

HEIMILSPÓSTURINN

Heimilisblað

39. Árgangur

janúar-apríl

1.- 4. Tölublað



Ljósm. Kjartan Örn Júlíusson

Páskar

En engillinn tók til máls og sagði við konurnar: Verið ekki hræddar.....Hann er eigi hér, því hann er upprisinn, eins og hann sagði..(Mt.28)

Í erlendri hugvekju segir svo:

Í fornri sögn segir af barni nokkru nýfæddu er fékk vitjan að vöggunni af þremur örlaganornum. Þær komu til þess að segja fram spá um örlög þessa barns. Tvær þeirra hétu drengnum litla afar gæfusömu lífi. En hin þriðja þeirra mælti: “Ég færi þér þau örlög að þú skalt ekki lifa lengur en kertið brennur niður, sem logar við höfðalagið á vöggunni þinni.” Þá gekk elsta nornin að vöggunni, slökkti á kertinu með því að blása á ljósið. Hún rétti síðan móðurinni kertið og sagði henni að varðveita það vel, því drengurinn myndi lifa á meðan kertisstúfurinn væri ekki brenndur niður.

Og móðirin geymdi kertið vel og dyggilega og þegar hún var orðin öldruð og drengurinn hennar uppkominn fékk hún honum kertið og sagði honum söguna og hvað það þýddi fyrir örlög hans að ekki væri kveikt á kertinu. Og sonur hennar passaði kertið sitt giska vel og varð háaldraður og lifði með mörgum kynslóðum. Margt reyndi hann á langri leið og var samtíða og kynntist frægum og ríkum sem snauðum og lítt þekktum. Og þar sem hann var svo reynsluríkur af langri leið, þá hafði fólk yndi af að hitta hann, fá hann í heimsókn, því enginn hafði frá eins og mörgu að segja, né sagði eins vel frá og hann. En kertið sitt þorði maðurinn aldrei að taka fram og tendra, og hann varð ætíð bara áhorfandi að lífinu. Hann vogaði í rauninni aldrei að lifa lífinu, því hann var svo hræddur við að missa það. Hann þorði ekki að brenna niður lífsljósið. Að lokum náði hann því að verða 300 ára og um það leyti kom hann sem gestur til Ólafs Tryggvasonar Noregskonungs. Og þar heyrði hann af kristindóminum með fagnaðararindið um Krist sem sigraði dauðann. Og gamli maðurinn

lét skírast, og gaf sig á vald þeim Herra sem “reis úr dauðans dróma- í dýrðar morgunljóma”

Og nú varð umbylting í öldungsins lífi. Nú eignaðist hann hugrekki til þess að taka lífsljósið sitt fram, stillti því upp á borði fyrir framan sig og kveikti. Og eftir skamma stund er það hafði brunnið niður og slokknað, var maðurinn einnig allur. Gamall var hann orðinn, en lést fullur af lífshugrekki.

Þessi forna frásögn rifjar upp það sem við heyrum lesið við sérhverja skírn og líka ætíð þegar við fylgjum til grafar:”*Lofaður sé Guð og faðir Drottins vors Jesú Krists, sem eftir mikilli miskunn sinni hefur endurfætt oss til lifandi vonar fyrir upprisu Jesú Krists frá dauðum*” Guð hefur tendrað lifandi, ljómandi von fyrir okkur, að við megum óhrædd taka við dögum okkar, og óskelfd horfa við nóttinni stóru. Gleðitíðindi páskanna eru um sigur lífsins yfir dauðanum, sem merkir að lífsótti okkar og dauðaótti má hverfa og að við þurfum ekki að geyma og pakka inn lífsljós okkar og fela það. Við megum taka fram það ljós sem við fengum í skírn okkar og upprisu Jesú Krists, það er ljósið sem lifir að eilífu. Það ljós megum við láta lifa og loga í báða enda.

Lífsótti og dauðaangist, er eitt og hið sama. Og slíkt er og grær og býr við brjóst þeim er lifir án vonar. Fagnaðarerindi páskanna er að Guð hefur gripið inn í söguna í lífi og dauða og upprisu Jesú Krists og fyrir Hann fætt lifandi von í barmi barna sinna. Þetta fagnaðarerindi hjálpaði mannum sem frásagan forna um örlaganornirnar sagði frá. Hann varð frjál og hræddist ekki framar dauðann eftir að vonin góða lífgaði hjarta hans. Þessi von er ekki aðeins fyrir aldraða eða sjúka er sjá skammt í endalok sín, heldur fyrir alla til hugrekkis og bjartsýni á göngu með lífsljós sitt að fullu tendrað.

Öllum er ætlað að hlusta á og taka við gleðiboðskapnum:

*Heyr gleðiboðskap þann sem æðstur er
og eilífð nýja birtir heimi snauðum.
Sjá engill Guðs þann helga boðskap ber:
vor bróðir, Kristur risinn er frá dauðum.(M.G.)*

Gleðilega páska

Guðmundur Óskar Ólafsson



Það vorar

*Nú líður vorblær um lágan dal,
Nú ljómar sólin í himinsal.
En blómið vaknar af vetrarblund,
Og vorfugl kvakar í grænum lund.
Og gleðihreimar af himni og jörð
Nú hljóma í einlægri þakkargjörð.*

*Og ástin vaknar með vorsins blæ
Og vekur angan sem duftsins fræ,
Og rísa af moldu og breiða blöð
Í brosi sólar mót himni glöð.
Svo blikar ástin við augans skin,
Er æskan leitar og finnur vin.*

Freysteinn Gunnarsson

Vinsemd heima og heiman

Ég rakst óvart á ókunnan mann er við mættumst á götu. “Ég biðst innilega afsökunar,” sagði ég þegar í stað. Og hann mælti : “Ég bið þig sömuleiðis afsökunar. Ég hafði ekki augun hjá mér.”

Við vorum bæði hárkurteis hvort við annað, kvöddumst og héldum áfram hvor sína leið.

En aðra sögu verð ég að segja um atvik þegar heim var komið. Þar virtist framkoman öðruvísi og öllu verri, bæði gagnvart ungum sem öldnum. Sama daginn og ég rakst á ókunna manninn, var ég að taka til kvöldmatinn, þegar sonur minn kom upp að hlið mér og stóð þar um stund kyrr og þögull. Þegar ég snéri mér að honum rakst ég í hann og sagði hryssingslega:

“Komdu þér frá drengur og vertu ekki fyrir, og um leið stjakaði ég honum til hliðar.”

Hann gekk í burtu, en ég gerði mér enga grein fyrir hversu harkalega ég hafði talað til hans.

Um kvöldið er ég lá andvaka í rúminu var sem rödd talaði allt í einu til mín (Ég er viss um að það voru skilaboð frá Guði) : “Þegar þú átt samskipti við ókunnuga, þá sýnirðu fulla kurteisi, en börnin þín og aðra nánustu sem þú elskar, áttu til að vanvirða.

Farðu nú inn í eldhús og gáðu að blómum sem liggja á gólfinu á bak við hurðina. Það eru blóm sem drengurinn þinn ætlaði að færa þér. Hann tíndi þau sjálfur, bleik, gul og blá. Hann stóð við hlið þér kyrrlátur til að spilla ekki undran þinni og þú komst ekki auga á tár hans er þú hreyttir í hann og ýttir honum í burtu frá þér.”

Mér fannst ég ósköp lítil og ómerkileg þegar röddin hafði talað þetta til mín og nú voru það mín tár sem byrjuðu að renna þegar ég kraup við rúm barnsins míns og sagði: “Vaknaðu vinurinn minn, vaknaðu: Voru þessi blóm tínd handa mér?”

Hann brosti og sagði:

“Ég fann þau við stóra tréð á bak við skúrinn og tíndi þau af því

mér fannst þau svo falleg eins og þú. Ég vissi að þér mundi líka þau, sérstaklega þau bláu af því það er uppáhaldsliturinn þinn.”

“Elsku sonur minn, sagði ég, mér þykir svo leitt hvernig ég lét í dag, ég hefði ekki átt að vera svona hranaleg.”

Hann svaraði: “Það er allt í lagi mamma, ég elska þig samt.”

“Drengurinn minn, sagði ég, ég elska þig líka og blómin eru dásamleg, sérstaklega þau bláu.”

G.Ó.Ó. þýddi.

“Ilmurinn úr eldhúsinu er svo...”

Ætli það megi ekki með sanni segja að hjarta Grundar slái í eldhúsinu, þar gerist það eins og á venjulegum heimilum sem heldur fólki gangandi, brýtur upp daginn og bregður lit á hefðbundið ferli frá morgni til kvölds. Og ætli það sé nokkurt umræðuefni algengara, fyrir utan veðrið auðvitað, en hvað sé í matinn og hvernig þetta og hitt hafi smakkast, eða hvort einhver tiltekinn gæðamatur sé á boðstólum þennan daginn umfram hinn og svo framvegis og framvegis.

En hvar eru þeir og þau sem bera ábyrgð á því sem ofan í sig er látið. Það ber ekki mikið á þeim svona dags daglega og fæst af heimilisfólkinu hér á Grund eru fastagestir í eldhúsinu eða eru að kíkja ofan í pottana eða skoða aðstæður þar sem maturinn verður til. Mér datt því í hug að líta við á téðum stað og leyfa lesendum Heimilispóstsins að kanna ofurlítið hvernig þetta “hjarta slær” og hverjir eiga heiðurinn af allri þeirri framleiðslu sem á borðum er frá degi til dags.

Þegar komið er inn í eldhús Grundar vekur athygli hve allt er

fágað, snyrtilegt og eiginlega glansandi fínt. Það er líka ekki ýkja langt síðan allt var gagngert tekið í gegn og var það eitt fyrsta verk Júlíusar Rafnssonar framkvæmdastjóra eftir að hann kom til starfa á Grund að fylgja eftir og hrinda í framkvæmd þeirri ákvörðun að láta breyta eldhúsinu, tækjum og aðstöðu allri og enda matsölum einnig. Þegar þessi framkvæmd var gerð, þá var skipulagt, hvað faglegu hliðina varðaði, hannað og keypt í samráði við nýráðinn yfirmatreiðslumann Grundar, Guðmund Jónsson.

Ég byrjaði á því í eldhúsinu að taka þennan unga og vaska mann tali, sem fæddur er 1964 og inni eftir því fyrst eins og Íslendinga er siður, hvaðan hann komi og hvar hann hafi menntast í faginu. Hann segist vera frá Steinsstöðum á Akranesi, Skagamaður í húð og hár í báðar ættir, en uppalinn að mestu í Reykjavík og hafi farið hefðbundna leið í matreiðslunámi og síðan unnið á nokkrum stöðum, þó ekki víða, en aflað sér viðbótarþekkingar og reynslu með því að vinna kauplaust í bandaríska sendiráðinu á námsárum sínum með matreiðslumanni sem var þá nýkominn úr sérnámi í Frakklandi. Guðmundur hefur starfað á Grund frá desemberbyrjun árið 1991.

Hvernig þykir Guðmundi aðstaðan vera nú á Grund og tækjakostur til matargerðar og er það rétt að eldhúsið hafi fengið margar viðurkenningar og teljist með fullkomnari eldhúsum landsins?

Það er mjög góð aðstaða á allan máta og það er laukrétt að við höfum fengið margar viðurkenningar fyrir snyrtimennsku, hreinlæti og matvælameðferð frá eftirlitsaðilum svo sem Heilbrigðiseftirliti Reykjavíkur. En við erum undir lögbundnu eftirlitskerfi, svo kölluðu GÁMES kerfi sem hefur ætíð verið athugasemdalaust í úttektum hvað okkur varðar, en slíkt er alls ekki algengt. Svo höfum við verið notuð hérna í auglýsingum, af fyrirtækjum í auglýsingagerð, af því ekki hefur fundist hreinna og snyrtilegra eldhús á höfuðborgar-svæðinu til að mynda og var þó litast um á fínustu hótelum borgarinnar. Svona lagað eru ekki amaleg meðmæli. En besta

umsögnin varðandi hreinlæti hjá okkur er þó frá því fyrir mörgum árum að hópur fólks kom að skoða heimilið. Þá voru liðin 7 ár frá því eldhúsið var tekið í gegn. Um leið og fólkið gekk hér í gegn spurði ein manneskjan í hópnunum: Hvenær ætlið þið svo að taka þetta nýja eldhús í notkun?



Guðmundur kokkur við hrærivél Grundar, sem keypt var í stríðinu og er enn í fullu fjöri

Svo við snúum okkur að öðru eða matargerðinni sjálfri. Hvernig gætir þess í matarvali og réttum að það er verið að elda fyrir kynslóð sem ekki er uppalin á pitsum, pítum og núðlum?

Ég býð ekki upp á slíka rétti, veit að það hentar engan veginn, þekki slíkt bæði úr námi mínu og kynnum af þessari kynslóð sem hér dvelur og hef auk þess lesið mér verulega til um matarhætti fyrri tíðar. Ég miða því matargerð að mestu við það sem tíðkaðist á venjulegum heimilum þessa roska fólks sem hér býr. Hinsvegar er hráefnið töluvert frábrugðið því sem áður gerðist, geymsluhættir aðrir og betri en fyrrum og áherslan á ferskvöru orðin ríkjandi þáttur við allan matartilbúning. En samt gleymum við þó ekki að halda upp á gamalt og gott, svo sem með þorramat á réttum tíma, saltkjöti og baunum á sprengidag og öðru slíku, sem ég kalla gjarnan stemmningsmáltíðir. Megin uppistaðan í mataræðinu er þó eins og verið hefur lengi í landinu, fiskur og lambakjöt, enda ýsan og kindakjötið, soðið, steikt eða reykt alltaf það vinsælasta sem á borð er borið.

Nú er auk þess að vera þjónað í tveimur borðsölum heimilisfólks og starfsmanna, einnig sendur matur á deildir til þeirra sem eru rúmliggjandi eða komast ekki í matstofur og einnig í borðstofur á Minni- og Litlu Grund. Ekki er sent í bökkum á þessa staði?

Nei alls ekki og það er sérstaða Grundar miðað við flest önnur ámóta heimili, að hér er ekkert bakkaþé. Allt heimalagað og framborið á leir. Hitavagnar fara á deildir með matinn til þeirra sem ekki komast í salina, þar sem fært er upp á diska. Auðvitað er þetta bæði dýrara og fólksfrekara en láta elda úti í bæ og fá sent í plastbökkum, en í móti kemur að maturinn er öðruvísi, heimilislegra allt sem að þessu lýtur og fólkið glaðara en ella með allt sem fram fer og enginn svikinn um ilminn úr eldhúsinu. En ekkert af þessu gengi svona vel, sem raun ber vitni við matargerð og framreiðsluþjónustu hér á Grund, nema af því að hér er ljómandi gott starfsfólk sem sumt hefur starfað hér mjög lengi og sem leggur sig fram á öllum sviðum til að gera vel, bæði í eldhúsi og borðsölum. Galdurinn að góðum árangri er samheldið fólk og gott vinnuumhverfi.

Hvað er margt fólk sem kemur að þessari vinnu við matargerð og framreiðslu?

Í eldhúsi og borðstofum eru um það bil 18 stöðugildi, minnir mig, en um 24 sem vinna hér, auk þeirra sem þjónusta á hinum ýmsu deildum við að deila út mat.

Segðu mér Guðmundur, geta þeir sem eru hér í fæði hjá ykkur sagt til um það í dag, hvað er í matinn til dæmis fimmtudaginn í næstu viku og gengið þannig ætíð út frá matseðlinum fram í tímann?

Nei það getur fólk ekki, því ég er ekki með svokallaðan rúllandi matseðil, eins og algengt er víða, þar sem til að mynda matseðill gildir í einn

mánuð og svo byrjar hann bara upp á nýtt nákvæmlega eins og áður. Ég hef hálfsmánaðar matseðla og læt aldrei stangast á við fyrri matseðil. Hinsvegar er unnt að segja til um hvort það er kjöt eða fiskur þennan og þennan daginn fram í tímann. Og það finnst mér góð regla, þægileg fyrir okkur hérna í eldhúsinu og svo er ég ekki frá því að fólk vilji dálítinn stöðugleika í þessu eins og öðru.

Hvað segirðu mér um sérþæði. Ertu með marga á fæði sykursjúkra til dæmis og hvað með grænmetisætur?

Hvað grænmetið varðar þá er þessi kynslóð ekki á þeirri línu, það telst til sjaldgæfra undantekninga ef slíkir koma hingað inn. Aftur á móti eru margir með svokallaða öldrunarsykursýki. Sem stendur gefa heilbrigðisyfirvöld út þá stefnu að þeir sem eru haldnir þessum sjúkdómi á gamals aldri megi borða almennt fæði, en minna og oftar yfir daginn. En að sjálfsögðu á það að spara við sig sætindi og sætasta matinn. Þess má líka geta að um það bil 80 manns eru á svo kölluðu maukfæði. Þá er það ekki eldað sérstaklega yfirleitt heldur tekið það sem er á matseðlinum og sá matur unninn sérstaklega vegna kyngingarvandamála.

Mig langar líka að spyrja þig Guðmundur hvort þú fylgist grannt með næringargildi fæðunnar og gaumgæfir hvort öllu sé fullnægt á því sviði?

Já, það geri ég, enda mikils virði og í takt við tímann að hafa þau mál nokkuð á hreinu. Og ég hef gert mér far um að auka þekkingu mína á þessu sviði og tekið námskeið aukalega í næringarfræðum. Ég reyni að hafa samsetningu matarins þannig að næringin sé næg, án þess þó að vera of fitandi. Læt sníða fituna af kjötinu yfirleitt, jafnvel þó að maður fái kvartanir frá ýmsum sem vilja fá sína featu síðubita refjalaust. Nú er það svo að hér er alltaf tvíréttað í hádeginu, ætíð súpur og grautar með aðalréttinum. Þetta kann fólk að meta,

en þá kemur vandinn með sykurlinnu, sem fylgir spónamatnum. Og það leysi ég með því að nota sætuefni í stað sykurs. Það er að vísu dýrt, en það tekur mikið af kolvetnum frá fólki sem það notar ekki og færir annars beint í fituaukningu. En það er hið versta mál að mínu áliti, þegar roskið fólk þarf að burðast með tugi aukakílóa með erfiðismunum til viðbótar við sitthvað annað sem þarf að takast á við þegar árin færast yfir.

Margir hæla morgunverðarborðinu á Grund og segja það vera líkt og á hótélum.

Já það er alveg satt, það hefur fengið gott orð í mín eyru. Ég reyni að hafa það fjölbreytt, bæði hvað varðar morgunkorn, ávexti og álegg svo eitthvað sé nefnt og ég held það séu 17 til 20 áleggstegundir í gangi. Hinsvegar er erfitt að koma slíkri fjölbreytni við þar sem sent er út á sjúkradeildir, sumir vilja, svo dæmi sé tekið, rúgbrauðið og kæfuna og ekkert annað og engar útskiptingar, aðrir vilja breyta til og helst ekki sama

álegg tvisvar í röð. Svona vandamál er erfitt að leysa fyrir þá sem komast ekki í borðstofurnar, en við reynum okkar besta og það ágæta fólk sem deilir út mat á deildunum. Annars má segja að mikið sé lagt upp úr góðu brauðmeti hér á Grund og hjá



Úr starfsmannaborðstofunni á

okkur er sérstök manneskja sem eingöngu sér um að smyrja og auk þess erum við með bakarí og böfum sjálf, það er að segja bakarinn

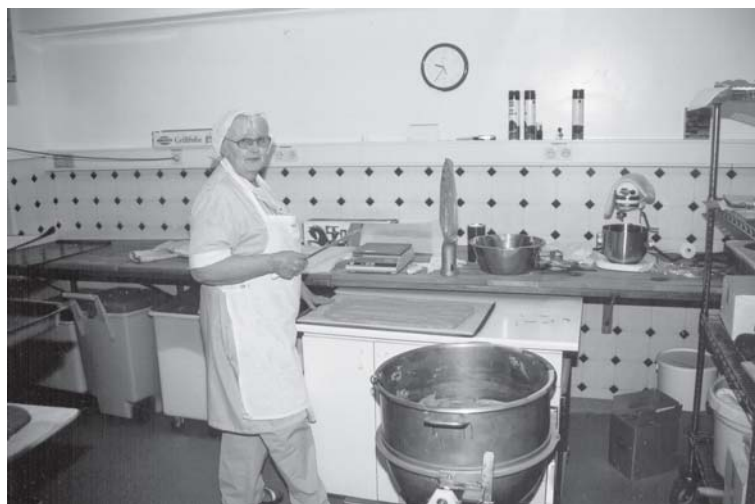
okkar, allt meðlæti bæði hversdags kaffibrauð og fyrir veisluhöld, það eina sem við ekki böfum eru brauðin, en hæpið að við gætum gert það hagkvæmara, né heldur betra en að kaupa þau að.

Þitt starf felur ekki einvörðungu í sér að hafa yfirumsjón með matargerðinni, heldur sérðu líka um að þanta það sem til þarf. Er það ekki býsna mikið starf og þarf að nýtast heimilinu bæði í hagkvæmni og heimilisfólkinu í gæðum vörunnar?

Já, það er rétt, stór hluti af starfi mínu felst í innkaupum. Birgjarnir svokölluðu eru kannski 5 til 6 og allt upp í 10, sem flytja inn sömu niðursuðudósirnar, svo það er ekki lítil vinna að kanna verð og gæði í hverju tilviki og getur tekið langan tíma vægast sagt á stundum. Nú, alveg eins er með ferskvöruna af öllum gerðum, ég legg áherslu á þar, að fá góða vöru og spara alls ekki á því sviði, það er engin hagkvæmni fólgin í að ná í lélega vöru, úr því verður aldrei matur. Það er engin leið að búa til gæðamat nema maður hafi gott hráefni í höndunum og í annan stað nema eldað sé af umhyggju og væntumþykju fyrir verkinu og virðingu fyrir skjólstæðingunum sem verið er að matreiða fyrir. Þetta kannast allir við, sem í þessum geira vinna, að þeir eða þau sem hafa náð langt á þessu sviði, þau hafi komist þangað fyrir ást á viðfangsefninu, það sé kryddið, sem gefi rétta bragðið í réttina og leyndardómurinn að baki góðri eldamennsku.

Þessi verða lokaorðin á spjalli okkar Guðmundar, en áður en horfið er úr eldhúsinu var litið við hjá nokkrum til viðbótar, sem voru á kafi í vinnu, en litu upp rétt sem snöggvast til að skiptast á orðum við aðvífandi gest. Fyrst var stansað hjá bakaranum, Elísabetu Svafarsdóttur, sem er búin að reiða fram ljúfmeti með kaffinu á Grund í ein 13 ár. Kökur af ýmsum gerðum laðar hún fram, sem og terturnar rómuðu, ljúffengu sem ósjaldan eru á borðum í afmælum og allskyns veislum á Grund. Elísabet starfar á yfirráða-svæði þar sem eitt merkilegasta matvinnslutækið á Grund stendur stolt og fagað eftir um

Það bil 6 áratuga notkun, en þetta er hrærivél, sem keypt var til Grundar í stríðslokin, en hafði verið framleidd í lok fjórða áratugarins. Umrædd vél er í góðu gildi og notkun enn þann dag í dag og þykir, ef eitthvað er, betri en nýrri og nýtískulegri gripir. Hvað segir bakarinn um vélakost og aðstæður að öðru leyti?



Elísabet bakari

Hér er prýðilegt að vinna og allt til alls, enda er ég orðin gróin á staðnum. Fyrir utan hrærivélina sem aldrei bilar þá er ofninn líka sérlega fínn og er líka orðinn gamall og reyndur og ábyggilega eldri en ég. Og ég vildi ekki skipti á öðrum yngri.

Sérðu um allan bakstur alein, eða færðu hjálp?

Já ég sé um daglegan bakstur ein. En þegar ég er með til dæmis rjómapönnukökur í miklu magni, eða mikil umsvif í bakstri fyrir veislur, þá nýt ég hjálpar frá stúlkunum hérna frammi í eldhúsinu.

Ég hverf úr kökuilminum, yfir ganginn og inn í smurbrauðs-herbergið hennar Aðalbjargar Gunnarsdóttur sem þar er í óða önn að sneiða niður álegg og smyrja. Hvað ætli hún sé búin að vera lengi við verkin á Grund?

Ég er nú búin að vera hérna í hvorki meira né minna en fimmtán ár. Ég hef ekki verið í þessum verkum svo lengi, líklega um 8 ár

síðan sú sem var á undan mér hætti eftir að mig minnir 25 ára starf og ég tók við, en áður var ég í eldhúsinu, en leysti af hér í brauðinu af og til. Ég kann ágætlega við mig í þessu og hef undan engu að kvarta.

Hvaðan eru brauðin og hvert er nú upphaldið hjá fólkinu þegar kemur að áleggi?

Brauðin koma úr Korninu í Kópavogi, við fáum þau daglega að sjálfsögðu. Hér er fjölbreytt úrval af áleggi, ætli sé ekki vinsælast hangikjötið og steikin. Osturinn og kæfan standa líka ætíð fyrir sínu, hinsvegar er fólk minna hrifið af pylsunum. Annars dreifi ég þessu dálítið, skinkan kannski einu sinni í viku, kæfan tvisvar, hangikjötið býsna oft og pylsugerðir til skiptis en þar eru einar fimm tegundir á ferðinni og svo framvegis. Brauð er svo snar þáttur í fæðinu að það er afskaplega mikils virði að vel sé fyrir séð, fjölbreytni góð og framborið þannig að það sé lystugt.

Næst liggur leiðin að pottum og pönnum í eldhúsinu, en þar hitti ég fyrir hressan og glaðan Skagamann á fullu í matargerðinni, kokkinn Þorvald S. Þorvaldsson. Ætli hann sé langgróinn á staðnum?

Heyrðu, ég tel mig að vísu Skagamann, en ég er Strandamaður og Húnvetningur að ætt og má til með að segja prestinum að ég er kominn bæði af prestum og biskupum er mér sagt, því ég er sjálfur ekki búinn að fá mér lykilorð að Íslendingabók, en ætla að drífa í því sem allra fyrst. Ég er bara búinn að starfa hérna í þrjú ár og kann ljómandi vel við mig á staðnum.

Hvar lærðir þú Þorvaldur?

Ég er uppalinn í starfinu hjá Járnblandifélaginu á Grundartanga, við byrjuðum þar að vinna um líkt leyti, eða um 1979, ég og Jón Sigurðsson, sem þar stýrði málum lengi, en ég byrjaði í

matreiðslunáminu þar 1983. Ég hef ekki verið ýkja víða við matreiðslustörf eftir námið, var reyndar í ár eða svo að Stillholti á Akranesi, einnig sumartíma á Hótel Eddu á Kirkjubæjarklaustri og einnig um tíma á veitingastað hérna í borginni. Þess utan ekki víðar, nema hálf tannað ár til sjós.

Áttu þér eitthvert uppáhaldssvið í eldamennskunni?

Ekki get ég nú sagt það, mér líkar bara best að elda þennan venjulega heimilismat frá degi til dags. Hinsvegar neita ég því ekki, að fá að fást við hátíðamatinn sem hér er búinn til og framreiddur á Grund til að mynda um jólin, það gefur mér alveg sérstaka gleði og ánægjuþilfinningu. Það er líka svo sérstakt andrúmsloft í kringum það allt saman, þetta ágæta starfsfólk í eldhúsi og borðstofu, sem að þessu vinnur á öllum stigum, það leggur sig svo mikið fram um að gera allt vel og sem fallegast og hátíðlegast, að maður nýtur þess alveg fram í fingurgóma að fá að elda og taka þátt í öllu á þessum hátíðastundum.

Ég rekst á þriðju manneskjuna í eldhúsdýrunum, Sigrúnu Gunnlaugsdóttur, sem einnig fæst við sköpunarstarfið í matargerðinni og leysir af matreiðslumennina við stjórn og framkvæmd í eldhúsinu þegar þeir taka sér frí. Og hún er enginn nýgræðingur við pottana.

Sextánda maí næstkomandi þá er ég búin að vinna hérna á Grund í 9 ár, en hef verið við sambærileg störf alls í 25 ár. Ég byrjaði á Kristneshæli í Eyjafirði, svo var ég um skeið á Vífilsstaðaspítala, en eftir það fór ég í skóla og lauk námi sem matartæknir. Eftir það var ég í 10 ár á Reykjalandi, sem aðstoðaryfirmanneskja í eldhúsi, uns ég kom hingað. Og hér hefur verið dýrmætt og gott að vera, allt verið elskulegt og gott sem að mér hefur snúið frá öllum sem hér vinna og ráða, aðstaða til verka á alla lund frábær og ég óska þess helst að fá að una hér og starfa á

Grund eins lengi og ég get unnið.

Hvaðan ertu Sigrún?

Ég er ættuð austan af Héraði, fædd og uppalin á Heiðaseli í Hróarstungu, en þessi bær er svona um það bil 15 kílómetra norðan við Egilsstaði, svo ég er sveitamanneskja og Austfirðingur í húð og hár. En ég flutti hingað til Reykjavíkur árið 1975.



Eldhúsfólkið

Þú ert þá líklega orðin borgarbarn, eða langar þig austur aftur?

Auðvitað er maður orðinn samgróinn borgarlífinu, en það breytir því ekki að maður segir alltaf heim, þegar maður talar um bernskustöðvarnar, eða skreppur þangað. Hinsvegar

færi ég tæpast að flytja þangað aftur til að setjast að.

Ertu jafn dugleg að elda þegar þú kemur heim eftir að hafa verið að stússa í mat allan daginn í vinnunni og er eitthvað öðru fremur sem þú hefur gaman af að matbúa?

Já, líklega er maður heldur daufari við matargerð heima eftir að hafa verið yfir pottunum allan daginn á vinnustað, en þess gætir þó lítið hjá mér, því við erum bara tvö í heimili, börnin mín þrjú löngu flogin úr hreiðrinu og við sem heima erum borðum bæði hvort á

sínum vinnustað. En þú spurðir um hvort ég hefði gaman af að elda eitthvað öðru fremur og þá verð ég að segja að fiskréttir og sjávarfang eru mín mál, fremur en kjötið. Kjöt hef ég reyndar ekki borðað sjálf í 28 ár, get þó alveg smakkað það þegar ég þarf á að halda.

Að svo mæltu hverf ég úr annríkinu í kokkhúsinu, sem í þetta sinn er farið að ilma af sjávarrétti, því það er mánudagsmorgunn og því matargerðin úr þeirri áttinni í dag.

Guðmundur Óskar Ólafsson

Hulinn sársauki

*Enginn veit, hvað hjartað í leyni má líða.
Þótt leiki bros um varir og hrindi burt kvíða,
innifyrir margan þó sárt kann að sviða,
og sitt hefir hver við að þreyta og stríða.*

Pétur Sigurðsson



Svipmyndir úr sveitinni



Einar Jónsson heimilismaður á Grund, á Gjafari, fjögurra vetra gæðingi sem Guðmundur á Ægissíðu í Rangárvallasýslu og dóttir hans tileinkuðu honum til ævarandi umráða, er hann heimsótti þau síðast.





Fréttir frá Ási

Félagslíf starfsmanna á árinu 2002.

Við höfum algjörlega gleymt að segja frá félagslífi starfsmanna í Ási á síðasta ári, en það var eins og venja er með miklum blóma. Í maí var farið í leikhús til að sjá “Kryddlegin hjörtu” í Borgarleikhúsinu. Um 30 manns fóru saman í rútu og áttu mjög ánægjulega kvöldstund.

Farið var í útilegu í Þrastarskóg síðustu helgina í júní. Tjöldunum hafði fjölgað allverulega frá fyrra ári og flestir gistu í skóginum báðar næturnar.

Skipulögð dagskrá hófst um miðjan dag á laugardeginum 29. júní með Brúðuleikhúsi, sem er í eigu og umsjá hjónanna Katrínar Þorsteinsdóttur og Theódórs Birgissonar, en Katrín er starfsmaður á hjúkrunarheimilinu.

Og eins og það var orðað í skýrslu Ellu Maju páverandi formanns “fluttu þau heilmikla dagskrá með fallegum og jákvæðum boðskap fyrir börnin”. Það voru ekki bara yngstu börnin, sem heilluðust af sýningunni, því áhorfendabekkirir voru þétt setnir af ungum sem gömlum. Hin árlega grillveisla var á laugardagskvöldinu og bar Eyjólfur kokkur þungann og hitann af þeirri framkvæmd. Mikill fjöldi bættist í hópinn í veisluna og voru þegar mest var voru um 80 manns á staðnum og kemur það sér vel að fara ekki allt of langt í burtu með samkomuna. Eftir matinn tók við “Pétrísk samfélagsefning” í samkomutjaldinu, en þá safnaðist fólk saman og söng við gítarundirleik Péturs Þorsteinssonar, sem lét sig að sjálfsögðu ekki vanta á svona merka samkomu.

Bæði kvöldin var stigin dans á grasflötinni milli tjaldanna, setið og spjallað, og sungið fram á rauða nótt. Fyrir utan stjórnarmennina Ellu Maju, Eygló og Eyjólf er vert að minnast á nokkra, sem lögðu hönd á plóginn við útilegu-grillhátíðina. María, Alda og Kolla hjálpuðu til við matarundirbúning, Siggí Guðjóns, Guðni (Helgumaki) og Gísli Páll grilluðu og Brynja, Hulda og Helga Jósefs sáu um margvísleg

framkvæmdaratriði alla helgina bæði við matreiðslu og fjármálastjórnun.

Þessi grillhátíð er greinilega komin til að vera, svo góðar unditektir hefur hún fengið. Óvíst er hvort Þrastarskógur verður fyrir valinu næst, við hugum nú að einhverri tilbreytingu og finnum okkur kannski annan stað hér í byggðarlaginu.

Árshátíð var haldin í Básnum að Efstalandi í Ölfusi laugardaginn 9. nóvember. Ákveðið var að hafa þetta dálítið “Western” í sveitinni og mæta í kúrekaútbúnaði. Það voru allmargir, sem útbjuggu sig eins og þeir væru á leið á krá í villta vestrinu og vöktu mikla eftirtekt. Skemmtiatriðin voru öll heimatilbúin og höfðu margir lagt heilmikla vinnu við undirbúning og gerðu stormandi lukku. Í Happadrætti voru dregnir út 13 vinningar, sem gefnir voru af 8 fyrirtækjum. Theódór Birgisson var veislustjóri og Rokksveitin með Hörð (Ellu Majumaka) innanborðs spilaði fyrir dansi.

Jólahlaðborð var haldið fimmtudagskvöldið 12. des. fyrir starfsmenn og maka þeirra. Það hefur verið venja að Ás bjóði eldri starfsmönnum sínum til samkvæmisins og virðast þeir kunna vel að meta það, því alls mættu 15 úr þeirra hópi. Heiða Margrét Guðmundsdóttir og Berglind Björk Guðnadóttir (sumarafleysingastúlkur okkar til nokkurra ára) sem báðar eru í söngnámi komu og skemmtu okkur með jólasöngvum við undirleik Margrétar Stefánsdóttur. Maturinn hjá Eyjólfu var alveg frábær, stemmningin eins og best verður á kosið og fólk svo sannarlega í jólaskapi.

Leikhúsferðin, Útilegan og grillveislan, svo og Árshátíðin eru allt verkefni starfsmannafélagsins, en jólahlaðborðið verkefni, sem Eyjólfur kokkur hefur átt frumkvæði að og séð um. Starfsmannafélagið hélt aðalfund sinn á haustdögum og þá var skipað í nýja stjórn. Í aðalstjórn eru Eyjólfur K. Kolbeins, Arnfríður Kristín Ólafsdóttir og Auður Aðalsteinsdóttir. Í varastjórn eru Sigurður Guðjónsson, Margrét

K. Lárusdóttir og Sigurbjörg Ámundadóttir.

En það eru ekki bara samkomur á vegum starfsmannafélasins, sem starfsmenn sækja sameiginlega, því nú nýverið var efnt til 3ja kvölda spilavistar, sem hófst þriðjudaginn 11. febrúar. Alda Kristjánsdóttir og Guðrún Hrönn, sem sjá um vistina fyrir heimilisfólkið höfðu umsjón með henni. Heildarverðlaun fyrir kvöldin 3 fengu Lára Bryndís Björnsdóttir og Anna Stefanía Guðmundsdóttir,

Félagslíf heimilismanna.

Í Desember komu börn frá tónlistarskóla Árnessýslu og spiluðu jólalög á hjúkrunarheimilinu. Þá kom einnig Berglind Björk Guðnadóttir og söng jólalög við píanóundirleik Margrétar Stefánsdóttur. Þá kom Söngsveit Hveragerðis einnig í desembermánuði og söng jólalög fyrir heimilisfólkið.

Guðspjónustur hófust á hjúkrunarheimilinu sunnudaginn 13. október og eru nú haldnar einu sinni í mánuði. Það er Séra Bára Friðriksdóttir, sóknarprestur, sem sér um helgihaldið og Jörg Sondermann organisti ásamt Kirkjukór Hveragerðis og Kotstrandar, sem annast sálmásöng. Í febrúarmánuði var brugðið út af venju og barnaguðspjónustan höfð hér. Þá komu börn og foreldrar þeirra í Ás og höfðu sameiginlega athöfn með heimilisfólkinu hér. Séra Bára hefur einnig helgistund hér einu sinni í mánuði.

Þrettándafagnaðurinn okkar var haldinn með hefðbundnu jólaballi 6. jan. fyrir heimilismenn og starfsmenn ásamt börnum. Margrét Stefánsdóttir sá um píanóundirleik við jólatréssöngva og dans. Bráðskemmtilegur jólasveinn heilsaði upp á okkur, söng og dansaði kringum jólatréð og gaf nammipoka. Að sjálfsögðu var heitt súkkulaði á borðstólum, kaffi, jólaöl, tertur og kökur. Þá komu einnig tveir ungir dansarar, þau Elín Helga Jónsdóttir og Jón Eypór Gottskálksson og dönsuðu fyrir okkur suður-ameríska dansa. Jón Eypór er sonarsonur Friðgeirs Kristjánssonar og Jórunnar Gottskálksdóttur, sem eru

heimilismenn í Ási og það var fyrir tilstilli þeirra hjóna að dansparið skemmti okkur þennan dag. Þessum ungu dönsurum eru hér með færðar innilegar þakkir fyrir framlag þeirra.

Nú í marsmánuði fóru 9 fræknir íþróttagarpar frá Ási til að taka þátt í keppni í Boccia við heimilismenn á Grund. Þær Fríða Andersen sjúkráþjálfari og Kristín Sigurpórsdóttir aðstoðarmaður hennar fóru með görpunum, sem kepptu í 3 liðum. Ekki höfðu okkar menn sigur í þetta sinn, en mikill áhugi er á íþróttinni hér, æft er að alvöru einu sinni í viku og stefnt að því að keppa aftur áður en langt um líður.

Hér eru taldir upp helstu atburðir, sem hafa átt sér stað hjá starfsmönnum og heimilismönnum frá því skrifað síðast í heimilispóstinn. Allmargir hafa komið til okkar og glatt okkur með söng, hljóðfæraleik o.fl. á undanförunum mánuðum. Þess vegna vil ég nota tækifærið til að þakka öllu þessu góða fólki fyrir framlag þeirra og þann hlýhug, sem býr að baki þessum heimsóknum.

Pálína Sigurjónsdóttir

Vop



*Gælir blítt við grund og börð
Gustur yls að vori.
Drýpur af ufsum, dignar jörð
Og dúar í hverju spori.*





Efnisyfirlit



Þáskar	2
Það vorar	4
Vinsemd heima og heiman	5
“Ilmurinn úr eldhúsinu er svo...”	6
Svipmyndir úr sveitinni	18
Fréttir frá Ási	20
Vop	23

Ritstjóri: Helga Gísladóttir

Umsjón og uppsetning: Hrafnhildur Faulk

Þrentun: Þrenthúsið

Þrentuð eintök: 1000

