



Fréttabréf

Félags fósturforeldra

*Autt pláss fyrir
límmiða*

Fræðsludagur 1. nóvember 2014

Skattar, samningar, samskipti og önnur praktísk mál

Að þessu sinni verður fræðsludagurinn tileinkaður praktískum málum fósturforeldra.

Stjórnarmenn hafa orðið þess varir að það eru mörg praktísk mál sem brenna á félagsmönnum og er ætlunin að fara yfir nokkur mikilvæg atriði á fræðsludeginum.

- Skattamál einstaklinga, Steinunn Kristín Pétursdóttir
- Skattamál félaga, María Sólbergisdóttir
- Fóstursamningar, Steinunn Kristín Pétursdóttir
- Samskipti við barnaverndarnefndir, Guðbergur Birkisson
- Umgengni, Karen Rúnarsdóttir
- Nýafstaðið Barnaverndarþing, Karen Rúnarsdóttir

Fræðsludagurinn verður haldinn á sal Barnverndarstofu í Borgartúni 21, laugardaginn 1. nóvember og hefst hann stundvíslega kl. 13.

Um morguninn verður aðalfundur félagsins og verður boðið uppá léttan hádegisverð í beinu framhaldi af aðalfundinum.

Aðalfundur

Aðalfundur félagsins verður haldinn laugardaginn **1. nóvember kl. 10:30**, á sal Barnaverndarstofu, Borgartúni 21, 3. hæð.

Hefðbundin aðalfundarstörf skv. lögum félagsins sjá nánar á **www.fostur.is**

Undir liðnum önnur mál verður meðal annars rætt um

- ✓ Hverjar eru væntingar félagsmanna til félagsins þ.e. á aðaláherslan að vera fræðsla fyrir félagsmenn eða eiga kraftarnir frekar að fara í hagsmunabaráttu fyrir fósturbörn og fósturforeldra?
- ✓ Tilhögun árlegrar útilegu, sjá frétt á næstu síðu.
- ✓ Tillaga um stofnun skemmtinefndar sem skipuleggi viðburði eins og útilegu, fjöruferð og lautarferð.

Áhugasamir hvattir til að bjóða sig fram í störf á vegum félagsins. Léttur hádegisverður að loknum fundi.

Gátlistar FFF

Félagið hefur útbúið tvönnskonar gátlista sem við hvetjum fósturforeldra til að nota. Mikilvægt er að réttar upplýsingar liggi fyrir um fósturbarn til að hægt sé að vinna sem best með því og einnig skiptir máli að muna að ganga frá öllum þáttum fóstursamnings.

➤ Bakgrunnsupplýsingar

➤ Koma barns – fóstursamningur

Allir félagsmenn fengu gátlistana senda í pósti haustið 2012. Þessa lista má ljósrita og nota í hvert sinn sem nýtt barn kemur á fósturheimili. Hafðu samband ef þig vantar eintak fostur.is@gmail.com

Mundu

að senda nýtt netfang til okkar :

fostur.is@gmail.com

Reglugerð varðandi kjaramál fósturforeldra

Hægt er að fá fá reglugerðina og greinargerð vinnuhóps félagsins senda í tölvupósti. Hafðu samband ef þig vantar eintak:

fostur.is@gmail.com

Útilegur FFF

2015	XXX
2014	Atlavík
2013	Hólar í Hjaltadal
2012	Arnarstapi, Snæfellsnesi
2011	Aratunga, Biskupstungum
2010	Borgarfjörður Eystri
2009	Varmahlíð, Skagafirði
2008	Birkimelur, Barðaströnd
2007	Flúðir

Markmið með útilegum FFF

Mörgum fósturbörnum finnst þau vera allt öðruvísi en önnur börn og jafnvel skammast sín fyrir að vera fósturbörn. Í útilegunni hitta þau fósturbörn sem eru bara ósköp venjulegir og skemmtilegir krakkar. Við það fara þau að sjá sjálfa sig í öðru og jákvæðara ljósi.

Útilegan er því grundvöllur til að hjálpa fósturbörnum að verða stolt og sáttari í sínu skinni.

Að auki er útilegan góður staður fyrir fósturforeldra til að kynnst öðrum fósturforeldrum. Sem svo leiðir til þess að við eigum auðveldara með að leita ráða hjá hvert öðru.

Kaffihúsafundir

Kaffihúsafundir eru ætlaðir fósturforeldrum til að bera saman bækur sínar og fá stuðning hvert af öðru. Fundirnir eru haldnir fyrsta þriðjudagskvöld í hverjum mánuði og eru staðfestir með tölvupósti, þar sem kemur fram tími og staðsetning.

Stjórn félags fósturforeldra 2013-2014

Guðbergur Birkisson, formaður

Steinnunn K. Pétursdóttir

varaformaður

Árni Arnórsson, meðstjórnandi

Karen Rúnarsdóttir,

meðstjórnandi

María Sólbergisdóttir, gjaldkeri

Dóra Hjálmarsdóttir, varamaður

Soffía Ellertsdóttir, varamaður

Félagar: 106 fjölskyldur

Árgjald: 3.000 kr. á fjölskyldu

Árleg útilega

Félagið stendur fyrir útilegum síðustu helgi júnímánaðar ár hvert. Farið hefur verið til skiptist í landsfjórðungana til að sem flestir hafi tæk á að hitta aðra fósturforeldra og fósturbörn. Tilgangurinn með því að fara sem víðast er ekki síst sá að auðvelda þeim sem búa vítt og breitt um landið að hittast án þess að þurfa að leggja á sig langferð í hvert skipti.

Í ár var farið austur á land, í Atlavík og tókst útilegan afskaplega vel. Allir þátttakendur voru af höfuðborgarsvæðinu. Engir fósturforeldrar úr landsfjórðungnum sáu sér fært að mæta og er það afar dapurlegt. Er þetta þriðja árið í röð sem einungis félagsmenn af höfuðborgarsvæðinu koma í útileguna.

Ljóst er að endurskoða þarf þennan viðburð, þar sem greinilegt er að fósturforeldrar á landsbyggðinni kjósa ekki að nýta sér útileguna til hagsbóta fyrir sig og sín fósturbörn.

Málið verður rætt á aðalfundi félagsins og hvetjum við alla félagsmenn til að mæta á fundinn og leggja orð í belg.

Lautarferð

Á kaffihúsafundi síðast liðið vor kom upp sú snjalla hugmynd að fara í lautarferð með börnin. Ekki komast allir í útileguna og því kjörið að bjóða uppá fleira en eina tegund af samveru með börnunum.

Úr varð lautarferð á Klambatún á annan í hvítasunnu. Tókst hún með ágætum og var ákveðið að halda aftur lautarferð á næsta ári.

Ef áhugi er fyrir hendi þá er lítið mál er að standa fyrir lautarferð í hvaða landshluta sem er.



Gómsætir réttir að hætti Árna Þórs Arnórssonar!

Árni Þór er stjórnarmaður í Félagi Fósturforeldra.

Árni var einn af aðstandendum "eldað fyrir Ísland" og er þetta það sem var í boði

Íslensk Grænmetissúpa Klúbbs Matreiðslumanna

Fyrir 12-15 pers.

1,5 kg Íslenskir Tómatar

6 lítrar Vatn

3 tsk salt

2 tsk pipar

250 g Íslenskt Bankabygg frá Móðir Jörð Vallanesi

600 g Íslenskar Kartöflur

600 g Íslenskar Gulrófur

600 g Íslenskar Gulrætur

600 g Íslenskt Hvítkál skorið í strimla

2 dl Fersk Íslensk Steinselja

2dl Ferskur Íslenskur graslaukur

Kartöflur, gulrófur og gulrætur skornar í teninga. Setjið yfir vatn og bankabygg látið sjóða í 20 mínútur. Bætið þá í kartöflum, gulrófum og gulrótum. Sjóðið í aðrar 20 mínútur og setjið þá hvítkál og tómata saman við sjóðið í 10 – 15 mínútur. Bætið saxaðri steinselju ásamt söxuðum graslauk í að lokum. Einnig er hægt að nota aðrar Íslenskar jurtir ef fólk vill.

Íslensk Kjötsúpa Klúbbs Matreiðslumanna

Fyrir 12-15 pers.

1,5 kg Úrbeinað íslenskt lambakjöt skorið í litla bita

6 lítrar Vatn

3 tsk salt

2 tsk pipar

150 g Íslenskt Bankabygg frá Móðir Jörð í Vallarnesi

400 g Íslenskar kartöflur

400 g Íslenskar Gulrófur

400 g Íslenskar Gulrætur

500 g Íslenskt Hvítkál skorið í strimla

1 dl Fersk Íslensk Steinselja

1 dl Ferskur Íslenskur graslaukur

Kartöflur, gulrófur og gulrætur skornar í teninga. Setjið kjötið yfir til suðu ásamt salti og pipar og látið suðuna koma hægt upp. Fleytið soðið.

Bætið í bankabyggi og sjóðið í 20 mínútur. Bætið þá í kartöflum, gulrófum og gulrótum. Sjóðið í aðrar 20 mínútur og setjið þá hvítkál saman við sjóðið örlítið með. Bætið saxaðri steinselju ásamt söxuðum graslauk í að lokum. Einnig er hægt að nota aðrar Íslenskar jurtir ef fólk vill.