

Mot normale tilstander?

Åpen kafeen med mat, drikke, utstillinger og planlagte konserter.

Kirken planlegger sitt konsertprogram onsdager i juli.

Bak Fasaden planlegger sine utstillinger og arrangementer.

Vi gleder oss og håper på en mer normal sommer.

Tor D



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

Urtica dioica.

Alle hus og hytter med litt «ustelt» hage eller noen jordskorter i nærheten er trolig ufri-villige brennesledyrkere? Nesla trives i god jord og dukker opp tidlig på våren.

Har vi glemt at brennesle også er en ressurs? I tidligere tider dyrket man brennesle til flere formål. Det er kanskje verdt å tenke over nå fortiden hvor selvberging og bærekraftig utnyttelse av natur får stadig økt oppmerksomhet.



Folkemedisin.

Brennesle er den viltvoksende urt i Norge med størst innhold av vitaminer og mineraler: Vitamin A og C, kalium, magnesium og jern (mer enn i spinat).

I tradisjonell folkemedisin var den ansett som et blodrensende styrkemiddel, som også hjalp mot hoste og astma;

Tørket brenneslepulver stoppet blødninger, desinfiserte og leget sår, hemmet betennelser; Avkok ble brukt som skjønnhetsmiddel for hud og hårpleie O.S.V.

Gjødsel.

Mer moderne er det å bruke brenneslevann i økologisk jordbruk.

På Skåtøys parsellhage «Grønne Havet» brukes brenneslevann til sprøytemiddel og gjødsel.

En halvfull bøtte med brennesle toppes med vann. Bøtta står til gjæring 2-3 uker og godgjør seg, du må røre om en gang i blant.

Redaktør: Tor Dønvik

Bruk lokk da blandingen lukter gjødsel!

Det avsilt brenneslevannet utblandes så 1:10 for gjødsling og sprøyting.

Historie.

Brennesle har vært brukt i Norge i mer enn 1000 år.

Ved utgravingene av Kvalsundskipet (ca. 600 e. Kr.) og Osebergskipet (fra 800-tallet) fant man bunter med neslestengler. De ble blant annet brukt til å framstille fine fibre til veving av tekstiler.

Fram til 1600-tallet ble fibrene i stenglene brukt til tau, fiskesnører og vevd til et tøy-stoff kalt, «nettelduk».

Osebergdronningen fikk kanskje brennesle-fiber med seg i graven for å veve og sy seg en florlett staskjole?

Kunsten å bruke brennesle er i ferd med å bli glemt. Hvis man lærer seg det, blir kanskje resultatet en flott selskapskjole! - slik som på dette bildet fra et Høstmarked med lin og brennesle på DÜVELGÅRDEN i Eiker.



Brenneslesuppe!

Jeg overlater mote og medisin til andre og tar for meg brennesle som mat!

På med hanskene, og ut å plukke unge brennesleskudd og blader. På 10 minutter var femliters-bollen full, og ca. 400 gram med nesler ble så skylt i kaldt vann. Nok råvarer til 6-8 gode porsjoner suppe, og på nettet fins det mange oppskrifter.

Jeg leser oppskrifter, men følger dem sjelden, det blir gjerne til at «man tager hva man haver» og improviserer rundt en oppskrift.

Fersk ingefær (20-30 g), 6-8 fedd hvitløk et par store løk hakkes og freses i smør til løken er mør.

I mangel av en skvett hvitvin tilsatte jeg en snau 1/2 dl hvitvinseddik og lot det hele koke litt inn før jeg tilsatte ca. 3/4 liter kjøttkraft.

For å jevne suppa tilsatte jeg 4-5 poeter kuttet i småbiter og lot det hele koke til potetene ble møre.

Når jeg etterpå heiv brennesla opp i gryta oppdaget jeg at jeg hadde for lite væske. Da spanderte jeg en boks Aas Bayerøl til gryta, og lot brennesla koke 1-2 minutter, før jeg hadde opp i et par bokser kokosmelk og et par teskjeer spisskummen.

Brukte stavmikser til alt var most og suppa var jevn. Rørte så inn en pakke med blåskimmelost og smakte til med salt og pepper,.

Dermed var en kraftig, god og mektig suppe, supplert med en klatt rømme og litt brød dagens middag.

En kan selvfølgelig gjøre suppa mye enklere dersom «man ikke haver så meget at tage»!

Prøv da vel – det smaker godt, og gir en god følelse å fravriste nauren et måltid eller to på egen hånd.

Mat må vi ha!

I koronatida har vi på Skåtøy praktisert ukehandel og enkelte drøyd det til hver 14. dag? Storhandling tvinger oss til å planlegge bedre, og det er befriende å slippe å bruke masse tid på supermarked bak trillevogner. Jeg tror mange har sett fordelene med mer storhandel, men hva med å handle stort? Der stort betyr store kvanta eller enheter av mat med god holdbarhet.

Når jeg var fjortis på 1960 tallet fikk jeg litt "fartstid" i skoleferien som passasjer på den lille tankbåten "Lysakertank".

Den fraktet svovelsyre produsert på Lysaker Kjemiske Fabrikker til Sarpsborg, Kristiansand og Jøssingfjord.

Min bestefar Anton Sørensen var skipper og min far Konrad var matros, kokk og altnuligmann. Det brakte meg i ung alder til Lysaker og der ble jeg med til Henry Hansens kolonial og skipshandel. Jeg var ikke spesielt interessert i mat, men kunne ikke unngå å høre bestefars gjentagende skryt av Henry Hansen gode ost. Her delte man ut smaksprøver og det ble proviantert både hele og halve vellagrede gaudaoster til båten, og ost ble også tatt med hjem til Skåtøy. Kolonialen på Lysaker var ingen kjede-butikk. Og i motsetning til dagens matvarebaroner, solgte man både store 2

og små kvanta alt etter hva kundene ønsket.

Man "ga seg ikke" på varekunnskap og kvalitet fremfor dagens mantra om "ikke å gi seg på pris". Slik ble Henry Hansens gode ost "verdenskjent", i alle fall på deler av Skåtøy på 1960 tallet.

Når jeg flyttet tilbake til Skåtøy i 1983 kjøpte vi alltid noen sekker poteter rett fra bonden til vinterforråd, men 20 år senere forsvant de fleste små lokale potetbønder fordi stordrift lønner seg.

Nå selger matbaronene kun vaskede poteter i små poser med plastvindu slik at potetene blir grønne av lyspåvirkning og danner giftstoffer (glykoalkaloider), selv om alle vet poteter skal lagres mørkt og med jorda på. Forskning viser for høye giftstoffer i poteter allerede etter 3-4 døgn med lyspåvirkning ved romtemperatur. I tillegg har matbaronenes store sentraliserte vaske- og pakkeanlegg selvfølgelig "kvalitetskontroll" der ca. 1/3 av bondens poteter sorteres vekk mest fordi de ikke er fine nok i størrelse og fasong. Dette ødelegger bondens økonomi – "vrakpoteter" betales kun med 50 øre kiloen og går til spritproduksjon. Av akevittflaska til kr 400 går 30 øre til bonden – ikke rart at bøndene vurderer streik!

Jo mer en tenker over norsk dagligvarehandel, jo mer vanvittig og ufornuftig

fortoner store deler av dagligvaremarkedet seg. Taperne er trolig norske bønder og oss forbrukere, mens vinnerne helt åpenbart er noen få matbaroner?

Tilbudet av matvarer er ensartet og kjedelig, til dels av dårlig kvalitet, og lokale produkter mangler.

Konkurransen er mangelfull og vi forbrukere har knapt noen alternativer til matbaronenes kjeder. En politikk med ensidig fokus på stordrift og lønnsomhet ødelegger åpenbart for kvalitet, mangfold, matkultur, lokalt særpreg osv. Og er trolig også dårlig både når det gjelder miljø, matsvinn, selvforsyning og utnyttelse av dyrkbare arealer i Norge.

Lønnsomhet alene tilsier at vi ikke skulle produsere mat i det hele tatt i Norge. Men heldigvis vil det politiske flertall ha Norsk matproduksjon, og da er subsidier og toll beskyttelse nødvendig. For oss forbrukere er spørsmålet om vi ikke hadde vært bedre tjent med å bruke mer av vår inntekt og velstand på et mangfold av lokal produsert mat, enn å kjøpe alskens juggel vi ikke trenger fra Kina?

Om korona, vage minne om Henry Hansens ost, eller generell irritasjon over matbaroner, nå får meg til å tenke mer på det å handle "stort" skal være usagt.

Når jeg rett før jul dro hjem en hel ost, et par spann med kryddersild og en spekeskinke fikk jeg en god følelse.

Med dette i tillegg til saueslaktet fra Gumøy, Gerds hjemmeavlede grønnsaker i fryseren og hjemmelaget saft og syltetøy, hadde vi nesten et gammeldags vinterforråd i huset. Hverken korona eller isvinter truet vår beredskap og selvforsyning.



Med spekeskinke (5 kg), ost (4 kg), kryddersild (6 kg) og en camembert kan en holde det gående lenge. Slike anskaffelser kan tyde på et paranoid konspiratorisk tankesett, men det handler først og fremst om å skaffe seg enkle matvarer av god kvalitet som matvarebaronene ikke tilbyr.

Med koronareduisert sosial omgang og kun to i husholdningen ble likevel både skinke, ost og sild spist opp. Både skinke og ost blir bedre ved lagring og er derfor ingen grunn til å kjøpe i smått.

Ny spekeskinke ble i dag bestilt hos Brubakken, og ost og nye sildespann er anskaffet, så vårknipa ser ut til å være berget.

Det triste er at egenproduserte poteter med jord på fra "Grønne Havet" tok slutt før jul og vi må nøye oss med baronenes lønnsomme giftgrønne poteter.

Minnene om Henry Hansens er vage, så jeg sjekket litt på nett og fant litt om kolonialens historie i Apotekergården på Lysaker. Ludvik Pedersen overtok Henry Hansens kolonial, og bildet under fra 1988 viser butikkens endelikt.



Spørsmålet blir da om moderne matvareprodusenter, butikker og forbrukere, i stordriften og lønnsomhetens navn, har kastet for mye av matvarekultur og tradisjoner på bålet?

Menybutikken på CC-vest er nå alternativet på Lysaker, de reklamerer med: "Vi er helt ræe på ost", så da er det bare å sjekke ut om du får kjøpt en hel vellagret gouda der?

Jeg tror at mange av oss forbrukere gjerne kan, vil og bør handle litt stort, og betale litt ekstra for lokalprodusert mat av god kvalitet. Jeg tror at internet-teknologi kan bidra til at forbrukere på en effektiv måte kan kjøpe mer matvarer direkte fra lokale småskala produsenter. Reko-ringer er et eksempel på dette.

Politikk, regelverk og krav må endres og tilpasses slik at småskala lokal matproduksjon igjen kan bli levedyktig.

Tor D

Svinepels(er)?

Den flotte ventebua på Skåtøybrygga er satt opp på dugnad og av fellesskapets midler. Og skolebarna har gjort seg flid og dekorert med flotte malerier så de kan ha et trivelig venterom på dager med dårlig vær.

Nå flommer det over av søppel. Defekte mikroovner, utrangerte lamper, tomgods fra Vinmonopolet, utgåtte sko, råtne tomater. Alt stappes i konteinerne.

Når de er fulle, fortsetter man og stabler i høyden. Måker og kråker har fri tilgang. De gasser seg med wienerbrød og grillpølser fra i forgårs.

Det ser ut som en svinesti. Men svinene er tobeinte. Mange av dem med hytteeiendommer på øya vår.



For noen dager siden la en båt, prisklasse 2 millioner, til taxibåtbrygga.

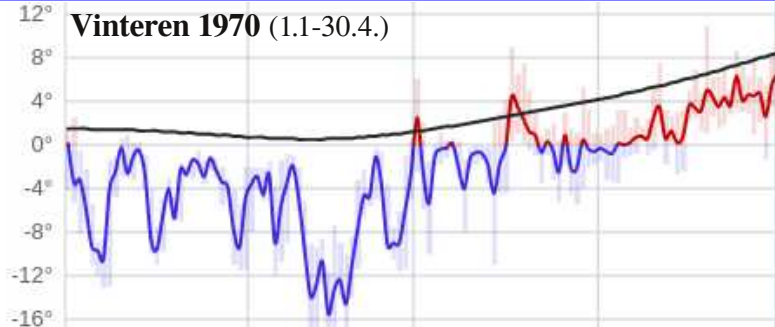
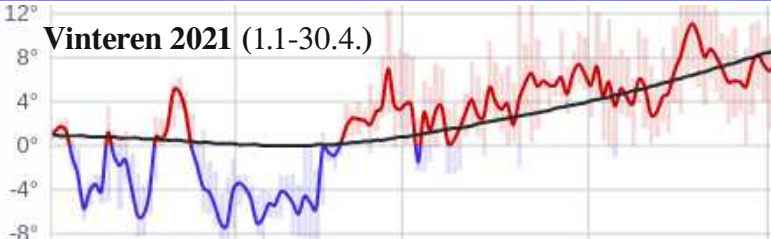
Fire tommer vinkasser ble lempet inn i bua, pluss atskillig tomgods, og vekk var gjestene i 30 knop.

Slå kartongene sammen?

Sortere glass og papir?

Det får andre ta seg av!

Sånn kan vi rett og slett ikke ha det! Og enda har ikke fellesferien begynt. Konteinerne må vekk fra brygga og ventebua.



Værgalskap

Årets kalde vinter ville liksom ikke helt slippe taket. April/mai følte også som kalde, men sjekker vi mot statistikken er temperaturen ikke langt unna den såkalte normalen.

Som værgal, helårs kogg-fører har jeg plaget meg selv og Flaskepostens lesere med hjemmelagde regneark, kurver og spådommer om kulde og is.

Heldigvis har yr.no omsider tatt etter Flaskepostens værgalskap? – Når de nå nylig har forbedret sin presentasjon av historiske værdata. Vi værgale kan nå enkelt sammenligne dag for dag, måned for måned og år for år, både temperatur, vind og regn på Jomfruland og andre steder fra yr-statistikken - her kan det kastes bort uendelig med tid!

Som et eksempel har jeg klippet ut årets kalde vinter og sammenlignet den med isvinteren 1970 – det er bare å innse at vi

allerede har vent oss til global oppvarming. Det var ikke noen isvinter i år, bare litt kulde og litt fjordis.

I 1970 var det havis og langt under normalen hele vinteren. Det var knapt varmegrader før langt ut i april!

Når jeg klagde min nød over isvinteren i 1970 til min bestefar Anton, fnøs han av det, og snakket om isvinteren i 1917.

Da planla 17 mai-komiteen å legge ruta for toget på isen rundt Øya i Kragerø, men brått værømslag ødela det eventyret. Men yr-historikken går ikke så langt tilbake at bestefar kan etterprøves.

Folk glemmer fortære enn de tror og vi husker knapt hvor "skremmende" mild fjorårets vinter egentlig var.

Ser vi på yr-historikken finner vi en knapp hvor vi kan se værdata for 13 måneder tilbake i tid. Da er det lett for oss værgale å sammenligne aprilværet i år med fjorårets april.

Det er med en viss stolthet jeg ser at mitt tidligere innsendte forslag til yr.no, om å bruke 13 isteden for 12 måneder for siste års statistikk, videreføres i den nye forbedrede presentasjon av historisk vær.



Med et knappetrykk her kan du sammenligne årets og fjorårets april

Siden yr.no etterhvert har lært å ta værgalskap på alvor avslutter jeg derfor spalten med værgalskap med god samvittighet – det er nok annen galskap og skrive om i Flaskeposten.

Jeg gikk etterhvert tom for bæhistorier, men det fins mange flere der ute blant dere, og nok en gang oppfordrer jeg lesere om å komme med innspill til Månedens baa.

Månedens info fra Skåtøy Vel

1.
Vi er alle veldig glade for at Brannbåten nå er permanent fjernet fra skjærgårdsvellenes brygge ved sykehuset. Stor takk til Jan Samuelson som sitter i Hovedutvalg for samfunn og miljø. Takk også til Inger Lysa som var med å «skjære» gjennom.

2.
Det er kjøpt inn stillaser til utleie til medlemmene, regler for utleie er under utarbeidelse. Dersom du ønsker å leie så ta kontakt med Hansemann eller Vidar.

3.
Utsettelse av avfallscontainere var vellykket. Tusen takk til Vidar som hentet skrot og skrap langs Skåtøyveien. Containerne ble fulle så det var nok mange medlemmer som benyttet seg av denne muligheten.

4.
Det har kommet inn et ønske fra Menighetsrådet om at Skåtøy Vel undersøker interessen for å anlegge en minnelund på Skåtøy Kirkegård. Mange pårørende bor andre steder og har vansker med å stille et vanlig gravsted.

På en minnelund vil det være en blankett med navn og fødselsår og dødsår. Dette er en sak som vi bør ta opp på et medlemsmøte når vi får lov til det igjen. Forhåpentligvis til høsten en gang.

Minner om mailadressen
styret.skatoeyvel@gmail.com

For Styret Randi Roer

Skåtøybrygga Motorbåtforening.

Årsmøtet i Skåtøybrygga Motorbåtforening har satt nytt styre.

Det nye styret er:
Leder – Jan Cranner,
Kasserer – Per Arne Lund,
Sekretær – Susanne Lund Cranner,
Styremedlem – Espen Hansen,
Varamedlemmer – Trine Ellen Ørsvik og Tom Erik Hole,
representant for Skåtøy Vel – Jens Harald Jensen.

Årets dugnad på brygga avholdes lørdag **6 juni kl 11**. Alle andelshavere anmodes om å stille.

Kontakt med styret via e-post: jan_cranner@hotmail.com

Jan Cranner

Eidkilkkanalen

Havnevesenet er nå igang med utskifting av fenderverket i kanalen. Å bruke galvanisert stål til forankring i fjell indikerer at festene skal vare lenge.



Stor belastning her ved kraftig dult der

Stag?

Med fare for å drite på draget, lurerer jeg på om min gamle rustne skolelærdom i mekanikk behørig er tatt hensyn til? Som kjent er belastning lik kraft ganger arm.

Vil en kraftig dult fra en båt med stor motor i nedre kant av stolpe/rekkverk forårsake at stålet i øvre feste bøyer seg eller i verste fall ødelegges? (De gamle forankringene rustet etterhvert i stykker, men de hadde et stag fra fjell til nedre del av stolpen).

Burde det vært et stag fra nedre feste i fjell til nedre feste i stolpe?

Tor D.

Bricolage.

Bak Fasaden, i galleriet på Skåtøys eldste bosted, Haugen gård, skjules et mangfold av ideer og kreativitet. Her fins det noe å undres over, å se på og å oppleve for både små, store og utgamle barn i alle aldre, her brukes det man har – bricolage.

Nå for tiden følger kunst og kunsthåndverk opp, og bidrar til Skåtøys, Norges og Jordas behov for mer bærekraftig utvikling ved arbeidsprosesser, materialbruk og kunstneriske uttrykk.

Når Heidi i år "pusser opp" og rigger til nye ting på uteområdet og inne på galleriet bruker hun det hun har av lokale materialer. Frem mot åpningen av den første utstillingen 19. juni er det hektiske aktivitet med gjenbruk av gamle dører, vinduer, glassfasader o.l. Dette brukes til en liten galleributikk for kunsthåndverk, sanitæranlegg m.m.

På uteområdet finner vi noen steinsetninger med ruglete Skåtøystein og i blomsterbedene noen lokale skogs-blomster og -planter. Regnskogens edeltrær, skifter-heller fra Oppdal, eksotisk blomsterprakt og ut-rullede plener glimrer nesten med sitt fravær. Skåtøys urgamle fjellknauser og svaberg får være i fred for dynamitt og skjules heller ikke av lettvinde trykk-impregnerte plattinger. Om Heidi eier tomt og hus er hun heldigvis ikke alene om galleriet – det driver hun sammen med smykkekunstneren (og altmuligmannen) og vår kjente og kjære Skåtøyvenn, Vlad Kladko.

Da er det bare å glede seg til å se hva du kan finne og oppleve Bak Fasaden i sommer!

Som innsider kan jeg allerede røpe at når Gerd Slåen skulle tømme sitt gamle glassverksted på Dønvika, fant hun ut at det var morsommere å lage kunst av restglass i stedet for å rydde og kaste. Derfor vil det dukke opp kortreiste glasshøner og glasstrær i galleributikkken Bak Fasaden i sommer – bricolage.

Tor D

S
K
Å
T
Ø
Y

B
A
K
G
A
L
L
E
R
I
F
A
S
A
D
E
N



19.06-12.07.2021



ANNA MARIA ØFSTEDAL ENG
ALIONA PAZDNIAKOVA
ARON IRVING LI
HELLE HØEG VOLDSTAD
LIVIO VIGGO LILLI
TUVA GONSHOLT
VLAD KLADKO



Å
P
E
N
T
12-18.00

Tel.+47 909 85 168
www.bak-fasaden.no
Stoppedalveien 1, 3780 Skåtøy

M
E
T
A
L
K
E
R
A
M
I
K
K
T
R
E
G
L
A
S
S
S
M
Y
K
K
E
R
F
O
T
O
O
B
J
E
K
T



17 mai

En annerledes 17 mai måtte igjen feires på Skåtøy.

Montessoriskolen feiret sin 17 mai litt på forskudd på lekeplassen ved skolen fredag 14 mai.

Som bildene viser ble det som seg hør og bør både pølser, sekkeløp og stylte-gang for ungene. På tross av korona er det uansett viktig å markere barnas dag.

Det tradisjonelle Skåtøy-arrangementet med samling hos Trond og Tina oppe på sjøøverheia, med fløtespikking, salutt og etterfølgende "sambatog" med øyas

skrangleorkester ned til kafeen, tok koronaen knekken på i år også.

Men Trond avfyrt, som seg hør og bør likevel sin kanon. Toget var erstattet med en båtkortesje fra Skåtøybrygga med et tyvetalls båter, selv om det var surt vær med regnbyger.

På kafeen gjorde været at kun et fåtall av de forhåndsbestilte bord ble benyttet, men 17 mai stemningen var god uansett.

Tobben (Torbjørn Huseland) og undertegnede var så heldige at vi ble bedt å holde et forsinket 17 mai fløytespikkekurs ute i skauen for de eldste elevene ved Montessoriskolen onsdag 19 mai

Da skinte sola og maken til flinke, 8



positive, ivrige og engasjerte elever! Det overgikk alt vi kunne forestille oss.

Alle elevene klarte å lage en fløyte det ble lyd i, og mange laget flere. Nok en gang fikk vi erfare hvor gøy det er å gjøre noe sammen med og for barn, og hvor lite som egentlig skal til for å skape glede over egen mestring. Om fløyta ikke ser så pen ut spiller ingen rolle, så lenge den lager lyd. Da 25 blide, fornøyde og fløytespillende elever forlot oss to gubber i skauen, hadde de gitt oss en stor glede og god opplevelse. Det fine med seljefløyter er at de er både kortreiste og ikke minst har kort levetid.



Jeg må innrømme at jeg som et forebyggende HMS tiltak tok ut høreapparatene før kurset startet.

Med kun et kutt i en tommel kom elevene også godt ut av kurset

Tor D

Skolehage

I gamledager var skolehage på Skåtøy skole en selvfølgelighet.

Parselldyrkerne på "Grønne Havet" samarbeider i år med Montessoriskolen om et skolehageprosjekt.

Man starter pent med potetdyrking.

Det hele startet med at noen elever, på en av utedagene i fjor, tilfeldigvis gikk forbi "Grønne Havet" mens en parsellbonde gravde opp poteter. Og elevene ble invitert til å delta på dette. Igjen viste barna iver og entusiasme. Ved hjemkomst den dagen fortalte en elev gledes-trålende; "Mamma vet du hva, nå vet jeg en annen måte å få poteter på enn å kjøpe de i butikken – du kan grave de opp av jorda". Mor forsto umiddelbart at noe manglet i læreplanen både hjemme og på skolen, og fortalte historien videre til skolens lærere.

Slik begynte ballen eller potetene å rulle, og nå har alle ungene satt noen poteter hver seg.

På bildet vises spavending og opparbeidelse av jord til potetland. Her lot igjen noen seg fasinere av meitemark, og mente at kanskje de skulle bli meitemarkforskere når de ble store.

På neste bilde settes den første poteta i jorda. Og det ser ut som både unger og parsellbonde har en fin dag.



Da håper vi på et godt potetår i skolehagen, og at potetål og annen stygghet holder seg unna. Og at elevene til høsten får erfare at en liten settepotet kan bli til fem eller flere store poteter når sommerferien er over.

Tor D

Det skjer på Skåtøy

Velkommen til Skåtøy Kafé

sjekk www.skatoykafe.no for detaljer
Vi har for tiden følgende åpningstider:

Fredager kl. 16 - 21 (kjøkkenet 16 - 20)

Lørdager kl. 11 - 21 (kjøkkenet 12 - 20)

Søndager kl. 11 - 19 (kjøkkenet 12 - 18)

Fra 12. mai vil Gunny Brørby stille ut hos oss.

NB! Sjekk kafeens hjemmeside for åpningstider i pinsen og framover.

Tor Dønvik

BAK FASADEN

Vi er nå inne i de siste ukene før Galleri Bak fasaden åpner for sesongen 2021.

Heidi og Vlad presenterer 9 profesjonelle kunstnere som vil formidle sine unike arbeider på idylliske Skåtøy.

I år viser også galleriet prosessen bak kunsten i tillegg til de ferdigstilte objektene. Vi er opptatt å understreke at selve prosessen på verkstedet er viktig for det som til slutt blir det ferdige objektet.

Vi holder vernissasje for den første utstillingen den 19. juni kl.14.00
VELKOMMEN.

Heidi Felle/ Vlad Kladko

Skåtøy Kirke

Søndag 23. mai. kl.11.30. Pinsedagen.



Høytidsgudstjeneste. Prest: Harald Gulstad.

Organist: Jorunn Myre

Offer til menighetsarbeidet.

Det er også planlagt gudstjenester 11. og 25. juli, og det blir konserter på onsdager i juli .

På alle arrangementer bli gjeldende smittevernregler fulgt.

Velkommen Skåtøy menighetsråd

Lokalet – vårt eget hus.

På grunn av den Corona pandemien og usikkerheten omkring gjeldende smitteverntiltak fremover, har lokalstyret besluttet å også denne sommeren avlyse vårt tradisjonelle sommermarked. Vi vil i stedet ha åpen «kjøkkenvindu kiosk» hvor små og store kan få kjøpt is, brus og andre godsaker å kose seg med utendørs. Kiosken vil være åpen mandager og onsdager fra klokken 12 til 16 i juli.

Lokalet har to ledige parkeringsplasser for utleie i Åsvika. Leie pris er kr 1000,- pr år.

Velkommen til årsmøte på Lokalet **Tirsdag 15 Juni 2021 kl. 18.**

Årsmøte saker: Årsberetning; Regnskap; Innkomne saker, Valg Saker som ønskes tatt opp på årsmøte må meldes til styret innen 1 Juni 2021.

Hilsen Styret for Lokalet