

Skåtøys fremstasjonsprosjekt går videre. En lang vinter har sluppet taket selv om langvarig gråvær har bremsset på vårforneemmelsene.

Vinduskarmene er fylt opp med spirende nyttevekster som venter på drivhus, sol og varme. Påske med åpen kafe, med + 10 °C og sol i morgen møtes vi på kafeen!

Tor D



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



Kafeen vår!

Skåtøy Kafe

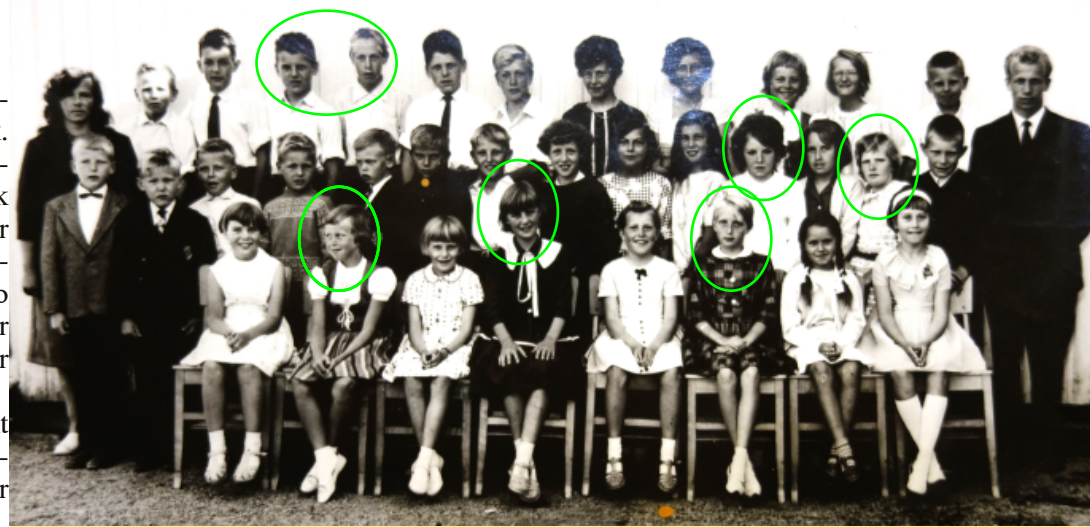
Kafeen har holdt helge-åpent i hele vinter, med brukbart besøk. En trofast gjeng møter opp til en fredagspils og det er nærmest obligatorisk fremmøte. Det er vel like før fravær uten gyldig grunn fører til skriftlig anmerkning i meldingsboka, vi møtes jo tross alt i det gamle klasserommet der flere av oss har fartstid som skolelever for mer enn 50 år siden.

Disiplinen er derfor god både blant gamle elever og senere tilflyttede hospitanter. Jobb som ordensmann slipper vi unna, den ivaretas av vertskapet.

Men timeplan med obligatorisk daglig salme-sang og ukentlig linjegymnastikk den gir vi blaffen i, og etter noen timers hygge går vi tidlig hjem fra den gamle skolen som igjen har blitt vår møteplass.

Kafegjester for 60 år siden.

Noen av elevene fra 1963, er flinke helårs kafegjester med lite fravær.



Jeg og Frank, er store sjuendeklassinger bakerst ved siden av hverandre på bildet. Noen av småjentene, Grethe, Tove, Eli, Elisabeth og Karin på bildet, har nå til og med blitt store nok til å gå på kafen!

Av de 33 elevene fra 1963 er det nå 7-8 igjen som bor fast på Skåtøy, og et tilsvarende antall som på en eller annen

måte har beholdt en tilknytning til sine barndomshjem og er ofte å se på kafeen.

Kafeen har åpent i hele påsken og fortsetter med helgeåpent fram mot sommeren både fredag, lørdag og søndag.

Vi snakkes, og vel møtt, vi ses på kafeen til påske?

Aktiviteter utover våren:

Vi gleder oss over at kafeen er i ferd med å få på plass varierte arrangementer for vår, sommer og høst. Skåtøy fortsetter tradisjonen som en arena hvor både publikum og artister trives!

20 april (lørdag) – Knut Reiersrud, innkonsert. (Snart utsolgt).

4 mai (lørdag) – Distillers dinner – Gin-smaking med Silver Distillery, og øl fra Numedal Stajonsbryggeri (Per Morten te Linda). Dennis lager en spennende meny, som går bra sammen med Gin og NSB øl. Påmelding blir annonsert.

Noen flere datoer er spikret

Videre nevner Jan Cranner noen av de kommende konsertene:

7 juli – Kari Svendsen (Banjo-Kari) i hagen.

12 juli – Gledelig gjensyn/ Gjenhør med The Cocktail Slippers

2 august – Snik-verdenspremiere med Chickenskin Music

(Daniel Eriksen, Stig Sjøstrøm, Mattis Kleppen og Viktor Wilhelmsen).

Tribute to Ry Cooder.

9 august – Wild Willow

(Turid Jørgensen Honerud, Ole-Kristian Honerud og Annika Westgård)

Billetter kommer på Ticketmaster, og blir

annonsert. Mer kommer... Følg med på **Facebook** og **Instagram**

Tor D

Skåtøys framtidsprosjekt!

Siste nytt denne måneden er først og fremst at Stiftelsen formelt er stiftet

STIFTELSEN LØFTE SKÅTØY

Konstituerende stiftelsesmøte for Stiftelsen "Løfte Skåtøy" er gjennomført og stiftelsesdokumentet er signert.

Det gjenstår noen formaliteter før Stiftelsen er helt operativ, men vi er i gang.

Stiftelsen har følgende formål:

Stiftelsen har som formål å utvikle, eie og drifte et bo- og tjenestetilbud på Skåtøy i Kragerø og legge til rette for fast bosetting i Kragerøskjærgården.

Stiftelsen skal videreføre tradisjonen for frivillighet og bidra til å gjøre livsløpet i skjærgården trygt, godt og trivelig for alle aldersgrupper som allerede har, eller ønsker seg en tilknytning til Skåtøy og skjærgården.

Stiftelsen kan også engasjere seg i annen naturlig tilhørende aktivitet rettet mot alle aldersgrupper, med det formål å

bidra til økt trivsel og nytte i lokalsamfunnet.

Det første styret i Stiftelsen er utpekt og består av følgende personer med tilhørende roller:

Leder Jens Harald Jensen, nestleder Tormod Hammerø og styremedlemmene Kristin Skotmyr Aasvik, Marit Morch Olsen, Kjell Blakseth og Lars Martin Bråtane.

Den eksisterende prosjektgruppa for bo- og aktivitetsfelleskap på Skåtøy vil inngå i Stiftelsens arbeid. Aktivitetene i gruppa vil videreføres med nåværende og nye ressurspersoner. Prosjektgruppa har så langt jobbet med å samle informasjon om politiske føringer, eksisterende bo- og aktivitetsfelleskap, helse, forskning, tilskudd mm. Dette arbeidet gir grunnlag for de valgene Stiftelsen skal ta framover.

Det mest konkret prosjektgruppa har gjort, er å ha møte med ordfører og kommunedirektør for å presentere planene. Prosjektet ble tatt svært godt i mot og de ønsket et videre samarbeid med oss.

Innspill til Stiftelsen og prosjektet kan sendes til e-post: 3780skatoy@gmail.com

19.3.2024 / Stiftelsen Løfte Skåtøy

Jens Harald Jensen

Lokalet - vårt eget hus!

Styret på Lokalet, 2024.

Styreleder: Kristin Skotmyr (971 44 844)
Utleieansv: Tina Halvorsen (971 69 414)
Øvrige medlemmer: Stig Aasvik,
Frode O. Ahl, Charlotte S. Fredriksen.

Påskelotteri.

Fredag 22.mars kjører vi rundt og selger lodd til påskelotteriet, fra kl 16:30.

Ha vippsen (eller kontantene) klar og test vinnerlykken din!

Dersom du ikke er hjemme kan du kjøpe lodd på Vipps (636872 - Lokalet på Skåtøy):

- 10kr per lodd.
- send sms til Charlotte (452 58 822) med navn og antall lodd.

Tre deilige premier til vinnerne trekkes samme dag!

Leilighet til leie.

Leiligheten i 2.etasje på Lokalet blir igjen ledig fra 3.april, er du interessert eller kjenner du noen?

Med leilighet følger også en pedell "stilling" derav billig husleie.
Høres dette spennende ut, ta kontakt med: Kristin Skotmyr 971 44 844

Vårdugnad: hold av dagen, lørdag 4.mai!
Mer informasjon kommer.

*For lokalstyret
Charlotte S Fredriksen*

Mellommyra Fritidsforening:

Nytt styre i Mellommyra Fritidsforening:
Kim Bråtømyr (leder),
Eli B. Dippner (nestleder),
Venke Grønnaasen, Lisbet Thoresen,
Christian Sangvik, Lise Juel (styremedlemmer),
Elvira Brenden, Vibeke Ødegård (Vara).

Årsmøtet bestemte også å gjenta organiseringen av Mellommyradagen første lørdag i juli, som i år blir 6. juli 2024.

Mellommyra fritidsforening er registrert grasrot motaker.

Støtt oss ved å registrere spillekortet ditt hos kommisjonen neste gang du tipper.

Organisasjons nr. 99380311

*Med vennlig hilsen
Mellommyra Fritidsforening*

Skåtøy sanger?

Nina Haugland minnet meg på diktet «Skåtøys Tilblivelse» som hennes bestfar Carl Dareffjeld i sin tid skrev. For MEG er det Skåtøysangen sier Nina.

Skåtøys tilblivelse

av Carl Dareffjeld, Skåtøy

Da Gud på den syvende skaperdag
seg hvilte ut etter møye.

Han mak'lig seg slanget på skyens tak
og skuet sitt verk fra det høye.

Han skuer ned fra sin skaperstol
jorden med topper og tinde.

Havenes flate fra pol til pol,
men ennå ei mann eller kvinne.

Han regner og merker i kartet ned,
men får det ei til å stemme.

Skåtøy er nok ikke kommet med
og den vil han nødig glemme.

Så tok han en håndfull morgensolgull,
signet og kastet mot jorden,
og således fyltes det åpne hull
der ytterst i Kragerøfjorden.

Slik fikk den sin form med skåt og snut
og armer utstrakt i leden.

Et skjønt, bedårende solgull-sprut,
vårt eget, deilige Eden!

Rolf Henning Jensen fra Skåtøy laget en
melodi til dette diktet for et par år siden
og den kan dere høre ved [å klikke her](#).

Terje og Bente Tolner laget også tekst og
melodi til sin "**Skåtøysalme**" for noen
år siden.

Grappa ØYFOLK bestående av Rune
Udal, Anders Johan Andersen, Anders
Skog og Rune Sævre har «hoppet» rundt
fra øy til øy fra Halden til Stavanger. De
laget en sang fra hvert øybesøk og vi
fikk vår [sanghyllest fra ØYFOLK](#) i
2013. De lot seg blant annet begeistre av
besøket på Skåtøy Kafe og Galleri.

Per Christian Jensen fant dette gamle
diktet/sangen, skrevet av Lovise Bøe.

Skåtøybygden

av Lovise Bøe

Skåtøybygden slik man ser
mange øyer, holmer, skjær
Men et fastland halvt omkring
inntil øyene gjør en sving

Utved kysten Skagerak
Kragerø by og landet bak
Fjorder, bukter, vik, sund
over himlens høye rund

Koller heier knaus og fjell

er den aller største del
Dog litt jord er her og der
det omkring til hver især

Vintertid med is er lei
vei til byen finnes ei
Tripp og Skåtøy har vi fått
og de kjenner leden godt

I den tykke skoddemur
lyder trofast Jomfrulands lur
Lydbøyen vil stemme i
med en gråtung melodi

Men når sommeren kommer blir
glemt er vinterens strenge tid
Skåtøy smilende som før
gjestfri åpner vidt sin dør

Skåtøys sommer leves må
ord kan bli så altfor små
Husk idyllisk som her er
ingen flekk må sottes her

Så den ynde helt betar
at fra fjerne land man drar
Snart fra hvert et land på jord
Folk omkring på Skåtøy bor

I den gamle gode tid
stolte skip fant veien hit
Ringer, bolter som vi ser
gamle fortidsminner er

Selv vi bygget skuter
og mot fremmed havn de drog
Meget var det havet gav
stundom gav det og en grav

Nå er det en sagablott
nå hver mann motor har fått
Ei der bygges skuter mer
men av hus fler og fler

Gammel tid har faret hen
Sjømannsblodet lever enn
Ennu hvite seil på fjord vi har
ennu gutt på langfart drar

Som vår bygd er stor og skjønn
Må dens datter og dens sønn
Med alt godt og rent i pakt
stå som Skåtøys æresvakt

Det viser seg altså at det allerde finnes en del nye og gamle Skåtøysanger, og det er sikkert flere? Men det er vel riktig å si at ingen peker seg ut som den Skåtøysangen som vi alle husker og synger noen strofer fra?

Vi får samle de vi har og arrangere en mimrestund på kafeen eller lokalet, samtidig som vi tenker på og oppfordrer til å få skrevet en sang som kan bli "alle mannseie"

Tor D

Allting var bedre før?

Utsagnet brukes i tide og utide av oss i den eldre garde.

Slik forstokka gammelmannsprat gidder ingen høre på. — Men at livet i havet og de gledene som fulgte med fiske, fangst og matauke for kystens folk var bedre før, er det imidlertid ingen tvil om.

I løpet av en generasjon eller to har vi brutalt mistet en verdifull og viktig del av tradisjoner og levende kystkultur.

Gudskjelov har vi fremdeles både fiskemottak og fiskebutikk på brygga i Kragerø, selv om det er deprimerende å se at lastebilene nå trolig bringer like mye sjømat til butikken som det de henter på fiskemottaket?

Noen av oss husker fremdeles skinnegangen som gikk helt bort til fiske-mottaket, fra den gang toget fraktet fangst landet i Kragerø til butikkene i Oslo.

Fiskebutikken vår er bra, og for vi som driver med ukehandel er et besøk der obligatorisk, selv om fisken du får kjøpt der nå ikke er like kortreist som den pleide å være. Torsken var da alltid sprell levende fra kummene som lå i sjøen hos de tre fiskehandlerne vi hadde før, og annen fisk ble losset rett fra koggene og inn i butikkene

I dag er i alle fall rekene kortreiste når de havner i butikkdisken!

Rekebestanden i Skagerrak er truet, men strengt kvoteregulert, og med høy pris på diesel blir rekene også dyre.

Reker og skalldyr har best kvalitet seinvinters/ tidlig vår, og vi som bor i Kragerø er bortskjemt med tilgang på ferske reker. Frosne reker spiser vi sjelden naturell, de kan til nød brukes som ingredienser i fiskesuppe eller i annen bearbeidet mat. På tross av høy pris faller jeg ofte for fristelsen og kjøper ferske reker for å spise naturell, eller på rekesmørbrød.

For å døyve eventuell samvittigheten over en utrydningstruet art, og dyr luk-susmat gjelder det å få mest mulig ut av havkiloen med reker.

Reker er som kjent tvekjønnet, de fødes som hann og når de blir passelig store skifter de kjønn, får rogn og parrer seg med de yngre og mindre hannene.

I gyteperioden på senvinter/vår har de store rekene som går i trålen, først rogn inne i kroppen, og senere etter parring rogn under halepartiet.

Som pensjonist med interesse for sjømat, og med skjærgårdsfolkets nøysomhet i ryggmargen, bruker jeg derfor et drøyt kvarter på å rense halvkiloen med reker nøye, før de spises.



Resultat blir som dere ser en stor haug med skall, en liten skål med pillede reker og en enda mindre porsjon med reke-rogn.

Vanligvis kastes rogn og skall, men nøysomhet og ærbødighet for naturressurser tilsier at det bør vi ikke gjøre!

Rogna skrapes lett løs med fingeren eller skaftet på en teskje, noen rekebein følger med, men de er også helt greie å spise. Legg rogn på tørkepapir for å fjerne mest mulig fuktighet fra rogn før du blander den med en skje eller to med Creme Fraiche og en tilsvarende mengde med majones.

Bland så inn et presset hvitløksfedd eller to før du smører blandingen på brødskiva og topper den med ferske pillede reker, og så er det bare å nyte et luksuriøst rekesmørbrød.

I en gryte, hvor du har varmet litt olje og frest litt løk, laurbærblad, pepperkorn, hiver du rekeskallet og freser det hele litt mens du rører i gryta og komprimerer rekeskallet. Så fyller du på vann til rekeskallet dekkes og lar det hele trekke på svak varme en liten time. Da får du en sterk god kraft du kan fryse

og bruke til fiskesuppe, eller til å koke hvit saus som inngår i hjemmelaget fiskegrateng, eller piffe opp saus til fiskeboller, osv.....

Det utkokte rekeskallet, ja det spiser hønene, eller du bør i det minste hive det i komposten.

Mange vil kanskje hevde at å holde på med sånt matpirk er idiotarbeid og bortkastet tid. Men det å pille reker tar jo uansett tid, og med et kvarters ekstra innsats får du mer mat, glede og luksus ut av rekene du kjøper.

Og siden rekene allerede er fisket og kokt, gir det å utnytte ressursene deg både en god følelse og litt mer god mat, og det er en enkel ting du kan gjøre for å redusere matsvinn.

Sjømat er ikke alltid dyrt.



Det er svært viktig å handle all fisk og sjømat vi spiser på brygga i Kragerø!!!

Tenk om butikken forsvant, slik at vi med et nesten tomt hav, også ble nødt til å kjøpe vår fisk og sjømat fra tvilsomme matbaroner – tanken er ikke til å holde ut!

Synes du reker er for dyrt, får du av og til kjøpt torskehoder på fiskebrygga i Kragerø for en billig penge.

Dette er en undervurdert delikatesse, for det er jo kjent at det beste kjøttet finner du på hodet til både dyr og fisk.

Du trenger kun en litt stor gryte for å koke torskehoder, og en tallerken ekstra for å rense hodet når du spiser, men du verden hvor godt det smaker. — Bon appétit!

Det skjer på Skåtøy



Kafeen har helgeåpent fra påske og utover:

Fre. kl 15- 21. (Kun Pizza og bakst)

Lør. kl 12-21 (Kjøkken fra 13-19)

Søn. kl 12- 18. (Kjøkken fra 13-17)

Påsken: Man., Tir., Ons. kl 12-18 (Pizza)

Skjærtorsdag, langfredag, påskeaften, 1. påskedag **kl 12-21** (kjøk. 13-19)

NB!!!! sjekk hjemmeside og følg kafeen på

Facebook og **Instagram** for endringer, nyheter og andre detaljer.

Velkommen

Konsertprogram

Lø. 20 apr. kl 19 Knut Reiersrud (solo) **Billetter ticketmaster** (få igjen)

Lø. 4 mai – Distillers dinner (Påmelding blir annonsert)

For sommeren er følgende datoer bekreftet, og det er mer på gang!

Sø. 7 juli – Kari Svendsen (Banjo-Kari) i hagen.

Fr. 2 august – Snik-verdenspremiere med Chickenskin Music (Daniel Eriksen, Stig Sjøstrøm, Mattis Kleppen og Viktor Wilhelmsen)

Fr. 9. august – Wild Willow (Turid Jørgensen Honerud, Ole-Kristian Honerud og Annika Westgård)

Billetter kommer på Ticketmaster, og blir annonsert etterhvert

Skåtøy Kirke



**Torsdag, 28. mars: Skjærtorsdag
Nattverd gudstjeneste kl. 18.00**

Prost Trond Engnes. Offer til Kirkens Bymisjon.

Søndag 31. mars: Påskedag Høytidsgudstjeneste kl. 11.30
Prost Trond Engnes. / Offer til Leger uten grenser.

Søndag 28. april Konfirmasjonsgudstjeneste kl 1130

Sokneprest Pål Wirkola / Offer til Menighetsarbeidet

Velkommen Skåtøy menighetsråd!

Lokalet på Skåtøy - vinterprogram (følg med på Facebook?)

Påskelotteri.

Fredag 22.mars fra kl 16:30. kjører vi rundt og selger lodd til påskelotteriet,

Ha vippen (eller kontantene) klar og test vinnerlykken din!

Dersom du ikke er hjemme kan du kjøpe lodd på Vipps (636872 - Lokalet på Skåtøy): - 10kr per lodd.

- send sms til Charlotte (452 58 822) med navn og antall lodd.

Tre deilige premier til vinnerne trekkes samme dag!

Vårdugnad: hold av dagen, **lørdag 4.mai!** Mer informasjon kommer.

Hilsen styret i Stiftelsen Skåtøylokalet

Huskestua på Lokalet

Alle er velkommen til tradisjonell huskestue med "godprat", kaffe, vafler og lykkehjul.

Madag kl 17: 15. april:

Styret

Andre helårs tilbud, klikk på **blå tekst)**

Filtmakeriet på Skåtøy May Hvistendal (se hjemmeside)

Catering Solutions Helleseeng (se hjemmeside)

Eidkilen Bakeri (se facebook, sesongdrift)



Sjekk hjemmeside for detaljer: www.skatoiyifarta.no

Sjekk på nett? Tidligere Flaskeposter? Skole?

