

SKÓLABLAÐ

1.TÖLUBLAÐ 2024

Sturlaðar staðreyndir um Grunnskóla Grundarfjarðar

1. Skólinn er jafn gamall og Jenný uppá dag
2. Við höfum besta jólasóg í heimi
3. Við vorum með 200 nemendur einu sinni

Um verkefnið

Þetta skólablað er verkefni sem er unnið er af nemendum í 6. og 7. bekk sem eru í margmiðlun.

Nemendur fengu sjálfir hugmyndir að viðfangsefnum, og skiptu síðan verkefnum á milli sín.



Grunnskóli
Grundarfjarðar

Hafðu samband



grunnskoli@gfb.is



430 8550



www.grundo.is

**Sturlaðar
staðreyndir
um skólann**

4. Grunnskóli
Grundarfjarðar er
62 Ára

5. Skólinn er búinn
að breyta nafni sínu
þrisvar sinnum.

SKÓLAREGLUR

Heimalestur

Allir eiga að lesa að minnsta kosti 5
sinnum í viku. Maður á alltaf að lesa
upphátt það á að lesa að minnsta
kost í 15 mín á dag. Lestrarpróf eru
lögð fyrir í september, janúar og maí

Foreldrar eiga að skrifa
dagsetningu, nafn, blaðsíðutal og bók.

Brandara bók Gunnars

“Mér var stöðugt að hugsa til þín
í gær.”

Nú hvar varstu?
“í húsdýragarðinum”.

Hvað heitir litla systir
hennar Bylgju?
“Örbylgja”,

PISTILL SKÓLASTJÓRA



Skólastarf að hefjast

Við erum komin á fullt í skólann á ný! Allt hefur verið út um allt og allskonar eins og gengur á fyrstu dögum skólans, en veðrið hefur verið okkur hliðhollt í haust, með sólríkum dögum sem hafa gefið nemendum og kennurum tækifæri til að njóta útivistar á meðan skólastarfið hefst. Ákveðin gleði er í loftinu þegar nemendur mæta aftur til skóla, kynnast nýjum vinum og halda áfram með námsleið sína.

Það er spennandi að horfa fram á veturinn, þar sem árshátíðin okkar er rúsínan. Nemendur munu leggja sína hönd á plóg við undirbúning leikrits sem sýnt verður á viðburðinum. Við hvetjum öll til að taka þátt, bæði í leikritinu og á ársmiðunum, til að skapa ógleymanlegar minningar.

Við erum einnig spennt að tilkynna að við höfum keypt Bamba gróðurhús sem mun auðga nám okkar. Skólalóðin okkar hefur einnig verið uppfærð, og nýjar rólur komnar upp og aparóla ætti að koma upp á næstu vikum. Þetta mun skapa skemmtilegt og örugglegt umhverfi fyrir nemendur að njóta leikja og útiveru.

Einnig hafa kennarar nýlega haldið fundi með foreldrum um skólastarfið. Þar komu fram margar frábærar ábendingar sem við munum taka til greina. Það er mikilvægt að við öll, bæði starfsmenn, nemendur og foreldrar, námum saman, svo að við getum tryggt bestu mögulegu námsumhverfi fyrir alla. Sýnum námi hvers annars áhuga í vetur.

Við hlökkum til að vinna saman að því að gera þetta skólaár að ógleymanlegu ævintýri!

Sigurður Gísli Guðjónsson

SKÓLADAGATAL GRUNNSKÓLA GRUNDARFJARÐAR

Skóladagatal 2024 - 2025

Nafn skóla: Grunnskóli Grundarfjarðar

NÓVEMBER	DESEMBER	JANÚAR	FEBRÚAR	MARS	APRÍL	MAÍ	JÚNÍ
1 F	1 S Fullveldisdagurinn	1 M Nýlindagur	1 L	1 L	1 Þ	1 F Verkalýðdagurinn	1 S Gósmennadagurinn
2 L	2 M	2 F	2 S	2 S	2 M	2 F	2 M
3 S	3 Þ	3 F Starfisdagur	3 M	3 M Boludagur	3 F	3 L	3 Þ Vesturgar
4 M	4 M	4 L	4 Þ	4 Þ Sprengidagur	4 F	4 S	4 M Vesturgar og skólastí
5 Þ	5 F	5 S	5 M	5 M Okudagur	5 L	5 M	5 F Starfisdagur
6 M	6 F	6 M Hvítáindinn	6 F Dagur ískólans	6 F	6 S	6 Þ	6 F Starfisdagur
7 F	7 L	7 Þ	7 F Dagur stúlkunnar	7 F	7 M	7 M	7 L
8 F	8 S	8 M	8 L	8 L	8 Þ	8 F	8 S Hvítasunnudagur
9 L	9 M	9 F	9 S	9 S	9 M	9 F	9 M Áttar í höfuðsummu
10 S	10 Þ	10 F	10 M	10 M	10 F	10 L	10 Þ Starfisdagur
11 M	11 M	11 L	11 Þ	11 Þ	11 F	11 S	11 M
12 Þ	12 F	12 S	12 M	12 M	12 L	12 M	12 F
13 M	13 F	13 M	13 F	13 F	13 S	13 Þ	13 F
14 F	14 L	14 Þ	14 F	14 F	14 M	14 M	14 L
15 F	15 S	15 M	15 L	15 L	15 Þ	15 F	15 S
16 L	16 M	16 F	16 S	16 S	16 M	16 M	16 M
17 S	17 Þ	17 F	17 M	17 M	17 F	17 L	17 Þ Lífveldisdagurinn
18 M	18 M	18 L	18 Þ	18 Þ	18 F	18 S	18 M
19 Þ	19 F	19 S	19 M	19 M	19 L	19 M	19 F
20 M	20 F	20 M	20 F	20 F	20 S	20 Þ	20 F
21 F	21 L	21 Þ	21 F	21 F	21 M	21 M	21 L
22 F	22 S	22 M	22 L	22 L	22 Þ	22 F	22 S
23 L	23 M	23 F	23 S	23 S	23 M	23 F	23 M
24 S	24 Þ	24 F	24 M	24 M	24 F	24 L	24 Þ
25 M	25 M	25 L	25 Þ	25 Þ	25 F	25 S	25 M
26 Þ	26 F	26 S	26 M	26 M	26 L	26 M	26 F
27 M	27 F	27 M	27 F	27 F	27 S	27 Þ	27 F
28 F	28 L	28 Þ	28 F	28 F	28 M	28 M	28 L
29 F	29 S	29 M		29 L	29 Þ	29 F	29 S
30 L	30 M	30 F		30 S	30 M	30 F	30 M
	31 Þ	31 F		31 M		31 L	

sveitarfélagi við Kennarasambands Íslands skulu skóladagar nemenda vera 180 á tímabilinu 20. ágúst til 10. júní. Starfstíma nemenda eru fimm og skulu ákveðnir af skólastjóra í samráði við kennara og með hlöðsón af kjarasamningum. Starfsdagur kennara utan starfstíma nemenda eru 8.

Starfsfólk Grunnskóla Grundarfjarðar

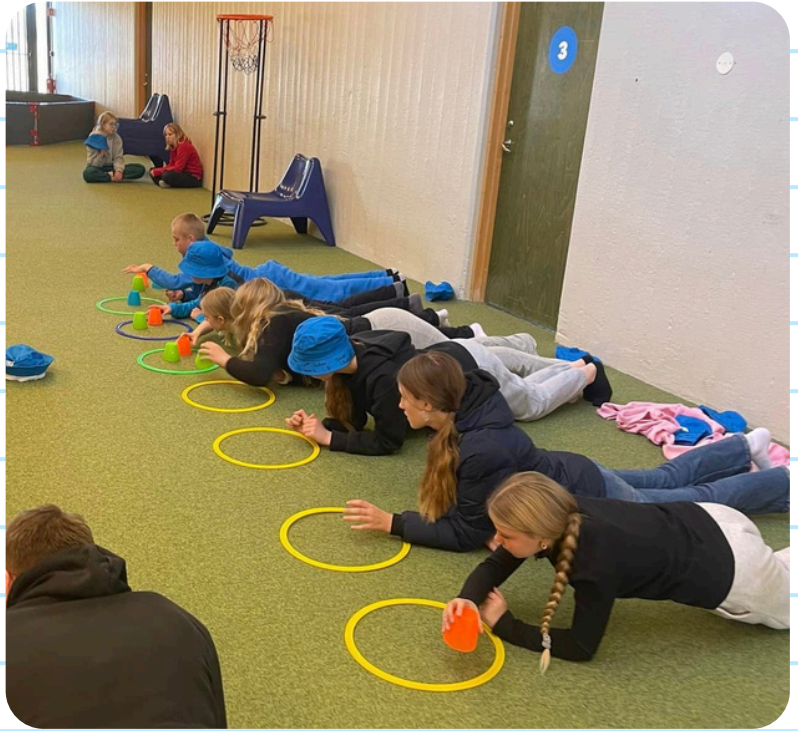
2024-2025





Það vantar myndir af einhverjum starfsmönnum.

7. BEKKUR REYKIR



7. BEKKUR REYKIR

Reykir er staðsett fyrir norðan í Hrútafirðinum.

Það tekur 2:27 klukkutíma og 162km til að keyra á Reyki frá Grundarfirði.

Við vorum þar frá 26-29. ágúst.
Það voru 12 krakkar, Gréta kennarinn okkar og Ninna.

Við gístum í 5 herbergjum.
Maturinn var góður en grjónagrauturinn bestur.

Það var næs morgun matur og kaffi tíminn var ógeðslega góður.

Á gaga mótinu kepptu allir og þau sem voru í 1.sæti var Aron, 2.sæti var Kyrylo og 3. sæti var Klara.

Gunnar, Kristján og Kristófer tóku þátt í tisku sýningunni.

Þetta var ógleymanlegferð sem við munum eftir alla ævi.

MYNDIR ÚR SKÓLASTARFINU ÁRIÐ 2024

Skák apríl 2024



Kökukeppni 16. feb.

Skíðadagur feb. 2024



Lítahlaup maí 2024



Skólaslit 4. júní 2024



Pemadagar 2024



Vasaljósaganga des. 2024



Skólakór maí 2024



Fótboltakeppni kennara og nemenda 2024



Göngum í skólann



Stundatafla allra bekkja

STUNDATAFLA

1.BEKKUR

TÍMI	MÁNUDAGUR	ÞRIÐJUDAGUR	MÍÐVIKUDAGUR	FIMMTUDAGUR	FÖSTUDAGUR
08:10 08:50	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	SMÍÐI
08:50 09:30	STÆRDFRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	ÍSLENSKA	SMÍÐI
	F	R	Í	M	Ó
09:50 10:30	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	VAL	MYNDMENNT	STÆRDFRÆÐI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI
10:30 11:10	ENSKA	VAL	MYNDMENNT	UPPLÝSINGA-TÆKNI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI
	F	R	Í	M	Ó
11:25 12:05	NÁTTÚRUFRÆÐI	UT	ÍÞRÓTTIR	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	ÍÞRÓTTIR
	M	A	T	U	ENSKA
12:35 13:15	ÍÞRÓTTIR	STÆRDFRÆÐI	ÍSLENSKA	UMSJÓN	

STUNDATAFLA

2.BEKKUR

TÍMI	MÁNUDAGUR	ÞRIÐJUDAGUR	MÍÐVIKUDAGUR	FIMMTUDAGUR	FÖSTUDAGUR
08:10 08:50	ÍSLENSKA	STÆRDFRÆÐI	ÍSLENSKA	STÆRDFRÆÐI	UMSJÓN
08:50 09:30	ÍSLENSKA	UPPLÝSINGA-TÆKNI	ÍSLENSKA	STÆRDFRÆÐI	ÍÞRÓTTIR
	F	R	Í	M	Ó
09:50 10:30	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	VAL	HEIMILIS-FRÆÐI	ÍSLENSKA	SMÍÐI
10:30 11:10	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	VAL	HEIMILIS-FRÆÐI	ÍSLENSKA	SMÍÐI
	F	R	Í	M	Ó
11:25 12:05	ÍSLENSKA	STÆRDFRÆÐI	ÍÞRÓTTIR	NÁTTÚRU-FRÆÐI	NÁTTÚRU-FRÆÐI
	M	A	T	U	NÁTTÚRU-FRÆÐI
12:35 13:15	ÍÞRÓTTIR	STÆRDFRÆÐI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	ENSKA	R

STUNDATAFLA

3.BEKKUR

TÍMI	MÁNUDAGUR	ÞRIÐJUDAGUR	MÍÐVIKUDAGUR	FIMMTUDAGUR	FÖSTUDAGUR
08:10 08:50	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	ÍÞRÓTTIR	ÍSLENSKA	SMÍÐI
08:50 09:30	ÍÞRÓTTIR	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	SMÍÐI
	FR	ÍM	ÍN	ÚT	UR
09:50 10:30	HEIMILISFRÆÐI	VAL	ÍSLENSKA	STÆRDFRÆÐI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI
10:30 11:10	HEIMILISFRÆÐI	VAL	STÆRDFRÆÐI	UPPLÝSINGA-TÆKNI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI
	FR	ÍM	ÍN	ÚT	UR
11:25 12:05	STÆRDFRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	NÁTTÚRUFRÆÐI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	ÍÞRÓTTIR
	M	A	T	U	ENSKA
12:35 13:15	NÁTTÚRUFRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	NÁTTÚRUFRÆÐI	UMSJÓN	R

STUNDATAFLA

4.BEKKUR

TÍMI	MÁNUDAGUR	ÞRIÐJUDAGUR	MÍÐVIKUDAGUR	FIMMTUDAGUR	FÖSTUDAGUR
08:10 08:50	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	ÍÞRÓTTIR	ÍSLENSKA	TEXTÍLMENNT
08:50 09:30	ÍÞRÓTTIR	UPPLÝSINGA-TÆKNI	ÍSLENSKA	ÍSLENSKA	TEXTÍLMENNT
	F	R	Í	M	Ó
09:50 10:30	MYNDMENNT	VAL	NÁTTÚRUFRÆÐI	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	NÁTTÚRUFRÆÐI
10:30 11:10	MYNDMENNT	VAL	ENSKA	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	NÁTTÚRUFRÆÐI
	F	R	Í	M	Ó
11:25 12:05	SAMFÉLAGS-FRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	UMSJÓN	ÍÞRÓTTIR
	M	A	T	U	ÍSLENSKA
12:35 13:15	STÆRDFRÆÐI	ÍSLENSKA	STÆRDFRÆÐI	STÆRDFRÆÐI	R

Stundatafla

5. bekkur

2024



Klukkan	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
08:10-08:50	Íslenska	Íslenska	Enska/UT	Íslenska	Íþróttir
08:50-09:30	Stærðfræði	Stærðfræði	Enska/UT	Stærðfræði	Íslenska
09:30-09:50	Nesti/frímínútur	Nesti/frímínútur	Nesti/frímínútur	Nesti/frímínútur	Nesti
09:50-10:30	Náttúrufræði	Samfélagsfræði	List- og verk	List- og verk	Art/Enska
10:30-11:10	Íþróttir	Samfélagsfræði	List- og verk	List- og verk	Art/Enska
11:10-11:25	Frímínútur	Frímínútur	Frímínútur	Frímínútur	Frímínútur
11:25-12:05	Samfélagsfræði	Enska/Íslenska	Íslenska	Íþróttir	Stærðfræði
12:05-12:35	Matur	Matur	Matur	Matur	Umsjón
12:35-13:15	Smiðjur	Náttúrufræði	Íþróttir	Smiðjur	Matur
13:15-13:55	Smiðjur	Náttúrufræði	Danska/Stæ	Danska/Stæ	
14:00-14:40				Enska/Íslenska	

6. BEKKUR

	Mánud.	Þriðjud.	Miðvikud.	Fimmtud.	Föstud.
8:10-8:50	Íslenska	Enska	Náttúrufræði	Íþróttir	Samfélagsfræði
8:50-9:30	Íslenska Frímó	Íþróttir Frímó	Náttúrufræði Frímó	Íslenska Frímó	Samfélagsfræði Frímó
9:50-10:30	Stærðfræði	Stærðfræði	Enska	Stærðfræði	Náttúrufræði
10:30-11:10	Stærðfræði Frímó	Samfélagsfræði Frímó	Íþróttir Frímó	Danska Frímó	Íþróttir Frímó
11:25-12:05	Danska Matur	Íslenska Matur	Stærðfræði Matur	Íslenska Matur	Enska
12:35-13:15	Smiðja #2	LOVE	Samfélagsfræði	Smiðja #1	Umsjón Matur
13:15-13:55	Smiðja #2	LOVE	Íslenska	LOVE	
14:-14:40				LOVE	

7. BEKKUR

	Mánud.	Þriðjud.	Miðvikud.	Fimmtud.	Föstud.
8:10-8:50	ART	Íslenska	Þemaverkefni	Íþróttir	Þemaverkefni
8:50-9:30	Íslenska Frímó	Íþróttir Frímó	Þemaverkefni Frímó	ART Frímó	Þemaverkefni Frímó
9:50-10:30	Enska	Enska	Þemaverkefni	Enska	UT
10:30-11:10	Danska Frímó	Stærðfræði Frímó	Íþróttir Frímó	Stærðfræði Frímó	Íþróttir Frímó
11:25-12:05	Stærðfræði Matur	Bókasafn/ Íslenska Matur	Danska Matur	ART Matur	Stærðfræði
12:35-13:15	Smiðja #2	LOVE	Stærðfræði	Smiðja #1	Umsjón með elsku bestu Grétu! Matur
13:15-13:55	Smiðja #2	LOVE	Íslenska	LOVE	
14:-14:40				LOVE	

Kennari: Gréta Sigurðardóttir



Stundatafla



8. Bekkur

Tími	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
8.10-8.50	Samfélagsfr	Íþróttir	Val	Danska	Danska
8.50-9.30	Danska	Íslenska	Val	Vinnutími/ Íþróttir	Enska
9.50-10.30	Vinnutími/ Íþróttir	Vinnutími	Stærðfræði	Samfélagsfr	Stærðfræði
10.30-11.10	Íslenska	Enska	Íslenska	Samfélagsfr	Íslenska
11.25-12.05	Íþróttir/ Vinnutími	Stærðfræði	Stærðfræði	Stærðfræði	Íslenska
12.05-12.35	M	A	T	U	Val
12.35-1.15	Enska	Náttúrufræði	Náttúrufræði	Íþróttir/ Vinnutími	
1.15-1.55	Umsjón	Náttúrufræði	List og Verk		
2.00-2.40	Valx2		List og Verx2		



Stundatafla



9.-10. Bekkur

Tími	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
8.10-8.50	Samfélagsfr	Íþróttir	Val	Enska	Enska
8.50-9.30	Íslenska	Stærðfræði	Val	Vinnutími/ Íþróttir	Danska
9.50-10.30	Vinnutími/ Íþróttir	Íslenska	Náttúrufræði	Samfélagsfr	Íslenska
10.30-11.10	Stærðfræði	Danska	Stærðfræði	Samfélagsfr	Stærðfræði
11.25-12.05	Íþróttir/ Vinnutími	Enska	Íslenska	Íslenska	Stærðfræði
12.05-12.35	M	A	T	U	Val
12.35-1.15	Danska		Vinnutími	Íþróttir/ Vinnutími	
1.15-1.55	Umsjón		List og Verk	Náttúrufræði	
2.00-2.40	Valx2		List og Verx2	Náttúrufræði	

SMIÐJUVAL FYRIR MIÐSTIG FYRSTU TVÖ TÍMABILIN ÁRIÐ 2024

Smiðja
#2

Váttímabil 1

Búa til borðspil úr pappa

Mánudagur
kl: 12:35-13:55

KENNARI: DAGNÝ RUT



GAME ON

Tímabil 1

Miðstigs

NEMENDARÁÐ

Nemendaráð ætlar að finna
góðar hugmyndir fyrir
miðstigið að lífga upp á
skóladaginn

Kennar: Gréta

#Smiðja 1 - Fimmtudagur 12.35-13.15

TÍMABIL 2

SMIÐJA #1

HREYFISMIÐJA



Í þessari smiðju munum við
stunda allskonar hreyfingu.

Inni og útileiki, fótbolta,
körfubolta og fleira.

STAÐSETNING: SKÓLALÓÐ

KENNARI: GRÉTA

SMIÐJA #2 - TÍMABIL 1

ÚTIVIST

Mánudag 12:35 - 13:55
Kennari: Lína

Í þessari smiðju verður farið í
passlega langar fjallgöngur eða
í útivist sem henta öllum.

Við munum skoða kort og sjá
hvað fjöllin okkar heita og
annað sem er í nærumhverfi
okkar.

Hittumst fyrir utan inngang
fyrir brottför

HVAÐ ÞARF AÐ HAFNA MEÐ

Góða skó
Léttan bakpoka
Vatnsflösku

#1



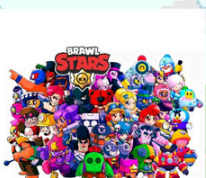
Tímabil 1

RAFÍPRÓTTIA

BRAWL STARS

FIMMTUD. KL. 12.35-13.15

STOFA: U7 - STÖBIN



Kennari: Rósa

Tímabil 1

SMIÐJA #1 KÖRFUBOLTI KENNARI: SIGURÐUR

FIMMTUD. 12.35-13.15



NÝJI KÖRFUBOLTAVÖLLURINN

Í þessari smíðju munum við hittast úti á nýja körfuboltavellinum okkar. Þar munum við gera ýmsar æfingar í körfubolta.

HVAÐ ER ÞAÐ HELSTA SEM VIÐ MUNUM VINNA MEÐ?

Við munum æfa fin- og grófhreylingar með hjálp ýmissa körfuboltaleikja. Æfa okkur í að skjóta ásamt því að leika.

SKEMMTILEGIR KÖRFUBOLTALÍKJUR
TUTTUGU OG EINN
STÓR
HVAÐ KUNNIÐ ÞIÐ

Origami - Tímabil 1

Smiðja #1

Fimmtudag kl. 12:35-13:15

Stofa N2 - Kirkjufellsfoss

kennari: Lína



Markmiðið er að móta skúlptúra úr flötum pappír með því að brjóta hann saman á ýmsa vegu án þess að klippa eða líma.

Origami gefur marga möguleika í listsköpun og er ævaforin japönsk list í pappírsbroti

#smiðja 2

STERKAR STELPUR

Hvernig getum við verið besta útgáfan af sjálfum okkur?

Í smíðjunni styrkjum við sjálfsmynd okkar í gegnum allskonar leiki.

- Eflum stelpuhópinn á miðstigi.
- Finnum út styrkleika hvers og eins.
- Förum í endalaust af skemmtilegum leikjum.
- Í síðasta tímanum bökum við saman bleikar vöfllur.

Kennari: Gréta



Tímabil 1

Stofa U8 Hellnafell

Tímabil 2

Smiðja #1
Kl. 12.35-13.15

Kennari: Sigurður

TAFL

NÚ LÆRUM VIÐ AÐ TEFLA SKÁK - EINN VINSÆLASTA LEIK HEIMSINS
JAFNT FYRIR BYRJENDUR
SEM OG LENGRA KOMNA

ALLIR GETA LÆRT AÐ TEFLA OG HAFT GAMAN AF.
EFLUM MEÐ ÞVÍ AÐ HUGSUN OG MINNI.
ALLTAF GAMAN OG ÞROSKANDI AÐ TEFLA.

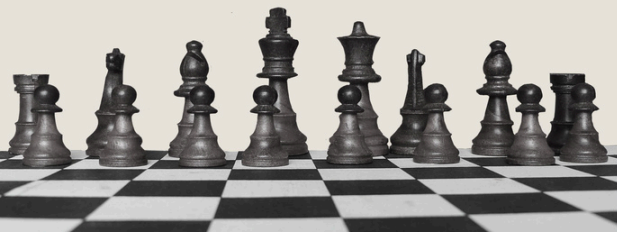
TAFLÞRAUTIR

REGLURNAR

LEIKURINN SPILAÐUR

Markmið:

- að kenna rétta hegðun við skákborðið
- glæða skákáhuga nemenda
- auka þekkingu nemenda á skák



Tímabil 1

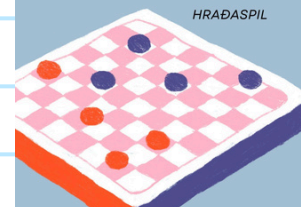
Spilastund
Mánud. kl. 12.35-13.55
Stofa U7 - Stöðin - Kennari: Rósa

Í ÞESSARI SMIÐJU MUNUM VIÐ T.D. SPILA ÞESSI SPIL
ÁSAMT ÖÐRUM SEM OKKUR DETTUR Í HUG



Mismunandi spil sem verða spiluð

ÆVINTÝRASPIL
KÆNSKUSPIL
AÐVÆLD SPIL
SPURNINGASPIL
SAMVINNUSPIL
TENINGASPIL
SÍGILD SPIL
HRAÐASPIL



NJÓTUM ÞESS AÐ SPILA SAMAN
Getum við kannski búið til okkar eigið spil?
Hvað eru skemmtilegustu spilin?

+ + +
 Valtímabil 2
 SMÍÐJA #2
Hrekkjavaka
 OG
 SKREYTINGAR
 MÁNUDAGUR | 12:35-13:55
 Kennari: Dagný Rut og Lína

SMÍÐJA #2 Á TÍMABILI 2
Leikhópur í Jólaskóginum
 LANGAR ÞIG AÐ VERA MED ATRIDI Í JÓLASKÓGINUM 2024? SKRÁÐU ÞIG Í SMÍÐJUNA OG VIÐ GERUM EITTHVAÐ GEGGJAD SAMAN
 Kennari: Gréta Stofa U8 / Hellnafell

Dekursmiðja #1
 Fimmtudagur 12:35-13:15
 Valtímabil 2
 Dekrum okkur - bæði á líkama og sál
 • Baðbombur
 • Hárgreiðsla
 • Handsnyrting
 • Slökun
 Kennari: Dagný Rut

Smiðja #2
STUTTMYNDA-GERÐ
 Mánudagar kl. 12.35-13.55
 Stofa - U7 - Stöðin
 Kennari: Rósa
 Hvernig gerir maður stuttmynd?
 Hvað þarf að hafa í huga?
 Hvaða forrit er gott að nota?
 Hvernig býr maður til handrit?
 Hvernig er ræðað í hlutverk?

TÍMABILI 2
 SMÍÐJA #2
BÖKUNAR SMÍÐJA
 MÁNUD. 12.35-13.55
 STOFA: SMJÖRHNÚKUR
 KENNARI: ELÍSABET
 UPPSKRIFTIR KÖKUR
 BRAUÐ FRÁGANGUR

SMÍÐJA #1

Váttímabil 1

Skartgripagerð

Í þessari smíðju ætlum við að búa til skartgripa úr margskonar efnivið og einnig að endurvinna gamla skartgripa.

Kennari: Dagný Rut
Fimmtudagur 12:35- 13:15



Ef nemendur eiga gamla skartgripa þá megið þið koma með þá og endurvinna

Tímabil 2

Miðstigs

NEMENDARÁÐ

Nemendaráð ætlar að finna góðar hugmyndir fyrir miðstigið að lífga upp á skóladaginn

Kennar: Rósa
#Smíðja 1 - Fimmtudagur 12.35-13.15



TÍMABIL 2

Fimmtudag 12:35-13:15



SMÍÐJA #1

Nemendur fá fyrirmæli, þurfa að fara eftir þeim og búa til minecraft veröld



Kennari: Lína Stofa: N2 Kirkjufellsfoss

Uppáhalds kökur Elísabetar

Smartísbita kökur



150 g smjör. 100 g sykur. 50 g púðursykur.
1 tsk vanilludropar. 1 stk egg. 220 g hveíti. 1 tsk matarsódi. ½ gróft salt. 300 g smartís.

Hitið ofninn í 180 gráðu hita (ég nota blástur) og setjið smjörpappír á tvær bökunarplötur.

Setjið smjör í skál og hitið í örbylgjunni í 30 sek. Smjórið á bara rétt að bráðna svo það verði auðveldara að blanda því vel saman við sykurinn.

Setjið smjórið í skál ásamt sykri og púðursykri og hrærið þar til blandan verður ljós og létt. Bætið eggj og vanilludropum saman við og hrærið þar til allt hefur blandast vel saman. Passið ykkur þó að hræra aldrei of mikið svo að kökurnar verði ekki seigar.

Setjið hveíti, matarsóda og salt saman í skál og hrærið saman. Bætið því saman við deigið smátt og smátt í einu og hrærið stuttlega á milli. Hrærið þar til deigið hefur myndað kúlu og alveg sleppt skálinni.

Skerið súkkulaðið gróflega niður og blandið því saman við deigið. Gott er að nota hendurnar hérna svo að súkkulaðið blandist vel saman við.

Myndið jafnstórar kúlur úr deiginu, eins stórar og þið viljið hafa kökurnar og raðið þeim með jöfnu millibili á bökunarplöturnar. Fyrir ykkur sem eigið kökuskeið er algjör snilld að nota hana því þá eru kökurnar allar jafn stórar.

Bakið kökurnar í 10 mínútur eða þar til þær hafa náð gyltum lit og lyft sér vel.

Passið ykkur að baka kökurnar alls ekki of lengi því þá verða þær seigar og harðar. Kökurnar eru alveg línar þegar þær koma út úr ofninum. Látið kökurnar kólna í nokkra stund áður en þið takið þær af bökunarplötunum.

Kökurnar þurfa að jafna sig aðeins eftir að þær koma út úr ofninum og festast betur.

Gott með ískaldri mjólk.

Spurningar

Við fórum og spurðum alla kennara og starfsmenn spurningarnar sem voru: 1. Hver er uppáhalds litur? 2. uppáhalds matur? 3. hvert finnst þér skemmtilegast að ferðast? 4. uppáhalds Grunnskóla kennari? 5. Hvern talar þú mest við í skólanum? 6. uppáhald uppskrift (sumar uppskriftir eru í skólablaðinu)

Halla karen

1. Bleikur
2. Nautakjöt
3. New york
4. Óskar
5. Allir

Hallfríður

1. Blár
2. Hangikjöt
3. London
4. Obba
5. Allir

Elísabet

1. Fjólublár
2. Lasagna
3. Spánn og Tene
4. Vígdís
5. Silja og Gréta

Silja

1. Blár
2. Lasanga
3. England
4. Guðfinna
5. Gréta og Elísabet

Sigurður

1. Blár
2. Lambahryggur
3. Úsa
4. Erna
5. Allir

Anna Kristín

1. Blár
2. hangikjöt
3. Írland
4. Rúnar
5. Sigurður og Steíni

Karítas

1. Gulur
2. Pízza
3. Mallorca
4. Ragnheiður
5. Hallfríður

Steíni

1. Túrki Blár
2. sígínfiskur með selspík
3. Húsafell
4. ásta
5. Gunnar

Gréta

1. Jarð bleikur
2. Humar og nautasteik
3. Sólarströnd með fjölskyldunni
4. Anna Kristín
5. Silja og Elísabet

Dagný

1. Dökk blár
2. Nautakjöt
3. Tenerife
4. Hjördís og Helga María
5. Lína

Herdís

1. Regnboga litir
2. Pasta
3. Egyptaland
4. Gullveig
5. Anna Kristín

Kasía

1. Ljós fjólublár
2. Kjúklingur
3. Tenerife
4. Obba
5. Bryndís

Lilja

1. Rauður
2. Steiktur fiskur
3. Svíþjóð
4. Rannveig
5. Krakkana

Rósa

1. Blár
2. Villibráð
3. Skotland
4. Arnhildur
5. Allir

Kristín alma

1. Grænn
2. Indverskur matur
3. Danmörk
4. Gísli Arnkelsson
5. Álfheiður
6. Butter kjúklingur

Álfheiður

1. Blár
2. Kjúklingur
3. Tenerife
4. Unnur Birna
5. Veit ekki
6. Súrdeigsbrauð

Uppáhaldskaka Önnu Kristínar

Sjónvarpskaka

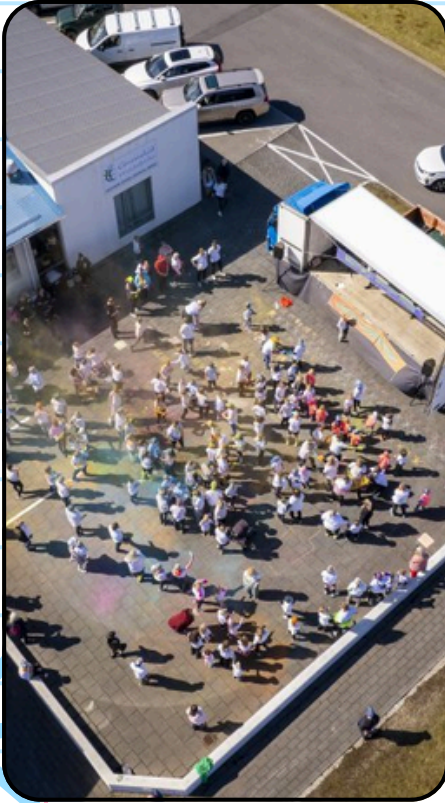


- Kókostoppur
- 100 gr smjör frá MS
- 200 gr púðursykur
- 70 ml mjólk
- 150 gr kókosmjöl

- Kakan
- 4 egg
- 300 gr sykur
- 2 tsk vanilludropar
- 250 gr hveíti
- 3 tsk lyftiduft
- 50 gr smjör frá MS
- 200 ml mjólk

1. Þeytið saman egg og sykur þar til létt og ljóst og bætið þá vanilludropunum saman við.
2. Blandið hveíti og lyftidufti saman og sígtið í nokkrum skömmtum út í eggjablönduna og blandið vel á milli.
3. Bræðið smjörið við meðalhita og bætið þá mjólkinni saman við og hrærið saman, hellið síðan varlega saman við blönduna, blandið vel og skafið niður á milli.
4. Hellið í skúffukökuform sem er um 30 x 40cm stórt. Gott er að klæða formið með bökunarpappír og sprejja með matarolíuspreyi (þá er auðveldara að ná kökunni úr þegar hún kólnar).
5. Bakið við 175°C í 30-35 mínútur eða þar til þrjónn kemur hreinn út og kakan fer aðeins að gyllast. Útbúið kókostoppinn á meðan.
6. Bræðið smjör, púðursykur og mjólk saman í potti við meðalhita. Bætið kókosmjölinu saman við þegar bráðið og blandið vel.
7. Þegar kakan er tilbúin hellið þið blöndunni jafnt yfir hana og dreifið úr með spaða og bakið áfram í um 10 mínútur eða þar til kókostoppurinn fer að gyllast.
8. Leyfið kökunni að kólna vel og lyftið síðan upp úr forminu og skerið í bita. Þessi kaka er dásamleg aðeins volg með ískaldri mjólk.

LITAHLAUP GRUNNSKÓLA GRUNDARFJARÐAR



Sturlaðar
staðreyndir um
litahlaupið

Grunnskóli Grundarfjarðar hefur haldið litahlaupið tvisvarsínum. Við byrjuðum árið 2022. Í litahlaupinu er þrjár-fimm litastöðvar sem er skvett á okkur litum og okkur er gefinn hvítur bolur sem verður litaður eftir hlaupið.

Við megum skreyta bolinn eins og við viljum. Litahlaupið kom í staðinn fyrir skólahlaupið á vorin, þar sem við tökum skólahlaupið í september núna, en höfum þá litahlaupið okkar í maí/júní þegar það er gott veður.



Uppáhalds matur Sigurðar Gísla

Pasta Carbonara



350 g pasta (hvaða tegund sem er, ég var með spaghetti)

300 g beikon, skorið smátt

1/2 laukur, hakkaður

2 hvítlauksrif, hökkuð

3 egg

3/4 bolli finrifinn Parmesan

3/4 bolli rjómi

Salt og vel af svörtum pipar

Sjóðið pasta samkvæmt leiðbeiningum á pakkníngu. Á meðan pastað sýður er beikonið steikt þar til það byrjar að verða stökkt. Takið beikonið af pönnunni og setjið það á eldhúspappír. Hellið fitunni af pönnunni en skolið hana ekki.

Setjið pönnuna aftur á helluna, lækkið hitann í miðlungslágann (ég nota stillingu 3 af 9) og steikið lauk og hvítlauk þar til mjúkt og komið með gylltan lit. Leggið til hliðar.

Hraerið saman eggjum, finrifnum parmesan, rjóma, salti og pipar í skál og leggið til hliðar.

Þegar pastað er tilbúið er vatninu hellt af (geymið þó 1-2 dl af pastavatninu) og pastað sett aftur í pottinn. Hellið parmesaneggjablöndunni hægt út í og hraerið stöðugt í pastanu á meðan. Sósan á að hjúpa pastað. Hraerið smá af pastavatninu saman við. Bætið beikoninu og lauknum saman við og hraerið öllu saman. Berið fram með ferskum parmesan og meira af pipar.

Uppáhaldskakan hans Steína



Hjónabandssæla
250 gr smjör við stofuhita
2 bollar hveíti
0,5 bolli sykur
0,5 bolli púðursykur
2 tsk lyftiduft
3 bollar haframjöl
4 msk jarðaberjasulta
4 msk rabbabarasulta

Hrærið saman smjöri, sykri og hveíti.
Bætið lyftidufti út í og loks haframjölinu.

Hrærið þar til vel blandað.

Þjappið um 2/3 af deiginu í botninn á vel smurðu 24-28cm
springformi og ýtið upp á kantana.

Blandið sultunum saman í skál og smyrjið því næst yfir
botninn.

Myljið restina af deiginu yfir sultuna.

Bakið við 170°C í 40-55 mínútur eða þar til kakan er gullbrún.

Kælið og smellið svo úr forminu og berið fram með þeyttum
rjóma.

Ég gerði tvöfalda uppskrift að þessu sinni og færði henni
ömmu að sjálfsgöðu hina kökuna og var hún ekki frá því að
þetta væri besta útfærsla sem hún hafði smakkað. Setti
hennar köku í keramik bökuform og var lítið mál að skera
sneiðar upp úr því þó svo springform henti mögulega betur ef
þú vilt fallegri sneiðar.

Við tókum nokkra krakka í viðtal úr öllum bekkjum

1 bekkur

Birta líf

Uppáhalds litur.. blár

Uppáhalds matur.. grjónagrautur

Besti vinur eða vinkona... allir

Besti kennari Halla karen

2 bekkur

Anna Margrét

Uppáhalds litur... gulur, bleikur, blár

Uppáhalds matur...kjúklingur, hakk og spaghetti

Besta vinkona eða besti vinur... Berghildur

Besti kennari.. Hallfríður

3 bekkur

Lúna

Uppáhalds litur... fjólublár

Uppáhalds matur... kjöt með sósu frá

mexico

Besta vinkona.. Ancí

Besti kennari... Sigurður

4 bekkur

Fríðmey

Uppáhalds litur.. ljós grænn

Uppáhald matur.. pulsur og bátur

Besta vinkona.. Krísta

Besti kennari.. Gréta

5 bekkur

Apena

Uppáhalds litur.. fjólublár

Uppáhald matur. .. píta

Besta vinkona.. emilía

Besti kennari... Gréta

6 bekkur

Halli

uppáhalds litur.. rauður

uppáhalds matur.. spagetty

besti vinur.. eyþór

besti kennari.. Silja

Karítas finnst vegan súkkulaðikaka best:

Súkkulaðikökubotnar með smjörkremi og ganache



Hráefni:

Súkkulaðikökubotnar
3 bollar hveiti
2 bollar Dan sukker sykur
1/2 bolli kakó
2 tsk matarsódi
1 tsk salt
2 bollar vatn (eða 2 bollar kallt kaffi)
2/3 bolli bragðlaus olía - við notuðum sólblómaolíu
2 tsk vanilludropar
1 msk eplaedik

Einfalt súkkulaðismjörkrem

400g smjörlíki eða vegan smjör við stofuhita
500g Dan sukker flórsykur
1/2 dl kælt, sterkt uppáhelt kaffi
1 msk kakó
1 tsk vanilludropar
50g suðusúkkulaðisúkkulaði
Súkkulaði ganache
50 gr suðusúkkulaði eða það súkkulaði sem hver og einn kúys að nota.
50 gr vegan þeytirjómi

Aðferð:

Súkkulaðikökubotnar

Hitið ofninn í 175°C með blæstri. Blandið þurrefnum saman í skál. Bætið restinni af hráefnunum saman við og hrærið þar til engir kekkir eru í deiginu. Smyrjið tvö kökuform og skiptið deiginu jafnt í þau. Þessi uppskrift passar akkurat í tvö 20-24 cm hringlaga kökuform eða þrjú 15 cm kökuform. Það er þó einnig hægt að baka kökuna í eldföstu móti, lítilli skúffu eða sem bollakökur.

Bakið í 20-30 mínútur eða þar til tannstöngull eða grillpinni kemur hreinn út þegar honum er stungið í botnana.

Einfalt súkkulaðismjörkrem

Þeytið smjórið í hrærivél eða með rafmagnsþeytara þar til það er vel mjúkt og loftkennt.

Bætið öllum hráefnum nema súkkulaðinu úti og hrærið vel saman.

Bræðið súkkulaðið og hellið því úti og hrærið á meðan á litlum hraða.

Leyfið kökubotnunum að kólna alveg áður en kreminu er smurt á.

Ath. Ef gera á þriggja hæða köku og skreyta hana þarf að gera eina og hálfu uppskrift af kreminu. Okkur þykir gott að gera tvöfalda uppskrift og ef það er afgangur þá frystum við það og notum seinna.

Súkkulaði ganache

Brjótið súkkulaðið niður og skerið það í litla bita og setjið í skál sem má fara í örbylgjuofn. Vigtið rjómann og hellið honum út í skálina. Það er ekki sniðugt að slumpa þessa uppskrift þar sem við viljum fá ákveðna áferð á súkkulaðið svo hægt sé að vinna með það.

Setjið súkkulaðið og rjóman í örbylgjuofn og hitið í 20 sekúndur. Takið út og hrærið til í skálinni.

Setjið súkkulaði blönduna aftur í örbylgjuofn í 10 sekúndur í einu þar til súkkulaðið er alveg bráðnað. Það er best að hræra mjög vel í skálinni á milli þess sem blandan er hituð, helst með litlum sósupisk eða gaffli.

Ef nota á ganache á milli botnanna er best að setja fyrst vel af smjörkremi á neðri botninn, dreifa vel úr því og búa síðan til holu í kremið í miðjunni. Ganache'id þarf að fá að kólna aðeins og er honum síðan hellt í holuna og næsti botn settur yfir.

Til að láta það lekur niður með hliðum kökunnar er mikilvægt að kæla kökuna tilbúna í allavega 30 mínútur áður. Leyfið einnig ganache'inum að kólna aðeins og prófið að láta það leka niður hliðina á glasi t.d. áður en þið byrjið á kökunni. Súkkulaði ganache'id á að leka hægt og rólega niður glasið þegar það er tilbúið. Ef það lekur hratt í mjög mjórri bunu er það enn of heitt.

Matsedill

11.-22. nóvember

mánudagur 11.11

Skólastjórasúpa eða
nautahakksúpa með grænmeti,
nachos og sýrðum rjóma.



Þriðjudagur 12. 11

heilhveití pastaskrúfur
með kjúklingi og grænmeti.
snittubrauð.

miðvikudagur 13.11

steiktar fiskibollur með kartöflum
og brúnni sósu



fimmtudagur 14.11

lamtagúllas með kartöflumstöppu

föstudagur 15.11
hrísgrjónagrautur
og lifrarpylsa





mánudagur 18.11
aspássúpa og próteínbætt
heilhveitibrauð kokksíns

Þriðjudagur 19.11
ýsa í orlídegi með frönskum
kartöflum koktelsósu og hrásalat

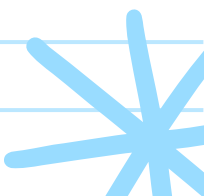


miðvikudagur 20.11
krebínettur með smjörsteiktum
kartöflum og rjóma sveppasósu

fimmtudagur 21.11
kjúklínga lasanja og nanbrauð



föstudagur 22.11
skyr með rjómablandi





Brandarahorn
Kristjáns



Hvað heitir bróðir Arons Can sem kann

ekki neitt?

Aron Can't.



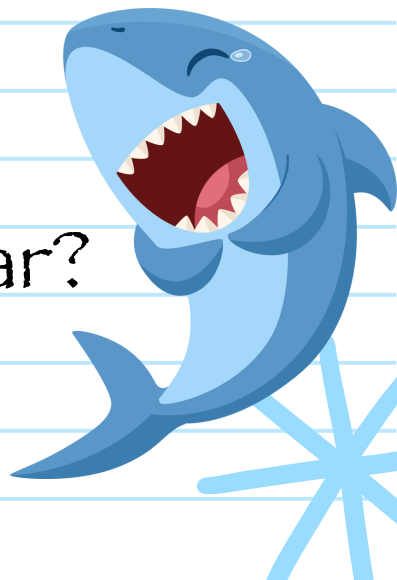
Pabbi var ég ættleiddur?

Nei Nonni minn við reyndum en það vildi
þig enginn.

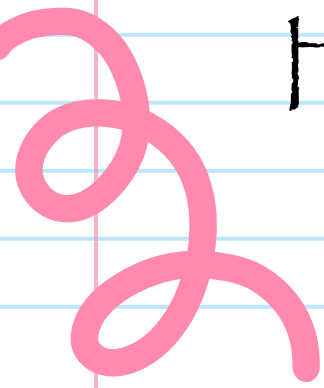
Hvers konar matreiðslumenn vill enginn

hafa í vinnu?

Streptókokka.



Hvar stunda tré lyftingar?
í skógræktinni.





Kristínu Ölmú finnst
súrdeigsbrauð gott - hér er
uppskrift fyrir hana.

Súrdeigsbrauð með sveppum og kotasælu

6 sneiðar af súrdeigsbrauði (snittubrauði)

200 g kotasæla (eín lítil dós)

100 g kastaníusveppir

150 g kjúklingabaunir

Ólífuolía til steikingar

Salt, pípar, hvítlauksduft, chilliduft

Kóriander

Skáskerid 6 sneiðar úr brauðinu og steikið upp úr ólífuolíu,
leggið til hliðar.

Skerid næst sveppina í sneiðar og steikið upp úr ólífuolíu,
kryddið eftir smekk.

Á meðan sveppirnir steikjast má setja kotasælu á hverja
brauðsneið og síðan skipta sveppunum niður ofan á
kotasæluna.

Steikið að lokum kjúklingabaunirnar og kryddið eftir smekk,
mér fannst gott að setja vel af chillidufti. Ef það kemur mikill
safi á pönnuna af baununum er gott að hella honum af áður en
þið kryddið endanlega til að þær nái aðeins að steikjast og fá
stökka húð.

Toppið með söxuðum kóriander.

HÓPURINN SEM BJÓ TIL ÞETTA SKÓLABLAÐ



Gunnar Smári



Elma Dís



Isabella Ósk



Ari U.N.



Emilía Rós



Heiða María

og Júní



Kristján
Pétur



Kyrylo