på å bli trodd, at det virkelig var tordenvær. Og da får vi vel gi oss. Men tordenvær i midten av januar, nei, det har vi aldri opplevd før!

Et lite håp om bedring i februar øynes.

## Issituasjonen i Kragerøfjorden ikke forverret

Is-situasjonen i Kragerøfjorden synes ikke ha forverret seg noe særlig de siste par døgnene. Ute ved Portør er det nå helt klart vann igjen, og losen kan atter komme ut. Innover i selve fjorden tetner det derimot en del til og råkene fylles av sørpeis. Nylig var det en båt inne ved Atangen, og den greide seg fint både ut og inn.

Kystruten unngår derimot ikke forsinkelser, til dels vesentlige. I går var den således tre og en halv time for sent ute. Vestover er det relativt lite is, men østover driver det nokså meget. Som man kanskje vet er det fra havnedirektøren sendt ut varsel til skipsfarten om drivende isflak som er farlig for skipsfarten.

I Kragerø Blad lørdag 16. januar 1954 undret man seg over den milde vinteren. Så kom det litt kulde og isen la seg, men før isen ble "gåans" kom det litt snø på isen og øybefolkningen kom verken fram med båt eller til fots på isen.

Det var helt vanlig at folk på øyer og holmer ble isolert noen uker på vinteren, og folk flest hadde et nødvendig matforråd for å overleve dette. Men etter noen uker begynte det å lave ned med snø dag ut og dag inn – og den verste snøvinteren i manns minne var et faktum.

Våt tung snø gjorde at telefonlinjer og strømforsyning brøt sammen i øydistriktet og situasjonen ble kritisk med hensyn til matforsyning, medisiner og eventuell legehjelp for 6-700 mennesker på øyene.

På de større øyene kunne folk i det minste hjelpe hverandre, men bodde du alene på en holme var du prisgitt hjelp utenfra.

I Kragerø Blad, lørdag 20. februar 1954 ser vi at det også er store problemer for skipsfarten og ikke minst fergetrafikken, men man øyner fremdeles håp om bedring.

Lensmann Hogner var bekymret for folks ve og vel og forsøkte uten hell å få isbryterhjelp til å få fram forsyninger i skjærgården, men endte til slutt opp med å få hjelp fra et helikopter.

# «Utrolig hvor mye som kan utrettes med et helikopter»

*Vi intervjuer sersjant Larsen som var med på det første helikopteret som har landet i Kragerø*



*Helikopteret er gått ned i Kragerø og skuelystne mennesker har samlet seg rundt det. Innfeldt ser vi de to flyverne, major Hamre og sersjant Larsen.*

I Kragerø Blad torsdag 25. februar 1954 ble denne lokale sensasjonen omtalt, og uka etter ble det fløyet ut 1,5 tonn med forsyninger og medisiner til folk i skjærgården.

En av dem som fikk helikopterhjelp var min grandonkel Harald, en gammel ungar boende alene på lille Slåttholmen. Helikopteret droppet varene på den høyeste knausen på holmen, fordi isen var ikke "gåans" ved brygga og kom de for nær huset kunne det blåse av stein av taket. Harald hadde nok en stri tørn med å stolpe opp på fjellknusen for å berge varene i hus.

I Kragerø Blad, tirsdag 27. april 1954 refereres fra et herredstyremøte i Skåtøy kommune der representanten Grønnerød foreslår: "Til neste år får vi begynne å avsette midler til et helikopter i Skåtøy".

Det ble ikke noe av helikopter på Skåtøy, og jeg håper og tror at årets kuldeperiode med litt is på fjorden ikke utvikler seg som i 1954. Så langt i år har det vært farbart med kogg fra utsiden av Skåtøy - du måtte bare kjøre rundt Krikken og ta fjorden inn til byen.

*Tor D*

## Bryggebua – på Skåtøybrygga ferdig!

Det må være 7-8 år siden Lars Martin og jeg hadde vårt første møte i "Skåtøy Vels Utvalg for Rehabilitering&Forskjønnning av Skåtøybrygga" (SVURFS). Mange år gikk med til avklaring av eiendomsforhold; til befaringer, Jordskifterett, strømkabler og havnevesen. Teknisk etat i kommunen var hele tida positive, og omsider ble det grønt grønt lys for planering og bygging.

Nå står bua der klar til å fylle alle de tiltenkte funksjonene: ventebu når nordøsten er stri og Perlen forsinka, skjule virvaret av søpledunker (og samtidig forhåpentlig bidra til at hyttefolket ikke dumper all verdens skrot der), videre en vegg til postkasser for sommergjester og plass for kart, livbøye og oppslagstavle.

Kaféen som med sin økonomiske støtte har gjort prosjektet mulig, får sin egen infotavle.

Det vakre er det eneste som kan motvirke forsøpling.

Derfor har vi satt ut blomsterkasser, og elevene på Montessoriskolen har bidratt med fargerike veggmalerier. En dugnadsdag i sommer kom Karine Haaland forbi, og vi spurte om hun kunne tegne et enkelt kart til å henge opp der, slik at besøkende kunne se hvor på øya ting

befinner seg - alt fra kirke og kafè til kulturminner og tennisbane. Det Karine kom tilbake med, er et vakkert malerikart, gå bare ned og se sjø!

Kanskje kommer det også tavler/montere på vestveggen, med bilder og tekst om feltspatmølla som lå her.

Det ryktes at den ene møllesteinen skal fraktes tilbake og kanskje plasseres slik at den kan fungere som et bord for enden av bua.

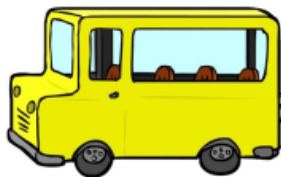
Mange har bidratt: Kim og kafèen skaffet pengene, 20-30 dugnadsglade har under Tores kyndige ledelse snekra og malt, skoleelevne og Karine dekorert.

Er det ikke flott?

Noen nevnt, ingen glemt.

*Hilsen Trond*

## Ekstrabuss ifm. isrutene



Det er mulig å bli med den ekstra skolebussen (stor buss) fra bussgarasjen på Bråtøy hver skoledag ca kl. 8:15, inn til byen. Bussen tar 13:10-ferga ut til Skåtøy og kjører ut til bussgarasjen for å snu. Her er det også mulig å bli med.

## Ny snøskuter



Skåtøy vel har kjøpt en «ny» snøskuter til løypekjøring.

Den gamle, kranglete «Bamsen» blei solgt, og sammen med tilskudd fra nå nedlagte Stø Kurs var dette nok til å kjøpe en velholdt og velegna Yamaha Viking.

*Så nå kan snøen bare komme! TS*

## Venterom for skjærgårds- befolkningen.

Det har lenge vært et sårt savn å ha et sted å gå inn når vi som bor i skjærgården venter på ferga. Vi kan forsikre alle om at det er svært kaldt å stå ute og vente. De siste dagers temperaturer har aktualisert problemstillingen ytterligere.

Vi ser imidlertid nå en snarlig løsning på problemet. Det nye kommunehuset ligger jo på tomta til et ideelt plassert venterom.

Vi ber derfor allerede nå kommunen og Fredensborg Eiendom om å «bake» det inn i bygget.

Det er ikke til å underslå at det har vært kontroverser omkring det nye huset, velforeningene i skjærgården har ikke engasjert seg i den debatten. Vi satser derfor på at Kragerø Kommune ser saken fra vår side, kanskje også flere vil bli vennligere stemt når de ser at en stor del av befolkningen får direkte og daglig nytte av bygget.

Kanskje en liten, hyggelig kafe kunne være del av venterommet? Dette siste bare en løs tanke.

*Vennlig Hilsen Velforeningene i skjærgården.*

## Månedens info fra Skåtøy Vel

17.01.21

Vi er som alle andre sterkt preget av Coronasituasjonen og har derfor ikke hatt styremøte siden siste info. Styret har hatt kontakt via mail og telefon. Sakene går sin gang.

Styret har begynt å jobbe med å få til et venterom i det nye kommunehuset for skjærgårdsbefolkningen. Dette har jo vært et savn lenge og vi forsøker å få til at dette blir en felles sak for alle skjærgårdsvellene.

Styret håper at bredbånd til resten av Skåtøy er nært forestående, ting tyder på det.

Når det gjelder årsmøtet avventer styret litt. I følge vedtektene skal årsmøtet holdes innen utgangen av februar. Mulig vi velger en løsning med forhåndspåmelding. Valgkomiteen har meldt forfall (sykdom). Derfor har styret besluttet å gi vervet til forrige leder Nina Haugland. Hun ber alle som ønsker seg et verv om å ta kontakt med henne, eventuelt med undertegnede.

Nøl aldri med å ta kontakt med oss for store og små saker, husk vi er der for dere medlemmer.

Vi ønsker alle medlemmene et riktig Godt Nytt År

## Nye hyttefelt på Skåtøy.

### Innspill fra «Dannede Damers Spaserforening.

Undertegnede satte morgenkaffen i halsen ved gjennomlesning av KV i dag morges. Det er søkt om å bygge hytter på Skåtøy i tre forskjellige felt.

Det har kommet flere oppskjørtede telefoner fra opprørte medlemmer i formiddag i sakens anledning.

Årsaken til den hektiske stemningen er ikke hyttene i seg selv, men deler av begrunnelsen for å bygge disse. Et av punktene i søknaden fra det velrennerte Sivilarkitekt Sigurd Botner og Planhuset AS var nemlig at det skulle anlegges stier i området til bruk for allmenheten. Undertegnede går ut fra at allmenheten også innbefatter foreningens medlemmer.

Som konstituert formann i Dannede Damers Spaserforening har foreningen behov for å påpeke noen fakta:

Deler av Østre Skåtøy er f.eks. nå helt privatisert og i praksis utilgjengelig for våre medlemmer. Det er riktignok anlagt stier, men vi kvier oss alle for å bruke disse. Ingen liker å provosere og noen steder er selv gamle stier fjernet. På nye hytteområder vil det selvfølgelig bli en lignende utvikling. Mennesker som 10

investerer millioner av kroner på en eiendom i Kragerøskjærgården vil selvsagt ikke ha mennesker fra andre sosiale klasser rekende rundt. Vi i «Dannede Damer» har selvsagt stor forståelse for dette. Det er i alles interesse at de forskjellige klasser holder seg til sine egne. Da vil det bli minst mulig gnisninger etter vårt syn. Dette skriver jeg i trygg forvisning om at alle våre medlemmer selvsagt vet forskjell på en Champagne og en Cava.

Det er meget mulig, og her tar «Dannede Damer» ikke standpunkt, at vi trenger flere hytter i Kragerøskjærgården. Foreningens medlemmer ber imidlertid innstendig om at punktet med tilgang for allmennheten fjernes. Det er verken i befolkningens eller i hytteeierens interesse at punktet blir stående.

Vi har stor forståelse for at rike mennesker trenger å investere sine millioner i et sikkert marked med stor sjanse for gevinst slik at kapitalen kan bli enda større. Vi vil imidlertid ta sterkt avstand fra å bli brukt som argument for å bygge hyttene.

Det er ingen som ønsker å spasere på et sted hvor man blir uglesett, spesielt ikke medlemmene av vår forening.

Et såpass velrennomert firma som Sivilarkitekt Sigurd Botner og Planhuset AS bør ikke komme med en direkte

misvisende påstand i en søknad.

Dersom byggingen blir en realitet vil allmennheten få mindre tilgang, ikke mer.

På vegne av «Dannede Damers Spaserforening, avdeling Skåtøy»

*Konstituert forkvinne Randi Roer*

## Eidkilkkanalen

I Flaskeposten juli 2019 skrives litt om kanalens historie og et presserende behov for nytt rekkverk. Vi fikk hyggelig tilbakemelding fra en av havnestyrets representanter: "Fin artikkel om kanalen. Rep/nytt rekkverk kommer på dagsorden etter ferien".

I desember 2019 meldte Havnefogden til Skåtøy Vel. "Det er ikke satt av store penger, han forteller at det bare vil gjennomføres provisorisk vedlikehold til våren".

Etter William Dønviks tragiske båtulykke ble det ved hans begravelse i januar 2020 samlet inn midler til lysmerking ved Saltneven. Når dette ble realisert viste det seg etterhvert at Kystverket finansierte utstyret, og Kragerø Sjøtjenester bidro med montasje. De etterlatte besluttet at det overskytende av innsamlede midler (et betydelig beløp)

stiltes til disposisjon for Havnevesenet for oppgradering av Eidkilkkanalen.

Flaskeposten desember 2020 skriver: På tross av at Havnevesenet lover å ta tak i dette er det kanskje en god ide å samle inn litt penger til det gode formål. Med penger som lokkemat og Eidkiltrollet som trussel får kanskje Havnevesenet opp dampen, og får den nødvendige jobben gjort! Skåtøy Vel og andre oppfordres herved til kreativitet og innspill for å bomme penger til sjøs!

20 januar 2021 får jeg følgende sms fra Tore Abrahamsen "pass på i Eidkilen – rekkverk driver i kanalen".



På hjemtur fra byen ser jeg at Havnevesenet nok en gang har nød-reparert.

Vi får håpe at furustrangler og tauverk holder til jobben blir skikkelig gjort

## Det skjer på Skåtøy

 SKÅTØY KAFÉ Skåtøy Kafé er vinterstengt:  
<https://www.skatoykafe.no/skatoy-kafe>

## Skåtøy Kirke



**Gudstjeneste søndag 14. februar kl. 1130.**

Fastelavnssøndag. Prest: Harald Gulstad / Organist: Jorunn Myre. Offer til menighetsarbeidet.

*Velkommen Skåtøy menighetsråd*

Et stort hvitt felt viser tomrommet i "Det som skjer" på Skåtøy i årets første måned. Kun Skåtøy Kirke holder stand. Sosiale sammenkomster, både privat og offentlig er fremdeles på et minimum. Heldigvis kan vi møtes ute, gå turer med behørig avstand, og det gjør lokalbefolkningen. Med så mye oppdemmet behov for sosial omgang er det nesten så en kan grue seg til alt det "haraball" vi kommer til å sette igang når Koronaen endelig slipper taket, men Erna passer vel på oss slik at det blir en gradvis gjennåpning mot normale tilstander også på Skåtøy.