Óháð fréttablað á Vestfjörðum
BÆJARINS BESTA
Stofnað 14. nóvember 1984 · Sími 456 4560 · Veffang: www.bb.is · Verð kr. 400 m/vsk

5 694110 023513

Fimmtudagur
8. september 2011
36. tbl. · 28. árg.

LEIGUFÉLAG VESTFJARÐA
Vantar þig íbúð til leigu?
Hafðu samband!
sími: 456 6600

N1
N1 VERSLUN ÍSAFIRÐI
SÍMI: 456 3995
OPIÐ: MÁN.-FÖS. 7 - 17

Vinnur að matarmenningarbók

„Ég vona að bókin okkar komi til með að hjálpa Vestfjörðum. Ég hef trú á því að hún eigi eftir að pluma sig,“ segir Karl Ásgeirsson matreiðslumeistari, sem gefur út bók um vestfirskan mat og matarmenningu ásamt konu sinni, Guðlaugu Jónsdóttur. Á miðopnu í dag segir hann frá verkefninu, uppeldinu á Grillinu og nýjum starfsvettvangi.

Framtíð starfsstöðvar Mjólkursamsölunnar óljós

„Það liggur engin ákvörðun fyrir um framtíð Mjólkursamsölunnar á Ísafirði," segir Lúðvík Hermannsson, mjólkurbússtjóri í Búðardal og á Ísafirði, aðspurður um háværar raddir þess efnis að loka eigi starfseminni á Ísafirði á haustdögum. Mjólkursamsalan hætti vinnslu og pökkun á mjólk í starfsstöð fyrirtækisins á Ísafirði í júní og var þá boðað að ákvörðun um framhaldið yrði tekin á haustdögum. Traustar heimildir blaðsins herma að ákvörðun hafi verið tekin um að loka starfsstöðinni á Ísafirði. Lúðvík vill þó ekki staðfesta það. „Það er verið að skoða þessi mál og fara yfir reynsluna af sumarlokuninni. Málið er ekki komið lengra en það."

Mikil óánægja er meðal heimamanna með núverandi fyrirkomulag. Fjölmargir íbúar hafa haft samband við blaðið og lýst yfir undrun sinni á að málum sé svo komið árið 2011, sem og að ekkert hafi heyrst frá bæjaryfirvöldum og Fjórðungssambandi Vestfirðinga vegna þessa. „Við erum greinilega bara þriðja flokks neytendur. Þetta er til háborinnar skammar, í fyrsta lagi hvernig þeir stóðu að lokuninni sem og að við skulum ekki hafa jafnan aðgang að mjólkurvörum og aðrir landsmenn. Það er ekki eins og við höfum eitthvað val og gætum hætt að skipta við þá. Mjólkursamsalan hefur mjólkurmarkaðinn í landinu í höndum sér og geta því gert það sem þeim sýnist," segir viðmælandi blaðsins sem ekki vill koma fram undir nafni.

Fimm starfsmenn voru við störf hjá MS á Ísafirði í upphafi sumars og fullyrti Lúðvík í júní að þeim yrði ekki sagt upp vegna pökkunarstoppsins. Einn starfsmaður hefur sagt upp störfum og öðrum hefur verið sagt upp störfum. Hann lét af störfum um mánaðarmótin. „Í september verða þrír starfsmenn eftir hjá MS á Ísafirði. Það hefur ekkert breyst á Ísafirði nema að þar er ekki pökkuð mjólk. Öll önnur starfsemi er óbreytt," segir Lúðvík.

Mikil óánægja hefur verið með stopular ferðir MS með mjólkurvörur á svæðið en þær eru einungis tvær á viku, á þriðjudögum og föstudögum. Oft á tíðum eru ekki nema 1-2 dagar í síðasta söludag á mjólk er hún kemur í verslanir. Um þarsíðustu helgi var bærinn orðinn rjómalaus á laugardag. „Við höfum gott samstarf við stærstu búðirnar á svæðinu, þær búðir sem eru að selja langmesta magnið en það er auðvitað kaupmannanna að panta og allt sem þeir panta, fá þeir sent," segir Lúðvík. Hann segir þetta vera þróunina á landsbyggðinni síðustu fimmtán árin og menn hafi aðlagað sig að þeim breytingum.

Aðspurður hvort nægjanlegt sé að aka vörum til Vestfjarða tvisvar í viku, segist hann vera með þau mál í skoðun. „Ég átti samtöl við kaupmenn á svæðinu og það er alveg ljós að ef ástandið verður óbreytt, verðum við að skoða hvort ekki þurfi að vera tíðari flutningar yfir sumartímann en flutningar yfir vetrartímann ættu að vera óbreyttir. Við munum skoða það vandlega í vetur, hvernig við leysum flutningana næsta sumar, ef starfsstöðin opnar ekki aftur í haust," segir Lúðvík og bætir við: „Undanfarna vetur hefur ekki verið erfiðara að keyra frá Reykjavík til Ísafjarðar heldur en til Akureyrar sérstaklega eftir að vegurinn um Arnkötludal var opnaður. Breyttar samgöngur hafa auðveldað mjög flutninga og það verður að skoða þetta mál í því ljósi."

Það eru ekki einungis neytendur í Ísafjarðarbæ sem eru óánægðir með núverandi ástand, heldur hafa bændur á svæðinu lýst yfir óánægju sinni. Sigmundur H. Sigmundsson, bóndi að Látrum í Ísafjarðardjúpi situr í fulltrúaráði bænda hjá Mjólkursamsölunni. „Forsvarsmenn MS eru ekki í neinu samráði við okkur varðandi þetta mál og þessu er gersamlega haldið leyndu fyrir okkur. Við höfum ekki fengið neinar upplýsingar um málið frekar en almenningur. Við höfum þurft að horfa upp á fádæma lélega þjónustu við neytendur í sumar, það hefur vantað mjólk og mjólkurvörur í búðirnar. Þetta hefur verið eitt allsherjar klúður. Neytendur fá ekki vörur á sama tíma og það þarf að skera niður hjá okkur vegna þess að það seljast ekki mjólkurvörur," segir Sigmundur.

Undir þetta tekur Árni Brynjólfsson bóndi að Vöðlum í Önundarfirði. „Þegar neytandinn fær ekki vöruna minnkar salan. Minni sala leiðir til þess að framleiðslukvótinn er minnkaður hjá okkur því hann er tengdur við söluna yfir árið. Varan selst jú ekki á meðan hún er ekki til," segir Árni sem er sammála Sigmundi um að þjónusta við neytendur sé slæm. „Það er átakanlegt fyrir okkur bændur að horfa upp á hvernig farið er með neytendur."

Þrýsta á Mjólkursamsöluna

Bæjaryfirvöld í Ísafjarðarbæ hafa þrýst á Mjólkursamsöluna um að halda starfsemi fyrirtækisins áfram á Ísafirði. Daníel Jakobsson, bæjarstjóri, segir að bæjaryfirvöld hafi einnig rætt þann möguleika við stjórnendur MS að taka upp aðra framleiðslu á svæðinu, verði pökkun á mjólk hætt. „Ég hef fengið þau svör frá stjórnendum fyrirtækisins að verið sé að skoða málið sem og allar leiðir sem mögulegar eru. Þá hef ég verið fullvissaður um að ekki verði gerðar neinar stórkostlegar breytingar á starfsmannamálum í starfsstöð fyrirtækisins á Ísafirði, þ.e. frá því sem nú er," segir Daníel. Hann segir jafnframt að stjórnendur MS hafið gefið loforð fyrir því að bæjaryfirvöld fengju að fylgjast með framvindu málsins.

„Við hjá Fjórðungssambandinu höfum áhyggjur af þessu máli. Þetta er alvarlegt mál því verið er að skerða þjónustu við íbúa á Vestfjörðum. Þær upplýsingar sem við fáum frá Mjólkursamsölunni eru að verið sé að vinna í málinu. Strax í vor bókuðum við hjá Fjórðungssambandinu áhyggjur af lokun MS á Ísafirði. Þá fengum við langt og ítarlegt svar frá þeim um hve óhagkvæmt það er að hafa opið hér en að ekki væri búið að taka neina ákvörðun um framhaldið," segir Albertína Elíasdóttir formaður Fjórðungssambands Vestfirðinga. – *asta@bb.is*

Starfsemi MS ekki lögð af

„Það er fullvíst að MS ætlar ekki að leggja af starfsemi á Ísafirði og við gerum ekki ráð fyrir að það verði breytingar á starfsmannahaldi frá því sem nú er," segir Einar Sigurðsson forstjóri Mjólkursamsölunnar og Auðhumlu. Mjólkursamsalan hætti vinnslu og pökkun á mjólk í starfsstöð fyrirtækisins á Ísafirði í júní og var þá boðað að ákvörðun um framhaldið yrði tekin á haustdögum. „Við erum enn að skoða hvar við stöndum varðandi mjólkurpökkunina en það eru ýmsir möguleikar í stöðunni. Við höfum verið í samræðum m.a. við bæjaryfirvöld í Ísafjarðarbæ og velt hefur verið upp þeirri hugmynd hvort ekki verði hægt að nýta tækin í aðra pökkun eða aðra mjólkurvinnslu ef pökkunin verður ekki tekin upp aftur, sem vitaskuld verður skoðað. Við erum með nokkra kosti á borðinu og munum gefa okkur einhverja daga eða vikur til að rýna í það," segir Einar.

Að sögn Einars er eina breytingin fyrir neytendur fyrir vestan sú að mjólkin komi nú að sunnan ásamt öðrum vörum. „Ostur, skyr, smjör jógúrt og allar þessar vörur hafa komið frá Selfossi, Akureyri og Reykjavík og svo er enn nú. En það sem hefur breyst er að drykkjarmjólkin er einnig send vestur eins og nú standa sakir. Henni er alltaf pakkað sama dag og hún fer vestur. Sem sagt þegar bíllinn kemur vestur er hann með mjólk sem var pakkað þann morguninn. Við pössum vel upp á þetta," segir Einar Sigurðsson, forstjóri MS.

– *thelma@bb.is*

Það munar miklu að vera í Námunni

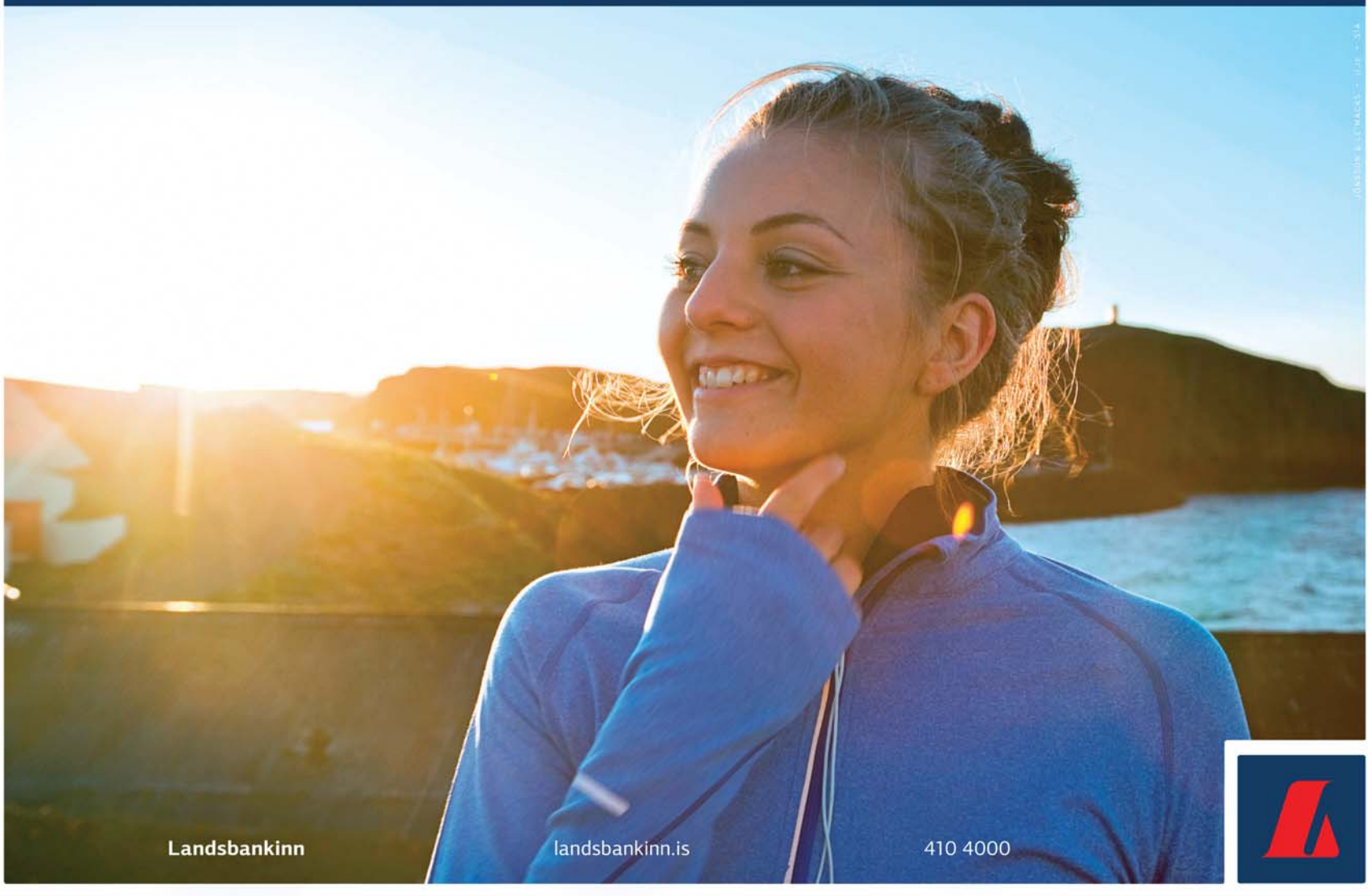
Náman er vildarþjónusta fyrir alla námsmenn, 16 ára og eldri. Lögð er áhersla á þjónustu sem sniðin er að þörfum hvers og eins, betri kjör og fjölbreytt fríðindi.

Betri kjör
- Hagstæðir vextir
- 150 fríar færslur
- Kreditkort frítt fyrsta árið
- Yfirdráttarheimild
- Hagstæðari tryggingar

Þjónusta
- Almenn fjármálaþjónusta
- Fræðsla og ráðgjöf
- LÍN-þjónusta
- Greiðsludreifing
- Netklúbbur

Fríðindi
- Aukakrónur
- 2 fyrir 1 í bíó
- Námsstyrkir
- Vegleg inngöngugjöf
- Fjölbreytt tilboð

Kynntu þér Námuna á landsbankinn.is, í næsta útibúi eða í síma 410 4000.



Elín í hlutverki Bokka í Draumur á Jónsmessunótt. Mynd: Anton Eðvarð Kristensen.

Fyrsti Íslendingurinn í leiklistardeild The University of Worchester

Ísfirðingurinn Elín Sveinsdóttir er á leið til Bretlands í haust til að nema leiklist í leiklistardeildinni við háskólann The University of Worcester. Er hún fyrst Íslendinga til að komast að við leiklistardeild skólans og segist full tilhlökkunar að takast á við næstu þrjú ár þar til hún fær BA-gráðuna.

Elín vakti snemma athygli bæði á leik- og söngsviðinu, m.a. sem söngkona unghljómsveitarinnar Apollo og í hinum ýmsu uppfærslum Litla leikklúbbsins og Leiklistarfélags Menntaskólans á Ísafirði. Í tilefni af brottför sinni ætlar hún að rifja upp sína bestu takta á eins manns sýningu í Edinborgarhúsinu á Ísafirði. Sýningin verður kl. 21 föstudagskvöldið 9. september, aðeins nokkrum dögum áður en Elín hefur nám í skólanum.

„Ég fer út 13. september og skólinn byrjar þremur dögum seinna. Þetta er sér listadeild innan skólans, sem þykir mjög vönduð. Ég byrja í almennri leiklist þar sem maður lærir að fara með texta, líkamsburð, raddbeitingu og ýmislegt annað. En á annarri önn get ég valið um aðeins sérhæfðari svið og þá hef ég mikinn áhuga á að nema söng með leiklistinni. Ég er mjög spennt fyrir þessu.“

Elín er fyrsti Íslendingurinn til að komast inn í leiklistardeild skólans.

„Ég spurðist fyrir um hvort aðrir Íslendingar væru í skólanum eða hefðu einhvern tímann verið þar við nám. Svörin voru þau að enginn Íslendingur hefði verið í leiklistardeildinni en einhverjir hefðu áður verið við skólann í öðrum greinum. En ég er eini Íslendingurinn núna.“

Sýning til að styrkja námið

Um BA-nám til þriggja ára er að ræða.

„Þetta er rosalega dýrt og því hef ég ákveðið að halda kveðjusýningu til að reyna afla mér smávegis peninga áður en ég fer. Ég hef mikið verið að leika hér á Ísafirði og hef brugðið mér í gervi gríðarlega margra karaktera og sýningin snýst um að minnast þeirra allra. Ég byrja á tveimur hressilegum einleikjum og eftir hlé koma fyrir alls kyns karakterar sem ég hef tekið. Þar má meðal annars nefna brjálæðinginn hann Bokka úr Draumi á Jónsmessunótt, sem einhverjir ættu að kannast við. Í lokin mun ég svo hafa söngprógramm með lögum úr sýningum sem ég hef tekið þátt í gegnum tíðina, ásamt því að taka nokkur vel valin lög. Þetta verður ekki hefðbundin sýning heldur situr fólk við borð, meira úti að skemmta sér en eingöngu að vera áhorfendur. Þetta á bara eftir að vera gaman,“ segir Elín með bros á vör.

Aðeins verður þessi eina sýning.

„Þetta verður bara einu sinni gert og ég vona að fólk sjái sér fært að styrkja mig með því að koma á sýninguna. Ég lofa góðri skemmtun en þetta verður í stóra salnum í Edinborgarhúsinu þannig að það verður nóg pláss. Alveg tilvalið að koma með vinahópinn og hafa þetta byrjun á góðu kvöldi.“

Var vetur í Bretlandi

Strax daginn eftir sýninguna fer Elín suður og síðan út til Englands.

„Það verður örugglega svolítið mikið stress að vera bæði að æfa alla sýninguna, pakka og gera mig klára fyrir flutninginn. En þetta verður alveg þess virði.“

Elín er ágætlega kunnug Englandi en hún dvaldi þar síðasta vetur.

„Ég fór sem au-pair og var þá í leiðinni að leita mér að skóla. Eftir menntaskólann var ég ekki viss í hvaða háskólanám ég vildi fara og hafði heyrt að breskir leiklistarskólar væru mjög góðir. Vinkona mín sem var líka au-pair sagði mér frá þessum skóla og ég hafði samband við kennarana og fór svo í áheyrnarprufur. Það gekk mjög vel og ég var rosaánægð þegar ég fékk að vita að ég hefði komist inn.“

Bekkjartrúðurinn sem endaði uppi á sviði

Elín komst í sviðsljósið ung að aldri, en hefur hún alltaf haft áhuga á leiklist og söng?

„Ég var mjög oft trúðurinn í bekknum og fannst gaman að láta á mér bera sem krakki, en ég var þó ekkert byrjuð að spá í þetta að ráði fyrr en um 14 ára aldur. Þegar ég byrjaði að taka þátt í árshátíðum í skólanum fór ég að finna að þetta væri eitthvað sem hentaði mér. Svo þegar ég kom í menntaskólann gekk ég í leiklistarfélagið þar og hef alltaf fengið mjög flott hlutverk og það hefur verið mjög gaman. Svo lék ég Ástu í Dal í Skugga-Sveini hjá Litla leikklúbbnum og eftir það varð ekki aftur snúið. Þar fann ég algjörlega að þetta var það sem ég vildi gera,“ segir þessi unga og upprennandi leikkona.

– thelma@bb.is

Samkaup úrval góðir grannar

Sparnaðartilboð helgarinnar **8. - 11. september** **samkaupurval.is**

Góð kaup!

~~595~~

565 kr/kg

Kjötfars

úr kjötborði eða pakkað ferskt

25% afsláttur

~~2.398~~

1.799 kr/kg

Nautagúllas

úr kjötborði eða pakkað ferskt

40% afsláttur

Nautaborgarar 120 g 149 kr/stk

úr kjötborði eða pakkaðir ferskir verð áður **249** kr/stk

50% afsláttur

Kínakál 295 kr/kg

verð áður **589** kr/kg

30% afsláttur

Nauta-innralæri 2.309 kr/kg

úr kjötborði eða pakkað ferskt verð áður **3.298** kr/kg

34% afsláttur

~~299~~

199 kr/pk

Hveiti, 2 kg frá Coop

gæði og gott verð!

Tilboð!
Eldhúsrúllur, 4 stk frá Anglamark
599 kr/pk

verð áður **759** kr/pk

...sjá **fleiri tilboð** á **samkaupurval.is**

Í & Ó Birt með fyrirvara um prentvillur.

Framkvæmdastjóri 3X-Technology segir að ómögulegt sé að vinna heima á Íslandi þar sem stöðnun ríki í sjávarútvegi.

Sjávarútvegurinn að staðna

Fyrirtæki í sjávarútvegi fjárfesta ekki lengur í nýrri íslenskri tækni að sögn framkvæmdastjóra 3X Technology á Ísafirði. „Það er sárara en tárum taki að íslenskur sjávarútvegur er að tapa forskoti sínu því tækniframfarir í sjávarútvegi eru að færast úr landi," segir Jóhann Jónasson, framkvæmdastjóri 3X Technology á Ísafirði í samtali við Fréttablaðið. Þetta er í samræmi við athugun Íslenska sjávarklasans á veltu tæknifyrirtækja sem tengjast sjávarútvegi. Þar kom í ljós að um sjötíu tæknifyrirtæki fluttu út tækjabúnað eða vörur tengdar sjávarútvegi fyrir rúma sextán milljarða króna í fyrra. Áætlað er að hann aukist um fjóra milljarða á þessu ári, eða um 25%. Á sama tíma nam veltan á innanlandsmarkaði ellefu milljörðum króna í fyrra. Búist er við lítils háttar samdrætti í ár. Ekki er gert ráð fyrir að eftirspurn aukist á innanlandsmarkaði á næstunni þrátt fyrir uppsafnaða endurnýjunarþörf hjá sjávarútvegsfyrirtækjum, að því er segir í Fréttablaðinu.

Tæknifyrirtækið 3X Technology hefur þróað tækjalausnir fyrir sjávarútvegsfyrirtæki víða um heim frá 1994 og hlaut Útflutningsverðlaun forseta Íslands fyrir fimm árum fyrir að hafa náð árangri í sölu og markaðssetningu á sérhönnuðum tækjum og tækjalausnum fyrir matvælaiðnað. Jóhann bendir á að frá því um mitt ár 2007 þegar þorskkvótinn var skorinn niður um 30% hafi ríkt stöðnun í sjávarútvegi. Óvissa um fiskveiðistjórnunarkerfið bæti ekki ástandið. „Það er ekki búist við að nokkuð gerist hér næstu árin. Maður myndi vilja vinna heima en það er ljóst að af því verður ekki," segir Jóhann sem staddur var í skosku hálöndunum þegar Fréttablaðið hafði samband við hann. „Við erum að ná okkur í verkefni þar," segir hann.

– thelma@bb.is

Mikill munur á gjaldskrám

Mikill munur er á verðskrá sveitarfélaganna, bæði hvað varðar tímagjald og kostnað við fæði barns. Þetta kemur í fram í úttekt á gjaldskrám og reglum sveitarfélaga um kostnaðarþátttöku foreldra og afsláttarkjör vegna þjónustu leikskóla sem gerð var í sumar. Í ljós kom að sveitarfélögin haga afsláttarreglum vegna leikskóla á misjafnan hátt. Til að mynda er kostnaður foreldra fyrir morgunmat og síðdegishressingu nærri því tvöfalt meiri í þeim sveitarfélögum sem eru með hæsta gjaldið miðað við þau sveitarfélög sem eru með lægsta gjaldið. Eins og fram hefur komið í fréttum hafa leikskólagjöld í Ísafjarðarbæ verið í hópi þeirra hæstu undanfarin ár.

Í úttektinni kom fram að lægsta fjárhæð fyrir fjögurra tíma vistun, fyrir utan fæði, er 7.604 kr. á meðan sú hæsta er 13.756 kr. og er munurinn því 6.152 kr. Þegar kemur að forgangi og afslætti er munurinn á milli sveitarfélaga einnig töluverður. Kostnaður foreldra er þó einungis brot af kostnaði sveitarfélaga við hvert leikskólapláss. Kostnaðarhlutdeild foreldra í Reykjavík, sem eru með barn í átta tíma vistun með öllu fæði, er til dæmis um 14% af raunkostnaði fyrir slíkt pláss.

Spurningin

Hvort á að hækka skatta eða skera niður hjá ríkinu?

Alls svöruðu 481.
Hækka skatta sögðu 40 eða 8%
Skera niður sögðu 213 eða 44%
Hvorugt sögðu 172 eða 36%
Bæði sögðu 56 eða 12%

Netspurningin er birt vikulega á bb.is og þar geta lesendur látið skoðun sína í ljós. Niðurstöðurnar eru síðan birtar hér.

Helgarveðrið

Horfur á föstudag: NA-læg átt og bjart veður S- og V-lands, en skýjað NA lands og dálítil væta. Hiti 2-12 stig. **Horfur á laugardag og sunnudag:** Útlit fyrir austanátt með vætu og hlýnandi veðri, en úrkomulítið vestanlands.

Ritstjórnargrein

Engum til góðs

Ákvörðun Mjólkursamsölunnar um að hætta vinnslu og pökkun mjólkur á Ísafirði fór strax illa fyrir brjóstið á fólki, sem í gegnum áratugi hefur þrátt fyrir ýmsa vankanta notið þess öryggis sem mjólkurstöðin hafði upp á að bjóða. Yfirlýsing um að lokun stöðvarinnar á tímabilinu júní – ágúst yrði nýtt „til að yfirfara tækjabúnað og húsnæðið á Ísafirði", að engin ákvörðun lægi fyrir um framhaldið og að starfsmönnum á launaskrá yrði ekki fækkað vegna þess arna, bætti í engu, enda komið á daginn að starfsmönnum hefur fækkað um 40%. Tveir af fimm starfsmönnum eru hættir, annar að eigin frumkvæði, hinum var sagt upp. Uppákomur af þessu tagi eru Ísfirðingum ekki með öllu ókunnar: „Guggan" er og verður áfram gul, var sagt á sínum tíma. Ef til vill ekki að ástæðulausu var því trúað í upphafi. Sannleikurinn í málinu var þó ekki langt undan og fólk áttaði sig á því að aldrei stóð annað til, en raun varð á.

Þegar pökkun mjólkurinnar var hætt í sumar var fullyrt að það hefði ekki nein áhrif hvað neytendur á Ísafirði varðaði. Nú yrði mjólkinni keyrt til Ísafjarðar eins og öðrum vörum og það eina sem gera þyrfti væri að stækka flutningabílinn! Við þessa einföldu fullyrðingu er sitthvað að athuga. Ráðamönnum MS hlýtur að vera kunn megn óánægja með stopular ferðir með mjólkurvörur vestur (tvisvar í viku) og að oft á tíðum eru ekki nema 1-2 dagar í síðasta söludag tímasettrar vöru þegar hún berst. Ekki bætti úr skák að í vetur leið var vörulager MS á Ísafirði lagður niður. Og agnúarnir eru fleiri: „Forsvarsmenn MS eru ekki í neinu samráði við okkur. Við höfum þurft að horfa upp á fádæma lélega þjónustu við neytendur í sumar, það hefur vantað mjólk og mjólkurvörur; neytendur fá ekki vörur á sama tíma og það þarf að skera niður hjá okkur vegna þess að það seljast ekki mjólkurvörur," segir Sigmundur H. Sigmundsson, bóndi að Látrum. Árni Brynjólfsson, bóndi að Vöðlum, tekur í sama streng: „Minni sala leiðir til þess að framleiðslukvótinn er minnkaður hjá okkur. – Það er átakanlegt fyrir okkur bændur að horfa upp á það hvernig farið er með neytendur."

Það hlýtur að vera til lausn á þessu máli. Því verður ekki trúað að ekki sé unnt að nýta húsnæði og vélakost stöðvarinnar á Ísafirði til einhvers konar framleiðslu, að tryggður verði tíðari flutningur vöru háðri dagsetningu og til staðar verði lager geymsluþolnari framleiðslu.

Vestfirðingar upp til hópa geta ekki með neinu móti sætt sig við að eiga ekki aðgang að umræddri nauðsynjavöru, með því sem kalla mætti með eðlilegum hætti. Mönnum er ljóst að Mjólkursamsalan hefur mjólkurmarkaðinn í landinu í höndum sér, ekki er unnt að beina viðskiptum annað. Því verður ekki trúað fyrr en skellur í tönnum, að einokuninni, sem felst í stöðu Mjólkursamsölunnar, verði beitt. *s.h.*

Útgefandi: Gúttó ehf., kt. 680501-2620, Sólgötu 9, 400 Ísafjörður, sími 456 4560, fax 456 4564. **Ritstjóri:** Sigurjón J. Sigurðsson, sími 892 5362, *bb@bb.is.* **Blaðamenn:** Thelma Hjaltadóttir, símar 456 4693 og 849 8699, *thelma@bb.is.* · Ásta María Sverrisdóttir, sími 824 0644, *asta@bb.is* · **Ritstjóri netútgáfu bb.is:** Sigurjón J. Sigurðsson. **Ljósmyndari**: Halldór Sveinbjörnsson, sími 894 6125, *halldor@bb.is*. **Ábyrgðarmenn:** Sigurjón J. Sigurðsson og Halldór Sveinbjörnsson. Lausasöluverð er kr. 400 eintakið með vsk. Veittur er afsláttur til elli- og örorkulífeyrisþega. Einnig sé greitt með greiðslukorti. **Önnur útgáfa:** Ferðablaðið Á ferð um Vestfirði. **ISSN 1670 - 021X**

BÓNUS BÓNUS BÓNUS BÓNUS BÓNUS

OPNUM KL.11:00 HOLLUSTA Á GÓÐU VERÐI

359 KRÓNUR

JUMBÓ SAMLOKA TRÓPI EÐA FLORIDANA 330ml

HÁDEGIS-TILBOÐ Í BÓNUS

1398 KR. KG

ÍSLANDSNAUT
100% HREINT NAUTAHAKK

359 KR. 950G.

FRÁ ARGENTÍNU
NÝ FERSK LÍFRÆN EPLI

159 KR. KG

NÝJAR ÍSLENSKAR KARTÖFLUR Í LAUSU
GULLAUGA OG RAUÐAR

249 KR. KG

FRÁBÆR NÆRING
Á SANNGJÖRNU VERÐI

AKURSEL LÍFRÆNAR GULRÆTUR

SULTUKRUKKA:
98 KR
SULTUSYKUR 1 KG.
398 KR

HÁMARK

165 KR. 250ML

HÁMARK er íslenskur próteindrykkur úr íslenskri mjólk með háu hlutfalli mysu- og mjólkurpróteina og 25 gr. af próteinum eða 10% af heildar innihaldi.

1398 KR. PK

GULL BITAFISKUR
200G FISKUR:
162G AF PRÓTEINUM

298 KR. 250ML

froosh fruit: bottled HREINN ÁVAXTA ORKUDRYKKUR

BÓNUS LÝSI
500 ML.
398 KR.FL

598 KR.1 KG

FROSNIR MANGÓBITAR 1 KG

498 KR.1.2 KG

FROSIN JARÐARBER 1,2 KG

695 KR. 2 KG

OTA SOL GRYN
2 KG. PAKKI

BÓNUS BÝÐUR BETUR

Úr sjóstakk í kokkagalla

Karl Ásgeirsson hefur reynt fyrir sér á ýmsum sviðum frá því að hann stimplaði sig fyrst inn til vinnu í kringum tólf ára aldurinn. Lengstum hluta starfsævinnar hefur hann hins vegar varið yfir rjúkandi pottum og pönnum, fyrst á Grillinu á Hótel Sögu og síðar á Hótel Ísafirði, þar sem hann rak veitingastað til margra ára ásamt eiginkonu sinni og mági. Í dag starfar Karl sem rekstrarstjóri 3X Technology, en hefur þó ekki alveg gefið eldamennskuna upp á bátinn. Hann sagði blaðamanni frá kúvendingunum sem starfsferill hans hefur tekið, ævintýralegri reynslu í virtasta matreiðsluskóla Bandaríkjanna og bráðspennandi gæluverkefni þeirra hjóna sem líta mun dagsins ljós í vor, en þar er matur og menning efst á baugi.

Í sveit á Lokinhömrum

Karl tekur á móti blaðamanni á heimili sínu í Árholti, þar sem hann býr ásamt eiginkonu sinni, Guðlaugu Jónsdóttur, og sonum þeirra hjóna, Þóri og Ásgeiri Kristjáni. Karl er fæddur árið 1964 á sjúkrahúsinu á Ísafirði, en uppalinn í Hnífsdal.

„Ég er sonur Jóhönnu Jóakimsdóttur og Ásgeirs Karlssonar. Jóhanna móðir mín er dóttir Jóakims Pálssonar útgerðarmanns í Hnífsdal, sem flestir þekkja til, og Gabríelu Jóhannesdóttur. Ásgeir, pabbi minn, var skipstjóri, en hann fórst ásamt allri áhöfn þegar ég var tveggja ára, svo ég man nú ekkert eftir honum. Hann var líka borinn og barnfæddur Hnífsdælingur, sonur Karls Sigurðssonar og Kristjönu Hjartardóttur. Þau bjuggu alla sína tíð í Hnífsdal en búa nú á Hlíf, 93 ára gömul. Þau eru bara hress og kát; sá gamli fer í göngutúr á hverjum degi og er hinn hressasti," segir Karl og brosir.

Eftir að hafa lokið barnaskólagöngu í Hnífsdal gekk Karl í gagnfræðaskólann á Ísafirði. Þar byrjaði hann snemma að vinna. „Ég var nú bara að vinna þessi venjulegu sumarstörf; það fóru náttúrulega allir í frystihúsið. Ég byrjaði svona tólf, þrettán ára, eins og tíðkaðist þá," segir hann frá. Hann varð þeirrar lukku þó einnig aðnjótandi að komast í sveit á yngri árum.

„Ég var sendur í sveit til Sigurjóns, síðasta ábúandans á Lokinhömrum í Arnarfirði. Það þótti eiginlega stórmerkilegt á þeim tíma; þar var ekkert rafmagn og mjög fornaldarlegur búskapur. Ég var þarna tvö sumur og þar lærði maður að vinna fyrir alvöru. Það var allt gert upp á gamla mátann. Þetta var algjör sjálfsþurftarbúskapur; við gerðum til dæmis okkar eigið smjör og skyr. Starfshættirnir voru í rauninni eins og um aldamótin. Það var allt nýtt sem hægt var að nýta," segir hann.

Úr sjóstakknum í kokkagallann

Nokkrum árum eftir að ferill Karls í frystihúsinu hófst fékk hann hug á því að fara á sjó. „Maður tengdist sjónum auðvitað alltaf heilmikið. Ég byrjaði sem háseti á togaranum Páli Pálssyni þegar ég var fimmtán ára, sumarið eftir að ég kláraði gagnfræðaskólann. Ég hélt svo áfram þar í fimm ár og var á sjó alveg þar til ég varð tvítugur. Ég kunni ágætlega við þetta og tekjurnar voru auðvitað mjög góðar. En maður var algjör kjúklingur - loftaði varla ísskóflunni," segir hann og hlær. „Ég veit nú ekki hversu sáttir aðrir í áhöfninni voru við að fá svona óharðnaðan ungling um borð," bætir hann við og brosir.

Eftir fimm ár á sjó lá leið Karls hins vegar suður - í matreiðslunám. Hann kveðst hinsvegar ekki geta gert almennilega grein fyrir því hvaðan áhuginn á matreiðslunni er sprottinn. „Ég hreinlega veit það ekki. Mágur minn, Snorri Bogason, er kokkur og ætli hann hafi ekki verið helsti áhrifavaldurinn. Ég var líka búinn að prófa ýmislegt; fór til dæmis í vélskólann í einn vetur en fann mig ekki í því námi. . Matreiðslan höfðaði eitthvað til mín; það var einhver ævintýraljómi yfir þessu starfi! Svo ég lét slag standa og sótti um á Hótel Sögu," segir Karl. „Mér var sagt að það væri tveggja ára bið eftir því að komast að, aðsóknin var svo mikil. Námið var þá dálítið öðruvísi uppbyggt; maður byrjaði sem nemi á vinnustað og fór síðar í skólann. Nú byrja krakkarnir í skólanum og

fara svo á samning," útskýrir hann.

Eftir að hafa fengið að heyra að biðtíminn væri svo langur kom Karl aftur vestur. „Ég fór þá bara á skak hérna sumarið 1987. Svo var allt í einu hringt í mig út á sjó og mér sagt að það vantaði nema; hvort ég gæti nokkuð mætt á morgun. Ég sagðist vera úti á sjó og gæti það alveg örugglega ekki, en ég gæti verið mættur eftir viku. Það var slegið. Ég mætti í viðtal og byrjaði svo bara að vinna strax. Þeir höfðu greinilega hringt einhvern lista og sá fyrsti sem var klár í slaginn komst að. Það var ég," segir Karl.

Sendur í besta matreiðsluskóla Bandaríkjanna

Karl segir reynsluna sem hann hlaut á Grillinu hafa verið einn besta skóla sem völ var á, en hann hélt áfram störfum á Grillinu í fjögur, fimm ár eftir útskrift. Á þeim tíma var hann sendur í endurmenntun, eða áframhaldandi menntun, í einn virtasta matreiðsluskóla í heimi.

„Skólinn heitir Culinary Institute of America. Meira að segja Paul Bocuse, sem er einn þekktasti matreiðslumaður í heiminum, sendi son sinn í þennan skóla. Það var algjört hneyksli í Frakklandi þegar hann gerði það, það varð allt brjálað!" segir Karl. „Ég tók nokkra kúrsa þar. Þetta heitir „continuing education". Þar er farið miklu dýpra í ýmislegt: hráefnið, næringarinnihald og fleira. Það var alveg meiriháttar," segir Karl, sem kunni vel að meta að komast í skóla með slíkan metnað. „Þegar ég var í námi hér heima var þetta bara gamli Hótel- og veitingaskólinn á Hótel Esju, sem var náttúrulega ekkert miðað við skólann eins og hann er í dag, í MK. Hann er miklu betur tækjum búinn og flottari skóli. Námið hérna heima hefur þróast mjög mikið á þessum árum og er komið á ágætis stað. Öll aðstaðan er líka miklu betri," útskýrir hann.

„En þetta er alveg ævintýralegt þarna úti. Skólinn er uppi í sveit, í gríðarlega fallegu umhverfi. Það er um tveggja tíma ferð þangað með lest frá New York, upp með Hudson-ánni. Skólinn rekur fjóra veitingastaði á lóðinni og þar vinna bara nemar í námi, þeir standa þarna vaktina og elda ofan í alla. Þar er líka heilt bókasafn sem Hilton-hótelakeðjan gaf skólanum og er eiginlega eins og safnið í Gamla sjúkrahúsinu að stærð," segir Karl.

„Af því að maður var þarna framhaldsnemi var komið allt öðruvísi fram við mann. Ég bjó á heimavist, herbergin voru þrifin og mér leið bara eins og á hóteli. Í morgunmatnum pantaði maður bara af matseðli og stað og nemarnir bjuggu það til. Þetta var mjög sérstakt og allt öðruvísi en það sem ég var vanur hérna heima. Þetta var mjög skemmtilegur tími," segir Karl, sem segir stéttaskiptingu innan eldhússins jafnvel enn meiri erlendis en hér heima. „Það er gríðarlega mikill agi úti. Hér er nú reyndar líka mikill agi, að minnsta kosti á Hótel Sögu þar sem ég er uppalinn, en ég held að hann sé enn meiri úti. Þar var mjög mikill tröppugangur og stíf stéttaskipting," segir hann.

Söðlað um

Eftir um fimm ára starf á Hótel Sögu ákváðu þau hjón að segja skilið við borgina og taka að sér rekstur hótels og veitingastaðar á Nesjavöllum. Karl og Guðlaug eru nefnilega bæði matreiðslumeistarar og kynntust svo að segja yfir pottunum í eldhúsinu á Hótel Sögu. Aðspurður hvort þetta hafi verið matarást hlær Karl við. „Verður maður ekki að segja það? Ég hef að minnsta kosti mikla matarást á henni, hún gerir miklu betri mat en ég. Hún er flottari og betri kokkur; var valin nemi ársins og tók eitthvert hæsta sveinspróf sem tekið hafði verið þegar hún útskrifaðist," segir hann.

Karl og Guðlaug voru á Nesjavöllum í eitt ár, en stóðu þá aftur á tímamótum. „Við vorum komin með lítinn dreng, sem var eins árs þegar við fórum á Nesjavelli. Þetta var einhver breytingatími hjá okkur; við vorum að hugsa aðeins um hvað við vildum gera. Það var líka erfitt að vera með lítið barn í einangruninni þarna og aðstaðan okkar, sem við bjuggum í, var frekar léleg," útskýrir Karl.

Úr varð að þau fluttust vestur eftir að Karl hafði fengið atvinnutilboð. „Mér bauðst starf við að sjá um vöruþróun hjá sjávarútvegsfyrirtækinu Bakka í Bolungarvík. Við slógum til, komum hingað vestur og ég fór að vinna þar. Ég sá sem sagt um að þróa þær fiskafurðir sem þeir voru með. Þetta var mjög ört vaxandi fyrirtæki á þessum tíma. Það byrjaði sem rækjuverksmiðja í Hnífsdal, en svo keyptu þeir húsnæði í Bolungarvík, þar sem E.G. var áður. Þeir fengu heilmikinn kvóta og settu upp stærðarinnar fiskvinnslu og rækjuverksmiðju. Þeir hugsuðu stórt og ætluðu að gera nýja hluti svo þetta var mjög spennandi," segir Karl frá.

„Þessi áform Bakkamanna fóru svo ekki alveg eins og ætlað var. Ég var að vinna þar með mági mínum, Snorra. og vegna þessara breyttu aðstæðna ákváðum við að gera eitthvað saman og stofnuðum reksturinn SKG veitingar. Fyrirtækið var stofnað árið 1998 og við rákum það saman í níu ár. Við vorum þá með rekstur á Hótel Ísafirði, í veisluþjónustu og seinna með mötuneytið í grunnskólanum líka," útskýrir Karl.

Slítandi starf

Samhliða rekstri SKG veitinga ákvað Karl að bæta við sig menntun. „Þegar við vorum búin að vera í þessum rekstri um tíma fór ég að finna meira og meira fyrir því að mig vantaði almennilega yfirsýn. Ég var alltaf að skoða hverju ég gæti mögulega bætt við mig í námi. Árið 2001 var svo auglýst hérna fjarnám í viðskiptafræði frá Háskólanum á Akureyri og ég skellti mér í það. Ég held að við höfum verið um tuttugu sem byrjuðum hérna á Ísafirði og við vorum tveir sem kláruðum það á þremur árum og útskrifuðumst 2004," segir hann frá.

Það hlýtur þó að hafa verið ansi strembið að sinna háskólanámi samhliða fullri vinnu? „Jú, það var mjög erfitt! En líka mjög skemmtilegt," segir Karl. „Aginn skipti bara öllu máli. Ég skammtaði mér ákveðinn tíma á hverjum degi; byrjaði að læra klukkan átta alla daga og var að til hádegis. Ég samdi við samstarfsfólk mitt um að ég mætti mæta í vinnuna á hádegi. Það gekk fínt. Svo vorum við flesta daga frá 17-19 líka; þá hittumst við fimm, sex, sem vorum saman í svona námshópi. Það var mjög fínt system og alveg nauðsynlegt, held ég. Maður verður að hafa einhvern stuðning til að þetta gangi upp. Annars einangrast maður bara," segir hann.

Karl er þeirrar skoðunar að viðskipta- eða rekstrarfræði eigi að vera stærri hluti af námi í matreiðslu. „Ég var settur í nefnd um endurskoðun á meistaranámi í matreiðslu. Þá voru miklar spekúlasjónir um þetta nám og sitt sýndist hverjum; sumir vildu hafa meiri verklega kennslu en ég var ekki sammála því. Mér finnst að það ætti að setja fleiri rekstrartengdar greinar inn í þetta nám, því nærri helmingur af kokkum sem útskrifast stofna sinn eigin rekstur. Auðvitað þurfa ekki allir að læra viðskiptafræði, en fólk þyrfti að fá betri innsýn í rekstur fyrirtækja," útskýrir Karl.

Matreiðslumenn ná yfirleitt ekki mjög háum starfsaldri, ef starfið er eingöngu fólgið í launaðri vaktavinnu; flestir söðla um eða reyna að ráðast í rekstur. „Þegar menn eru komnir með fjölskyldu endast þeir ekkert í því að vera að vinna öll kvöld og helgar! Það er ekki mjög fjölskylduvænt. Þó við höfum gert þetta í einhvern tíma vorum við alveg búin að fá nóg af því. Maður var alltaf að leita að einhverri leið út úr vaktavinnunni. Ekki það, þetta eru mjög skemmtileg móment á köflum og ógleymanlegar stundir, en líka mjög þreytandi til lengdar; maður er alltaf að vinna þegar aðrir eru í frí. Það er ekki fyrir hvern sem er, og ekki fyrir fólk sem vill vera með fjölskyldunni," segir Karl.

Réru á ný mið

Þegar svo var komið að bæði Karl og Guðlaug voru orðin þreytt á kvöld- og helgarvinnu ákváðu þau að líta í kringum sig eftir öðrum tækifærum. „Við ákváðum að hætta á hótelinu og seldum mági mínum okkar hlut í fyrirtækinu. Við hættum því rekstrinum á hótelinu en hann hélt áfram með mötuneytið og er með það enn í dag," útskýrir Karl.

„Konan mín fór þá í það að ná sér í kennsluréttindi. Hún fékk vinnu í Grunnskólanum á Ísafirði og kennir þar heimilisfræði," segir Karl frá. Sjálfur réri hann á enn önnur mið.

„Mér bauðst vinna sem rekstrarstjóri hjá 3X Technology, þar sem ég er enn í dag. Það var nú töluvert stökk, en hefur gengið alveg ágætlega. Ég var líka búinn að þekkja 3X ágætlega alveg frá stofnun þess; einn besti vinur minn, Jóhann Jóhannsson, er einn af eigendum þess og framkvæmdastjóri. Hann var búinn að suða í mér að koma í dálítinn tíma, en ég var ekki tilbúinn fyrr; ég vildi klára námið mitt og svona áður en ég færi að hugsa eitthvað um önnur störf af alvöru," útskýrir Karl, sem kann afar vel við sig á nýjum vettvangi.

„Það er margt sem maður þarf að setja sig inn í og ég er ennþá að læra! Það er fullt af tæknilegum atriðum þarna sem ég hafði enga þekkingu á og stundum er ég ennþá eins og hálfgerður rati í einhverjum tæknilegum málum," segir hann og brosir við. „Ég held nú samt að þeir fyrirgefi mér það, samstarfsfélagarnir. Þeir eru mjög ljúfir og hjálplegir; leiðrétta mig bara þegar ég er að fara með einhverja bölvaða vitleysu," segir Karl, sem segir vinnuandann í fyrirtækinu einstaklega góðan.

„Það er rosalega gott starfsfólk þarna og góður vinnuandi. 3X er líka alveg stórmerkilegt fyrirtæki, sem skapar náttúrulega miklar gjaldeyristekjur. Við seljum tæki út um allan heim og veltum svona hálfum milljarði árlega. Ætli svona 80% af því sé ekki selt erlendis ef við tökum mið af þessu ári. Það er auðvitað mjög gott í kreppunni. Ég dáist að þessum mönnum, sem hafa byggt þetta fyrirtæki upp. Grunnurinn eru þessir tveir eigendur; Jóhann og Albert Högnason. Þeir hafa gert þetta fyrirtæki að því sem það er í dag, ásamt öllu þessu góða starfsfólki. 3X hefur byggt upp gríðarlega mörg kerfi í rækjuvinnslum og fiskvinnslum út um allan heim og þekkingin er sífellt að hlaðast upp í fyrirtækinu. Ég held að starfsfólkið sé það sem drífur þetta áfram," segir Karl.

Með matarmenningarbók í smíðum

Síðustu misseri hafa þau Karl og Guðlaug unnið að sérstöku hugðarefni sínu, en afraksturinn mun líta dagsins ljós á vormánuðum. Þau eru með í smíðum matarmenningarbók, ef svo má kalla, þar sem bæði verður að finna ýmsar uppskriftir en einnig viðamikinn fróðleik um vestfirskan mat og matarmenningu á Vestfjörðum.

„Ég held að það sé svona eitt og hálft, tvö ár síðan við fórum að hugsa um þetta. Ég man hrein-

lega ekki hvort okkar hafði orð á þessu fyrst, ég eða konan mín, en við vorum bæði búin að vera að hugsa um þetta. Við byrjuðum bara á því að gá hvort fleiri hefðu trú á þessu verkefni og sóttum um styrk til menningarmálanefndar Ísafjarðarbæjar. Þar var okkur tekið afskaplega vel og við fengum strax styrk upp á 100.000 krónur. Það gaf okkur svolítið búst, svo við hófumst handa við að skrifa. Guðlaug sér nú aðallega um það," útskýrir hann.

Hugmyndin var vel mótuð strax frá upphafi, að sögn Karls. „Þetta er matarmenningarbók, ekki hefðbundin matreiðslubók. Viðfangsefnið er matur og menning á Vestfjörðum, þó við horfum mest til norðanverðra Vestfjarða. Bókin er byggð þannig upp að í henni eru tólf kaflar, einn fyrir hvern mánuð ársins. Hver mánuður fær sína umfjöllun. Við tökum þá bæði fyrir rétti úr hráefni sem einkennir þennan mánuð og er til á svæðinu, sama hvort það er fiskur, kjöt, ber, kryddjurtir eða hvað það heitir; og svo fjöllum við líka um söguna og gamla tímann og tökum viðtöl við skemmtilegt fólk. Þetta byggist sem sagt upp á hráefninu sem fæst í þessu umhverfi hverju sinni og skemmtilegum alþýðufróðleik sem tengist því," útskýrir hann.

Umræðuna um matarmenningu hefur borið hátt á síðustu misserum og síaukin áhersla er lögð á að bjóða ferðalöngum, sem og heimamönnum, mat úr héraði. Karl er vel kunnugur þeirri aðferðafræði. „Við einbeittum okkur svolítið að þessu á hótelinu. Mér finnst þessi uppsveifla gott mál og ég vona að bókin okkar komi til með að hjálpa Vestfjörðum að einhverju leyti. Ég hef trú á því að hún eigi eftir að pluma sig," segir Karl, en þau Guðlaug hafa þegar samið við útgefanda. „Uppheimar ætla að gefa bókina út. Hún kemur væntanlega á markaðinn næsta vor - við ætlum ekki að drukkna í jólabókaflóðinu! Ég held að vorið sé líka fínn tími, þegar ferðamennirnir fara að koma og svona. Stefnan er að gefa bókina út á íslensku, ensku og vonandi þýsku líka," segir hann.

Elda úti fyrir myndatökur

Í bókinni er ljósmyndun gert mjög hátt undir höfði, en Ágúst Atlason tekur allar myndir fyrir hana. Þar verður bæði að finna fallegar umhverfismyndir, ásamt myndum af réttunum sem þau hjón töfra fram. „Við höfum verið að brölta hérna upp um allt að taka myndir," segir Karl og brosir við. Hann bandar aðdáun blaðamanns á því fyrirkomulagi frá sér. „Við pökkum bara í bílinn, tökum matinn með, eldum á staðnum og setjum þetta upp þar. Það er ekkert svo mikið maus. Við erum ýmsu vön; á Nesjavöllum vorum við til dæmis með sjávarréttahlaðborð uppi á jökli. Þá keyrðu túristarnir á jeppum eða snjósleðum og uppi á jökli beið þeirra uppdekkað hlaðborð á ís. Maður þarf bara að skipuleggja sig vel - það má engu gleyma heima í eldhúsi," segir hann.

Lesendur BB fá hér nasasjón af því sem koma skal í formi mynda úr bókinni, með góðfúslegu leyfi Karls. Hann lýsir líka týpískum kafla úr bókinni: „Við getum tekið febrúar sem dæmi, Þar fjöllum við um Þorrann og vestfirskar hveitikökur Við reynum að fjalla sérstaklega um það sem er sérvestfirskt, en eyðum minna púðri í það sem tíðkast alls staðar á landinu," útskýrir hann. „Í þessum kafla verða þó uppskriftir af ýsu, sem veiðist auðvitað allt í kringum landið. Við bendum líka á hvaða vín henta með matnum. Umfjöllun um rækjuveiðar við Djúp og uppskriftir að rækjuréttum er að finna í þessum kafla. Rækjuvinnsla á sér mjög sterka hefð hér. Við erum til dæmis með uppskrift að ljúffengri rækjusúpu sem er mjög auðvelt að gera ef maður getur reddað sér rækjuskel," segir Karl frá.

Verkinu miðar vel, að hans sögn. „Textinn er kominn vel á veg og allar uppskriftir eru svo gott sem tilbúnar. Myndirnar eru líka langt komnar, við eigum bara eftir að taka fyrir tvo haustmánuði," segir Karl. Það er þó meira en að segja það að búa til slíka bók. „Þetta er verkefni upp á um það bil sjö milljónir og okkur vantar auðvitað meiri pening í þetta. Við erum að leita að honum núna," segir Karl, sem kveðst þó hafa skemmt sér konunglega við vinnuna þó mikil hafi verið.

„Þetta er búið að vera mjög skemmtilegt. Við höfum tekið viðtöl við alls konar fólk, til dæmis talað við Arnór Stígsson, gamlan íbúa á Horni, um bjargnytjar og við Konna Eggerts um hrefnuveiðar. Myndatökurnar hafa samt kannski verið skemmtilegastar. Ég gæti sko alveg hugsað mér að vinna við þetta," segir hann kátur.

Með veiði „veiki"

Þegar Karl er hvorki að vinna né sinna öðrum verkefnum er það helst veiðin sem á hug hans allan. „Það er ekki einu sinni hægt að tala um veiðidellu - þetta er frekar veiki hjá mér," segir hann. „Það er nú aðallega stangveiðin sem heillar mig. Ég er aðeins í skotveiði líka, en ekki mjög mikið. Ég fer á rjúpu, en ég er alveg veikur fyrir stangveiðinni," segir Karl.

„Maður ólst náttúrulega eiginlega upp við þetta. Ég var bara fimm, sex ára þegar ég fór að fara niður á bryggju að veiða. Svo fór maður að prófa silunginn og þaðan yfir í laxinn.. Þá verður bara ekkert aftur snúið. Ég reyni að fara í nokkra góða veiðitúra á ári og þeir hafa gengið vel. Ég fékk fyrsta 20 punda laxinn minn í fyrra, í uppáhaldsánni minni, Hrútafjarðará. Svo veiði ég mikið í Djúpinu líka, í Laugardalnum og Langadalnum. Þetta er hérna allt í kring," segir Karl sem er ekki einn á ferð í öllum sínum veiðiferðum. „Þetta er algjört fjölskyldusport hjá okkur; konan og strákarnir koma líka í ferðir. Eini gallinn er að þetta er frekar dýrt sport og maður fer kannski ekki í margar utanlandsferðir samhliða þessu," segir Karl.

Veiðidellan er ekki heldur sú eina sem hann hefur smitast af. „Ég tók líka upp á því að fara að hlaupa, alveg eins og vitleysingur," segir hann. „Ég var orðinn svo sver og mikill fyrir nokkrum árum, um 110 kíló, að ég ákvað að ég yrði eitthvað að gera. Ég keypti mér þá hlaupabretti, setti það inn í bílskúr og byrjaði að hlaupa. Í fyrstu skiptin gat ég hlaupið í tvær mínútur samfleytt. Eftir svona viku var ég farinn að geta hlaupið í kortér. Svo lengdist þetta smátt og smátt og eftir mánuð var maður farinn að geta hlaupið alveg endalaust. Um vorið fór ég svo að hlaupa með Riddurum Rósu, en var þá sakaður um að hafa verið að hlaupa í leyni... Ég léttist þarna um einhver fimmtán kíló á einu ári og hef verið hlaupandi síðan. Já, og svo fór ég líka að synda í fyrravetur. Það grípur mann alltaf einhver dellan," segir hann að lokum.

– Sunna Dís Másdóttir.

Sykursteiktur silungur. Ljósm: Ágúst Atlason.

Ýsa með kartöfluþynnum, basil og límónu. Ljósm: Ágúst Atlason.

Skráðu þig í netklúbbinn - VITA.is

3 til 5 nátta

Borgarferðir

í haust með VITA

DUBLIN
ÍRLAND

3. nóv.
3 nætur

Dublin á Írlandi er einstök borg sem hefur unnið hug og hjörtu margra Íslendinga í gegnum árin, enda er varla annað hægt en að hrífast af umhverfinu, menningunni og lífsgleði innfæddra.

Verð frá **75.200** kr.*
og 15.000 Vildarpunktar

M.v. 2 í tvíbýli á Camden Court Hotel í 3 nætur.
Innifalið: Flug fram og til baka, flugvallarskattar, gisting með morgunverði og íslensk fararstjórn.
*Verð án Vildarpunkta 85.200 kr.

RIGA
LETTLAND

7. okt.
3 nætur
Örfá sæti laus!

Falleg borg með steinlögðum strætum og merkum byggingum frá fyrri öldum. Saga, menning, góðir veitingastaðir og fyrirtaks verslanir.

Verð frá **76.300** kr.*
og 15.000 Vildarpunktar

M.v. 2 í tvíbýli á Hotel Albert í 3 nætur.
Innifalið: Flug fram og til baka, flugvallarskattar, gisting með morgunverði og íslensk fararstjórn.
*Verð án Vildarpunkta 86.300 kr.

EDINBORG
SKOTLAND

vita GOTT FÓLK 60+

13. okt. til 18. okt.
5 nætur
Örfá sæti laus!

27. okt. og 17. nóv.
3 nætur

3. nóv.
5 nætur

Fallegasta borg Skotlands og umfram allt einstaklega þægileg. Gott að versla og allt í göngufæri.

Verð frá **71.400** kr.*
og 15.000 Vildarpunktar

M.v. 2 í tvíbýli á Mount Royal, 13. okt. í 3 nætur.
Innifalið: Flug fram og til baka, flugvallarskattar, gisting með morgunverði og íslensk fararstjórn.
*Verð án Vildarpunkta 81.400 kr.

ÍSLENSKA SIA.IS VIT 56150 08/11

VITA er í eigu Icelandair Group.

ICELANDAIR GROUP

Suðurlandsbraut 2
Hilton Reykjavik Nordica

VITA | Suðurlandsbraut 2 | Sími 570 4444 | VITA.is

vita VITA er lífið

smáar

Til sölu er sófasett, sófaborð, borðstofuborð og stólar. Fæst fyrir lítinn pening. Uppl. gefur Rósa í síma 896 3976.

Til leigu er lítið einbýlishús á eyrinni á Ísafirði. Uppl. gefur Jón í síma 896 3387.

Til leigu er 120m² kjallaraíbúð að Urðarvegi 45 á Ísafirði. Uppl. í símum 691 4577, 565 7835 og 845 0031.

Til leigu er stúdíó íbúð á Ísafirði. Allt innbú og húsgögn geta fylgt með. Íbúðin er laus. Upplýsingar gefur Gunnar í síma 899 4091.

Vantar pössun fyrir eins árs gamalt barn í vetur. Um er að ræða nokkur kvöld í mánuði. Er á Ísafirði. Uppl. í síma 898 9827.

Til leigu er 4-5 herb. íbúð á eyrinni á Ísafirði. Leigist til 20.06 2012. Upplýsingar gefur Kristján í síma 00 47 480 70 568.

Útivistar-tími barna

Útivistartími barna og unglinga tók breytingum 1. september. Nú mega 12 ára börn og yngri vera úti til klukkan 20 og 13 til 16 ára unglingar mega vera úti til klukkan 22:00. „Útivistarreglurnar eru samkvæmt barnaverndarlögum. Þeim er m.a. ætlað að tryggja nægan svefn en hann er börnum og unglingum nauðsynlegur. Svefnþörfin er einstaklingsbundin en þó má ætla að börn og unglingar á grunnskólaaldri þurfi 10 tíma svefn á nóttu," segir í tilkynningu frá lögreglunni. Aldur miðast við fæðingarár.

– thelma@bb.is

Elsti slippur landsins í yfirhalningu

Hafnar hafa verið viðgerðir á gamla slippnum í Neðstakaupstað á Ísafirði. „Ætlunin er að gera hann upp og koma í eins gott ástand og hægt er fyrir svona gamlan slipp," segir Jón Sigurpálsson, forstöðumaður Byggðasafns Vestfjarða. Um er að ræða elsta slipp landsins sem var upphaflega settur upp á Torfnesi árið 1921 að frumkvæði Bárðar G. Tómassonar skipaverkfræðings. Slippurinn var nýttur af fyrirtæki Bárðar, Skipabraut Ísafjarðar en fyrsta skipið sem tekið var upp í slippnum var mb. Eir sem var í eigu Karls & Jóhanns á Ísafirði. Eins og greint hefur verið frá fékk Byggðasafnið arf frá Hjálmari Bárðarsyni siglingamálastjóra og var ákveðið að hluti hans yrði notaður í viðgerð slippsins. „Við vildum með því heiðra minningu þeirra feðga, og Bárðar og Hjálmars."

Framkvæmdir eru hafnar við lagfæringu á elsta slipp landsins.

Spilhúsið var gert upp í fyrra en nú er komið að dráttarbraut slippsins og sleðanum. Áætlað er að verkinu verði lokið síðar í haust. „Við munum halda upp á það með viðeigandi hætti þegar að því kemur. Væntanlega munum við taka upp bát frá okkur þegar slippurinn verður tekinn í notkun. Líklegt er að þar verði um að ræða Sædísi en þá væri bátur eftir Bárð G. Tómasson kominn upp í Bárðarslipp," segir Jón.

Fyrir nokkrum árum keypti Ísafjarðarbær gamla slippinn af Siglingaklúbbnum Sæfara og fól Byggðasafni Vestfjarða hann til varðveislu. Árið 1944 keypti skipasmíðastöð Marsellíusar Bernharðssonar slippinn, og flutti starfsemi sína þangað. Árið 1978 þurfti að rýma til á Torfnesinu fyrir nýjum byggingum Menntaskólans á Ísafirði, og var þá slippurinn fluttur til, á þann stað sem hann er nú. Talið er að frá því að slippurinn var byggður, hafi rúmlega 1300 skip verið tekin upp í hann.

– thelma@bb.is

Er vilji til að bjarga Vestfjörðum?

Ögmundur Jónasson innanríkisráðherra og ráðherra vegamála fyrir stuttu fund með tuttugu manna nefnd sem vinnur að sátt um framtíðarlegu vegarins um sunnanverða Vestfirði. Ráðamenn á Vestfjörðum vilja að leiðin um Barðastrandarsýslur verði stytt um rúma tuttugu kílómetra með því að þvera Djúpafjörð og Gufufjörð og losna um leið við tvo erfiða hálsa, Ódrjúgsháls og Hjallaháls. Þetta þýddi að vegurinn færi um Teigsskóg í Þorskafirði, sem landeigendur og náttúruverndarsamtök leggjast gegn. Ögmundur sagðist í sumarbyrjun vilja höggva á hnútinn í haust.

Þóroddur Bjarnason, prófessor í félagsfræði við Háskólann á Akureyri, hélt erindi á fundinum og varpaði fram þeirri spurningu hvort að taka eigi tré og fugla fram yfir lífsmöguleika byggðarinnar á Vestfjörðum? Þóroddur sagði að hægt væri að bjarga Vestfjörðum en það væri dýrt og spurði hvort menn væru tilbúnir til þess? Hann sagði að svara þyrfti spurningum eins og hversu mikið ætti að hugsa um fugla og tré, hversu mikið ætti að hugsa um lífsmöguleika byggðarinnar og hversu mikið ætti að hugsa um kostnað. „Hægt er að bjarga Vestfjörðum en það er dýrt og eru menn tilbúnir til þess? Ef menn vilja bjarga byggðinni er forgangsatriðið að stytta leiðina sem mest. Og það munar um hvern kílómetra sem hægt er að stytta," sagði Þóroddur, og bætti við að þetta yrði að gera eins hratt og hægt væri, því menn hefðu ekki langan tíma.

Ráðherrann stefnir að niðurstöðu í þessum mánuði. Ögmundur kveðst þó hafa efasemdir um að allir verði sáttir með þá niðurstöðu. Það versta sé þó að hafa þetta í lausu lofti of lengi og því sé mikilvægt að fá niðurstöðu.

Er ekki allt í góðu?

Stakkur skrifar >

Stakkur hefur ritað vikulega pistla í ***Bæjarins besta*** í mörg ár. Skoðanir hans á mönnum og málefnum hafa oft verið umdeildar og vakið umræður. Þær þurfa alls ekki að fara saman við skoðanir útgefenda blaðsins. Þrátt fyrir það bera ábyrgðarmenn blaðsins ábyrgð á skrifum ***Stakks*** á meðan hann notar dulnefni sitt.

Enn tala stjórnmálamenn um hrunið og afleiðingar þess. Bankar á Íslandi hrundu. Þeir tæmdust innan frá en peningarnir hafa ekki fundist. Lítið gengur að rannsaka fyrrum bankamenn og þeir virðast bara spjara sig ágætlega meðan þeir sem hafa atvinnu á Íslandi eru að vinna fyrir fénu sem fór í það að endurreisa bankana. Það skiptir tugum milljarða fé sem fór í „nýju bankana" með sama „gamla starfsfólkinu" og starfaði þar meðan lán voru veitt sleitulaust til fólks sem allir menn með einhverja vitglóru í kollinum hlutu að sjá að gæti aldrei borgað til baka. Skattgreiðendur vilja vita hvað varð af fénu er tapaðist í hruninu. Það tapaðist ekki síst vegna algerlega vitlausrar útlánastefnu og enn bíðum við eftir því að einhverjir fleiri verði teknir á beinið en fyrrverandi ráðuneytistjóri og tveir millistjórnendur úr Kaupþingi, sem í dag heitir Arion banki í boði skattgreiðenda. Eftir mánuð verða liðin þrjú ár frá hruni.

Það er rétt að staldra við og skoða hvað hefur verið gert og hver hin raunverulega staða efnahagsmála á Íslandi er. Ríkisstjórnin segir hana vera góða. Það er hið eina sem sú góða stjórn er sammála um. Forgangsröðun virkjana er mál sem hún getur ekki komið sér saman um frekar en að Kínverji nokkur, sem virðist vel fjáður, fái að kaupa jörð upp á öræfum. Enda skiptir það ekki máli lengur því að staðreyndin er sú að fjárfesting á Íslandi er lítil og skattar eru háir. Engin teikn eru á lofti um að ríkisstjórnin vilji örva erlenda fjárfestingu á Íslandi. Atvinnuleysi er á sama tíma viðvarandi. Forsætisráðherra segir að þúsundir nýrra starfa séu að skapast. Ekki kemur þó fram hvar. Meðan ríkistjórnin kemur sér ekki saman um það hvort Kínverji, sem vill kaupa Grímsstaði á Fjöllum, fái að gera það og reka þar ferðaþjónustu er ljóst að þau verða ekki til í ferðageiranum á Norðurlandi um sinn.

Fjármálaráðherra talar um að Íslendingar eigi að vera glaðir yfir öllum þeim góða árangri sem náðst hefur, meðal annars fyrir tilstilli Alþjóða Gjaldeyrissjóðsins. Hann vill að menn stilli saman strengi sína og hætti að karpa. Það er afar auðvelt að vera sammála honum um það. En fordæmið blasir við skýrt og greinilega. Ríkisstjórnin sjálf getur ekki hætt að karpa. Jóhanna Sigurðardóttir forsætisráðherra setti út það við Vinstri græna um daginn að þeir ættu að hætta að eiga samskipti við samstarfsflokk sinn í ríkistjórn í ályktunarformi. Þá stóð yfir forystufundur hjá VG og margar ályktanir voru samþykktar, sem engan veginn var unnt að túlka á annan veg en þann að spjótin beindust að ráðherrum Samfylkingar. Einkum var ályktun um að rannsaka skyldi sérstaklega þátttöku Íslands í stríðsrekstri í Líbíu eftirtektarverð. Vakti hún athygli langt út fyrir raðir ríkistjórnar og Alþingis. Væri ekki nær að ljúka öllum þegar ákveðnum rannsóknum á fjármálalífi fyrir hrun fyrst. Er ekki annars bara allt í góðu?

Góður árangur af samráðsfundum stjórnvalda og Vestfirðinga

Góður árangur hefur verið af samráðsvettvangi um eflingu atvinnu og byggðar á Vestfjörðum. Þetta kemur fram í sameiginlegri fréttatilkynningu forsætisráðuneytisins og Fjórðungssambands Vestfirðinga. Eins og kunnugt er ákvað ríkisstjórnin í apríl að grípa til margþættra aðgerða á Vestfjörðum. Aðgerðir tóku mið af opinberum aðgerðum og hluta til af stefnumótun sveitarfélaga á Vestfjörðum í atvinnu og byggðamálum. Undanfarna fjóra mánuði hafa verið haldnir þrír fundir á samráðsvettvangi þar sem fulltrúar stjórnarráðsins og heimamanna hafa hist og unnið að verkefnunum í samvinnu.

Ríkistjórnin setti sér eftirfarandi markmið með verkefnunum: Að bregðast við samdrætti á Vestfjörðum með forgangsröðun verklegra framkvæmda hins opinbera. Bregðast við alvarlegu atvinnuástandi á Flateyri. Jöfnun búsetuskilyrða og aðgerðir í velferðarmálum. Efla menntun, rannsóknur og opinbera starfsemi. Heildarfjárhæð til þessara aðgerða er metin um 5,4 milljarðar króna. Um fjórir milljarðar var fé af samgönguáætlun 2009-2012 sem var forgangsraðað með tilliti til verkefna á Vestfjörðum. Einn milljarður kom í forgangi úr Ofanflóðasjóði, 350 milljónir voru nýtt fé til vegamála og rúmlega 100 milljónir dreifðust á 12 verkefni á sviði velferðar, menntaog byggðamála. Auk þess var unnið að málum er snúa að jöfnun flutningskostnaðar og húshitunarkostnaðar, þau rædd og leidd í farveg.

„Lauslega áætlað má reikna með að þessi verkefni muni til samans leiða af sér á næstu tveimur árum, um 240 tímabundin störf. Meginhluti þessara starfa eru tímabundin jarðvinnuverkefni og átaksverkefni vegna atvinnuástands, en þó má gera ráð fyrir því að 10 framtíðarstörf skapist m.a. með því að festa í sessi og efla starfsemi stofnana á svæðinu. Reynsla af sambærilegum aðgerðum gefur til kynna að þær muni hafa ákveðin margfeldisáhrif og jákvæð langtímaáhrif á efnahag og samfélög á Vestfjörðum," segir á vef forsætisráðuneytisins.

„Samráðsvettvangur í samskiptum ráðuneyta og sveitarfélaga eru nýr af nálinni og hefur sá samvinnuháttur sem þar hefur verið iðkaður mælst vel fyrir og vonin er sú að vinnulagið hafi í för með sér bætt og breytt samstarf sveitarfélaga og ráðuneyta í gegnum landshlutasamtök. Horft verður til að reynsla af þessu vinnulagi verði nýtt við framkvæmd sóknaráætlunar landshluta og framkvæmd markmiða sem sett eru fram í stefnumarkandi skjali stjórnvalda, Ísland 2020," segir á vef forsætisráðuneytisins. *– thelma@bb.is*

Varpárangur arna slakur á Vestfjörðum

Varpárangur arna reyndist afar slakur við norðanverðan Breiðafjörð og á Vestfjörðum í ár en þar komu einungis sex pör af 26 upp ungum. Yfir landið í heild gekk arnarvarpið þó sæmilega þrátt fyrir afleitt tíðarfar. Alls komust 29 ungar á legg og hafa þeir ekki verið færri síðan 2006. Einungis 19 pör komu upp ungum en varpárangur þeirra var hins vegar með besta móti, því hlutfallslega mörg þeirra komu upp tveimur ungum og eitt þeirra kom upp þremur ungum. Slíkt er afar sjaldgæft hér á landi og er aðeins vitað um átta slík tilvik frá seinni hluta 19. aldar. Arnarstofninn telur um 66 pör og hefur staðið í stað undanfarin ár eftir nokkuð samfelldan vöxt frá því laust fyrir 1970.

Arnarstofninn telur um 66 pör og hefur staðið í stað undanfarin ár eftir nokkuð samfelldan vöxt frá því laust fyrir 1970.

Alls hafa verið merktir 500 ernir hér á landi frá árinu 1939, langflestir undanfarin tíu ár. Assa sem merkt var sem ungi sumarið 2005 verpti nú sex ára gömul í fyrsta sinn og hafði þá sest að 85 kílómetra frá æskuóðali sínu.

„Ernir verpa snemma og fara að huga að varpi þegar í seinni hluta mars með því að dytta að hreiðrum og stunda fluglistir og aðra ástarleiki. Þeir fyrstu verpa um 10. apríl og eru flestir orpnir hálfum mánuði síðar. Varptíminn er óvenju langur eða 4-5 mánuðir enda verða ungarnir ekki fleygir fyrr en um miðjan ágúst. Því eru ernir berskjaldaðir fyrir slæmu tíðarfari allt fram til loka júní en þá eru ungarnir orðnir nógu þroskaðir til að halda sjálfir á sér hita. Ógætileg umferð við arnarhreiður á viðkvæmasta tímanum getur leitt til þess að hreiður misfarist en sem betur fer virða langflestir hreiðurhelgi arnarins. Fátítt er núorðið að menn eyðileggi vísvitandi arnarvarp, þótt það gerist því miður nær árlega, þrátt fyrir að örninn hafi verið alfriðaður í nær heila öld eða frá 1914," segir á vef Náttúrustofnun Íslands.

Náttúrufræðistofnun Íslands vaktar arnarstofninn í samvinnu við Fuglaverndarfélag Íslands og Náttúrustofurnar í Stykkishólmi og Bolungarvík. *– thelma@bb.is*

Kisa í umsjón Ósvarar

Trébáturinn Kisa úr Vigur, hefur verið afhentur sjóminjasafninu Ósvör til varðveislu. Kisa, sem í árafjöld stóð á Norðurtanganum á Ísafirði, hefur undanfarin misseri verið í yfirhalningu í Bolungarvík hjá hagleiksmanninum Ragnari Jakobssyni frá Reykjarfirði á Ströndum. Mikið verk er þó enn fyrir höndum. Báturinnn var settur í umsjón Ósvarar við formlega. Kisa var smíðuð að talið er á Folafæti fyrir eða um aldamótin 1900. Upphaflega var hún kölluð Látúnskötturinn, því í stað hefðbundinna hnoðróa voru notaðir einseyringar úr kopar.

Sigurður Stefánsson keypti bátinn skömmu eftir aldamótin 1900. Kisu, eða Kettinum eins og hún var oft kölluð, var róið frá Bolungarvík margar vertíðir allt fram til 1920. Báturinn var síðan notaður til ýmissa flutninga í Vigur allt fram á áttunda áratug síðustu aldar. Vigurbændur, þeir Baldur og Björn Bjarnasynir gáfu Norðurtanganum hf. bátinn eftir 1980 og stóð hann lengi í Norðurtangavörinni á Ísafirði. En eftir að fyrirtækið hætti rekstri grotnaði báturinn niður þar til honum var komið í hendur Ragnars.

Elías Jónatansson bæjarstjóri, Ragnar Jakobsson hagleiksmaður og Þorleifur Eiríksson formaður Náttúrustofu Vestfjarða.

„Skaðinn er af íslenskri stjórnsýslu“

„Stjórnvöld tala aðallega í kross og eru í raun og veru lítið inni í því sem er að gerast þarna,“ segir Marinó Hákonarson, formaður Hestamannafélagsins Hendingar sem er með hesthúsabyggð í Engidal í Skutulsfirði. Díoxín mældist í búfénaði í Engidal í vetur en mengunin kom frá sorpbrennslunni Funa sem staðsett er í dalnum. Sorpbrennslunni var lokað í kjölfarið og farið í rannsóknir á svæðinu. Niðurstöður úr þeim rannsóknum eru væntanlegar á haustdögum. Að sögn Marinós er enginn sjáanlegur skaði á hrossum sem eru á beit í Engidal og er hann óánægður með ákvarðanatöku stjórnvalda í málinu.

„Það pirrar okkur hvað það eru margar duttlungaákvarðanir teknar í þessu máli og lítið byggt á beinhörðum staðreyndum. Skaði okkar í þessu máli er mestur af íslenskri stjórnsýslu. Matvælastofnun hefur gefið það út að öll hross á þessu svæði séu merkt sem óneysluhæf þó að niðurstöður rannsókna liggja ekki fyrir. Þó að við séum hestamenn þá étum við hrosskjöt sumir hverjir, aðrir selja kjötið í sláturhúsin og þar er því ákveðið tap. Það verður hins vegar stórtjón ef svæðið verður merkt sem sýkt svæði því þá verður ekki hægt að fara út í folaldarækt á svæðinu því þau yrðu ósöluhæf. Sem betur fer er mjög lítil folaldarækt þarna eins og er,“ segir Marinó.

Hestaeigendur óskuðu eftir því við Ísafjarðarbæ að sveitarfélagið afhenti þeim nýjan heyforða þar sem ekki mátti nýta það hey sem til féll í dalnum. Að sögn Marinós var ekki orðið við þeirri beiðni. „Okkur var neitað á þeirri forsendu að hér væri ekki um sjúkdóm að ræða heldur mengun,“ segir Marinó sem reiknar ekki með að hestamannafélagið flytji

Engidalur í Skutulsfirði.

sig af svæðinu. „Það tók okkur 15 ár að fá þetta svæði og við erum ennþá að berjast fyrir bótum félagsins á Búðartúni í Hnífsdal sem fór undir framkvæmdasvæðið við Bolungarvíkurgöng. En við munum að sjálfsögðu bregðast við eins og aðrir ef að niðurstöður sína að þetta sé alvarlega en við höldum í dag,“ segir Marinó.

– asta@bb.is

Sigurður tekur við Vesturferðum

Sigurður Arnfjörð Helgason hefur verið ráðinn framkvæmdastjóri Vesturferða. Um er að ræða tímabundna ráðningu til áramóta eða þar til niðurstaða fæst í hlutafjáraukningu fyrirtækisins, en frestur til að kaupa hlut í fyrirtækinu rennur út 25. september nk. Að því ferli loknu verður kosið í nýja stjórn sem mun auglýsa eftir nýjum framkvæmdastjóra. „En á meðan hafa þeir fengið ferðaþjónustubónda úr Dýrafirði til að stjórna skútunni,“ segir Sigurður en hann er einnig hótelstjóri á Hótel Núpi í Dýrafirði. Hann segir framkvæmdastjórnina leggjast vel í sig. „Sumarið hefur komið mjög vel út og það hefur aldrei verið meira að gera. Það var nánast uppselt í allar ferðir júlí og sömuleiðis bróðurpart ágústmánaðar og starfsmenn hafa staðið sig með stakri prýði.“

Þá er ýmislegt framundan hjá Vesturferðum. „Meðal annars verðum við með fulltrúa á Vestnorden ráðstefnunni í Færeyjum um miðjan september og síðan komum við að ferðamálaþingi sem haldið verður hér vestra í byrjun október. Svo er hlutafjáraukningin afar spennandi en segja má að verið sé að sameina ferðaþjóna á Vestfjörðum undir sammerki Vesturferða,“ segir Sigurður en ætlunin með hlutafjáraukningunni er að fá ferðaþjóna á Vestfjörðum og alla sem áhuga hafa á vestfirskum ferðamálum til að kaupa hlut.

Hlutafjáraukningin hljóðar upp á sjö milljónir króna. Aukning í Vesturferðum verður 2.510.000 kr. og endurseldir hlutir, sem Ferðamálasamtökin keyptu síðastliðið vor af Hótel Ísafirði hf. og Flugfélagi Íslands hf., nema 4.490.000 kr. Tilgangur Ferðamálasamtaka Vestfjarða með kaupum á hlutum í Vesturferðum var að skapa vettvang til að byggja upp sameiginlega sýn sem stuðlar að styrkingu ímyndar svæðisins.

– thelma@bb.is

Sigurður Arnfjörð Helgason.

Greiðslustöðvun KNH framlengd

Héraðsdómur Vestfjarða hefur framlengt greiðslustöðvun verktakafyrirtækisins KNH ehf., á Ísafirði til 26. október nk. Fyrirtækið fór í greiðslustöðvun 25. maí í vor og rann sú greiðslustöðvun út 18. ágúst. „Við erum að fara í gegnum endurskipulagningu á fjármálum og rekstri félagsins. Það er yfirlýst stefna stjórnenda fyrirtækisins að leita nauðasamninga við kröfuhafa og það tekur lengri tíma en þá þrjá mánuði sem við erum búnir að hafa. Ég trúi því að fyrirtækið hafi alla burði til að komast í gegnum þessa nauðasamninga þó að það sé auðvitað vont að þurfa fara þessa leið. Það er enginn ánægður með að fara í nauðasamninga því þá fá ekki allir sitt,“ segir Eiríkur Finnur Greipsson hjá KNH ehf.

Eiríkur Finnur segist að öðry leyti bjartsýnn á veturinn enda verkefnastaðan hjá fyrirtækinu ágæt. „Staðan er ágæt fram á næsta ári, miðað við markaðinn og ástandið í landinu. Við erum að vinna í verkefnum á suðurströnd landsins, í Skálanesi í Gufudalssveit og við Bunguflóa á Vopnafirði. Þá erum við undirverktakar í nokkrum verkefnum og því lítur veturinn ágætlega út hjá okkur,“ segir Eiríkur Finnur.

Sælkeri vikunnar er Rebekka Pálsdóttir á Ísafirði

Indónesískur lambakjötsréttur

Í þessari viku býður sælkeri BB upp á bragðmikinn og ljúffengan lambarétt frá Asíu. Einnig lætur Rebekka fylgja uppskrift að góðu brauði sem meðal annars inniheldur hafra og hveitiklíð.

Indónesískur lambakjötsréttur

800g-1kg lambakjöt í bitum beinlaust
1 laukur saxaður
1 hvítlauksrif,pressað
Matarolía til steikingar
1dós tómatar(tomato sauce, 400gr)
1 lítil dós tómatmauk
1,1/4 dl vatn
2 msk púðursykur
2 tsk sterkt karrí
1/2-1tsk salt
1 kjúklingateningur
2 epli,afhýdd og í bitum
1 appelsína,í þunnum sneiðum og með berki
1,1/4 dl rúsínur.

Hitið olíuna og brúnið kjöt, lauk og hvítlauk í potti. Setjið allt sem er í réttinum út í pottinn og sjóðið við vægan hita í um 45 mínútur eða þangað til að kjötið er soðið og gott bragð komið úr ávöxtunum í sósuna. Hrærið í af og til. Kryddið eftir smekk. Gott er að hafa hrísgrjón og salat með

Lóu brauð

7 dl hveiti
1 dl hveitiklíð
2 msk haframjöl
2 msk sykur
2 msk lyftiduft
1 msk salt
3 dl súrmjólk
3 dl mjólk

Öllu hrært saman (ekki hræra mikið). Sett í vel smurt form og bakað í klukkutíma á 200gr.

Ég skora á Sigríði Gísladóttur á Ísafirði til að verða næsti sælkeri vikunnar.

Gamla bakaríið fékk „bláberjaorðu“

Eggert Nielsen afhendir Árna Aðalbjarnarsyni „bláberjaorðuna“.

Eggert Nielsen, framkvæmdastjóri Bláberjadaganna sem haldnir voru í Súðavík í fyrsta sinn fyrir stuttu, afhenti Gamla bakaríinu á Ísafirði „bláberjaorðu“ fyrir framlag þess til hátíðarinnar. Árni Aðalbjörnsson bakari tók við orðunni. „Gamla bakaríið bakaði kökuna sem notuð var við bláberjakökuátskeppnina á hátíðinni. Ég færði bakaríinu bláber sem ég hafði sjálfur tínt ásamt vini mínum frá Virginínu í Bandaríkjunum. Líka kom ég með uppskrift að ameríkskri bláberjaböku en Maja [María Aðalbjörnsdóttir í Gamla bakaríinu] sagðist vera með svo góða uppskrift frá móður hennar, Ruth Tryggvason. Mér fannst það alveg tilvalið þar sem það væri svo ekta vestfirskt og við vorum að reyna að gera eitthvað sérstakt með þessari hátíð,“ segir Eggert. Mikill fjöldi tók þátt í keppninni sem þótti takast afar vel.

„Allir höfðu orð á því hversu ljúffeng kakan var sem Gamla bakaríið gaf svo hægt væri að halda þessa keppni. Ég vildi sýna þakklæti okkar sem stóðum að Bláberjadögum með þessum hætti.“ 20 manns kepptust við að verða fyrstir til að klára bláberjakökuna við mikinn fögnuð áhorfenda. Sigurvegari í eldri flokki var Valgeir Scott en í yngri flokki voru þeir jafnir, Kjartan Geir Karlsson (yngri) og Eggert Nielsson (yngri).

Bláberjadagar voru nokkurs konar uppskeruhátíð sem Súðvíkingar ákváðu blása til undir forystu sumarbúans Eggerts. Þemað var bláber, þessi holla og næringarríka náttúruafurð sem vex villt allt í kringum Súðavík. Aðkoman að undirbúningi Bláberjadaga var almenn og tók nánast hver einasti þorpsbúi þátt í að gera hátíðina sem glæsilegasta.

– thelma@bb.is

Gámar - tilboð óskast

Tilboð óskast í 10-12 gáma sem eru til staðar neðan við Bakkavík, rækjuverksmiðju í Bolungarvík. Gámarnir eru í misjöfnu ástandi og seljast helst allir í einu lagi og þarf kaupandi að taka þá þar sem þeir eru.

Óskað er eftir tilboðum í gámana eigi síðar en föstudaginn 9. september nk., kl. 16:00.

Tilboðum sé komið til Tryggva Guðmundssonar hdl., eða Fasteignasölu Vestfjarða að Hafnarstræti 19, Ísafirði, símar 440 7942 eða 456 3244, fax: 456 4547. Netföng: eignir@fsv.is eða tryggvig@pacta.is.

Jöfnunarstyrkur til náms

– Umsóknarfrestur á haustönn 2011 er til 15. október –

Nemendur á framhaldsskólastigi sem ekki njóta lána hjá LÍN geta sótt um styrk til jöfnunar á námskostnaði. Styrkurinn ræðst af búsetu og er fyrir þá er verða að stunda nám fjarri heimili sínu.

· Dvalarstyrkur (fyrir þá sem verða að dvelja fjarri lögheimili og fjölskyldu sinni vegna náms).

· Styrkur vegna skólaaksturs (fyrir þá sem sækja nám frá lögheimili og fjölskyldu fjarri skóla).

Nemendur og aðstandendur þeirra eru hvattir til að kynna sér reglur um styrkinn á veg LÍN, (www.lin.is).

Umsóknarfrestur vegna skólaársins 2011-2012 er til **15. otóber** nk. Móttaka umsókna hefst í september.

Lánasjóður íslenskra námsmanna - námsstyrkjanefnd

Bæjarins besta

ÍSLENSKA/SIA.IS/NAT 56166 09/11