

**Efni:**

- Sveitastjóri
- Jólakaka

# KERHRAUNSFRETTIR

## Starfslok sveitastjóra

## Til upplýsinga fyrir Kerhraunara

### 193 fundur - hreppsnefndar

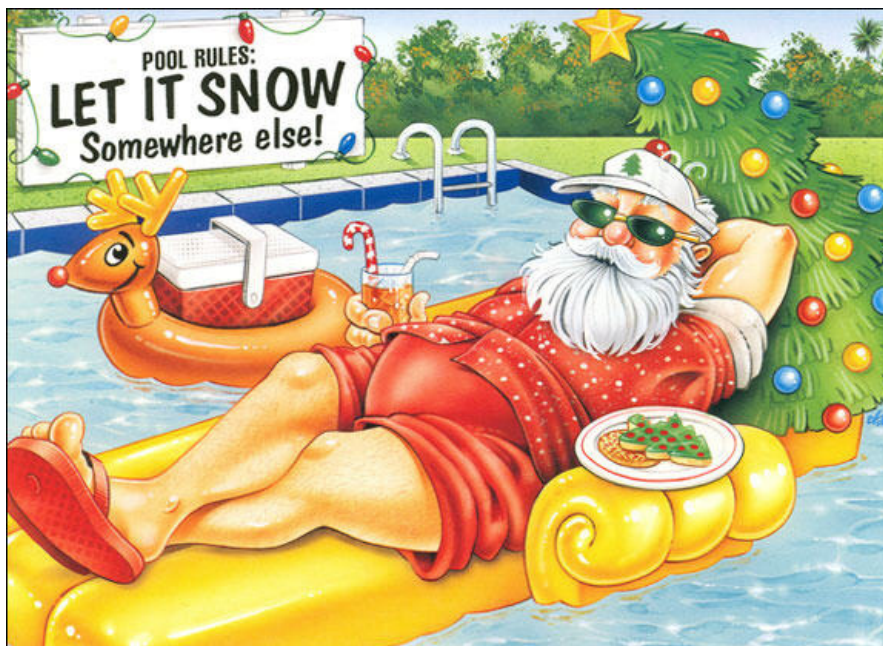
#### 6. Starfslok sveitarstjóra

Sveitarstjórn Grímsnes- og Grafningshrepps samþykkir að segja upp ráðningarsamningi Sigfríðar Þorsteinsdóttur sveitarstjóra dagsettum 28. júní. Uppsögnin er frá og með 31. desember 2006. Í samningnum stendur ráðningartímabilið er frá 1. júlí 2006. Einnig stendur í samningnum "Fyrstu sex mánuði ráðningartímans er gagnkvæmur uppsagnarfrestur þrír mánuðir. Einnig er lagt til að oddvita verði falið að ganga frá starfslokum sveitarstjóra enda sé það gert í samræmi við ráðningarsamninginn.

Sveitarstjóri óskar bókað: Þar sem mikil sárindi eru í sveitarfélaginu eftir sveitarstjórnarkosningarnar í vor tel ég að gæta verði vel að því hvernig stjórnsýslan tekur á málum. Mikilvægt er við þær aðstæður að gæta meðalhófs og að jafnræði ríki við meðferð mála. Þar sem dagskipun K-listans sem myndar meirihluta í hreppsnefnd er að sýna hörku í samskiptum við í búana sé ég mér ekki annað fært en bóka þetta við þessi tímamót.

Varðandi starfslok sveitarstjóra lýsa fulltrúar c lista furðu á að sveitarstjóra skuli vera sagt upp án fundar í sveitarstjórn og án þess að sveitarstjóri hafi fengið áminningu frá sveitarstjórn. Fulltrúar c lista lýsa fullri ábyrgð á hendur meirihluta sem fer með sveitarfélagið eins og einkafyrirtæki tveggja til þriggja einstaklinga. Ekkert gefur tilefni til að svo harkalega sé gengið fram enda meirihlutinn ekki lagt fram rökstuðning í málinu. Gerð er krafa um að starfið verði auglýst. Að sjálf sögðu verður starfið auglýst.

## Jóli



# Uppskrift af Kerhraunsjólaköku

- 1 bolli vatn
- 1 bolli sykur
- 4 stór egg
- 2 bollar þurrkaðir ávextir
- 1 teskeið bökunarsóði
- 1 teskeið salt
- 1 bolli púðursykur
- 1 bolli sítrónusafi
- 1 bolli hnetur
- 1 FULL flaska af Grand



**Smakkið Grandið til að vera viss um að það sé ekki skemmt.**

**Takið stóra skál.**

**Athugið Grandið aftur til að vera alveg viss um að það sé ekki skemmt.**

**Hellið í einn bolla og drekkið.**

**Endurtakið.**

**Kveikið á hrærivélinni, hrærið 1 bolla af smjöri í stóra, mjúka skál.**

**Bætið 1 teskeið úti og hrærið aftur.**

**Athugið hvort Grandið sé nokkuð farið aðskemmast, fáið ykkur annan bolla.**

**Slökkvið á hrærivélinni.**

**Brjótið 2 skurnir og bætið í skálina og hendið út í bollarum af þurrkuðu ávöxtunum.**

**Hrærið á kveikivélinni.**

**Ef þurrkuðu ávextirnir festast við hrærararrarnalosið þá þá af meðrúfskjárni.**

**Bragðið á Grandinu til að athuga magnið.**

**Næst, sigtið 2 bolla af salti. Eða einhverju. Hverjum er ekki sama.**

**Athugið Grandið.**

**Sigtið sítrónusafann og teygjið hneturnar.**

**Bætið einu borði. Skeið. Af sykri eða eitthvað. Hvað sem þú finnur nálægt.**

**Smyrjið ofninn.**

**Stillið kökuformið á 250°. Gleymið ekki að hræra í stillaranum.**

**Hendið skálinni út um gluggann.**

**Athugið Grandið aftur.**

**Farið að sofa.**

**Finnst nokkrum hvort sem er ávaxtakökur góðar?**

***Svo má líka nota Reyka***