

NR 1 1995

FRÅN STYRELSEN

Vi kan rapportera från ett årsmöte med en fantastisk uppslutning - hela 55 personer hade mött upp på Wijnjas Ostkällare. Vi fyllde verkligen lokalen till bristningsgränsen, vilket också bidrog till den trevliga stämningen. På årsmötet firade vi att det är 25 år sedan den första OE36:an sjösattes. Kvällen till ära fick vi höra Sten Brycker berätta om OE-båtarnas tillkomst.

Styrelsen fick förtroendet av årsmötet att välja hamnar till sommarens OE-träffar. Eftersom tidigare års ankarplatser har fungerat bra har vi valt att även i år återvända till platsen för dessa tidigare brott. Det är viktigt att våra hamnval erbjuder flera bra alternativ om vinden vrider. Vi hälsar Dig välkommen till Björnö under Pingsthelgen och till Griskär v. 29. Du hittar detaljupplysningar på sid. 5!

Styrelsen önskar alla en skön och trevlig sommar!



Nu finns OE36:ans jubileumsmärke som självhäftande, väderbeständig dekal.

Pris 25 kr/st. Beställs hos Biörn.

OE YACHT CLUB OF SCANDINAVIA

Styrelse för 1995

Biörn Johansson - ordförande	08-712 10 77
Jimmy Haglund - kassör	08-659 87 03
Leif Jonsson - klubbmästare	08-774 61 01
Karl-Erik Andersson - sekreterare	08-774 63 13
Bengt Guvå - ledamot	08-550 626 49
Leif Jansson - ledamot	08-532 550 44
Ove Setterlund - ledamot	08-560 321 06

Föreningens adress

Biörn Johansson
Skolvägen 44
135 55 TYRESÖ

Postgiro 84 81 37-6

Bankgiro 662-7178

Årsavgift 50 kr

Klubbvimpel kan köpas för 125 kronor. Sätt in pengarna på något av klubbens konton, så kommer vimpeln per post.

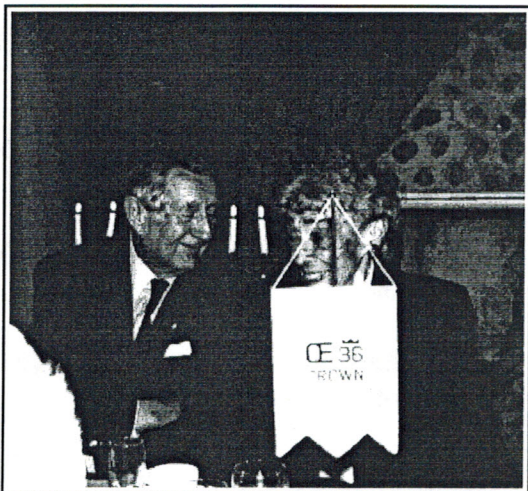
Du ...

Vi vill gärna veta när Du ändrar adress eller telefon. Likaså när Din båt byter

DET KOM ETT VYKORT...

Jean har tidigare uttryckt önskemål om att OE-klubben skulle försöka ordna en eskader på Göta Kanal. Jean fick därför i uppdrag att organisera detta. Detta är hans förslag.

Är Du intresserad, kontakta Jean Nilsson på tel. 018-38 42 69 eller på VHF: SA 5057.



Git Enderlein och Sten Brycker i
samspråk på årsmötet

OE-klubbens försäljning

Fotoplanscher: OE32 och OE36 finns på lager. Fotografiskt papper i storlek 50×70 cm (i rulle). Pris: 150 kr.

Bygghandböcker: OE29, OE32, OE33, OE36 och OE38.

Pris: 250 kr/st.

Beställ genom Biörn eller Karl-Erik!



— P4 D'Alcudia 1995-04-09 —

Hej Björn!

På den här stranden genomlider
vi vår tid på Mallorca. För närvar-
ande har vi Svensk sommar d.v.s.
17-18°, vattnet och 18-20° på kvällen.

Vi kommer hem den 15 maj och
räknar med gösättning 24 maj.

Om allt går enl. planerna
seglar vi omkring den 1 juni.

Jag hoppas ni mår väl trots
att vintern ger sig tillkänna
med jämna mellanrum. I så något
om sommarens seglats.

Eivor och jag drar söderut den
25 juni. I lugnt tempo räknar
vi med att vara i Västervik 3 juli.

Den 10 juli är vi i Karlskrona.

Den 16 i Helsingborg och den 19 de
i Varberg. Söndag den 23 är vi i

Göteborg. Jag räknar med att här
nämnda dagar är vilodagar på respek-
tive platser. Den 24 juli börjar

kanalfärden som tar ca 10 dagar.

Så omkring den 1 eller 2 idra Augusti
bör vi vara vid Södertälje. Den
som är intresserad kan ansluta
och nå oss på VHF.

Vi hör utav oss när vi kommer
hem.

Varma sommarhälsningar
från Sparviken Jean/Eivor

MALLORCA

PUERTO DE ALCUDIA

DISEÑO GRAFICO Y FOTOGRAFIA: MAX & SIETA CARDS

611

TIPS OCH IDEER

Du som har vattenburen värme med en AGA-panna, upplever kanske ibland att värmaren är svår att tända. Åtminstone har min panna blivit svårare och svårare att tända, för att under första övernattningen nu i vår slutligen helt vägra att låta sig tändas.

Eftersom pannan tidigare varit inne för service utan större framgång, funderade jag nu på att försöka byta ut brännarenheten. Jag kontaktade därför Gastherm-Produkter, som numer finns i Linköping på tel. 013/10 15 25.

De kan visserligen erbjuda en utbyteskassett till den nuvarande värmaren (med 1500 W effekt), men eftersom skillnaden i kostnad mot att byta ut hela värmaren är minimal, rekommenderar man ett inbyte mot en ny värmare. Beroende på vilken typ av värmare man väljer, ligger priset på 4-5000 kr, inkl. moms. De vill då ha tillbaka Din gamla värmare, för att ev. kunna återvinna reservdelar.

ANNONS

Har Du prylar till salu - eller behöver köpa något - skicka en lapp till Björn eller Karl-Erik, så publicerar vi Din annons kostnadsfritt.

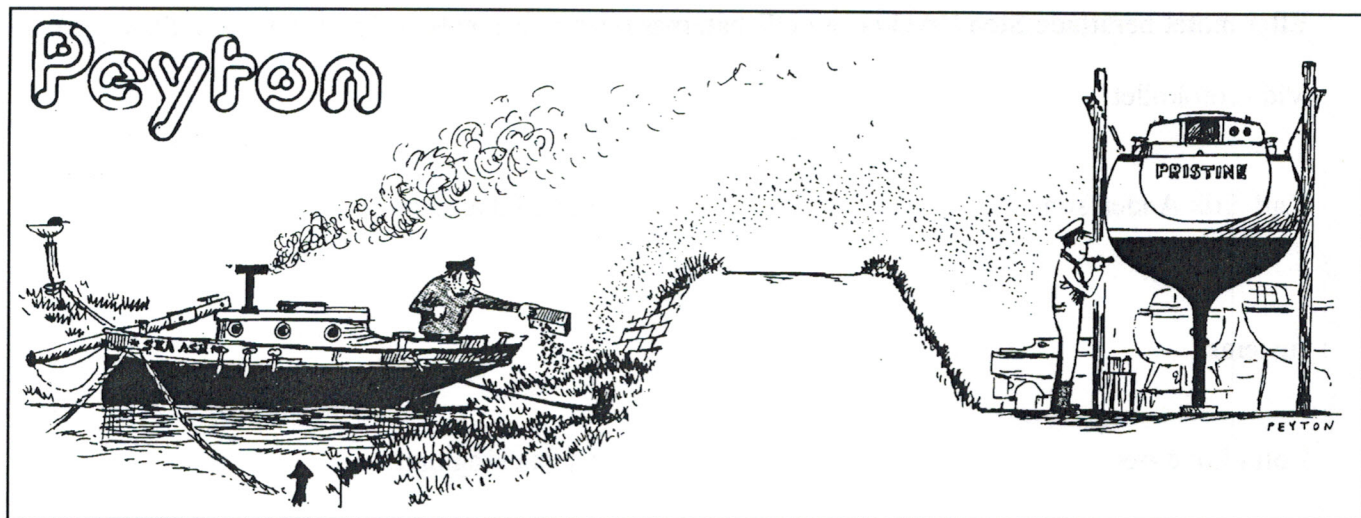
Det som gör inbytesalternativet speciellt intressant är att den nya värmaren passar i samma montage som den gamla. Väggfästena sitter något förskjutna och den nya värmaren bygger cirka 2 cm extra ut från skottet, men detta skapade inga större problem. Det tog mig bara en halvtimme att montera ut den gamla burken och cirka 4 timmar att installera den nya värmaren, inkl. den mest tidsödande delen: luftning av systemet. Jag valde jag deras GTE-variant, med automatisk tändning (jag har tröttnat på att kröka ryggen framför värmaren) och termostatsstyrning av temperaturen, vilket föranledde ett par enkla ledningsdragningar.

Vill Du veta mer, ring Björn Wormén på Gastherm eller kontakta Karl-Erik.

Tidigare införd annons

Den här annonsen har tidigare varit införd i ViSeglar, men propellern är fortfarande till salu. Snabbt tillgänglig om något händer. Ring för mer information.

Foldingpropeller Volvo-Penta original till S120-drevet, 17×13
Karl-Erik Andersson, tel. 08-774 63 13



Protokoll fört vid OE Yacht Club of Scandinavias årsmöte den 7 april 1995 i Wijnjas Ost & Vinkällare

Efter intagande av Wijnjas goda ost- och patébuffet, följde årsmötesförhandlingar.

1. Ordförande förklarade årsmötet öppnat.
2. Årsmötet valde Björn Johansson och Karl-Erik Andersson till mötets ordförande respektive sekreterare.
3. Närvaroförteckning upprättades. 30 medlemmar med respektive hade mött upp, inalles 55 personer.
4. Till justeringskvinnor valdes Lotta Lundgren och Annika Höglund.
5. Årsmötet godkände att utskick av årsredovisningen och kallelsen till årsmötet behörigen skett.
6. Revisor Egon Felleson läste upp revisionsberättelsen för det gångna verksamhetsåret.
7. Årsmötet beviljade styrelsen ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.
8. Årsmötet valde ledamöter vars mandattid utgått.
Björn Johansson, omval
Jimmy Haglund, omval
Bengt Guvå, omval
I styrelsen kvarstår för ytterligare 1 år:
Leif Jonsson, Leif Jansson, Ove Setterlund och Karl-Erik Andersson
9. Till revisor omvaldes Egon Felleson och till revisorsuppleant omvaldes Lars Rombo.
10. Till valberedning omvaldes Märta och Sten Brycker.
11. Medlemsavgiften för år 1995 fastställdes till 50 kr.
12. Övriga punkter som diskuterades under årsmötet:
 - Björn informerade om föregående års aktiviteter
 - förslag om Pingst- och Sommarträff diskuterades. Trots kollision med Kryssarklubbens 24-timmarsseglingar beslöt årsmötet att Pingstträffen också i skall äga rum under Pingsthelgen. Styrelsen fick i uppdrag att bestämma tidpunkt för Sommarträffen och lämpliga platser för årets träffar
13. Ordförande förklarade mötet för avslutat och tackade de närvarande för visat intresse.

Efter mötet berättade Sten Brycker om OE-båtarnas öden och äventyr - från produktion till kappsegling.

Vid protokollet:

Karl-Erik Andersson

Björn Johansson

Justeras:

Lotta Lundgren

Annika Höglund

Sommarens OE-träffar

Pingst-träffen

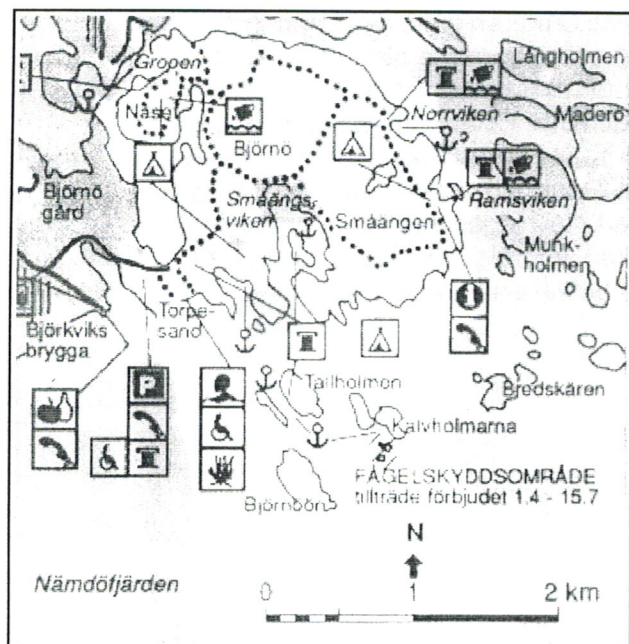
Vi återvänder nu till Ramsviken på Skärgårdsstiftelsens Björnö-reservat. Björnö är sydöstra delen av Ingarölandet, i "korsningen" mellan Ingarö- och Nämndöfjärdarna.

Position: Lat. 59°13,7 - Long. 18°35,0.

Vi samlas på Pingstafton den 3 juni vid 18-tiden. Eftersom Ramsviken är en naturhamn får Du själv ombesörja skaffning. Räkna med en grillaf-ton - eller två, om vädret blir bra.

När Du kommer till Björnö-trakten, spana efter Biörns stora OE-flagga. Var beredd på att "Lögmagasinet" utsikter kan göra att vi tvingas att välja ett annat alternativ i närheten. Du kan kontakta Biörn på VHF 8SY 5577 (S/Y OTIUM) under dagen, för närmare besked.

Programmet blir det vanliga med gemenskap och OE-klubbens årliga seglingsmästerskap - om det finns vind och intresse förstås.



Sommarträffen

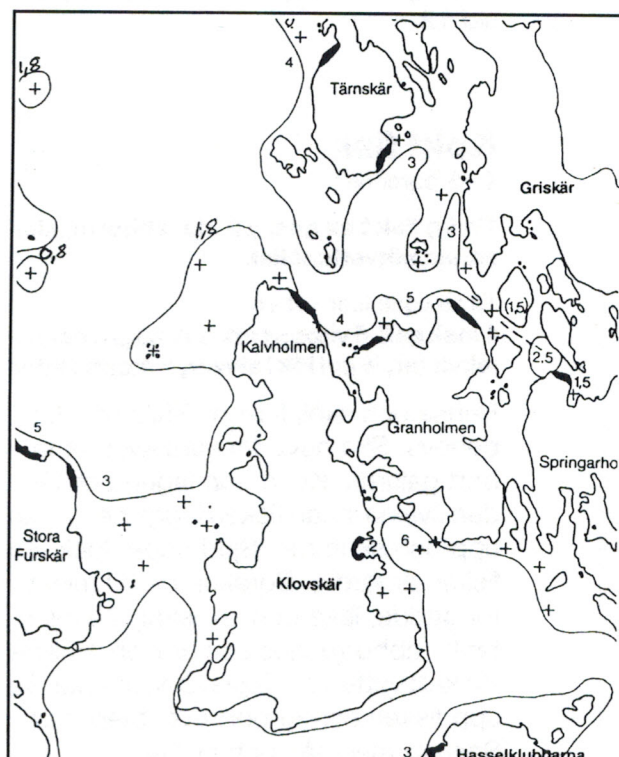
För sommarträffen har vi valt att återvända till Griskär i Sörmlands Skärgård, just vid Västra Stendörren.

Området finns väl dokumenterat i Kryssar-klubbens "lilla vita" (s. 61 i Nya Seglarhamnar på Ostkusten - Griskär) liksom i "den bruna" (s. 35 i SKÄRGÅRDHAMNAR, Landsort-Oskars-hamn och Blekinge Skärgård - Griskär/Klovskär).

Vi samlas i fladen mellan Krampö och Klovskär vid fyren Griskär Övre under onsdagseftermiddagen den 19 juli.

Position: Lat. 58°44 - Long. 17°24,5.

När Du kommer i närheten av Griskär, håll utkik efter Biörns stora OE-flagga. Vi väljer hamnplats efter rådande väder och beläggning på öarna, vilket kan innebära att vi tvingas utnyttja annat hamn-alternativ. Biörn finns som vanligt till för-fogande på VHF 8SY 5577 (S/Y OTIUM) under dagen, för mer exakta besked.



Klubbmästarens menyförslag

Kokt och stuvat

Det allra enklaste sättet att tillaga fisk är att koka, eller rättare sagt, sjuda den. Hel fisk som t ex abborre, gös och gädda kan fjällas, eller kokas ofjälld. Filéer kokas hela, rullade eller vikta. Hela små abborrar brukar stuvast i gryta med mycket persilja. Då måste abborrarna fjällas men huvudena kan vara kvar om grytan är tillräckligt stor. Gälarna tas alltid bort.

Lägg kokt, rensad och urbenad fisk i en väl smaksatt sås, gärna med mycket hackad dill eller persilja i, och det blir en utmärkt stuvning att servera till kokt potatis eller att lägga som fyllning i en omelett.

Man brukar beräkna 250 g fisk per portion när man köper hel fisk till kokning. Det är bättre att köpa en något för stor än för liten fisk. Större fiskar har ofta fylligare smak och ger bättre buljong. Se recept på fiskbuljong på sid 12.

Kokt fisk

4–5 portioner

1½ kg fisk t ex gös, gädda, abborre eller annan sötvattensfisk

Ta till varje liter vatten:

1 msk salt, 5 vitpepparkorn, några persiljekvistar, ½ gul lök i skivor, 1 morot i bitar

Rensa och skölj fisken. Fjälla om det behövs. Ska huvudet vara kvar så ta bort gälarna. Koka upp lagen och låt den svalna innan fisken läggs ner. Koka upp och skumma. Sjud under lock tills fisken är färdig. Beräkna ca 30 minuter för gädda, lake och laxfiskar, 20 minuter för abborre, gös och braxen. Håll på lite kallt vatten om lagen börjar koka. Ta upp fisken och ta bort eventuella fjäll. Servera med sås och potatis.



Stuvade abborrar

4 portioner

4 portionsabborrar (ca 1¼ kg)

2 msk smör eller margarin

3 msk vetemjöl

3 dl vatten

1 dl finhackad persilja

1 tsk salt

1 kryddmått vitpeppar

Fjälla och rensa abborrarna. Ta bort gälarna men låt huvudet vara kvar. Skölj fisken. Smörj en gryta med matfett och lägg ner abborrarna tätt intill varandra. Rör ut mjölet med vatten och håll redningen över fisken. Strö på persilja, salt och peppar. Sjud fisken 10–15 minuter under lock och skaka grytan då och då så att stuvningen inte fastnar i botten. Fisken är färdig när ryggfenan lossnar lätt. Servera med kokt potatis.