

Vinteren kom ikke tilbake, krokus og snøklommer blomstrer og holkeføret gir seg etterhvert. Fremdeles smittes mange av korona, – om ikke det er så farlig lenger påvirker det likevel vinterferie og dagligliv. Heldigvis planlegges og startes trivselsaktiviteter og vanlig sosialt liv opp igjen også på Skåtøy.

Tor D



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

God kjøttfri mandag!

Pandemien har vist oss hvor sårbart det moderne norske samfunn har blitt fordi vi nå også er svært avhengig av at det globale samfunnet fungerer. I praksis betyr det at nær sagt alle kriser og problemer, også de lokale, på en eller annen måte påvirkes av globale forhold og ofte kreves globale løsninger.

Eksempler på dette er utallige og mangfoldige;

Selv på Skåtøy er ikke pandemien under kontroll før hele verden er vaksinert;

Russlands politisk spill/ krigstrussel om Ukraina fører til rekordhøy produksjon og inntekter for Olje-Norge som igjen fører til rekordhøye priser på norsk strøm. Dette harmonerer dårlig med våre planer for bidrag til globale klimakrav basert på økt elektrifisering og reduksjon av fossilt brensel;

Et skip på tvers i Suez-kanalen en uke førte til forsinkelser og økte kostnader

for varetransport og bidro trolig til norsk prisstigning, inflasjon og økte renter; Norske primærnæringer, fiskeri og landbruk får store problemer når pandemien stoppet import av "billig" østeuropeisk arbeidskraft. O.S.V.

Verdensproblemer

I kronatider er det lett å sitte i en avkrok på Skåtøy og gruble over verdensproblemer. Og jo mindre vi vet og evner å gjøre noe med disse, desto enklere er det å slå om seg med kjappe enkle løsninger.

Heldigvis (eller dessverre?) tror jeg globale kriser krever politisk håndtering av folk som Xi, Putin, Biden og Stoltenberg. Jeg stoler ikke helt på at de vet hva de holder på med heller, men å løse verdensproblemer på Skåtøy er vel mer egnet som tidtrøyte i godt lag enn bidrag til å løse globale kriser.

Likevel kan vi gjøre mye for fremtidens verden ved å tenke globalt og

handle lokalt. Vår kunnskap, erfaring og nærhet til natur og sjø bør brukes til å endre ting til det bedre i vårt nærmiljø.

Vi må ikke glemme at all vår velstand kommer fra naturen rundt oss, og uten en noenlunde fornuftig forvaltning av natur nå og i fremtiden kan det ikke "høstes" det vi trenger fra naturen for å sikre fremtidig velstand. og et godt liv for våre barn og barnebarn. Nå som alt måles i penger er det fristende å sammenligne naturen med en bank: Over tid må vi sette inn like mye eller helst litt mer enn det som tas ut av naturen for å sikre våre barn og barnebarn en trygg fremtid.

Lære av nær historie?

I min barndom drev de aller fleste på øya med en eller annen form for selvberging og hadde et beredskapslager av mat i huset. Alle hadde vedfyring og parafinlampene var på plass i fall strømmen gikk, det var vann i brønnen og fisk i havet. Husholdningene hadde beredskap

for den årvisse vårknipa, og for uforutsette problemer – slikt lå i ryggmargen på folk for et par generasjoner siden.

I tillegg hadde staten et årsforbruk av korn i sitt beredskapslager, men dette ble nedlagt for 20 år siden, det var nok økonomisk fornuftig og heller satse på Ukraina, også kjent som Europas kornkammer?

Statistikk viser at norsk selvforsyningsgrad har sunket fra 50 til 45 % i de siste 20 årene, og tar vi importert fôr til dyr og fisk inn i regnestykket snakker vi nå om en selvforsyningsgrad på 36 %. Når det gjelder selvforsyningsgrad og beredskap for mat (og trolig også en god del andre livsnødvendige varer) er det dårlig stell i det moderne Norge.

Sunn kost

Det hevdes trolig med rette at vårt (over-)forbruk av rødt kjøtt er uheldig for både klima og folkehelse. Jeg tror ikke veganisme på Skåtøy vil redde verden, men det er heller ingen tvil om at hver og en av oss med fordel burde spise mere frukt og grønt. Jeg tror bestemt at økt produksjon og konsum av kortreiste landbruksprodukter er bra for folkehelse, miljø, trivsel og matberedskap, så vel som for kulturlandskap, bosetning, næring og aktivitet i distriktene.

I teorien er dette enkelt å få til, men

det krever holdningsendring, omstillings-evne, kunnskap og kanskje vilje til å bruke litt mer av vår tid og velstand (penger) på mat.

Det største hinder er trolig de uheldige og monopolaktige maktstrukturer vi har fått utviklet i norsk matvare-industri og butikkjeder.

Trenger vi potetprester?

I forrige flaskepost tok jeg på meg en rolle som en slags potetprest. Med fare for plagiat, (ref.: "**Balle Clorin**" i Wesensteen sketsjen i NRK 1962, lederen av Norsk Supperåd, et offentlig organ med 400–500 ansatte og deres månedsblad «Suppe i Sentrum»). Mens «Suppe i Sentrum» viser til en statistikk der blomkålsuppe går opp og tomatsuppe ned, tar Flaskeposten denne gangen for seg bruk av Grønnkål i suppe.

Grønnkål

Grønnkål er svært anvendelig, jeg har med hell brukt den rå i salater og laget chips i stekeovnen, og den kan stekes, dampes, stues osv. eller brukes som ingrediens i, eller tilbehør til annen mat.

Forskning.no hevder de fem sunneste norske grønnsakene er: Grønnkål, Kålrot, Tomat, Brokkoli og Løk.

Grønnkål har vært dyrket i Norge siden vikingtiden, men havner trolig alt



for sjelden på norske bord i vår tid. Den er lett å dyrke, forholdsvis robust mot insekts-angrep og tåler en del av både snø og frost – en av de få grønnsakene vi kan hente fersk rett fra hagen om vinteren i Norge.

Med en forholdsvis høy pris på ca. kr 150/kg (importvare om vinteren) fortøner den seg lønnsom for hjemmedyrking. Men grønnkål er drøy, ca. 200 gram holder til 2-3 porsjoner suppe, så luksus, kvalitet og beredskap ved tilgang til fersk kortreist økologisk mat teller nok mer enn økonomi.

Det er verdt å legge merke til at de tre gamle tradisjonelle norske grønnsakene; Grønnskål, Kålrot, og Løk er på lista over de fem sunneste fra forskning.no. Kanskje generasjonene før oss visste hva de holdt på med og tok mer hensyn til folkehelsen enn vi gjør i vår tid?

Matsvinn

Rett som det er får vi grønnsaker til overs i kjøleskapet som begynner å synge på siste verset. Før dette blir til matsvinn er det utmerkede ingrediensene til en deilig suppe. Kan du spe på med fersk grønnskål fra hagen blir dette fort til en fullverdig middag i tråd med anbefalte klima- og folkehelse-krav om å redusere forbruket av rødt kjøtt.

Kraft

I enhver suppe trengs kraft, det lettvinte er å bruke buljongterninger. Men i grønnsaksupper bruker jeg helst en grønnsakskraft. Den kan lages i store kvanta på høsten og frysas ned for senere bruk, eller man kan "tage hva man haver". Brukes suppe som hovedrett synes jeg den bør inneholde litt å tygge på, derfor roter jeg fram grønnsaker fra skuffer og skap. Dagens "ut på dato" fangst var, en bunt stangselleri, en halv søtpotet, en halv stor persillerot, litt rødløk. I tillegg fant jeg fram to poteter,

en gul løk og en hvitløk, og hentet inn ca. 200 gram vinter-grønnskål fra hagen. "Vissen" Rødløk ble rensset og hivd i jerngryta og frest litt i smør (eller olje). Søtpotet, persillerot, potet ble godt skrubbet og skrelt og skallet hivd i gryta. Det samme gjorde avskjær fra stangselleri og grønnskål. Etter alt hadde frest i 5 - 10 minutter tilsettes 6-7 dl vann samt hel pepper og noen laurbærblad. Gryta kan gjerne småputre en time eller to før kraften siles av og resten blir mat til hønssa, eller går i komposten for å bli jord.

Kutt stangselleri, søtpotet og persillerot i jevnstore biter og gi dette er kort oppkok i krafta og ta opp grønnsakbitene med hullsleiv mens de ennå er litt harde.

Grønnskålsuppe

Fres først finhakket løk og hvitløk i smør eller olje Tilsett så grønnsakskrafta og kok opp potetbiter og annet avskjær. (Siden jeg ikke er kokk, men ingeniør, er jeg svært opptatt av at grønnsakbitene nevnt over er jevnstore og da blir det litt avskjær fra persillerot, stangselleri og søtpotet). Tilsett finhakket grønnskål når potetene begynner og mørne og kok videre i 5-10 minutter.

Jeg er glad i sterk mat og derfor tok jeg sjansen på å tilsette en ørliten bit tørket chili fra drivhuset av typen Caro-



lina Reaper, selv om den regnes for verdens sterkeste chili. Når grønnsakene er møre brukes stavmikseren, og potetene gjør at du slipper unna mel for å få en jevnet krema suppe.

Siden jeg spedde med 2 dl (ikke veldig kortreist) kokosmelk var suppa så langt både glutenfri og laktosefri.

Så tilsettes grønnsaksbitene og det hele gis et oppkok før det smakes til med salt, pepper, litt honning og hvitvinseddik.

Men akk og ve, den millimeter store chilibiten levde opp til sitt rykte og suppa ble i sterkeste laget. Kjøleskapet ble saumfart og en halv boks rømme, litt fløte begge utgått på dato og en melkeskvett døyva chilien. At laktosen snek seg seg inn kommer av at jeg ikke bruker oppskrift, men suppa smakte utmerket, og kjøleskapet ble tømt for mat gått ut på dato. Om suppa kan gjenskape overlates til leserens kreativitet og fantasi.

Krema grønnkålsuppe

(uten gluten og melk) 3-4 porsjoner

1 løk
2 fedd kvitløk
2 poteter
ca. 200 g grønnkål
½ søtpotet
1 bunt stangselleri
1 persillerot
6-7 dl grønnssakraft
200 ml kokosmelk
salt, pepper, honning, hvitvinseddik
smør eller olje
(søtpotet stangselleri og persillerot kan suppleres eller byttes med andre rotfrukter du måtte ha i skuffer og skap)

bon appétit Tor D

René Bjerke, en kunstmaler på Skåtøy.
(et selvskrevet intervju)

- Jeg har kunst i blodet.

- Helt siden min bestefar (født i Kragerø 1889), i sin begynnende handelskarriere som kullhandlerassistent i Kragerø, dro på turer i indre Telemark og besøkte bondegårdsauksjoner og der oppdager «kunsten», via små skåler i Herrebøefayance – som han synes var fine og deilige i form og dekor, har jeg vokst opp

i hans kraftfulle kunst-skygge.

- ..og siden under min mor (Anne Birgitte Bjerke)sine like kraftfulle kunstvinger vokst opp i hennes Galleri Holst Halvorsen, med Kunst overalt, i alt og hele tiden.

- ..at jeg tidlig valgte filmen (fremfor overtakelse av kunsthandelen) for å komme bort fra arven og familiens bånd – for å finne meg selv.

- Det har jeg prøvd, via filmen, i over 50 år, men det var liksom ikke nok. Inntil jeg for 5 år siden gjenoppdaget kunsten i meg, kjærligheten til maleriet, kjærligheten til det å male. Da fant jeg meg selv. (aldri for sent...)

- Jeg har riktignok malt hele mitt liv (ved siden av filmarbeidet), min far var en ivrig tegner og akvarellmaler, som tok oss smågutter med på tegne og maleturer i skogen. Min onkel Rene, som falt under krigen, var en meget habil tegner og maler og skulle bli arkitekt.

- Malekurs har jeg også holdt på med disse siste fem årene, for å finansiere malingen og livet ellers. På disse kursene fokuserer jeg på håndverket, grunnlaget for all kunst. Veldig bra for nybegynnere

og veldig bra for de erfarne malerne som av og til trenger å begynne på start.

- 3 dager på Rønningen, for folk som bor på Skåtøy (fast eller ferie), i skjærgården eller Kragerø, med alle de deilige motivene, ute og inne, på vår fine skippergård fra 1790/1820.

René Bjerke

Malekurs med René Bjerke SKÅTØY -7-9 Juni 2022



Sted: På Rønningen, like ved kirken (gamleveien) også adgang fra sjøen i Fasters bukt.

Kurset varer fra **kl 1000- 1700** disse tre dagene.

Vi maler i området rundt husene og ved sjøen, samt innendørs. Utallige sjarmerende og utfordrende motiver.

Det legges vekt på å lære grunnleggende håndverks/maleteknikker som fargeblanding, perspektiv og skygger. Ingen forkunnskap er nødvendig. Å male er å øve!

I prisen kr. 4000,- inkluderes ALT av maleutstyr, staffeli, palett, pensler, farger, leretter etc. Kom som du er, en varm lunch blir servert, i tillegg til drikke og fast energi underveis.

Bildene dine får du ta med hjem.

Påmelding:

lise@renebjerke.com eller 40327548

René Bjerke

Skåtøy i farta!

Skåtøy i farta er navnet på et forprosjekt som nylig har sett dagens lys på Skåtøy. Det er min søster, Hanne Gro Haugland og undertegnede som står bak prosjektet.

Vi har ideer til en rekke opplevelses-tilbud for tilreisende, hyttegjester og fastboende, som ønsker å bruke Skåtøy og skjærgården som aktiv tumleplass.

Vår hypotese er at det er mulig å utnytte potensialet som ligger i beliggenheten, opparbeidet sti/ veinett, severdigheter eks. Kirken, Krikken, Dønvigs bøye, Hellern, Plassen med Pesta, Øvre Saltbutangen/Kittelsens hjem, Eidkilen, Vennevika, gammelt isuttak og gruve, mm, og tilbud fra eksisterende reiselivsaktører eks. kafe, bakeriutvalg, galleri, catering, Øytunet mm.

Dette kan gjøres til forholdsvis lave investeringer.

Vi ønsker å sjekke ut mulighetene for kajakkutleie/ -kurs, sykkelutleie, seil-kurs, strikkecruise, båtturer med guide, guideoppdrag generelt, vandreturer på Skåtøy med guide, løpe-/joggeturer med guide, kurs om ville vekster på land og i havet, hengekøycamp på Lille Darefjeldkollen, ATV med tilhenger – rettet mot barnefamilier.

For å få til dette må det lages en forretningsmodell, innhentes tillatelser, avklares sikkerhetsbehov, inngås avtaler, lages utkast til guidemateriell og markedsmateriell, lages budsjett, finnes bookingløsninger og gjennomføres kurs.

Målet er å skape et årsverk eller to, samt skape en mer levende skjærgård og styrke attraktiviteten som bo og reiselivsdestinasjon. Det er også viktig å få til et godt samarbeid med allerede etablerte reiselivsbedrifter i Kragerø, for

å øke deres aktivitet og styrke omsetningen.



Foto Janna Pihl

Kragerø Næringsforening ved Janna Pihl og Kristin Myrstrand og Kragerø Kommune, ved Geir Lia har vært uvurderlige samarbeidspartnere. Vi har også søkt og fått midler av Omstillingsprogrammet i Kragerø Kommune til forprosjektet.

Vi blir svært takknemlige dersom du har noen forslag til noe som kan styrke Skåtøy i farta. Det kan være alt fra en sykkel du kan gi bort til gode historier som ville gjort seg i en guide-sammenheng. Ikke nøl med å kontakte oss.

Nina Haugland

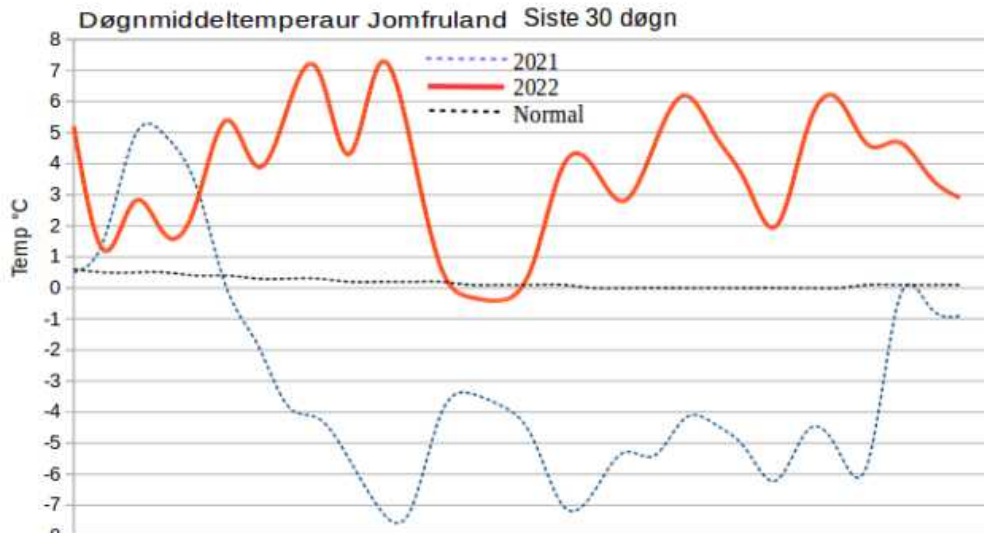
Værgalskap

Sammenligner vi døgnmiddeltemperatur siste 30 døgn for Jomfruland i år med fjorårets ser vi at den er vesentlige høyere i år.

Januar i år hadde kun 4 døgn med kuldegrader og var 2,5 °C varmere enn normalt, mot fjoråret med 2,5 °C kaldere enn normalt. Og så langt fortsetter mildværet i februar med kun 2 døgn med kulde.

Mens Vestlandet sliter med alskens storm, flom og ras på grunn av global oppvarming sliter vi på Skåtøy mest med langvarig holkeføle. Skal holkeføle bli Skåtøys globale klima-forbannelse? for den er farlig nok for vår stadig aldrende lokalbefolkning på Skåtøy.

Da er det bra med isfrie farvann og koggen på vannet, og nå er jeg helt sikker på at det ikke blir noe is av betydning i vinter.



Like før jul bakset etternølerne av båtfolk på Skåtøy med snø is og kulde da tok båtene på land. Ikke før hadde de fått båten på land så forsvant isen og nå planlegges vårpuss med utsetting 12. mars,

Det er vanskelig å spå spesielt om fremtiden sier ordtaket, og en bør være forsiktig med å stole på manns minne, Men måles vinterlengde i antall uker med is på sjøen tror jeg lengden nå er bort i mot halvert siden jeg var barn på 1950 tallet. Min siste skøytetur på isen rundt Skåtøy var tidlig på 1990 tallet og det er lenge siden vi kunne ta skøyter eller spark ut til Rauane og Jomfruland.

Husk å sette i bunnproppen!



Tor D

Årets første utsett av båter blir lørdag 12 mars.

Påmelding på sms til 93025366 innen tirsdag 8 mars.

Tor D

Hilsen Jan C.

Årsmøte Skåtøy Vel

onsdag 2 mars kl.18.00 Flerbrukshuset

Saker:

Regnskap

Rapport fra komiteene

Framtida til Flerbrukshuset

Valg

Vi serverer kaffe og kaker.

Hvis det er saker du ønsker skal tas opp på årsmøte si fra til oss før tirsdag 22 februar:

styret.skatoyvel@gmail.com

eller til en i styret.

Hilsen Styret Randi,

Vidar, Karina, Ole Jørgen

og Mia Nina og Siv som vara.



Vi trenger også hjelp med å montere den når den kommer.

Vi håper å tror gapahuken kommer til å bli til nytte å glede for alle på Skåtøy.

Styret

Mellommyra fritids forening

Vi planlegger et årsmøte iløpet av mars måne, nærmere dato blir annonsert.

Vi minner om at medlems grensen for Mellommyra er utvidet til å gjelde alle fastboende på Skåtøy.

Mellommyra Fritidsforening har gått til innkjøp av en Gapahuk som vil bli levert i mars. I den forbindelse er det opprettet en «spleis» til og dekke frakt utgiftene. Håper mange vil være med å støtte oss med ett bidrag.

Det skjer på Skåtøy



SKÅTØY KAFÉ

Vi har vinterstengt
Kafeens hjemmeside

Hilsen Cathrine og gjengen

Husk: Årsmøte Skåtøy Vel

onsdag 2 mars kl.18.00 Flerbrukshuset

Tor D

Skåtøy Kirke



Gudstjeneste søndag 13. mars kl.1130.

Prest: Harald Monsen
Offer til Kirkens nødhjelp
Menighetens årsmøte etter gudstjenesten.
Kaffe og kaker..

Velkommen Skåtøy menighetsråd

Lokalet — vårt eget hus

Vi minner alle om årsmøte den **28/2 kl 18** og Thai aften den **5/3 kl 17** med påmelding til Ole Jørgen på telf 92454566 innen onsdagen før.

Kristin Skotmyr Aasvik

HUSKESTUA

Vi starter opp igjen med treff på lokalet på flg. mandager kl 17.00, alle velkommen! 21.feb. - 21. mars. - 11.april. - 2. mai

21.mars kl 17.00 får vi besøk av Bjørn Olaf Isaksen. Han holder et kåseri om fam. Rendtler, fam. har aner i Kragerø og skjærgården.

Hilsen oss i styret.

Rønningen på Skåtøy: Malekurs: 7-9 Juni kl 10-17, med René Bjerke
Påmelding: lise@renebjerke.com eller 40327548 (pris kr 4000)

Jeg var med i det store dugnadsprosjektet på Skåtøy det var å få startet denne skolen i 2013.

Dette var upløyd mark for oss – å etablere kommunens første private skole var en krevende og utfordrende jobb for et lite lokalmiljø. For oss frivillige som jobbet med dette ble det lagt ned utallige timer for å få planlagt, godkjent og finansiert prosjektet, og ikke minst utføre oppussing og anskaffe alt av utstyr og læremateriell nødvendig for å starte en skole.

Prosjektet ble gjennomført på rekordtid – slikt tempo er ikke jeg vant til sa ordfører Hegland ved åpning av skolen i 2013

Skolen ble raskt selvgående og prosjektet er nå snart en 10 år gammel historie. Når vi som jobbet med prosjektet, og alle andre nå passerer skolen eller møter elevene på tur i skogen, hører vi på låten at dette er glade fornøyde barn.

Noen av oss er besteforeldre til elever også, og da kommer vi enda tettere på glade og fornøyde barn. Barnebarn som gleder seg er fine saker og det de gledet seg veldig til sist uke var årets karneval på skolen. Det er velfortjent med litt ekstra gøy for barn som har hatt en korona-hverdag i nesten 2 år.

Jeg tok kontakt med skolen for å få noen bilder fra karnevalet som viser barnas fantasi og kreativitet. Her var arbeidsfolk, prinsesser og mye rart å se på "catwalken".

Tor D
Foto Arlyn

