



BÓKASAFN

Bókasafn Lestrarfélags Svalbarðsstrandar er í Ráðhúsinu á Svalbarðseyri. Það er opið á þriðjudögum kl. 16:00-18:00, en þess utan er hægt að komast á bókasafnið þegar skrifstofa sveitarfélagsins er opin. Umsjónarmaður er Inga Margrét Árnadóttir. Netfang bókasafnsins er: lestrarfelag@svalbardsstrond.is.

Hægt er að leita í nýrri bókakosti safnsins á heimasíðunni
<http://www.gegnir.is/>

EITT AF SKEMMTILEGU VERKEFNUNUM Í MYNDMENNT Í VALSÁR-SKÓLA

Nemendur í 5. og 6. bekk hafa undanfarna vikur verið að vinna í myndmennt, verkefnið líkaminn í umhverfinu.

Nemendur nota sjálfa sig sem móttíf, vinna tveir og tveir saman í byrjun, en gera svo myndirnar eftir sínu höfði þegar kemur að því að mála og skreyta. Smá sýnishorn af verkum nemenda, með bestu kveðjum.



NÆSTU RUSSLADAGAR

- 18. febrúar - Endurvinnsla og almennt/lífrænt sörp
- 4. mars - Almenn/lífrænt sörp
- 18. mars - Endurvinnsla og almennt/lífrænt sörp

KÆRU SVALBARÐSSTRÖNDUNGAR.

Okkur í 9. og 10. bekk í Valsárskóla langar til að gleðja ykkur smá í skammdeginu með því að gefa ykkur uppskrift að dámsamlegum ostakökueftirrétti!

Oreo ostakökueftirréttur - Miðast við 4-6 manns

Hráefni:

500 ml rjómi	4 msk flórsykur
600 g rjómaostur	100 g hvítt súkkulaði
2 msk vanillusykur	300 g Oreo kekkökur

Aðferð:

Peytið rjóma og vanillusykur. Setjið rjómann til hliðar í aðra skál.

Peytið rjómaost og flórsykur saman. Bræðið hvítt súkkulaði yfir vatnsbaði og hellið því í mjórri bunu saman við rjómaostinn.

Blandið rjómanum saman við með sleikju.

Myljið Oreo kekkökurnar í matvinnsluvél eða setjið þær í poka og myljið þær með til dæmis kökukefli.

Setjið eftirréttinn saman, þið getið bæði notað eina stóra skál eða nokkrar litlar.

Byrjið á því að setja Oreo mulning í botninn og síðan ostakökufyllingu, endurtakið leikinn þar til þið eruð komin með nokkur lög. Skreytið gjarnan með ferskum berjum til dæmis jarðarberjum.

Geymið eftirréttinn í kæli í lágmark þrjár klukkustundir og það er frábært að gera réttinn degi áður en þið ætlið að bera hann fram og leyfa honum að vera í kæli yfir nótt.

Njótið vel.

Þessi kaka er ein af bestu kökum sem við höfum smakkað. Hún er rosa hentug fyrir afmæli eða veislur. Við mælum með að allir heima baki þessa köku.

Með bestu kveðju, nemendur 9. og 10. bekkjar Valsárskóla.

Umjón: Sandra Einarisdóttir • sandra.einars@gmail.com • Sími 866 2110