



# AGNIÐ

Fréttabréf SVH

Mar 2014

2. tbl. 21. árg.

## Meðal efnis:

### Uppskriftin

- *Jú hún er á sínum stað*

### Veiðileyfin

- *Kíkið á blaðsíðu 3*

## Takið Eintak



Tvær myndir frá aðalfundinum 1. febrúar síðastliðinn.

Myndin til vinstri: Vilborg Reynisdóttir, var endurkjörin formaður félagsins.

Myndin fyrir neðan: María Petrína Ingólfssdóttir. Núverandi handhafi Alexandersbikarsins fyrir stærstu fluguveiddu bleikjuna úr Hlíðarvatni - 2013.



# Uppskriftin

## Wasabi silungur

(uppskrift fengin á [www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com))

### Hráefni:

*¼ bolli sjoja sósa*  
*2 msk olífuolía*  
*2 tsk wasabi mauk*  
*1 tsk marinn*  
*hvítlaukur*  
*¼ tsk mulið oregano*  
*mulinn svartur pipar*  
*eftir smekk*  
*4 góð stykki*  
*silungaflok*  
*Cajun krydd eftir*  
*smekk*

### Aðferð:

- Hitið ofn í 230° C. Smyrjið eldfast mót með olífuolíu
- Blandið saman, soja sósu, olífuolíu, wasabi mauki, hvítlauk, oregano og svörtum pipar í skál
- Skerið tígla í fiskstykkin, ekki of djúpt og setjið þau í eldfasta mótið
- Penslið fiskstykkin vel með wasabi blöndunni - og hellið svo restinni yfir fiskinn
- Kryddið stykkinn með Cajun (magnið fer eftir styrkleikasmekk)
- Bakið í ofninum í 10 til 15 mínútur eða þar til fiskstykkin hafa dökkað þokkalega (nánast ógagnsæ)

Tilbrigði við þetta er að tvöfalda wasabi magnið fyrir þá sem vilja meiri styrkleika. Einnig mætti minnka aðeins soja

sósuna vegna saltinnihalds.

Berið fram með fersku salati, belgbaunum og hrísgrjónum.

*Allt hráefnið fæst í Fjarðakaupum*



# FJARÐARKAUP

*Ver slun Veiðimannsins*

# Veiðileyfin

Með blaðinu fylgir úthlutunin.

Eins og áður viljum við minna á að ekki var hægt að verða við öllum óskum á vinsælustu tímunum.

Söludagar eru eftirfarandi:

Mánudagur 17. mars frá 18:00 til 22:00

Þriðjudagur 18. mars frá 18:00 til 22:00

Mánudagur 24. mars frá 20:00 til 22:00

ATH - ATH - ATH - ATH

**Eftir 24. mars fara öll ósótt og óseld leyfi inn á söluvef okkar, [leyfi.is](http://leyfi.is)**

## Athugið sérstaklega eftirfarandi:

**Umboðssöluleyfin:** Að gefnu tilefni mun stjórn SVH haga því varðandi leyfi sem við erum með í umboðssölu að þar þarf að **greiða 30% staðfestingargjald, 10 dögum eftir úthlutun.**

Ef staðfestingargjald er ekki greitt fara leyfin til annarra - eða skilað til söluaðila.

Um er að ræða: Fossála, Hrollleifsdalsá, Reykjadalssá, Grenlæk, Jónskvísl og Sýrlæk ásamt Geirlandsá.

Greiða þarf staðfestingargjaldið inn á reikning félagsins.

Reikningsnúmer: 0544-26-594

Kennitala: 6202691239

Senda rafræna kvittun á [stjorn@svh.is](mailto:stjorn@svh.is)

Greiðsla þarf að berast í síðasta lagi þann 13. mars 2014.

*Stjórn SVH*



Útg.: Stangaveiðifélag Hafnarfjarðar.  
Flatahrauni 29, 200 Hafnarfjörður.  
Sími: 5654020  
Netfang stjórnar: [stjorn@svh.is](mailto:stjorn@svh.is)  
Netfang ritstjórnar: [webmaster@svh.is](mailto:webmaster@svh.is)  
Veffang: [www.svh.is](http://www.svh.is)  
Ábyrgðaraðili: Vilborg Reynisdóttir  
Ritstjórn: Evar Ágústsson  
Sími: 6699240



Öll óseld veiðileyfi SVH fara á  
[www.leyfi.is](http://www.leyfi.is) að lokinni úthlutun og sölu

Þessi síða er laus fyrir auglýsingar  
Upplýsingar: [stjorn@svh.is](mailto:stjorn@svh.is)

Hægt er að fá hinn glæsilega sal félagsins leigðan  
fyrir ýmsar veislur. (Sjá einnig [www.svh.is](http://www.svh.is))  
Upplýsingar veitir: Sigríður s: 5653602 eða 8923037

