

LAND & SAGA

Sumarlandið

2011, 1. TBL. 5. ÁRG.



FRÁ ÚTGEFANDA

Ferðapjónustan á Íslandi hefur almennt staðið sig vel í því að sannfæra erlenda ferðamenn um að það sé óhætt að heimsækja landið þrátt fyrir jarðskjálfta, gosóroa og flóð í ám og vötnum. Við búum í landi með fremur kuldalegu nafni, en einmitt þess vegna hefur áhugi útlandainga staðið nokkuð undanfarin ár, jafnvel aukist, þrátt fyrir efnahagskreppuna. Þessi margumtalaða kreppa hefur hins vegar valdið því að stöðugt fleiri Íslendingar ferðast um landið og leggja nú aukna áherslu á að skoða staði sem þeir hafa ekki áður augum borið. Aukin fjöldi sækir nú Hornstrandir en aðrir vilja heimsækja staði þar sem boðið er upp á fyrsta flokks gistingu, menningu og afþreyingu. Víða er boðið upp á hráefni úr héraði, fólk tínir alls kyns jurtir, veiðir fisk í ám og vötnum, tínir sveppi og ber að haustlagi. Við búum í landi þar sem náttúrufergurð og hreinleiki er

mikill og erum stolt af því. Jökllarnir eru stöðugt aðdráttarafli, ekki bara þegar eldur og eimyrja kemur upp úr þeim, heldur ekki síður til gönguferða. Markaðssetning jöklanna og jöklaferða hefur kannski ekki verið nógu markviss undanfarin ár. Allir þeir sem ferðast um landið eiga að geta fundið eitthvað við sitt hæfi, innlendir sem erlendir. Bæjarnöfn benda stundum til staðhátta, og jafnvel til mikillar gróðursældar. Bæjanafnið Akkrar bendir til að sú sveit sé mjög gróðursæl, og ætti að draga að ferðafólk.

Ferðapjónustubændum hefur fjölgað ár frá ári og sá gistingamöguleiki hefur orðið stöðugt vinsælli, ekki síst vegna nálægðarinnar við bústofninn. Sums staðar er jafnvel boðið upp á þátttöku, t.d. í heyskapnum, og það er vel. Þetta blað verður vonandi góður vegvísir um landið og gefur góðar upplýsingar um þann fjölbreytileika sem er að finna í öllum landsfjórðungum. Góða ferð.

Einar Þorsteinsson

LAND & SAGA

Sumarlandið 2011, 1. TBL. 5. ÁRG.

ÚTGEFANDI
Interland ehf.
Höfðatún 12 • 105 Reykjavík
info@landogsaga.is

RITSTJÓRI & FRAMKVÆMDASTJÓRI
Einar Þorsteinsson Þorsteinsson
einar@landogsaga.is

AUGLÝSINGAR & SALA
Anna Margrét Bjarnadóttir
anna@landogsaga.is
Björg Sigurðardóttir
bjorg@landogsaga.is

BLAÐAMENN
Geir A. Guðsteinsson
Kristrún Ósk Karlsdóttir
Hafdis Erla Hafsteinsdóttir
Vignir Andri Guðmundsson
Guðbrandur Siglaugsson
Svava Jónsdóttir

UMBROT
Interland

FORSÍÐUMYND
Harpan
Ragnar Th. Sigurðsson

PRENTUN
Landsprent

DREIFING
Með helgarútgáfu
Morgunblaðsins, og um allt land.



QR-Code mætti þýða á íslensku hraðsvörumerki. Lesforrit fyrir QR-merki fylgir nú þegar með betri gerðum snjallsíma. Hægt er að hlaða QR lesaranum niður ókeypis í gegnum smáforritabanka snjallsímans, svo kallaðri apps-store. Best er að finna lesarann með því að skrifa í leitarstreng smáforritabankans: QR reader, QR scanner eða bara QR.



LAND & SAGA
HÖFÐATÚN 12 • 105 REYKJAVÍK
534 1880
INFO@LANDOGSAGA.IS
WWW.LANDOGSAGA.IS

Höfundaréttur © júlí, 2011 • Interland ehf.

www.landogsaga.is





GAMLA PÓSTHÚSIÐ Á HVOLSVELLI

- Eldstó Café & Hús Leirkerasmiðsins

Enda þótt fjöldi rithöfunda, myndlistamanna og tónlistarmanna sé meiri hérlendis en víðast hvar þegar til höfðatölu er lítið kann það að vekja furðu hve fáir hafa sérhæft sig í leirkerasmiði. Það er því saga til næsta bæjar að á Hvolsvelli skuli vera búsettur einn af færustu leirkerasmiðum landsins.

Í gamla pósthúsinu í hjarta bæjarins reka hjónin Þór Sveinsson, leirkerasmiður og G. Helga Ingadóttir, söngkona og leirlistarkona Eldstó Café & Hús Leirkerasmiðsins. Í Eldstó er ekki einasta boðið upp á kaffi, te og veitingar því þar leikur handverk stóran þátt. Unnendur handverks og myndlistar ættu hiklaust að leggja leið sína þangað.

Eldstó hóf starfsemi sína á Selfossi árið 2000 og þá sem listagallerý og vinnustofa. Árið 2004 varð til samsetningin kaffihús, gallerý og vinnustofa á Hvolsvelli. Árið 2010 færði Eldstó enn frekar út kvíarnar og er nú einnig matsölustaður.

Í Eldstó er boðið upp á ferskar súpur og salöt, heimabakað brauð og bakkelsti. Góðgætið er borið fram í leirtau sem þau hjón hafa skapað og



www.landogsaga.is

gefst gestum einnig færi á að kaupa keramikvörur í gallerýinu.

Nú í sumar verður boðið upp á Chileanskt empanadas borið fram með heimalagaðri kryddsósu. Og bragðir þú þetta er allt eins víst að venjubundinn búðarmatur tapi aðdráttarafli sínu.

Á sólríku sumarkvöldi er tilvalið að bragða á grilluðu lambi, kálfakjöti eða kjúklingi sem Eldstó býður upp á. Salat og grænmeti fylgir þessum réttum og má njóta þeirra hvort heldur er innan dyra sem utan. Í Eldstó er einnig boðið upp á vín og bjór.

Handverk hjónanna í Eldstó er unnið úr steinleir, en glerungarnir sem bera nafnið „Eldfjallaglerungar“ eru al-íslenskir og unnir úr Hekluvíkri og Búðardalsleir. Þetta eru hággæða nytjaglerungar og þolir allt leirtau að

fara í uppþvottavélar, örbylgju og ofn. Glansinn helst mjög vel, þrátt fyrir mikla notkun. Þetta má sjá á því leirtaui sem notað er í Eldstó, en það er allt handrennt og unnið af Þór. Einnig eru til sölu módelsmíðaðir skartgripir eftir G.Helgu. Sjá nánar um Eldstó á www.eldsto.is

Í Eldstó er aðstaða bæði til tónlistarflutnings og myndasýninga, en í sumar stendur yfir ljósmyndasýning Ragnars TH Sigurðssonar frá eldgosinu í Eyjafjallajökli 2010. Þetta er sölusýning og nú er tækifæri til að eignast mynd eftir þennan frábæra ljósmyndara. Á heimasíðu hans, rax.is, má sjá fjölmargar myndir hans.

Hróður staðarins hefur farið víða og séu menn á höttunum eftir myndlist, handverki, gómsætum mat eða þægilegu umhverfi ætti Eldstó Café að geta svarað forvitninni.

“Eldstó hóf starfsemi sína á Selfossi árið 2000 og þá sem listagallerý og vinnustofa.



ELDSTÓ
AUSTURVEGI 2 • 860 HVOLSVELLI
482 1011
ELDSTO@ELDSTO.IS
WWW.ELDSTO.IS

SUMARHÚS OG FERÐALÖG

Sólarrafhlöður og fylgihlutir. 10-125w

Sólarrafhlöður fyrir húsbíla og fellihýsi. Punnar 130w

Gas-vatnshitara 5 - 14 l/mín

Led-ljós - minni eyðsla

12v Kælikápur 110 lítra

Gas-kælikápur 180 lítra

Gas-kælikápur 100 lítra

Borð-eldavél

Gas-eldavélar

Gas-ofnar

Kælibox gas/12v/230v

Gas-hellur

SKORRI
SÉRFRÆÐINGAR Í RAFGEYMUM

Bíldshöfði 12 • 110 Reykjavík • 577 1515 • skorri.is • Opið virka daga frá kl. 8.15 til 17.30



ÞRÍR FRAKKAR Café & Restaurant

Specialities
Fresh seafood and whale meat

ÞRÍR FRAKKAR
Café & Restaurant

OPEN MONDAY - FRIDAY
11:30 - 14:30 AND 18:00 - 23:30

OPEN WEEKENDS
18.00 - 23.30

Baldursgötu 14 • 101 Reykjavík
Tel. +354 552 3939 • frakkar@islandia.is
Situated in the heart of the old centre of Reykjavík.



FERÐAÞJÓNUSTA Í SVEITARFÉLAGINU HORNAFIRÐI

- Ríki Vatnajökuls að sumri til

Sveitarfélagið Hornafjörður hefur að geyma einstakar nátturperlur sem og fjöldan allan af afþreyingu fyrir fjölskylduna. Hjalti Þór Vignisson, bæjarstjóri á Höfn segir svæðið bjóða upp á mikinn fjölbreytileika. „Sveitarfélagið teygir sig yfir 200 km á Þjóðvegi 1, það nær frá Skeiðarársandi að Hvalnesi, og hefur upp á virkilega margt að bjóða fyrir ferðafólk af öllum toga. Hérna eru víða góð tjaldsvæði, eins og í Skaftefelli, Svínafelli og á Höfn. Í Skaftefelli eru frábærir útivistarmöguleikar og eru óteljandi gönguleiðir um þetta falletta svæði. Þá er bæði hægt að fá leiðsögn í göngur sem hæfa vanari sem og óvönum göngugörpum bæði upp á jöklana og á láglandinu í kring.“ Með tilkomu Vatnajökulsþjóðgarðs hefur útivistarmöguleikum fjölgað enn frekar en ný svæði voru tekinn inn í þjóðgarðinn við Heinaberg og Hoffell. Þá nefndi Hjalti að gönguferð á nýlögðum göngustíg innan Hafnar, meðfram strandlengjunni, væri vinsæl bæði meðal ferðamanna og íbúa.

Tilkomumiklir jöklar
Að komast í nánd við Vatnajökul og jöklana í kring er einstök upplifun, en boðið er uppá ýmis tækifæri í Sveitarfélaginu Hornafirði til að kynnst þeim á margra vegu. „Við höfum þá sérstöðu á þessum hluta landsins að hafa gríðarlega gott aðgengi að jöklum, ásamt því að hafa mjög fjölbreytt fjalllendi,“ segir Hjalti. „Við gerum mikið upp úr því að fólk geti nálgast jöklana á sem fjölbreyttastan hátt.“ Þannig má nefna að á Höfn hefur verið sett upp Jöklasýning, þar sem farið er yfir sögu jöklanna í kring bæði með myndum, sögum og munum sem sýna til dæmis afrek

og óhöpp sem hafa átt sér stað á jöklunum. „Háskólasetrið hefur einnig útbúið kort yfir áhugaverða staði út frá jarðfræðilegu sjónarhorni, sem er áhugvert fyrir þá sem vilja skoða þróun jöklanna. Það er alltaf einhver breyting á jöklunum sem á sér stað; hopun, framskrið og jafnvel eldgos, eins og við vorum að upplifa, en allt þetta veldur sífældum breytingum á jarðveginum í kring,“ útskýrir Hjalti. „Svo má nefna ógleymanlegar jöklaferðir þar sem farið er með fólk upp á Skálafellsjökul, annað hvort á jeppum eða snjósleðum. Þetta eru algjörar draumaferðir því það er auðvitað alveg einstök upplifun í sjálfu sér að standa uppi á jöklunum.“



www.landogsaga.is



Síðan er auðvitað hægt að fara í siglingu á Jökulsárlóninu, þar sem siglt er með fólk á milli tillkomumikilla ísjakanna. „Á Jökulsárlóninu er svo flugeldasýningin orðin árlegur viðburður í ágúst, þá er kertum komið fyrir á ísjökunum í lóninu. Umhverfið hefur svo mikil áhrif og glæsilegt að sjá samspil jakanna og vatnsins og flugeldanna. Sýningin hefur verið í nokkur ár og væri nú bara gaman að geta gert meira úr þessu, það er aldrei að vita hvað komandi ár hafa í för með sér,“ segir Hjalti.

Fjölbreytt fjölskylduafþreying

Suðaustur hornið hefur einnig upp á margt annað að bjóða fyrir fjölskylduna. Hjalti segir fyrirtæki og einstaklinga í greininni hafa sameinast

um að byggja upp fjölbreytta afþreyingu fyrir ferðamenn. „Við höfum á síðustu árum lagt mjög mikla áherslu á uppbyggingu ferðaþjónustunnar, sem ég tel að hafi heppnast mjög vel. Það er búið að fjárfesta mikið og við leggjum mikið upp úr því að fólk líði vel hjá okkur og að það sé nóg að velja úr fyrir alla aldurshópa. Fróðlegt er að koma á Þórbergssetur á Hala þar sem hægt er að sjá fjölbreytta sýningu er tengist ævi og verkum Þórbergs og sögu þjóðarinnar á ýmsum æviskeiðum skáldsins. Hérna er ýmislegt fyrir yngri kynslóðina, til dæmis húsdýragarður í Hólmi á Mýrum, hestaferðir frá Árnanesi, fjórhjólafarðir frá Hoffelli og skoðunarferðir í Ingólfshöfða og frábær sundlaug, sem er glæný,“

segir Hjalti. Þegar nýja sundlaugin var opnuð fékk eldri sundlaugin nýtt hlutverk. Það voru hjón á Höfn sem keyptu húsnæðið og breyttu í steinasafn en þau hafa í gegnum tíðina safnað gríðarlegu magni af steinum og fleiri náttúrumunum.

Hráefni úr héraði

Enginn skortur er af veitingastöðum í sveitarfélaginu og flestir þeirra notast eingöngu við hráefni úr héraðinu. „Þetta svæði er auðvitað þekktast fyrir fiskinn, en fiskvinnslan og útgerðin eru mjög fjölbreytt. Humarinn hefur lengi verið einkenni Hafnar, en það er langt í frá það eina sem við höfum upp á að bjóða. Við erum einnig með þorsk, ýsu og fleira fiskmeti. Í sveitunum fullvinna margir afurðir, eins og svínakjöt og nautakjöt auk þess sem grænmetisrækt er mikil í héraðinu. Í Árbæ er seldur heimgærður ís. Allar þessar afurðir er svo hægt að kaupa í heimamarkaðsbúðinni í Pakkhúsinu á Höfn,“ segir Hjalti.



www.landogsaga.is



SVEITARFÉLAG HORNAFJARÐAR
HAFNARBRAUT 27 • 780 HÖFN
470 8018
ASTA@HORNAFJORDUR.IS
WWW.HORNAFJORDUR.IS



FRÆÐASETRID Í SANDGERÐI

- Himinn og haf

Fræðasetrið í Sandgerði er fyrst og fremst náttúrugripasafn þar sem leitast er við að tengja mann og náttúru.

Innan veggja Fræðasetursins eiga gestir kost á að skoða hluta af náttúru Íslands í návígi. Geta gestir fræðst þar um umhverfið, lífshætti dýra, jurta og fólksins á svæðinu.

Í Fræðasetrinu er sýningin Heimskautinn heilla sem fjallar um æfi og starf franska heimskautafarans, leiðangurstjórans og læknisins, Jean-Baptiste Charcot, en hann fór með skipi sínu Pourquoi-Pas? við Mýrar 1936.

Í Sandgerði eru fallegar sand- og klettafjörur og þar má finna marga spennandi fjörupolla. Sá sem fer fjöruferð á vegum Fræðasetursins í Sandgerði finnur falda dýrgripin náttúrunnar. Í Fræðasetrinu er hægt að

fá tilbúin fjöruverkefni fyrir ýmsa hópa og öll nauðsynleg verkfæri til fjöruferða.

Fuglalíf

Sandgerði er millilendingarstaður farfugla, sem hafa þar viðvöl á vorin og haustin. Fræðasetrið leggur metnað í að hafa sem nákvæmastar upplýsingar um fuglaferðir og væntir þess að gestir leggji sitt af mörkum. Þar er líka mikill fjöldi staðfugla. Fuglaáhugamenn hafa sótt til Sandgerðis árum saman.

Sandgerði er mikill útgerðarbær. Útgerð hefur verið stunduð frá landnámi Íslands við ströndina á hinu forna Rosmhvalanesi. Við höfnina í Sandgerði er fjölbreytt mannlíf þegar bátar koma inn til löndunar.

Í Fræðasetrinu er unnið að því að safna saman merkri sögu útgerðarhverfanna í Miðneshreppi,

eða Rosmhvalanesi hinu forna. Fræðasetrið býður upp á göngu- og rútuferðir undir leiðsögn um útgerðar- og verslunarbæina á Rosmhvalanesi. Má þar nefna Þórshöfn og Básenda. Gönguslóðir eru milli útgerðarhverfanna á Rosmhvalanesi

Og nú er ný vegtenging út á Reykjanes frá Hafnarvegi. Enda þótt hún sé nú merkt sem leið á Hvalsnes liggur hún til Sandgerðis þar sem eru veitingastaðir, listagallerí og 18 holu golfvöllur. Þaðan er síðan hægt að aka með ströndinni allt til Þorlákshafnar. Þessi nýi vegur á eftir að verða lyftistöng fyrir alla á Rosmhvalanesi.



FRÆÐASETRID SANDGERDI
GARÐVEGUR 1 • 245 SANDGERDI
423 7551
REYNIR@SANDGERDI.IS
WWW.SANDGERDI.IS



VARMA
The Warmth of Iceland

WWW.VARMA.IS



BEINT FRÁ BÝLI

- Snýst um hugmyndaflug

Um 70 aðilar selja heimaunnar vörur hér á landi í nafni félags bænda, „Beint frá býli“. Guðmundur Jón Guðmundsson formaður segir að viðtökur almennings fari langt fram úr því sem gerðar voru vonir um.

Félagið var stofnað árið 2008 og voru stofnfélagar rúmlega 50. Í dag eru félagar rúmlega 100. Tilgangur félagsins er meðal annars að hvetja til heimavinnslu og sölu, ásamt því að vinna að hagsmunum bænda sem stunda eða hyggjast stunda hvers konar framleiðslu og sölu á heimaunnum afurðum, að tryggja neytendum gæðavörur þar sem öryggi og rekjanleiki er í fyrirrúmi og að hvetja til varðveislu margvíslegra framleiðsluaðferða og kynningar á svæðisbundnum hráefnum og hefðum í matargerð.

Að sögn Guðmundar Jóns Guðmundssonar, formanns félagsins og bónda að Holtseli, er aldahefð fyrir svona starfsemi til dæmis í Þýskalandi og á hinum Norðurlöndunum.

„Rekjanleiki vörunnar skiptir miklu máli því ef keypt er til dæmis nautakjöt af bónda þá getur hann sagt við-komandi hvaða naut þetta var; fólk veit hvaða vöru það fær og flestir bændur sem eru í þessu velja gripir sem þeir eru nokkurn veginn vissir um að séu góðir þannig að neytandinn fær góða vöru. Ef honum líkar svo ekki varan getur hann haft samband við bóndann til að fá skýringar eða bætur. Þannig að fólk veit alltaf hvað það er með í höndunum. Fólk hringir á viðkomandi bæ og getur til dæmis fengið lambakjötið skorið eða tilreitt eins og það vill.“

www.landogsaga.is

Grundvallarhugmyndin með framleiðslu og sölu beint frá býli byggir meðal annars á að nýta fornar, nýjar og staðbundnar aðferðir, ásamt þekkingu og sögulegum hefðum. Að varðveita menningararfinn og kynna hann nýjum kynslóðum. Að auka gagnkvæman skilning framleiðanda og neytanda og færa þá nær hver öðrum. Að skila andvirði vöru og þjónustu í auknum mæli til frumframleiðanda og hugmyndin byggir beinlínis á því að styrkja byggð og efla atvinnu í hinum dreifðu byggðum.

Fjölbreytt úrval

Fjölbreytt úrval er selt á bæjunum. Nefna má osta, jógúrt, skyr, ís, broddmjólk, kryddsós, kjötvörur - svo sem reykt kjöt, þurrverkað kjöt og slátur - villibráð, hárkarl, fiskmeti



- svo sem reyktan fisk, hertan fisk, siginn fisk og grafinn fisk - grænmeti, kryddjurtir og kryddblöndur, hvönn, fjallaþros og söl, rabarbara, sultur og hlaup, hjúgu, pylsur og kæfu, kornvörur, brauð, kökur, jurtate, öl, safi og saftir og egg.

Guðmundur framleiðir ís þar sem skyr er uppistaðan í eina tegund og eru framleiddar um 30 bragðtegundir. Má þar nefna hundasúruis og fáfnisgrásís. Á heimasíðunni, holtsel.is, segir m.a.: „Ísinn er framleiddur á bænum og er eingöngu notuð eigin mjólk og rjómi. Rjóminn er framleiddur heima á

bænum, mjólkinn er skilin beint úr kúnum og fer rjóminn svo í ísgerðina án frekari meðhöndlunar þ.e. hann er ekki fitusprengdur. Ísinn er framleiddur án þess að notuð séu tilbúin hjálparaefni. Öll bragðefnin eru náttúruleg eftir því sem hægt er. Eggjarauður eru notaðar í staðinn fyrir hefðbundin hjálparaefni til ísgerðar og engin rotvarnarefni eru sett í ísinn.“

„Við notum gamlar hefðir á nýjan hátt og það er eitt af því sem menn mættu gera meira; að menn nýti raunverulega það gamla sem er til en komi því í neytendavænni umbúðir,“ segir

Guðmundur. „Ég held að það hafi ekki margir séð fyrir sér skyr sem grunnefni í rjómaís og fólk getur áreiðanlega nýtt meira það gamla á nýjan hátt. Þetta snýst um hugmyndaflug. Þetta snýst um frumleika. Menn eiga ekki endilega að reyna að apa upp eftir öðrum heldur reyna að gera eitthvað sjálfir ef þeir ætla að ná árangri.“

Guðmundur segir að viðtökur almennings almennt hvað varðar Beint frá býli fari langt fram úr því sem vonir voru gerðar um. „Ísgerðin hefur til dæmis slegið í gegn. Við byrjuðum að framleiða ís árið 2006 og stundum tókum við á móti nokkur hundruð manns á dag,“ segir Guðmundur en ísbar og kaffihús var opnað í tengslum við framleiðsluna.



www.landogsaga.is



BEINT FRÁ BÝLI
HOLTSEL Í EYJAFJ.SVEIT • 601 AKUREYRI
8612859
BEINT@BEINTFRABYLLI.IS
WWW.BEINTFRABYLLI.IS

FRUMKVÖDLAR OG FIÐURFÉ

- fuglarækt í Mosfellsbæ

Reykjabúið hf. er gamalgróið fjölskyldufyrirtæki staðsett að Reykjum í Mosfellsbæ. Búið er rekið af hjónunum Jóni Magnúsi Jónssyni og Kristínu Sverrisdóttur sem bæði eru búfræðingar. Hjónin eiga fjögur börn og búa og starfa að Reykjum en fyrirtækið hefur verið í fjölskyldu Jóns í áratugi. Jón ólst upp á bænum og hefur aldrei unnið við annað en búskapinn en faðir hans, Jón M. Guðmundsson, hóf fyrstur manna kjúklingaframleiðslu á Íslandi árið 1961 með innflutningi á eggjum af holdastofni. Fyrstu kalkúnarnir komu að Reykjum í kringum árið 1947, en regluleg kalkúnakjötsframleiðsla hófst árið 1965 með innflutningi á kalkúnaeggjum frá Noregi. Kalkúnar voru ekki algengur matur á þessum árum og reyndar áttu eftir að líða allmörg ár þar til þessi ameríski hátíðarmatur gerði sig almennilega heimakominn í íslenskum

matvöruverslunum á elduðum kalkúni þar sem fólk fékk að smakka og ráðleggingar um eldamennsku og uppskriftir. Hjónin segja að



Beint frá Bónda

Á Reykjum reka hjónin litla heimasölu. Þau segjast ekki síst

þetta hafi verið mikil vinna ekki síst þar sem fólk hafi í fyrstu verið hálfóöruggt við matreiðslu fuglsins. Kristín segist ósjaldan hafa fengið upphringingar frá fólki að biðja um ráð við eldamennskuna og í kringum hátíðir hafi hún stundum haldið úti hálfgerðri neyðarlínu! Nú eru breyttir tímar, fólk kann þetta og svo er hægt að fara inn á heimasíðuna kalkunn.is þar sem bæði er að finna fróðleik og uppskriftir Jón og Kristín segja vinsældir kalkúnsins vaxandi. Eftirspurnin er mest í kringum hátíðir en eftirspurn eftir kalkúnakjöti í annan tíma er alltaf að aukast. Kalkúnakjötið er afar hollt og fer eintaklega vel í mága



eldhúsum. Í dag er Reykjabúið eini kalkúnaframleiðandinn á Íslandi.

Mikið kynningarstarf

Reykjabúið hefur lagt mikið upp úr því að kynna kalkúninn og matreiðslu hans í gegnum árin. Hér áður fyrr voru kynningar í

REYKJABÚIÐ HF
SÚÐUREYKJUM 1 • 270 MOSFELLSBÆ
566 7150
REYKJABUID@KALKUNN.IS
WWW.KALKUNN.IS

www.landogsaga.is

auk þess að vera bæði magurt og innhalda aðeins hærra próteinmagn en annað kjöt.

HALLDÓRSKAFFI

- Kaffi og með því

Halldórskaffi er nefnt í höfuðið á Halldóri Jónssyni, kaupmanni í Suður-Vík. Hann var frumkvöðull í verslunarmálum í Vík en frumkvæði hans varð til þess að Bryde og síðar fleiri hófu verslunarrekstur í Vík sem



fjölbreyttur matseðill við allra hæfi. Súpa dagsins með heimalöguðu brauði, smáréttir, salöt, réttir unga fólksins og fleira gómsætt

leiddi til þorpsmyndunar á Víkursandi. Halldórskaffi er í austurenda Brydebúðar og ber með sér sjarmaliðinnar tíðar. Kaffihúsið býður upp á kaffiveitingar og léttu rétti. Í boði er

með afurðum úr heimahéraði. Þar er einnig góð aðstaða til myndlistasýninga yfir sumarið. Halldórskaffi er opið alla daga á sumrin kl. 11:00-23:00 sunnudaga til föstudaga en 11:00-02:00

á laugardögum. Myndlistasýningar eru á Halldórskaffi allt árið um kring. Einnig eru tónlistarviðburðir all tíðir í kaffihúsinu sem er mikill menningarauki í plássinu.



HALLDÓRSKAFFI
VÍKURBRAUT 28 • 870 VÍK
8478844
HALLDORSKAFFI@GMAIL.COM
WWW.HALLDORSKAFFI.IS

TJALDSTÆÐIÐ ÞAKGILI

- Útilega með rómantísku ívafi

Þær eru víða náttúruperlurnar sem ekki liggja í augum uppi við Þjóðveginn. Ein þeirra er í Þakgili, sem er á Höfðabrekkuafrétti milli Mýrdalsjökuls og Mýrdalssands.

Tjaldstæðið í Þakgili er nokkuð stórt og ber svæðið fimm til sex hundruð manns í tjöldum, fellihýsum og húsbílum. Þar er hreinlætisaðstaða ágæt, fimm salerni og ein sturta.

Hellir er á svæðinu þar sem er grill og borð og bekkir, þar er líka kamína inni sem hægt er að kveikja upp í og er hellirinn upplýstur með sprittkertum. Í smáhýsunum er boðið upp á svefnpokaþingingu.

Í hverju húsi er salerni og eldunaraðstaða. Þar eru ekki sturtur.



Góð bækistöð fyrir göngufólk

Þegar Helga er spurð hvornig reksturinn hafi gengið ár frá ári, segir hún hann hafa gengið ágætlega.

„Ferðamannatíminn er stuttur hér en traffíkin hefur verið alveg þrýðileg. Aukningin var mest fyrstu þrjú árin á meðan staðurinn var að spyrjast út og síðustu þrjú árin hefur traffíkin verið mjög stöðug.“

„Það er langmest göngufólk og fólk sem



vill fara í góða, gamaldags útilegu með rómantísku ívafi sem hinga kemur. Síðan er nokkuð mikið um jeppamenn en lítið um hestamenn.“



TJALDSTÆÐIÐ ÞAKGILI
HÖFÐABREKKUAFRÉTTI • 870 VÍK
893 4889
HELGA@THAKGIL.IS
WWW.THAKGIL.IS

www.landogsaga.is

ÞJÓRSÁRNES Í FLÓA

- Að óskum hvers og eins

Bændurnir að Þjórsárnesi í Flóa eru í félaginu Beint frá býli og er þar lögð áhersla á að bjóða upp á úrvals lambakjöt.

„Við erum ungir bændur og ákváðum strax þegar við hófum búskap árið 2007 að selja beint frá okkur sjálfum,“ segir Margrét

Ingjaldsdóttir en hún og eiginmaður hennar, Guðjón Birgir Þórisson, urðu aðilar að Beint frá býli þegar það var stofnað ári síðar. Þau eru einnig þátttakendur í gæðastýringu í sauðfjárrækt en megintilgangur hennar er að tryggja neytendum öruggari vöru.



ÞJÓRSÁRNES
ÞJÓRSÁRNESI • 801 SELFOSSI
486 3381
THORSARNES@VISIR.IS

MATARBÚRIÐ AÐ HÁLSI Í KJÓÐ

- Gæðahræfni beint af býli

Verslunin Matarbúrið var opnað og formlega þann 11. apríl 2009. Síðan 1997 hafa ábúendur á Hálsi selt stóran hluta af því nautakjöti sem framleitt er



á býlinu beint til neytenda og þá í einum fjórða eða hálfu nauti. Sú ákvörðun að selja beint til neytenda réðist aðallega af metnaði fyrir eigin framleiðslu en einnig vegna skammtarlega lágs afurðaverðs frá afurðastöð. Það voru margir búnir að spyrja hvar væri hægt að kaupa kjöt af holdagripum eins og þeim sem voru

og eru á búinu. Satt að segja höfðum við ekki hugmynd um það, við sendum í sláturhús og svo fór kjötið okkar bara í hitina.

Próunin varð svo sú að það geta ekki allir tekið við 40-60 kg af nautakjöti í einu, en það er ca 1/4 af nauti, fólk vildi kaupa í minni skömmtum. Það var því lítið annað að gera en að mæta þeirri eftirspurn og koma upp aðstöðu til að afhenda kjötið. Ennþá er þó hægt að kaupa í stórum skömmtum.

Við erum stolt af því sem er á boðstólum í Matarbúrinu og höfum lagt mikla vinnu og alúð í afurðirnar. Okkur finnst að það sé neytendum í hag að þessi möguleiki sé fyrir hendi að geta keypt beint frá

bónna því þar eru frumframleiðendur með eftirsóknarverða og sérstaka vöru í boði.

Nautakjötið er af holdagripum af Galloway-kyni og Angus sem eru eingöngu grasfóðraðir. Grasfóðrun teljum við mjög mikilvæga vegna heilbrigðis og velferðar dýranna og ekki spillir að rannsóknir sýna að kjöt af grasfóðruðum gripum inniheldur meira magn af hollum fitusýrum en annað kjöt.

Til að mæta eftirspurn hafa bæst við samstarfsaðilar úr nánasta umhverfi. Matarbúrið er stundum með kjöt frá Kiðafelli og Sogni. Við erum samt lítil búð með persónulega þjónustu og ráðgjöf og ætlum ekki að breyta því, þ.a.l. er úrvalið sem í boði er ekki alltaf hið sama.



MATARBÚRIÐ
HÁLSI Í KJÓÐS • 276 MOSFELLSBÆ
897 7017
HALS@HALS.IS
WWW.HALS.IS

HANASETUR HUNDASLÓÐ OG HROSSARÆKT

- Eystri Torfastaðir II

Þegar Ísland var ónumið var fátt að taka með sér þær skepnur sem þeir vildu freista að hafa nytjar af. Fluttu þeir því með sér hesta, kindur, kýr, geitur, svín, hunda og ketti. Hænur tóku þeir einnig með sér og án efa slæddist músin með.

Af þessum skepnum er komið þrautseigt kyn og er óþarft að fjölyrða um það hér.

Salka Valka (Ís 10346/07) er mikil gæðatík og undan henni koma með reglulegu millibili. Faðirinn að næsta góti er Arnarstaða Snati (Ís 08549/05).



Í dag er hestamennska áhugamál fjölda fólks og margir njóta þess t.d. að ferðast um landið á hestum.

Á Eystri Torfastöðum er hrossarækt. Þar eru gripir sem koma út af Heði frá Hvoli í Ölfusi og Nett frá sama stað. Einnig eru gripir út af Svipi



Hanasetrið

Á Eystri Torfastöðum II í Fljótshlíð er Hanasetrið. Þar eru hinir tignarlegu landnámshanar uppstoppaðir til sýnis og sölu. Þá uppstoppuðu má einnig nálgast að Aflagrandi 40 í Reykjavík. Fleira

er stoppað upp en einir hanar, því margskonar fuglar aðrir og önnur dýr hafa öðlast lengra líf í meðförum þeirra hamskera sem höndum hafa um þá farið, svo sem eins og ferhyrindir hrútar, hyrndar kýr, gamlir tarfar og hreindýrshausar.

Landnámshænan kom til Íslands með landnemum og rannsóknir á vefjaflokkagerð hennar sýnir einungis skyldleika með gömlum norskum hænsnum sem bendir til að þar sé sami stofninn á ferð og landnemar komu með.

Hundaslóð

Ekkí er það fiðurfénaður einn sem ræktaður hefur verið á Eystri Torfastöðum því þar er lögð rækt við hið nafnkunna íslenska hundakyn.

Í slenski fjárhundurinn er þjóðarhundur Íslands. Tegundin barst til landsins með landnemum og aðstoðuðu hundarnir við gæslu og smölnun fjár, nautgripa og hesta. Þó svo hann sinni þessum skyldum sínum enn er hundurinn æ vinsælli sem félagi.

Hrossarækt

Landnemar fluttu með sér hesta til Íslands. Mjög líklega hafa þeir tekið með sér bestu og harðgerðustu hestana úr stofni sínum. Í margar aldir blandaðist íslenski hesturinn ekki öðrum hestum og hefur hann haldið hreinleik sínum



frá Gerði í Suðursveit og Vöku frá Lambleksstöðum í Hornafirði.

„Kemst þó hægt fari, sagði karlinn sem sat á merinni fastri í keldunni og keyrði fótastokkinn.“



TORFASTADIR EHF
TORFASTÖÐUM • 861 HVOLSVELLI
588 7887
TORFASTADIR2@EMAX.IS

SÆNAUTASEL

- Í anda liðins tíma

Sænautasel er endurbyggður bær á Jökuldalsheiði. Var ráðist í það verk að tilstuðlan Jökuldalshrepps. Nú er þar starfsemi á sumrin og er ýmislegt í boði fyrir gesti.

geta lesið sér til um sögu hússins og skoðað gamla muni frá þeim tíma þegar búið var á staðnum. Lífshættir og lífskjör fólks voru frábrugðin því sem nú tíðkast og má taka sem



Heiðarbylíð Sænautasel var byggt árið 1843. Bæjar- og gripahús voru byggð úr torfi og grjóti og var timbur flutt á hestum frá Vopnafirði en um var að ræða um 18 tíma lestaferð. Búið var á staðnum í 100 ár að undanskildum 5 árum er aska frá Dyngjufjöllum lagði alla bæi í heiðinni í eyði.

Jökuldalshreppur endurbyggði bæinn árið 1992 og var meðal annars notað torf og grjót úr bæjarrústunum við endurbygginguna.

Gestir upplifa þar dimmar vistarverur þar sem sums staðar er lágt til loftis. Á meðal vistarvera er hlóðareldhús, baðstofa og búr. Gestir

dæmi að á þessum tíma fékk fólk til að mynda sykur og hveiti í skiptum fyrir afurðir skepnanna.

Sýning er í bænum eins og hann leggur sig en kaffihús er í endurbyggðu fjárhúsinu og getur fólk fengið sér þar kaffi og kakó og gætt sér á nýbökudum lummum. Ef pantað er með dags fyrirvara getur fólk fengið hádegismat.

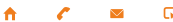
„Starfsmenn vinna við ýmislegt í húsinu eins og tíðkaðist áður fyrr eins og að mjólka, skilja, strokka, og búa til skyr. Fólk sér hvernig þetta raunverulega var,“ segir Lilja Óladóttir kotbóndi. Þess má geta að ekkert rafmagn er í bænum.

Ýmis dýr eru á bænum og má þar nefna hunda, ketti, kýr og hesta og finnst mörgum gestum gaman að skoða þau; svo ekki sé minnst á afkvæmi þeirra.

Sænautavatn er í næsta nágrenni við bæinn og er þar ágætis silungsveiði. Tjaldstæði er líka í nágrenni við bæinn og þykir mörgum gaman að sigla á vatninu á hjólabátum.



SÆNAUTASEL EHF
MERKI • 701 EGILSSTÖÐUM
471 1086
JOKULSA@CENTRUM.IS



SVEITABAKARÍ

- Gamalt og gott

Sveitabakarí sf. Er lítið bakarí í eigu fjölskyldunnar á Auðkúlu í Austur Húnaþingi. Bakaríið sérhæfir sig í framleiðslu á gamaldags bakkelsi með vöruvöndun og íslenskar hefðir að leiðarljósi. Segja má að hjá þeim samvinnist gamlar venjur hinnar íslensku húsmóður og bakarans.

Meðal þess sem boðið er upp á er seytt rúgbrauð sem inniheldur að þriðjungji bygg af húnvetnskum akri. Er það hollur bití. Einnig eru þar bakaðar flatkökur, kleinur, ástarpungar, partar, normalbrauð og maltbrauð auk nokkurra gerða af sætabrauði og kökum. Þá eru einnig framleiddar í bakaríinu sultur, marmelaði og hlaup úr íslensku hráefni.

Í Sveitabakaríinu er leitast við að nota einungis hið besta fánlega hráefni

sem fæst hverju sinni. Lífræn egg, óbleikt hveiti, hafrar, íslenskt heilhveiti og innlent bygg.

Með þessu móti býður Sveitabakaríið stolt upp á hollt og hreint bakkelsi sem ekki inniheldur efni sem geta verið skaðleg heilsu manna. Engum

rotvarnar- eða þráavarnarefnum er blandað í afurðir bakarísins.



SVEITABAKARÍ SF
AUÐKÚLU 1 • 541 BLÖNDUÓSI
868 7951
SVEITABAKSTUR@EMAX.IS



GRÆNMETISMARKAÐUR Í VALLANESI

- Grænt og gómsætt

Í Vallanesi á Fljótaldalshéraði er stunduð lífræn ræktun á korni s.s. byggji og hveiti, sem og ýmsu grænmeti sem markaðssett er undir vörumerkinu Móðir Jörð. Móðir Jörð leggur auk þess áherslu á fullvinnslu á hráefninu sem ræktað er á staðnum og framleiðir m.a. chutney úr rótargrænmeti, sultur, grænmetisbuff, hrökkbrauð og nuddolíur. Hægt er að kaupa afurðir Móður Jarðar beint frá býli í Vallanesi í sumar og efnt verður til grænmetismarkaðar í Vallanesi dagana 28. júlí – 1. ágúst og verður hann opinn frá kl 13. – 18.

umhyggja eru í fyrirrúmi. Það stendur á bökkum Laugarfljóts um 300 m frá þéttbýlinu Egilsstöðum. Húsið hefur allt verið endurnýjað í anda þess innri og ytri glæsileika sem það er rómað fyrir allt frá fyrstu árum síðustu aldar. Frá Gistihúsinu er unaðslegt útsýni yfir Fljótið og til fjalla. Rómantik og gamlar hefðir eru í öndvegi og gestir njóta fyrsta flokks þjónustu í einstakri umgjörð austfirskrar náttúru



eftirminnileg og jafnvel ævintýrleg.

Við berum mikla virðingu fyrir hráefninu. Það er

mest allt íslenskt og fengið úr okkar nánasta umhverfi. Við erum stolt af íslenskum landbúnaði og viljum kynna þá sem skara þar fram úr með því að er matargerð þess sprottin úr nýta afurðir þeirra.

Metnaður og alúð eru meginéinkenni eldhússins; líkt og Gistihúsið sjálft er matargerð þess sprottin úr



AUSTURLAND

- Sýnishorn alls hins besta

Austurland er einstakt undraland og fjölmargar þar sem hjólreiða kappar, leiðir hafa verið fugla- skoðarar, kayakræðarar og merkta til að auka náttúruunnendur finna allt sem öryggi og ánægju fangar huga þeirra, svo sem óbyggðir, ferðamannsins.

áskorun og hugarró. Austurland er þekkt fyrir frábærar aðstæður fyrir útivistarfólk og má þar nefna jafnt gönguleiðir, reiðtúra og veiði, að ógleymdum fiskiþorpunum við sjávarsíðuna sem bjóða upp á fjölbreytt ævintýri fyrir gesti og gangandi.



Gönguleiðir fyrir alla

Fyrir ferðamenn á Austurlandi eru gönguferðir ein besta leiðin til að njóta ósnortinnar náttúru. Svæðið er þekkt fyrir áhugaverðar og fjölbreyttar gönguleiðir, allt frá styttri dagleiðum til ævintýralegra lengri ferða. Góð göngukort af öllu Austurlandi eru fáanleg á upplýsingamiðstöðvum

Snæfell—Lónsöræfi

Snæfell er 1833 metra hátt fornt eldfjall. Fjallið er hæsta fjall Íslands utan jökla og býður upp á stórkostlegt útsýni til allra átta. Snæfell telst vera fremur auðvelt uppgöngu, en boðið er upp á ferðir með leiðsögn upp á, og við fjallið.



Umhverfið er einstaklega fallett með iðjagrænum mosa og uppsprettur og lindir eru víða innan um svarta sanda. Einstakt dýralíf er að finna á svæðinu og sjá má bæði hópa hreindýra og gæsa. Í næsta nágrenni er Brúarjökull sem áhugavert er að skoða.

Fyrir göngugarpa er frábært að ganga um svæðið með sitt einstaka landslag í þjóðgarði Vatnajökuls, og spennandi leið er yfir Eyjabakkajökul og yfir einstaka náttúru Lónsöræfa. Á leiðinni er útsýni yfir breiður grænna dala svo sem Geithellnadal, Hofsdal og Víðidal, og fjölda falletgra fossa er að sjá.

umhverfi er ógleymanleg upplifun. Þá er hægt að enda gott ferðalag með viðkomu í Helgustaðanámu, hinni þekktu gömlu silfurbergsnámu við Eskifjörð.

Við Egilsstaði

Varðandi styttri gönguleiðir

Kverkfjöll

Einstakt ævintýri er að heimsækja hið ótrúlega samspil elds og íss í Kverkfjöllum. Göngu í dal heitu lindanna með sjónarspili sjóðandi leðjupolla sem bræða völundarhús hella í Vatnajökul gleymist seint. Einstakt er einnig að hvíla þreytta fætur í heitu jökulvatninu sem rennur úr



mynni íshellisins í Kverkfjöllum. Þrátt fyrir að þessi hvíti risi, Vatnajökull, líti út fyrir að vera friðsæll og stöðugur, þá má aldrei gleyma því að það eru ýmsar hættur sem fylgja ísnum, sem sífellt er á hreyfingu.

Víknaslóðir

Á Víknaslóðum á Borgarfirði eystri eru um 150 km af merktum gönguleiðum. Á vegi göngumanna eru einstakar strandlengjur, yfirgefin býli, stórkostlegt fuglalíf og dýralíf og með smá heppni má sjá hópa hreindýra. Svæðið er þekkt fyrir litafegurð fjallanna og falletgra steina, ásamt því að þar er lundinn í næsta

er að heimsækja Stóruð.

Skálanes

Til að njóta stórkostlegs útsýnis yfir sjóinn, þá er einstök upplifun að



heimsækja hina falletgu firði Austurlands. Við mynni Seyðisfjarðar er Skálanes, einstakt náttúruverndarsvæði sem vert er að heimsækja. Einnig er ferð í Mjóafjörð ógleymanlegt ævintýri – sem skartar hinum ægifyggru Klifurbrekkufofum.



nágrenni. Frábærar dagleiðir eru í boði á Víknaslóðum, ásamt einu best geymda leyndarmáli landsins – Stóruð. Stóruð er völundarhús stórgrytis þar sem fallet lítill á rennur á milli og blágrænar tjarnir, umvafðar grænu grasi, eru í felum innan um stórgrytið. Fullkomin leið til að upplifa undur óspilltrar náttúru

Eskifjörður - Norðfjörður

híminháir klettadrangar sameinast í baráttunni við öldur Atlantshafsins. Fjölbreytileiki strandlengjunnar er einstakur. Ljósar strandlengjur ásamt svörtum ströndum Vöðlavíkur, ótrúlegar klettamyndanir, óspilltir firðir með röðum af æðarfugli, eyðibýli og hreindýrahjarðir í einstöku

þá gefa gönguleiðirnar „Perlur Fljótaldalshéraðs“ góðar hugmyndir um gönguleiðir í Héraði. Einnig má ekki gleyma göngu upp að Hengifossi, einum hæsta fossi landsins, og hinu falletgra stuðlabergi við Litlanesfoss. Að auki er friðsælt og fallett að ganga í Hallormsstaðaskógi. Allt einstakar gönguleiðir, að ógleymdri gönguleiðinni að Hjálpleysu, hálf dags ganga frá Stóra Sandfelli þar sem sjá má ótrúlegar minjar ísaldarinnar. Njótíð einnig göngu við Húsey eða njótíð dagsins við staður austasti hina sérstöku strönd Þerriþjórg, við hluti Austfjarða, afleggjarann upp á Hellisheiði eystri til Gerpissvæðið Vopnafjarðar.

Fjölmargar fleiri stórskemmtilegar gönguleiðir eru í boði í paradísarlandi þar sem göngumannsins – Austurlandi. Upplýsingamiðstöð Austurlands á Egilsstöðum gefur allar nánari upplýsingar.



MARKAÐSSTOFA AUSTURLANDS
MÍÐVANGI 1-3 • 700 EGILSSTAÐIR
472 1750
EAST@EAST.IS
WWW.EAST.IS



KAFFI KLETTUR Í REYKHOLTI Í BISKUPSTUNGUM

- Gistihús, tjaldstæði, veitingahús og viðburðir.

Kaffi Klettur er notalegur veitingastaður í Reykholti í Biskupstungum og er einungis í 90 kílómetra fjarlægð frá Reykjavík og þaðan er aðeins 10 mínútna akstur að Geysi í Haukadal. Í Reykholti er gott að nema staðar og njóta góðra veitinga úr heimahéraði. Í jólalegu húsi er tilvalið að njóta sumarblíðunnar á skjólsælli veröndinni fyrir utan. Fyrir börnin er margt sem gleður augað. Hross og hundar og gömul búnaðartæki. Kaffi Klettur er skreyttur



amboðum og innanstokksmunum frá gamalli tíð. Sumt er kunnugt meðan annað veður furðu og spurningar um notagildi. Sagan er hér síkvik og nálæg.

Fjölbreyttur matseðill við allra hæfi er í boði að Kaffi Kletti og er sérstök áhersla lögð á hefðbundinn íslenskan mat og hráefni úr nærumhverfinu. Kaffi og úrval kaffidrykkja er þar á boðstólum ásamt með heimabökuðum kökum, brauði og tertum.

Veitingastaðurinn.

Mikil áhersla er lögð á notalegt og fríðsælt umhverfi þar sem gestir geta bæði setið inni og úti, þá veður leyfir. Mjög góð aðstaða er fyrir hestafólk á staðnum og er hestagerði á lóðinni.

Kaffi Klettur er opinn alla daga á sumrin frá kl. 12.00 - 23.00. Eldhúsið er opið til kl. 21.30. Á veturnar er opið allar helgar og hægt að panta fyrir hópa utan venjulegs opnunartíma.

Á Kaffi Kletti er heimabakstur í hávegum hafður, allar kökur og brauð er heimabakað, ásamt framleiðslulínu Kaffi Kletts sem eingöngu er seld í Bjarnabúð, svo sem eins og kleinur, kryddbrauð, hjónabandsæla, hveraseytt rúgbrauð, döðlubrauð, bananabrauð og margt fleira. Ennfremur er rekin veisluþjónusta á staðnum.

Þetta eru aðalsmerki Kaffi Kletts og svo að sjálfsögðu hin vingjarnlega og persónulega þjónusta sem þar er veitt. Hér er lögð áhersla á íslenskar hefðir, en einnig er boðið upp á alþjóðlega rétti eins og hamburgara og kemur hráefnið í þá beint frá býli.

Þá hafa ýmsir viðburðir farið fram á Kaffi Kletti, tónleikar, fræðsla og annað.

Hópar velkomnir.

Við tökum vel á móti hópum, allt að 55 manns í mat. Sjálfsagt er fyrir þá sem vilja notfæra sér þá þjónustu að leita tilboða í veislur.

Í Reykholti er einnig sundlaug og tjaldstæði fyrir þá sem vilja dvelja lengur.

Tjaldsvæðið í Reykholti var enduropað árið 2009 með nýrri salernisaðstöðu og rafmagni. Stutt er í sund, leikvöll, verslun og alla þjónustu. Þá er ógetið um gistihúsið sem stendur í Reykholti.



KAFFI KLETTUR
REYKHOLTI • 801 SELFOSSI
486 1310
HUSID@BEST.IS
WWW.KAFFIKLETTUR.IS



SUMARBÚÐIR ÆVINTÝRALANDS

- Valfrelsi og mikið fjör!

Fjórtaða starfsár Sumarbúðanna Ævintýralands, Kleppjárnsreykjum í Borgarfirði, er hafið. Við spurðum Svanhildi Sif Haraldsdóttur, stofnanda sumarbúðanna, út í starfseminna.



Svanhildur Sif var ekki há í loftinu þegar draumurinn um að setja á stofn sumarbúðir kviknaði. Hún hafði sjálf farið í sumarbúðir og fannst þá strax vanta á valið.

„Börn eru fólk og fólk er ólíkt, það sama hentar ekki öllum,“ segir Svanhildur. „Þetta var grunnstefið við stofnun Ævintýralands. Þetta hefur farið vel í börnin sem geta t.d. valið um að fara í sundlaug, íþróttahús, gönguferð, dagbókargerð eða kertagerð, svo eitthvað sé nefnt, og farið milli svæða að vild. Svona val er í boði alla dagana fyrir hádegi og svo aftur eftir kaffi.“

Eftir hádegi fara börnin á námskeiðin sem standa fram að kaffi. Á kvöldin eru leikir og kvöldvökur, m.a. karaóki, draugaleikrit og fleira skemmtilegt og svo er sögð kvöldsaga fyrir svefninn fyrir þau börn sem vilja.“

Námskeiðin sem Svanhildur talar um eru m.a. í kvikmyndagerð, íþróttum, leiklist, myndlist, grímugerð og dansi.

„Við höfum skapað okkur mikla sérstöðu með námskeiðunum okkar sem passa vel inn í hugmyndafræðina

á bak við valfrelsið. Fyrsta daginn velja börnin á hvaða námskeiði þau ætla að vera á í tvo tíma á dag. Síðan sýna þau afraksturinn á lokakvöldvökunni og það er einstaklega gaman að sjá hvað börnin eru skapandi og hugmyndarík, þau eru öll stjórnur kvöldsins,“ segir Svanhildur og brosir.

Mikið öryggi

„Börnin eru í aldursskiptum, frekar litlum hópum sem hver hefur sinn umsjónarmann og það finnst mér mikilvægt upp á öryggisstillingunum. Þótt þau geti alltaf leitað til allra starfsmanna þá er gott að hafa einhvern einn sem er nokkurs konars ígildi foreldris, vekur þau á morgnana, borðar morgunverðinn með þeim, segir þeim kvöldsögu fyrir svefninn og slíkt.“

Einnig erum við með næturvörð sem börnin geta leitað til ef þau vakna eða gengur illa að sofna.

Börnin hafa þetta mikla val og finnst þau frjáls, átta sig líklega ekki á því hversu gæslan er mikil en þau eru aldrei eftirlitslaus og aldrei í umsjá unglunga. Einn fullorðinn starfsmaður er reiknaður á hver fimm börn.

Við þökkum góðu, tryggðu, vel völdu og vönduðu starfsfólki m.a. hvað starfsemin hefur verið einstaklega farsæl öll árin.“

Trú á sig og eigin getu

„Við erum með einfalt og gott agakerfi sem virkar. Við finnum það þegar t.d. börn með hegðunarröskun koma til okkar, þau falla vel inn í hópinn og njóta sín til fulls eins og hin,“ segir Svanhildur.

„Ég hef séð börn sem hafa lent í einelti blómstra og breytast í sumarbúðunum, þau eru vinsæl í hópnum sínum, laus við það/þann sem þjakaði þau, og

koma upplifsdjarfari heim sem skilar sér örugglega vel inn í framtíðina. Við tölum líka mikið við börnin, það eru daglegir hádegisfundir hjá hverjum hópi með umsjónarmanni sínum og þar er talað um einelti, mikilvægi þess að hafa trú á sér og eigin getu og að standa með sér og margt fleira. Þótt mikið sé um leiki og skemmtun þá eru þessi mál mikið rædd og krufin. Allir hafa eitthvað til málanna að leggja.“

Áhrifamikil leikrit

„Undanfarin ár höfum við sýnt leikrit um einelti og hvernig hægt er að grípa inn í í stað þess að vera hlutlaus áhorfandi. Við komum einnig inn á mikilvægi þess að segja frá óþægilegum leyndarmálum og að maður eigi ekki að eiga neitt



leyndarmál sem er óþægilegt og láti manni líða illa. Það er líka komið inn á hættur, freistingar og fleira í þessu leikriti sem starfsfólkið sýnir. Leikritið breytist ár frá ári en sami mikilvægi grunnurinn er alltaf til staðar og ekki síst er varað við hættum sem fylgja Facebook, MSN og fleiru. Það er hægt að koma skilaboðum til barnanna á þann hátt sem þau skilja.



SUMARBÚÐIR ÆVINTÝRALANDS
KLEPPJÁRNSREYKJUM • BORGARBYGGD
551 9160
SUMARBUDIR@SUMARBUDIR.IS
WWW.SUMARBUDIR.IS





KALDRANANESHREPPUR

- Milli vestfirskra fjalla en steinsnar frá bænum

Eitt minnsta sveitarfélag landsins, Kaldrananeshreppur, býr yfir fjölbreyttum möguleikum fyrir ferðamenn. Hvort sem maður kýs sögulegar minjar, slökun í heita pottinum eða að skoða náttúru og dýralíf, má finna það þar.

Margir telja eflaust að til staða á Vestfjörðum sé afar langur akstur frá höfuðborgarsvæðinu en raunin er sú að aðeins tekur þrjá klukkutíma að aka að þessum heillandi stað.

Það má með sanni segja að svæðið hafi upp á margt að bjóða; á góðum degi getur maður séð hval beint undan ströndinni, fornleifauppgröft frá því að Baskar ráku þar hvalastöð á 17. öldinni og heita potta við ströndina en mikinn hita er að finna í Kaldrananeshreppi. Svo ekki sé minnst á hið góða samfélag innan um vestfirskra firði og fjöll.

„Ferðapjónustan hefur verið að vaxa og dafna hér á Kaldrananesi þar sem svæðið býður upp á marga möguleika og er að auki ansi úrkomulítið og

sumrin hér björt,“ segir Jenný Jensdóttir oddviti hreppsins. „Margir möguleikar eru í boði fyrir ferðamenn varðandi hafið, hér er hægt að fara í siglingar, hvalaskoðun, sjóstöng sem og ferðir til Grímseyjar í Steingrímsfirði þar sem miklar lundabyggðir eru.“

„Auk þess er hér að finna góða gístmöguleika bæði í Drangsnesi og lengra inni í Bjarnarfirði. Svo má þess geta að við erum með tvær sundlaugar í hreppnum, á þessum tveimur stöðum og er sú í Bjarnarfirði byggð 1947 og nálægt því að vera náttúruleg þar sem hiti er í Bjarnarfirði. Sú í Drangsnesi er nýleg og minni og er verulega notaleg,“ segir Jenný.

Hitinn á svæðinu er notaður á skemmtilegan hátt. Tveimur heitum pottum hefur verið komið fyrir á strandlínunni og eru þeir opnir öllum sem eiga leið hjá. „Heitt vatn fannst í Drangsnesi árið 1996 og var þá maður á svæðinu sem gaf krökkunum fiskikör til að busla í við ströndina. Brimið,

www.landogsaga.is

sem er kröftugt hér við strendur tók körin einn veturinn út á haf með sér en þá ákáðum við að koma fyrir almennilegum pottum á ströndinni,“ segir Jenný.

Í Hveravík má finna fornleifauppgröft þar sem grafin er upp hvalastöð frá 17. öld Talið er að Baskar hafi rekið útgerðina og að hún hafi verið stóriðja þess tíma. „Fundist hafa minjar brennsluofns og múrsteinsgólfs sem eru taldar elstu minjar múrsteins á Íslandi. Einnig er talið að Íslendingar hafi fyrst kynnst tóbaki af Böskunum þannig að þeir hafa haft mikil áhrif,“ segir Jenný

Ef leitað er eftir friði og ró en einnig mörgum áhugaverðum stöðum að skoða og hlutum að gera, er góð hugmynd að heimsækja þennan einn minnsta hrepp landsins og það skemmtilega samfélag sem hann hefur að geyma.

KALDRANANESHREPPUR
 HOLTAGATA • 520 DRANGSNES
 451 3277
 DRANGSNES@DRANGSNES.IS
 WWW.DRANGSNES.IS



hvernig líður þér?



...tja, ég er með smá gikt

Ég tók BerryEn AKTIV og YUMI gel í einn mánuð og liðagikt í fingrum beggja handa nánast hvarf. Svo sló ég slöku við í fjóra mánuði og versnaði aftur - og byrjaði loks aftur á verkjalyfjum sem læknuðu ekkert en héldu niður giktareinkennum. Nú er ég byrjaður að taka AKTIV á hverjum degi og finn strax að brjóskið er að styrkjast. Reynslan hefur kennt mér að BerryEn og rétt mataræði virkar fyrir mig.

Jón Ármann Steinsson



...fékk verki í hné og mjöðm

Ég er mikið fyrir íþróttir og útivist. Í byrjun árs 2011 fór ég að finna fyrir verkjum í hnjám og mjöðm sem ágerðust og fóru að hamla mér verulega. Ég prófaði ýmis ráð sem ekki dugðu en eftir hálfan mánuð á Aktiv og Yumi var ég orðin verkjalaus. Nú er ekkert sem stöðvar mig – ég fer í ræktina, á hjólið, í golf og fjallgöngur. BerryEn er frábært!

Guðrún Ýr Birgisdóttir

...enn betri líðan - www.n.is



enn betri líðan - www.n.is



GRINDAVÍK, EINSTÖK SAGA OG UPPLIFUN

- Næstum allt til alls

Grindavík hefur frá alda öðli verið útgerðarpláss. Gjöful fiskimið eru skammt undan landi og hefur útróður verið stundaður þaðan af harðfygli allt frá landnámi. Fyrir þá sem leið eiga í Bláa Lónið er tilvalið að bregða sér bæjarleið og sækja heim þetta skemmtilega sjávarpláss. Líf og fjör er alltaf við höfnina og geta sjómenn og aðrir innbyggjarar sagt margar sögur af sjósókn og daglegu lífi í plássinu.

Skreið- og saltfiskverkun hefur verið stunduð um aldir í Grindavík sem og í öðrum sjávarplássum hringinn í kringum landið. Hér er tilvalið að bragða á þessum séríslensku réttum á veitingastað sem tengist safni sem stendur skammt frá höfninni. Er það veitingastaðurinn Mamma mia.

Í Grindavík er margt að sjá. Tilamunda má þar fræðast um jarðfræði svæðisins í Kvik. Þá er hér hægt að standa í tveimur álfum, því hér mætast Ameríkuflekinn og hinn Evrópski.

Í Grindavík eru knæpur og veitingahús og þar er einnig að finna Gistihúsið Borg auk glæsilegs tjaldstæðis sem fellur vel í kramið hjá fjölskyldum sem geta notið tilboðsverðs í Bláa Lónið.

Þá er hægt að fara í ferðir á öku-tækjum eða á hestbaki og skoða einstök náttúruundur af ýmsu tagi. Fyrir fuglaáhugamenn og þá sem áhuga hafa á jarðfræði er svæðið umhverfis Grindavík hreinasta paradís. Í Grindavík er mikill íþróttáhugi og þar er stór sundlaug með heitum pottum, rennibraut, barnalaug, sólbaðsaðstöðu og gufubaði. Þá er á tján holu golfvöllur skammt frá Bláa Lóninu.

Kvika: Auðlinda- og menningarhús

Í Kviku eru nú tvær athyglisverðar sýningar. Er annarri þeirra ætlað að fræða gesti um undirstöðuatriði íslenskrar jarðsögu og jarðfræði. Á henni er eðli jarðhita, eldvirkni og jarðskjálfta skýrð á ljósan og lifandi hátt. Á Íslandi eru einstök skilyrði til að sjá og rannsaka flest sem varðar jarðfræði, eldvirkni og jarðhita því að landið er ungt og enn í mótun. Segja má að Ísland sé gluggi inn í fortíðina en jafnframt framtíðina.

Hér á Íslandi eru stærstu jöklar og þar með jökulár Evrópu, mestu há- og lág hitasvæðin, óvenjumikil eld- og jarðskjálftavirkni auk stórbrotinnar náttúru. Þetta má allt sjá á sýningunni.

Hin sýningin er svo saga saltfiskverkunar á Íslandi þar sem saman fléttast saga sjómennskun, þróun skipa, veiða og vinnslu. Frá lokum hefðbundinnar verbúðarmennsku til þessa dags. Sýningin Saltfisksetrið er ljóslifandi saga sjómennsku. Hún er mjög forvitnileg fyrir alla ferðamenn, fróðleg fyrir skólafólk sem getur hér kynnt sér mikilvægasta atvinnuvegin og ánægjuleg fyrir hinn almenna Íslending sem fer í helgarbíltúr með fjölskylduna.

Ekkert var sparað til að gera sýninguna sem glæsilegasta enda hefur hún vakið mikla athygli. Grindavíkurbær var leiðandi aðili við byggingu setursins í samstarfi við stofnendur þess og aðra styrktaraðila í bænum.

Grindavík sækir í sig veðrið hvað ferðamennsku og upplifanir varðar og ætti enginn að láta fram hjá sér fara að heimsækja þessa sögulegu byggð.



GRINDAVÍKURBÆR

VÍKURBRAUT 62 • 240 GRINDAVÍK
420 1100
GRINDAVIK@GRINDAVIK.IS
WWW.VISITGRINDAVIK.IS



EINSTAKUR STAÐUR, EINSTAKUR MATUR.

- Upplýst leyndarmál

Hver sá sem á leið um Reykjanes og vill njóta góðra veitinga í vinalægu umhverfi, verður ekki svikinn af heimsókn í Veitingahúsið Vitinn, sem stendur skammt frá höfninni í Sandgerði. Þar er boðið upp á ferskan mat árið um kring og þó aðaláhersla sé lögð á sjávarfang er þar einnig hægt að fá hefðbundinn íslenskan mat auk annars.

Það sem gerir Vitinn einstakan er grjótkrabbinn, en hann er einungis hægt að fá við stendur Norður Ameríku og í Sandgerði. Er Vitinn eina veitingahúsið í Evrópu sem býður upp á þetta ljúfmeti. Grjótkrabbá og öðuskel er boðið upp á á milli 17:30 og 21:30

Fiskurinn sem boðið er upp á í Vitinum er sóttur á gjöful miðin skammt undan landi. Metnaður er lagður í vandaða matreiðslu og persónulega þjónustu. Veisluþjónusta Vitans tekur að sér allar veislur svo

sem brúðkaup, afmæli, fermingar og erfidrykkjur. Glæsilegir veislusalir og spennandi hópmatseðlar eru í boði.

Veitingahúsið Vitinn býður upp á hádegisverðarhlaðborð, sérrettaseðil og veislur við öll tækifæri og getur tekið á móti öllum stærðum af hópum auk þess að vera með spennandi hópmatseðla og glæsilega veislusali.

Þá býður hið rómaða kaffihús Vitans upp á fjölbreyttan matseðil, s.s. kaffidrykki, kökur, vöfflur, salöt, smárétti, bistroseðil, smurt brauð og margt fleira.

Sandgerði hefur upp á margt að bjóða s.s. Fræðasetur, Háskólasetur, Listatorg, gróðrastöð sem er ein sinnar tegundar hér á Reykjanesi, iðandi mannlíf við höfnina og margá sögulega staði.

Vitinn er opinn frá 11.30 til 21.30 yfir sumartímam



VITINN
VITATORG 7 • 245 SANDGERÐI
423 7755
INFO@VITINN.IS
WWW.VITINN.IS



BORGARNES B&B

- Glæsihús í fögru umhverfi

Borgarnes er orðinn vinsæll staður hjá listamönnum og hönnuðum en áður en þeir hófu að sækja staðinn heim var eitt glæsilegasta húsið í plássinu reist. Það var árið 1947 og var hannað af Halldóri Jónssyni. Húsið er hjart og stórt með málverk á veggjum auk annarra fagurra muna svo úr verður einkar sérstök heild.

Inger, sem er eigandi hússins, hefur nú opnað það fyrir gestum og gangandi. Njóta þeir verunnar þar og

dásamlegs umhverfis. Húsið hentar vel hópum sem vilja eyða tíma saman. Hægt er að leigja stök herbergi eða allt húsið í einu og er fyrirtak fyrir hvíld eða ráðstefnur þar sem notalegheit eru tekin fram yfir glæsileika stórra hótela.

Eftir að hafa stundað búskap í ríflega 30 ár ákvað Inger að kaupa hús í Borgarnesi og eftir ráðleggingu vinar skoðaði hún húsið að morgni og festi á því kaup samdægurs. Hver sá sem þangað kemur, skilur hvers vegna hún

lét til skarar skríða. Það vekur börnum mikla kæti og forvitni að vita af kúm og öðrum skepnum í nágrenninu.

Í húsinu eru 7 herbergi og er eitt þeirra fjölskylduherbergi. Þetta hús er afskaplega fjölskylduvænt. Trampolín og rólur eru í garðinum og í næsta húsi er velþekktur leikgarður gerður af öldnum manni til handa börnum að leika sér í.

Öll herbergin hafa sjónvarp og fría internettengingu. Gestir geta notað vel skipulagt eldhús staðarins að vild, en einnig er boðið upp á dýrlegan morgunverð á hverjum degi.

Úr setustofunni er stórkostlegt útsýni. Sólin sest úti á flóanum og vekur fögnuð og undrun á hjörtum kvöldum. Pallurinn úti er einkar skjólsæll og ekki svíkur umhverfið. Fuglaá hugamenn fá sitt, þessir vængjuðu vinir eru fjölmargir í trjám og fjöru.



“Hægt er að leigja stök herbergi eða allt húsið í einu og er fyrirtak fyrir hvíld eða ráðstefnur þar sem notalegheit eru tekin fram yfir glæsileika stórra hótela.



BORGARNES B&B
SKÚLAGATA 21 • 310 BORGARNES
434 1566
BORGARNESBB@INTERNET.IS
WWW.BORGARNESBB.IS



LANGAHOLT

- Gistihús og veitingastofa

Gistihúsið Langaholt horfir við Faxaflóa frá sunnanverðu Snæfellsnesi. Á sumrin fyllir kríufjöldi himininn og í vestri trónir Snæfellsjökull í allri sinni tign.

“Hestaferðir, hvalaskoðun og fugla, veiðar og fjöruferðir er meðal þess sem hægt er að njóta.

Eigandi Langaholts, Þorkell, eða Keli, segir að gistihúsið hafi verið í eigu fjölskyldu sinnar frá því 1978. Núorðið sér nánasta fjölskylda hans um þá þætti sem tengjast Langaholti. Þar er að finna 9 holu golfvöll og tjaldstæði. Langaholt nálgast nú að vera eins og hvert annað hótél með sín glæsilegu salarkynni og la carte veitingastofu. Keli vill samt halda í hina gömlu hefð og leggur áherslu á að búa svo um að gestir njóti sem best þeirrar kyrrðar og fjölbreytni sem til staðar er. Matreiðslumeistararnir sem þar starfa leggja mesta áherslu á hráefni



úr héraðinu. Kemur þorskurinn, steinbíturinn, lúðan og rauðsprettan af gjöfulem fiskimiðum sem eru skammt frá landi og silungur úr nálægum ám og vötnum. Keli segir að í raun viti hann aldrei að morgni hvað verður í matinn þegar á líður daginn. Allt fer það eftir afla hverju sinni. Fiskikæfur og nýbakað brauð og kökur eru útbúnað á staðnum. Veitingastofan er opin frá 8 - 21 alla daga. Eru ferðamenn velkomnir að fá sér morgunverð eða fiskisúpu sem borin er fram með brauði. Þá er afbragð að sötra hér léttvín eða bjór í einstaklega fögru umhverfi.

Kvöldverður samanstendur af forrétti, aðalrétti og eftirrétti eins og við má búast.



Gistihúsið Langaholt er vel staðsett á miðju Snæfellsnesi sunnanverðu, tæpa 90 kílómetra frá Borgarnesi og 165 km frá Reykjavík.

Í nágrenni Langaholts er fjölmargt að sjá og una sér við. Landslagið er tilkomumikið og er hér boðið uppá ýmislegt til dægurstyttingar; hestaferðir, hvalaskoðun og fugla, veiðar og fjöruferðir er meðal þess sem hægt er að njóta.



LANGAHOLT
YTRI-GARÐAR • 356 SNÆFELLSBÆR
435 6789
LANGAHOLT@LANGAHOLT.IS
WWW.LANGAHOLT.IS



MAÐUR LIFANDI BOÐAR BREYTTA TÍMA

– Lífrænn lífsstíll gerður skemmtilegur

Mörgum þeim sem vilja breyta um lífsstíl virðast gjarnan vaxa það í augum að stíga skrefið til fulls yfir í grænan, lífrænan og heilbrigðan lífsstíl. Það kann að virðast ógermingur að skipta út flestu því sem við leggjum okkur til munns fyrir hráefni sem við höfum ef til vill ekki einu sinni heyrt um áður. Maður Lifandi býður fólki sem



stendur á slíkum krossgötum upp á lausnir sem taka af allan vafa. Verslanir Maður Lifandi bjóða upp á fjölbreytt úrval lífrænna vara sem samræmist vöruúrvali annarra matvöruverslana af svipaðri stærð og veita faglega ráðgjöf í þokkabót fyrir þá sem ekki þekka vel til. Veitingastaðir Maður Lifandi bjóða svo upp á spennandi og ljúffenga rétti úr heilnæmum og lífrænum hráefnum.

Arndís Thoraensen, framkvæmdastjóri Maður Lifandi, segir það vera dálitla köllun hjá sér að sýna Íslendingum fram á að lífrænn og grænn lífsstíll sé umfram allt léttur og skemmtilegur og stuðli að aukinni vellíðan - bæði líkamlegri og andlegri. „Ég verð oft vör við þær hugmyndir fólks að þessi lífsstíll sé tileinkaður einhverjum sérstökum samfélagshópum og eru hippar oft nefndir í því samhengi. En staðreyndin er sú að grænn lífsstíll stuðlar að ánægjulegra lífi fyrir alla þá

sem tileinka sér hann,“ segir Arndís. Það segir sig ef til vill sjálft að með því að draga sem mest úr óæskilegum aukefnum í fæðunni stuðlum við að auknu heilbrigði, en Arndís bendir á að grænn og lífrænn lífsstíll nái mun lengra en það. „Þegar þú kaupir lífrænt ert þú í raun að kjósa þér hvernig samfélagi þú vilt búa í með veskinu. Þú ert að kjósa

mannúðlegar aðstæður fyrir verkafólk og dýr og þú ert að stuðla að sjálfbærni. Vellíðanin sem fylgir því að stuðla að betra samfélagi er góð viðbót við það að borða hollan og góðan mat,“ segir Arndís.

Einhverjir kunna að halda að lífrænn matvæli séu dýrari heldur en hefðbundin matvæli, sem er þó ekki raunin þegar horft er á stærra samhengi hlutanna (Arndís bendir þó reyndar á að það sé í raun rangnefni að tala um hefðbundin matvæli þegar auðvitað sé átt við ólífrænn matvæli.) „Mikið af ólífrænum vörum innihalda léleg hráefni, fyllingarefni, viðbætt vatn og alls konar efni sem gera þær ódýrari í framleiðslu. En þegar þú kaupir lífræna vöru færð þú hreina vöru úr heilnæmum hráefnum án óæskilegra kemískra aukefna sem er

að auk þess nærri og þarft þú því að nota minna af henni,“ segir Arndís. Veitingastaðir Maður Lifandi hafa notið

www.landogsaga.is

mikilla vinsælda og er salatbarinn ekki síst ástæðan fyrir því. „Ég held því fram að salatbarinn okkar sé algerlega einstakur og endurspeglar viðtökur viðskiptavina okkar það. Ástæðan held ég að sé sú að við bjóðum upp á vandaða og bragðgóða rétti í salatbarnum, en ekki aðeins niðurskornar gúrkur og tómata, sem margir virðast sjá fyrir sér þegar þeir hugsa um salatbar. Það virðist koma sumu fólki á óvart að sjá hversu vel útilátnir réttirnir okkar eru og standa margir jafnvel í þeirri meiningu að hér sé eingöngu boðið upp á grænmetisfæði, en kjúklinga- og fiskréttirnir okkar hafa verið gríðarlega vinsælir hjá viðskiptavinum okkar,“ segir Arndís. Þetta sumarið, segir Arndís, sé Græna þruman algerlega að slá í gegn, en þar er um svokallaðan grænan þeyting að ræða, sem er í senn uppfullur af næringu, fyrirtaks staðgengill fyrir millimál og einstaklega bragðgóður.

Hvort sem fólk er í leit að nýjum kosti í stað skyndibita, að lífrænum og náttúrulegum mat-, snyrti- eða hreinlætisvörum, eða að hugleiða lífsstílsbreytingar, þá hvetur Arndís fólk til að líta við í verslunum Maður Lifandi og kynna sér málið. „Starfsfólk okkar býr yfir mikilli þekkingu á sviðinu og er vel meðvitað um að ef til vill þekki ekki allir lífrænan og heilbrigðan lífsstíl vel. Það er því afar auðsött að fá faglega ráðgjöf og aðstoð á sölustöðum okkar. Nú eru íslensku lífrænu uppskerurnar að koma á markað og því aldrei betri tími en nú til að líta við,“ segir Arndís.

Maður Lifandi rekur verslun og veitingastað bæði í Borgartúni og Hæðasmára í Kópavogi og til viðbótar huggulegan veitingastað í Hafnarborginni í Hafnarfirði.

MAÐUR LIFANDI
 BORGARTÚN 24 • 105 REYKJAVÍK
585 8700
 MADURLIFANDI@MADURLIFANDI.IS
 WWW.MADURLIFANDI.IS

STEMNING Á GRÆNUM KOSTI Á SUMRIN

– Grænmetisfæði fyrir alla þjóðina

Grænn kostur er fyrir löngu orðin frægur fyrir gómsæta grænmetisrétti sína og má til marks um það nefna biðraðir sem standa jafnvel út á götu þegar hið geysivinsæla grænmetislasagne er borið fram á fimmtudögum. Starfsfólk Græns kostar hefur þó hvergi nærri lagt hendur í skaut, heldur hyggst kynna bættar matarvenjur og aukið heilbrigði fyrir sem allra flestum Íslendingum – og það með góðu bragði.

Jóhanna Jónasdóttir, veitingastýra Græns kostar, segir að sér sýnist að neyslumynstur Íslendinga sé í sífellu að færast út í tvær öfgar – annars vegar sá hópur fólks sem fer æ lengra í heilsusamlegu fæði og lífsstíl og svo fólk sem virðist stefna í sífellt meiri öfgar í óhollustu og óheilbrigði. „Okkur langar til að vera hluti af því afli sem leiðir fólk yfir í betri og heilbrigðari lífsstíl og ná til þess fólks sem er að feta sig áfram í heilbrigðismálum.“

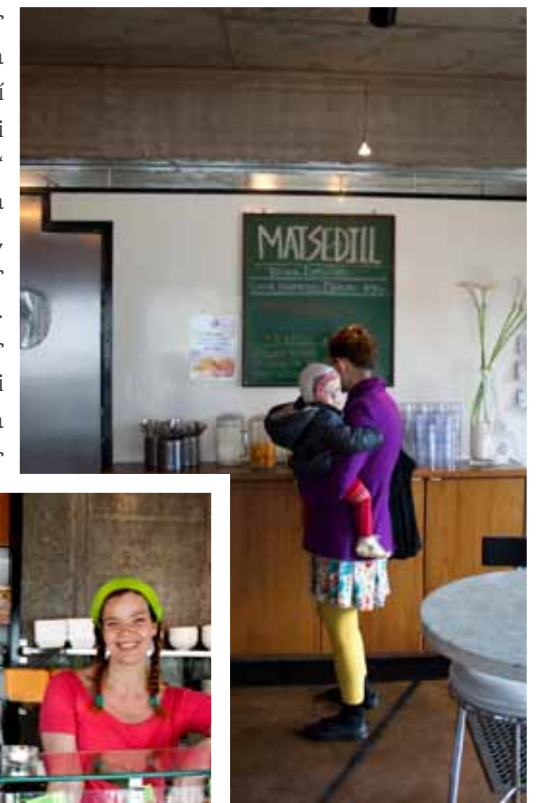
Jóhanna segir hugmyndafræðina á bak við veitingastaðinn einfalda og það sé ekki síst ástæðan fyrir vinsældum staðarins – en Grænn kostur býður upp á lífrænt ræktað grænmetisfæði sem bæði er bragð af og skilur viðskiptavinum eftir með magafylli. „Umfram allt viljum við að maturinn sé eins nálægt uppruna sínum og mögulegt er. Í öllum mat er ákveðin orka og þegar hann fer í gegnum hverskonar framleiðsluferli minnkar



orkan og næringin hverfur úr matnum. Þess vegna leggjum við mikið upp úr því að nálgast eins fersk hráefni og er í boði hverju sinni,“ segir Jóhanna. Þessa dagana gerist hráefnið vart ferskara, enda eru lífrænar uppskerur á Íslandi núna í blóma sínum. Þar sem Grænn kostur sérhæfir sig í grænmetisfæði segir Jóhanna það koma skemmtilega á óvart þegar



hingað í fyrsta skiptið á óvart hversu mikill matur þetta er.“ Jóhanna er einni sérlega stolt af bakkelsis úrvali



staðarins, en þeim hafi tekist að gera einstaklega bragðgóðar kökur og smákökur, sem eru í senn afar hollar og lausar við bleikt hveiti og sykur. Þá hafi hráfæðiskakan einnig slegið rækilega í gegn.

Á Grænum kosti má því bæði fá næringarríka og afar bragðgóða máltíð í hádeginu eða staldra við yfir tebolla og hollum kökum og lesa blaðið. Á Grænum kosti eru auðvitað útisæti sem hafa notið mikilla vinsælda á góðviðrisdögum og segir Jóhanna að á sumrin ríki alveg einstök stemmning á staðnum þar sem fólk úr öllum mögulegum þjóðfélagshópum sameinast yfir hollu grænmetisfæði.

GRÆNN KOSTUR
 SKÓLAVÖRÐUSTÍG 8 • 101 REYKJAVÍK
552 2028
 GRAENNKOSTUR@ISL.IS
 WWW.GRAENNKOSTUR.IS



SKÓGASAFN

- Par sem þjóðmenningu er gerð skil

Í Skógum undir Eyjafjöllum er eitt af eldri og merkari byggðasöfnum þessa lands. Í dáfögru umhverfi er safn þetta ein af perlum landsins. Fegurðin og sagan fara þarna saman og er margan fróðleik að finna þar og njóta.

Upphaf

Frumkvöðull að stofnun safnsins er Þórður Tómasson. Áhugi hans á íslenskri þjóðmenningu og varðveislu hennar kviknaði strax á æskuárum.

Þórður hefur verið iðinn við að rita á blað og varðveita menningu þjóðarinnar með útgáfu rita og bóka um þjóðleg fræði og annan fróðleik samhliða störfum sínum við safnið. Árið 1997 var Þórði síðan sýndur sá verðskuldaði heiður að hann var gerður að heiðursdoktor við Háskóla Íslands.

Byggðasafnið í Skógum á sér nú rúmlega sextíu ára sögu, en það var formlega stofnað árið 1949. Á þeim tíma var það í kjallaraherbergi í Héraðskólanum í Skógum og var opnað til sýningar 1. desember sama ár.

Árið 1952 fékk safnið að gjöf áttæringinn Pétursey frá Jón Halldórssyni

kaupmanni í Suður-Vík. Varð þá brýnt að koma safninu í eigið húsnæði. Því fór svo að árið 1955 var reist myndarlegt safnhús sem rúmaði Pétursey og gott betur.

Með byggingu safnhússins hófst uppbygging á gömlum bæjarhúsum á safnsvæðinu. Árið 1968 var fyrsta húsið flutt að Skógum og endur-reist þar. Fljótlega bættust fleiri byggingar við. Og nú síðast kirkja og skólahús.

Árið 1990 var svo ákveðið að reisa viðbyggingu við safnhúsið. Áraskipið Pétursey var flutt í húsið og stendur þar með rá og reiða. Einnig var stofnað skjalasafn fyrir Rangárvalla- og Vestur-Skaftafellssýslu í kjallara nýja hússins.

Þann 20. júlí 2002 var opnað nýtt sýningarhús í Skógasafni. Hér birtist þróun samgangna og tækni á Íslandi á 19. og 20. öld. Þarna getur að líta gömul reiðtygi, fyrstu vélarnar í bílum og mótorbátum, gamla bíla, vegagerðartæki, verkfæri og ferðabúnað frá ýmsum tímum. Einnig er saga póstpjónustu, rafvæðingar og fjarskipta rakín á sýningunni.

Í júní 2008 opnaði Slysavarnafélagið Landsbjörg í samvinnu við Skógasafn

nýja sýningu í Samgöngusafninu sem gerir áttatíu ára sögu björgunar-sveitanna í landinu skil.

Skógakaffi

Skógasafn rekur kaffihús sem er til húsa í Samgöngusafninu. Í Skógakaffi er tilvalið að setjast niður, í smekklegu umhverfi, eftir að hafa kynnt sér þetta skemmtilega uppsetta safnasvæði sem laðar til sín þúsundir erlendra og innlendra ferðamanna ár hvert. Starfsmenn kaffihússins taka vel á móti gestum en auk kaffiveitinga er þar boðið upp á léttu heimatilbúna rétti svo sem ýmsar tegundir af súpum og heimabakað brauð, salat og samlokur. Kaffihúsið er opið daglega á sumrin milli kl. 10:00 og 17:00. Utan þess tíma er hægt að opna í hádeginu fyrir hópa að lágmarki 8 manns, ef pantað er með fyrirvara.

BYGGÐASAFNIÐ SKÓGUM
SKÓGUM • 861 HVOLSVELLI
487 8845
SKOGASAFN@SKOGASAFN.IS
WWW.SKOGASAFN.IS

www.landogsaga.is



ICELANDIC TIMES

- Tímarit í örum vexti

Nú er unnið að tíunda tölublaði ferðapjónustutímaritsins Icelandic Times. Eins og nafnið gefur til kynna er blaðið skrifað á ensku og er það ætlað þeim fjölmörgu erlendu ferðamönnum sem sækja heim Ísland hvert ár. Í blaðinu má finna yfirlit yfir þau mörgu tækifæri sem ferðamönnum stendur til boða hér á landi, jafnt náttúruperlur, gistimöguleika, veitingahús, skipulagðar ferðir og aðra þjónustu. Ljósmyndir fá mikið rúm í

blaðinu og gleðja þær alla þá sem það skoða. Margar áhugaverðar greinar er að finna í blaðinu sem dreift er á alla helstu ferðamannastaði landsins svo sem eins og á samgöngumiðstöðvar, gistiheimili og í verslanir. Það er Land og saga sem gefur út. Færir blaðamenn sem hafa ensku að móturmáli eða hafa lært það skrifa í það áhugaverðar greinar um hvað eina sem upp á er boðið hringinn í kringum landið. Kemur blaðið

út annan hvern mánuð og fer ört vaxandi að stærð. Fyrsta tölublaði Icelandic Times var dreift til fjölmargra ferðaskrifstofa erlendis en nú hefur fjöldinn aukist svo um munar. Nú er blaðið efnismeira og upplagið stærra en var í fyrstu.

Frumkvöðlar í QR kóða

Icelandic Times var fyrst íslenskra tímarita til að birta hina svo kölluðu QR kóða en með þeim gefst þeim sem hafa yfir snjallsíma að ráða tækifæri til að nálgast fjölmargar upplýsingar um starfssemi og staðsetningu fyrirtækja og annars sem kynnt er í blaðinu.

Vefútgáfa

Icelandic Times er einnig í netútgáfu og hafa erlendar heimsóknir vaxið stöðugt milli mánaða og ára. Blaðið má lesa í heild sinni á www.icelandictimes.com

Undirtektir og almenn ánægja með Icelandic Times gleður alla þá sem að tímaritinu koma. Og eins og fram kemur að ofan er tíunda tölublað tímaritsins komið á rekspól og er óhætt að ætla að vinsældir þess aukist enn frekar eftir því sem tíminn líður.



www.landogsaga.is



BJARKARHÓLL

- Ullarvörur í sérflokk

Sérú á leið að Gullfossi eða Geysi eða átt einfaldlega leið um þær slóðir er tilvalið að staldra við í Reykholti þar sem margt er að sjá og margt að njóta. Á Bjarkarhóli er starfrækt verslun sem sérhæfir sig í sölu garns og þrjónavöru af ýmsum toga. Auk íslensku ullarinnar er boðið upp á mikið úrval garns af öðrum uppruna. Þar má meðal annars fá keyptar peysur, húfur og vettlinga.



Einnig eru seldir á Bjarkarhóli hnappar, peysunælur og fleiri aukahlutir sem nauðsynlegir teljast í þrjónles. Þar er einnig að finna fjölbreytta gjafavöru, svo sem eins og kaffikrúsir og leirtau, fjölbreytta handunna íslenska skartgrip og snyrtivörur af ýmsu tagi.

Eitt af sérkennum Bjarkarhóls er hið mikla úrval af Nepölskum tölum sem

þar eru í boði. Þetta er fair-trade vara og eru allar tölurnar úr náttúrlegum efnum eins og kókóshnetum, skeljum, hornum, beinum, steinum og tré. Efniviðurinn er allur ókeypis og fær fólk sem framleiðir vöruna því hámarksarð af vinnu sinni. Þegar laun hafa verið greidd er það sem út af stendur notað til að greiða fyrir heilsugæslu og menntun fólksins og barna þeirra.

Tímaritið Björk er gefið út á staðnum og í því má finna þrjónauppskriftir, jafnt hefðbundnar íslenskar sem og erlendar. Fjölmargir ungir hönnuðir hafa lagt til efni í Björk og hefur hróður blaðsins borist víða.

Bjarkarhóll er opinn frá 10 - 18 en hópar eru velkomnir á nærfelt hvaða tíma sólarhrings sem er. Þeim er boðið upp á garn og annan varning á sérkjörum. Hafa þessar hópheimsóknir verið vinsælar og góður rómur að þeim gerður. Óvænts glaðnings má vænta í þessum heimsóknum.



BJARKARHÓLL
SKÓLABRAUT 4 • 801 REYKHOLTI
587 6655
GARN@GARN.IS
WWW.GARN.IS

www.landogsaga.is



CAFÉ MIKA

- Súkkulaði á nýjan máta

Matreiðslu- og súkkulaði-gerðarmaðurinn Mika er uppáfinningasamur með afbrigðum. Nú hefur hann tekið upp á þeirri nýbreytni að bjóða upp á humarpylsur. Pylsur þessar eru bornar fram í brauði með tómötum og lauk, yfir er svo stráð sætum chilli og kryddaðri heitri hvítri súkkulaðisósu. Þessi samsetning gælir við bragðlaukana.

Mika hefur einnig á boðstólum hnauspykka súkkulaðidrykki. Í viku hverri býður hann upp á fjölbreytt súkkulaði, gert eftir ýmsum uppskriftum.

Mika Café býður upp á fjölbreyttan matseðil sem breytist í takt við árstíðirnar. Boðið er upp á ferskt grænmeti, íslenska osta, rækjur, humar og kjötmeti handa einstaklingum og hópum. Einnig er boðið upp á úrval drykkja með



matnum sem hægt er að njóta úti við þegar tíð er góð.

Hér færðu einnig rjómaís. Mika blandar saman ýmsum bragðtegundum, hnetum, ávöxtum og fleiru sem veldur því að einstök upplifun er. Snilldarblöndur þessar í ís valda því að seint verður maður af þeim fullsaddur.

Þar sem ísinn er ekki svo einfaldur í langferðum hefur Mika upp á konfekt af ýmsu tagi að bjóða. Hægt er að velja sér mola í box og taka með sér eða neyta á staðnum með matnum.

Úrvalið hjá Mika er einstakt og svíkur ekki.



CAFÉ MIKA
SKÓLABRAUT 4 • 801 REYKHOLTI
896 6450
MIKAEHF@SIMNET.IS
Á FACEBOOK



VÍKINGAFERÐ 21. ALDAR

- Iceland Riverjet

Þótt hægt sé að róa í rólegheitum um ár og vötn hefur Hvítá upp á annað og æsilegra að bjóða. Kraftur fljótsins er þekktur og má því til staðfestingar minna á Gullfoss sem er helsta perla árinna. Iceland Riverjet býður fólki að sigla um Hvítá nokkru fyrir neðan fossinn og lýkst þá upp fyrir þeim sem þar fara hvíllur ógnarkraftur býr í fljótinu. Bátarnir eru sérbyggðir úr áli og eru knúðir áfram af vatnsþrýstingi. Þeir fara léttilega um grynningar allt að 10 sentimetrum, ná 75 kílómetra hraða á klukkustund og geta snúið við á punktinum. Þeir láta einkar vel að stjórn og eru öruggir. 400 hestafla V8 vél knýr þá áfram.

45 mínútna sigling býður upp á tilkomumikið útsýni þegar farið er eftir ári þar sem hraun er um allt og landslag stórbrotið. Þeir sem náð hafa 10 ára aldri geta notið þessara ferða. Einnig er boðið upp á ævintýralegru siglingu sem tekur um það bil 2 stundir. Þá er siglt öllu lengra upp eftir ári þar sem straumurinn er stríðari og upplifunin tilkomumeiri.

Allir þeir sem náð hafa 18 ára aldri geta notið þessarar upplifunar. Öryggis er að fullu gætt í ferðum þessum og

farþegum kennt að bregðast við því sem kann að koma upp á. Daglegar



ferðir eru frá apríl og fram í október. Norðmaðurinn Gato Bergnord stofnaði fyrsta Riverjetfyrirtæki Evrópu og býr að 17 ára langri reynslu af ferskvatnssiglingum. Hann hefur próf á þetta tæki útgefið á Nýja Sjálandi þar sem þessi tegund siglinga er vinsæl íþrótt.

Til að kynna sér hvað um ræðir er gagnlegt að skoða heimasíðu Riverjet - icelandriverjet.is. Góða ferð og haldið ykkur fast.



ICELAND RIVERJET
SKÓLABRAUT 4 • 801 REYKHOLTI
863 4506
CONTACT@ICELANDRIVERJET.IS
WWW.ICELANDRIVERJET.IS

www.landogsaga.is

GAMLI BÆRINN HÚSAFELLI

– Fagurt umhverfi, sögufrægt pláss

Gamli bærinn á Húsafelli er frá árinu 1908 og var íbúðarhús ábúenda á Húsafelli fram til ársins 1964. Árið 1996 var húsið gert upp af Kristleifi Þorsteinssyni og Sigrúnu Bergþórsdóttur og rekstur gistiheimilis hófst. Við endurreisn hússins var leitast við að varðveita upphaflega mynd þess og virðingar við sögu hússins gætt.

Gamli bærinn er á þremur hæðum, á neðstu hæð er eldhús, borðstofa, salerni og setustofa.

Á annari hæð eru þrjú tveggja manna herbergi og þrjú baðherbergi. Á efstu hæð hússins eru tvö tveggja manna herbergi og eitt baðherbergi.

Á verönd við húsið er heitur pottur.

Árið 2007 fóru aftur fram endurbætur á húsinu og byggð við forstofa á jarðhæð og húsgögn endurnýjuð.

Á sumrin eru herbergin leigð með morgunmat og þá mest í gegnum Ferðapjónustu bænda.

Erlendir gestir hússins eru flestir ánægðir og finna sögu lands og þjóðar í hverri fjöl.

Á veturna er leigan með öðru móti, ýmist uppabúin rúm eða

svefnpokapláss en þá alltaf án morgunverðar.

Húsafell er meðal fjölsóttustu ferðamannastaða hér á landi, enda einstök náttúruperla í stórkostlegu landslagi. Veðursældin, skógurinn, heitar laugar og sú aðstaða og þjónusta fyrir ferðamenn, sem þar hefur verið komið upp á undanförunum árum, laðar til sín fjölda ferðamanna og dvalargesta á hverju ári.

Saga Húsafells er löng og oft með þjóðsagnablæ. Elstu heimildir um

búsetu á Húsafelli eru í Laxdæla sögu frá því um 1170, en þar er getið um Brand Þórarinnsson. Einna frægastur ábúenda að Húsafelli er eflaust Snorri Þjórnsson (prestur), en hann bjó þar á árunum 1756-1803. Um hann hafa verið ritaðar bækur og ótal frásagnir eru til af honum og sumar hverjar með miklum þjóðsagnarblæ. Frægar eru kvíarnar sem Snorri hlóð og aflraunasteinninn sem kallaður er Kvíahellan.

Sá sem heldur uppi nafni Húsafells á okkar dögum er án efa myndlistarmaðurinn Páll Guðmundsson, en hljóðfæri smíðað af honum er stundum að finna í kirkju staðarins.



Í grenndinni eru Barnafoss og Hraunfossar og hellarnir Víðgelmir og Surtshellir. Margar góðar gönguleiðir eru í Húsafellslandi og þaðan er einnig farið í ferðalög um nágrennið, til dæmis að Eiríksjökli eða Langjökli, upp á Arnarvatnsheiði eða suður Kaldadal.

Þeir sem vilja kynna sér nánar það sem Gamli bær hefur upp á að bjóða skal bent á upplýsingakóðann hér fyrir neðan.



GAMLI BÆRINN HÚSAFELLI
HÚSAFELL • 311 BORGARBYGGÐ
895 1342
SVEITASETRID@SIMNET.IS



STEINDÓRSSTAÐIR

– Gistihús í sæluríki náttúrunnar

*Enn ég um Fellaflóann geng,
finn eins og titring í gömlum streng,
hugann grunar hjá grassins rót
gamalt spor eftir lítinn fót.*

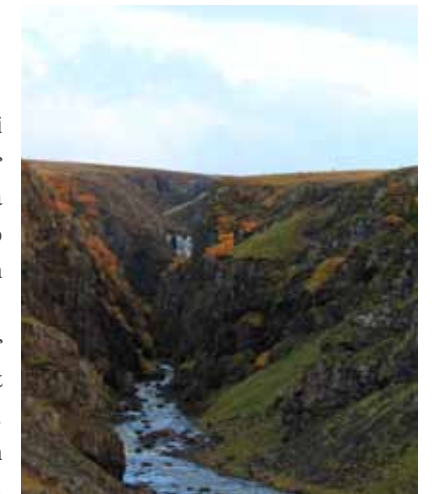
Svo orti Jón Helgason í kvæði sínu Á Rauðsgili. Jón var fæddur á Rauðsgili sem er í næsta nágrenni við Steindórsstaði í sunnanverðum Reykholtssdal, litlu innar en Reykholt. Þar er rekin bændaþinging. Boðið er upp á gistingu í sjö herbergjum í uppabúnum rúmum og með morgunverði. Gestum er frjálst að koma með eigið nesti, því eldunaraðstaða er í húsinu auk allra nauðsynlegra áhald.



Margt er sjá og gaumgæfa í nágrenni Steindórsstaða. Vinsæl gönguleið er upp með Rauðsgili. Fjöldi fallegra fossa er í giliinu og austanvert við ána er svo Fellaflóinn sem Jón Helgason orti um eins og fram kemur hér að ofan.

Við Bæinn er hjáleið á Okveg og er það vinsæl reið- og gönguleið. Fagurt útsýni er af hálsinum fyrir ofan bæinn.

Á Steindórsstöðum er aðalbúgrein kúabúskapur. 30 mjólkandi kýr eru á bænum og annað eins af geldneyti. Þá eru einnig kindur þar, hross, hundar og köttur. Skógrækt er á nálega 25 hekturum. Ábúendur eru í Félagi skógarbænda á Vesturlandi. Fyrir var hér skógarreitir, "Imbugarður", en byrjað var að planta í hann 1944. Var það Ingibjörg Pálsdóttir (d.11. 09. 2001), fyrrum bústýra á bænum, sem átti heiðurinn af þeirri ræktun. Kornrækt er lítilsháttar, en kornið er þurrkað og aðallega nýtt sem fôður fyrir kýrnar. Silungsvatn, Sandvatn, er hér sunnan við hálsinn og er þar mjög góður matfiskur. En vegna þess hve aðgengi að vatninu er erfitt er ekki veitt í því sem skildi.



Gistihúsið er nýuppgergt og skal fólki bent á heimasíðuna www.steindorsstadir.is vilji það kynna sér betur hvaðeina sem varðar staðinn sjálfan og nágrennið. Það er við hæfi að vitna frekar í Jón Helgason, sem lauk ofangreindu kvæði með þessum línunum:

*Handan við Okkið er hafði grátt,
heiðarflugl stefnir í suðurátt,
langt mun hans flug áður dagur dvín,
drýgrri er þó spöturinn heim til mín.*

Jón Helgason.



STEINDÓRSSTAÐIR
REYKHOLT • 320 BORGARFJÖRÐUR
435 1227
STEINDORSSTADIR@STEINDORSSTADIR.IS
WWW.STEINDORSSTADIR.IS





200 ÁRA AFMÆLI JÓNS SIGURÐSSONAR

– Sómínn, sverðið og skjöldurinn

17. júní s.l. voru 200 ár liðin síðan Jón Sigurðsson kom í heiminn á Hrafnseyri við Arnarfjörð. Ýmislegt er gert til að minnast hans, bæði á Íslandi og í Danmörku þar sem hann bjó lengi.

Hjónunum Þórdísi Jónsdóttur og Sigurði Jónssyni presti fæddist sonur 17. júní árið 1811. Hann var elstur í systkinahópnum; yngri voru þau Jens og Margrét.

Sveinninn ungi ólst upp í nágrenni fagurra fjalla og grösugra hlíða. Faðir hans, presturinn að Hrafnseyri, kenndi honum heima og að verða 18 ára fór Jón til Reykjavíkur og tók þar stúdentspróf.

Jón stundaði um tíma verslunarstörf hjá föðurbróður sínum, Einar Jónssyni faktor. Jón og Ingibjörg, dóttir Einars, felldu hugi saman en hún varð síðar kona hans.

Jón gerðist vorið 1830 skrifari hjá Steingrími Jónssyni biskupi í Laugarnesi og var þar í vist í þrjú ár. Sagt er að á þessum tíma hafi aukist

áhugi Jóns á íslenskum fræðum og öllu því sem íslenskt var. Hann hafði aðgang að stóru bókasafni hjá biskupi

og mesta safni íslenskra handrita og skjala sem þá var til á Íslandi.

Næst lá leiðin til Kaupmannahafnar þar sem Jón hóf nám í málfræði og sögu við háskólann þar í borg en hann lauk ekki embættisprófi. Fljótlega eftir að hann kom til borgarinnar við Eyrarsund fór hann að sinna ýmsum aukastörfum en vegna hæfileika sinna þótti Jón eftirsóttur til starfa. Hann fékk á þessum tíma aukinn áhuga á íslenskum þjóðmálum.

Jón starfaði lengi við Árnasafn í Kaupmannahöfn þar sem íslensku handritin voru geymd en Jón varð með tímanum helsti sérfræðingur í íslenskum handritum á 19. öld. Jón vann auk þess mikið fyrir ýmsa aðila á sviði íslenskra fræða. Hann hafði þó ekki að föstu starfi að hverfa.

Jón bjó í Kaupmannahöfn frá 1833 til 1845 en hann fór ekki til Íslands á þessum tíma. Unnustan beið á Íslandi.

„Vér mótmælum allir“

Jón var þrítugur þegar hann tók sæti á endurreistu Alþingi og var hann þingmaður frá 1845 til dauðadags

1879. Þing kom saman annað hvert ár og stóð í sex vikur og dvaldi Jón þá á Íslandi. Hann var lengstum forseti þingsins og lykilmaður í sjálfstæðisbaráttu Íslendinga hvort sem hann dvaldi á Íslandi eða í Danmörku. Skoðanir hans mótuðu þingið fyrstu árin en hann var 10 sinnum kjörinn forseti þingsins.

Danakonungur afsalaði sér einveldi árið 1848 og þá birti Jón hugvekjju til Íslendinga sem var stefnuskrá hans í sjálfstæðisbaráttunni sem flestir landsmenn fylgdu undir forystu hans. Danska stjórnin boðaði til þjóðfundar þremur árum síðar þar sem hún lagði fram frumvarp þess efnis að þjóðréttindi Íslendinga voru að engu höfð. Íslensku fulltrúarnir lögð fram annað frumvarp undir forystu Jóns. Trampe greifa, fulltrúa konungs leist ekki vel á það og sleit fundinum. Þá hljómaði setningin: „Vér mótmælum allir.“

Jón tók forystu fyrir landsmönnum í baráttunni fyrir auknum stjórnarskrálegum réttindum og hélt henni til æviloka.

Þjóðingarmikið starf

Jón var kosinn forseti Hafnardeildar Bókmenntafélagsins að honum forspurðum en þá var hann um borð í skipi á hafi úti. Hann gegndi starfinu til æviloka og fékk af því viðurnefnið forseti.

Jón benti á að verslunarfrelsi væri undirstaða þjóðfrelsis og að einokunarverslunin hefði haft slæm áhrif á þjóðina. Vegna forystu hans var verslun gefin öllum þjóðum frjáls 1. apríl 1855. Jón var væntanlega án nokkurs efa ólaunaður sendiherra Íslendinga í Kaupmannahöfn og segja má að hann hafi haldið úti viðskiptaskrifstofu fyrir landa sína á eigin kostnað. Íslendingar í borginni leituðu til hans með ýmiss konar mál og aðstoðaði hann þá með glöðu geði.

Danir afhentu Íslendingum sérstaka stjórnarskrá á þúsund ára afmæli Íslandsbyggðar árið 1874 en þá fékk Alþingi lögjafarvald með konungi og fjárföræði. Jón sagði við landa sína að hér væri fengin „trappa til að standa á“. Baráttan var þó ekki til lykta leidd en stjórnarskráin markaði þáttaskil í sjálfstæðisbaráttunni. Menn gerður sér vafalaust betur grein fyrir því hve starf Jóns hafði verið þjóðingarmikið.

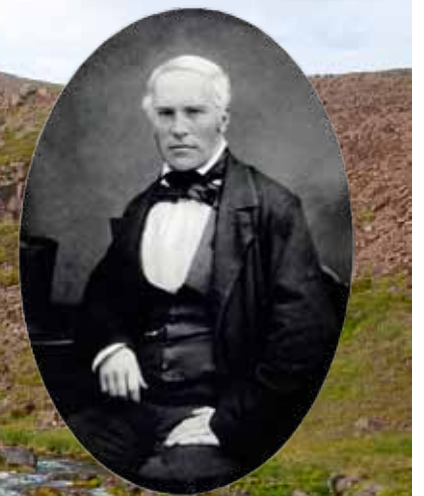
Íslendingar fengu takmarkaða sjálfstjórn árið 1874 en Ísland var viðurkennt fullvalda ríki í konungssamandi við Danmörku 1. desember 1918.

Hrafnseyri og Jónshús

Safn tileinkað ævi Jóns Sigurðssonar er á fæðingarstað hans, Hrafnseyri við Arnarfjörð. Sýningin „Líf í þágu þjóðar“ var opnuð á 200 ára afmælisdegi hans, 17. júní, og er lögð áhersla á líf hans og starf; einkahagi hans, vísindastörf og stjórnarmálabátttöku. Nýtt og vandað margmiðlunarefni var tekið í notkun á sýningunni. Þá hafa húsakynnin verið endurbætt.

Jón og Ingibjörg þjuggu lengst af við Øster Voldgade 12 í Kaupmannahöfn og eru húsakynnin kölluð Jónshús. Þangað leituðu margir Íslendingar á meðan hjónin voru á lífi en nú eru þar minningarstofur tileinkaðar ævi og störfum Jóns. Afhöfn var haldin á vegum Alþingis í Jónshúsi 19. júní og við það tilefni var Jónshúsi fært vandað margmiðlunarefni og nýr bæklingur kynntur: „Á slóðum Jóns Sigurðssonar í Kaupmannahöfn – leiðarvísir með þremur göngutúrum.“

Í Þjóðmenningarhúsinu stendur



yfir sýningin „Óskabarn - æskan og Jón Sigurðsson“, í mars var sýning á vegum Seðlabanka og Þjóðminjasafns á m.a. seðlum, mynt og frímerkjum með mynd af Jóni. Í apríl var opnuð handritasýningin Lífsverk í Þjóðarbókhöfðunni, í júníþyrjun voru opnaðar sýningar byggðar á kveri Jóns, „Lítil fiskibók“ í sjóminjasöfnunum í Reykjavík og á Ísafirði. Í Þjóðminjasafni Íslands má finna ýmsa gripa úr eigu hjónanna Jóns og Ingibjargar auk þess sem þar er margmiðlunarskjár þar sem rakinn er lífsferill Jóns og sagt frá ævistarfi hans.

Fleiri atburðir hafa verið og munu verða á árinu til að minnast Jóns.

Jón Sigurðsson lést í Kaupmannahöfn 7. desember 1879 en Ingibjörg lést níu dögum síðar. Hjónin hvíla í kirkjugarðinum við Suðurgötu. Íslendingar í Kaupmannahöfn settu silfursveig á kistu Jóns og þar segir: „Óskabarn Íslands, sómi þess, sverð og skjöldur.“

Blessuð sé minning Jóns Sigurðssonar.



HRAFNSEYRI

HRAFNSEYRI • 471 ÞINGEYRI

456 8260

HRAFNSEYRI@HRAFNSEYRI.IS

WWW.HRAFNSEYRI.IS





ÍSLENSKUR HEIMILISMATUR ÚR HRÁEFNI ÚR HEIMABYGGÐ

- Kaffihús og markaður í gamla Kaupfjelogshúsinu

Á Hótel Bláfelli á Breiðdalsvík eru rekinn veitingastaður þar sem lögð er áhersla á íslenskan heimilismat í hádeginu yfir sumartímann. „Það getur verið gott að breyta til á ferðalaginu og fá sér staðgóðan hádegisverð í fallettu og þægilegu umhverfi,“ segir Friðrik hótelstjóri. „Á Hótel Bláfelli er meðal annars boðið upp á plockfisk, kjötsúpu og fiskisúpu og þar ættu allir í fjölskyldunni að finna eitthvað við sitt hæfi.“

Á kvöldin er boðið upp á hlaðborð með úrvalsréttum þar sem hráefnið er að miklu leyti sótt í nágrennið hvort sem er haf eða haga. Réttirnir



eru svo útbúnir á ýmsan hátt allt frá klassísku lambalæri, pottréttum með marókösku ívafi, fiskirétti og grænmetisréttum ásamt réttum með tælensku ívafi. Ef hlaðborðið er ofhlaðið þá er líka boðið upp á léttan matseðil með ýmsum krásam allt frá hamborgurum og pítsum yfir í djúpsteiktan fisk og franskar eða nautasteik. Hamborgararnir á Bláfelli eru 120 gr. gerdur á staðnum og eru úr úrvals nautakjöti frá Kleif í Breiðdal. Á Hótel Bláfelli eru tveir salir, annar tekur um 120 manns í sæti en hinn um 30. Því hentar stærðin að mörgu leyti ýmiss konar fundum eða mannfögnuðum. Eins má bara taka frá smá tíma og njóta þess að sitja í bjálkastofunni við snarkandi eldinn eftir góðan dag.

Hótel Bláfell var opnað árið 1982, þá með átta gistiherbergi og lítilli matsölu. Árið 1998 var það stækkað og ný bygging var tekin í notkun. Í dag eru herbergin orðin 25, öll með baðherbergi, sjónvarpi, síma og interneti. Hægt er að fá deluxe herbergi eða junior svítu þar sem eru meðal annars flatskjár og DVD tæki.

Til að gera dvölinu sem eftirminnilegasta er ýmislegt í boði. Á Breiðdalsvík er öll helsta þjónusta og þar á meðal skemmtileg útsundlaug

og íþróttahús. Þetta er barnvænt umhverfi með leikvöllum og góðri fjöru og skemmtilegri náttúru í kring. Breiðdalurinn hefur líka upp á margt að bjóða, þar á meðal hestaferðir og skipulagðar gönguferðir eða veiði hvort sem er lax í Breiðdalsá, vatnaveiði eða örlítið stærri villibráð.

Breiðdalur er mestur dala á Austurlandi. Þar hefur verið byggð frá landnámi og er Hrafnkell Freysgoði án efa frægasti sonur þessa byggðarlags. Byggðin á Breiðdalsvík er ekki gömul, vörugeymsla Gránufélagsins var reist þar árið 1889 og 1896 byggði Brynesverslun hús efst á Selnesi sem brann áratug síðar en nýtt verslunarhús var reist í staðinn og er það elsta hús þorpsins. Nú hefur það öðru hlutverki að gegna en upp var lagt með. Gamla Kaupfjelogið hýsir nú Breiðdalssetur, minningarstofu um Stefán Einarsson, jarðfræðisetur og kaffihúsið Kaupfjelogið. Þá er þar handverksmarkaður, minjagripaverslun og upplýsingamiðstöð fyrir ferðamenn.



HÓTEL BLÁFELL
SÓLVÖLLUM 14 • 760 BREIÐDALSVÍK
475 6770
INFO@HOTELBLAFELL.IS
WWW.HOTELBLAFELL.IS



STEINASAFN PETRU Á STÖÐVARFIRÐI

- Faldir fjársjóðir úr firðinum

Þetta sérstaka safn, sem er það stærsta sinnar tegundar í heiminum, ætti enginn að láta fram hjá sér fara sem á leið um Austfirði.

Ljósbjörg Petra María Sveinsdóttir fæddist árið 1922 og var frá barnæsku náttúrubarn af guðs náð. Allt frá blautu barnsbeini hafði hún áhuga á steinum en hóf ekki að safna þeim af alvöru fyrr en árið 1946 þegar hún og eiginmaður hennar fluttu í Sunnuhlíð, þar sem safnið er staðsett í dag. Við flutningin fékk Petra svigrúm til að geyma alla fjársjóðina og hina fegurstu steina sem hún hafði rekist á í gegnum tíðina.

Það var þó aldrei sérstaklega á dagskránni að opna safn. Á sjötta áratugnum hóf Petra að raða steinum í garðinum umhverfis hús sitt sökum plássleysis innandyra og til að punta garðinn. Steinasafnið dró að sér athygli ferðamanna sem gjarnan bönkuðu uppá og vildu fá að skoða herlegheitin og var það ætíð auðsött mál. Gestunum fór æ fjölgandi og í fjórutíu ár tók Petra á móti þúsundum gesta á heimili sínu og leyfði þeim að skoða steinana án endurgjalds. Margir þeirra töldu sig vera að skoða safn þegar þeir voru í raun staddir á heimili þessarar gjafmildu konu. Í fjöldamörgu ár var Petra hvött til þess að þiggja greiðslu af gestum sínum en hún hafnaði því ávallt með þeim rökum að steinarnir væru ekki hennar eign frekar en annarra Íslendinga. Hún lét þó tilleiðast fyrir rest og hóf að þiggja aðgangseyri af gestum sínum til að standa straum af kostnaði við gestakomurnar.

Steinarnir á safninu skipta þúsundum og eru í öllum stærðum og gerðum. Stórir, litlir, oddhassir og sléttir. Allar helstu steinatengundir landsins má finna í safninu svo sem jaspis, silfurberg, geislasteina og hrafninnu og

koma frá litlum firði á Austfjörðum, en ekki úr ævintýralandi. Steinasafnið er skýr vitnisburður um alla þá leyndu og



undirteigundirnar skipta tugum. Því er óhætt að segja að litadýrðin í safni Petru spanni allt litróf regnbogans. Athygli vekur að lang stærsti hluti safnsins eru steinar af Ausfjörðum og þá helst Stöðvarfirði. Það er nær ótrúlegt að allir þessir fjölbreyttu og fallettu steinar sem Petra hefur af alúð safnað saman skuli

dýrmætu fjársjóði sem leynast allstaðar í kringum okkur en fæst okkar gefa gaum í amstri hversdagsins.



STEINASAFN PETRU
FJARÐARBRAUT • 755 STÖÐVARFJÖRÐUR
475 8834
PETRASVEINS@SIMNET.IS
WWW.STEINAFNETUR.IS



HÓTEL TINDASTÓLL

- Viðförult hús

Hótel Tindastóll er norskt einingahús sem talið er að hafi verið reist árið 1820 á Hofsósi. Á Sauðárkrók kom það með viðkomu í Grafarósi 1884.

Tindastóll er elsta hótel landsins. Var það gert upp árið 2000, þar eru tíu herbergi, sjö tveggja manna, eitt með tveimur stökum rúmum og tvær svítur með tveimur tvíbreiðum rúmum. Á herbergjunum er allt sem til þæginda getur talist; fataskápur, minibar, skrifborð, buxnapressa, hárbílsari, sjónvarp og baðherbergi.

Hvert herbergi hefur sitt auðkenni, lit og nafn. Nöfn herbergjanna eru eftir sögufrægum Íslendingum sem tengjast Skagafirði á einn og annan hátt. Má nefna Hallgrím Pétursson, Jón Arason, Gretti Ásmundarson og ferðalanginn Guðríði Þorbjarnardóttur.

Frá Hótel Tindastóli er tilvalið að fara um Skagafjörð og er þar margt merkilegt að sjá og upplifa. Bátferðir til eyjanna á firðinum, hestaferðir, flúðasiglingar og Vesturfarasetrið á Hofsósi. Þá er Byggðasafnið í Glaumbæ



Í kjallara hótelsins er svonefnd Jarlsstofa. Hún er innréttuð í gömlum stíl og hefur yfir sér rómantískan blæ. Þar er tilvalið að halda fundi, nota sem matsal eða setustofu.

Til að fullkomna dvöl gesta er einkar þægilegur heitur pottur á baklóð hótelsins. Hann er hlaðinn úr sjávargrjóti og rennur í hann 39°C heitt vatn árið um kring. Hótel Tindastóll svíkur engan sem þar kys að dvelja.



HÓTEL TINDASTÓLL

LINDARGATA 3 • 550 SAUÐÁRKRÓKUR

453 5002

SML@SIMNET.IS

WWW.HOTELTINDASTOLL.COM



GISTIHEIMILIÐ ÁRBÓL HÚSAVÍK

- Með sál og sjarma

Gistiheimilið ÁRBÓL er fyrrum sýslumannssetur, hlýlegt hús með sál og sjarma og langa og merka sögu. Húsið stendur í "hjarta bæjarins" á bakka Búðarár, vestast í Skrúðgarðinum, einni af perlum Húsavíkur.

Herbergin eru 1-4 manna. Góður morgunverður, notalegt viðmót og fallett umhverfi, ætti að geta tryggt fólki ánægjulega dvöl.

Gistiheimilið ÁRBÓL er vel staðsett til dagsferða t.d. í Mývatnssveit (45 min), Ásbyrgi

(50 min), Jökulsárgljúfur - Þjóðgarður (ca 60 min) og margar fleiri perlar finnast í næsta nágrenni.

Húsavík er einhver fallettasti bær á Íslandi og staðsetningin er frábær. Hver náttúruperlan af annarri er í næsta

nágrenni. Á Húsavík búa 2.500 manns. Minna má á Húsavíkurkirkju, sem af mörgum er talin fegursta kirkja landsins og er hún fyrir löngu orðin tákn bæjarins.

Ýmis afþreying er í boði á Húsavík.

Hvalskoðun, Lundaskoðun og sjóstangaveiði.

Minja- og náttúrugripasafn, Hvalasafn og Reðasafn.

Fallegur skrúðgarður við bakka Búðarár, með miklu fuglalífi vekur aðdáun allr sem hann líta.

Fjölbreyttar merktar gönguleiðir eru í og við bæinn, t.d. gönguferð í kringum Botnsvatn - ca klukkutíma ganga í fallettu og friðsælu umhverfi, o. m. fl. Verið hjartanlega velkomin.



GISTIHEIMILIÐ ÁRBÓL

ÁSGARÐSVEGI 2 • 640 HÚSAVÍK

464-2220

GUEST.HUS@SIMNET.IS

WWW.ARBOL.IS



www.landogsaga.is



THE VIKING
FAMILY BUSINESS FOR 50 YEARS

THE VIKING : INFO

Laugavegur 1 • Reykjavík • 581 1250

Hafnarstræti 3 • Reykjavík • 551 1250

Hafnarstræti 104 • Akureyri • 461 5551

Aðalstræti 27 • Ísafjörður • 456 5552

email: theviking@simnet.is

www.theviking.com





Heimsókn í Minjahúsið er afar eftirtektarverð og þar margt muna og sýningarbása sem verulegur akkur er í að sjá fyrir alla sem um Skagafjörð fara.



Ótrúlega margt skemmtilegt og fróðlegt ber fyrir augum á sögusetrinu.

MINJASÖFNIN Í SKAGAFIRÐI

- Einstök sinnar tegundar

Sögusetur íslenska hestsins var stofnað 2001 af Hestamiðstöð Íslands, Byggðasafni Skagfirðinga og Hólaskóla og er staðsett þar. Sögusetur íslenska hestsins er alþjóðleg miðstöð þekkingar og fræðslu um íslenska hestinn; eiginleika, notkun og samfélagsleg áhrif, frá landnámi til nútíma. „Ég held að flestir muni njóta þess að sjá þær breytingar sem hafa orðið á notkun og umgengni um íslenska hestinn gegnum aldirnar sem þarfasti þjónninn okkar, hvort sem er til starfa í landbúnaði eða til ferðalaga fyrir á öldum. Svo koma þessir breyttu tímar þegar dráttarvélar og bílar taka við hlutverki hestsins. Hann fer þá úr því hlutverki að vera vinnuhestur í að vera reiðhestur. Yngri kynslóðin þekkir ekki þessa tíma og getur varla gert sér í hugarlund hvernig var að vera uppi á

þessum tíma. En eftir að hafa komið á sögsetrið er margt af yngri fólkinu afar undrandi en jafnframt hrifið af því sem þarna er að sjá. Þetta er því afar góð sögustund fyrir yngri kynslóðina, ekki síst ef það er þarna á ferð með sínum nánustu,” segir Rósa Vésteinsdóttir. Á sögusetrinu er frumherjanum Theódóri Arnbjörnssyni, sem var fyrsti hrossaræktarráðunauturinn og starfaði frá 1920 til 1979, gerð sérstök skil. Hann markaði djúp spor í ræktun íslenska hestsins, var brautryðjandi í ræktun og meðferð hrossa. Sögusýning íslenska hestsins er eina sýning sinnar tegundar í heiminum. „Hugur margra sem hafa numið á Hólum leitar til efri hæðarinnar á Sögusetrinu en þar voru um tíma geymdar helstu matarbirgðir bændaskólans á Hólum. Þar má enn sjá

ummerki eftir saltkjötstunnur og fleira en staðurinn var einkar vinsæll þegar ástæða var til að draga sig tímabundið í hlé, t.d. þegar ástin blómstraði!”

Minjahúsið

Sigríður Sigurðardóttir safnstjóri segir að í Minjahúsinu séu margvíslegar sýningar í mismunandi sölum. „Í sumar voru opnaðar sýningar sem fjalla um þrjá einstaklinga sem ættir rekja til Sauðárkróks og Skagafjarðar eða hafa búið hérna. Þetta eru Jóhannes Geir Jónsson myndlistamaður sem er fæddur og uppalinn á Sauðárkróki; tónlistarmaðurinn, tónskáldið og kórstjóri Eyþór Stefánsson sem bjó og starfaði í Skagafirði allt sitt líf og svo Guðrún frá Lundi sem flutti á Sauðárkrók á fullorðinsárum og skrifaði allar sínar bækur þar. Við reynum að leiða gestum fyrir sjónir hvernig þau skiptu máli fyrir samfélagið. Í húsinu eru sýningar á fjórum verkstæðum

á Sauðárkróki sem hafa verið í nokkur ár og eru sýnd hér eins og þau voru. Þetta eru úrsmíðaverkstæði Ottós Michaelson áður en hann fór suður, járnsmíðaverkstæði Jóns Nikodemussonar og trésmíðaverkstæði Ingólfs bróður hans með öllu eins og þeir skildu við þau. Í fjórða lagi er söðlasmíðaverkstæði sem samsett



Húsin á bæjartorfunni í Glaumbæ eru glæsileg, vel við haldið og vekja aðdáun þeirra sem staðinn sækja.

er af safnmunum frá 1870 til 1950 og á að sýna hvað menn voru að sýsla hér við á þessum árum, ekki bara hnakkar og beisli,” segir Sigríður.

Torfbærinn í Glaumbæ á engan sinn líka

Húsaskipan hins aldna stórbýlis Glaumbæjar í Skagafirði og hversdagsáhöldin í sínu eðlilega



umhverfi bera á áhrifaríkan hátt vitni um horfna tíð og daglega iðju fólksins. Sýningin „Mannlíf í torfbæjum á 19. öld” var fyrst opnuð 1952 og hefur verið endurnýjuð nokkrum sinnum síðan. Sérstæða Glaumbæjar í Skagafirði er fyrst og fremst sú að bærinn sker sig frá öðrum torfbæjum á landinu og hann er meira og minna allur úr

torfi. Sýningin í bænum er að flestu leyti ekki frábrugðin mörgum öðrum minjasöfnum í torfbæjum hérlendis. Á efri hæð Áshússins er m.a. sýning þar sem sagt er frá kaffineyslu Íslendinga í þrjár aldir, frá Bólu-Hjálmar og útskurði hans og aðbúnaði í eldhúsum um 1950. Það er kolaeldavél á neðri hæðinni og svo nálgumst við nútímann svolítið á efri hæðinni. Þar er minningarherbergi um Moniku á Merkgíli og sagt frá

hennar merkilega lífshlaupi. Þar er einnig „sparistofa” eins og þær voru fyrr á árum og sýndir eru munir sem tengjast fleiri nafnkenndum einstaklingum,” segir Sigríður Sigurðardóttir safnstjóri. Það er nokkur útbreiddur misskilningur að hafi aðrir torfbæir verið heimsóttir og skoðaðir, s.s. á Grenjadarstað og að Laufási í Eyjafirði sé búið að skoða þá alla. Því fer hins vegar fjarri því torfbærinn í Glaumbæ á engan sinn líka.



SKAGAFJÖRÐUR
SKAGAFIRINGABRAUT 21 • 550 SAUÐÁRKRÓKUR
455 6000
SKAGAFJÖRÐUR@SKAGAFJÖRÐUR.IS
WWW.SKAGAFJÖRÐUR.IS



LAUGARVATN FONTANA

- Byggir á gamalli hefð

Ísumar var opnaður baðstaður við Laugarvatn, Fontana, þar sem gestir geta notið náttúruþaða í fallettu umhverfi.

„Þetta er nýr baðstaður sem byggir á gamalli hefð frá Laugarvatni þar sem stunduð hafa verið gufuböð beint yfir hvernum að minnsta kosti frá 1929,“ segir Anna G. Sverrisdóttir, framkvæmdastjóri Fontana. „Þarna hefur fólk sótt endurnýjum og styrk og nú er búið að byggja glæsilega baðaðstöðu.“

Um er að ræða gufu beint yfir hvernum fræga, þá er hægt að baða sig í heilsu-baðvatni í þrískiptri baðlaug og fara í sauna sem er að finnskri fyrirmynd.

Hitastigið í gufunni er breytilegt eftir náttúrulegum aðstæðum eða frá 40 til 50 gráðum og er rakastigið hátt. Gufa hversins berst inn í gufuklefana í gegnum rimlagólf og geta gestir heyrt

í hvernum og séð hann auk þess að finna ilminn af gufunni.

Hvað baðlaugarnar varðar þá eru þær fjölbreyttar; misheitar og misdjúpar.

Þar eru svæði til slökunar og hvíldar og önnur svæði þar sem hreyfing er meiri bæði á vatni og fólki. Þá er heitur pottur á svæðinu og þeir sem í honum sitja geta notið fagurs útsýnis.

Anna segir að húsið láti lítið yfir sér þegar komið er að því; það sé byggt úr náttúrulegum efnum svo sem steini, torfi og timbri. „Það fellur mjög vel inn í landslagið og hönnunin þykir mjög fallett og smekklegt. Rýmið sem komið er inn í er fallett og hjart og ég sé ekki betur en að fólki líði vel hvort sem það er úti á laugarsvæðinu eða innanhúss. Fólk fær svipaða tilfinningu í gufuklefunum og áður; þetta er þröngt og dulúð inni í rýmunum en klefarnir yfir gufunni eru sömu stærðar og

gömlu klefarnir þannig að hefðinni er haldið í heiðri.“

Kaffihús er í bygggingunni og er lögð áhersla á hollustu en Anna segir að það sé líka hægt að fá sér eitthvað sætt með kaffinu. „Hér fæst vara úr nágrennabyggðum; hverabrauð eru bökuð í hvernum við hliðina á bygggingunni og silingur er veiddur í Apavatni. Þá er ýmislegt úr nágrenninu í smurðu brauði og samlokum sem boðið er upp á.“

Laugarvatn Fontana er opið allt árið og ætti stemningin ekki að vera minni á veturna; svo sem í ljósaskiptunum og þegar norðurljósin skreyta himininn.



LAUGARVATN FONTANA
HVERABRAUT 1 • 840 LAUGARVATNI
486 1400
FONTANA@FONTANA.IS
WWW.FONTANA.IS

HOFLAND-SETRID

- Veitingastaður með metnað

Í Blómabænum, Hveragerði er Hofland-setrið, veitingastaður sem er hlýlegur og þar er boðið upp á allt frá pizzum að hefðbundnum íslenskum mat.

Á Pizzuseðlinum er margt forvitnilegt. Þar er að finna venjulega Margaritu, Sjávarréttapizzu, Brjálaðan banana, Janis Joplin, Heilsuveislu og margt annað.

Fjölbreytnin er slík að það væri að æra óstöðugan að telja allt upp hér, en hægt er að kynna sér úrvalið á heimasíðu setursins.

Í hádeginu er boðið upp á heimilismat á hlaðborði. Er breytilegt eftir vikum

hvað í boði er, en til glöggvunar skal bent á Gratineraðan plockfisk með rófum, kartöflum, rúgbrauði og smjöri, Spaghetti Bolognese, Kjúklingarétti



og Gjáðan Hamborgarhrygg með öllu því sem fylgir.

Hofland-setrið býður upp á veislur og veisluþjónustu og er starfsfólk ætíð reiðubúið til að aðstoða við að skipuleggja hverja þá viðburði sem fólk sækist eftir.

Hofland-setrið var stofnað árið 2007 og opnað 12. maí sama ár. Mæðgurnar Linda og Gullý Hofland sjá um reksturinn.

Tryggvi Hofland sér um alla vandaða matargerð, veisluþjónustu og hinn rómaða heimilismat í hádegi alla virka daga auk Pizzugerðar með systur sinni.

Linda Hofland er framkvæmdastjóri fyrirtækisins, barnabörnin taka þátt í daglegu amstri og leggja sitt að mörkum.

Fjölskyldan hefur víðtæka reynslu í veitingarekstri og öllum alhliða þjónustustörfum og vill miðla þeirri reynslu til viðskiptavina sinna.

Opið frá kl. 11.30 – 22.00



HOFLANDSETRID
BREIDUMÖRK 2 • 810 HVERAGERDI
483 4467
INFO@HOFLANDSETRID.IS
WWW.HOFLANDSETRID.IS

FJÖRFISKAR SEM KUNNA SITT FAG

- og leiðist ekki að sinna því

Að versla fisk gerist ekki mikið skemmtilegra en í Fiskbúðinni í Mosfellsbæ. Búðin, sem er frábærlega staðsett í miðbæ Mosfellsbæjar (við hliðina á Krónunni), er rekin af þeim Kristjáni Breiðfjörð og Sigurði Fjeldsted en þeir félagar bjóða uppá fleira en hágæða fisk. Fiskbúðin iðar af fjöri og húmor alla daga og glaðvært andrúmsloftið og

persónuleg þjónustan gerir það að verkum að það rekur enginn þar inn nefið öðruvísi en að fara töluvert hressari heim til sín.

Fiskbúðin býður uppá fjölbreytt úrval af bæði fisktegundum og réttum. Allt frá tilbúnum fiskréttum til marineraðra eða hreinna flaka að ógleymdum grillspjótunum sem eru mjög vinsæl yfir sumartímann, ekki síst hjá útlendingum sem streyma í búðina á þessum árstíma. Einnig er hægt að fá alls kyns sælkeravörur, gæðaolíur og grænmeti, reyndar er þar allt sem þarf í hina fullkomnu fiskmáltíð auk þess sem þeir

Kristján og Sigurður eru ósparir á ráðleggingar til viðskiptavina varðandi meðhöndlun og matseld á fiski.



FISKBÚÐIN MOSFELLSBÆ
HÁHOLT 13-15 • 270 MOSFELLSBÆ
864 4030
FISKBUÐINMOS@GMAIL.COM



SPENNANDI NÝJUNGAR Á SKAGANUM

- Akranes er tilvalinn áfangastaður fyrir ferðafólk

Akranes er tilvalinn áfangastaður fyrir ferðafólk og þar er að finna marga áhugaverða staði og skemmtilega afþreyingu.

Langisandur er án efa ein flottasta baðströnd á Íslandi og þar er verið að byggja upp góða aðstöðu fyrir



almenning og sjósundfólk. Við Langasand hefur verið byggður glæsilegur sólpallur þar sem gestir og ferðafólk geta slakað á og notið góðra veitinga. Þá er Akrafjall auðvelt uppgöngu og kjöríð fyrir fjölskylduferðir. Óþarft er að nefna knattspyrnuna, en hún vill tíðast

Minigolf, Frisbígolf og leikir í Garðalundi

Nú hefur verið settur upp mini-golfvöllur í Garðalundi á Akranesi, á grasflötinni við innganginn í lundinn. Þar með bætist við enn ein nýjungin í Garðalundi í sumar en þann 17. júní sl. var nýr



og glæsilegur grill- og útikennsluskáli tekinn í notkun í lundinum. Um leið var „tréhestum“ Guðmundar Sigurðssonar, handverksmanns og þúsundþjalasmiðs komið fyrir við skálann en þessi listaverk Guðmundar eru hugsuð sem leiktæki fyrir börn og eru unnin úr trjávið úr Skorradal. Komið hefur verið fyrir sjö mini-golfbrautum, hverri annarri skemmtilegri og erfiðari viðfangs en vonir standa til að fjölga megi brautunum í sumar. Trésmiðjan Akur á Akranesi annaðist hönnun, smíði og uppsetningu brautanna, sem eru opnar Skagamönnum, gestum og gangandi án endurgjalds í allt sumar.

Fólk verður þó að mæta með sínar eigin kylfur og kúlur, a.m.k. fyrst um sinn á meðan reynsla fæst á verkefnið. Rétt er að hvetja fólk - af gefnu tilefni - til að ganga vel um þessa nýju aðstöðu sem og



við Kirkjubraut 54-56 á Akranesi og ráðinn sérstakur starfsmaður til að sinna miðstöðinni og tengdum verkefnum. Starfsemin hefur farið vel af stað og fjölmörg verkefni eru þegar í farvegi á vegum miðstöðvarinnar.

Nýr Visitakranes.is vefur á íslensku og ensku

Nýr og uppfærður kynningar- og upplýsingavefur fyrir Akranes er kominn í loftið á vefslóðinni www.visitakranes.is. Vefurinn er unninn af

Upplýsingamiðstöðvarinnar á Akranesi í samstarfi við Strætó bs. og fleiri aðila. Ferðamenn geta ymist keypt 24 tíma eða 48 tíma kort sem veitir aðgang að Strætó á milli Reykjavíkur og Akraness, þjónustu ýmissa stofnana bæjarins s.s. sundlaug, Safnasvæðinu og Kirkjuholi en auk þess veita ýmis verslunar- og þjónustufyrirtæki á Akranesi afslátt af vörum og þjónustu gegn framvísun kortsins. Kortið verður m.a. til sölu á öllum upplýsingamiðstöðvum í Reykjavík og einnig á Keflavíkflugvelli auk annarra sólustaða. Markmiðið með útgáfu kortsins er að sjálfsögðu að hvetja gesti og ferðafólk til að heimsækja Akranes.

aðra sem sett hefur verið upp á svæðinu.

Þá er búið að setja upp sk. „Frisbígolf“ í Garðalundi, en Frisbígolf mun vera íþrótt náskyld golfinu, nema hvað notaðar eru sérstakar gildirur í stað hefðbundinnar golfholu og þá er notaður frisbídiskur í stað kúlunnar. Golfkylfur eru óþarfar með öllu! Þessi íþrótt er raunar stundum kölluð „Folf“ - af augljósum ástæðum.

Þá hefur einnig verið komið fyrir „dótakassa“ í Garðalundi en í honum eru alls kyns leikir og tæki til skemmtunar, s.s. kubb og aðrir kastleikir, frisbídiskar, boltar, golfkylfur og krokett. Kassinn verður opinn alla daga frá morgni til kvölds og geta gestir í Garðalundi leikið sér með innihald kassans að vild og án endurgjalds. Ástæða er til að hvetja til góðrar umgengni og ganga vel frá öllum leikföngum að notkun lokinni.

Upplýsingamiðstöðin á Akranesi fer vel af stað

Í sumarbyrjun var opnuð ný og glæsileg upplýsingamiðstöð

við Upplýsingamiðstöðina á Akranesi og fleiri aðila. Þessi nýji vefur er tengdur við vefsvæði Markaðsstofu Vesturlands og um leið gagnagrunn Ferðamálastofu og því hafa notendur vefsins aðgang að greinargóðum upplýsingum um þjónustu, afþreyingu og gistimöguleika á Akranesi, Vesturlandi og raunar landinu öllu. Þar má einnig finna ýmsar upplýsingar um Akranes, áhugaverða staði, gönguleiðir, náttúru og sögu - og upplýsingar um ferðaðjónustuaðila á Akranesi.

Velkomin til Akraness - kortið (The Akranes Welcome Card)

Búið er að gefa út sérstakt þjónustukort fyrir Akranes, „Velkomin til Akraness - kortið“; á ensku „The Akranes Welcome Card“ en kortið er gefið út á vegum

Ofangreinar aðgerðir eru liður í þeim áformum Akraneskaupstaðar að styðja við uppbyggingu ferðaðjónustu á Akranesi, m.a. með því að koma upp fjölbreyttari afþreyingu og efla



upplýsingamiðlun og kynningarstarf gagnvart gestum og ferðafólki, en ekki má gleyma því að öll þessi uppbygging nýtist að sjálfsögðu einnig íbúum á Akranesi.



AKRANESKAUPSTAÐUR
STILLHOLTÍ 16-18 • 300 AKRANESI
433 1000
TOMAS.GUDMUNDSSON@AKRANES.IS
WWW.AKRANES.IS



KERLINGARFJÖLL - Einstök náttúruperla

Kerlingarfjöll eru ein af náttúruperlum landsins. Þar fara saman stórkostlegt landslag, fjölbreytt og fróðleg jarðfræði og síðast en ekki síst samspil jökla og jarðhita, gróðurs og gróðurleysis og ótrúleg litadýrð. Öllu þessu gleymir enginn sem upplifir fagran dag í þessari einstöku náttúruperlu. Fara þar saman stórkostlegt landslag og ótrúleg litadýrð. Fagrir dagar í Kerlingarfjöllum gleymast seint.

Í Kerlingarfjöllum var um árabíl rekin skíðaskóli en frá árinu 2000 hefur verið einblínt á almenna þjónustu við ferðamenn. Fyrirtækið



Fannborg rekur aðstöðuna í Kerlingarfjöllum og er Páll Gíslason framkvæmdastjóri Fannborgar. Fært er á öllum bílum í Kerlingarfjöll á sumrin og fjölgar ferðamönnum þar með hverju ári sem líður.

Í Kerlingarfjöllum er opið frá 10. júní til 10. september. Einnig er opið

á veturna í tengslum við vélsleðamót og aðra viðburði. Páll segir að undanfarin ár hafi verið unnið að því að bæta aðstöðuna á svæðinu meðal annars með því að fjölga tveggja manna herbergjum í húsunum sem þarna eru og geta þannig þjónað þeim sem vilja vera út af fyrir sig.

www.landogsaga.is



Heitir pottar eru á staðnum og hægt er að kaupa veitingar í aðalskála.

Í Kerlingarfjöllum eru bæði merktar og ómerktar gönguleiðir. Hægt er að fá gönguleiðakort á svæðinu. Páll segir að í Kerlingarfjöllum sé hægt að ganga heilu og hálfu dagana og að fólk geti ávallt séð eitthvað nýtt og fagurt. Mjög fallett sé að ganga upp á fjallið Snækoll því þaðan sé mjög mikið útsýni. Þaðan sé hægt



Lögð er áhersla á einfaldan og kjarngóðan matseðil þar sem meðal annars er boðið upp brauð

ad sjá stóran hluta landsins og allt til sjávar bæði sunnan- og norðanlands. Gangan upp á Snækoll tekur um einn til einn og hálfan tíma.



Tveggja manna herbergi með uppábúnum rúmunum kostar 4.800 kr. á

mann en svefnþokapiass kostar 2.800 krónur á mann. Í sumum húsanna er eldunaraðstaða. Auk þess er þarna ágætt tjaldstæði og eru hjólhýsaeigendur velkomnir. Á staðnum er eldsneytissala.

Þakao a jaronitasvæöinu. fyrir yngri kynslóðina eru trampólín og rólur. Á svæðinu er hestagirðing fyrir þá sem koma á hestum.

Við góðar aðstæður er hægt að komast á öllum bílum til Kerlingarfjalla. Áætlanarbílar ganga frá Reykjavík og Akureyri yfir Kjöl um sumartímamann og er lagt af stað að morgni frá báðum stöðum. Það tekur um þrjár til fjórar klukkustundir að aka frá Reykjavík eða Akureyri.

Kerlingin í Kerlingarfjöllum var samkvæmt gamalli þjóðtrú tröllkonuættar. Fjöllin draga nafn sitt af um 25 metra háum drang úr móbergi sem stendur upp af ljósri líparítskriðu

sunnan í Kerlingar- tindu í vestanverðum fjöllunum. Samkvæmt gamalli þjóðtrú er talið að þar sé komin tröllkerling sem dagaði uppi og varð að steini. Þjóðsögur benda til þess að Kerlingarfjöll hafi fyrrum verið gríðarstaður útilegumanna og trölla.

“Þjóðsögur benda til þess að Kerlingarfjöll hafi fyrrum verið gríðarstaður útilegumanna og trölla.



KERLINGARFJÖLL
ÁRNESSÝSLA • 801 SELFÖSS
664 7000
INFO@KERLINGARFJOLL.IS
WWW.KERLINGARFJOLL.IS



DÝRAGARÐURINN SLAKKI, SANNKALLAÐ „KÆRLEIKSRÍKI“ FYRIR ALLA FJÖLSKYLDUNA!!

– Slakki - Dýragarður og leikjamiðstöð

Í Laugarási sem er skammt frá Skálholti er ævintýraveröld, Dýragarðurinn Slakki. Þar geta börn á öllum aldri komist í nána snertingu við dýr í fögru umhverfi. Er þessi Paradís afar vel sótt af ferðamönnum og una börn sér þar iðulega daglangt við að fylgjast með dýrunum sem þar eru til sýnis og njóta að auki annarrar dægrastyttingar sem í boði er,

puttvallar undir þaki, billiardborða og setustofu þar sem margt er hægt að gera. Meðan börnin una sér við leik og rannsóknir geta foreldrar notið áhyggjulausrar dvalar. Ánægja skín úr andliti barna sem þangað koma. Að kynnast húsdýrunum íslensku, frá hrossum og niður í mýs veitir þeim ómælda ánægju og kynnast þau einnig fuglum frá framandi löndum og fiskum

sem synda áhyggjulausir um í fiskabúrum sínum.

Kisuhúsið í Slakka er afspyrnu vinsælt. Þar dvelja börnin löngum stundum við að strjúka og hnoðast með þessi vinalegu dýr. Þá er mjög vinsælt að knúsa hvolpana og gefa kálfunum mjólk úr pela. Andrúmsloftið getur verið afar kærleiksríkt á stundum, börn, fullorðnir og gamalmenni út um allan garð að knúsa dýr. Þá er leikvöllurinn í Slakka vinsæll og margt þar í boði. Dagurinn er langt frá nógu langur fyrir hina ungu gesti og vekur það furðu að börn af sveitahöfnum vilja dvelja þar sem lengst þótt þau séu öllu dýrahaldi vön að heiman.

Þeir sem ætla sér að hafa skamma viðdvöl í Slakka skulu búa sig undir að dvelja þar öllu lengur en þeir gera ráð fyrir. Því er eins gott að í Slakka sé veitingastofa með kaffi og heimalöguðu snarli, ljúfengum hamborgurum með salati og eplakökum og rjóma. Í litlu



krúttlegu húsi sem að lítur út eins og torfbær er lítil veitingastofa með Kjörís, sælgæti og kaffiveitingum. Það er hægt að njóta hrossgætisins hvort sem er innan dyra með útsýni yfir minigolfvöllin eða utan dyra á sólríkum skjólgóðum palli.

Dýrahúsin eru opin frá eitt til fimm síðustu helgina í apríl og garðurinn síðan opin daglega 11-18 frá 1. Júní og til ágústloka.

Slakki er einn af leyndardómum Íslands og æ fleiri senda myndir og myndbönd í gegnum internetið, en það kemur engan veginn í staðinn fyrir upplifunina að vera á staðnum. Hvað er ánægjulegra en að sjá gleði skína úr andlitum barnanna sem heimsækja þennan einstaka stað? Fjölbreytnin veldur því að börnin gleyma seint heimsókn á Slakka.



SLAKKI ZOO
LAUNRÉTTI • 801 SELFOSSI
486 8783
HELGI@SLAKKI.IS
WWW.SLAKKI.IS

ÞORVALDSEYRI

- Hamfarir og ógnandi náttúra

Þegar Eyjafjallajökull rumskaði eftir langan dvala á síðasta ári komst Þorvaldseyri heldur betur í heimsfréttirnar. Eftirminnilegar eru ljósmyndir af óskuskýjum og ógnandi náttúrunni, fóru þær um víða veröld og vöktu ugð og aðdáun. Þorvaldseyri stendur sunnan undir Eyjafjallajökli um 6 kílómetra frá gígnum sem opnaðist og

spjót eimyrjunni yfir alla landareignina og nágrennið. Norðlægir vindar sáu til þess að óskufall varð þar einna mest. Þessar hamfarir tepptu mörg hundruð þúsund flugfarþega víðast hvar í Evrópu. Það ríkti nokkur óvissa um framtíð búskapar á Þorvaldseyri, en síðan birti yfir þegar gras og korn stakk sér að nýju upp úr þykku öskulaginu. Askan

reynðist hinn besti áburður auk þess sem hún vermdi allan gróður.

Til að minnast upphafs þessara miklu jarðelda hefur fjölskyldan á Þorvaldseyri opnað athyglisverða Gestastofu við Þjóðveginn. Þar fá gestir að líta hrikalegar ljósmyndir og 20 mínútna langa kvikmynd, sem segir sögu þessara miklu hamfara sem riðu yfir árið 2010. Daglegu lífi búaliðs eru gerð eru skil í eftirtektarverðum upptökum og sýna hvernig lífið komst í eðlilegt horf og hjartir dagar horfðu við. Í Gestastofunni er starfrækt gjafavörverslun með bækur auk minjagripa og framleiðsluvara búans svo sem hveiti, byggmjöl, morgunkorn, sápur og nuddolíur sem framleiddar eru úr repjuolíu, sem kemur frá búinu.



ÞORVALDSEYRI
 ÞORVALDSEYRI • 861 HVOLSVELLI
 487 5757
 OLI@THORVALDSEYRI.IS
 WWW.THORVALDSEYRI.IS

SÁMSSTAÐAMÚLI Í ÞJÓRSÁRDAL

- Þjóðveldisbærinn opnar dyr að fortíðinni

Neðan Sámsstaðamúla í Þjórsárdal er Þjóðveldisbærinn sem reistur var í tilefni af 1100 ára afmæli Íslandsbyggðar og er hann opinn gestum og gangandi alla daga á tímabilinu frá 1. júní – 31. ágúst, milli kl. 10:00 og 18:00. Við gerð Þjóðveldisbæjarins var það einkum haft í huga að byggja eins nákvæmlega og unnt var með hliðsjón af bæjarrústum sem fundist höfðu við fornleifauppgröft á Stöng sem er innar í dalnum. Tilgangurinn með smíði bæjarins var að gera hann að eins konar safni sýnishorna af smíð og verkmennt sem vitað er með öruggri vissu að var iðkuð á Þjóðveldisöld.

Talið er að í vikurgosi úr Heklu árið 1104 hafi vart færri en 20 bæir í Þjórsárdal farið í eyði. Meðal þeirra var fornbylið Stöng neðan við Gjana í Þjórsárdal. Við uppgröft norrænna fornleifafræðinga á staðnum árið 1939 fékkst mikill fróðleikur um hvernig skipan bæjarhúsa og útihúsa var á seinni hluta 11. aldar.

Fljótlega eftir að Þjóðhátíðarnefnd hóf störf sín kom fram sú hugmynd að fá Hörð Ágústsson „húsafræðing“ til að sjá um smíði líkans sem byggðist á rannsóknnum hans á fornum húsakosti. Jafnframt var stefnt að því að reistur yrði bær í fullri stærð fyrir Þjóðhátíðarárið 1974. Svo fór að smíði Þjóðveldisbæjarins hófst það ár en ekki var lokið við að reisa hann fyrr en árið 1977.

Þjóðveldisbænum var valinn staður í grennd við rústir Skeljastaða og skiptist hann í skála, stofu, bú, anddyri, klefa og kamar. Skálinn var aðalhúsið á bænum. Þar unnu menn ýmis dagleg störf, en öðru fremur var skálinn svefnstaður heimilisfólksins. Hins vegar er talið að stofan hafi verið allt

í senn, vinnustaður kvenna, dagstofa og veisluhús. Bærinn ber þess vitni að húsakynni fornanna voru vandaðar og glæsilegar byggingar.

Árið 2000 var vígð lítil torfklædd stafkirkja við Þjóðveldisbæinn í Þjórsárdal. Kirkjan var smíðuð með hliðsjón af kirkju sem fannst við fornleifarannsóknir á Stöng 1986 -



1998, en við smíði hennar var einnig stuðst við ýmsar aðrar heimildir um kirkjur á fyrstu öldum kristni á Íslandi.

Þjóðveldisbærinn og kirkjan eru eign íslenska ríkisins og fer mennta- og menningarráðuneytið með yfirstjórn og eigendaforræði yfir þeim. Lengst af byggðist rekstur Þjóðveldisbæjarins á innkomnum aðgangseyri og aðstoð frá Landsvirkjun og Gnúpverjahreppi eftir atvikum. Með máldaga sem forsætisráðuneytið, Þjóðminjasafn Íslands, Skeiða- og Gnúpverjahreppur og Landsvirkjun gerðu með sér árið 2002 um rekstur og viðhald Þjóðveldisbæjarins var með formlegum hætti gengið frá málefnum bæjarins með því að ráðuneytið leggur árlega 2/3 til rekstrar og viðhalds bæjarins auk endurbóta og Landsvirkjun leggur fram 1/3 árlega. Þar með lauk því óvissuástandi sem ríkt hafði um hann. Endurnýjaður máldagi er nú

við mennta og menningarráðuneytið frá 2011.

Einnig kveður máldaginn á um að Landsvirkjun leggji sem fyrr til ígildi tveggja stöðugilda fyrir það tímabil sem Þjóðveldisbærinn er opinn gestum í því skyni að veita þeim nauðsynlega fræðslu og þjónustu eins og Landsvirkjun hefur gert frá því starfsemi í bænum hófst. Þjóðminjasafnið leggur til ráðgjöf og aðra faglega aðstoð vegna viðhalds

bæjarins og þeirrar starfsemi sem þar fer fram án endurgjalds, og Skeiða og Gnúpverjahreppur leggur til alla nauðsynlega aðstoð vegna skipulagsmála sem tengjast Þjóðveldisbænum og annast allar merkingar og uppbyggingu gönguleiða. Jafnframt leggur hreppurinn til fjármagn þegar sérstaklega stendur á.

Varðveisla og dagleg stjórn Þjóðveldisbæjarins og kirkjunnar er í höndum hússtjórnar sem hefur umsjón með bænum og ber ábyrgð á allri starfsemi í honum, rekstri og fjármálum. Í samræmi við máldaga fyrir kirkju Þjóðveldisbæjarins annast hússtjórnin umsjá kirkjunnar, rekstur og viðhald.

SÖGUALDARBÆRINN
 HÁLEITISBRAUT 68 • 103 SELFÖSS
 488 7713
 EINARMAT@LV.IS
 WWW.THJODVELDISBAER.IS

6

ferskar bragðtegundir

Múslí
Kókós
Mangó
Kaffi
Hrein
Jarðarberja

Lifraenar
mjólkurvörur

www.biobu.is

Lifraen jógúrt

ÁSTRÍÐA Í KJÖTIÐNAÐI

- Pylsumeistarinn

Við Laugalæk stendur sérverslun Pylsumeistarans. Þegar stigið er inn í verslunina tekur á móti manni lyktin af reyktu kjöti og fyrir augunum er kjötborð með Lúxus skinku, salami, spænskum lomo, chorizo og margskonar grillpylsum. Pylsumeistarinn sérhæfir sig í hágæða framleiðslu á grillpylsum, sterkum pylsum og skinku. Sigurður Haraldsson kjötiðnaðarmeistari og sambýliskona hans Ewa Bernadeta Kromer stofnuðu fyrirtækið árið 2004.

Ewu hafði lengi dreymt um að reka sína eigin sérverslun. Umræðan um aukafnalaus matvæli og meiri hollustu í þjóðfélaginu gerði það að verkum að nú fannst henni vera rétti tíminn. „Mér hefur fundist vöntun á sérverslunum eins og eru svo víða erlendis. Þær bjóða bæði upp á möguleikann að viðskiptavinurinn velji sjálfur hversu mikið magn hann kaupir af vörunni og einng fær hann



hveiti eða soja við framleiðsluna,“ útskýrir Ewa

Fastakúnnunum fjölgar

„Við höfum fengið mjög góðar viðtökur hérna,“ segir Ewa. „Hér í hverfinu býr til dæmis mikið af eldra fólki og

flestir eru spenntir fyrir að prufa eitthvað nýtt. Fastakúnnarnir eru orðnir þó nokkrir, það er einn sem

kemur alltaf inn og biður um fimm sneiðar af sömu skinkunni, það er oft þannig að þegar fólk hefur kynnst svona hreinni afurð, verður ekki aftur snúið.“

Hjónin vinna framleiðsluna af mikilli alúð. „Öll meðferð á kjötinu skiptir máli allt frá fyrsta handtaki að því síðasta. Þegar við afgreiðum kjötið út úr búðinni, er til dæmis mikilvægt að við þökkum því inn í bréf í stað plasts, það viðheldur ferskleika kjötsins,“ útskýrir Ewa.

Sigurður vinnur allt sjálfur og er stöðugt að finna nýjar aðferðir. „Hingað koma margar fyrirspurnir frá fólki sem hefur annaðhvort fengið ákveðna pylsutegund erlendis og langar að fá hana aftur, eða er sjálf af erlendu bergi brotið og langar í eitthvað sem það þekkir frá sínu heimalandi og hann getur oftast en ekki bjargað því,“ segir Ewa.



að vita nákvæmlega hvað er að finna í matvörunni,“ segir Ewa. Í pylsurnar notar Sigurður uppskriftir frá öllum heimshornum til að mynda Þýskalandi, Ítalíu, Frakklandi, Póllandi, Spáni og Danmörku. „Við vinnum allt á gamla mátann, við notum ekki kartöflumjöl,

því finnst æðislegt að geta komið og keypt skammta af til dæmis hreinni skinku fyrir einn eða tvo. Sumar af kjötvörunum eru því þó framandi, en þá fæ ég oft spurningar um hvað sé best að hafa með einhverri ákveðinni pylsutegund eða skinkutegund og



PYLSUMEISTARINN
HRÍSATEIG 47 • 105 REYKJAVÍK
571 3915
KJOTPOL@VISIR.IS



stendur lekur nærri öll fita úr honum og er hann því nánast fitulaus fullleiddur,“ segir Faraj. Falafel er einnig vinsæll réttur, en það er grænmetisréttur unninn aðalega úr kjúklingabaunum. „Sterk sósa er alveg nauðsynleg með arabískum mat, við erum til dæmis með jalapinosósu og tahinisósu,“ bætir Faraj við.

Kryddið undirstöðuatriði

„Við notum eingöngu íslenskt hráefni sem gerir matinn ferskan. Kryddið er að vísu ekki hægt að fá hér á landi en það er einn af grunnþáttum matargerðarinnar, kryddið er þar af leiðandi pantað frá Palestínu,“ segir Faraj Shwaiki. Í arabískri matargerð er ekki einungis hugsað um að blanda saman hráefni og kryddi sem leikur við bragðlaukana, hlutverk réttanna er einnig að næra líkamann á réttan hátt. „Hvert hráefni hefur ákveðið hlutverk fyrir líkamann. Við notum til að mynda mikinn hvítlauk í matargerðina, en hann vinnur á móti flensu, er góður fyrir meltinguna og kemur í veg fyrir hjarta og æðasjúkdóma, svo eitthvað sé nefnt,“ segir Faraj.

Al Amir er staðsettur í Bæjarhrauni 4 Hafnarfirði og er opin virka daga frá 11:30 til 21:30 og frá 15:30 til 21:30 um helgar.

ARABÍSK STEMMNING Í HAFNARFIRÐI - Frískandi og framandi

Arabíski veitingastaðurinn Al-Amir býður upp á ekta arabíska matargerð í alfaraleið í Hafnarfirði. Staðurinn hefur verið starfræktur síðan haustið 2009, en Faraj Shwaiki, eigandi staðarins, segir Íslendinga sækja í arabíska matargerð. „Það er ekki mikið af arabískum veitingastöðum á Íslandi, en mér finnst fleiri hér á landi vera að uppgötva arabískan mat, mörgum finnst hann skemmtileg tilbreyting frá skyndibitaflórunni sem er í boði.“

Hollustan í fyrirrúmi

Shawarma er þekktur arabískur réttur, en hann er einmitt vinsælasti réttur veitingastaðarins Al Amir. Kjúklingi, grænmeti og osti er vafið inn í tortillasbrauð, sem er borið fram með sterkri jalapinosósu og jógúrtsósu. Faraj er óhræddur við að kynna fyrir

viðskiptavinum ýmis konar arabíska rétti, sem falla yfirleitt vel í kramið hjá þeim. „Ég bætti núna fyrir stuttu kebab pizzu á matseðilinn og hefur hún fengið frábærar viðtökur.“ Þó að maturinn sé fljótlegaður er hann ekki eins og hver annar skyndibiti. Faraj eyðir mörgum stundum í eldhúsinu þar sem hann stundar eldamennskuna af mikilli kostgæfni. „Réttirnir eru allir mjög hollir, kjúklingurinn er til dæmis settur á tein og snýst í marga tíma þangað til kjötið er eldað, meðan á því



VEITINGAHÚSIÐ AL-AMIR
BÆJARHRAUNI 4 • 220 HAFNARFIRÐI
555 4885
ALAMIR-ISLAND@HOTMAIL.COM
WWW.ALAMIR.IS



MÓAR UNDIR AKRAFJALLI

- Horft til höfuðstaðarins og á haf út

Á Móum, í um það bil þriggja kílómetra fjarlægð frá Akranesi er gistiúsið Móar. Þegar komið er upp úr Hvalfjarðargöngunum norðanmegin, er beygt út úr hringtorginu í átt að Akranesi og þremur til fjórum kílómetrum síðar er beygt að fyrsta bæ til hægri. Það eru Móar.

Sólveig Jóna Jóhannesdóttir, sem rekur ferðapjónustuna á Móum býður upp á gistingu inni í húsi og tvö lítil sumarhús sem taka hvort um sig fjóra til fimm í gistingu. Í húsunum eru salerni og sturta og gott eldhús „með útsýni yfir allan Faxaflóann eins og hann læggur sig“ eins og Sólveig segir. Í húsunum eru öll áhöld og tækj sem til þarf í eldhúsi, aðeins þarf að mæta með svefnpokann eða sængina og matinn.

„Síðan er ég með gistingu inni í húsi fyrir átta manns,“ segir Sólveig. „Þar sel ég uppabúið rúm á 4.500 krónur, en 3.000 í svefnpokapláss. Þar er eldunar- og hreinlætisaðstaða með sturtu. Þar er einnig setustofa og sólstofa sem snýr í suðvestur og þaðan er fallett útsýni til Reykjavíkur og allan hringinn, og virkilega hægt að njóta sólsetursins. Svo er hægt að rölta sér upp í Akrafjall fyrir ofan bæinn og þaðan er nú aldeilis útsýnið. Hjá mér er hægt að fá leiðbeiningar um gönguleiðir á svæðinu.“

Þegar Sólveig er spurð hvað annað sé í boði fyrir ferðamenn á svæðinu, segir hún: „Hingað kemur fólk til að skoða náttúruna hér í kring, til dæmis Glym og fegurðina í Hvalfirði, keyra upp í Borgarfjörð. Fólk dvelur gjarnan hjá



okkur í nokkra daga og ferðast héðan, hvort heldur til Reykjavíkur eða um svæðið. Það er mun hagstæðara heldur en að gista í Reykjavík, þótt fólk þurfi að kaupa bensín og gjaldið í göngin.

Síðan er töluvert að sjá á Akranesi, þar sem er byggðasafnið og steinasafnið, íþróttasafnið og þar er mjög fín sundlaug.“



PYLSUBÍLL Á FJÖLFÖRNUM VEGAMÓTUM

- Eldhús á hjólum

Við nyrðri enda Hvalfjarðarganga hefur Pylsubíllinn staðið frá því

vanda til verks og það er einmitt gert í Pylsubíllnum.

Að sögn eigandans, Arnþórs Gylfa Árnasonar er staðsetning Pylsubílsins mjög góð, fólk stansar til að fá sér í gogginn og sá sem einu sinni hefur



fyrir í sumar og hafa vinsældir hans aukist eftir því sem tíminn hefur liðið. Þar er að sjálfsögðu boðið upp á hinn sígilda skyndibita, pylsu í brauði með kunnuglegu meðlæti. Ekki er sjálfgefið að hver sá sem setur pylsur í pott fái úrvalsæðu upp úr honum. Til að svo verði verður að

Einnig er boðið upp á ýmislegt annað í þessu eldhúsi á hjólum. Hér fást að sjálfsögðu gosdrykkir, sælgæti og ís. Þá er kaffi á könnu og ljúffengar súkkulaðikökur sem vert er að bragða á. Þeirri nýbreytni hefur verið bætt við að bjóða upp á súpur; kjötsúpu, kjúklingasúpu og aðrar.

bragðað á því sem þar er í boði mun láta það eftir sér að njóta aftur.



SVO FREMI SEM EKKI RIGNIR INN

- Pace þakefni sem hafa sannað sig

Pace þakefni eru samstæða efna sem hafa verið í stöðugri þróun frá árinu 1957 með það að markmiði að komast fyrir hið víðfeðma vandamál sem kallast þakleki og hefur verið þekkt um víða veröld síðan menn fóru að myndast við að koma sér upp þaki yfir höfuðið.

Þótt hægt sé að senda menn til tunglsins og jafn vel víðar, er enn verið að vandræðast með þök af öllum stærðum og gerðum með ótal tegundum af klæðningum, sem leka, þrátt fyrir að kallaðir séu til sögunnar hinir færustu sérfræðingar á sviði arkitektúrs, byggingaverkfræði og húsasmíða.

Oft kemur allt fyrir ekki, vatnsdropinn finnur sína leið þangað sem hans er ekki vænst. Þetta hefur valdið mörgum húseigendum harmi á öllum tímum og er elstu heimildir um slíkt að finna í Orðskviðum Salómóns í Biblíunni, þar sem þakleki er greindur sem slíkt böll, að aðeins finnist eitt honum verra.

Svo við komum aftur að Pace efnunum, þá eru þau fljótandi gúmmí í nokkrum þykktum, eftir því sem við á, ásamt bindigrunnum, ryðeyðingarefni og trefjadúk, sem stundum þarf að nota með. Efnin eru notuð til að tryggja vatnsheldni þaksins og til að lengja líftíma þess svo um munar, þannig að Pace lausnin myndar oft brú milli þeirra tveggja kosta sem lengst af hafa verið í boði, þ.e.a.s. að mála þakið eða skipta alveg um klæðningu. Húseigendur standa gjarna frammi fyrir því að þakið þarfnist meira en bara málningar til að gegna hlutverki sínu, en vaxi hins vegar í augum kostnaðurinn við að skipta um þak. Þar kemur Pace inn sem sameinar



þá tvo kosti sem gott þak þarf að hafa til að bera: Að vera fallett og vatnshelt. Auk aragrúa einstakra húseigenda og húsfélaga, hafa alls konar fyrirtæki, í einkageira sem hinum opinbera, álver, flugfélög, matvælaframleiðendur, sem og sveitarfélög með sína skóla og íþróttahús, valið og halda áfram að velja Pace þegar kemur að þakinu.

Pace efnin eru framleidd í

Bandaríkjunum og eru notuð í yfir 60 löndum, við hinar ólíkustu veður- og loftslagsaðstæður. Þau hafa verið notuð á Íslandi í 22 ár og hafa þrjú fyrirtæki sérhæft sig í lagningu þeirra.





NOTKUN UPPLÝSINGALÍKANA VIÐ MANNVIRKJAGERÐ

- Building Information Modeling, eða BIM

Upplýsingalíkön mannvirkja er íslenska heitið á hugtakinu Building Information Modeling, eða BIM eins og það er oftast skammstafað. Þetta er aðferðafræði við undirbúning, hönnun, byggingu og

rekstur mannvirkja þar sem setja upp rafræn, þrívíð og hlutbundin líkön af mannvirkjum. Við hvern byggingarhluta er síðan unnt að tengja ýmis konar upplýsingar um eiginleika hans. Upplýsingalíkanið gefur því raunsanna mynd af þeim einingum sem notaðar verða í mannvirkjó sjálft. Á framkvæmdatíma nýta verktakar þær upplýsingar sem í líkaninu liggja og geta þeir m.a. tekið snið í mannvirkjó hvar sem þeir kjósa, framkvæmt sértæka magntöluútreikninga og tengt tímaáætlun við einstaka byggingarhluta. Þegar framkvæmdum lýkur eru valdar upplýsingar úr líkaninu færðar yfir í svonefnt rekstrarlíkan sem auðveldar rekstraraðilum viðkomandi byggingar að fylgjast á kerfisbundinn hátt með t.d. viðhaldi á kerfum hússins.

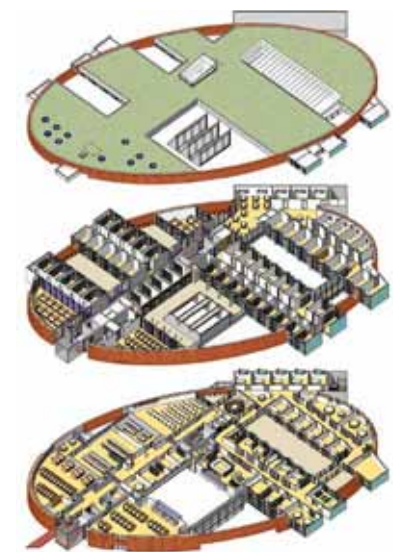
hönnunargögn betur til að auka gæði, nákvæmni og áreiðanleika þeirra. Allir aðilar verkefnis vinna með rafrænar samræmdar upplýsingar í sameiginlegu upplýsingalíkani. Þannig er mögulegt að hafa réttar upplýsingar á hverjum tíma aðgengilegar í heildstæðu, rafrænu umhverfi. Ljóst er að í þessu nýja vinnuferli felst veruleg breyting frá hefðbundnum aðferðum við hönnun. Einn helsti kostur BIM aðferðafræðinnar er að misræmi sem getur myndast milli fagaðila minnkar verulega sem aftur leiðir af sér nákvæmari hönnunargögn með færri mistökum og lægri byggingarkostnaði fyrir verkkaupa. Magnskrár verða nákvæmari, hönnunargögnin skýrari og óvissupáttum fækkar.

Samþætting og samhæfing

Eitt af markmiðunum með notkun BIM er að samþætta hönnunarferli mannvirkja og samhæfa

Hvers vegna þarf breytingar?

Kannanir sem gerðar hafa verið víða um heim á undanföllum árum og áratugum hafa sýnt að



Hús íslenskra fræða / Hornsteinar arkitektar ehf. og Almenna verkfræðistofan hf.
Verkkaupi: Mennta- og menningarmálaráðuneytið og Háskóli Íslands



framleiðni í byggingariðnaði hefur almennt verið mun minni en í öðrum sambærilegum framleiðslugreinum. Til að breyting geti orðið á þessu og að aukin framleiðni og gæði náist þarf að verða grundvallarbreyting á aðferðafræði alls ferilsins. Litið er til BIM aðferðafræðinnar sem verulegs framlags í þessu efni. Á Vesturlöndum hafa opinberir verkkaupar í Bandaríkjunum, Finnlandi, Noregi, Danmörku og Hollandi tekið forystu í þróun, stöðlun og innleiðingu á BIM, en einnig hafa aðilar á einkamarkaði í ýmsum löndum innleitt þessa aðferðafræði í sínum verkum. Utan Vesturlanda hafa t.d. Ástralía, Nýja Sjáland og Singapur verið virk í innleiðingu á BIM aðferðafræðinni.

Þátttakendur í BIM Ísland verkefninu og fjárhagslegir bakjarlar þess eru eftirfarandi:

- Fasteignir ríkissjóðs (FR)
- Framkvæmdasýsla ríkisins (FSR)
- Íbúðalánasjóður (ÍLS)
- Landsnet (LN)
- Landsvirkjun (LV)
- Mannvirkjastofnun (MVS)
- Nýsköpunarmiðstöð Íslands (NMI)
- Orkuveita Reykjavíkur (OR)
- Reykjavíkurborg, Framkvæmda- og eignasvið (RVK)
- Samtök Iðnaðarins (SI)

Stjórn BIM Ísland skípa nú:

- Óskar Valdimarsson, formaður (FSR)
- Guðni Guðnason (NMI)
- Hannes Frímánn Sigurðsson (OR)
- Rúnar Gunnarsson (RVK)
- Vígfús Halldórsson (FR)

er hýst hjá Mannvirkjastofnun (www.mvs.is/IGTP). Í framhaldinu var settur á fót vinnuhópur, BIM Ísland, í þeim tilgangi að kanna nánar kosti og galla þessarar nýju aðferðafræði og stýra

innleiðingu hennar á Íslandi. Í mars 2009 var ráðinn starfsmaður til tveggja ára, Haraldur Ingvarsson arkitekt, til að leiða starfið.

BIM Ísland – Stefna og markmið

Stjórn BIM Ísland hefur sett innleiðingarverkefninu eftirfarandi stefnu og markmið:

- að innleiða notkun samhæfðra upplýsingalíkana við undirbúning, hönnun, byggingu og rekstur opinberra mannvirkja á Íslandi til að auka gæði hönnunar og nákvæmni upplýsinga um mannvirkjó og ná með því fram lægri byggingar- og rekstrarkostnaði
- að innan fárra ára verði það meginregla að nota BIM við byggingu allra stærri opinberra mannvirkja á Íslandi. Á sama hátt munu aðrir framkvæmdaáðilar hvattir til að taka þessa aðferðafræði upp í auknum mæli.

BIM Ísland gerir ráð fyrir að skilakröfum á upplýsingalíkönnum verði stillt í hóf í upphafi en kröfum auknar jafnt og þétt eftir því sem reynslan eykst.

Starfsemi BIM Ísland

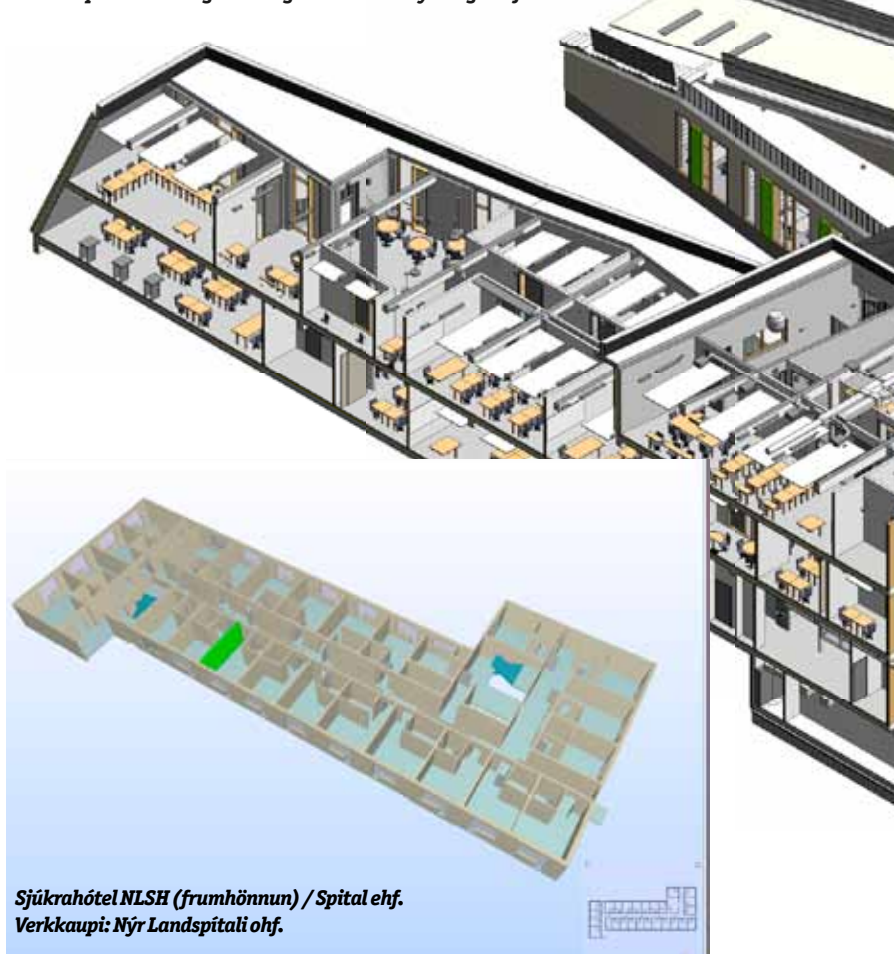
BIM Ísland hefur síðastliðin tvö ár unnið ótullega að því að kynna sér þróunina í öðrum löndum og koma því áhugaverðasta á framfæri hérlendis. Sóttar hafa verið ráðstefnur og fundir um BIM og stjórnin hefur haldið yfir 40 fundi þar sem málin hafa verið krufin til mergjar og línurnar lagðar.

Á þessum tíma hafa verið haldnar um 40 kynningar og fyrirlestrar og svipaður fjöldi funda á stofum arkitekta og verkfræðinga. Haldnir voru 12 fyrirlestrar á þremur mismunandi áherslusviðum BIM auk þess sem fyrirlestrar voru haldnir hjá LISU samtökunum, Skipulagsstofnun, Brunamálastofnun, Landmælingum Íslands, Samtökum Byggingarfulltrúa, Íbúðalánasjóði, Háskóla Íslands, Háskólanum í Reykjavík, Lista- háskólanum og Fasteignaskrá Íslands.

Þá hafa verið haldnar 5 ráðstefnur og einar tveggja daga vinnubúðir um BIM, þar sem hönnuðir í byggingariðnaðinum gátu skoðað helstu forritin sem notuð eru við gerð BIM líkana á Íslandi auk þess sem fyrirlestrar voru haldnir. All breiður hópur mætti í þessar vinnubúðir, bæði arkitekta, verkfræðingar og tæknifræðingar auk nema úr háskólunum og fulltrúar verkkaupa og var húsfyllir báða dagana. Að auki hafa stjórn BIM Ísland og starfsmaður samtakanna haft aðkomu að um 10 leiðsöguverkefnum, skrifað blaðagreinar og gefið út kynningarbæklinga.

Sett var upp vefsíðan www.bim.is sem er vistuð hjá Nýsköpunarmiðstöð Íslands. Á henni eru ýmis konar upplýsingar varðandi BIM og meðal annars er þar að finna 4 blaðsíðna bækling sem nefnist BIM fyrir byrjendur. Hluti af vefsíðunni er umræðusvæði (BIMWiki) þar sem hægt er að koma spurningum á framfæri og

*Framhaldsskóli í Mosfellsbæ / AF arkitekta ehf. og Almenna verkfræðistofan hf.
Verkkaupi: Mennta- og menningarmálaráðuneytið og Mosfellsbær*



*Sjúkrahótel NLSH (frumhönnun) / Spítal ehf.
Verkkaupi: Nýr Landspítali ohf.*

hefja umræður um málefni tengd BIM. Gefin hafa verið út fjögur fréttabréf BIM Ísland sem eru á vefsíðunni en auk þess voru þau send út rafrænt samkvæmt póstlista. Í fréttabréfunum er rakið það sem var á döfni hverju sinni og sagt frá þeim sem nýttu sér aðferðafræðina og verkefnum þeirra. Fjallað var um leiðsöguverkefni (pilot projects) sem bakhjarlar BIM Ísland höfðu komið af stað. Stjórnin taldi mikilvægt að til væri almennt aðgengilegt rit á íslensku um BIM aðferðafræðina og því var ákveðið að láta þýða þýska bók um þetta efni. Í henni er gefin innsýn í aðferðafræðina og sýnt hvernig upplýsingalíkanir er byggt upp í mismunandi forritum. Bókina má nálgast á vef BIM Ísland: www.bim.is

Skilalýsingar

Framsetning á almennum skilalýsingum (requirements) BIM líkana fyrir íslenskan markað hefur verið á dagskrá hjá stjórninni frá því að innleiðingarverkefnið hófst. Settur var á fót fjölbreyttur hópur fagaðila til að skoða skilalýsingar sem gefnar hafa verið út í öðrum löndum. Niðurstaðan varð sú að skrifa ekki sérstaka skilalýsingu fyrir Ísland, heldur fá leyfi fyrir því að taka upp skilalýsingu Senate Properties í Finnlandi, sem er systurstofnun Framkvæmdasýslu ríkisins og Fasteigna ríkissjóðs. Skilalýsingin er í 9 bindum, en fyrir liggur að 10. bindið, sem fjalla mun um BIM og rekstur fasteigna, verði gefið út árið 2012. Einnig hefur verið ákveðið

*Öskjuhlíðarskóli (uppmæling) / Arkitektastofan OG ehf., Mannvit hf., Verkis hf. og Efla ehf.
Verkkaupi: Reykjavíkurborg, Framkvæmda- og eignasvið
Verkaupandi: Mennta- og menningarmálaráðuneytið og Mosfellsbær*



að ný og endurskoðuð útgáfa af skilalýsingunum komi út árið 2012 og að sú útgáfa muni gilda fyrir finnska markaðinn í heild sinni. Stjórn BIM Ísland ákvað að skilalýsingin yrði ekki þýdd á þessu stigi, heldur yrði

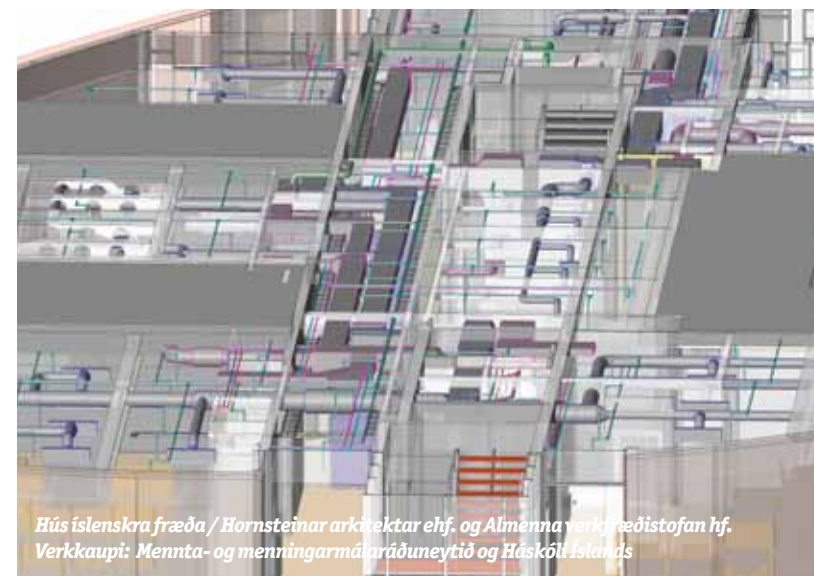
tekin upp enska útgáfan af henni. Skilalýsingin, með inngangsorðum stjórnar BIM Ísland, er aðgengileg á vefnum: www.bim.is.

Áhrif BIM á hönnunarferlið

Almennt má skipta hefðbundnu hönnunarferli bygginga niður í nokkur afmörkuð stig þar sem sú vinna sem fer fram á hverju stigi er skýrt

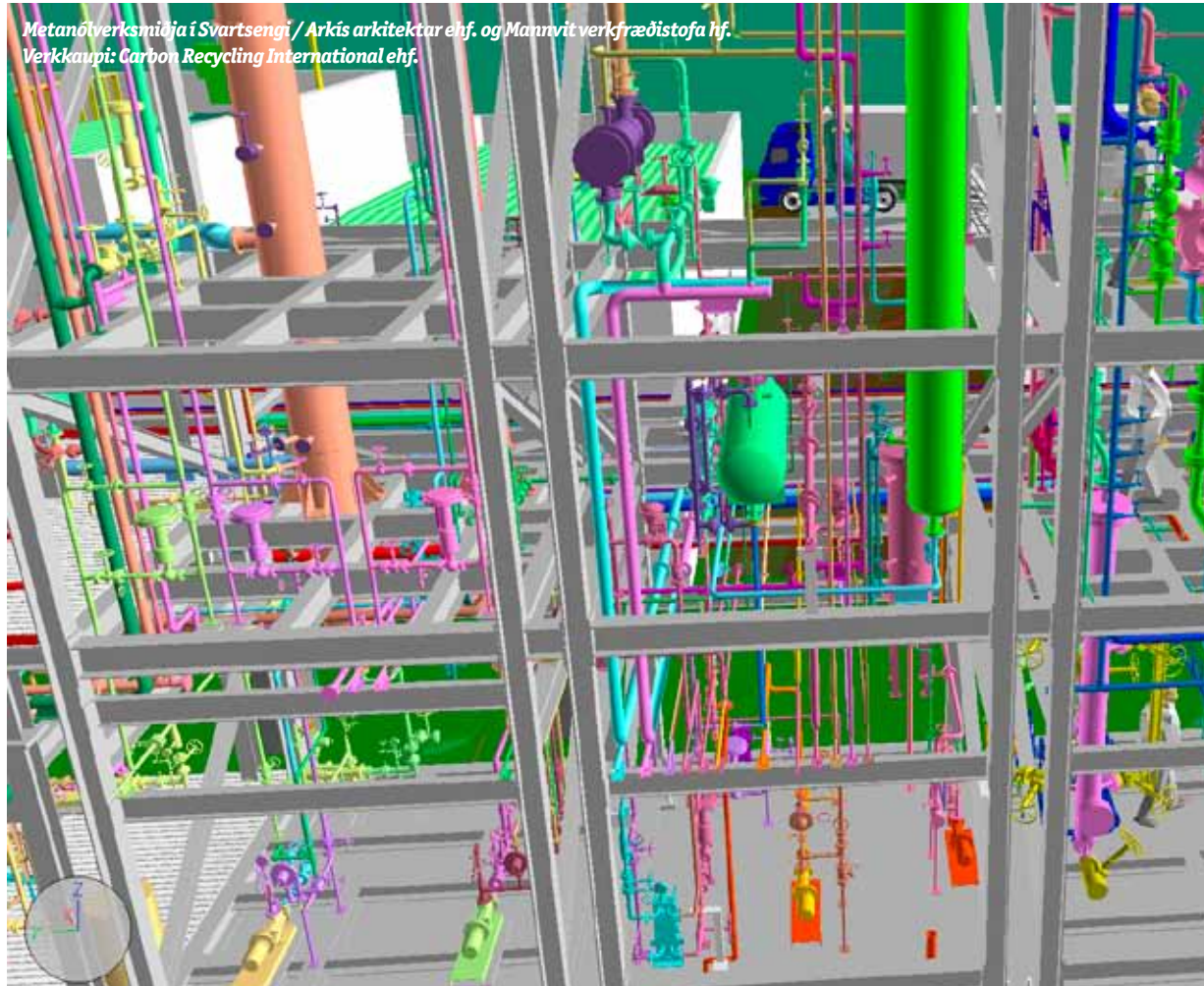
afmörkuð og aðkoma mismunandi aðila er þekkt og skilgreind. Ákveðin hefð hefur myndast við hönnun bygginga í 2D CAD tölvustuddu hönnunarumhverfi, t.d. á hvaða stigi ákvarðanir með mismunandi vægi eru teknar. Reynslan sem fengist hefur í BIM leiðsöguverkefnum er að á hinu hefðbundna hönnunarferli hefur orðið meiriháttar breyting og að nauðsyn er á nánara samstarfi fleiri aðila en áður tíðkaðist fyrr í hönnunarferlinu.

Það er ljóst að BIM aðferðafræðin hvetur til agaðri vinnubragða en áður og ríkara samstarfs hönnuða, en einnig á milli hönnuða og verkkaupa. Umskiptin frá því að vinna í hinu tvívíða umhverfi yfir í umhverfi hlutbundinna upplýsingalíkana eru umtalsverð, enda vinnulagið og hugsunarhátturinn allur annar. Það er almenn reynsla hönnunarteyma sem skipt hafa yfir í hugmyndafræði BIM að þessi aðferð hafi víðtæk áhrif á flesta þætti hönnunarferilsins. Samskipti aðila eru með öðrum hætti en áður hefur tíðkast, umgengni um og meðhöndlun gagna er önnur sem og uppbygging verkferla. Ákvarðanataka, bæði verkkaupa og hönnuða, er með öðrum hætti og á sér stað mun fyrr ferlinu.



*Hús íslenskra fræða / Hornsteinar arkitekta ehf. og Almenna verkfræðistofan hf.
Verkkaupi: Mennta- og menningarmálaráðuneytið og Háskóli Íslands*

Metanólverksmiðja í Svartsengi / Arkís arkitektar ehf. og Mannvit verkfræðistofa hf.
Verkkaupi: Carbon Recycling International ehf.



Gæði og samræming gagna

Áður hefur komið fram að eitt af meginmarkiðum BIM er að auka öryggi og gæði gagna á hönnunarstiginu og þannig stemma stígu við þeim auka kostnaði sem oft verður til við mannvirkjagerð vegna galla á hönnunargögnum. Þau vinnubrögð

sem viðhöfð eru við vinnslu BIM líkana leiða af sér aukinn aga og nákvæmni sem eitt og sér eykur gæði gagna umtalsvert. Annar mjög veigamikill þáttur snýr að samræmingu gagna innbyrðis og uppfærslu þeirra, en allar upplýsingar uppfærast sjálfkrafa þegar breyting er gerð á einhverjum stað í

líkaninu. Í BIM leiðsöguverkefnum hefur þetta verið sannreynt bæði hvað varðar innbyrðis samræmingu líkans viðkomandi hönnuðar sem og sjálfkrafa uppfærslu upplýsinga innan líkansins. Reynsla sem fengist hefur í þessum verkefnum hefur sýnt hvaða ótvíræðu kosti þetta hefur í för með sér hvað varðar tímasparnað en fyrst og fremst hvað varðar sjálfkrafa samræmingu gagnanna innan líkansins.

Fyrirsjáanlegar breytingar á fleiri sviðum

Eins og komið hefur fram í þessari grein veldur innleiðing BIM aðferðafræðinnar töluverðum breytingum á verklagi við undirbúning, hönnun og byggingu mannvirkja. Leiða má líkur að því að með þessu breytta verklagi verði

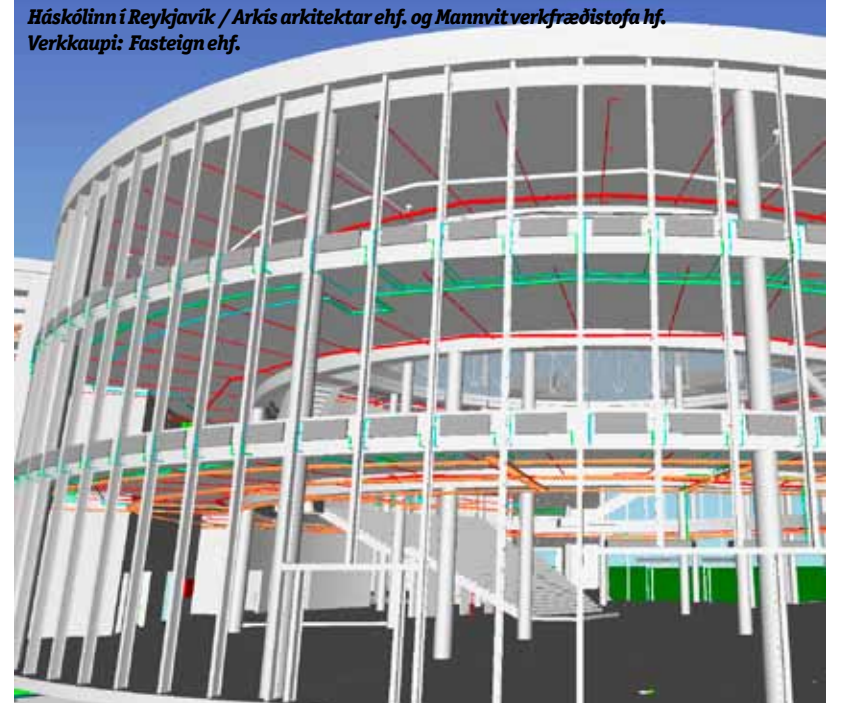
Metanólverksmiðja í Svartsengi / Arkís arkitektar ehf. og Mannvit verkfræðistofa hf.
Verkkaupi: Carbon Recycling International ehf.



þróun í forsagnargerð verkkaupa á þann hátt að henni verði skipt í tvennt. Fyrri hlutinn er þá unninn áður en samningur er gerður við hönnunarteymið, og er grundvöllur samningsins, en síðari hlutinn yrði síðan unninn í upphafi hönnunarvinnunnar í samvinnu við hönnunarteymið.

Þá liggur fyrir að tilvist upplýsingalíkana á forhönnunarstigi auðveldar ýmsa útreikninga og greiningar er meðal annars tengjast vistvænni hönnun. Má þar til dæmis nefna orkuútreikninga og dagsbirtugreiningar. Því má ætla að tilkoma BIM aðferðafræðinnar muni á komandi árum auðvelda, og þar með ýta undir, vistvæna hönnun bygginga á Íslandi.

Ekki er síður mikilvægt að endurskoða þá verkferla sem unnið er eftir þegar kemur að skilum á fullbyggðum mannvirkjum til notenda, en þar hefur til langs tíma skort verulega á ögun hvað varðar upplýsingagjöf, handbækur og reyndarteikningar. Gera þarf til dæmis ráð fyrir meiri tíma til viðtökuprófana og kennslu á kerfi viðkomandi byggingar áður en hún er tekin í notkun. Tilvalið er að taka til hendinni á þessu sviði á sama tíma og öðrum verkferlum er breytt



Háskólinn í Reykjavík / Arkís arkitektar ehf. og Mannvit verkfræðistofa hf.
Verkkaupi: Fasteign ehf.

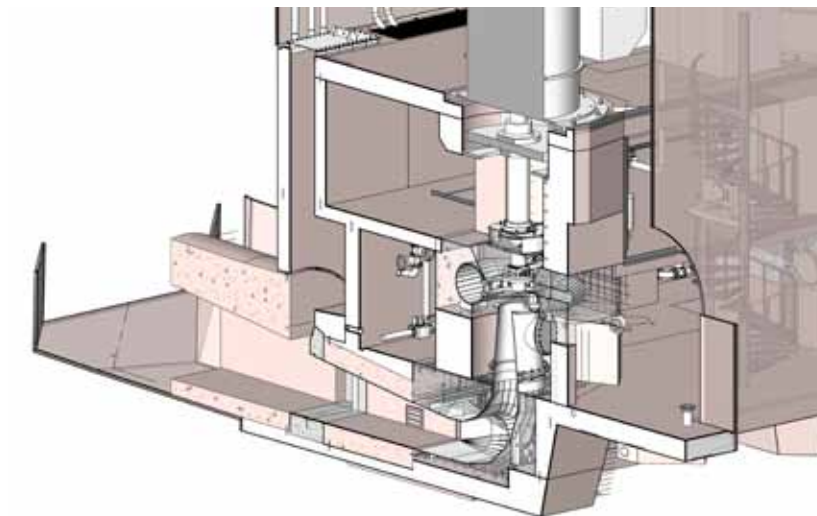
til samræmis við aðferðafræði BIM. Að lokum má benda á að upptaka á BIM aðferðafræðinni kallar á að mjög fljótlega verði tekin ákvörðun um eitt flokkunarkerfi á Íslandi og mun stjórn BIM Ísland hafa forgöngu um að svo verði.

Ályktun stjórnar BIM Ísland 2011

Í ljósi þeirrar reynslu sem fengist hefur með leiðsöguverkum í notkun BIM á

Íslandi, til viðbótar við þá reynslu sem fengist hefur erlendis í sambærilegum verkefnum, telur stjórn BIM Ísland að svo mikil reynsla og þekking liggji nú fyrir á þessari aðferðafræði að eðlilegt sé að gera eftirfarandi ályktun:

- **Upplýsingalíkön mannvirkja (Building Information Modeling, BIM) eru mikilvægt framlag til aukinnar framleiðni og gæðatryggingar í byggingariðnaði.**
- **Sýnt hefur verið fram á það með fjölda raunverulegra dæma að með þessari aðferðafræði megi ná fram sparnaði við hönnun, byggingu og rekstur mannvirkja.**
- **Mikilvægt er að við skil á líkönum sé unnið eftir opnum BIM samskiptastöðlum og er áhersla lögð á að miðað sé við hinn alþjóðlega IFC samskiptastaðal.**
- **Opinberir verkkaupar sem og aðrir framkvæmdaáðilar eru hvattir til að kynna sér þessa aðferðafræði og innleiða hana í verkum sínum á komandi árum.**
- **Lögð er áhersla á að á Íslandi verði sameinast um einn grunn fyrir BIM skilalýsingar og að til grundvallar verði lagt ritið: „BIM Requirements“ sem gefið er út af Senate Properties í Finnlandi.**



Vandkraftværk ved Ilulissat / Verkís hf., VA arkitektar ehf., Landarke ehf. og Efla ehf.
Verkkaupi: Ístak / Nukissiorfiit - Grönlands Energiforsyning

ÁRSKORT

FJÖLSKYLDU- OG HÚSDÝRAGARÐSINS Á FRÁBÆRU VERÐI

FJÖLSKYLDUKORT KR. 16.500.-

EINSTAKLINGSKORT KR. 8.500.-

Fjölskylduárskort færir fjölskyldunni.....

- Aðgang fyrir alla fjölskylduna árið um kring
- Dagpassa í tækin fyrir alla þegar þau eru opin
- Boð á sérstaka atburði á vegum garðsins
- Þátttöku í vinaklúbbi garðsins
- Ýmis sértíla boð innan garðsins



**KYNNTU ÞÉR MÁLIÐ Á:
WWW.MU.IS**