



# HLÖÐUNGUR

2. árg., 6. tbl.

Desember 2005

HLÖÐVER

Fréttir af starfsmönnum sjá síðu 4

**GUMMI OG BJÖRK SAMAN Í KÓKINU**

**FANNEY VAR MEÐ EINN TÆLENSKAN OG SÉR EKKI EFTIR NEINU**

**ERLA TEKIN VIÐ STJÓRNINNI**



Jólamatur í mötuneyti 2006

7. des. Julefrikadeller með flødesovs og hjemmelavet rødkål (1 blár miði, gestir 1300 kr.) Skidegodt!
14. des. Purusteik með rauðvínssósu, fondant-kartöflu og sveppa-mousse (1 blár miði, gestir 1300 kr.)
21. des. Amerísk jól. Fylltar kalkúnabringur með villisveppum og coniac-fíkjum, sætar kartöflur og eplasalat.  
Pecan pæ með rjóma (2 bláir miðar, gestir 1600 kr.). **MUNIÐ AÐ MÆTA Í SPARIFÖTUM!**

## Pecanbaka

Ljúffeng baka sem fer mjög vel með þeyttum rjóma eða ís. Deigið hentar vel til þess að frysta og gott að eiga í frystinum þegar gesti ber óvænt að garði á jólaföstunni eða um jólin!

### Botn:

3 ¼ dl hveiti  
75 g jurta-smjörliki (stofuheitt)  
4 msk ískalt vatn

Setjið hveiti og smjörliki í matvinnsluvél, notið hnífinn og blandið vel saman. Látið vatnið út í, eina og eina skeið í einu og látið deigið hlaupa saman í fína kúlu. Kælið það í smá stund áður en það er flatt út. Smyrjið bökuform og klæðið það að innan með deiginu.

### Fylling:

250 g síróp  
100 g púðursykur  
75 g pecanhnetur  
50 g smjör, brætt  
1 msk vanilludropar  
3 egg, hrærð saman

Blandið öllu saman en látið hneturnar út í síðast. Hellið yfir bökubotninn og bakið fyrst í 15 mínútur við 200°C. Minnið síðan hitann í 175°C og bakið áfram í 15-20 mínútur.

### Hollráð

Gætið þess vel að ofbaka bökuna ekki. Kælið hana vel áður en hún er borin fram. Þetta deig hentar vel til þess að frysta. Verði ykkur að góðu!

## Jólafluga

Þar sem nú eru að koma jól og allir eru að selja öllum eitthvað skemmtilegt þá langar mig að segja frá frábærum snyrti- og heilsuvörum sem ég kynntist nýverið. Þessar vörur eru þýskar þær innihalda hina hollu og græðandi Aloa vera-jurt og eru bæði til notkunar útvortis og fyrir inntöku. Það er verið að markaðsetja þetta á Íslandi um þessar mundir en ekki hægt þó að fá þessar vörur í búðum. Verðið er mjög sambærilegt við annað sem er á markaðinum og leyfi ég mér að fullyrða að það verður enginn svikinn af þessu þar sem þetta er í mjög háum gæðaflokki eins og allflestar þýskar vörur hafa verið til í tuttugu ár. Margir Íslendingar þekkja til vara þessara og hafa keypt þær í útlöndum en nú er búið að fá leyfi heilbrigðisyfirvalda til að selja þær hér á landi. Þar má nefna Aloa vera-heilsudrykkinn þeirra sem er mun bragðbetri en aðrir sem hafa verið seldir hér og ég þekki til og hann er heldur ódýrari ef eitthvað er. Einnig er hægt að kaupa tvöns konar tannkrem í þessari línu sem eru græðandi fyrir munnholið og því mjög gott fyrir tannholdið. Svo má nefna alls konar krem; dag- og næturkrem, gigtarábúð og margt margt fleira. Þótt ég sé persónulega hrifnust af Aloa vera-línunni þá má geta þess að einnig eru seldar aðrar vörur hjá fyrirtækinu. Þar má nefna snyrtivörur og ilmvötn í mjög fjölbreyttu úrvali og nú eru mörg góð tilboð í gangi sem henta vel til jólagjafa. Ef einhver hefur áhuga á að kynna sér þetta betur getur hann snúið sér til mín, litlu flugunnar, til að fá nánari upplýsingar um það. Svo óska ég ykkur öllum gleðilegra jóla og farsæls nýs árs með þökk fyrir það sem liðið er.

Sigrún Guðjónsdóttir, flugblaðamaður Hlöðungs



## Tilkynning frá framkvæmdaráði: Ný verklagsregla – lokadrög

Framkvæmdaráð hefur komið að máli við ritstjórn Hlöðungs og beðið hana um að birta í blaðinu drög að nýrri verklagsreglu. Nú ber ekki að líta á þetta þannig að framkvæmdaráð hafi misst trú á Inngangi og tölvupósti sem birtingarmáta tilskipana sinna. En þar sem ráðið veit að allir starfsmenn lesa Hlöðung upp til agna er ákveðið að birta regluna í blaðinu. Hér er aðeins um að ræða drög að verklagsreglu, eins og áður sagði, en hún hefur legið í óvenju stuttan tíma fyrir framkvæmdaráði eða aðeins síðan 2002. En nú liggja sem sagt lokadrög fyrir og eru starfsmenn beðnir um að lesa regluna vandlega yfir og senda athugasemdir til framkvæmdaráðs. Sérstaklega væri brynt að fá skoðanir á orðalaginu „í handfang“ í lið 2b og hvort betra væri að segja „um handfang“ en framkvæmdaráð hefur haldið sjö aukafundi um þetta atriði.



Landsbókasafn  
Rekstrarsvið  
Varðveislusvið  
Þjónustusvið

VKL-25-6.6.6

MÆTING STARFSMANNA TIL VINNU

20.11.2006  
7.2. útg.

### Tilgangur og umfang

Tilgangur verklagsreglunnar er að staðla komu starfsmanna til vinnu í Þjóðarbókhöðdu.

### Ábyrgð

Landsbókavörður.

### Varðar

Starfsfólk Landsbókasafns.

### Framkvæmd

- 1) Starfsmaður kemur að starfsmannainngangi Þjóðarbókhöðdu:
  - a. á bíl,
  - b. á hjóli,
  - c. í strætó,
  - d. fótgangandi.
- 2) Starfsmaður tekur fram aðgangskort:
  - a. ber að skynjara vinstra megin við útidyrhurð,
  - b. tekur þéttingsfast í handfang,
  - c. gengur inn.
- 3) Starfsmaður býður vaktmanni góðan dag.
- 4) Starfsmaður gengur að Útverði, ber aðgangskort að skynjara og eftir að skilaboð birtast á skjá er stutt á INN. Fyrir þá sem nota vaktúmer eru nánari leiðbeiningar við hlið stimpilklukku.
- 5) Starfsmaður opnar innri útidyrhurð, sjá lið 2).
- 6) Starfsmaður spjallar stuttlega um veðrið við þá starfsmenn sem hann mætir á gangi fyrir framan fataskápa.
- 7) Starfsmaður setur yfirhöfn og skófátnað í fataskáp.
- 8) Starfsmaður gengur til vinnustöðvar sinnar.

### Tilvísanir

Lög um Landsbókasafn Íslands – Háskólabókasafn nr. 71/1994.

### Ferill skjals

Útgáfur	Dagsetningar	Höfundar
1. útg.	16.05.2002	GAS
7.2. útg.	20.11.2006	GAS

### Athugasemdir:

Liðir 1b-d eru mest notaðir af fátækum starfsmönnum.

## Gutenberg kvöldvaka

Í tilefni af því að í ár eru liðin 570 ár frá því að Johann Gutenberg dvaldist í Strassborg. Verður efnt til kvöldvöku þann 24. desember næstkomandi þar sem eini núlifandi erfingi Johans verður í aðalhlutverki. Það er, eins og flestir vita, bandaríski kvikmyndaleikarinn Steve Guttenberg sem hefur leikið í fjölda vinsælla kvikmynda. Einna frægastar eru hinar sívinsælu Police Academy 1-7. Sýningarnar hefjast laust fyrir kl. 18 í Trípólíbíó.



Johannes Gutenberg  
(1398-1468)



Steve Guttenberg (1958- )

## Saga Tékkans

Mikið hefur verið rætt um slettur og fagmál á póstlistanum hi-starf undanfarið. Víða er talað fagmál sem óviðkomandi þekkir hvorki haus né sporð á. Bókasafnsgeirinn er ekki laus við flókið fagmál: Í útlánadeild þekkjast allir t.d. sögnina „að tékka“ en hún er notuð margoft dag hvern. Fyrir þá sem ekki þekkjast til þýðir hún þarna að kanna stöðu bókar eftir að henni hefur verið skilað; þ.e. fyrst er bók skilað og síðan tekur starfsmaður hana og rennir henni einu sinni undir geislann til að ganga úr skugga um hvort henni hafi ábyggilega verið skilað, hvar hún eigi heima og einnig til að athuga hvort einhverjir lánþegar biði hennar. Ungir og óreyndir starfsmenn telja ef til vill að sögnin sé komin úr ensku, „to check“, en eldri starfsmenn þekkjast hið sanna í málinu.

Þannig var að fyrir tólf árum, þegar Landsbókasafn – Háskólabókasafn flutti í Þjóðarabókhöfuð, vandi tékkneskur skiptinemi komur sínar á safnið nýja. Hann þurfti oft á aðstoð að halda í útlánaborðinu og varð þá strax mjög hændur að yfirmanni útlánadeildar, Áslaugu Agnarsdóttur. Fylgdi hann henni eftir öllum stundum eins og spakasti heimalningur fylgir þeim sem á pelanum heldur.

Að sögn Áslaugar var hún orðin allþreytt á þessum tryggja aðdáanda sem fylgdi henni við hvert fótmál en ákvað að nýta sér áhuga hans og setti hann í vinnu í útlánadeild -kauplaust. Skiptineminn ungi þóttist himin höndum hafa tekið og vann manna harðast í útlánaborðinu. Þótti einkennandi fyrir hann hversu vandvirkur hann var og tók hann upp á þeirri nýngung að yfirfara bækkunar sérstaklega áður en þær fóru í hillu en það tíðkaðist ekki áður.

Þessi aðferð þótti gefast vel og tóku brátt allir upp verklag erlenda stúdentsins, eða Tékkans, eins og hann var einatt kallaður. Verklagið kölluðu menn „Tékk“ honum til heiðurs og sögnin „að Tékk“ komst inn í fagmál útlánanna. Brátt var dvöl hins samviskusama skiptinema á enda og hann sneri heim og hefur ekkert hefur spurst til hans síðan. Eftir brottför Tékkans uppgötvuðu starfsmenn að láðst að spyrja hann að nafni. Minning þessa iðna og vandvirka skiptinema lifir þó í „Tékkinu“.

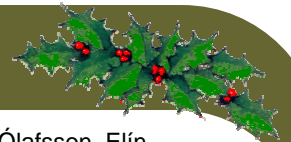


Eina myndin sem náðist af  
Tékknum vandvirka

(Mynd fengin af Inngangi –  
starfsmenn - myndir)

## SÚKKULAÐIBITASMÁKÖKUR

Gamall maður lá á dánarbedi. Þegar hann fann að hann á aðeins fáar mínútur eftir ólifaðar kom dásamlegur kökuilmur úr eldhúsinu. Kona hans var að baka uppáhaldið hans, súkkulaðibitasmákökur. Með einstökum viljastyrk tókst manninum að hifa sig fram úr rúminu, skrifa út úr herberginu fram eftir ganginum og inn í eldhús. Þegar þangað var komið beitti hann allra síðustu kröftunum í að teygja sig eftir smáköku. Þegar hann var svo gott sem kominn með eina í höndina lemur kona hans á handabakið á honum með sleif og segir: „Láttu kyrrt! Kökunar eru fyrir erfidrykkjuna.“



## Spurt og frétt...

**Ritstjórn:** Laufey Einarsdóttir, Bragi Þ. Ólafsson, Elín B. Héðinsdóttir og Sóley Hjartardóttir  
**Gestapennar:** Sigrún Guðjónsdóttir. **Hönnun:** Sóley Hjartardóttir

„Við Björk vorum saman í kókinu!“

...segir Guðmundur Ingi Guðmundsson, bókavörður á Landsbókasafni en hann og Björk Guðmundsdóttir söngkona unnu saman í þrjú sumur í Vífilfelli frá 16-19 ára aldurs. Að sögn Guðmundar var Björk meira fyrir kókið en hann sem sjálfur kaus heldur fantabragð, enda mikið fyrir sítrusávexti.

## Verslun og viðskipti

Erla Bjarnadóttir brá sér til Póllands í haust undir því yfirskeyni að hún væri að fara til Flórída í afmælisferð. Staðreyndin var hins vegar sú að Erla, réttu nafni Erlineska Bjarnanovitsj Polo, hefur nú loksins tekið við Prins Polo-veldinu í Póllandi af háldruðum afabróður sínum Janus Polo er féll frá í október síðastliðnum. Stýrir Erla nú þrettán PP-verksmiðjum víðsvegar um Pólland og hyggur á útrás á Balkanskaga eftir áramót. Sjálf segist hún verða að maula um sextán Prins Polo-súkkulaðistykki á dag til að auglýsa vöruna. Sérstök jólaútgáfa súkkulaðikexins kemur í verslanir um miðjan mánuðinn og ber hún eðlilega heitið Prins Jóló.

## Fanney með tælenskan

**Fanney var með einn tælenskan í vor, dugði henni þó ekki til sigurs.** Uppskriftina er að finna í vorhefti Hlöðungs. Þar má einnig finna verðlaunaréttina **Dísu á svamli** frá Ásdísi Paulsdóttur og **Dómkórianderkjúkling** Laufeyjar Einarsdóttur.

*Stjórn Hlöðvers og ritstjórn Hlöðungs; Elín, Sóley, Bragi, Anna María og Laufey, óska öllum starfsmönnum Lbs.-Hbs. gleðilegra jóla og farsæls nýs árs með þökk fyrir samstarfið á árinu sem er að líða.*



## Ingólfur Arnarson kemur aftur til Reykjavíkur

Þegar hann kom að Tjörninni og staldraði við á Skothúsvegsbrúnni í mildu vorhúminu, varð hann loks sáttur við allt.

„Hér hafa risið öndvegis-súlustaðir, og allt blómstrar,“ hugsaði hann.

Hann hnepti að sér vaðmálakuflinum og hélt áfram upp á Landsbókasafn, sem var uppljómað. Hann skildi kuflinn og sverðið eftir í fatahenginu og gekk upp á fjórðu hæð. Þar leit hann út um glugga, og sá vítt um alla borg.

Svo fíkraði hann sig áfram að hillum sem voru merktar Íslenskar nútímabókmenntir.

Þá þyngist svipur hans skyndilega. Hann snerist á hæli og gekk hratt niður stígann, greip sverð og yfirhöfn og stíkaði niður í skip. Kuflinn flaksaðist um hann.

Skipið seig frá landi, með gamlar hornluktir við siglutré, og glampar frá vitanum féllu á það andartak, líkt og þegar einmana náttlampi lýsir á gulnaðan bókarkjöl.

Hann fór undir þiljur, hvarf í saggafullt og sagnafullt myrkur farkostsins að handan.

Gyrðir Eliasson: **Upplitað myrkur**, bls. 26-27.

„Ég þekkti einu sinni hund sem hét Árni. Hann var með linsur. Ég hef aldrei séð hund með gleraugu.“

Ólafur Grímur Björnsson