

MATARHLÉ

Stefán Gunnarsson bauð upp á gæs í síðasta tölublaði og skoraði á Þorgerði Guðlaugsdóttur aðstoðarskólastjóra í Giljaskóla að bjóða okkur upp á eitthvað gott. Hér koma tvær brauðuppskriftir frá Þorgerði sem eru góð tilbreyting eftir allar jólasnákókkurnar.



Rúnstykki

Hráefni: Aðferð:

5 dl volgt vatn
50 gr (einn pakki) þurrger
8 dl hveiti
1 ½-2 dl hveitikið
1 dl sesamfræ
1-2 msk hörfræ
1 msk kúmen
1-2 egg
5 msk matarolla
2 tsk sykurl
1 ½ tsk salt

Allt sett saman í skál og hrært (gott að geyma smá hluta af hveitinu). Látið hefast á volgum stað undir klút. Gott að miða við að deigið stækki um helming. Hnoðað aftur og afgangurinn af hveitinu hnoðaður uppí. Betra er að hafa deigið ekki of þurr. Þá eru mótaðar bollur og þær settar á bökunarplötur til að hefast aftur í smá tíma undir klút. Bakað í 180 – 200°C heitum ofni í u.þ.b. 12 -15 mín. eða þangað til bollurnar eru farnar að fá fallegan brúnan lit að ofan. Úr þessari uppskrift fást 25-30 bollur.

Marsipanflétta

Hráefni: Aðferð:

2 dl volg mjólk
50 gr (einn pakki) þurrger
600 gr hveiti
1 msk sykurl
½ tsk salt
½ tsk kardimommukrydd
2 egg
200 gr brætt smjör
Fylling:
150 gr marsipan
125 gr sykurl
125 gr smjör
75 gr rúsinur
1 egg til að pennsla með
Saxaðar möndlur

Léttþeytið egg og blandið svo öllu saman í skál en geymið hluta af hveitinu. Hnoðið saman þangað til deigið er mjúkt. Látið hefast á volgum stað undir klút í u.þ.b. ½ klst. Hnoðið aftur og þá má bæta meira hveiti við ef þarf. Skiptið í þrjá hluta. Fletjið hvern bita út í u.þ.b. 10-15 sm að stærð. Fyllingin er sett á bitana eftir miðjunni. Skáskornar eru 8 – 10 rendur í deigið á hvorri hlið, sem síðan eru fléttaðar yfir fyllinguna. Lengjurnar eru settar á bökunarpappír, penslað yfir með eggji og söxuðum möndlunum stráð yfir. Látið hefast undir klút í u.þ.b. ½ tíma á volgum stað. Bakað í 15-20 mín. við 250°C hita.

Marsipanið rífið og hrært saman við smjör, sykurl og rúsinur.

GOTT AÐ VITA

Launaseðlar aðgengilegir í heimabankanum

Starfsfólk Akureyrarbæjar getur nú skoðað launaseðlana sína í heimabankanum sínum. Með netlaunaseðlum eru launaupplýsingar birtar í netbönkum starfsmanna, þannig liggja engar trúnaðarupplýsingar á viðavangi ásamt því að peningar og tími sparast. Þar fyrir utan spörum við pappír og aðferðin telst því mjög umhverfisvæn.

Með þessu móti hafa launþegar aðgengilegt yfirlit yfir launaseðla sína aftur í tíma og einnig er ljóst að þessi aðferð minnkar verulega líkurnar á því að launaupplýsingar berist í rangar hendur.

Í heimabönkum Landsbankans, KB-banka og Sparisjóðanna eru hnapparnir eða valorðin þau sömu, fyrst er valið **Yfirlit**, síðan **Rafræn skjöl**, síðan **Tegund** og loks er valin tegundin **Launaseðlar**. Í heimabanka Glitnis er valið **Yfirlit** og síðan **Netyfirlit**, síðan **Tegund** og loks **Launaseðlar**.

Ef starfsfólk vill afþakka útprentaða launaseðla þurfa viðkomandi að hafa samband við starfsmannþjónustu Akureyrarbæjar, annað hvort í síma 460 1065 eða með tölvupósti á netfangið skraning@akureyri.is.



Útgefandi: Akureyrarbær

Ritstjóri: Ragnar Hólm Ragnarsson & Hrafnhildur Reykjalin

Ritnefnd: Ingunn Helga Bjarnadóttir, Ragnar Hólm,

Sóley Helga Björgvinsdóttir og Þórgnýr Dýrfjörð

Netfang: akureyri@akureyri.is

Hönnun og umbrot: Stíll - Prentun: Ásprent

Innanbæjar KRÓNÍKA

Gledileg jól

6. töl. 1. árg. STARFSMANNAFRÉTTIR AKUREYRARBÆJAR Desember 2006



Nokkrir starfsmenn Akureyrarbæjar á góðri stundu.

KVEÐJA FRÁ BÆJARSTJÓRA

Ég hef verið bæjarstjóri á Akureyri frá því í júní 1998 og notið þess að vinna með samhentum og frábærum hópi starfsmanna bæjarins.

Á þessum tæpu níu árum hefur margt breyst í bænum okkar. Segja má að hér hafi flest horft til betri vegar og fólki aukist hjartsýni. Íbúum hefur fjölgað umtalsvert, framkvæmdir hafa verið miklar og verða mun meiri í nánustu framtíð.

Það er staðföst trú mín að Akureyri og Eyjafjörður eigi framtíðina fyrir sér. Með atorku, hjartsýni og samstilltu átaki mun okkur takast að gera svæðið ennþá vænlegra til búsetu en það er nú þegar, festa gott mannlíf enn frekar í sessi og renna traustari stoðum undir atvinnulífið.

Nú þegar ég hverf úr bæjarstjórástólnum þann 9. janúar 2007 vil ég þakka starfsfólki Akureyrarbæjar fyrir gott og farsælt samstarf á liðnum árum. Ég veit að þið munuð halda áfram að starfa kröftuglega í þágu bæjarins og halda merki Akureyrar á lofti hvar sem þið komið.

Gledileg jól og farsælt komandi ár

Kristján Þór Júlíusson

