



BRÚIN

Félag Íslendinga í
Luxembourg

3. tbl. 2006, - 16. árg.
Mars 2006

Guðspjónustan 12. mars 2006



Því búið var til fallegt tré með nöfnum barnanna og útfærslu þeirra.



Svo í lokin er gaman að skoða hvernig íslensk börn vilja láta mynda sig. Engar uppstillingar takk!



Séra Sigurður Arnarson predikaði í Luxembourg 12. mars s.l., í kirkju hinnar heilögu þrenningar.

Séra Sigurður kallaði til sín þau börn sem munu fermast í ár. Þau munu öll fermast á Íslandi.

Ragnhildur Eyjólfsdóttir og Elsa Walderhaug sáu um barnastarfið að þessu sinni og fóru nýjar slóðir,

Útkoman var mjög falleg sbr. mynd hér að ofan.

Kirkjukórinn og organistinn voru að venju við athöfnina, sálmar voru vel valdir og presturinn bað alla sem mættu í messuna að taka þátt í söngnum með kórnum.

Næsta messa er fyrirhuguð 28. maí n.k.

Stjórn FÍL

Í þessu blaði:

Guðspjónustur	1
Íslenskuskólinn	1
Kvöldverður kirkjunefndar	1
Kynning á myndlist	2
Áhugaverðir atburðir	2
66° Norður í Luxembourg	2
Óskilamunir frá þorrabloti	3
Golfklúbbur Kiðjabeigs	2
Ráðagóðahornið	3
Heimilishornið	3
Euro-Ice	3
Börn, orðtök og málhættir	4
Litlu dálkarnir	4

Íslenskuskólinn

Íslenskukennslan hófst þann 14. mars eftir febrúarfríð.

Kennslutíminn er á þriðjudögum kl. 13:30 til 15:30.

Herdís Þórisdóttir hefur hætt störfum við skólann og við tekur Berglind Guðjónsdóttir. FÍL þakkar Herdísu góð störf.

Næstu kennsludagar eru:

28. mars
4. apríl

Stjórn FÍL

Nýtt fólk í stjórn

Nú fer að koma að aðalfundi og stjórnarskiptum í stjórn FÍL.

Það eru nokkrir sem munu hætta stjórnarstörfum og vantar okkur nýja í þeirra stað.

Þeir sem hafa áhuga á að vinna með okkur í stjórninni eru beðnir um að hafa samband við Matthildi í síma 787 077 1 eða 021 142 060.

Stjórn FÍL

Kvöldverður kirkjunefndar

Kirkjunefnd ætlar að hafa kvöldverð með presti okkar og einsöngvurum frá London þann 26. maí n.k..

Mun hann verða haldinn í kastalanum í Bourglinster.

Þeir sem vilja fá nánari upplýsingar um kvöldverðinn og hvernig hægt er að bóka sig hafi samband við Sólveigu Stefánsdóttur í síma 789 341 eða 091 789 341.

Nánar auglýst síðar.

Kirkjunefndin



Á döfinni:

- Íslenskuskólinn næst 28. mars, sjá bls. 1
- Áhugavert, sjá bls. 2
- Kvöldverður kirkjunefndar 26. maí, sjá bls. 2
- Sýning í Foire International The Night-Run 27. maí. 66° Norður með sólubás, sjá bls. 2
- Guðspjónusta 28. maí, sjá bls. 1

Minum á næstu messu 28. maí



Kynning á myndlist Sigrúnar H. Rosenberg

Ég heiti Sigrún Helga Rosenberg og hef búið hér í Luxembourg í rúmlega 30 ár.

Ég hef alla tíð haft gaman af allskonar föndri og þegar ég rakst á auglýsingu um málaránámskeið, þá sótti ég um og var tvö ár í námi hjá Þýskri konu lærðri í málarakennslu. Hún mælti með að ég færi í olíuna, þar sem hægt væri að breyta og laga ef illa færi, en ég hef alltaf verið hrifnari af vatnslitum og það varð nú ofaná.



Ég sótti svo um og komst að hjá Tékkneskri konu að nafni Iva Mrazkova, vel þekkt listakonu í sínu heimalandi og víðar.

Þar hef ég svo verið í einu til tveimur námskeiðum árlega síðustu 7 árin. Ég hef

haldið tvær sýningar hér í Luxembourg og eina á Íslandi í fyrra sumar, í hinu nýja og glæsilega húsi Ungmannafélags Árborgar að Þrastarlundi, aðeins nokkrum kílómetrum frá þeim stað sem ég ól mín æskuár.

Það má segja til gamans, að það kom maður þar inn, skoðaði myndirnar, valdi tvær af þeim stærri og sagði: "Þar kom að því að maður kaupir eitthvað sem sést hvað er!!!"

Að mála, hefur gefið mér mikla lífsgleði og sköpunartilfinningu sem er enn ríkari með stuðningi eiginmanns og fjölskyldu.



Það er því vel við hæfi að ég kalli verkin mín "V A K N I N G U"

Sigrún Helga Rosenberg

Áhugaverðir atburðir

- 7. apríl Robert Plant í Galaxie, Amnéville
Tel: +33 (0) 3 87 70 28 29
www.le-galaxie.fr
- 16. apríl The Cardigans í Atelier
Tel: 49 54 66, www.atelier.lu
- 22. apríl The Sisters of Mercy í Ancienne Belgíu.
www.ancienne-belgique.be
- 29. apríl The Sisters of Mercy, Rockhal
Tel: 26 17 63 25
www.rockhal.lu
- 30. apríl Skin, Atelier



Nú þarf ekki lengur að fara til Íslands til að nálgast vinsælu útivistarvörurnar frá 66° Norður.

Hægt verður að kaupa vörurnar í Þýskalandi og/ eða Luxembourg. Netverslun verður einnig sett upp á næstunni.

Kíkið á úrvalið á www.66north.is fullt af nýjum, fallegum og skemmtilegum vörum á alla fjölskylduna. Ný og fersk hönnun.

Nánari upplýsingar og pantanir teknar í síma 091-637-888 eða á e-maili gst@gmx.co.uk Sérstakur afsláttur verður veittur til Íslendinga sem búsettir eru í Evrópu.

Sölubás vegna The Night-Run 27. maí n.k.

Í stóru sýningarhöllinni í Luxembourg, Foire International, (þar sem Bazaar International sýningin er ár hvert) verður sýning af tilefni The Night-Run, þar sem talið er að 4-5000 marathónhlauparar taki þátt og allt að 12.000 gestir muni koma og sjá sýninguna.

Flestar vörur fyrirtækisins 66°Norður verða til sýnis á sýningunni. Hægt verður að panta þær vörur sem hugsanlega ekki eru til eða eru uppseldar og fást þá afhentar innan skammst tíma.

Óskilamunir

Vinsamlegast athugið að enn eru óskilamunir frá þorablotinu 11. febrúar s.l., í fórum stjórnar FÍL.

Svartur síður jakki á karlmann.

Myndavélahulstur, mjög veglegt.

Einn eyrnalokkur, varalitur, Quickliner for lips, og greiða.

Ennfremur hefur enginn vitjað, beige trefils og bleikra eyrnarskjóla frá síðasta þorabloti.

Upplýsingar veitir Guðbjörg í síma 365 163.

Hvað eiga foreldrar þínir sameiginlegt?

Bæði vilja ekki eignast fleiri börn.

Lára, 8 ára

FÍL vill enn og aftur þakka eftirtöldum stuðning við starfsemi félagsins.





Golfklúbbur Kiðjabergs

Tilboð í Golfklúbbinn

Golfklúbbur Kiðjabergs býður Íslendingum búsettum í Luxembourg einstakt tilboð:

Gjald fyrir einstakling	kr. 18.500.-
Gjald fyrir fjölskyldu *	kr. 28.500.-
* Fjölskyldugjald miðast við hjón + börn að 16 ára aldri	

Aðild að Golfklúbba Kiðjabergs felur í sér:
Aðgangur að glæsilegum 18 holu golfvelli
Aðild að Gólfsambandi Íslands
Aðgangur að golf.is
Forgjafarskírteini sem framvísa má á golfvöllum víðsvegar um heim
Réttindi til þátttöku í öllum opnum mótum á Íslandi
Frítt eintak að tímaritinu; Golf á Íslandi, sem er mjög veglegt og vandað tímarit um allt það sem hæst ber í golfi á Íslandi hverju sinni og kemur út 6 sinnum á ári



Nánari upplýsingar um Golfklúbb Kiðjabergs má finna á vefsíðu félagsins - http://www.golf.is/index.jsp?ib_page=496&iw_language=is_IS
Kynning á vellinum í máli og myndum http://www.golf.is/index.jsp?nwr_more1897=5626&iw_language=is_IS&ib_page=496

Hvernig er sótt um?

Áhugasamir eru hvattir til að hafa samband við Harald Má Stefánsson, framkvæmdastjóra GKB. Tölvupóstfang hallimar_stef@hotmail.com. GSM +354 – 690 - 4229

Viðbætur ritstjóra skv. vefsíðu GKB; Jörðin Kiðjaberg er fornfrægt óðalsbýli og var um langt skeið sýslumannssetur Árnesinga. Kiðjaberg er um 500 ha. að stærð og afmarkast af Hvítá og Hestvatni annars vegar og jörðunum Annarbæli, Gelti og Hesti hins vegar.



Ráðagóðahornið

Heilræði varðandi perur

Algengast er að perur séu seldar út úr búðum áður en þær eru fullþroskaðar. Það er vegna þess að þroskaðar perur myndu sennilega ekki endast flutningana á enda. Þegar þú kaupir þær perur skaltu velja ávöxt sem er laus við bletti og aðra galla.

Þegar heim er komið er best að láta perurnar þroskast við stofuhita. Til að flýta fyrir þroskaferlinu er ráð að setja þær í poka eða skál ásamt vel þroskuðu epli.

Þegar stilkurinn lætur undan léttum þrýstingi og fer inn í peruna er hún orðin almennilega þroskuð.

Eftir að perurnar hafa þroskast við stofuhita er best að geyma þær í ísskápnum í nokkra daga.

Gætið þess að þvo perurnar vel áður en þeirra er neytt því skordýraeitur og ýmis önnur óhreinindi gætu verið á hýðinu. Það er engin ástæða til að flýsja þær, heldur er hýðið mjög gott á bragðið og hollt og trefjaríkt.

Perur er hægt að borða eins og þær eru og þá eru þær bæði sætar og safaríkar. Eins er hægt að leggja þær í áfengi eða hunangsblöndu til að fá enn sætara og betra bragð. Svo eru ostar og perur eins og sköpuð fyrir hvort annað.

Uppskrift að perum með sætum kartöflum

1 kg	sætar kartöflur
500 gr	smjörlíki
1/2 bolli	saxaðar pekanhnetur
1 tsk	negull
3/4 bolli	púðursykur
3/4 bolli	perur í teningum
1 tsk	múskat
1 tsk	kanill

Flysið sætu kartöflurnar og skerið í teninga. Setjið í pott með grunnu vatni. Látið sjóða þar til kartöflurnar eru orðnar mjúkar. Síð en geymið einn bolla af vökvanum.

Setjið í eldfast mót. Blandið saman í potti vökvanum, púðursykri, smjörlíki, perum, pekanhnetum og kryddi. Látið sjóða og sjóðið uns það verður sýrópskennt. Hellið yfir sætu kartöflurnar og bakið í 45 mínútur við 200 gráður á C.

Nægilegt fyrir 8-10 manns.

(HF Birta)

Hvenær er óhætt að kyssa einhvern?

Ef hann er ríkur.

Júlía, 7 ára

Heimilishornið

Grilluð og engifermarineruð tigrisrækja með apríkósu-lime-idýfu

Ca. 2-3 rækjur á mann (skelhreinsuð, en skilja síðasta liðinn á halanum eftir og taka burtu svörtu röndina sem liggur eftir bakinu á rækjunni).

1 tsk	ferskt engifer (rifíð í mjög finu rifjarni)
1 stk	hvítlausrif (rifíð í mjög finu rifjarni)
1 dl	ólíuolía
Salt og pipar	

Blandið olíunni, engifer og hvítlauk vel saman. Leggið rækjurnar í löginn og látið standa í lágmark 1 klst.. Þá eru rækjurnar grillaðar á heitu grilli eða pönnu í ca. 1 1/2 mín.. á hvorri hlið, kryddað með salti og pipar, bornar fram annað hvort heitar eða kaldrar.

Ídýfan

2 msk	apríkósumarmelaði
2 stk	lime, kreista safann og nota
1/2 stk	rauður chilli (fint saxaður)
2 msk	hvítvínседik
2 msk	soyasósa
2 msk	fiskisósa
Hnefayllir af kóriander (fint saxað)	
Salt og pipar eftir smekk	

Öllu blandað saman, smakkað til með salti og pipar.



10 ára afmælishátíðargolfmót EURO-ICE verður haldið dagana 28. september til 1. október í Golf Disneyland í Frakklandi í næsta nágrenni við Disneyland Paris.

Gist verður á "Radisson SAS Hotel at Disneyland® Resort Paris" sem er nýtt glæsilegt 4* hótél alveg við golfvöllinn.

Paris er miðsvæðis fyrir þá sem búa í Evrópu og auðvitað líka fyrir þá sem koma lengra að.

Frá Charles De Gaulle flugvelli tekur ekki nema u.þ.b. 10 mínútur að fara með lest (TGV) að lestarstöð sem er í nokkra mínútna fjarlægð frá hótelinu.

Með góðum kveðjum og von um að sjá sem flesta á 10 ára afmælishátíðargolfmóti EURO-ICE!

EURO-ICE, c/o Þór Thorarensen,
Netfang: thorsa@kabelfoon.nl
sími + 31 (0)105010780



Félag Íslendinga í Luxembourg

Association des Islandais à Luxembourg
12 enner der Haerdchen
L-6170 Godbrange

Umsjón fréttablaðs:
Guðbjörg Steinarrsdóttir, ritstjóri
Matthildur Kristjánsdóttir, ábyrgðarmaður
bruin@islandus.net

BGL: LU62 0030 0379 1724 0000
Gjalddagi félagsgjalda er 1. apríl

BRÚIN

www.islandus.net

Stjórn Félags Íslendinga í Luxembourg 2005-2006

Matthildur Kristjánsdóttir, formaður,	787 0771, 021 142 060,	fil@islandus.net
Þóra Karlsdóttir, ritari,	2694 5105, 021 501 117,	fil.ritari@islandus.net
Inga Birna Antonssd., gjaldkeri,	2671 0929, 021 224 312,	fil.gjaldkeri@islandus.net
Guðbjörg Steinarrsd., meðstjórnandi,	365 163, 091 637 888,	gudbjorgs@islandus.net
Elísabet I. Einarsdóttir, meðstjórnandi,	799 508, 021 363 734,	elisabete@islandus.net
Óskar Bragi Sigbórsson, varamaður,	2694 5006, 091 348 737,	oskars@islandus.net

Stjórn Kirkjunefndar 2005-2006

www.islandus.net

Eyjólfur Hauksson, formaður,	768 545
María Huesmann	358 556
Sólveig Stefánsdóttir	789 341
Agnar Sigurvinnsson	435 183
Sigurður Kristinsson	787 710

Stjórn leikklúbbsins Spuna

Bryndís Kristjánsdóttir	formaður, 341 882,	spuni@islandus.net
Stella Jóhannesdóttir	ritari, 357 064,	stella26@pt.lu
Íris Þorkeldsdóttir	gjaldkeri, 780 510,	spuni.gjaldkeri@islandus.net

Stjórn Íslandsdeildar Bazaar International í Luxembourg

Vala Björg Arnardóttir	formaður, 26 945 378
Ingunn Guðmundsdóttir	gjaldkeri, 26 945 006

Íslenskuskóli Félags Íslendinga í Luxembourg

Berglind Guðjónsdóttir	Elísabet Sigurðardóttir
Elín Valsdóttir	Herdís Matthíasdóttir

Félagsgjöld Félags Íslendinga í Luxembourg

Félagsgjöld eru € 40 á mann eða € 80 á hjón. Eindagi félagsgjalda er 1. apríl. Vinsamlegast greiðið félagsgjöld á bankareikning félagsins. Reikningur hjá BGL númer LU62 0030 0379 1724 0000, setjið nafn greiðanda sem tilvísun.

Litlu dálkarnir

Smáauglýsingar

Ýmislegt

Til sölu Hobby hjólhýsi árg. 1994-1995, 7 metra langt.

Sumar-og vetrarfortjald fylgir með ásamt ýmsum aukaútbúnaði t.d. úti borð og stólar. Verð: 4300 €
Upplýsingar gefa

Þóra í síma 021 168 341

Netfang thorak@atlanta.is

Rúnar í síma 021 501 116

Netf. runar_russel@hotmail.com

Icelandic teacher

We, two german women (Luxembourg residents), would like to learn Icelandic and are looking for a teacher. Teaching could be in german, english or french once (or even twice) a week. If you can help us, please contact:

annelie.dreher@cec.eu.int

brigitte.freitag@cec.eu.int

Myndlist, vatnslitamyndir

Sigrún H. Rosenberg er með vatnslitamyndir, litlar og stórar til sölu, sbr. bls. 2 hér í blaðinu. Upplýsingar í sínum 358 207 og 061 919 161.

Símaskrá

Breytingar

Árni S. Pétursson
Silja Huld Árnadóttir
Gsm Á 021 497 980
arni@landsbanki.lu

Ásgeir M. Jónsson
María Marta Sigurðardóttir
I a Waistrooss
L-5450 STADTBREDIMUS

Nýjir meðlimir

Gunnlaugur Gunnlaugsson
25 rue de Windhof
L-8359 GOEDLANGE

Kristinn Sigurðsson
10 A rue de la Montagne
L-6136 JUNGLINSTER

Ólafur Gauti Hilmarsson
Anna Margrét Þórsdóttir
38 an de Strachen
L-5243 SANDWEILER
Sími 26 701 914
Gsm Ó 021 260 007
Gsm A 021 541 293
olafur@isb.lu
annathors@gmail.com

Áhugaverðar heimasíður

Luxembourg
www.adclux.info
www.e-ticket.lu
www.show.lu
www.poppconcerts.de
www.luxembourgticket.lu
tel: 47 08 951

Belgia
www.sportpaleis.be
www.botanique.be
www.forestnational.be
www.ancienne-belgique.be

Frankfurt-Hahn

Upplýsingar um komu og brottfarir flugvéla á flugvöllinn Frankfurt-Hahn eru veittar í síma +49 6543 509 113.

Islandus.net

Munið eftir www.islandus.net Þar er að finna nýjustu fréttir frá öllum Íslendingafélögum í Evrópu sem taka þátt í þessu netsamstarfi. Ef þið þurfið að auglýsa, tilkynna eða bara segja frá einhverju, af hverju ekki að nota nýjustu tækni og jafnvel hafa lítið sem ekkert fyrir því?

Stjórn FÍL

Þörnín búa til sín eigin orðtök og/eða málshætti, skoðum nánar;

“Oft eru bílstjórar útkeyrðir.”