

Et imperium av sommerrestauranter rakner, og Skåtøy Kafé går med i dragsuget. Heldigvis har vi Bak Fasaden; Dennis på Hellesenga; Brød og boller i Eidkilen; og Brus kaker, pølser og is på Lokalet. Når imperier rakner, betyr det nye muligheter for andre, vi går spennende tider i møte!

Tor D

Oktober 2022 nr 138

Skåtøy Flaskepost

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

## Äppelkriget?

Noen husker kanskje den svenske filmen Äppelkriget fra 1971?

Der dukker det opp en pengesterk sveitsisk direktør i naturskjønne Änglamark – "Jean Volkswagnern". En skjønn forening av politikere, forretningsmenn og PR-folk som vil bygge fremtidsrettet!!! – fornøyelsesparken Deutschneyland.

Men epledyrker Lindberg med støtte i lokalpatrioter, natur og tradisjoner, og til slutt med hjelp av overnaturlige vesener, beseierer både politikere og storfinans.

Som mange 68-ere var også jeg opptatt av natur og miljø på den tiden. Vi satt stor pris på denne filmenkomedien og jeg trodde at drømmen om USA med golf, Disneyland, Cadillac og alt det andre store man hadde drømt om siden krigen, var blitt avleggs og aldri ville få skikkelig fotfeste her hjemme på berget.

Så feil kunne vi ta, tematikken i filmen er like aktuell i dag med Kragerø bys



store velgjører og hans kobbel av eienomsutviklere, advokater og arkitekter, som forsøker å endre vår rare lille by til sitt moderne Deutschneyland, eller i det minste en fullblods RIB hovedstad?

Byvenner og andre tenkende mennesker kjemper for byens kvaliteter, men tilsynelatende uten hell, vi trenger

kanskje, som i Änglamaken, hjelp fra overnaturlige "vesener"?

At det til slutt er penge- "vesenet" som stopper all restaurantvirksomhet er en skjebnens ironi. Men på tross av tapte arbeidsplasser og alt annet, er det på en måte greit å konstatere at smalsnevret profittjakt basert på gigantomani og moderne stordrift ikke synes å være forenelig med livet i de små forhold.



Det hjelper ikke alltid Donald med en rik onkel

Det er trist å miste kafeen på Skåtøy, men vi får håpe at den vil gjenoppstå fra de døde. Vi har sett "døden" gradvis komme snikende år for år fra 2016 etter at kafeen ble solgt. Enkle vakleворne bord og stoler mellom stein og grastuer med enkle fargerike benker med matchende puter har kanskje likevel noe for seg? – fremfor store plattinger av regnskogvirke med moderne utemøbler tilrettelagt for økt komfort, effektivitet og kapasitet? Kanskje dekor med Skåtøyungenes fargerike "englefisker" fremfor hvitmalte flater også har noe for seg når en historisk gammel skole skal utvikles til en trivelig kafe? Kanskje er det dumt at særpreg med smale vise-, kunst- og kultur-prosjekter må vike fremfor bordbestillinger og effektiv matservering?

Slike spørsmål kan en undre seg over, og studeres regnskapstall ser det ut som både driftsinntekter og resultat går ned med årene, samtidig som særpreg og atmosfære gradvis må vike for urban effektivitet og kapasitet.

Men heldigvis vet vi fra 15 års tidligere drift fra før overtagelsen i 2016, at det går an å drive kafe på Skåtøy.

Med håp om en ny og mer kompetent eier med sans og respekt for særpreg, mangfold og livet i de små forhold, krysser vi fingrene og venter i spenning på hva som skjer videre.

## Byutvikling eller byavvikling?

Tilsvarende er forholdene for Tollboden. Vi husker med glede når Andreas Tandberg åpnet sin gourmetrestaurant i de to håpløse, uhensiktsmessige, skakke og skeive buene nede på brygga. Der var det sjel i veggene med god mat og egen hundemeny. Etter hvert ble det ute-servering på gårdsplassen, og på brygga førte den lille genistreken med skilting "kun for trebåter" til en særpreget atmosfære, der et rolig jazzorkester også bidro til sommerstemning uten å forstyrre nabolaget. Og WC-en med glassgulv ga oss nedsyn til Blindtarmens maritime liv. O.S.V.....

Det er altså fullt mulig å utvikle og drive restaurantvirksomhet i Kragerø tuftet på byens egenart og tradisjoner.

Vi får håpe stafettpinnen nå overlates til klokere folk med bedre holdninger og kunnskap, som forstår seg på dette.

Bråstopp på alle Tollefsens restauranter samt Verven, Sakte Fart, Vinsu og Portør er ille på kort sikt mht arbeidsplasser. Men det hjelper ikke å sutre, men heller se på mulighetene som nå åpner seg. Det blir nå mulig å etablere flere nye og spennende restauranter og puber, mer i tråd med byens mangfoldige historie, kvaliteter og egenart. Vi har allerede

gode tilbud på flere mindre steder:

Kragerø sushi og wok er i ferd med å nyetablerere en Vietnamesisk restaurant på Bryggekanalen.

Nyere etableringer som Nordraak Matverksted, Smauet, November og Hos Gro synes å drive med forsvarlig økonomi, og det samme gjør gamle travere som El Paso, Haven Restaurant og Bar, Jensemman, Tinas Wok og Admiralen.

Mange av oss håper på at helårs kulturinstitusjonen Stopp en Halv, eller noe lignende, kan gjenoppstå som en Fugl Fønix av asken fra det som viste seg å være en totalt mislykket økonomisk satsing på stordrift av turisttilbud i vår trivelige rare lille by.

For arbeidsplassenes skyld får vi håpe at SPA hotellet med Beach Club og det hele overlever. Etter to – tre større konserter er det jo engang slik at fellesskapet tross alt endte, på en eller annen måte opp med å betale det meste av dette mislykkede gigantprosjekt.

Uten å måtte slite med nedbetaling av investert kapital kreves det neppe all verdens kunnskap å drive dette videre.

Jeg tror ikke vi trenger mer enn et Deutschneyland i kommunen, det bør avgrenses til Stabbestad, – på godt og vondt for oss alle.

Kommunen bør heller planlegge og tilrettelegge for videre drift av eksisterende 2

små uavhengige etableringer og legge til rette for etablering av flere slike.

Det bør heller ikke være et mål å samle flest mulig turister langs bryggekannten i Kragerø by, og derfor bør det legges til rette og planlegges for å spre flere mat og drikke tilbud i Skjærgården og andre steder.

Et konglomerat og mangfold av mange små og særegne mat og drikke tilbud kan bli vel så attraktive turisttilbud som malplasserte forsøk på å ape etter Aker Brygge? Da får man også en sunn konkurranse der de beste vil overleve og de dårlige forsvinner. Er eiere og drivere lokale, gir dette også et bedre grunnlag for helårs virksomhet.

Mange av våre veletablerte borgere vil hevde at betraktningene over, og i det etterfølgende, er nostalgisk og urealistisk gammelmanns tullprat, men jeg trøster meg med at i ungdomsspalten Si;D i fredagens Aftenpost skriver 19 år gamle Klara Abelone Svalheim om mat og klima; "Vi trenger ikke søke etter noe nytt og genialt for – Gammel kunnskap er løsningen på dagens klimakrise"

**Kragerøs Änglamark er skjærgården,** og både den og byen må derfor forvaltes og utvikles med klokskap og varsomhet.



Med åpningsordene "*Kalla den Änglamarken eller Himlajorden om du vill, jorden vi ärvde och lunden den gröna*" ble Evert Taubes vakre "naturvern-vise" i denne filmen, et slags testamente, eller hans epilog, fra hans femti år med viser og poesi. Det er ikke tvil om Taubes ståsted angjeldene natur, miljø, historie og tradisjoner.

Hvor vakkert landskapet er fikk jeg igjen bekreftet på tur fra byen og hjem til Skåtøy i høst. Etter regn og blest løyet vinden og det klarnet opp i kveldingen. Lyset med lav kveldssol på høstgule trær

som speilet seg i blank sjø i Eidkilen er ufattelig vakkert. Med utallige båtturer mellom Kragerø og Skåtøy i snart en mannsalder, forundrer det meg stadig at turene aldri er kjedelig. Samspill mellom landskap sjø og lys, observert i sakte fart, byr hele tiden på nye inntrykk og opplevelser. Det er lett å forstå at flere store kunstmalere lot seg fascinere av skjærgårdens natur, lys og landskap.

Vi må ikke tillate at uforstandige pengesterke og historieløse investorer tuller med vår nedarvede "Änglamark". Arven må vi utvikle med varsomhet og respekt. 3

Våre unike verdier og kvaliteter ligger i livet i de små forhold, i pakt med særpreg, mangfold og skjønnhet i hus, folk, natur og sjø.

*Kalla den änglamarken eller himlajorden om du vill  
Jorden vi ärvde och lunden den gröna  
Vildrosor och blåklockor och lindblommor och kamomill  
Låt dem få leva, de är ju så sköna*

*Låt barnen dansa som änglar kring lönn och alm  
Leka tittut mellan blommande grenar  
Låt fåglar leva och sjunga för oss sin psalm  
Låt fiskar simma kring bryggor och stenar  
Sluta att utrota skogarnas alla djur!  
Låt örnen flyga, låt rådjuren löpa!  
Låt sista älven som brusar i vår natur  
Brusa alltjämt mellan fjällar och gran och fur!*

Jeg har uthevet et par linjer i Taubs vers med hans 50 år gamle formaninger for framtiden. Her peker han på den største utfordringen for kommunen, og alle oss andre når det gjelder planlegging for utvikling av by og land – nemlig barn. En by eller stedsutviklingsplan, der man i planene ikke klart ser for seg lekende barn – er en feil plan for fremtiden. Desverre er dette tilfellet i glass og betong kompleksene i Smedsbukta, i Kirkebukta og flere andre steder i hele kommunen.

## Værgalskap

Med 135 mm regn i september (dobbelt så som fjorårets) og snaue 60 mm hittil i oktober ble jord- og skogbunn omsider gjennombløtt. Vi fikk nesten dobbelt så mye regn de siste to månedene, som i de seks månedene siden tørken startet midt i

februar. I forrige flaskepost sutret jeg over dårlig matauke for både sopp og makrell, men jammen ble det matauke i år også.

## Flaskepostens Matauk-spalte

**Sopp:** Med fuktigheten kom soppen, riktignok for sent til kantarell, men utrolige mengder med steinsopp. Kanskje på grunn av tørke var det til å begynne med lite markangrep på sopp, selv på store velvoksne eksemplarer. Gikk du et kvarters tur på stien var det umulig å komme hjem uten en middag eller to med steinsopp. Siden fulgte matrisker og sist nå traktkantarell.

Når naturen byr på overflod er utfordringen å begrense seg, og sopp er jo best å spise fersk. Men store mengder gjør at vi må konservere. Rensing, tørking og varmebehandling før nedfrysing tok unna en del, men langt fra alt. Da er det mer lett-vint og brune soppen litt, og koke kraft på den sammen med pepper, laurbær, løk rotfrukter og løpestikke og litervis med god kraft ble frosset ned til vinterens gode supper.

**Makrelloppskrifter:** Mens vi holdt på med sopp ga en fisketur etter makrell også gode resultater, det var bare å hale opp fulle harper, mest små, men en og annen større makrell også. Så kommer utfordringen når du plutselig står der med 60-70 makrell som også er best å spise fersk. Makrell er ikke så god frosset - da egner den seg best til teineagn. Med en skarp kniv går det raskt å skjære filetene av makrell uten først å rense den. Riktig nok blir det da en del svinn, men beingrind og hode brukes til teineagn.

Fra min tid som farende fant i seilbåt fant jeg tilfeldigvis på en variant av stekte makrellfileter som tåler å ligge ca. en uke i kjøleskap. Salt, pepper, brunt sukker, hvitløk, chili, samt en liten skje med Jägermeister påføres kjøttstiden på hver filet som 4

så legges lagvis i en tett boks i kjøleskapet. Filetene stekes kort tid på hard varme, for så å hvile litt før de spises. Kalde stekte filter er også gode å ha på brødiskiva. De få større makrellene ble kokt med salt, masse pepper, hvitløk og laurbærblad. La makrellen kjøle seg ned kekevannet og sett den i kjøleskapet.

Kald kokt makrell med poteter, agurksalat og pepperrotkrem er god middag. Pepperrot er en urnorsk krydderrot som er lett dyrke (nesten ikke til å bli kvitt). Pepperrotkrem er lett å lage; Et beger Creme Fraiche, 4-5 spiseskjeer revet pepperrot og en desiliter stivpiske fløte røres sammen med en liten dash honning eller sukker. Pepperrot er konserverende og kremen holder en uke eller to i kjøleskapet. Den passer både til stekt og kokt makrell, samt en rekke andre retter.

Er det kald kokt makrell igjen etter en middag kan den finrenses og røres ihop med pepperrotkrem og brukes til pålegg på brødiskiva. Men selv med iherdig spising av makrell både til middager og på brødiskiva ble det mange fileter til overs. Heldigvis var det samtidig et stort overskudd av tomater i drivhuset på tampen av sesongen. Tomatsaus med hvitløk, chili, salt og pepper kokes. Makrellfileter i passende biter legges rå i sterile glass i tomatsaus for hermetisering. Hermetiser i vannbad en times tid, enten i stor gryte

eller i stekeovnen, husk å ta med lokk og gummipakninger.

Makrell i tomat har lang holdbarhet, og jeg synes makrell tåler godt sterk kryddring, det er bare å prøve seg fram.

Alternativt kan makrell i tomat også fryses, men da må selvfølgelig makrellen først varmebehandles.

**Fårikål:** Helsedirektoratet anbefaler maks 500 g rødt kjøtt pr uke pr. person, men miljømessig bør dette trolig halveres av klimagrunner. Tenker vi kun på engen helse bør vi altså ikke spise mer enn ca. 25 kg kjøtt i året. Tar vi hensyn til miljøproblematikk er det kun 12- 13 kg pr år, og det tilsvarer omtrent et lammeslakt.

Tilfeldighetene gjorde at vi fikk et par kortreiste lammeskrotter i hus midt opp i sopp og makrell. Jeg har ingen erfaring med partering av slakt og erfaringsoverføring fra filetering av fisk er av begrenset nytte, i tillegg manglet jeg en dertil egnet kjøttsg.

Fårikål er vel en slags norsk nasjonalrett og min variant er litt mer arbeidskrevende en vanlig, men gir et godt resultat. Det er mye bein, fett, brusk og sener i ferdigpakket fårikålkjøtt. Fett setter god smak på mat, men for mye fett er ikke bra å spise. Derfor umaker jeg meg til å skjære ut noenlunde rene små og store kjøttbiter fra pakken med fårikål

kjøtt. Avskjær og bein brunes og kokes kraft på sammen med mye hel pepper, laurbær, løpestikke samt eventuelle rotfrukter og løk som er i ferd med å gå ut på dato. Etter noen timer siles kraften av og det meste av fett fjernes før kraften dampes ytterligere inn til ca. det halve.

Når kraft kokes brukes en bayer eller to i stedet for vann. I fårikålgryta legges det nesten renskjærte kjøttet pent og tett lagvis med oppskåret kål i ikke for store stykker, med litt salt, mel og hel pepper for hvert lag, før en passe mengde kraft tilsettes og det hele kokes et par tre timer.

Med denne oppskriften i bakhodet gjøv jeg løs på saueskrotten med nyslippede kniver, men uten sag. Å skjære av et lammelår til stek gikk greit, likeså bogen. Så stod indre og ytrefilet for tur, det var litt mer plunder, men det er for galt å bruke slik mørt fint kjøtt til fårikål.

Så fulgte en tidkrevende prosess med å skjære ut resten av kjøttet i store og små biter fra resten av beinskroget til fårikål. Reint fett (ister) heiv jeg i en stor jerngryte. Beingrinda ble hugget i biter med øks, og fikk så en runde med bruning i langpanne i stekeovnen på drøye 200 grader sammen med alt annet avskjær.

Når dette var ferdig brunet, ble fett i langpanna tømt i jerngryta sammen med isteret, mens brunet bein og avskjær sammen med noen bayer havnet opp i en 5

10 l gryte for å koke kraft. Etter mange timer skummes fett av krafta og havner i jerngryta. Kraften siles av og dampes inn.

Uhjelkokte kjøttrester ble skrapet av beina til bikkjefôr, mens brusk, sener og andre slingser havnet i jerngryta, der de kokte lenge og vel i smeltet sauefett.

To liter med smeltet fett med brusk og sener ble så blandet med en snau kilo havregryn og fylt i melkekartonger mens det ennå var varmt. Grastau ble stukket ned i fett og når dette størknet fjernes kartongen, og godsakene henges ut på fuglebrettet for småfuglene i vinter.

Kun en halv bærpose med renskrapte bein ble så kastet i langtids-komposten.

På denne måten går det fort noen timer og du må jo være mer eller mindre idiot å gjennomføre et slikt prosjekt. Samtidig gir det en god følelse av lokal matauke, når en bruker hele dyret, og sitter igjen med lettvinde middager for helsedirektoratet anbefalte kvantum for maks årskonsum av rødt kjøtt for en person.

Jeg har vanskelig for å tro at det å spise et par lam som fødes, beiter i utmark og slaktes lokalt på en øy ikke er innafor det vi miljømessig kan eller bør akseptere av lokalt av landbruk?

Plutselig var fryseboksen nesten full av sopp, god kraft og kjøtt til vinteren slik

som seg hør og bør for folk som bor på landet.

## Stimerking på Skåtøy

Jeg er en flittig bruker av turområdene på Skåtøy, og har lenge forundret meg over måten stiene merkes på. Nå er plastbegeret fullt.

Jeg har inntrykk av at det bor mange naturelskere her på øya, og derfor blir det ubegripelig at det brukes store mengder plasttau til stimerking. Det knyttes rundt trestammer og merkes med små mellomrom selv om det bare er én mulig sti å følge. Tauene skjærer seg inn i stammene, og når de blir gamle og løser seg opp knyttes det bare nye over.

I 2022 bør alle være fullstendig klar over hvor miljøskadelig mikroplast er. Synes de lokale grunneierne at det er helt ålreit å få skogen sin full av mikroplast? Er det greit å ta seg til rette på statens grunn? Er det sånn det bør være på Skåtøy?

Nå er det sikkert noen som føler seg truffet. Dere er helt sikkert gode mennesker som bare vil det beste for fellesskapet, men for naturens, dyrenes og menneskenes skyld - finn andre måter å merke på!

## Årsmøte 5.11.kl 16 Sangpoetene på Lokalet



Som kjent har Sangpoetene i praksis vært ute av drift i Covidperioden. Det primære er målet er nå å få i gang normal drift og orden på formaliteter. Styret har ingen saker utover vanlig; Årsberetning, Regnskap, Medlemskontingent, Valg

Innkommende saker må være styret i hende senest 1 uke før møtet.

Årsmøtet arrangeres før den planlagte Kviss-en i regi av Lokalet fra kl 16-17.

Kviss starter kl 1830 og dørene åpnes for Kvissdeltagere fra kl 17. NB! Kviss krever på melding, så årsmøtedeltagere som ønsker en "helaften" med Kviss må melde seg på til Kristin [97144844](https://www.facebook.com/kviss).

Tradisjonen tro byr vi på en liten konsert i år med Stian Vågen Nilsen. Her blir det både urfremføringer og overraskelser!

Konserten starter kl. 1730, og er altså også åpen for alle Kviss-påmeldte (utenom årsmøtet) og vi oppfordrer derfor disse til å komme før kl. 1730

Lokalet står for skjenking fra kl. 16, og det blir noe enkelt å bite i for Kvissdeltagere etter konserten.

Sjekk for mer detaljer etter hvert på:

[Lokalets facebook gruppe](#)

## Det skjer på Skåtøy

**Skåtøy Kafe (i sin nåværende form) har stengt for godt!**



**Lørdag 12.11 Kulturhistorisk vandring.**  
Med støtte fra Skåtøy Vel arrangerer Skåtøy i farta kulturhistorisk vandring fra Skåtøyroa til Krikken, for sine medlemmer.

**Søndag 13.11 Strikkecruise** arrangeres av Skåtøy i farta på MF Kragerø. Ferje fra Skåtøy 10.35

Sjekk hjemmeside for detaljer: [www.skatoyifarta.no](http://www.skatoyifarta.no)

**Huskestua ønsker alle velkommen til treff på Lokalet.**

**Mandag 24. oktober kl 1700**

(Her vil Tor Dønvik foredra om et dramatisk forlis i 1882, med hel-tedåd, tyveri og rettsaker på Jomfruland, Korset og Rauane

**Mandag 14. november kl 1700**

(Her vil Jan Olaussen vise bilder og fortelle om sine erfaringer livet på Færder, Oksøy og andre fyr)

Årets Julebord blir kortreist for huskestua oppfordrer medlemmene til å melde seg på Lokalets arrangement **26 november**.

Andre helårs tilbud, klikk på [blå tekst](#)

**Filtmakeriet på Skåtøy** May Hvistendal (se hjemmeside)

**Catering Solutions** Helleseeng (se hjemmeside)

(Dennis har nå lansert sitt juletilbud for 2022 se hjemmeside og facebook)

## Skåtøy Kirke

**Søndag 6. november kl. 1700.**



Allehelgensgudstjeneste.

Prest: Trond Engnes

Sang og musikk ved Anita Høyvarde Jensen,

Vilde Høyvarde Dahl og Rolf Henning Jensen.

*Velkommen Skåtøy menighetsråd*

**Lokalet på Skåtøy** (følg oss på Facebook?)

Lokalet har satt arrangementskalender for høst/vinter.

Følgende er planlagt:

**4/11** Høstlotteri - dør til dør, trekning samme kveld. Mat for 2, skalldyr.

**5/11 kl 16** Årsmøte i Sangpoetene med en liten konsert arrangeres før Kviss. Ønkes deltagese på Kviss husk at påmelding er nødvendig.

**5/11** Kviss - Emnet er Storbritannia. Kvissgeneral: Terje Tolner. Påmelding til Kristin tlf 971 44 844. Maks 10 bord a 6 personer..  
Detaljer kommer etter hvert følg med på: [Lokalets Facebook gruppe](#)

**26/11** Julekveld - Pinnekjøtt med tilbehør. Utvidet skjenkebevilling. Påmelding til Trine, tlf 452 03 923.

**4/12** Julemesse i vanlig stil

**28/1** Tom Jackie Haugen

**4/3** Thaimat ved Jan Craner

**31/3** Påskelotteri - dør til dør, trekning samme kveld.

En god høst ønskes alle.

*Vennlig hilsen Styret på Lokalet.*

**Sjekk på nett? Tidligere Flaskeposter?**

**Skole?**



## Prosjektet Dønngvis bøye.



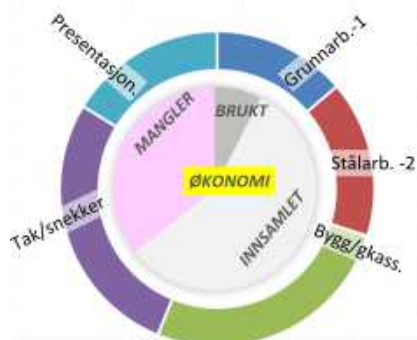
Takk for alle store og små bidrags så langt.

### Sponsorerlista.

Arkitekthuset as, David Løffler - 92099747  
Isekспорт as, Tom Erik Hole  
Byggmester Tore Abrahamsen - 91850561  
Kragerø og Skåtøy Historielag  
Galeasen Skåtøy as, Tor Dønngvik  
Stiftelsen Skåtøy Vise og Poesifestival  
Per Gierløff Klem  
Dønngvik Gård, Ingvild Gierløff Løe  
Skåtøy - Sangpoetenes møtsted  
Kragerø Kommune avdeling Kultur  
Stiftelsen Berg Museum  
Guri Ellen Heien Haugstad

### Innsamling settes midlertidig på vent:

Prosjekt Dønngvis bøye ca. kr 300' totalt



Med de siste bidrag fra flaskepostlesere har vi trolig nok midler til å få selve bygget på plass. Avhengig av utfallet av

pågående søknader om støtte, og en mer nøyaktig kalkyle for gjenværende detaljer, settes innsamlingen inntil videre på vent. Men det kan bli aktuelt med en ny runde med innsamling på et senere tidspunkt for å få alt på plass. Prosjektet med Dønngvis bøye er stort og krevende, men det finnes også flere mindre lokalhistoriske prosjekter som bør tas tak i.

### På kirkegården.

Et eksempel er Skåtøy kirkegård, der et stykke arbeid allerede er gjort for å identifisere hvilke gravplasser vi må ta vare på for ettertiden.

Vi tror det er viktig at vi ikke kun tar vare på gravminner fra de store kjente menn som er lagt til hvile her. Men også noen av hverdagssliterne og originalene blant øy-befolkningen, - såkalte vanlige kvinner og menn.

I tillegg til selve gravminnene bør deres historier også dokumenteres og gjøres tilgjengelig for oss som bor her og våre besøkende.

Løsninger og erfaringer fra presentasjonsdelen av prosjektet med Dønngvis bøye kan vise oss hvordan historien kan og bør presenteres både elektronisk og på annet vis, også for andre lokalhistoriske forhold.

Her trengs både kompetanse, frivillig innsats og økonomisk støtte, og har noen

interesse og lyst til å bidra er vi selvfølgelig takknemlig for all støtte.



*Denne gravplassen fra 1891 viser graven til kaptein Dønngvis mor.*

*Dette er også fotohistorie, bildet er tatt før 1895 av en kvinnelig fotograf, frøken Børressen.*

*På den tiden tok fotografene nesten alltid kun portrettbilder.*

Landskaps og andre motiver var høyst uvanlige. Så det å dra med seg datidens dyre og tunge fotoutstyr med glassplater og det hele ut til Skåtøy var et merkelig prosjekt. Enkemannen har trolig satt stor pris på sin kone?

### For engasjement og støtte kontakt;

Tor Dønngvik, 90678830/[tor.donngvik@gmail.com](mailto:tor.donngvik@gmail.com), Arnfinn Jensen 90584852/ [arnfj@frisurf.no](mailto:arnfj@frisurf.no)

Bank kto for støtte er: **2655 03 90220** eller **Vipps: 575290** (Skåtøys Venner) Sponsor (kr 10000 eller mer) får navn på messingskilt i bygget om de ønsker det.



## Skåtøy Kulturhistorisk i farta vandring

Med støtte fra Skåtøy Vel arrangerer Skåtøy i farta kulturhistorisk vandring fra Skåtøyroa til Krikken, lørdag 12.11. for sine medlemmer.



Turen tar 5 timer, så ta med niste og drikke. For å delta må du være i middels god form og kunne ta deg frem på øyas fantastiske stinett.

Oppmøte i Skåtøyroa kl. 10.30. Værforbehold!

## Strikkecruise

Søndag 13.11. arrangerer Skåtøy i farta Strikkecruise på MF Kragerø. Ferje fra Skåtøy 10.35.



Tradisjonen tro blir det både VM i prøvelappstrikk, dropsbingo, strikkequiz m.m.

Hilde Rambøl kommer og har foredrag om hvordan vi kan lage egne strikkesømner.

Ta med strikkepinner, garn, ruteark, penn og målebånd.

Kiosken er åpen med salg av lapskaus, vafler og kaffe. Man kan også nyte medbrakt mat og drikke.

Velkommen til en hyggelig, sosial dag med strikketøy i vakre skjærgårdsomgivelser.

## Månedens info fra Skåtøy Vel.

Medlemsmøte 15. november.

Styret har bestemte å ha et medlemsmøte omkring boplikten. Temaet er mye debattert for tida og vi vet at mange er opptatt av problematikken.

Vi vil invitere politikere, bygningsmyndigheter og eiendomsmeglere til dette møtet. Det er behov for voksenopplæring i korrekt forståelse av regelverket.

### Møtedato blir ti. 15. november kl.18.30

Styret har fått henvendelse fra en fastboende som ønsker tilbygg på et gammelt hus. Vedkommende har fått avslag med begrunnelse i en ny og mye strengere lovforståelse.

Vi vil skrive brev om dette til kommunen. Dersom vi skal ha fast bosetting på øyene i skjærgården må det være mulig å legge inn vann og kloakk. Fastboende bør etter vårt syn ha denne muligheten. Kommunen skal tilrettelegge for fast bosetting i skjærgården, det står i alle partienes programmer.

### Gledelig info om venterommet vårt.

Vi har nå fått venterom i B13 med åpning helt til kl.21.30 da siste rute går. Vi er svært fornøyd med dette og blomster er 9

sendt til de som fikset dette (ordfører og varaordfører).

Nå oppfordres alle til å bruke rommet. En baktanke vi også har hatt med denne saken er at vi håper rommet kan bli en uformell møteplass for alle beboerne i skjærgården. Det er jo mange fra andre øyer som vi sjelden treffer og som vi har felles interesse med.

Når det nye venterommet kommer etter hvert vil vi sammen utsmykke rommet. Flere kunstnere som bor i skjærgården har allerede tatt initiativ til dette.

Kantklipping etterlyses. Det viser seg at henvendelse både muntlig og skriftlig allerede er gjort av veikomiteen.

Beskjeden de fikk var at kantklippe-maskinen ikke lenger var brukelig og at kommunen ikke hadde anskaffet en ny.

Veikomiteen hadde påpekt ovenfor kommunen at veien flere steder var direkte trafikkarlig. Vi får håpe at kommunen skaffer en ny maskin til neste sommersesong.

Veikomiteen vil følge dette opp.

Veien opp til skolen er igjen meldt inn som et problem med store hull. Veikomiteen vil ta seg av dette videre.

*For styret Randi Roer.*

Randi tar kontakt med alle som har nøkler til Flerbrukshuset og samler inn de som ikke lenger har behov for nøkkel. Det tas også kontakt med grunneier Asmyhr på «Elefanten» det har kommet et ønske om å sette opp en benk oppe på «Elefanten».

*Referat Randi Roer*

## Seilkro på Hos Gro

### Tre små og to store – seilte ut i verden!

Torsdag 3.11 kl 1900 kan du komme på Hos Gro og høre Maria Dietrichson og Jo Borkhus fortelle fra sitt seiler-eventyr.



*S/Y Felice*

De tok med seg de tre barna, den yngste bare 6 uker, og seilte ut i verden. De dro ut med S/Y Felice, en 47 fots stor

seilbåt i april 2012 og kom tilbake i desember 2013, etter å ha seilt i Caribien, Colombia, Gallapagos, Polynesia og Fiji.

De syntes det var interessant å oppleve hvordan humøret og stemningen steg og sank med faktorer som værforhold, søvnkvalitet og med tiden de har vært underveis. De seilte mye alene, men fikk også seilvenner for livet.

Kragerø Seilforening inviterer til foredrag og bilder fra turen.



*Fine morgener*

Jo og Maria skrev egen blogg fra turen, [www.fritthav.com](http://www.fritthav.com), og det var mange i Kragerø som fulgte dem digitalt.



*Den skal tidlige krøkes.....*

Nå har du sjansen til å få høre om deres erfaringer og se bildene på storskjerm.

Drømmer du om en langtur eller bare gleder deg over at andre har fått det til, kan du komme og høre om nødvendige forberedelser til tur, havneavgifter, praktiske løsninger, vind og vær m.m.

De forteller også om hvordan det var å tilpasse seg en normaltilværelse når de kom hjem, etter å ha vært ute på eventyr.

Maria jobber i dag som rektor ved Kragerøskjærgården Montessoriskole og Jo driver sitt eget båtbyggeri/snekker firma, Lød.

**Salg av suppe med foccatia kr. 100,**

*Kragerø Selforening/ Nina Haugland*

## Den sosialt vanskelige boplikten.

Temaet om boplikt debatteres livlig for tida har jeg merket. Jeg er i alle fall svært opptatt av den. Jeg er glad for at det har vært en debatt blant våre politikere og at de har bestemt at boplikten skal bestå. Det tror jeg er klokt. Og svært vanskelig. Alle smutthullene er godt kjent og er de ikke kjent sørger eiendomsmeglerne våre for at de blir kjent har jeg hørt...

Så er jo Intensjonen med hele loven at det skal bo folk fast i husene.

På øyene oppleves dette spesielt vanskelig vil jeg påstå. Vi som bor her blir stadig færre. Er det et hus til salgs så blir det gjerne kjøpt av noen som ønsker seg en billig hytte.

Miljøet er gjennomslukt og vi vil jo gjerne tro godt om våre nye naboer, bisarre situasjoner oppstår. Vi er høflige og spør ikke rett ut. Det vi ønsker oss er jo mennesker som flytter hit og som ønsker å bidra til fellesskapet.

Vi er glade i sommergjestene, de bringer liv og røre og festligheter til øya. Disse innimellom menneskene blir det derimot vanskeligere med rent sosialt. Jeg vet rett og slett ofte ikke hvordan jeg skal oppføre meg i møte med dem. Det å si fra til kommunen sitter langt inne....Det er rett og slett ekkelt.

Dette har ingen lett løsning, men jeg er i alle fall glad for å få sagt fra for dette har jeg tenkt på lenge.

*Skåtøy 16.10.22 Randi Roer*

## Oppfordring

Det er viktig både for kjerka vår og musikkiv på Skåtøy at vi stiller opp på både små og store arrangementer.

Den lille konserten på Allehelgensdag har blitt en fin tradisjon i så henseende, og det skader heller ikke å tenne et lys for og minnes våre kjære som har gått bort i den roen et kirkerom kan by på.



De samme "kortreiste" artistene som fjor står for årets musikalske innslag også.

**Vel møtt søndag 7. november kl 1700 i Skåtøy Kirke**