

EYSTRAHORN

34.tbl. 41. árgangur

12.október 2023

www.eystrahorn.is



Horft inn í Skyndidal í Lóni
Mynd eftir Steindór Sigurjónsson

NÁMSFERÐ Í LÓNSÖRÆFI



Þann 11. september síðastliðinn fór 10. bekkur Grunnskóla Hornafjarðar í Lónsöræfi ásamt Jóni Bragasyni og kennurinum Huldu, Elsu og Berglindi. Þessi ferð er farin árlega og er alveg ómissandi að mati nemenda og kennara. Áður en við fórum í ferðina þá unnum við ýmis verkefni sem tengjast Lónsöræfum, eins og jarðfræði, náttúrufræði og sögu. Við höldum svo áfram að vinna í verkefninu eftir að við komum heim úr ferðinni. Við búum til heimasíðu þar sem við söfnum öllum upplýsingum sem tengjast verkefninu eins og búnaðarlista sem við gerum og setjum þangað inn, upplýsingar um byggðina í Víðidal og margt fleira. Hver hópur bjó síðan til stutt myndband um ferðina og við buðum

foreldrum síðan á kaffihúsakvöld.

Ferðin hófst á því að keyrt var upp á Illakamb. Þaðan var labbað niður í Múlaskála þar sem allir gátu lagt frá sér farangurinn og búið sig fyrir seinni göngu dagsins. Leiðin lá þá upp á Víðibrekkusker, Jón Bragason var leiðsögumaður ásamt fararstjórum sem voru starfsmenn við Grunnskóla Hornafjarðar. Þegar

komið var upp á Víðibrekkusker voru útskýrð nokkur jarðfræðihugtök, þar sem eitt af markmiðum ferðarinnar var að fræða okkur krakkana um náttúru- og jarðfræði. Eftir að komið var til baka í skálann var eldaður kvöldmatur, það var frjáls tími eftir matinn en um ellefu leytið voru allir sendir upp í rúm.

Næsta dag var ferðinni heitið að Tröllakrökum, margar pásur voru teknar á leiðinni þar sem gangan var bæði erfið og löng. Þegar við komum að Tröllakrökum voru teknar margar myndir. Á leiðinni til baka fórum við í Víðidal og sagði Jón Bragason okkur mikið um byggðina og fólkið sem bjó þar. Þegar komið var aftur í skálann eftir erfiða göngu voru grilluð

lambalæri enda allir orðnir svangir eftir 9 klukkustunda göngu. Þegar búið var að ganga frá eftir matinn var farið í feluleik og var síðan kveiktur eldur þar sem menn gátu grillað sykurpúða. Síðan var frjálstími fyrir okkur krakkana og fengum við að vera aðeins lengur úti þar sem þetta var seinna kvöldið.

Morguninn eftir var byrjað á að pakka farangrinum aftur í poka og ganga frá öllu í skálanum. Eftir það gengum við frá skálanum og upp á Illakamb. Þessi leið var mjög krefjandi þar sem við þurftum að labba upp allan Illakamb með þunga poka á bakinu og þar að auki voru allir frekar þreyttir eftir ferðina. En það tókst og við komumst í bílana sem keyrðu okkur heim.

Það er margt sem maður lærir í svona ferð, til dæmis að pakka rétt, því við þurftum að bera allt sjálf í bakpokum. Við lærðum líka að lifa án rafmagns og netsambands. Við lærðum hvað á að gera ef frýs í öllum lögnum og þar með talið klósettölögnum. Og ef við þurftum heitt vatn þurftum við að hita það sjálf.

Óhætt er að segja að við krakkarnir vorum hæstánægð með ferðina og hún var líka gott hópefli. Við viljum þakka fararstjórunum fyrir góða ferð.

Fyrir hönd 10. bekkjar Guðlaug, Ída Mekkin og Þorgerður María.



TAKK FYRIR OKKUR



Þátttakendur í NR verkefnum í FAS í október 2023

Lungann úr síðustu viku voru fleiri nemendur í FAS en alla jafna. Ástæðan var sú að hér voru í heimsókn nemendur og kennarar í nýjasta samskiptaverkefni í FAS sem fjallar um náttúrulegar auðlindir. Þetta er tveggja ára verkefni sem hófst 1. ágúst og var fyrsta heimsóknin til Íslands. Þátttökulöndin eru Finnland, Noregur og Ísland og eru 10 nemendur frá hverju landi. Samskiptamálið í verkefnum er enska og verkefnið er líka með sérstaka

vefsíðu sem hefur slóðina <https://nr.fas.is/>. Við köllum okkur NR hópinn hér í FAS.

Gestirnir komu til Íslands sunnudaginn 1. október. Finnski hópinn kom að morgni en sá norski ekki fyrr en um miðnætti. Strax á mánudagsmorgni var lagt af stað áleiðis til Hafnar og kom hópinn þangað síðdegis og hitti þá íslensku félagana. Í svona

samskiptaverkefnum gista erlendir nemendur heima hjá íslensku nemendum og á þann hátt verður fjölskylda hvers nemanda þátttakandi í verkefnum.

Íslenski hópinn var búinn að skipuleggja dagskrá sem innihélt bæði verkefnavinnu og eins heimsóknir og skoðunarferðir sem tengjast verkefnum. Eins er lögd áhersla á það að gestirnir fræðist sem mest um svæðið. Dagana sem hópinn dvaldi hér var t.d. farið í skoðunar- og fræðsluferð í Skinney-Þinganes, Hulda Laxdal leiddi

hópinn og fræddi um sögu Hafnar og farið var á Stokksnes til að skoða þá stórbrotnu náttúru sem þar er. Íslenski nemendahópurinn skipulagði afþreyingu síðdegis og á kvöldin. Síðasta kvöldið var svo „smakkmatarboð“ þar sem boðið var upp á alls kyns rétti, bæði þjóðlega og hefðbundna sem endurspeglar nokkuð daglega matarvenjur okkar Íslendinga. Auk ferðanna unnu nemendur að veggspjöldum sem tengjast náttúrulegum auðlindum og verða þau fljótlega birt á vefsíðu verkefnisins.

Í verkefnum sem þessum er afar mikilvægt að geta leitað út í samfélagið bæði til að fá að koma í heimsóknir og eins til að fá að nýta aðstöðu í sveitarfélaginu án endurgjalds. Síðast en ekki síst eru fjölskyldur þátttakenda mikilvægur hlekkur í að svona verkefni gangi.

Það er skemmst frá því að segja að síðasta vika gekk ljómandi vel. Ekki spillti fyrir að veðrið lék við okkur alla dagana. Við viljum hér með þakka öllum þeim sem aðstoðuðu hópinn á einn eða annan hátt kærlega fyrir þeirra hlut. Eftir páska verður ferðinni svo heitið til Noregs þar sem við munum endurgjalda heimsóknina og kynnumst nánar samstarfsskólanum þar.

NR- hópinn í FAS



ÞORVALDUR ÞUSAR

Nú um stundir eru viðsjárverðir tímar. Verðbólgan og vextir í hæstu hæðum. Ríkisstjórnin með fjármálaráðherra í fararbroddi fylkingar stefnir að því að ganga endalega frá öryrkjum og þeim sem verst eru settir í samfélaginu. Þannig hyggst ríkisstjórnin ná fram umtalsverði hagræðingu í ríkisrekstrinum. Framlög til Tryggingarstofunnar munu lækka verulega. Með þessu móti getur nefndur ráðherra í hagræðingarskygni flutt

HÚMAR AÐ OG HAUSTA FER

verulegar fjárhæðir til þeirra sem alls ekki þurfa á auknum tekjum eða styrkjum að halda.

Einnig er það athyglisvert hversu mörg stjórnupör í Hollywood og meðal fræga fólksins eru að undirbúa skilnað. Þessi áráttu virðist einnig hafa borist til Evrópu líkt og pestin forðum.

Ég er því mjög uggandi um minn hag. Gæti það hugsast að konan mín gæti smitast af þessari skilnaðar pest? Ég veit af reynslu að hún er heilsuhaus og fær sjaldan pestir. Engu að síður ligg ég andvaka nætur langt og sé fyrir mér að konan komi einn daginn og krefjist skilnaðar eftir að hafa lifað í ástríku hjónabandi í rúmlega hálfa öld. Það er reyndar ofvaxið mínum skilningi því að mínu mati hefur konan lifað í ástríku hjónabandi þar sem eiginmaðurinn hefur stjarnað við hana áratugum saman. Eitt er víst að það getur ekki verið tilgangur hennar að sækjast eftir peningum því

þá hef ég aldrei átt og þá sjaldan að ég hef eignast aura hef ég eytt þeim í tóma vitleysu.

En einhver ástæða hlýtur að liggja að baki. Ég er með nagandi samviskubít yfir einhverju sem ég veit ekki hvað er og ég veit heldur ekki hvort ég yfir höfuð ætti að vera með samviskubít.

Reyndar hafa læknar spáð því að með haustinu megi vænta þrefaldrar pestarbylgju.

Það er því rétt fyrir allan almenning að vera sérstaklega á verði gagnvart komandi pestum.

Ég hef því brugðið á það ráð að vera óvenju hjálpsamur og blíður. Konan spurði mig um daginn hvort ég væri lasinn. Ekki get ég skilið hvers vegna henni datt það í hug. Til öryggis er rétt að hafa eftirfarandi í huga.

Í stríði við pestina vegni oss vel verndi oss Drottinn og Páfínn.

Svo bannsettri veirunni veri' ekki um sel og vinalaus fjúki út í bláinn.

Ferðafélag Austur-Skaftfellinga

Sunnudaginn 15. október



verður gönguferð á Breiðamerkursandi.

Þema ársins hjá Ferðafélagi Austur-Skaftfellinga er "Hörfandi jöklar" og í göngunni horfum við til Breiðamerkurjökuls ásamt því að njóta þess að ganga í góðum hópi.

Erfiðleikastigið er 1 skór því landslagið er frekar slétt.

Sigrún Sigurgeirsdóttir leiðir gönguna og nánari upplýsingar má fá í s.864-5456.

Þátttökugjald er 1.000 fyrir 18 ára og eldri (frítt fyrir yngri) og 1.500 fyrir þör. Sé hundur með þarf taumur að vera til taks.

Mæting á bílastæði við Fjallsárlón kl.10

FÉLAGSSTARF FÉLAGS ELDRI HORNFIÐINGA



Það var frábær mæting á fyrstu samveru félagsins eða yfir 60 manns

Næsta samvera verður **20. október kl. 17:00**

Svo verður Vöfluball **sunnudaginn 22. október Ekrubandið spilar**

og þriggja kvölda félagsvist byrjar **fimmtudaginn 26 október**

Nánar auglýst síðar og fylgist með á fésbókinni Verum virk í starfinu og mætum vel og höfum gaman saman

Almennur Opnunartími Fab Lab

Þriðjudagar: 15:00 - 19:00

Fimmtudagar: 15:00 - 19:00

Nánari upplýsingar veitir forstöðumaður Vöruhúss
sindriorn@hornafjordur.is / sími: 470-8475



Lifandi vatn
Lífandi Vatn með lívandi vatni

Dagskrá vikunnar

Almennar samkomur
sunnudaga klukkan 13:00

Bænastundir
fimmtudaga klukkan 19:30

VIÐ HÖKKUM ÆI AÐ SÍÐI ÞIG

Jesús segir:
Ef nokkur þyrstir þá komi hann til mín og drekki. Þá hefur Jesús lesið trúir á mig munu renna. Þegar blóðið veitir.



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



Bifreiðaskoðun á Höfn 16., 17. og 18. október.

Tímamantanir í síma 570-9090 fyrir kl. 16:00 föstudaginn 13. október.

Næsta skoðun 20., 21. og 22. nóvember.

Þegar vel er skoðað

SPURNING VIKUNNAR

Hvað finnst þér um fyrirhugaðan miðbæ?



Íris Björk Óttarsdóttir
Frábært, spennandi!



Sigrún Ingólfssdóttir
Mér líst vel á hann.



Guðlaug Elísabet Ólafsdóttir
Mér líst bara vel á, hann verður vonandi af hinu góða



Guðrún Stefánía Vopnfjörð Ingólfssdóttir
Mjög spennandi, það sem ég hef séð er mjög metnaðarfullt



ORÐALEIT

- Breiðband
- Kort
- Orkudrykkur
- Fjarstýring
- Landalda
- Snakk
- Hleðslutæki
- Ölföng
- Snjallsími
- Þjónusturof

UPPSKRIFT VIKUNNAR

Ítalskar kjötbollur eftir Sædísí Ósk Guðmundsdóttir og Sigurjón Örn Arnarson

Þetta er réttur sem er tilvalinn á dimmum vetrar- og haustkvöldum og á uppruna sinn í hinu rómaða amerísk-ítalska eldhúsi. Með þessu er tilvalið að drekka ítalskt rauðvín. Einnig er gott ef afgangur er daginn eftir að útbúa samloku með kjötbollum.

Við skorum síðan á matgæðingana Sigurbjörgu Guðmundsdóttir og Janus Gilbert Stephenson að töfra fram eitthvað gómsætt í næstu viku úr nýja eldhúsinu.



Hráefni

Kjötbollur:

3 brauðsneiðar
1 dl mjólk
½ kg nautahakk
½ kg svínahakk
Ca 1 ½ dl fínt skorinn laukur.
3 dl rifinn parmesan ostur, má alveg vera rúmlega.
¾ dl fínt skorin steinselja
3 hvítlausrif skorin fínt
1 matskeið flögusalt eða annað gott salt. Ef notað er borðsalt að þá nota um ¾ matskeið.
1 teskeið svartur pipar
Olífuolía til steikingar
1.200 ml Marinara sósa (Sjá uppskrift) eða einhverja góða pasta sósu.
250 gr mozarella ostur.

Marinara sósa:

¾ dl extra virgin olífu olía
5 hvítlausrif fínt skorin
¼ teskeið chiliflögur (valkvætt)
1,2 lítrar (ca. 3 dósir) niðursoðnir tómatar heilir eða skornir
2-3 lauf af basilíku
½ teskeið flögusalt eða annað gott salt
¼ teskeið svartur pipar

Aðferð

Kjötbollur

Hitið ofn í 200 gr. Skerið skorpuna af brauðinu, hendið skorpunni, og rífið brauðið í skál og hellið mjólk yfir og látið standa í 10 mín. Blandið saman í skál brauðinu, svínahakki, nautahakki, ¾ dl parmesan, steinselju, hvítlauk, salti og pipar. (Þeir sem vilja geta bætt við 1-2 eggjum út í). Mótið í bollur á stærð við golfbolta. Hitið pönnu með olíu. Hafið vel af olíu á pönnunni ca. 0,7 -1 cm. Þegar olían er heit steikið kjötbollurnar í ca. 8 mínútur per skammt. Setjið bollurnar á disk með eldhúsbreffi. Setjið þunnt lag af sósu í eldfast mót. Dreifið parmesan osti yfir sósunu og setjið svo kjötbollur í sósunu. Setjið rifinn mozarella ost yfir kjötbollurnar og hellið svo sósu svo yfir og dreifið parmesan osti yfir. Þetta má gera í mörgum lögum en alltaf að setja parmesan, mozarella og sósu á milli laga af bollum. Setjið í ofninn og bakið í um 45 mínútur. Þetta er svo tilvalið að bera fram með spaghetti og/eða hvítlausbrauði. Gott er að rífa smá parmesan yfir réttinn.

Marinara sósa

Hitið olíu í potti. Þegar olían er heit setjið hvítlauk og steikið í smá stund. Bætið chiliflögum við og eldið í hálfá mínútu. Hellið tómötum ásamt safu, basilíku, salti og pipar í pottinn. Þegar suða er komin upp skal láta þetta sjóða í um 40 mínútur. Þegar sósan er full soðin er basilíkunni hent.