

# SKÓLABLAÐ

## 2.TÖLUBLAÐ 2024

### 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.

### Sturlaðar staðreyndir um Grunnskóla Grundarfjarðar

- SVEIGJANLEIKI
- NÁNDIN
- SKAPANDI STARF



Grunnskóli  
Grundarfjarðar

### Hafðu samband



grunnskoli@gfb.is



430 8550



www.grundo.is



# PISTILL SKÓLASTJÓRA

Sæl öll

Nú er daginn farið að lengja og fyrsti mánuður þessa árs er liðinn. Á Eldhömrum var opið hús og foreldrum boðið í kaffihús þar sem þemað var sjóræningjahátíð. Alltaf ánægjulegt þegar margir mæta og taka þátt með okkur. Við erum á fullu að vinna að nýrri menntastefnu okkar og á föstudaginn verður nemendaping sem verður gaman að fylgjast með nánar. Þetta er mikilvægur tími fyrir skólann, þar sem við viljum tryggja að allir hafi tækifæri til að koma sínum sjónarmiðum á framfæri.

Undirbúningur fyrir Litahlaupið er einnig í fullum gangi. Það er ánægjulegt að sjá hvernig samfélagið okkar sameinast um þetta verkefni; starfsmenn grunnskóla og velunnarar skólans eru öll virk í skipulaginu. Það styrkir tengslin.

Eins og íbúum er kunnugt hverfur sólin nokkra mánuði á ári, en hún birtist svo á ný. Við höldum upp á þetta með sólarfatadegi, og það er ljóst að við nálgumst sumarskapið, eða..... kannski ekki strax.

Unglingastigið bauð upp á morgunverð gegn vægu gjaldi, sem sló í gegn. Þessi reynsla hefur kennt þeim betri væntingarstjórnun, ekki síst með að kaupa hóflegt magn og forgagnsraða - Allavega safnaðist ekki mikið í þessari fjáröflun í þetta skiptið.

Árshátíðarundirbúningur er í fullum gangi og verður með breyttu sniði en nánar um það þegar nær dregur.





# VIÐTAL VIÐ LILJU Á BÓKASAFNINU

Jólabókaflóðið var 4. des og sá Lilja um skipulagningu á því ásamt leshópnum Köttur úti mýri. Hún var spurð nokkurra spurninga:

Afhverju fékk hún þessa hugmynd? af því ég er búin að fara á svo margar bókahátíðir og ég tok eftir því að það voru engar bókahtíðir það sem krakkar gotu ekki sæt neit um barnabækur en það var fulorðin folk að tala um barnabækursvo mig langaði að halda svona viðborn og leifa krökkonum að seigjakað þem fanst

Hvað ertu búin að vinna á bókasafni lengi? 7 ár!

Hefur þú alltaf haft áhuga á bókum?

já

Hver er uppáhaldsbókin þín? jólaævintýri Charles Dickens og uppáhalds barnabókin er Sitji guðs englar eftir Guðrúnu Helgadóttur

Ætlaru að að halda svona viðburð á næsta ári? vonandi.

# SKÓLADAGATAL GRUNNSKÓLA GRUNDARFJARÐAR

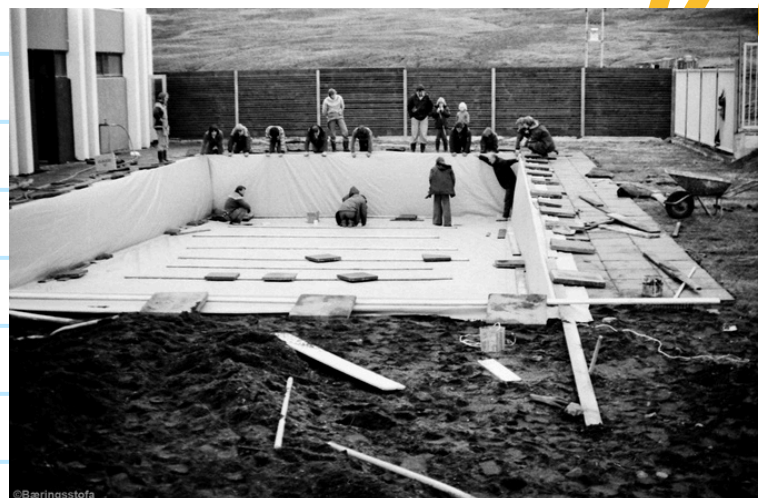
Skóladagatal 2024 - 2025

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 Verkjöldagurinn	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 Vestdagar
4 M	4 M	4 L	4 Þ	4 Þ Sprengidagur	4 F	4 S	4 M Vestdagar 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 stúlkaskólans	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 Dagur íslenska tilkennisklára	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 Starfisdagur	18 F	18 S	18 M
19 Þ	19 F Hvítadagur	19 S	19 M	19 M	19 L	19 M	19 F
20 M	20 F Dagur mannvæðna barna	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 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.

# SKÓLINN OKKAR Í GEGNUM TÍÐINA



**VIÐ SPURÐUM NEMENDUR SKÓLANS TVEGGJA  
SPURNINGA, FYRRI SPURNINGIN ER: HVER ER STRANGASTI  
KENNARI SKÓLANS?**

**NÖFNIN SEM KOMU Á BLAÐ VORU:**

**KARÍTAS**

**JENNÝ**

**SIGURÐUR**

**ANNA KRISTÍN**

**SYSTA**

**RÓSA**

**SPURNING TVÖ: HVER ER SKEMMTILEGASTI KENNARI SKÓLANS?**

**NÖFNIN SEM KOMU Á BLAÐ VORU:**

**GRÉTA**

**SILJA**

**LÍNA**

**DAGNÝ**

**EWA**

**HALLA KAREN**

**HALLFRÍÐUR**

**SIGURÐUR**

**SYSTA**

# SAGA BYGGINGAR GRUNNSKÓLA GRUNDARFJARÐAR

## partur I

Grunnskóli Grundarfjarðar hefur þróast mikið frá því að fyrstu nemendurnir hófu nám í samkomuhúsinu haustið 1944. Með ört vaxandi byggð og fjölgun nemenda varð fljótt ljóst að þörf væri á sérstöku skólahúsnæði. Fyrstu umræður um byggingu nýs skólahúss hófust árið 1956 þar var ákveðið að skólinn myndi rísa á holtinu ofan við Sjónarhól.

Byggingarframkvæmdir hófust haustið 1959 og var nýja skólahúsið vígt með formlegri athöfn 6 janúar 1962. Arkitekt byggingarinnar var Guðmundur Guðjónsson og Björn Guðmundsson starfaði sem yfirmsiður. Skólahúsið sem upphaflega innihélt þrjár kennslustofur og lítið skrifstofurými fyrir kennara og skólastjóra rendist þó fljótt of lítið. Árið 1972 hófst viðbygging við gamla skólann sem var tekin í notkun að hluta árið 1975 og fullgerð árið 1978 viðbygging innihélt meðal annars nýtt rými fyrir kennara, skólastjóra og bókasafn.





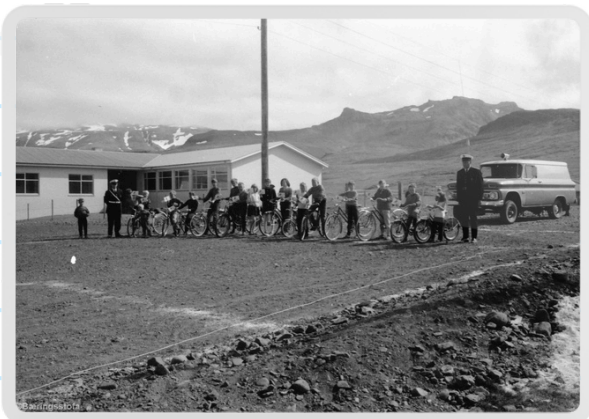
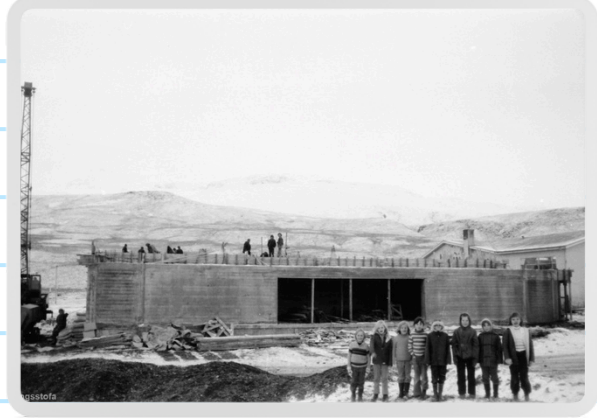
# SAGA BYGGINGAR GRUNNSKÓLA GRUNDARFJARÐAR

## partur 2

Þann 14 október 1989 var nýtt íþróttahús vígt og leysti þar með af hólmi íþróttakennslu í gamla samkomuhúsinu. Um svipað leyti hófst umfangsmikil vinna við framtíðaruppbyggingu skólans. Í nokkrum áföngum var skólahúsnæðið stækkað og endurbætt. Á árunum 1996-1999 þar á meðal bygging á verknámshúsi og endurskipulagningu á eldri byggingum. Árið 2000 hófust framkvæmdir við nýja hönnun skólalóðar sem lauk árið 2001. Með þessu varð Grunnskóli Grundarfjarðar miðstöð fyrir nám og félagsstarf á svæðinu. Skólinn hefur einnig þróast með samtímanum meðal annars með tillkomu fjarnáms og aðstöðu fyrir tónlistarskóla. Saga skólans er vitnisburður um framfarir og samhug samfélagsins í Grundafiði þar sem metnaður fyrir góðu menntunarumhverfi hefur leitt til endurbóta og þróunar allt fram á þennan dag.



Gervigreindin hjálpaði til við að skrifa stuttan og hnitmiðaðann texta um byggingasögu skólans út frá öðrum stærri texta.



Við spurðum nemendur skólans eina spurningu,  
spurningin var hver er uppáhalds jólamaturinn  
þinn?

1b.Elías: bjúgu



1b.Gabríelus: bjúgu



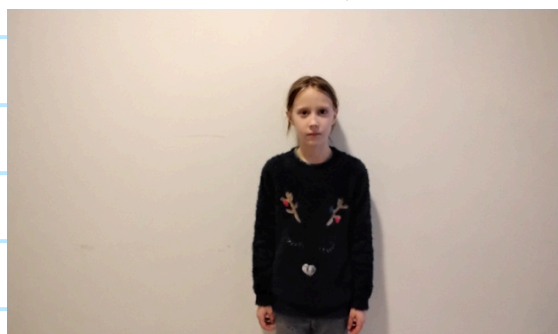
2b.Gabríel:kjúklingur



1b. Anna maría:bjúgu



5b.Ebba: lambalæri



5b.Aron leví: lambalæri



5b.Magni: humar



## 6b. Andri: lambalæri



## 9b. Brynjar: hamborgarhryggur 9b. Einir: hamborgarhryggur



## Gunnar 7b. krónhjörtur Telma 6b. lambalæri



# UPPÁHALDS JÓLASMÁKÖKUR



Halla Karen:  
mömmukökur



Rósa: dökkar lakkrís  
súkkulaðibitakökur  
með hvítu súkkulaði



Silja: lakkrís  
toppar



Herdís:  
lakkristoppar



Sigurður:  
lagkaka



Systa:  
vanilluhringir



Elísabet:  
smartís kökur



Lilja:  
súkkulaðibita  
smákökur



Steini:  
sörur

# UPPÁHALDS JÓLASMÁKÖKUR



Karitas:  
lakkrístoppar



Lína:  
vanillustangir með súkkulaði  
og kókos



Gunnar:  
smartís kökur



Hallfríður:  
lakkrístoppar



Anna Krístín:  
Mömmukökur



Helga María:  
vanilluhringir



# Uppáhaldssmákökur Höllu Karenar og Önnu Kristínar

## MÖMMUKÖKUR UPPSKRIFT

125 gr sykur  
250 gr síróp  
125 gr smjör  
1 egg  
500 gr hveiti  
2 tsk matarsódi  
 $\frac{1}{2}$  tsk engifer  
1 tsk negull  
1 tsk kanill

Hitið sykur, síróp og smjör í potti. Kælið svolítið og hrærið egginu saman við. Blandið þurrefnunum út í. Hnoðið og setjið í kæli 1-2 tíma. Má alveg vera yfir nótt. Fletjið deigið fremur þunnt út og stingið út kökur. Bakið við 190° þar til kökurnar verða millibrúnar eða í upb 5-7 mínútur.

Krem:

2 bollar flórsykur  
1 eggjarauða  
3 msk smjör  
2 msk rjómi  
 $\frac{1}{2}$  tsk vanillusykur

Þeytið flórsykur og eggjarauðu saman. Blandið smjöri, rjóma og vanillusykri saman við. Þegar kökurnar eru orðnar kaldar eru þær lagðar saman tvær og tvær með kreminu á milli.



Uppáhalds kökurnar þeirra  
Systu og Helgu Maríu eru

## VANILLUHRINGIR

Það sem þarf  
175 gr sykur  
200 gr mjúkt smjör  
1 egg  
250 gr hveiti  
75 gr möndlur  
1 vanillustöng  
Aðferð

Hitaðu ofninn í 200 gráður

Settu möndlurnar í matvinnusúvél og hakkaðu þær  
mjög fínt svo þær verði eins og mjöl.

Skafðu vanilluna innan úr vanillustöngunum.

Blandaðu smjöri og sykri saman í skál (hrærivél) og  
hrærðu lítillega.

Settu síðan eggid, möndlumassann og vanilluna út í  
og hrærðu aðeins saman.

Hrærðu hveitinu að lokum saman við.

Deigið á að vera nokkuð þykkt.





Uppáhalds smákökurnar hennar Lilju eru

## SÚKKULAÐIBITA SMÁKÖKUR

140 g púðursykur

200 g sykur

200 g smjör, við stofuhita

2 egg

2 tsk vanilludropar eða sykur

375 g hveiti

1/2 tsk lyftiduft

1 tsk matarsódi

salt á hnífsoddi

150 g rjómasúkkulaðidropar

150 g suðusúkkulaðidropar

Aðferð:

Þeytið saman sykur og smjör þar til blandan er létt í sér.

Bætið eggjum saman við, einu í einu og þeytið vel á milli.

Blandið þurrefnum og vanillu út í og hrærið áfram, gott að skafa meðfram hliðum amk einu sinni.

Í lokin blandið þið súkkulaðinu saman við.

Gott að kæla deigið í klst. (það má samt sem áður baka strax en lögunin á kökunum verður betri ef deigið fær aðeins að kólna)

Forhitið ofninn í 180°C.

Mótið kúlur með höndunum og setjið á pappírsklædda ofnplötu.

Bakið við 180°C í 12 mínútur.

Kökurnar eru fremur mjúkar eftir þann tíma og því gott að leyfa þeim að kólna á plötunni í rólegheitum.

Berið strax fram og njótið!



# Jólaskógur

Jólaskógur Grunnskóla Grundarfjarðar var í fyrsta skipti í desember 2023. Hann var settur upp ad nemendum í smiðjum á miðstigi. Nemendur höfðu þar unnið ýmiss konar leikverk og sáu um að fylhja gestunum í gegnum skóginn og gefa þeim kakó og kökur







Árið 2024 var jólaskógurinn aftur haldinn þann 17. desember. Þá höfðu 5.-7. bekkur undirbúið þrjú mismunandi atriði, fönðrað skreytingar og leikmuni. Aðsóknin var rosalega góð og fóru rúmlega 300 manns í gegnum skóginn.



# Uppáhaldssmákökur Rósu

## DÖKKAR LAKKRÍS SÚKKULAÐIBITAKÖKUR MEÐ HVÍTU SÚKKULAÐI

### Innihald

110 g smjör við stofuhita

85 g púðursykur

85 g sykur

1 egg

150 g hveiti

1 tsk matarsódi

$\frac{1}{2}$  tsk salt

20 g sælkerabaksturs kakóduft frá Nóa Síríus

1 msk mjólk

150 g sælkerabaksturs hvítir súkkulaðidropar frá Nóa Síríus

150 g sælkerabaksturs lakkrískurl frá Nóa Síríus

### Leiðbeiningar

Þeytið saman smjör, púðursykur og sykur þar til blandan er orðin létt og ljós.

Bætið egginu út í og þeytið áfram.

Blandið saman hveiti, matarsóda og kakó, bætið út í deigið.

Bætið mjólk út í deigið ásamt hvítum súkkulaðidropum og lakkrískurli, blandið saman.

Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.

Mótið kúlur með matskeið úr deiginu, raðið á ofnplötu klædda bökunarpappír með góðu millibili og bakið í u.þ.b. 8-10 mín eða þar til kantarnir eru bakaðir en kökurnar ennþá frekar blautar inni.

Þessar eru uppáhaldskökur margra:

## Lakkrístoppar

Lakkrístoppar:

3 eggjahvítur

200 g púðursykur

150 g rjómasúkkulaðidropar

150 g súkkulaðihjúpað lakkrískurl

Aðferð:

Kveikið á ofninum, stillið á 150°C og undir yfir hita.

Þeytið eggjahvítur og þegar mjúkir toppar hafa myndast bætið þá sykrinum hægt og rólega út í og þeytið þar til eggjahvíturarnar eru stífþeyttar.

Bætið súkkulaðinu og lakkrískurlinu út í, blandið varlega saman við með sleikju.

Notið tvær teskeiðar til þess að móta toppana, passið að hafa ágætis pláss á milli þar sem topparnir stækka í ofninum.

Bakið í 16-17 mín.



# Brandarar

**HVERNIG VEIÐIR MAÐUR FLUGFISK?**

**—NÚ, Í LOFTNET.**



En á hvað veiðir maður saltfisk?

—Auðvitað á saltstöng.

**AFHVERJU KLIFRAÐI ELLI YFIR**

**GLERVEGGINN?**

**TIL AÐ SJÁ HVAÐ VAR HINUMEGIN.**

Afhverju fara Hafnfirðingar  
alltaf með stíga úti búð?

Því verðið er svo hátt.

**HVAÐ HEITIR KRANAMÁLASTJÓRI**

**JAPANS?**

**HÍFA SLAKA**



# HVAÐ ÆTLAR ÞÚ AÐ VINNA VIÐ/VERÐA ÞEGAR ÞÚ ERT ORÐINN STÓR?



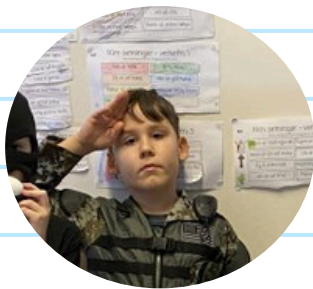
**2b. Kornelia :**  
í búðinni



**2b. Leon Logi:**  
skipstjóri



**3b. Hallberg Helgi:**  
í búðinni



**3b. Bartosz:**  
youtuber



**5b. Hilmar Örn:**  
fótboltamaður



**5b. Aron Leví:**  
fótboltamaður



**5b. Bjarki Hrafn:**  
listamaður



**6b. Ellen Alexandra:**  
Arkitekt



**6b. Andri:**  
Bóndi



**6b. Ísabella Ósk:**  
Eiga pulsuvagninn



**7b. Klara Dögg:**  
Arkitekt



**7b. Kyrylo:**  
Youtuber





1b. Fenrir:  
múrari



1b. Alda Líf:  
pulsuvagninum



1b. Birta Líf:  
Leikskólanum



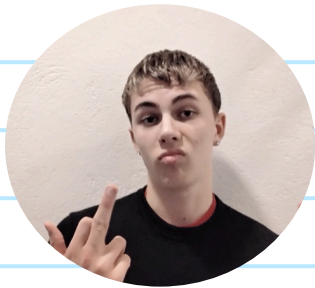
9b. Brynjar Þór:  
fótboltamaður



9b. Einir Hugi:  
hljóðmaður



9b. Krista:  
leikkona



10b. Reynir:  
fótboltamaður



10b. Haukur:  
fótboltamaður



10b. Ásgeir:  
geimfari



# MATUR FRÁ LITHÁEN

## Fried bread sticks



Hitið ofninn í 180 gráður.

Skref 2

Skerið brauðið í prik, dreifið því í steikingarpottinn

Skref 3

Dreifið með salti, stráið ólífuolíu yfir

Skref 4

Eldið í 15 mín. snúðu síðan hverjum staf og eldaðu í 10 mín. í viðbót eða þar til það er brúnt

Skref 5

Nuddaðu hvern staf með ferskum hvítlauk

# CEPELINAS



1 pund hakkað svínakjöt, eða jöfn blanda af svínakjoti,  
nautakjöti og kálfakjöti

1 meðalstór laukur, skrældur og smátt saxaður

1 1/2 tsk kosher salt

1/4 tsk nýmalaður svartur pipar

1 stórt egg, slegið

Fyrir dumplings:

1 msk nýpressaður sítrónusafi

8 stórar Idaho kartöflur, skrældar og fínt rifnar, um 5  
pund

2 stórar Idaho eða Russet kartöflur, um það bil 1 1/2 pund,  
skrældar, soðnar og rístaðar

1 meðalstór laukur, smátt rifinn

1 1/2 tsk kosher salt, meira eftir þörfum

1 msk maíssterkja

Fyrir sósuna:

1/2 pund beikon, skorið í teninga

1 stór laukur, gróft saxaður

1 bolli sýrður rjómi

Nýmalaður svartur pipar, eftir smekk

1 til 2 msk mjólk, eftir þörfum

# SALTIBARSCIAI



4 stór egg

1 lítri súrmjólk

1 pund rófur, skrældar og rifnar

1 stór ensk agúrka - skræld,

fjórðung og skorin í sneiðar

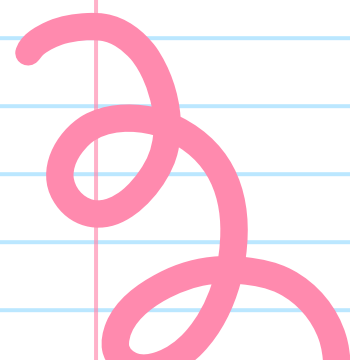
1 búnt ferskt dill, hakkað

1/4 bolli hakkaður graslaukur

# CHEBUREKI



- 2 1/2 bollar alhliða hveiti
- 1/2 bolli vatn
- 4 msk ólífuolía
- 1/2 pund nautahakk
- 1/2 tsk sykur (hvítur)
- 1/2 laukur (miðlungs, smátt saxaður)
- 6 msk nýmjólk
- 1 tsk steinseljuflögur (eða smátt saxuð fersk steinselja)
- Avókadoolía (til steikingar)
- salt (eftir smekk)
- pipar (eftir smekk)



Við förum með auglýsingu til krakkanna í 1.-4. bekk um hvort að þau myndu vilja skrifa fyrir okkur ljóð eða teikna myndir.



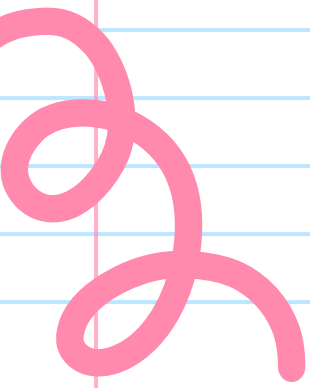
Elín Björg - 3. bekk  
Mynd af Grunnskólanum

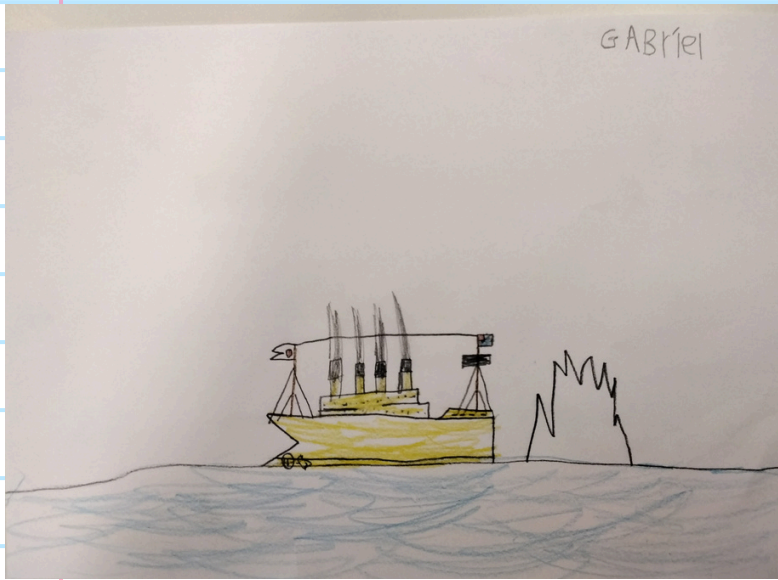


Luna Nótt - 3. bekk



Samvinnuverkefni hjá Eyjari Óla, Hallberg  
Helga og Jóni Smára - 3. bekk





Gabriel - 2. bekkur



Kornelia - 2. bekkur

Berghildur vildi gefa  
okkur svona flott  
listaverk - 2. bekkur



Þeir sem gerðu þetta  
skólablað:



**Kacper**



**Aron**



**Eypór**



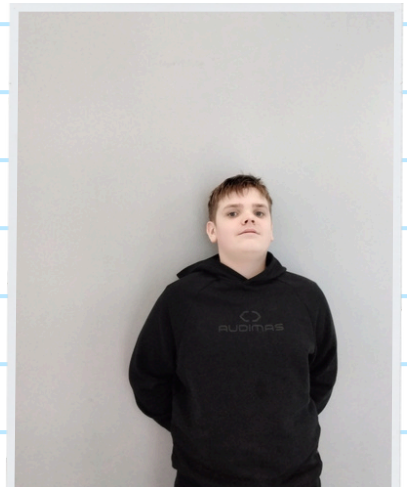
**Benni**



**Halli**



**Viktor**



**Matas**