



Rampa for "Hopp i havet" var klar fredag kveld. (Foto: Ola Matti Mathisen)

Fordi vermeldingane for laurdag er litt dårlegare fredag enn torsdag har Damevennene bestemt seg for å setja i verk plan B for Aktivetsdagen. Dermed blir det delvis flytting frå båthamna til skuleplassen og Aktivitetshuset, opplyser Anita Enæs til uskedalen.no fredag føremiddag. Men ho og dei andre iherdige damene lovar å laga ein minst like god Aktivetsdag.



Dette er ei bungeerun-bane – og den blir truleg plassert inne i hallen.

Grillhytta på skuleplassen vil bli teken i bruk og det blir sett opp telt i samband med denne, Kor dei andre aktivitetane og standane skal plasserast blir bestemt fredag kveld men hoppeslottet vil nok bli plassert inne i sjølv hallen, - Dei som trudde at vi hadde gløymt å laga ein aktivitet for dei som synest dei er for gamle til hoppeslott-hopping kan vi altså avkrefta dette. Dei skal også få bryna seg på ein bungeerun-bane! Det går stutt sagt ut på at det blåst opp ein stor strikkbane på 12 ganger 4 meter. To og to får hekta fast ein strikk i ryggen og så er det om å gjera å springa heilt til strikken drar deg attende. Vi trur dette skal bli like moro som sumobrytinga var i fjor, seier Anita. Bana blir også mest sannsynleg plassert inne i sjølv hallen.

Det vil også bli sett opp bord og stolar inne slik at det blir råd å nyta kaffi, kaker og grillmat for dei som synest det blir for kaldt ute i teltet.

Brannbilen kjem som planlagt og køyrer tur med dei minste. Flyoppvisninga satsar vi på at vi kan ha på idrettsbanen,

- Men kva med dei meir "fjordretta" arrangementa?

- Fjordraftinga vil ha utgangspunkt frå båthamna som før og andeløpet og "Hopp i Havet" går av stabelen som planlagt i Uskedalselva og i båthamna. Når det gjeld dei ulike musikk-innslaga vil dei anten gå inne eller ute – her må vi sjå an veret laurdag,

Siste nytt er at Isrosa har meldt sin ankomst med iskiosken sin. Her kan ein få kjøpt heimelaga økologisk is og dei som har smakt han seier at han er kjempegod. Dei har vaffeljarnet med seg slik at du kan få servert i nysteikt vaffelkjeks!

Av Ola Matti Mathisen