



YFIRHEYRSLAN
& SKÝRSLAN

Jórunn Bjarnadóttir

Jórunn Bjarnadóttir er fædd og uppalin í Gautavík á Berufjarðarströnd. Hún dvaldi í fæðingarskólum allt þar til hún uppgötvaði mannsefnið Jón Ragnar Óskarsson (Hannibal) fyrir 35 árum og hófu þau þá búskap sinn á Eskifirði og hafa búið þar síðan. Jórunn og Jón eiga tvö börn, bæði uppkomin og farin úr foreldravernd. Jórunn hefur unnið á almennum vinnumarkaði með heimilisstörfunum og þá lengst hjá Hraðfrystihúsi Eskifjarðar og nú síðustu 13 árin í rækjuvinnslunni sem nú á að loka.



Yfirheyrslan

- Nafn: Jórunn Bjarnadóttir
- Vinnustaður: Rækjuvinnsla H.E.
- Uppáhalds matur: Þarf ég að nefna eitthvað eitt?T.d raspsteiktur kótelettur.
- Uppáhalds tónlistarmaður: Megas (Heldurðu að jólasveinninn lesi þetta ekki).
- Uppáhalds leikari: Gunnar Eyjólfsson.
- Uppáhalds leikkona: Ólafía Hrönn.
- Skemmtilegasti stjórnmaðamaðurinn: Guðni Ágústsson.
- Leiðinlegasti stjórnmaðamaðurinn: Kolbrún Halldórsdóttir.
- Á að selja léttvín og bjór í matvöruverslunum? Já.
- Viltu álver á Reyðarfjörð? Já.
- Borðar fjölskyldan hangikjöt á jólu? Já, á jóladag.
- Vaskar eiginmaðurinn upp eftir matinn? Já.

Skýrslan

Jórunn segir:

Það er mikil eftirsjá í þessum vinnustað þar sem um 20 manns hafa haft stöðuga og góða vinnu. Hér hefur ríkt góður vinnuand gott og samhent starfsfólk og góðir verkstjórar. Flestir sem hér vinna í dag geta flutt sig og unnið við bolfiskvinnsluna.

Við viljum þó ekki trúá því að svo vandað og gott húsnæði verði ónýtt til lengri tíma, við verðum að reikna með einhverri starfsemi þar. Nóg er nú fyrir af ónýttu fiskvinnsluhúsnæði þar sem t.d. öll Samherjahúsin standa ónotuð.

Ég hef þá trú

að rækjuvinnsla á Austfjörðum eigi eftir að blómstra, því þótt veiðar hafi gengið erfiðlega s.l. ár og afurðir lækkað getur það breyst á skömmum tíma eins og dæmin sanna.

Liggur þá ekki beinast við að opna aftur þar sem nægur kvóti og skip til veiða eru til staðar.

Lætur einhver sér detta það í hug að loka loðnuverksmiðju ef aflabrestur er á einni vertíu og afurðir lækka eins og gerst hefur.

Komandi merkis- og tyllidagar

- 24. des. Aðfangadagur
- 25. des. Jóladagur
- 26. des. Annar í jólu
- 27. des. Árshátíð starfsfólks HE
- 31. des. Gamlárskvöld
- 1. jan. Nýársdagur
- 6. jan. Þrettándinn



Gleðileg jól



Árshátíð framundan

Árshátíð starfsfólks HE og maka þeirra verður haldin í Valhöll, Eskifirði 27. des. og opnar húsið kl. 19:00 Dagskráin verður fjölbreytt en mikil leynd hvílir yfir henni, svo mikil að ekki er víst að allir skemmtikraftar viti enn af því að þeir eigi að koma þarna fram. Að loknu borðhaldi verður opinn dansleikur og verður miðaverð þar inn kr. 1.500,- Aldurstakmark er 18 ár. Við hvetjum starfsfólk HE til að fjölmenna á árshátíðina en miðar á hana eru afhentir á skrifstofunni.

Fréttabréf

2. árg. 4. tbl. 2002
Útgefandi: Hraðfrystihúsið Eskifjarðar
Ritstjóri: Sigtryggur Hreggviðsson
hresk@hresk.is
Ábyrgðarmaður: Elfar Aðalsteinsson
elfar@hresk.is
Umbrot og prentun: Héraðsprent ehf.

Aflabrögin

Veiðar skipa Hraðfrystihúss Eskifjarðar hf. hafa gengið nokkuð vel á þessu ári og náðu t.d. Hólmaborg og Jón Kjartansson að klára kvóta sína af loðnu, kolmunna og síld fremur fyrirhafnarlítið á árinu og var sett met á báðum skipum en þetta mun vera mesti afli sem þau hafa komið með að landi á einu almanaksári og er afli Hólmaborgar einnig Íslandsmet.

Bolfiskveiðar gengu samkvæmt áætlunum og veiddi Hólmanes þann kvóta sem fyrirtækið hafði yfir að ráða.

Rækjuveiðar Guðrúnar Þorkeldsdóttur og Votabergs gengu því miður fremur illa á árinu og var helsta ástæða þess að veiðar úti fyrir Austurlandi brugðust algerlega á árinu. Afli skipanna það sem af er ári er eftirfarandi en rétt er að áréttu að þetta eru ekki lokatölur ársins.

Hólmaborg	93.000 tonn
Jón Kjartansson	72.000 tonn
Hólmanes	2.080 tonn
Guðrún Þorkeldsdóttir	6.239 tonn
Votaberg	610 tonn



Slátrun á eldisþorski

Þann 7. nóvember sl. var fyrsta slátrun á eldisþorski hjá HE. en þá var 8 tonnum af þorski slátrað en búist er við að næsta slátrun verði seint í desember.

Hér er um að ræða fisk sem veiddur var í dragnót í janúar og febrúar á þessu ári en alinn í kvíum frá þeim tíma. Karl Már Einarsson sem séð hefur um

eldið segir að fiskurinn hafi tvöþrefaldað þyngd sína á eldistímanum.

Sá fiskur sem nú er slátrað verður flakaður og flakahlutar sendir ferskir á markað með flugi. Talsverður áhugi var meðal Eskfirðinga er fyrsti eldisþorskurinn var tekinn í land og fjölmenntu þeir á bryggjuna til að fylgjast með.



Kveikt á jólatré

Laugardaginn 7. desember s.l. var kveikt á jólatré Hraðfrystihússins með nokkurri viðhöfn. Þar mættu að sjálfsögðu góðir gestir og færðu börnunum sem fjölmennt höfðu að trénu sælgætispoka.

Veður var eins og best verður bjart og hlýtt en snjólaust. Ekki var brugðið á það ráð að flytja snjó á svæðið eins og jólin 2001, því nú var engan snjó að fá fyrir en komið var í jólasveinabyggð.

Þar sem hátalarakerfi sem nota átti á svæðinu virkaði ekki sem skyldi fór minna fyrir söng en efni stóðu til. Vonandi verður þetta betra næst.

Kíktu á
www.hresk.is





Kæra samstarfsfólk

Nú fer yfirstandandi starfsár að renna sitt skeið og hefur það verið viðburðaríkt og Hraðfrystihúsi Eskifjarðar að flestu leyti farsælt.

Veðiomet hafa verið slegin og nú síðast rufu uppsjávarfiskiskip okkar enn einn múrinn. Jón Kjartansson hefur nú veitt sem nemur ríflega 72.000 tonn og Hólmaborg 93.000 tonn sem er mesti afli Íslandssögunnar innan almannaársins. Við óskum þessum „veði-klóm“ til hamingju með frábæran árangur!

Vinnsla á árinu 2002 hefur gengið vel fyrir sig, að undanskildri rækjuvinnslu. Engum dylst að róðurinn í þeim geira er gríðarlega þungur og batamerki hvorki sjáanleg í veiðum né vinnslu. Eins og flestir vita verður vinnsla okkar stöðvuð 31. janúar vegna rekstrarerfiðleika og hafa forsendur þessa verið tíundaðar undanfarið. Þó svo að allir skilji að taprekstur eigi ekki rétt á sér til langframa stendur eftir að lokun jafn störs vinnustaðar og rækjuvinnslunnar er áfall fyrir Eskifjarðinga - en starfsfólk mun eftir fremsta megni verða aðstoðað við að finna sér ný störf hið fyrsta. Samhliða er verið að fara yfir möguleika á hagræðingu í útgerðinni, með auknar bolffiskveiðar í huga.

Markaðsaðstæður hafa verið okkur hlíðhollar að stærstum hluta. Mjöl- og lýsisverð hefur haldist nokkuð stöðugt og útlit er fyrir nokkuð „heilbrigðan“ markað á næsta ári, þó ávallt sé erfitt að spá í spilín á þeim bænum. Fiskverð helst stöðugt og fregnir um niðurskurð í bolffiski hjá nágrannaþjóðum gefa til kynna að eftirspurnin veikist vart á næstunni.

Stóra tíðinda er að vænta á fyrstu dögum hins nýja árs - hvort af álveri í Reyðarfirði verði eða ekki. Þetta mikla hagsmunamál okkar Austfirðinga virðist vera á endasprenntinum og eitthvað mikið þarf að koma til svo að málið nái ekki fram að ganga. Gjörningaveður og málfutningur umhverfissinna undanfarna daga hefur verið þeim mörgum hverjum til vansa. Blandast þar í eina hræru reiði, öfgamennska og vanþekking á málinu en slík blanda er sjaldnast ávisun á yfirvegaða og upplýsta umræðu. Ljóst er að aðför þeirra hefur að vissu leyti „dældað“ almenningsálitið en ég er þess fullviss að það muni vinnast jafnt og þétt tilbaka er framkvæmdir hefjast.

Nú þegar líður að jólum og dagurinn er aðeins sýnishorn af sjálfum sér er gott að vita til þess að árhátíð okkar er á næsta leyti; nánar tiltekið kl. 19:00 föstudaginn 27. desember, í Valhöll. Er það einskær von mín að ég sjái sem flest ykkar í hátíðarskapi, halda upp á liðandi starfsár og skemmta ykkur eins vel og í fyrra - allar forsendur til að svo geti orðið hafa verið tryggðar og gengur skemmtunin í ár undir heitinu New York, New York!

Eigið öll gleðilega hátíð ljóss og friðar.

Með kveðju, Eifur



Starfsmannafundur

Fimmtudaginn 10. október sl. var haldinn fundur með starfsfólki HE, í Safnaðarheimili kirkjunnar.

Á fundinum gerði forstjóri grein fyrir afkomu félagsins svo og framtíðarhorfum, sem hann taldi fremur góðar a.m.k. hvað varðar sölu og verð á mjóli og lýsi, einnig á frystum afurðum en rækjuverð væri í sögulegu lágmarki en þar kreppti skóinn helst. Þá upplýsti hann á fundinum um kaup

HE á Hóp hf. og þar koma 1350 tonna þorskaflaheimildir til fyrirtækisins. Fundurinn lýsti ánægju með þessa stefnu sem styrkir enn betur vinnsluna og þar með atvinnuöryggi þeirra sem þar starfa og veiða.

Ákveðið var að starfsmannafundur sem þessi verði haldin tvisvar á ári, næsti fundur verður væntanlega í mars 2003, eða eftir að ársuppgjör HE fyrir árið 2002 liggur fyrir.

Leiftur frá liðinni tíð



Í þessum pistli höfum við áður getið Samvinnufélagsbátanna svo nefndra, úthaldstíma og útgerðarstöðum þeirra á hinum ýmsu tímum.

Það mun hafa verið sumurinn 1940 og 1941 að tveir þeirra Víðir og Reynir voru gerðir út frá Þórshöfn á Langanesi. Þar var talið betra að vera vegna vondra strauma úti fyrir Austurlandi.

Að sögn Alla Jóns sem þá var landmaður á Víði fór lítið fyrir aflabrögðum en Alli segir aftur að þetta hafi verið afskaplega skemmtileg sumur, Þórshafnarbúar elskulegt fólk og fullt af fallegum stelpum. Alli nefnir einnig að hann hafi aldrei þurft eins stutt á ball, aðeins að hlaupa milli hæða því bragginn var á loftinu í samkomuhúsi staðarins.

Meðfylgjandi myndir eru frá Þórshafnar verunni.

Töffarinn á mótörhjólun er Ásmundur Björnsson (Ási á Mjóeyrinni) hinn karlmaðurinn er Haraldur Halldórsson (Haddi), stúlkurnar munu vera blóminn frá Þórshöfn.

Hin myndin er tekin við braggadyrnar, sjá má Pétur Þórólfsson og ráðskonuna eiga einhver viðskipti. Eftir að hafa þekkt Pétur til margra ára og stellingarnar á honum veit ég hvað hann hefur átt vangert og ósagt.

Sigtryggur.



Starfsfólk HE á námskeiðum

Starfsfólk Hraðfrystihúss Eskifjarðar hf. hefur verið á ýmsum námskeiðum nú í haust. Þar má nefna menntasmiðju HE, Afli og Landsmenntar þar sem röð fræðandi og skemmtilegra námskeiða er í boði. Dansnámskeið þar sem Guðrún Smáradóttir danskennari leiðbeinir fólk að finna rétta taktinn fyrir árhátíðina sem verður 27. des.

Loks má geta námskeiðs er haldið var nú í desember þar sem starfsfólki var boðin sýnikennsla og hugmyndavinna er sneru að undirbúningi jólnanna en umsjónarmaður þess var Auður Vala Gunnarsdóttir.



Kristján og synir

Kristján Bjarnason og synir hans eru miklir áhugamenn um knattspyrnu, en ekki allir sammála um hvert félagi sé best. Kristján er eindreginn Manchester U. aðáandi en Sigurjón sonur hans segir City langbesta.

Þegar City hefur unnið leik hryggist Stjáni í sama hlutfalli og Sigurjón kætist.

Það er einmitt á þessum tímamarki sem Stjáni svarar ef hann er spurður hvað hann eigi mörg börn.

"Þau eru 7 og svo er það hann Sigurjón litli en hann er City"



"Litlu jólin"

Mánudaginn 9. desember mættu starfsmenn HE (frystihúsi) til vinnu með brauð,terturt og kökur því nú átti að halda "litlu jólin".

Þegar allt bakkelsið hafði verið afhjúpað mátti sjá hið rikulegasta veisluborð eins og meðfylgjandi mynd ber vitni um.

Flott framtak sem hér með er pakkað.



Nýtt loftnet í Hólmanesi

Þegar Hólmanes var að láta úr höfn 6. nóvember sl. voru vélstjórnarnir Björgólfur og Hlynur að lofttæma glussakerfi við spil skipsins.

Svo óhönduglega tókst til að þeir snéru í sundur lofttæmingarkranann og stóð



hárfín glussasúlan upp um gatið og upp fyrir brú skipsins.

Arnljótur netamaður sem var að koma til skips (var að fara í túr sem hófst á vitlausum tíma) stoppaði hjá þeim vélstjórum horfði upp eftir glussasúlnni og segir "Böbbi ertu að setja upp nýtt loftnet?"

Fleira matur en feitt kjöt

Nú er sá tími genginn í garð þegar veiðar á svartfugli er hafin. Eins og flestir þekkja gengur hann inn á firðina gjarnan í nóvember og er viðloðandi fram í mars a.m.k.

Þótt gamla matreiðsluaðferðin sé góð þ.e. reyttur, sviðinn og steiktur hefur sú matargerð tekið breytingum og er orðin nútímalegri. Hér fylgir uppskrift sem fuglaætur ættu að prufa.

Svartfugl

- 4 stk. svartfugl
1 tsk. timjan
1 msk. söxuð ný hjartafró (sítrónumelissa)
sjávarsalt og pipar úr kvörn
4 msk. ólífuolía
1 tsk. hunang

- Soð
Bein úr fuglinum
2 msk. ólífuolía
1-2 gulrætur, grófsaxaðar
1 blaðlaukur, grófsaxaður
2 stönguseljuluggir (selleri), grófsaxaðir
1 lárviðarlauf
1 tsk. birkilauf
1 tsk. birkilauf
8 svört piparkorn
1 tsk. sjávarsalt

- Sósa
1 1/2 dl. soð
4 msk. rauðtt portvín
2 msk. saxaðir sveppir
1 msk. söxuð sól
sjávarsalt og pipar úr kvörn
maisenamjöl

Skerið bringurnar af fuglinum og geymið þær. Höggvið sundur beinin og brúnið þau í oliunni ásamt grænmetinu. Hellið vatni í pottinn svo að vel fljóti yfir beinin. Bætið kryddinu í pottinn og sjóðið þetta í klukkustund. Fleytið ofan af öðru hverju. Sið soðið þegar fullsoðið er.

Hreinsið himnur og fitu af bringunum og kryddið þær. Steikið bringurnar í oliunni í 3-5 mínútur hvoru megin.

Setjið hunangið á pönnuna þegar þær hafa verið steiktar öðrum megin og veltið bringunum upp úr því en gætið þess að þær brenni ekki. Takið bringurnar af pönnunni og haldið þeim heitum. Setjið soð og portvín á pönnuna. Bætið við sveppum og sölvum þegar suðan kemur upp. Þykkja má sósunu örlítið með maisenamjöl hræðu út í kalt vatn. Sjóðið sósunu í 1-2 mínútur og kryddið hana með salti og pipar. Skerið bringurnar að endilöngu í þunnar sneiðar, setjið sósunu á heita diska og leggið kjötið ofan á.

Með svartfuglinum fer vel að hafa soðnar eða bakaðar kartöflur.