

EYSTRAHORN

21.tbl. 41. árgangur

8.júní 2023

www.eystrahorn.is



GAMANLEIKUR Í SVAVARSSAFNI

Guðrún vaknar í kistu í eigin jarðarför en kann ekki við að trufla athöfnina. Um það hverfist sagan í kolsvarta gamanleikum Guðrúnarkviða eftir Eyrúnu Ósk Jónsdóttur. Við höfum kannski öll einhvern tímann velt fyrir okkur hvernig væri að fylgjast með okkar eigin jarðarför en í þessu verki tekst Eyrún á við þær vangaveltur, kurteisi og meðvirkni, og ýmis önnur mál, á gamansaman hátt. Einleikurinn verður sýndur í Svavarssafni næsta föstudag (9.júní) klukkan átta, og er

ókeypis inn.

Eyrún Ósk Jónsdóttir hefur getið sér gott orð sem ljóð- og leikritaskáld, en hún er búsett og uppalin í Hafnarfirði. Einleikurinn á sér langa sögu, hann var fyrst settur upp í leikstjórn Hildar Kristínar Thorstensen og tónlist Ólafs Torfasonar rétt fyrir Covid-faraldurinn. Faraldurinn frestaði útförinni og ýmsum öðrum listviðburðum um skeið þar sem leiklistarhátíðirnar sem áttu að taka við henni voru ekki haldnar.

Það mætti því segja að jarðarfarar-

gamanleikurinn sé núna uppvakningur, því verkið var sett upp í Gaflaraleikhúsinu nýlega, að þessu sinni í samstarfi með Björk Jakobsdóttur og er farinn aftur að túra. Þessu erum við sem fáum að njóta fegin, og ekki síst eiginmaður Eyrúnar, en hann hefur þurft að þola að hafa líkkistuna heima hjá sér síðastliðin þrjú ár meðan sýningarhléið stóð yfir.

Einnig mun Eyrún lesa upp í hádeginu á bókasafni Hornafjarðar klukkan 12:30 á föstudaginn, ásamt Eygló Jónsdóttur.

EVA BJARNADÓTTIR OG HANNA DÍS Í SAFNEIGN

Laugardaginn 10. júní verður móttaka haldin á Svavarssafni til að taka við verkum í safnið eftir Hönnu Dís Whitehead og Evu Bjarnadóttur. Eva og Hanna Dís eru búsettar og starfandi í sveitarfélaginu en þær eru báðar með ólíkan og einkennandi stíl.

Á síðasta ári ákvað atvinnu- og menningarmálanefnd Hornafjarðar að kaupa verk eftir Hönnu og Evu í

safneignina.

„Hanna hefur hlotið mikla viðurkenningu fyrir sköpun sína sem er, allavega í mínum huga, einhvers staðar á mörkum hönnunar og myndlistar, og í öllu falli oft mjög ævintýraleg í áferð og efnivið. Eva er síðan gjörólík henni sem listamaður, þó svo hún eigi sameiginlegt með Hönnu Dís að vera mjög frumleg með efniviðinn. Mér finnst hún stundum á mörkum þess

að vera þjóðfræðingur og listamaður, en það má ekki gleyma því að þó svo verkin sem við tökum hér inn í safneign eru prentverk, þá felst listsköpun hennar ekki síður í að skapa texta, gjörninga, tónlist og viðburði.“

Boðið verður upp á kaffi og kleinur í móttökunni sem hefst klukkan þrjú.

Snæbjörn Brynjarsson



Mikið er lífið dásamlegt þessa dagana. Gott veður og sól dag eftir dag veldur því að það er hreinlega ekki hægt að vera neikvæður, í það minnsta kosti ekki fyrr en það fer að rigna. Njótum því að dást að iðandi mannlífinu hér á Höfn hvort sem það er ferðafólk eða heimafólk. Sveitarfélagið okkar er aldrei fallelgra en þegar það iðar af lífi og sólargeislaunir sleikja upp deprimerandi myrku skúmaskotin sem fyrir vikið líta út eins og fegurstu demantar. Mikið fyllist hjarta mitt þá af stolti yfir heimabænum mínum, því oftast er það þannig að hverjum finnst sinn fugl fagur, en í þessum sólar tilvikum

er hann fegurstur allra! Fyrst gleðipillurnar virka enn svona vel á mig þá langar mig að hrósa sorphirðunni hjá Matta. Hjá mér eru tunnurnar teknar alltaf lööngu áður en það á að tæma þær samkv. plani. Ég kvíði því smá þegar útboðið í sorphirðuna fer fram því ég er frekar stressuð yfir því að einhverjir svona utanbæjar náungar bjóði í og fái sorphirðuna. Við erum nú búin að brenna okkur á svoleiðis jólatrjám er það ekki? Sleppum bara þessu útboði og eflum frekar fyrirtækin í heimabyggð og setjum X við Matta! Ekkert ves, bara spes, þrjónles.

Málfríður

MÁLFRÍÐUR MALAR



Austurbraut 20 Sími: 662-8281
Útgefandi: Eystrahorn ehf.
Ritstjóri og
ábyrgðarmaður: Arndís Lára
Kolbrúnardóttir
Netfang: arndis@eystrahorn.is

Profarkalestur: Guðlaug Hestnes
Umbrot: Arndís Lára Kolbrúnardóttir
Prentun: Litlaprent
ISSN 1670-4126

Menningarhelgin á Hornafirði

Föstudagur 9. júní

Ljóðaupplestur kl: 12:30

Eygló Jónsdóttir og Eyrún Ósk Jónsdóttir lesa upp á
bókasafni Hornafjarðar

Guðrúnarkviða kl: 20:00

Kolsvartur gamanleikur á Svavarsafni, ókeypis inn

Laugardagur 10. júní

Ný verk í safneign kl: 15:00

Móttaka á nýjum verkum í safneign eftir Evu Bjarnadóttur og
Hönnu Dís Whitehead



SVAVARSSAFN
LISTASAFN - ART MUSEUM



Sumardagur á fjöllum



Flautukvartettinn Bjartsýni

Sunnudagur 11. júní klukkan 14:00-15:00.

Nýheimar þekkingarsetur.

Ókeypis aðgangur!



Útboð á hirðu úrgangs við heimili og stofnanir, rekstur söfnunarstöðvar og rekstur urðunarstaðar ásamt jarðgerð í Sveitarfélaginu Hornafirði

Sveitarfélagið Hornafjörður óskar eftir tilboðum í verkið: Hirða úrgangs við heimili og stofnanir, rekstur söfnunarstöðvar og rekstur urðunarstaðar ásamt jarðgerð í sveitarfélaginu.

Verkinu er skipt í þrjú verkþætti sem felast einna helst í:

1. Söfnun úrgangs frá heimilum og stofnunum sveitarfélagsins.
2. Rekstri söfnunarstöðvar ásamt móttöku á og meðhöndlun úrgangs.
3. Rekstri urðunarstaðar ásamt jarðgerð.

Samningstími er 5 ár með ákvæðum um að hægt verði að framlengja hann tvisvar sinnum um eitt ár í senn.

Verkkaupi er bæjarsjóður Sveitarfélagsins Hornafjarðar en umsjón útboðsins er í höndum Verkís hf.

Útboðsgögn verða afhent rafrænt án endurgjalds frá og með föstudeginum 2. júní 2023, með því að senda fyrirspurn í tölvupósti á netfangið jbh@verkis.is og afrit sent á utbod@hornafjordur.is. Vinsamlegast takið fram í viðfangsefni pósts „Hirða úrgangs í Sveitarfélaginu Hornafirði – 2023“.

Undirrituðum tilboðsgögnum ásamt tilheyrandi fylgigögnum skal skilað rafrænt á netfangið jbh@verkis.is og á utbod@hornafjordur.is eða í afgreiðslu bæjarskrifstofu Sveitarfélagsins Hornafjarðar að Hafnarbraut 27, 780 Höfn, í lokuðu umslagi, **eigi síðar en kl. 10:00 þann 3. júlí 2023**.

Tilboð verða opnuð í Ráðhúsi Sveitarfélagsins Hornafjarðar, Hafnarbraut 27, 780 Höfn, þann 3. júlí 2023 kl. 11:00.



Sveitarfélagið Hornafjörður / Hafnarbraut 27 / S: 4708000 / www.hornafjordur.is



Bifreiðaskoðun á Höfn 19., 20. og 21. júní.

Tímappantanir í síma 570-9090 fyrir kl. 16:00 föstudaginn 16. júní. Næsta skoðun 17., 18. og 19. júlí.
Þegar vel er skoðað

Lifandi vatn
— Lífandi Vatn með lífandi heilbrigði

Dagskrá vikunnar

Almennar samkomur
sunnudaga klukkan 13:00

Bænastundir
fimmtudaga klukkan 19:30

Við hökkum til að sjá þig.

Í Jesú segir:
„Éi nokkurn þyrstir þá komi hann til mín og drekki. Þá heita þess sem tróar á mig munu renna þakar lífandi vatns.“

www.gudn.net



Sveitarfélagið
HORNAFJÖRÐUR



Tæming rotþróa í Öraefum og í Suðursveit

Tæming rotþróa í Öraefum og í Suðursveit hófst í vikunni (5. – 9. júní) og er mikilvægt að aðgengi að þeim sé gott.

Ef hlið eru læst, aðgengi lélegt eða rotþrænar ill sjáanlegar skal hafa samband við Ágúst hjá Hreinsitækni í síma 863-1508 svo unnt sé að gera viðeigandi ráðstafanir.

Tæming þessi á aðeins við um rotþræar íbúðar-, sumar- og frístundahúsa en fyrirtæki semja sjálf við þjónustuaðila um tæmingar.

Áætlað er að tæming á svæðinu taki um tvær vikur.



Sveitarfélagið Hornafjörður / Hafnarbraut 27 / S: 4708000 / www.hornafjordur.is



Sveitarfélagið
HORNAFJÖRÐUR

Fjölbreytt starf í ráðhúsinu

Sveitarfélagið Hornafjörður auglýsir starf þjónustufulltrúa laust til umsóknar. Starfið er fjölbreytt og felst í almennri þjónustu við viðskiptavinum, verkefnum tengdum bókhaldi, skjalavörslu, innkaupum og greiðslu reikninga.

Hæfniskröfur:

- Stúdentspróf eða sambærileg menntun og/eða reynsla af skrifstofu- og afgreiðslustörfum
- Einhver reynsla af bókhaldi er kostur
- Þjónustulund og lipurð í mannlegum samskiptum
- Góð almenn tölvukunnátta
- Góð íslenskukunnátta
- Þekking á Navision bókhaldskerfi og One málakerfi er kostur
- Skipulagsfærni og samvisskusemi

Ráðhúsið er lifandi og skemmtilegur vinnustaður með einstakan starfsanda, frábæra vinnuástöðu og öflugt starfsmannafélag.

Umsóknir sendist rafrænt á netfangið olof@hornafjordur.is. Frekari upplýsingar um starfið veitir Ólóf I. Björnsdóttir sviðsstjóri fjármála- og stjórnsýslusviðs í síma 470-8018 eða á olof@hornafjordur.is. Umsóknarfrestur er til 30. júní.



Sveitarfélagið Hornafjörður / Hafnarbraut 27 / S: 470-8000 / www.hornafjordur.is

GOLFSUMARIÐ 2023



Það má segja að golfsumarið sé að fullu byrjað hjá okkur. Það hófst formlega mánaðarmótin apríl- maí þegar opnað var inn á flatirnar og fyrsta mótið var haldið þann 1. maí. 10. maí hófst svo Glacier journey mótaröðin og í lok maí hófst Holukeppni GHH 2023. Auk þessara móta sem hér eru talin eru mörg önnur sem og hið árlega Meistaramót GHH. Hér á Höfn verða einnig haldin Íslandsmót golfklúbba í 5. flokki karla og 50+ kvenna í 2. deild. Að slík mót séu haldin hér segir heilmikið til um það hvernig völlumurinn okkar er.

Frá því á afmælisárinu 2021 hafa staðið yfir framkvæmdir við golfskálann.

Það var kominn tími á viðhald eins og gluggaskipti og þakskipti auk þess sem búið er að skipta um stóran hluta af klæðningunni utan á húsinu. Í leiðinni var ákveðið að uppfæra og breyta innan húss, gera veitingaaðstöðuna aðgengilegri og jafnframt að gera mögulegt að fá rekstraráðila í húsið. Nú í vetur hefur síðan verið unnið að lagfæringum á hinum hluta hússins, salerni endurnýjuð, ný skrifstofa og skáparnir sem hafa verið leigðir út sem geymsla undir golfsett hafa fengið nýtt aðsetur í húsi við hlið skálans. Í salnum sem skáparnir voru í er gert ráð fyrir að koma upp golfhermi. Til þess að slíkar framkvæmdir séu mögulegar fyrir lítinn klúbb eins og okkar þá er sjálfboðavinna það sem fleytir öllu áfram og það eru ekki ófá handtökin sem liggja þarna að baki.

Nú í vikunni hefst fyrra af tveimur golfnámskeiðum fyrir börn sem Halldór Steinar Kristjánsson og Sindri Ragnarsson munu sjá um. Fyrir liðna helgi kom hingað golfkennarinn Margeir Vilhjálmsson og bauð upp á tíma fyrir fólk auk þess sem golfklúbburinn bauð upp á tíma hjá honum fyrir unglunga og nýliða. Margeir mun koma a.m.k þrisvar í viðbót í sumar. Við mælum eindregið með því að þeir sem hafa áhuga á að byrja í golfi mæti í tíma fyrir nýliða þegar það er

auglýst hvort heldur það er hjá Margeiri eða félagsmönnum innan klúbbsins.

Við viljum gjarna hvetja unglunga/ ungmenni til að koma og kynna sér golfþróttina og ef áhugi verður fyrir hendi verður aftur boðið upp á tíma fyrir unglunga/ ungmenni hjá Margeiri.

Á þriðjudögum er kvennagolf, stundum skipulagt og stundum ekki. En þá hittast konur í klúbbnum spila einn hring og borða oft saman á eftir. Þetta er afar skemmtilegur félagskapur eins og nærri má geta og alltaf pláss fyrir fleiri. Þess má geta að margar konur sem spila í dag stiga sín fyrstu skref í gofinu með því að mæta í kvennagolf þar á meðal undirrituð sem fékk afar góðar móttökur þar.

18. júní verður golfdagur á vegum GSÍ en þá koma PGA golfkennaranemar og eru með opin tíma fyrir gesti og gangandi og hvetjum við alla áhugasama til að mæta og taka þátt.

Kristín Jónsdóttir hefur tekið við rekstri golfskálans og rekur hann undir merkinu Gallerí Golf. Við bjóðum Kristínu velkomna og hlökkum til að gæða okkur á því sem hún hefur upp á að bjóða í sumar. Þess má geta að veitingasalan er opin öllum.

Halldóra Katrín Guðmundsdóttir

Ferðafélag Austur-Skaftfellinga

Gönguvikan Ekki lúra of lengi verður dagana **8.-11.júní**. Þema ársins er hörfandi jöklar, í öllum göngum félagsins verður horft til jökla.



8.júní Háalda og Slaga í Öraefum – 1 skór. Mæting á bílastæði á Háöldu kl. 18:00

9.júní Gengið fyrir Horn – 2 skór. Mæting við Tjaldstæði á Höfn kl. 16:00

10.júní Skaftafellsheiði – 2 skór. Mæting við gestastofu í Skaftafelli kl. 10:00

11.júní Bjarnanesheiði, Laxárdalur í Nesjum í Laxárdal í Lón – 3 skór. Mæting við Tjaldstæði á Höfn kl. 09:30

Sigrún Sigurgeirsdóttir leiðir göngurnar að Slögu og á Skaftafellsheiði. Allar nánari upplýsingar eru fúslega veittar í s.864-5456 eða í skilaboðum gegnum facebook.

Hulda Laxdal leiðir göngurnar fyrir Horn og á Bjarnanesheiði. Allar nánari upplýsingar eru fúslega veittar í síma 8644952 eða í skilaboðum gegnum Instagram.

Allir eru velkomnir í göngur ferðafélagsins. Séu hundar með í gönguferðum þarf taumur að vera til taks – en í göngu á Skaftafellsheiði þyrfti hundur að vera í taumi allan tímann því þannig eru reglurnar í þjóðgarðinum.

Mikilvægt er að huga að veðurspá og haga klæðnaði í samræmi við hana, einnig að muna eftir nestinu.

Þáttökugjald í göngur Ferðafélagsins er **kr. 1.000 fyrir einstaklinga, kr. 1.500 fyrir pör og frítt er fyrir 18 ára og yngri**. – Í Skaftafelli þurfa dag-gestir að greiða þjónustugjald sem er kr.1.000 fyrir 1-5 manna fólksbíl.

UPPSKRIFT VIKUNNAR

Hænsalat með heimabökuðu rúgbrauði eftir Sindra Snæ Þorsteinsson

Í síðasta tölublaði skoraði Jóhann Helgi Nesjamaður á mig að senda inn uppskrift. Það sem ég kem með að borðinu að þessu sinni kemur frá frændum okkar Dönum – ljúffengt hænsnasalat með íslensku rúgbrauði. Ég kynntist þessu fyrir fáeinum árum og er salatið lauflétt í undirbúningi og eitthvað sem allir ættu að ráða við. Best þykir mér að setja hænsnasalatið á rúgbrauð en þó má nota hverskyns brauð í stað þess. Uppskriftin af rúgbrauðinu kemur frá móður minni Þóru Vilborgu á Skálafelli.

Fyrir einhverjum árum síðan varð ég þeirrar lukku aðnjótandi þegar ég var sumarstarfsmaður hjá Vegagerðinni að hafa Hrefnu Magnúsdóttur sem matráð, þar reiddi hún fram dýrindis rétti á hverjum degi. Skora ég á hana að koma með næstu uppskrift.



Hráefni

Hænsnasalat

300gr kjúklingabringur
2 grænmetisteningar
100gr skorið beikon
250gr skornir sveppir
1 dós hvítur aspas
1dl sýrður rjómi
0.5dl majones
1 matskeið Dijon sinnep
1 líka graslaukur eða vorlaukur
1 tsk karrí (má sleppa)
Salt og pipar eftir smekk
Smjör til steikingar

Rúgbrauð:

6 bollar rúgmjöl
3 bollar heilhveiti
5 tsk matarsódi
3 tsk salt
2 bollar sýróp
1.5l súrmjólk
1-2 matskeiðar púðursykur (má sleppa).

Aðferð hænsnasalat

Byrjað er á því að sjóða kjúklingabringurnar í 30 mínútur eða þangað til kjötið er orðið mjúkt, gott er að setja tvo grænmetisteninga samhliða í pottinn. Þegar kjúklingurinn er tilbúinn leyfið honum þá aðeins að kólna og skerið síðan í litla teninga.

Steikið beikonið eftir smekk og leggið til hliðar, næst má nota sömu pönnu til þess að steikja sveppina. Hrærið því næst dressinguna saman, þ.e.a.s. sýrðan rjóma, majones, dijon sinnep og karrí (má sleppa), bætið síðan út í það aspasinum og lauknum. Þar næst takið þið kjúklinginn, sveppina og beikonið og hrærið rólega saman við.

Aðferð - rúgbrauð

Þurrefnin eru fyrst hrærd saman í hrærivél. Síðan er súrmjólkinni og sýrópinu bætt við og hrært í fáeinar mínútur, best er að nota K spaðann sem fylgir með hrærivélinni. Eftir það er deigið sett í skúffu (eða box) og álpappír yfir. Baka síðan við jafnan hita við 110° í 4-5 klst.

SPURNING VIKUNNAR

Hver er besti pabbabrandarinn?



Róbert Marwin Gunnarsson

Segðu mér brandara, kaupu þér brjóstahaldara.



Tinna Mirjam Reynisdóttir

Vera alltaf í góðu skapi, pabbar hafa alltaf rétt fyrir sér.



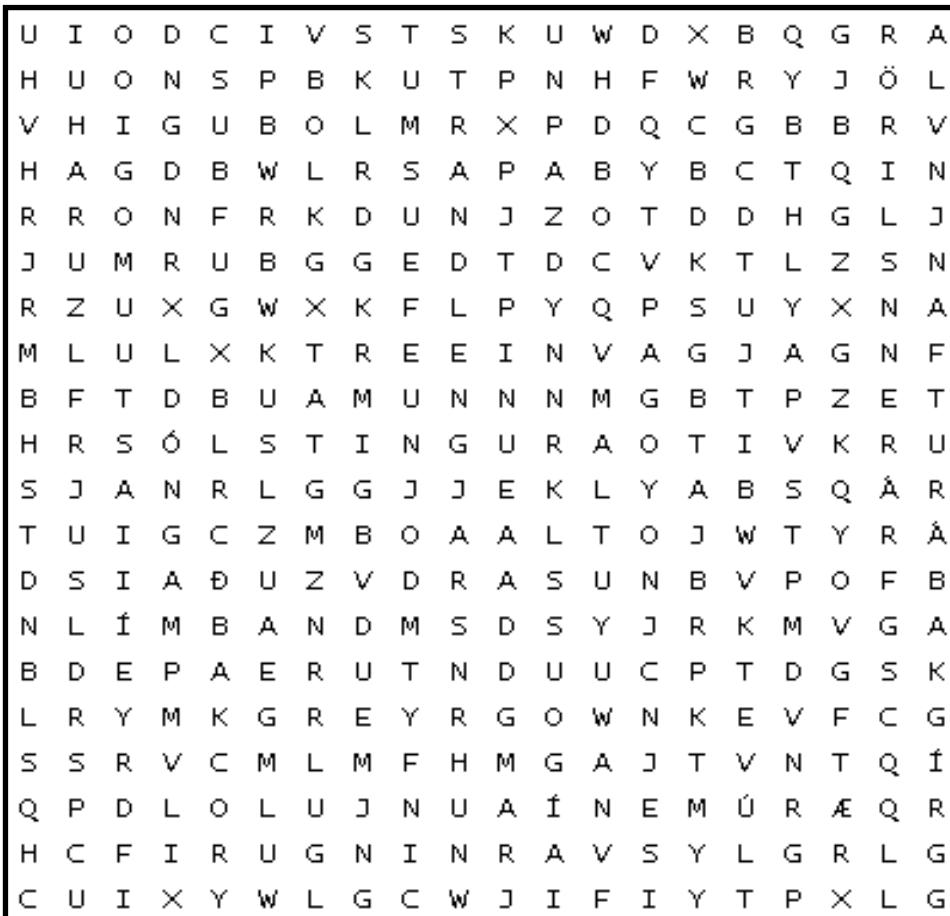
Pálmi Guðmundsson

Finnst þér ég ekki góður í eldhúsinu?



Ásta Halldóra Guðmundsdóttir

Passaðu þig, ekki detta



ORÐALEIT

SÓLSTINGUR
BRAGÐAREFUR
STRANDENGJA
GLUGGAKARMUR
GLYSVARNINGUR
GLÆNEPJULEGUR
FRÁRENNSLIRÖR
MYNDSTYTТА
LÍMBAND
AFTURÁBAKGÍR
BOLLASTELL
RÚMENÍA

Stofn



**Páll elskar
endurgreiðslur.**

**Þess vegna er
hann hjá Sjóvá.**

Á hverju ári fá þúsundir tjónlausra viðskiptavina Sjóvá **Stofnendurgreiðslu**. Þannig hefur það verið í rúm 25 ár.

Sjóvá | Búðareyri 7 | 440 2000 | austurland@sjova.is

SJÓVÁ