

Fól

2012



**AFREKSFÓLK
Í HÁTÍÐARSKAPI**

EFNISYFIRLIT

FORSÍÐA

Afreksfólk í jólaveislu; Bjarni Siguróli Jakobsson, matreiðslumaður ársins, ásamt fjórum Evrópumeisturum í fimleikum, þeim Fríðu Rún Einarsdóttur, Ásdísi Guðmundsdóttur, Írisi Mist Magnúsdóttur og Hörpu Snædísí Hauksdóttur. **Sjá blaðsíðu 76.**

KÖKUR & SÆTINDI

- 8 Söurnar samt í uppáhaldi
- 18 Mömmukökur bestar
- 54 Sætt úr Vesturheimi
- 94 Súkkulaðidraumur
- 100 Smá sólskin í krukku

MATUR & BORD

- 10 Blandaður jólamatur
- 14 Ástríðukokkur á Skaganum
- 22 Jólamatur lífsnautnamanna
- 38 Innbökud nautalund á hátíðarborðið
- 64 Jóna-Jóna er mesta jólabarnið á Ísafirði
- 76 Óhefðbundinn jólamatur meistarakokksins
- 84 Alltaf eitthvað nýtt á jólum
- 106 Grafín gæsabringa, síld og jólasnafs

FÖNDUR & SKRAUT

- 12 Jólakort er hlý og fögur gjöf
- 28 Gróft og fínt í bland
- 40 Nær sér í jólin í aftansöng
- 42 Nota það sem fellur til
- 50 Dreymdi um glimmer og glans
- 59 Látlaust og stílhreint í ár
- 70 Tilhlökkun á hverjum degi
- 74 Rómantískar jólagreiðslur
- 104 Íslenskt og kósí

JÓLASÍÐIR & VENJUR

- 6 Jesús mitt á meðal okkar
- 16 Hjá mömmu eða pabba á jólnum?
- 24 Jólátré sótt út í skóg
- 26 Fifties jól
- 30 Var stundum kallaður Jesús
- 36 Jólin til forna
- 43 Rjúpur og rómantik
- 44 Hátíðleikinn nær hámarki í kirkjunni
- 46 Ólíkar hefðir yfir jólahátíðina
- 48 Púslíð sameinar fjölskylduna
- 52 Ferðataeki, tölvupopp og fótanuddtæki
- 62 Engin jól eins
- 66 Engin aðventa
- 68 Mamma gerði mistök
- 72 Skyldi það vera jólahjól?
- 76 Jólátréð verður musterí minninga
- 80 Sumar og sól um jól
- 82 Eitt elsta hús landsins á sér jólasögu
- 88 Brekkur til að renna sér í
- 90 Nýtir allan fuglinn
- 96 Rod Stewart hjólar í jólalögin
- 98 Hátíðlegur hryllingur
- 102 Haldið í hefðirnar á Hrafnistu



EINFALT AÐ SKILA OG SKIPTA

AÐ SKIPTA JÓLAGJÖFUM
ER EINFALT...
hjá okkur geta þínir nánustu
valið úr yfir 50.000 vörutegundum
og allir finna eitthvað við sitt hæfi:

*leikföng, spil, snyrtivörur,
fatnaður, skór, skemmtiefni,
bækur, búsáhöld, raftæki
og margt fleira.*

Skilamiði
Þessi vara er keypt í
Hagkaup og fæst
skilað eða skipt.
Skilafrestur bóka 8. jan. 2013

HAGKAUP
Ein ferð betra verð

Skilamiði

Þessi vara er keypt í
Hagkaup og fæst
skilað eða skipt.
Skilafrestur bóka 8. jan. 2013

HAGKAUP
Ein ferð betra verð



OPIÐ
allan sólarhringinn
Garðabær, Skeifan
& Eiðistorg

HAGKAUP
Ein ferð betra verð

JÓLADAGATAL

2012



1. DESEMBER Kaupstu nokkrar jólagjafir og njóttu þess að velja eitthvað sem mun gleðja þann sem fær pakkann.



2. DESEMBER Bakaðu eina sort og taktu með þér í vinnuna. Það kemur öllum í gott skap.



3. DESEMBER Hengdu upp seríur og gakktu örlítið lengra en þú gerðir í fyrra í skreytilistinni.

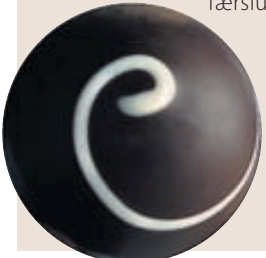


4. DESEMBER Klipptu nokkrar greinar af trjám og runnum í garðinum og gerðu úr þeim krans á útidyrhurðina.

5. DESEMBER Bakaðu pipar-kökuhús og virkjaðu alla fjölskylduna í að skreyta það eftir kúnstarinnar reglum. Til að gera það enn jólalegra er sniðugt að dusta vel úr flórskuruspakkanum gegnum sigti yfir allt saman og búa þannig til hvít kökuhúsajól.



6. DESEMBER Búðu til jóla-konfekt og ögraðu sjálfum þér með lystugum og flóknum útfærslum.



7. DESEMBER Leitaðu uppi góða brekku og dríftu alla fjölskylduna út á sleða. Ekki fara inn fyrr en allir eru komnir með eplarauðar kinnar.



8. DESEMBER Lagaðu morgunkaffið eldsnemma og bættu kanil út í. Drekktu það svo við kertaljós.



9. DESEMBER Gerðu góðverk í dag.



10. DESEMBER Hengdu jóla-skraut á trén úti í garði. Mundu bara að festa það vel svo það fjúki ekki.



11. DESEMBER Bjóddu vinum í mat og prufaðu á þeim nýja uppskrift að jólameðlæti.



12. DESEMBER Jólapakarnir til vina í Evrópu þurfa í pósti dag. Skelltu þér með jólakortin innalands í leiðinni.



13. DESEMBER Bjóddu vini í heimsókn og dragðu fram eina sort með kaffinu.



14. DESEMBER Skreyttu jóla-tréð með smákökum. Gerðu ráð fyrir því að þurfa að fylla aftur og aftur á tréð.

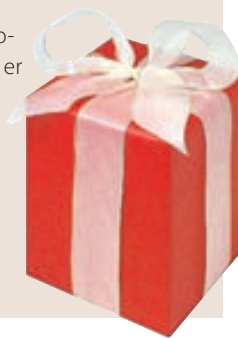


15. DESEMBER Skreyttu allt húsið og notaðu hvert einasta jóla-skraut sem þú finnur í kössunum.

16. DESEMBER Sagaðu þitt eigið jólatré hjá skógræktarfélaginu í sveitarfélaginu þínu. Athugaðu þó að trén virka minni úti í náttúrunni en inni í stofu.



17. DESEMBER Kláraðu jóla-gjafainnkaupin í dag. Það er rétt vika til jóla. Betra að vera tímanlega í þessu.



18. DESEMBER Skerðu út laufbrauð eftir kúnstarinnar reglum og hafðu engar tvær kökur eins.



19. DESEMBER Bankaðu óvænt upp á hjá afa og ömmu. Kannski má sníkja hjá þeim eina sögustund. Þau gætu jafnvel sagt sögur af sínum eigin bernskujólum.

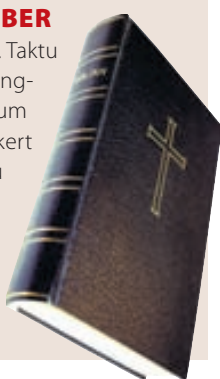


20. DESEMBER Fáðu þér kvöldgöngu og skoðuðu jólaljósinn í gluggum nágrennanna.



21. DESEMBER Komdu nágrönnunum á óvart með söng.

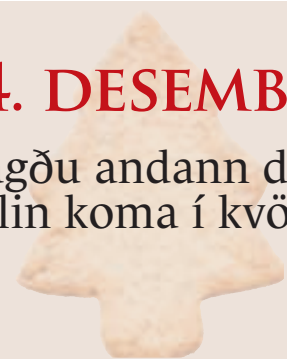
22. DESEMBER Farðu í messu. Taktu undir sálmasönginn með kórnum og dragðu ekkert af þér á hæstu nóttunum.



23. DESEMBER Byrjaðu daginn á kröftugri morgungöngu svo þú eigir inni smákökuát næstu daga.



24. DESEMBER
Dragðu andann djúpt,
jólin koma í kvöld.



Færð þú
jólainnkaupin
endurgreidd?
Taktu þátt
í jólaleik
Smáralindar

Draumagjöfin Gjafakort Smáralindar



Gjöf sem gleður

Allir geta fundið draumagjöfina í einhverri af hinum fjölmörgu verslunum og veitingastöðum Smáralindar. Gleddu fólkið þitt og gefðu hverjum og einum þá gjöf sem hann óskar sér helst.

Gjafakortið fæst á þjónustuborði Smáralindar eða á smaralind.is

 Smáralind

Jesús mitt á meðal okkar

• Pétur Þorsteinsson, prestur Óháða safnaðarins, er mörgum kunnur, bæði fyrir störf síns hjá söfnuðinum og fyrir Péttrísk-íslensku orðabókina. Hann er viss um að Jesús myndi ekki setja út á jólahald nútímamanna, væri hann uppi, heldur setjast til borðs og gleðjast.

Séra Pétur Þorsteinsson, prestur Óháða safnaðarins, hefur sérstaka sýn á lífið og er þekktur fyrir ýmislegt sem fólk tengir ekki beint við starf safnaðarprests. Hann hefur staðið fyrir galdramessum í Óháða söfnuðinum og gefið út Péttrísk-íslensku orðabókina þar sem snúið er upp á íslenskuna með húmor að leiðarljósi. „Fagnaðarerindið kallast það í kristindóminum en stundum kalla ég það hagnaðarerindið þar sem jólin tengjast nú orðið svo mikið peningamálum og peningaguðinum Mammoni. Svo er það jólahátíðin sem mætti kalla jóla- át-tíðina þar sem mikið er borðað um jólin. Svona er hægt að leika sér með málið og hafa gaman af,“ segir Pétur.

Í messu af misjöfnum ástæðum

Mismunandi er hve fólk er fastheldið á jólahefðir og siði. Að sækja messu á aðfangadagskvöld er ein af þessum hefðum og partur af jólunum. „Einhver hluti þeirra sem kemur í kirkju gerir það af raunverulegri trúrækni en aðrir vegna hefða og skyldna sem skapast hafa í fjölskyldunni. Sumir geta til dæmis ekki hugsað sér að borða jólamatinn fyrr en búið er að fara í messu. Aðrir vilja bara vera byrjaðir að



Séra Pétur Þorsteinsson stendur vaktina í messu Óháða safnaðarins á aðfangadagskvöld klukkan sex.

éta klukkan sex og enn aðrir mega ekki til þess hugsu að missa af útvarpsmessunni. Þannig hefur hver sinn háttinn á.

Fólk komið til að fara

Á hverju aðfangadagskvöldi stendur séra Pétur vaktina í messu Óháða safnaðarins.

Hann er því ekki heima við að baksa í eldhúsinu eða njóta samvista með fjölskyldunni fyrr en að því loknu. „Aftansöngur hér hefst klukkan 18. Við höfum hann bara hálf tíma og ég tala mjög stutt, eða í fimm mínútur um það bil. Fólk er nefnilega komið til að fara. Það er með hugann heima, sem er fullkomlega eðlilegt; sósan er í pottinum, steikin í ofninum og svo framvegis.“

Ljósahátíð

Þegar líður á adventuna eru prestar oft fengnir til að mæta á alls konar uppákomur til að minna á boðskap kristinnar. „Oft eru þetta fundir tengdir adventunni og reynt að hafa eitthvað kristilegt með. Fólk er opnara fyrir boðskap kristinnar á adventunni og jólunum og það er gott að nýta þennan tíma til að gefa ljós í hjarta náungans.“

Misjöfn gæði

Margir leita aðstoðar á adventunni fyrir jólin og verða prestar þess fremur áskynja en aðrir sökum starfsins. „Sumir kvíða jólunum og eiga ekki fyrir mat. Skorturinn sem fólk líður verður sárari þegar allflestir geta gert vel við sig og sína, bæði í mat og öðru. Fólk er kannski alveg skítsama þó það fái ekki andlit og eistu yfir þorrann. En jólin eru sá tími



sem það að eiga ekki fyrir hamborgarhrygg eða hangikjöti verður áhyggjuefni og veldur depurð. Krakkar bera sig líka oft saman og það getur verið sárt fyrir þá þegar sumir njóta alls hins besta meðan aðrir fá sáralítið. En svo eru sumir sem gefa og koma hingað með matarkassa og fleira.“

Hvar væri Jesús á jólunum?

„Ég held að hann myndi fá sér rollukjöt og rjóma, hangikjöt og hamborgarhrygg og gleðjast með okkur. Hann færi ekki að skamma okkur fyrir það að við værum að halda jólin eins og við gerum. Ég held hann væri félagi fólksins, hvar sem er í heiminum. Hvort sem er í Afríku, á Íslandi eða annars staðar. Hann myndi gleðjast með fólkinu og myndi eflaust vilja vera mitt á meðal þess.“

-vg

JORG GRAY®

JG

Define your time™



MULTI-FUNCTION
5100-34



M

MICHELSSEN

ÚRSMÍÐIR SÍÐAN 1909

Laugavegur 15 - 101 Reykjavík - 511 1900 - www.sviss.is

Forfallinn kökukarl

„Ætli það sé ekki að vera ferlega seinn að öllu og hlaupandi um í örventingu á aðfangadag í leit að síðustu jólagjöfunum. Við hjónin höfum marglofað sjálfum okkur að klára jólaverkin næst í október eða nóvember en það ferst alltaf fyrir. Ég er ekki einu sinni byrjaður í ár,“ segir Garðar Thór Cortes söngvari þegar hann er spurður út í jólahefðirnar. Frá jólum bernskunnar segist hann muna eftir



Garðar Thór Cortes gerði eldhússkápana hreina á æskuheimilinu fyrir jólin og borðaði nautatungu hjá ömmu.

hreiðingum og nautatungu.

„Ég man að okkur systkinunum var sett fyrir að hreingera eldhússkápana og í minningunni stóð ég mig ákaflega vel, þó að systkini mín kalli mig oft „prinsinn“. Ég veit ekki hvað þau meina með því. Ég man líka eftir jólaboðunum hjá ömmu Magdalenu þar sem boðið var upp á nautatungu, sem mér fannst alltaf jafn einkennilegt að borða, hún hafði eitthvert gott/vont bragð, en sósan var himnesk.

Mér finnst ómissandi að borða skötu hjá Didda frænda á

Þorláksmessu en í seinni tíð hef ég oft þurft að skófla í mig og rjúka út, ilmandi eins og ég veit ekki hvað, og syngja með tenórnum niðri í bæ,“ segir hann, en söngur og tónleikahald er óhjákvæmilega fylgifyrsta söngvarans á adventu.

„Auk þess að syngja á Frostrósum Klassík líkt og undanfarin ár verð ég með mína eigin nýárstónleika í Grafarvogskirkju 30. desember og í Hofi á Akureyri 5. janúar. Sjálfum finnst mér skemmtilegt að gefa samverustund eða upplifun í jólagjöf og mæli auðvitað með tónleikamiðum í jólapakkann.“

En hvað maular söngvarinn á adventunni?

„Ég er forfallinn nammigrís og kökukarl. En ég held að súkkulaðibitasmákökur sem konan mín bakar standi upp úr.“

-rat

GEFÐU FRÍ UM JÓLIN

JÓLAPAKKAR ICELANDAIR



Evrópa frá 31.900 kr.*

eða 27.900 Vildarpunktar og 12.000 kr.*

USA frá 54.900 kr.*

eða 47.900 Vildarpunktar og 22.000 kr.*

Jólapakkatilboðið á þessu verði gildir til London Heathrow, London Gatwick, Manchester, Glasgow, Kaupmannahafnar, Stokkhólms, Oslóar, Amsterdam, Frankfurt, Munchen, París og Helsinki í Evrópu og til New York, Boston, Denver, Seattle og Toronto í Norður Ameríku.

Ferðatímabil er frá 10. janúar til og með 15. apríl 2013 (síðasti ferðadagur).
Eftir að ferðatímabili lýkur gildir jólagjafabréfið sem inneign upp í fargjöld Icelandair.

+ Kaupu jólapakka á www.icelandair.is

ICELANDAIR 

* Innlifid: Flug fram og til baka, skattar og önnur gjöld. Sölutímabil er frá 23. nóv. til 24. des. 2012 kl. 18.00. Bókunartímabil jólafargjalda er frá 20. des. 2012 til og með 11. jan. 2013. Lágmarksdvöl er aðfaranótt sunnudags nema á Saga Class. Takmarkað sætaframboð. Sjá nánar á icelandair.is. Þessar ferðir gefa 3.000-16.200 Vildarpunkta. Jólafargjöld eru ekki endilega í boði í hverju flugi og sætaframboð er takmarkað.

JÓLAGJAFIR



Ármúla 18, 108 Reykjavík
Sími 511 3388
Opíð mán - fös 9 - 18, lau 11-15

Ostakarfa frá Ostahúsinu

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

Ostahúsið býður upp á fjölbreytt úrval af ostakörfum ásamt glæsilegum gjafaöskjum. Útbúum allar körfur með vínflösku sé þess óskað.



PÖNTUNARNÚMÉR
1
3100 kr.

PÖNTUNARNÚMÉR
2
4200 kr.

PÖNTUNARNÚMÉR
4
9200 kr.
Ath! verð án vins.

PÖNTUNARNÚMÉR
3
6600 kr.

PÖNTUNARNÚMÉR
5
9900 kr.

PÖNTUNARNÚMÉR
6
3100 kr.

PÖNTUNARNÚMÉR
7
4900 kr.



Allar körfur eru pakkaðar í sellófan með fallegri slaufu

Nánari upplýsingar og pantanir:
www.ostahusid.is, og í síma 565 3940
Einnig á netfangið ostakorfur@ostahusid.is



Rannveig Birta Sigurgeirsdóttir, tólf ára, segir lítið mál að baka piparkökuhús en hún fór að baka ein þegar hún var átta ára.

Sörurnar samt í upp

● Rannveig Birta Sigurgeirsdóttir er tólf ára nemandi í Kelduskóla-Korpu. Hún er mikill smákökusamkeppni Gestgjafans í fyrra með uppskrift að gómsætum karamellukökum. Tilraunir í eldhúsinu þótt þær heppnist ekki alltaf. Fréttablaðið fékk hana til að baka og

Rannveig Birta byrjaði að baka sjálf þegar hún var átta ára og er því þegar komin með nokkra reynslu í eldhúsinu. Hún gerði sér lítið fyrir og vann smákökukeppni Gestgjafans á síðasta ári með uppskrift að gómsætum karamellukökum og er óhrædd við að gera tilraunir í eldhúsinu. Hún viðurkennir reyndar að stundum verði útkoman ekki alltaf eins og hún ætlaði. „Ekki alltaf, en ég held að það hafi gerst hjá öllum,“ segir hún hlæjandi. „Ég ætla ekki að verða bakari í framtíðinni. Mig langar frekar til að verða dansari.“

Rannveig segir ekki erfitt að baka piparkökuhús og hefur búið til piparkökuhús með smá aðstoð frá mömmu sinni undanfarin ár. „Það er ekkert erfitt og bara frekar gaman. Við notuðum uppskrift sem við fundum á www.mommur.is í þetta hús. Piparkökur eru samt ekki uppáhaldskökurnar mínar á jölunum. Það eru sörur.“

-rat

PIPARKÖKUDEIG

200 g smjörlíki
200 g púðursykur
2 dl síróp
1/5 tsk. engifer
2 msk. kanill
1/2 tsk. negull
1 msk. matarsódi
1 stórt egg
1/2 tsk. lyftiduft
700-750 g hveiti

Allt sett í pott nema egg og hveiti. Hrært stöðugt í þar til suðan kemur upp. Potturinn tekinn af hellunni og egg og hveiti sett út í. Deigið er hnoðað upp og flatt út meðan það er enn volgt. Pakplötur og veggir skornir út og bakað í 10-12 mínútur við 180°C hita.

GLASSÚR TIL AÐ FESTA HÚSIÐ SAMAN OG SKREYTA

2 stórar eggjahnítur
2 2/3 bolli sigtaður flórsykur
nokkrir dropar af sítrónusafa gelmatarlitur

1. Eggjahnítum og 1 1/3 bolla af flórsykrinum er hrært saman með gaffli.
2. Restinni af flórsykrinum er þeytt saman við með handþeytara þar til blandan er orðin stífþeytt. Stundum þarf að bæta flórsykri saman við til að gera blönduna þykkari.
3. Nokkrum dropum af sítrónusafa er hrært saman við.
4. Hægt að setja matarlit út í.

Gott er að setja raka tusku yfir skálina með glassúrnum. Búið til kramarhús úr smjörpappír eða klippið lítið gat á hornið á plastpoka og notið til að sprauta glassúrnum úr. Byrjið á að festa veggina saman og endið á þakinu þegar þeir eru orðnir stöðugir. Skreytið.



Uppskriftina fann Rannveig á vefnum www.mommur.is.

jólaskraut

● **SKREYTT MEÐ BISMARCK** Bismark-brjóstsýkurinn fer vel í munni og maga en hann er ekki síður fyrir augað og tilvalinn í jóla-skreytingar. Það er upplagt að fylla glærar skál- ar með þessu litfagra nammi og dreifa um allt hús. Það geymist vel og er gott að geta laumað hendinni ofan í skreytinguna og maulað sælgæt- ið á meðan á jólaundirbúningnum stendur. Eins að bjóða gestum með sér. Svo er auðvelt að fylla á skreytinguna svo lítið beri á.



friðarjól

● **INNRI FRIÐUR** Friður er ástand laust við átök. Oftast er þá um stríðs- átök að ræða og friður er í þeim skiln- ingi andheiti stríðs. Einnig er vísað til frið- ar sem ástands þar sem læti og persónuleg átök eru ekki til staðar og er þá samheiti kyrrðar. Enn ein merking vísar til hug- arástands þar sem einstaklingur á ekki í innri átökum eða efasemdum og er þá talað um innri frið. Flestir vilja frið um jól sem á öðrum árstímum. Að upplifa innri frið er líka sérlega eftirsóknarvert þegar hátíð ljóssins stend- ur sem hæst.



MYND/VALLI

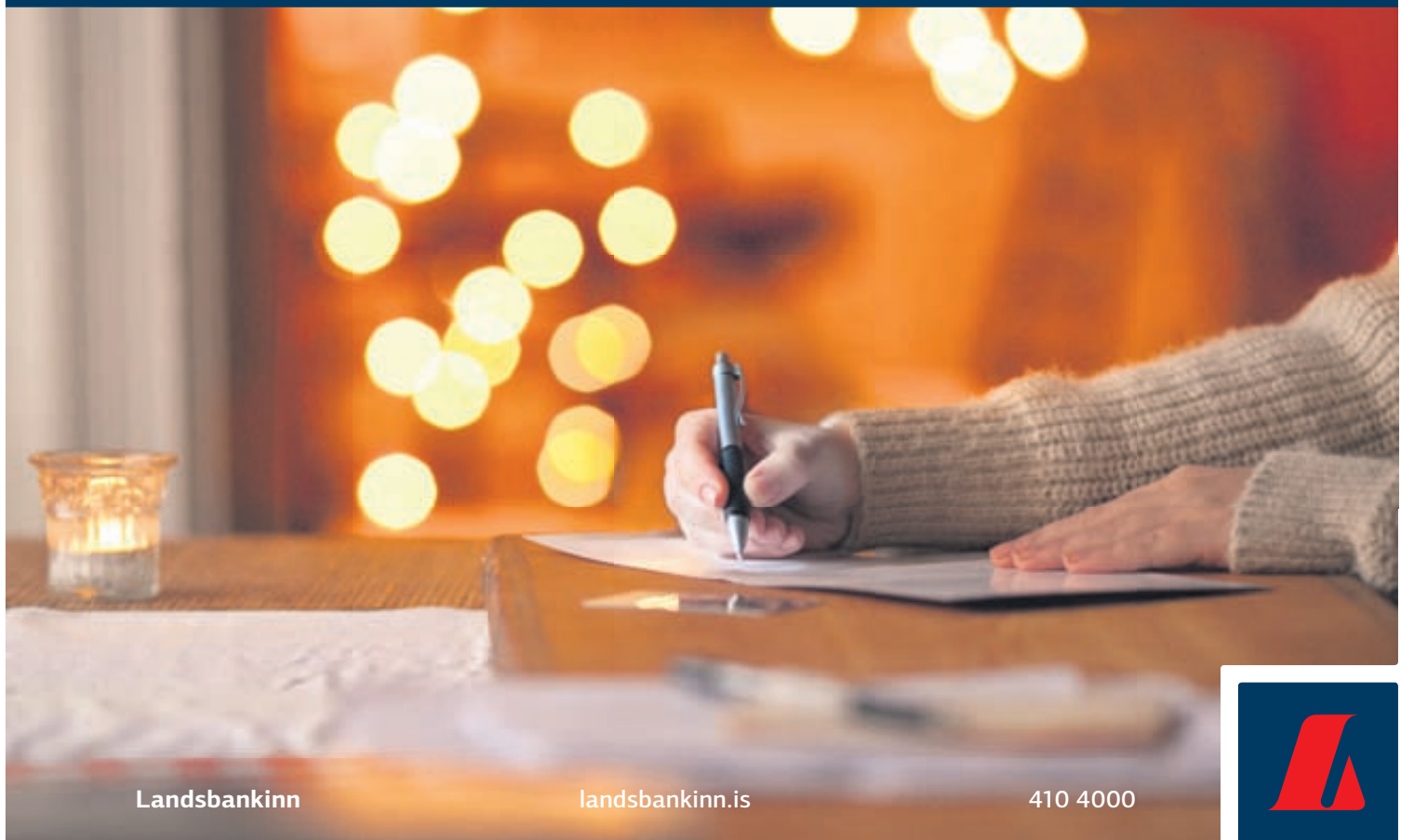
Jólagjöf sem hentar öllum



Með gjafakorti Landsbankans er ekkert mál að gefa réttu jólagjöfina. Þú ákveður upphæðina og viðtakandinn velur gjöfina. Gjafakortið fæst í næsta útibúi.

áhaldi

bakari og sigraði í
Hún er óhrædd við að gera
búa til piparkökuhús.



Landsbankinn

landsbankinn.is

410 4000



Fallega jólaskeiðin frá Ernu

Jólaskeiðin 2012 er hönnuð af Sóleyju Þórisdóttur. Skeiðin er smíðuð á Íslandi úr ósviknu silfri. Verð: 18.500.- stgr.



ERNA GULL- OG SILFURSMÍÐJA
Skiptiholti 3 - Sími: 552 0775 - www.erna.is
Silfurmunir og skartgripir síðan 1924



Yairina Rodriguez, matreiðslumaður frá Dóminíska Lýðveldinu, ætlar að kynna manninn sinn fyrir íslenskum jólamat líkum þeim sem hún gefur hér uppskrift að.

Blandaður jólamatur

● Yairina Rodriguez ætlar að bjóða upp á bæði íslenskan mat á aðfangadagskvöld og mat frá heimalandi sínu, Dóminíska Lýðveldinu. Hún gefur hér uppskrift að gæsabollum og gæsasalati sem er forréttur að hennar skapi.

Yairina Rodriguez, matreiðslumaður á Forréttabarnum, verður hér á Íslandi yfir jólin í annað sinn. Hún er frá Dóminíska Lýðveldinu en hefur búið hérna síðastliðin átta ár. „Ég ætla að kynna manninn minn fyrir íslenskum jólamat,“ segir Yairina. „Jólahæðir í Dóminíska Lýðveldinu eru allt aðrar en íslenskar og matarmenningin sömuleiðis. Þar erum við með hlaðborð á jölunum og borðum mikið af kalkúna- og kjúklingakjöti, purusteik, salati og

ávöxtum. Það er þó líkt með löndunum að öll fjölskyldan hittist og borðar saman.“

Í ár ætlar Yairina að hafa dóminískan og íslenskan mat á jólaborðinu. „Ég ætla að vera með hefðbundinn mat að heiman og líka graflax, hamborgarhrygg, hangikjöt og sykurbrúnaðar kartöflur en þær eru í miklu uppáhaldi hjá mér,“ segir Yairina og hlær.

-lbh

GÆSABOLLUR OG REYKT GÆSASALAT

Gæsabollur

½ gæsabringa
1 tsk. timjan (ferskt, nota bara laufin)
1-2 msk. hveiti
1 msk. ólífuolía
2 msk. steinseljuraspur (brauðteningur + steinselja, sett í blandara)
salt og pipar

2-3 mínútur og velt upp úr steinselju.

Gæsasalat

½ gæsabringa
100 g klettsalat
1 rauðrófa
100 g bygg
10 g salthnetur
50 g piparostur
200 g trönuber
100 g sykur
½ kanilstöng
½ blómkálshaus
50 dl mjólk



Bringan hökkuð í matreiðsluvél ásamt hveiti, timjan, ólífuolíu, salti og pipar eftir smekk. Mótað í bollur. Steikt í olíu og smjöri í

Bringan er létt söltuð og

sykruð og látin standa í kæli í tvær klukkustundir. Sett í reyk með hickory-spæni (reyk-spæni) í álbakka á grilli í 15-20 mínútur. Kláruð í ofni á 160°C í 6-8 mínútur og látin hvíla og kæld. Því næst er hún skorin í þunnar sneiðar og sett á disk ásamt trönuberjum, salthnetum, klettsalati og soðnu byggi.

Rauðrófu og piparostur

Skerið rauðrófur í

þunnar sneiðar, (helst í áleggshnif) og rúllið þeim upp með piparostakremi.

Bláberjasósa

Bláber, sykur og kanilstöng soðin saman í fimm mínútur.

Blómkálsmauk

Blómkál bakað í ofni með smjöri og olíu í tuttugu mínútur á 160°C. Blómkálið maukað í matreiðsluvél með salti og pipar og volgri mjólk.

Undirfataverðunin
Ég og Þú
Laugavegi 30a
s. 5620070

Þú færð jólagjöfina heima hjá okkur
15% afsláttur af öllum vörum fram að jólinum

LYFJA
- Lifið heil

www.lyfja.is

Kannski er jólagjöfin í Lyfju



Jólin eru tími til að gefa.

Í Lyfju finnur þú úrval af gjafavörum í pakkana til þeirra sem þér þykir vænt um. Við erum aldrei langt undan.

Mundu eftir jólahandbók Lyfju.



VIÐ ELSKUM JÓLIN!

Úrvalið hefur aldrei verið meira!

Opið
til 21.00
í Skútuvogi
alla daga
til jóla!

Hlökkum til að sjá þig!

Við höfum aldrei áður boðið annað eins úrval af jólavöru. Komdu í Blómaval Skútuvogi, skoðaðu allt úrvalið og taktu þátt í léttum leik, við drögum út vinningshafa á Facebook á hverjum degi.



HÚSASMÍÐJAN
HLUTI AF BYGMA

blómaval

Íslensk Hönnun




Íslenskt Handverk

Metal design

Stefán Bogi
Gull og silfursmiður

Skólavörustíg 2
s: 552 5445

Sígræna jólatréð
-eðaltré ár eftir ár!

Skátahreyfingin hefur um árabíl selt sígræn eðaltré í hæsta gæðaflokki og prýða þau þúsundir heimila og fyrirtækja.

Frábærir eiginleikar:

10 ára ábyrgð	Veldur ekki ofnæmi
12 stærðir (90-500 cm)	Eldtraust
Stálfótur fylgir	Þarf ekki að vökva
Ekkert barr að ryksuga	Íslenskar leiðbeiningar

Sígrænu jólatrén eru seld í Skátamiðstöðinni Hraunbæ 123 í Reykjavík, s: 550 9800 og á skátavefnum: www.skatar.is




Mikið úrval af kjólum og tunicum við öll tækifæri

Stærðir 40-58

 Verslunin Belladonna á Facebook

belladonna

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517-6460 www.belladonna.is

HLEÐSLUTÆKI

Tilvalið í jólapakkann!

15% Jólafsláttur af þessum frábæru hleðslutækjum



12V 4A

12V 0,8A

SKORRI

TUDOR SÉRFRÆÐINGAR Í RAFGEYMUM TUDOR

Bíldshöfða 12 • 110 RVK • 577 1515 • www.skorri.is

Jóla kort er hlý og fög

• Hátíðlegasta stund jólanna rennur upp á heimili Hafrúnar Ástu Hafsteinsdóttur þegar aðfangadagskvöld. Hafrún fönndrar öll sín jóla kort sjálf.

Fallegar, hlýjar og persónulegar jóla keðjur taka jólaþökkunum fram," segir Hafrún, sem er kennaranemi og fönndrar tækifæriskort fyrir öll lífsins tilefni.

„Ég elska jóla kort og er alin upp við að opna jóla kortin á eftir jólaþökkunum á aðfangadagskvöld. Sú stund er töfrum hlaðin og tilheyrir að maula laufabrauð og drekka jólaöl yfir kortalestrinum á meðan börnin dunda sér við að skoða jólagjafirnar.“

Hafrún segir kort vera gjöf í sjálfu sér og hluta stærri gjafar þegar haft er fyrir því.

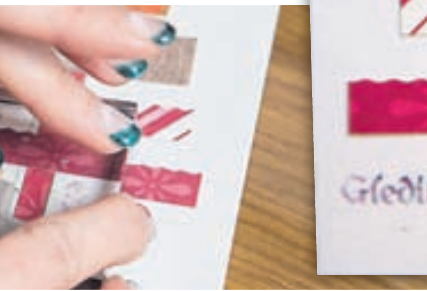
„Það vex mörgum í augum að fönndra eigin jóla kort en það þarf ekki að vera flókið til að verða öðrum til gleði og augnayndis. Útfærslum og hugmyndum eru engin takmörk sett á meðan ímyndunaraflíð fær að njóta sín og allt sem þarf er pappír, litir, gott lím, skæri og stimplar.“

Fyrir jólin fönndrar Hafrún upp undir sjötíu jóla kort fyrir sjálfa sig og ekkert þeirra eins. Orðspor hennar hefur farið víða og margir sem leita til hennar um gerð einstakra tækifæriskorta.

„Ég heyri stundum að fólk tími ekki að henda jóla kortunum mínum því í þeim liggur vinna og alúð. Ég legg mikla vinnu í kortin, bæði ytra byrði og texta, og rifja til dæmis upp góða minningu frá árinu, um góða samveru eða eftirminnilegan atburð. Með því verður kortið dýrmætara en ella.“

Hafrún hefur verið með fönndur og handavinnu í höndunum síðan hún var barn. „Hugmyndirnar koma allsstaðar að, úr kollinum, af netinu eða úr umhverfinu. Á netinu eru margar spennandi scrap-síður eins og Scrapbook.is, þar sem leynast hugmyndir og ábendingar. Við kortagerð er líka gott að hafa viðtakandann í huga, hver áhugamál og persónueinkenni hans eru og skapa kortið út frá því.“

-plg
Sjá nánar Heimagerðukortin hennar Hafrúnar Ástu á Facebook.



ur gjöf

e jólakortin eru lesin á

Hafrún Ásta Hafsteinsdóttir kortagerðarkona og læðan Alía eins árs. Hún er tileygð og með skakkt skott en alveg jafn yndisleg og hún er öðruvísi, að sögn Hafrúnar.



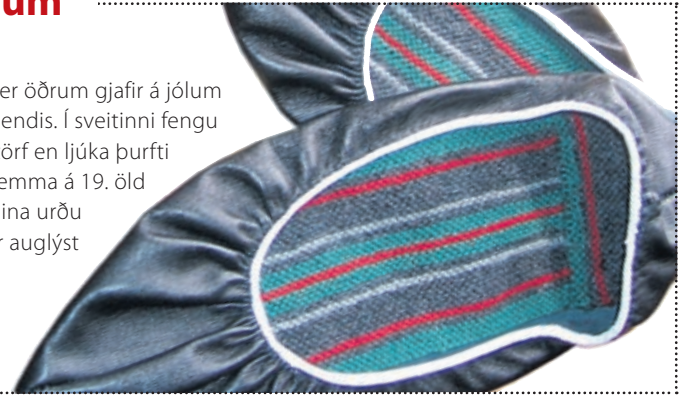
MYNDR/VILHELM



Ný flík á jólum

Jólagjafir voru ekki algengar hér á landi fyrr en á 19. öld. Þó gáfu höfðingjar til forna hver öðrum gjafir á jólum og kóngafólk. Fátækir fengu einnig matargjafir á jólum til forna, bæði hér á landi og erlendis. Í sveitinni fengu flestir heimilismenn nýja flík fyrir jólin og var flíkin eins konar verðlaun fyrir vel unnin störf en ljúka þurfti öllum verkum áður en jólahátíðin gekk í garð. Fékk heimilisfólk þá gjarnan nýja skó. Snemma á 19. öld fengu börn kerti á jólunum en tólgarkerti voru steypt fyrir jólahátíðina. Þegar leið á öldina urðu jólagjafir algengari og árið 1866 birtist auglýsing í Þjóðólfi þar sem Nýja Testamentið er auglýst sem „hentug jólagjöf fyrir börn og ungmenni“.

Heimild thjodminjasafn.is



MARS

er heimsins stærsti kaupandi af vottaðri, sjálfbærri kakóframleiðslu

Sem leiðandi fyrirtæki lítum við á það sem ábyrgð Mars að stuðla á virkan hátt, með þekkingu og fjármagni, að þróun bændasamfélagsins og skapa sjálfbæra framleiðslu.

Ekkert fyrirtæki kaupir meira af vottaðri og sjálfbærri kakóframleiðslu en Mars gerir í dag. En metnaðurinn nær lengra. Árið 2020 verður öll framleiðsla Mars byggð á sjálfbærri kakóbaunaframleiðslu.

Til að ná þessum áfanga vinnum við með frjálsum félagasamtökum, stjórnvöldum og vottunaraðilum UTZ Certified, Rainforest Alliance og Fairtrade.

Auk þessa hjálpum við bændum að verða sjálfstæðari, framleiðsla þeirra verði sjálfbærari og það auki síðan framleiðni og fagmennsku. Að auki vinnur Mars að því að bæta lífskjör sem gefa starfsfólki og fjölskyldum þeirra betri framtíð.

RSPO Roundtable on Sustainable Palm Oil

Africare

UTZ CERTIFIED Good inside

FAIRTRADE

Mars

Milky Way

5 gerðir af tré - dúkkuhúsum.
2 Gerðir af köstulum úr tré.
Þroskaleikföng úr tré.
Úrval leikfanga til jólagjafa.

Vefverslun:
 leikfangaland.is

Leikfangaland

Vinlandsleið 14, Grafarholti S. 5524800

<p>SKÁLAR, GLÖS & DISKAR</p> <p>NÝTT</p>	<p>6 LITIR</p> <p>NÝTT</p> <p>VERÐ kr. 3.550.- stk</p>
<p>IW</p> <p>Handmade in Italy</p>	<p>DISKUR</p> <p>VERÐ kr. 4.995.- LOK VERÐ kr. 5.995.-</p> <p>Margar teg.</p> <p>TILBOÐSVERÐ kr. 2.995.-</p>
<p>DISKUR</p> <p>VERÐ kr. 8.500.- LOK VERÐ kr. 6.995.-</p> <p>NÝTT</p>	<p>NÝTT</p> <p>SUSHI-DISKAR FRÁ kr. 4.995.-</p>
<p>HANDUNNIÐ</p> <p>VERÐ kr. 11.500.- NÝTT</p>	<p>MÖRG JÓLA-TILBOÐ Í GANGI</p> <p>Hnífaparatóskur (12 manna, 14 teg.) Jólavörur TILBOÐ Matar og kaffidúkar IVV kristall Rúmföt 20 teg. Desertskaalasett 10 teg. Tertudiskar 10 teg. iittala vörur -10% Baromet - Loftvog Mörg glasatillboð</p>
<p>IW</p> <p>MUNNBLÁSÍÐ - HANDUNNIÐ</p> <p>NÝTT</p> <p>VERÐ FRÁ kr. 2.850.- stk</p>	<p>HANDUNNIÐ</p> <p>NÝTT</p> <p>VERÐ FRÁ kr. 9.900.-</p>
<p>NÝTT</p> <p>VERÐ FRÁ kr. 9.975.-</p>	<p>HANDUNNIÐ</p> <p>NÝTT</p> <p>VERÐ FRÁ kr. 9.900.-</p>
<p>iittala</p> <p>18 LITIR</p> <p>-10% AFSLÁTTUR</p>	<p>NÝTT</p> <p>VERÐ kr. 9.975.-</p>
<p>18/10 STÁL</p> <p>VERÐ kr. 17.595.-</p>	<p>14 TEG.</p> <p>VERÐ FRÁ kr. 24.990.-</p>
<p>18/10 STÁL</p> <p>VERÐ kr. 17.595.-</p>	

OPUNARTÍMI

Virka daga

12-18

Laugardaga

12-16

TÉKK
KRISTALL



Laugavegi 178 - Sími. 568 9955

www.tk.is

Ástríðukokkur á Ska

• Eva Laufey Hermannsdóttir háskólanemi er ástríðukokkur og matgæðingur þótt enn heldur úti matarbloggi sem yfir þrjú þúsund manns heimsækja á degi hverjum.

Eva Laufey, sem er 23 ára, er alin upp á Akranesi þar sem hún gekk í skóla. Móðir hennar, Sigurrós Allansdóttir, er matreiðslumaður en fjölskyldan hefur búið í Alta, sem er nyrst í Noregi, undanfarin ár. „Ég er mömmustelpa og sakna mömmu en ég var nýlega í heimsókn hjá henni í Noregi,“ segir Eva Laufey, sem segist hafa smitast ung af mataráhuga móður sinnar. „Hún hvatti mig til að elda og baka þegar ég var krakki. Ekki vantaði mig áhugann. Matur var alltaf í hávegum hafður á heimilinu og mikið lagt upp úr matartímum. Á meðan við vorum að borða var iðulega rætt um hvað við ættum að hafa í matinn í næstu máltíð,“ segir hún glaðhlakandi.

Eva Laufey heldur úti vinsælu matarbloggi á netinu og þar má sjá ýmsar girnilegar uppskriftir og fallegar myndir af réttunum. Hún er í sambúð með Haraldi Haraldssyni sem stundar nám í viðskiptafræði, rétt eins og Eva Laufey, en foreldrar hans eru Ingibjörg Pálmadóttir, fyrrverandi heilbrigðisráðherra, og Haraldur Sturlaugsson framkvæmdastjóri. Faðir Evu Laufeyjar er hinn eini sanni Hemmi Gunn.

Móðir Evu Laufeyjar og systkini koma heim um jólin og þá ætla fjölskyldan að sameinast. „Ég hlakka mikið til að fá þau heim og við munum borða saman um jólin. Ég er ekki mikið fyrir reyktan mat, hamborgarhrygg og hangikjöt sem öðrum í fjölskyldunni líkar vel. Í staðinn hefur mér verið boðið upp á purusteik sem mér finnst mjög góð. Ég hef yfirleitt fengið að ráða hvað ég fæ að borða á jölunum, ein jólin fékk ég til dæmis kjúkling en önnur lambahrygg. Uppáhaldið mitt er jólasúpa mömmu sem hún gerir úr rósakáli. Hún er sérlega ljúffeng og ég get alveg borðað mig sadda af henni. Ég er sömuleiðis mikið fyrir eftirrétti og bakaði pavlovu sem ég ætla að gefa uppskrift að.“

Eva Laufey segist vera mest fyrir ítalskan mat en unnustinn sé frekar matvandur og vilji helst borða gamaldags mömmumat. „Ég er minna fyrir það að elda slíkan mat en ég hef mikla ánægju af að baka og geri mikið af því,“ segir Eva Laufey, sem skrifar fyrir Gestgjafann í frístundum.

„Mér líður best í eldhúsinu og finn mig vel við eldamennskuna. Mér finnst til dæmis skemmtilegt að prófa mig áfram með nýjar útfærslur úr íslensku hráefni,“ segir Eva Laufey sem gefur lesendum hér uppskriftir sem henta vel á jölum en hún segist vera mikið jólabarn og skreyta gjarnan mikið fyrir jólin. **Jólapurusteikin** „Ég er ein á heimilinu sem fæ purusteik á aðfangadag, á meðan aðrir gæða sér á hamborgarhrygg nýt ég þess að borða mína



Eva Laufey Hermannsdóttir er matarbloggari. Hún hlakkar mikið til jólanna en þá borðar hún purusteik með öllu tilheyrandi. Í eftirrét verður þessi flotta jólaterta.

MYNDIR/GVA

purusteik. Það er einungis einu sinni á ári sem ég er með sérþarfir hvað varðar mat og það er á jölunum. Mér finnst best að borða purusteikina með einfaldri sósu, góðum kartöflum og grænmeti.“

SVÍNASÍÐA CA. 2, 5 KG

Negulnaglar
 Lárviðarlauf
 Salt

Það er byrjað á því að skera í svínasíðuna og hún söltuð með grófu salti, helst Maldon-sjávársalti. Negulnaglar og lárviðarlauf eru því næst sett í sárin. Setjið vel af vatni í ofnpott og setjið steikina ofan í pottinn. Purusteikin er soðin í ofnpotti, lárviðarlauf og negulnaglar eru settir í soðið. Hitið ofninn í 200°C og steikin sett inn í ofn í 45-50 mínútur. Því næst er kjötið tekið

upp úr soðinu, sigtið soðið svo þið losnið við negulnagla og lárviðarlauf. Leyfið kjötinu að standa á meðan að ofninn hitnar upp í 240°C. Kjötið er að lokum sett inn í ofn í 25-30

ganum

sé hún ung að árum. Hún

*mínútur eða þar til þú er al-
mennilega poppuð.*

SOÐSÓSA

*Þessi sósa er af einföldustu
gerð en hentar afar vel með
steikinni.*

*Smjörbolla undirbúin í potti.
40 g af smjöri brædd og hveiti
bætt út í þar til orðið að mjúk-
um leir, soðinu svo hellt var-
lega saman við og hrært stöð-
ugt. Sósan verður fallega gljá-
andi. Bætið svo við 50 ml af
rjóma og látið suðuna koma
upp, þá á sósan að vera tilbúin.*



JÓLAPAVLOVA

6 eggjahvítur
300 g sykur
1 ½ tsk. mataredik
1 tsk. vanilluextrakt eða -dropar
Salt á hnífsoði

*Þeytið eggjahvítur með salti,
bætið sykri saman við í þremur
skömmtum og þeytið vel á milli.
Bætið ediki og vanilludropum
saman við þegar marensinn er
orðinn stífur. Teiknið hring á
bökkunarpappír, u.þ.b. 24 cm í
þvermál, og smyrjið marens á
pappírinn. Bakið marensinn við
100° C í 90 mín. Slökkvið á ofn-
inum, opnið hurðina og látið
marensinn kólna í alla vega 3
klst. í ofninum. Að mínu mati er
best að geyma marensinn yfir
nótt í ofninum.*

RJÓMAKREM MEÐ DAIM

200 ml rjómi
2-3 msk. flórsykur
Eitt stórt Daim-súkkulaði-
stykki

*Léttþeytið
rjóma og
bætið flór-
sykri út í
á meðan
þeytt er.
Saxið
súkkul-
aðistykkið
ansi smátt,
bland-
ið súkkul-
aði varlega
saman við rjóm-
ann með sleif.*

*Setjið rjómakremið á
tertuna og skreytið kök-
una með alls kyns berjum og
myntulaufum. Sigið smáveg-
is af flórsykri yfir kökuna að
lokum.*

Við kveikjum einu kerti á

Aðventukransinn barst hingað til lands frá Danmörku eftir árið 1940 en hann er talinn vera upprunninn í Þýskalandi á fyrri hluta 19. aldar. Í fyrstu var hann aðallega notaður til að skreyta útstillingarglugga í verslunum en varð algengur á íslenskum heimilum á



árunum milli 1960 og 1970. Norski rit höfundurinn Sigurd Muri orti ljóð um aðventukertin fjögur sem kallast „Nå tenner vi det første lys“. Lilja Sólveig Kristjánsdóttir, fyrrverandi kennari og safnvörður í Reykjavík, þýddi ljóðið sem á íslensku ber heitið „Við kveikjum einu kerti á“.

*Við kveikjum einu kerti á.
Hans koma nálgast fer
sem fyrstu jól í jötu lá
og Jesúbarnið er.*

*Við kveikjum tveimur kertum á
og komu bíðum hans,
því Drottinn sjálfur soninn þá
mun senda' í líking manns.*

*Við kveikjum þremur kertum á,
því konungs beðið er,
þótt Jesús sjálfur jötu og strá
á jólum kysi sér.*

*Við kveikjum fjórum kertum á.
Brátt kemur gesturinn,
og allar þjóðir þurfa að sjá,
að það er frelsarinn.*

Heimild: Vísindavefur Háskóla Íslands

2012

ÍSLENSK GJÖF FYRIR SÆLKERA

Falleg gjafakarfa með úrvali af bragðgóðum íslenskum ostum er tilvalin jólagjöf handa starfsfólki og viðskiptavinum.

Körfurnar eru afhentar í sellófani með fallegri slaufu. Einnig bjóðum við fallega ostakassa til að senda til viðskiptavina og starfsfólks innanlands.

Pantaðu ostakörfu á www.ms.is. Einfalt, fljótlegt og þægilegt.

www.ms.is

Hjá mömmu eða pabba á jólinum?

• Álfheiður Steinþórsdóttir sálfræðingur segir að huga þurfi að ýmsu í tengslum við börnin eftir skilnað foreldra, sérstaklega um jólin.

Jólin eru oft viðkvæmasti tími ársins, tími sem kallar fram sterkar tilfinningar og fjölskyldutengsl. Jólin vekja upp gamlar minningar og barnið í okkur,“ segir Álfheiður, sem unnið hefur með mörg erfið skilnaðarmál í gegnum árin en einnig með deilur sem tengjast forræðismálum. „Allir vilja vera með börnunum sínum um jól, deila með þeim gleðinni og upplifa einlægni þeirra. Tilfinninga-semin í kringum jólin gerir foreldrana viðkvæma. Eftir skilnaðinn getur komið upp erfið togstreita hjá foreldrum, sérstaklega fyrstu árin á eftir. Ef annar makinn er ósáttari en hinn með skilnaðinn getur verið erfitt að finna lausnir, til dæmis hvar barnið eða börnin eigi að vera á jólinum,“ segir Álfheiður enn fremur.

Flóknar fjölskyldur

„Skilnaðir eru algengir í samfélaginu og nútímafjölskyldumynstur er flókið. Það má ekki vanmeta að foreldrar standa frammi fyrir miklum vanda. Nánasta fjölskylda er allt í kring, ömmur, afar og aðrir ættingjar. Allir vilja halda í sitt og hefðinni er oft erfitt að breyta á jolum. Að mati okkar sálfræðinga er það þó fyrst og fremst barnið sem allt snýst um og eftir þörfum þess þarf að fara. Þumalfræðingur segir að setja barnið í forgang og skoða stöðu þess og væntingar. Stundum getur þó verið erfitt að aðgreina þarfir barnsins og það sem foreldrar vilja,“ heldur hún áfram.

Nauðsynlegar spurningar

„Ágætt er að setja upp nokkrar spurningar til að meta hvað barninu er fyrir bestu. Hvernig þolir það breytingar? Hvað er barnið gamalt? Hverju er það vant? Hvernig er barnið tengt nánustu ættingjum sínum? Ef það dvelur til dæmis meira hjá öðru foreldri þá hentar betur að það sé hjá því á aðfangadagskvöld. Eðlilegast er að barnið sé þá hjá því foreldri sem það hefur undirbúið jólin með. Ef barnið er jöfnum höndum hjá báðum foreldrum og góð tengsl þar á milli ætti að vera auðvelt að komast að samkomulagi. Ekki skiptir öllu hvort barnið er hjá móður eða föður ef það er hagvant og sátt á báðum stöðum. Aðalatriðið er að lausnir séu fundnar með foreldrunum um hvað sé best fyrir það á jólinum.

Mörg börn æsast upp í spenningsnum í desember, sum verða þung og kvíðin meðan önnur sigla vel með öllum breytingum. Það er þess vegna ekki hægt

„Skilnaðir eru algengir í samfélaginu og nútímafjölskyldumynstur er flókið. Það má ekki vanmeta að foreldrar standa frammi fyrir miklum vanda.“



Álfheiður Steinþórsdóttir sálfræðingur segir að jólin séu viðkvæmur tími fyrir börn eftir skilnað foreldra. Hún gefur hér góð ráð um hvernig best er að haga hlutum til að forðast særindi.

að segja að sömu reglur gildi um öll börn. Foreldrar þekkja best hvað hentar börnunum sínum og þeir ættu að leggja metnað sinn í að undirbúa þau vel fyrir jól ef breytingar eru í aðsigi og skipuleggja slíkt með góðum fyrirvara.“

Hlíft við miklum breytingum

„Ef annað foreldrið er komið í nýtt samband og hitt er sárt eftir skilnaðinn getur verið afar flókið að finna réttu lausnina. Afbrýðisemi getur gert vart við sig ef barnið á að vera hjá ókunnugri manneskju eins og tilvonandi stjúforeldri og fjölskyldu þess á jolum. Best er að hlífa barninu við of miklum breytingum fyrst í stað. Ég myndi hiklaust mæla með því að ef fólk ræður ekki við að leysa málið að það leiti til fagfólks. Það er oft mikil spennan og viðkvæmni í kjölfar skilnaða,“ útskýrir Álfheiður og bætir því við að forðast eigi að

blanda börnum í slík mál. „Börn eiga ekki að þurfa að velja á milli foreldra sinna um jóladaga. Þau óttast að særa það sem eftir situr og því getur fylgt mikil sektarkennd. Þau eiga ekki að bera ábyrgð á skipulaginu.

Til að taka tillit til barna sinna þurfa foreldrar að leggja sig fram um að halda stillingu sinni og hafa sjálfstjórn innan um þau eftir skilnað. Börn taka mjög nærri sér reiði, eftirsjá og einmanaleika foreldris.“

Tvenn jól eru í lagi

„Yfirleitt er það aðfangadagur sem málið snýst um en mér hefur fundist að sumir séu að átta sig á því að börn geta alveg átt tvenn jól. Þau geta lifað við að halda jól heima hjá mömmu annan daginn en pabba hinn. Það er oft besta lausnin ef foreldrar búa nokkurn veginn nálægt hvort öðru. Í sumum fjölskyldum er fólk fastmótað í hefðum og síðum um jól og engu má breyta þótt

skilnaður hafi orðið. Það getur þó þurft að sýna hér sveigjanleika og til dæmis færa jólaboð hjá ömmu og afa og laga að breyttu skipulagi og aðlagast nýjum aðstæðum. Barninu finnst auðvitað best að allir séu saman á jólinum en það er ekki raunsætt – þannig er þetta ekki. Jólin eru líka oft erfið, sérstaklega fyrir þá sem hafa orðið fyrir sárum missi eða áfalli,“ segir Álfheiður, sem ásamt Guðfinnu Eydal hefur fjallað um skilnað, börn og þarfir í bókinni Ást í blíðu og stríðu.

Álfheiður, sem sjálf er mikið jólabarn, telur best fyrir hraða og stress nútímabarna að jólin séu sem mest í rólegheitum. „Það er gott fyrir barnið að fá að vera heima í næði, leika með dótið sitt þegar flestir aðrir dagar ársins eru samfelld rútína þar sem allir eru að flýta sér. Stressinu mætti gjarnan ýta til hliðar yfir jólin.“

-ea

Jafnvægi fyrir líkama og sál
heilsu meðferð • heilsuvörur • dekur • leikfimi

- Vasar
- Diskar
- Lampar
- Pottar
- Myndir
- o.m.fl.

Kínversk
handgerð list

veittu vellíðan gefðu gjafabréf

Frábær jólagjöf!

HEILSU DREKINN

Kínversk heilsulind

Skeifunni 3j · Sími 553 8282 · www.heilsudrekinn.is



ALLT FYRIR JÓLIN Í THE PIER



the
PIER

SMÁRATORGI 522 7860 • KORPUTORGI 522 7870 • GLERÁRTORGI 522 7880



Mömmukökur bestar

● Lilja Sólrún Guðmundsdóttir er mikið jólabarn og byrjar að telja niður dagana til jóla í ágúst. Hún bakar að minnsta kosti fimm til sex sortir af smákökum og reynir að vera búin að því áður en adventan gengur í garð.

Mér finnst jólin æðisleg og finnst gaman að undirbúa þau. Ég baka allavega fimm til sex sortir af smákökum og stundum fleiri. Það er svo gaman að prófa eitthvað nýtt og erfitt að sleppa þessum gömlu góðu," segir Lilja Sólrún.

Hún byrjar yfirleitt að baka í byrjun nóvember svo allt sé tilbúið þegar adventan byrjar. „Fjölskyldan nýtur þess svo að borða þær fyrir jólin og við reynum að klára þær áður en hátíðin gengur í garð," segir hún hlæjandi. „Mann langar ekkert í smákökur einmitt um jólin, þá er maður svo saddur af einhverju öðru. Svo er líka gaman að njóta þess að baka í nóvember og hlusta á jólalögin.“

Uppáhaldssmákökutegundin hennar er mömmukökur og er uppskriftin sem hún notar einmitt fengin frá mömmu hennar. „Mömmukökurnar eru búnar að vera lengi í upphaldi. Þær eru góðar og svo voru þær alltaf til þegar ég var lítil, mamma bakaði þær alltaf. Það er hægt að setja matarlit í kremið ef maður vill. Ég geri oftast tvöfalt krem því strákunum finnst best að hafa frekar mikið af því.“

-lbh



Lilja Sólrún bakar mömmukökur fyrir hver jól enda eru þær upphaldssmákökurnar hennar. Mamma hennar bakaði þær líka alltaf þegar Lilja Sólrún var lítil. MYND/VALLI

MÖMMUKÖKUR

125 g smjörlíki
125 g sykur
250 g síróp
1 egg
500 g hveiti
2 tsk. matarsódi
1 tsk. engifer

Hitið smjörlíki, sykur og síróp í potti og kælið síðan. Hrærið egginu saman við. Sigið saman hveiti, natrón og engifer. Vætið í með sírópsleginum og hnoðið deigið (í skál eða á borði). Látið deigið bíða á köldum stað yfir nótt.

SMJÖRKREM

3 msk. smjör
2 bollar flórsykur
1 eggjarauða
2 msk. rjómi
Vanilludropar
Matarlitur (ef vill)

Hátíðarkrafturinn kemur úr Knorr

Settu hátíðarkraft í sósuna með Knorr – kraftinum sem þú þekkir og treystir!



Knorr

...kemur með góða bragðið!

Jólauppskrift

● **HÁTÍÐLEGIR OG GÓDIR JÓLAKAFFIDRYKKIR** Jólin eru sá tími þegar flestir gera vel við sig í mat og drykk. Kaffibollinn ætti ekki að vera nein undantekning á því og hér fylgja því uppskriftir að góðum og jólalegum kaffidrykkjum.



JÓLAKAFFI (10 BOLLAR)

Lagið tíu bolla af venjulegu kaffi, veljið þá tegund sem þið eruð von.

Hrærið saman á pönnu:

½ bolla sykur
¼ bolla kakó
¼ teskeið kanill (eða kardimommur)
⅓ bolli vatn

Hitið sykur, kakó, kanil og vatn á meðalhita í eina mínútu.

Hrærið í á meðan. Hellið blöndunni saman við kaffið og hrærið. Berið fram með þeyttum rjóma, mjólk og sykri (ef vill).

Ef fólk vill má styrkja kaffið og bæta út í það smá brandí, Kahlúa eða Bailey's.



KRYDDAÐ JÓLAKAFFI (8 BOLLAR)

¾ bolli kældur þeytirjómi
1 bolli kaffi (helst mild blanda)
2 tsk. kanill
1½ tsk. flórsykur
5 tsk. mulin kardimomma
1 tsk. múskat
1 tsk. brandí
1 tsk. sykur
7 bollar vatn

Þeytið rjóma í skál. Bætið flórsykri og brandí við rjómann.

Setjið kaffi, kardimommur, sykur, kanil og múskat í kaffisiuna. Hrærið varlega í með skeið.

Setjið vatn í kaffivélina og lagið á hefðbundinn hátt. Hellið í bolla, setjið þeyttan rjóma ofan á og berið fram.

@ HARDIR PAKKAR

ALLT TÖLVUTENGT Á BETRA VERÐI

LEIKJAMÚS



RAZER

Razer DeathAdder

Mögnuð leikjamús, Optical 3.5G, 3500dpi.

8.950

LEIKJALYKLABORÐ



Razer BlackWidow

Flott leikjalyklaborð með mechanical tökkum.

RAZER

15.950

MINNISLYKILL 32GB



Corsair USB3 Voyager

32GB USB minnislykill, vatnshéttur og höggvarinn með 10 ára ábyrgð.

7.950

HÁTALARAKERFI



Logitech Z323

Öflugt 2.1 hátalarakerfi, 360° hljóð, 30w RMS, RCA og minijack inngangur, tengi fyrir heymatöl.

9.950

15,6" FARTÖLVA



Acer Aspire AE1531

- Intel B830 Dual Core örgjörvi
- 4GB DDR3 minni
- 500GB SATA harðdiskur
- DVD ±RW og CD-RW skrifari
- 15.6" WXGA LED skjár

acer

- Intel HD skjákort
- HD vefmyndavél í skjá
- Windows 8 64-BIT

89.950

Windows 8

LEIKJATÖLVA



AMD TÖLVA 4

- CoolerMaster Elite K350 leikjatum m/glugga
- AMD Bulldozer FX-4100 QuadCore örgjörvi
- 8GB Dual DDR3 1600MHz vinnsluminni
- DVD og CD skrifari
- 1TB SATA3 harður diskur
- Geforce N660GTX 2GB GDDR5 skjákort
- Windows 8 64bita

Windows 8

149.950

HEIMILISTÖLVA



INTEL TÖLVA 1

- CoolerMaster Elite 342 mini tum
- Intel Pentium DualCore G540 örgjörvi
- 4GB Dual DDR3 vinnsluminni
- DVD og CD skrifari
- 500GB SATA3 harður diskur
- Intel HD Graphics skjákort
- Windows 8 64bita

Windows 8

69.950

7" SPJALDTÖLVA



nextbook



Android 4.0

Nextbook Premium 7

Létt og nett spjaldtölva með ARM Cortex-A8 örgjörva, 512MB minni, 4GB geymsluplássi, 7" WideScreen skjá og Android 4.0 stýrikerfi.

13.950

24" LED SKJÁR



AOC E2450SWDA

LED LCD TV skjár með 1920x1080 upplausn, 5ms svartíma, VGA og DVI tengi.

AOC 28.950

1TB TV FLAKKARI

1080P
HDMI



UNITED

United 9560

3.5" Full HD margmiðunar-spilari með HDMI, Composite og Optical tengjum, innb. SD/MMC kortalesara USB Uplink ofl.

1TB

29.950

@tt.is
Allt tölvutengt á betra verði

SÆKTU EDA FÁÐU SENT HEIM • SENDINGAR-
KOSTNAÐUR **AÐEINS KR. 950** HVERT Á LAND SEM ER
• VERSLUN Í BÆJARLIND 1-3 • 201 KÓPAVOGI
• Sími 569 0700 • www.att.is

@tt.is
Allt tölvutengt á betra verði



MP3 SPILARAR Í MIKLU ÚRVALI



KEMUR Í STAÐ TANNÞRÁÐAR

FLOTTUR KAUPAUKI FYLGR



PHILIPS

Philips HX8111
Sonicare AirFloss hreinsar
tennur af tannsteini. Microburst
vatnsblæstri. Hleðslurafhlaða og
hleðslutæki fyrir 100-240v fylgir.

VERÐ
17.995

FRÁBÆRT VERÐ



DeLonghi



Tveir pakkar af kaffi
fylgja sjálfvirku
DeLonghi Dolce
Gusto kaffivélunum!



PHILIPS

Philips HR1364
Kröftugur 600w töfrasproti
með þeytara og skál.



VERÐ
9.495

FRÁBÆRT VERÐ



-Ariete-

Ariete DC090400ARO
1000w PIZZUOFN með stein snúnings-
platta. 4 stillingar. Gluggi á loki.

VERÐ
14.995

FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Sonicare
tæknin tryggir
betri árangur
en með
venjulegum
tannbursta



Philips HX5350
Sonicare tannbursti
með hleðslu.

VERÐ
6.995

FRÁBÆRT VERÐ



wilfa JuiceMaster

ÁRETS
SMÁELEKTRISKE
2012
WILFA JUICEMASTER

Endalausir möguleikar með JuiceMaster



Fæst bæði hvít eða stállituð.

Pressar ljúffenga
safa úr ávöxtum og
grænmeti og heldur
næringarefnum ferskum.

PRINCESS

**Princess
212062**
300w Smoothie
Blandari með
stiglausum
hraðastilli og
Turbo Boost. 1,5L
kanna. 3 Glös
með lokum fylgja.



VERÐ
6.995

FRÁBÆRT VERÐ



TONI&GUY

Toni&Guy TGDR5359
Öflugur 2000w hárbláasari með 3 hita-
og 2 hraðastillingum. Ion conditioning
tækni. Cool shot tækni. 3 m kapall.

VERÐ
4.995

FRÁBÆRT VERÐ

KENWOOD

Burstað ál

**Kenwood
BL650**
Öflugur 600w
blandari með 2 lítra
glerskál, þremur
hröðum, forstillingum
fyrir drykki, súpur,
dýfur, sósur og is.



VERÐ
12.995

FRÁBÆRT VERÐ



PHILIPS
Senseo

Öllum Senseo vélum
fylgja 2 Senseo
glös og Senseo
Classic kaffi.

KENWOOD
kMix
boutique



PHILIPS

Philips HF3470
Útvarpsvekjari með ljósi. „Sólarupprás“ er stillanleg frá
0-30 mínútum. 20 birtustig. Stafrænt útvarp. 2 hljóð til
að vakna við. Slökkva má ljósið en nota vekjarann.



VERÐ
19.995

FRÁBÆRT VERÐ



ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR

Panasonic

Panasonic DMCSZ1

- LEICA linsa
- 10x Optical aðdráttur
- Stór 3" LCD skjár
- MEGA O.I.S hristivörn í linsu
- Sonic Speed fókuskerfi

**TASKA OG 4GB
MINNISKORT FYLGJA!**



VERÐ

39.995

FRÁBÆRT VERÐ



PRINCESS

Princess 132600

700w kúlpinnakökujárn sem býr til 12 kökur í einu og lætur vita með ljósi þegar þær eru tilbúnar.

VERÐ

6.995

FRÁBÆRT VERÐ



Ariete

Ariete DC1911

1000w HEILSUGRILL með hitastilli og hitaljósi. Efri hluti færir eftir þykkt matar. Non-Stick - Auðvelt að þrifa.

VERÐ

9.995

FRÁBÆRT VERÐ

multi
compact

KENWOOD



Kenwood FPM250

Ltil og nett 750w matvinnsluvél úr burstuðu stáli. Skálin tekur 2,1 lítra og blandarinn sem fylgir tekur 1,2 lítra og með fylgir sítruspessa, þeytari, hnoðari og þrjú rifjárn.

VERÐ

19.995

FRÁBÆRT VERÐ

KENWOOD



Kenwood KM282

900w Prospero hrærivél með 4,3 l skál úr ryðfriú stáli. Sítruspessa, matvinnsluvél og glerblandari fylgja ofl.

VERÐ

39.995

FRÁBÆRT VERÐ

Fissler

Fissler. Perfect every time.



**FISSELER POTTASETT, PÖNNUR OG
HRÆÐSUBUPOTTAR Í MIKLU ÚRVALI**

DeLonghi

DeLonghi ESAM4000

1,8l Espresso KAFFIVÉL með kaffikvörn með grófleikastillingu. Býr til gufu fyrir flóaða mjólk og heita drykki. Með Cappuccino System sem blandar saman gufu, lofti og mjólk fyrir frábært Cappuccino.

VERÐ

79.995

FRÁBÆRT VERÐ



VANDAÐAR
PÝSKAR HEILSUVÖRUR

MEDISANA®
made for Life



3ja ára ábyrgð!

BLÓÐPRÝSTINGSMÆLAR

VERÐ FRÁ 5.995



3ja ára ábyrgð!

HITAPÚÐAR OG TEPPI

VERÐ FRÁ 5.995



3ja ára ábyrgð!

VÖNDUÐ
NUDDSÆTI

VERÐ FRÁ 13.995



PHILIPS

Philips HTS3251

300w heimabíókerfi með Blu-Ray spilara með 1080p uppskolun, DTS-HD og Dolby True HD 5.1 Surround Sound, Dolby Digital, DTS-HD Ambisound, Dolby True HD, MP3 line-in, HDMI, USB, RDS FM útvarpi með 40 minnum, NET TV, USB 2.0 flash drifi ofl.

VERÐ

59.995

FRÁBÆRT VERÐ

BLUETOOTH HÁTALARAR



Sendu tónlist beint frá símanum eða spjaldtölvunni beint í hátalara eða græjur. Margir möguleikar.

Bluetooth®

HEIMABÍÓKERFI

VERÐ FRÁ 29.995



CASIO

MEÐ ÁSLÁTTARNÆMNI

Casio CTK3200

5 áttunda hljómborð með LCD skjá, 61 nótu, ásláttarnæmni, 400 hljóðum, 150 ryðmum, 48 nótna póllifóníu, 110 lögum, 3ja skrefa kennslu, LCD skjá og Pitch bend hjóli. Tengir: USB, MIDI, heyrnatól, MP3 og fótstig. Spennubreytir fylgir.

VERÐ

34.995

FRÁBÆRT VERÐ

beats
by dr.dre



Þú færð Beats
hjá okkur!

SEX VERSLANIR UM LAND ALLT



Heimilistæki ht.is

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT

Jólamatur lífsnautnamanna

• Ítölsk matarjól einkennast af fjölbreyttum hefðum ólíkra landshluta. Landsmönnum þykir gott að gera vel við sig í mat og drykk á þessum árstíma enda eru réttirnir fjölmargir á veisluborðum Ítala. Að kaþólskum sið er ekki borðað kjöt á aðfangadag heldur á jóladag.

Á ítalska veitingastaðnum Uno í Hafnarstræti ræður matreiðslumaðurinn Kjartan Ísak Guðmundsson ríkjum. Hann bjó og starfaði sem matreiðslumaður í New York um nokkurra ára skeið og þar sem hann bjó í ítalska hverfinu í borginni segist hann eðlilega hafa orðið fyrir miklum



Kjartan Ísak Guðmundsson er matreiðslumaður á ítalska veitingastaðnum Uno í Reykjavík. MYND/VALLU

ítölsk-bandarískum áhrifum á meðan hann bjó þar. Kjartan segir ítalska matargerð helst einkennast af því hversu mismunandi hún er frá einu héraði til annars og það sama eigi við um jólahátíðina sjálfa. „Jólaréttir Ítala taka því mið af matargerðarhefð hvers svæðis og því í raun hægt að fá mjög ólíka jólarétti eftir landshlutum.“

Að kaþólskum sið er ekki borðað kjöt á aðfangadag heldur eru fiskréttir og pasta allsráðandi. Þessi siður er viðhafður til að hreinsa líkamann fyrir hátíðarnar og er kallaður „giorno di magro“. Að sögn Kjartans er algennt að réttirnir séu sjö til níu á aðfangadag og í sumum fjölskyldum tíðkist meira að segja að borða fleiri rétti. „Yfirleitt eru blandaðir sjávarréttir og grænmeti í forrétt. Næst er borið fram pasta og þá gjarnan með skelfiski. Í aðalrétt er oft borinn fram saltfiskur, áll eða ofnbakaður fiskréttur. Í eftirrétt er gjarnan borinn fram panettone sem þykir ómissandi eftirréttur á borðum Ítala yfir jólnin. Panettone er sætt brauð, bakað í kringlóttu formi og í því eru þurrkaðir ávextir. Panforte er annar vinsæll eftirréttur sem er nokkurs konar piparkök-



Ljúffeng dádýrasteik með rósmarínkartöfluköku, ætífíflamauki og súkkulaði-gorgonzolasósu.

DÁDÝRASTEIK með rósmarínkartöfluköku, ætífíflamauki og súkkulaði-gorgonzolasósu

Takið 200 g dádýrasteik og lokið henni á grilli eða heitri pönnu. Setjið hana því næst inn í 170°C heitan ofn í 4-5 mínútur. Best er að láta steikina hvíla í 4 mínútur áður en hún er borin fram.

Kartöflukaka:
6 stk. kartöflur
100 g parmesanostur
50 g smjör
10 g salt
30 g rósmarín

Smjör sett í pott ásamt rósmaríni og látið bráðna. Parmesanostur rifinn fínt og kartöflur skornar þunnar (mjög gott að nota mandó-



Súkkulaði-gorgonzolasósa
1/2 laukur
1 hvít-lauksgeiri
1 msk. hunang
1 staup koníak
1 rauðvínglas
300 ml nautasöð
20 g gorgonzola ostur
20 g dökkt súkkulaði (68%)

Laukur og hvítlaukur saxaður gróft og létt brúnaður í olíu í potti. Koníaki og rauðvíni bætt út í og soðið niður í um 8-10 mínútur.

Daginn eftir hefst veislan á hádegisdegnum en hádegismatur á jóladag er yfirleitt stærsta máltíð jólahátíðarinnar. Þá er gjarnan boðið upp á þyngri rétti eins og villibráð, svínakjöt, kalkún og lambakjöt.

Kjartan deilir hér nokkrum ítölskum jólauppskriftum með les-

lín ef það er til á heimilinu). Kartöflunum er síðan raðað í eldfast mót þannig að þær fara neðst, því næst parmesanostur, svo smjör o.s.frv. Bakað við 160°C í um 35 mínútur.

Ætífíflamauk:
200 g ætífíflar
5 hvítlauksgeirar
150 ml rjómi
2 stk. timíangreinar

Skrælið ætífíflana og afhýðið hvítlaukinn. Allt sett í pott og soðið þangað til hnyðin eru mjúk. Timíanið tekið frá og innihaldið sett í blandara og kryddað með sjávarsalti.



Gómsætur saltfiskur með sætri kartöflumús og puttanesca.

Laukur og hvítlaukur sigtaður frá og nautasöði bætt við og soðið niður í 10-12 mínútur. Hunangi, gorgonzola-osti og súkkulaði bætt við (passa að hræra vel þegar gorgonzola og súkkulaði er bætt við til að koma í veg fyrir sósan yrjist eða brenni við botninn).

SALTFISKUR MEÐ SÆTRI MÚS OG PUTTANESCA

Skornir eru þrjár bitar á mann. Þeim er velt upp úr raspi og settir upp á bökunarplötu. Ólífúolíu

er dreypt yfir fiskinn og loks er saltfiskurinn bakaður við 180°C í 6 mínútur.

Sæt mús
Kartöflumús úr sætum kartöflum. Bakið kartöflurnar á 170°C í 90 mínútur. Látið þær standa á heitum stað í um 30 mínútur. Takið næst hýðið af og setjið í skál og maukið með píski. Kryddið til með smjöri, salti og pipar.



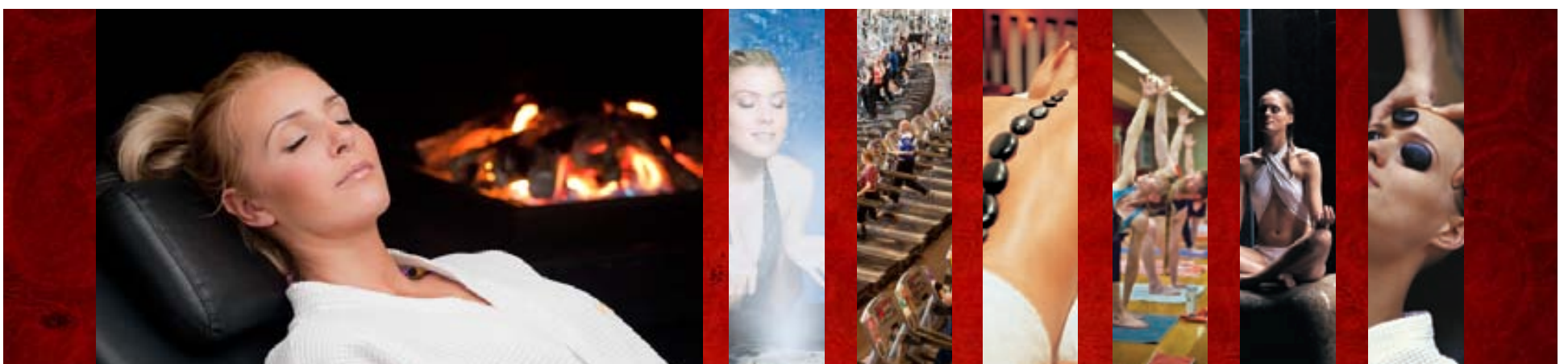
1 stk. laukur
20 g capers
1 stk. rauður chilli, fínt saxaður
Tómatar í dós
4 stk. hvítlauksgeirar

Laukur og hvítlaukur saxaður gróft og svitaður í potti með smá olíu. Tömötum bætt við og þetta er soðið saman í um 15-20 mínútur. Maukið og bætið ólífum, capers og chilipipar út í. Þetta er allt soðið í 10 mínútur. Gott að setja smá sykurlausu innihalda oft mikla syru.

Puttanesca
40 g grænar ólífur

endum Fréttablaðsins. „Saltfiskurinn er ekta ítalskur jólamatur sem er mikið borðaður á aðfangadag. Eins og fyrr segir er hefðin sterk hjá þeim á aðfangadag varðandi það að borða ekki kjöt. En eins og Ítalir geta verið strangir á reglurnar eru þeir líka hugmyndaríkir

þegar kemur að því að fara fram hjá þeim. Það skýrir til dæmis fjölda rétta á aðfangadegi. Svo strax í hádeginu á jóladag kýla þeir vömbina. Þeim leiðist ekki að gera vel við sig ítölunum. Þannig togast á hjá þeim þessi lífsnautn og kaþólska elementíð.“



GEFÐU ÁVÍSUN Á GÓÐA HEILSU Í JÓLAGJÖF

Úrval gjafabréfa í boði í öllu sem viðkemur heilsurækt, snyrti- og nuddmeðferðum.

WorldClass
ICELAND
www.worldclass.is

LAUGARSPA
www.laugarspa.is



í hátíðarskapi
með Del Monte

ómissandi í
forréttinn,
aðalréttinn,
eftirréttinn
og baksturinn

Gjafir sem henta öllum

Undir 3.000,-



🛒 2.450,-

Undir 5.000,-



🛒 3.890,-

Undir 10.000,-



🛒 9.800,-

» Í vefversluninni okkar, kokka.is, getur þú skoðað og keypt gjafir fyrir alla – hvort sem þeir eru nýbyrjaðir að búa eða eiga allt. Gjafirnar eru flokkaðar eftir þema og verði og einnig er hægt að kaupa gjafabréf. Ef þú átt góðan sófa er upplagt að nota hann til að kaupa jólagjafirnar!

www.kokka.is

kokka
laugavegi 47

laugavegi 47 opið mán.-fös. 10-18, lau. 11-17 | www.kokka.is ✉ kokka@kokka.is



Þorvaldur sagar stafafuru í Heiðmörk ásamt tveimur barnabörnum.

MYND/ÚR EINKASAFNI

Jólatré sótt út í skóg

• Fjölskyldur skemmta sér saman við velja og höggva jólatréð víða um land fyrir jólin. Tuttugu ár eru síðan fólk hóf að höggva jólatré með skipulögðum hætti hérlandis.

Ekki eru mörg ár síðan Íslendingar hófu að sækja jólatré sjálfir út í skóg með skipulögðum hætti.

Í ár eru tuttugu ár síðan P. Samúelsson, umboðsaðili Toyota á Íslandi, bauð starfsmönnum sínum að höggva tré í Brynjudal í Hvalfirði. Verkefnið var unnið í samvinnu við Skógræktarfélag Íslands og var Þorvaldur S. Þorvaldsson arkitekt einn þeirra sem komu að skipulagi viðburðarins. „Þetta var í fyrsta skiptið sem jólatré voru höggvin niður af almenningi hérlandis með skipulögðum hætti. Síðan vatt þetta upp á sig og ári síðar lék Eimskip sama leikinn. Brynjudalur er óskaplega fallegur dalur með skínandi fallegan skóg. Hann er innst í Hvalfirðinum og nokkuð falinn milli hárra fjalla. Þar er mikið skjól og fallegur skógur sem byggir á trjám sem Skógræktarfélag Reykjavíkur og Landgræðslan hafa plantað gegnum árin.“

Á næstu árum hófu fleiri og fleiri Íslendingar að sækja eigið jólatré út í skóg. Um aldamótin hófu skógræktarfélög víða um landið að bjóða almenningi að sækja sér tré og árið 2004 skipulagður Skógræktarfélag Reykjavíkur slíkt í Heiðmörk. „Ég held að ástæðan fyrir því að þetta hafi ekki verið gert fyrr sé einfaldlega sú að menn hafi ekki áttað sig á því að þetta væri hægt. Þó var nóg til af trjám á þessum tíma.“

Hröð þróun síðustu ár

Fyrsta árið mættu um 350 manns í Heiðmörk og felldu sextíu tré. Á síðasta ári komu hins vegar um 6.000 manns í Heiðmörk sem felldu á annað þúsund tré. „Þannig að þróunin hefur verið mjög hröð enda er nóg framboð af trjám. Fyrir hvert fellt tré eru gróðursett fimmtíu ný tré og því voru gróður-



„Jóla-amman“ Steinunn Jónsdóttir í jólaskóginum í Heiðmörk.

MYND/ÚR EINKASAFNI

sett 50.000 tré í sumar fyrir þau þúsund tré sem voru felld síðustu jól. Í þessu tíðarfari sem verið hefur undanfarin ár tekur það tré um áratug að ná heppilegri stærð. Það verður stutt í að við getum alfarið séð um jólatré okkar sjálf ef við göngum bara ákveðið í málið.“

Jólin sem eru fram undan eru því tuttugustu jólin sem hann og fjölskyldan sækja sér jólatré út í skóg. Fyrsta árið í Brynjudal var eitt barnabarna hans með í för. Eftir því sem árin hafa liðið hefur hópurinn stækkað og barnabörnum fjölgað. „Síðustu árin höfum við farið í Heiðmörk og þá koma börn og barnabörn með. Hópurinn stækkar jafnt og þétt og í dag eru þetta um fimmtán manns.“

Venjulega hittist hópurinn í Heiðmörk á laugardegi og um hádegis hefst leitin. Þorvaldur segir marga fjölskyldumeðlimi fara í heilmikla ratleiki til að finna rétta tréð. „Sumir eyða meiri tíma en aðrir í leit að draumatrénu lengst inn í skógi á meðan aðrir eyða minni tíma í trjáleitina. Svo er boðið upp á kakó og smákökur og undanfarin ár hefur verið kveiktur varðeldur í Heiðmörk og jóla-

sveinarnir kíkja í heimsókn. Úr þessu verður því heilmikil fjölskylduskemmtun.“ Skógræktarfélagin sjá um að útvega góðar sagir þannig að allir ættu að geta sótt eigið tré. „Síðan er gengið frá trénu í netapoka svo það komist í bílinn.“

Stafafura vinsæl

Að sögn Þorvalds er stafafura vinsælasta tréð sem fellt er hérlandis til notkunar yfir jólin. „Það sem fólk hefur keypt hérlandis undanfarin ár eru norskur hlynur og rauðgreni en það hefur breyst. Fururnar eru virkilega falleg tré og margir höggva 1,5-2 metra há tré. Fururnar eru töluvert loðnari en gamla grenið og hafa langar nálar. Þetta eru afskaplega falleg tré.“ Sjálfur velur Þorvaldur hóflega stærð á sitt tré. „Ég tek tré sem er í kringum mína eigin hæð, eða um 1,7 metra hátt tré. Ungu fólkið heggur gjarnan hærri tré og jafnvel allt upp í 2,5 metra hátt tré enda hátt til lofts í mörgum íbúðum. Stærðin skiptir þó ekki máli þegar kemur að verði trésins en rúkkad er sama gjald fyrir allar stærðir.“

-sfj

POLARN O. PYRET



Jólaföt · Jólagaðir · Náttföt
Gæða föt fyrir káta krakka
á aldrinum 0-12 ára.

Kringlan s: 568 1822 • Smáralind s: 564 1822

Hvað er jólalegra? Elizabeth Taylor í jólakjól árið 1955.

Módelið Claire Sinclair jólaleg árið 2010.



Kjólur sjötta áratugarins voru afar kvenlegir.

Pilsin náðu niður á miðja kálfa og oft báru konurnar hanska við.

Leikkonan Debra Messing í gulum og gamaldags kjól árið 2009.

Fifties-jól

• Kvenlegar línur fara aldrei úr tísku og því er praktískt að fjárfesta í fifties-jóla kjól.

Tískan fer í hringi. Það er alkunna. Sumt skýtur þó upp kollinum oftar en annað og er fifties-tískan, eða tíska sjötta áratugarins, þar á meðal. Væntanlega eru það hinar kvenlegu línur sem heilla. Á þessum tíma náðu pilsin niður á kálfa og voru annað hvort víð eða níðþröng. Efri hlutinn var aðsnöðinn og mittið sérstaklega áberandi. Áhersla var á hin kvenlegu form; brjóst, mitti og mjaðmir, en þau voru mótuð með hjálp lífstykkja og púða. Hárið var yfirleitt stuttklippið og féll í mjúkum bylgjum. Kvenlegir hanskar, hattar, þröngir skór og handtöskur fylgdu með. Kvöldkjólarnir voru oftar en ekki með enn víðari pilsun, flegnu hálsmáli og berum öxlum.

Kjólur sem þessir eru löngu orðnir að klassík. Klassíkin ræður ríkjum um jól og því ekki úr vegi að fjárfesta í fifties-jóla kjól. Hann gæti gengið ár eftir ár eftir ár.

Leikkonan Diane Kruger mætti í hvítum hrásilkikjól með fifties-sniði á frumsýningu Pour Elle í París árið 2008.

Leikkonan Marisa Tomei árið 2009.



Jólapottur American Express®

Þú gætir unnið ferð til USA og 100.000 Vildarpunkta!

Þú gætir unnið glæsilega vinninga ef þú notar Icelandair American Express til að versla fyrir jólin. Allir meðlimir sem nota kortið fyrir 5.000 kr. eða meira fyrir 15. desember fara í jólapottinn og því oftar sem þú notar kortið, því meiri möguleikar á vinningi!

Sex heppnir meðlimir verða dregnir úr jólapottinum

- 1x Flug fyrir tvo til Bandaríkjanna með Icelandair og 100.000 Vildarpunktar
- 1x Flug fyrir tvo með Flugfélagi Íslands + gisting á Icelandair hótels í eina nótt.
- 2x Yndislegt steinanudd fyrir tvo að verðmæti 30.000 kr.
- 2x Gjafabréf á veglega máltíð að verðmæti 25.000 kr.



Kortið sem kemur þér út



KREDITKORT er útgefandi American Express® samkvæmt leyfi frá American Express

Kynntu þér málið nánar á www.americanexpress.is

American Express er skrásett vörumerki American Express.

SENDUM FRÍTT

SENDUM FRÍTT

www.smartboutique.is



Bleik dömu pasmía og svartir leðurhanskar.
Jólatilboð 4.950 kr.
Margir litir í boði



Herratrefill og leðurhanskar hlý og góð gjöf fyrir herrann á aðeins **4.950 kr.** Margir litir í boði



Vinsælasta jólatilboðið
Refaskott og leðurhanskar
Aðeins 9.900 kr. margir litir



Mikið úrval af vönduðum húfum úr gerfíeld frá Hauer. **Frá 5.400 kr.**



Yfir 100 tegundir af leður seðlaveskjum verð frá **3.900 kr.**



Mikið úrval af Refa húfum okkar hönnun, vönduð vara framleidd í EU
Frá 29.900 kr.



Leðurhanskar með kanínuskinni frá **7.990 kr.**



100 litir af leðurhönskum

Aðeins 3.250 kr.

parið



Frábært á smáfólkið um jólin

Húfa frá Hauer **5.900 kr.**
Kanínu og sauðskinn inniskór **3.990 kr.**



Laugavegur 55, sími 551-1040 • Opið mán.–lau. kl. 10–18 • sun. kl. 13–17.

Sendum frítt í desember.

Það er aðeins ein alvöru hanskabúð og hún er á Laugaveginum við hliðina á Bónus.

Laugavegur 55



Soffía er hrifin af hvítum og náttúrulegum skreytingum og notar þær á jólaborðið.

MYNDIR/ANTON



Hjörtun sem hanga á greinunum eru með gamaldags og rómantískum myndum á sem eru í stíl við litlu kertastjakana á borðinu.

Gróft og fínt í bland

● Soffía Dögg Garðarsdóttir skreytir jólaborðið sitt á klassískan og fallegan hátt.

Jólaborðið hennar Soffíu Daggar Garðarsdóttir er fínt og gróft um leið. Hún segir hlæjandi að hún gangi fyrir gervisnjó og glimmeri enda mikið jólabarn. Soffía notar hvíta litinn mikið og sækir einnig efnivið í náttúruna og reynir að hafa skreytingarnar klassískar og hreinlegar. „Ég er mjög nýjungagjörn þegar kemur að skreytingum. Á hverjum jólum fæ ég æði fyrir einhverju ákveðnu og í ár eru það hvítu, grófu jólatrén sem ég kolféll fyrir,“ segir Soffía, sem heldur úti vefsíðunni Skreytum-hus.is þar sem hún bloggar um

alls kyns breytingar og skreytingar.

Soffía notar mikið af hlutum sem hún á fyrir og finnur þeim nýtt hlutverk, eins og til dæmis glerkúplarnir og sykurarið frá ömmu sem fá hátíðlegra hlutverk á jólaborðinu en venjulega. Andstæður heilla hana líka og hún blandar þeim mikið saman. „Á jólaborðið notaði ég bæði gull og silfur og reyni að brjótast út úr þessu hefðbundna. Einnig blanda ég saman grófu og fínu. Börkurinn og könglarnir eru grófir og svo verður alltaf eitthvert „bling“ að fylgja með.“

-ibh



Jólaborðið hennar Soffíu er fullt af andstæðum, gull og silfur, grófleiki og finleiki.



Soffía úðaði vatni inn í glerkúplana og stráði gervisnjó og glimmeri yfir. Þegar vatnið þornar helst snjóinn og glimmerið á en auðvelt verður að þrifa það burt eftir jólin.



Hvítu jólatrén eru í uppáhaldi hjá Soffíu núna en hún tekur ástfóstri við einhvern ákveðinn hlut á hverju ári. Jólatrén og dádyrin eru frá heildversluninni Skor ehf.



Greinarnar sem hanga á ljósakrónunni hafa fengið að vera þar síðan á síðustu jólum. „Ég skreyti þær á mismunandi hátt eftir því hvert tilefnið er,“ segir Soffía.



Gróft og fínt í bland. „Börkurinn og könglarnir eru grófir og svo verður alltaf eitthvert „bling“ að fylgja með,“ segir Soffía.



Litlu dádyrin eru krúttleg sem diskaskreyting en verða svo hluti af heildarskreytingunni þegar sest er við borðið.



SÖGULOK

Eragon og drekinn Safira hafa hlotið eldskírni í orrustum en lokabardaginn er eftir: Þau verða að takast á við konunginn illa, Galbatorix, og framtíð Alagesíu hvílir á herðum þeirra.

Lokabindi bókaflöksins um Eragon sem beðið hefur verið eftir.

JPV
JPV ÚTGÁFA
www.forlagid.is

BARÁTTA GÓÐS OG ILLS

Sophie og Josh eru komin heim til San Francisco – ásamt gullgerðarmanninum Nicolas Flamel. En heimurinn er á heljarbröm. Hörkuspennandi saga í bókaflökki sem nýtur vinsælda um allan heim.



Sendum um allt land
www.spilavinir.is

Spil fyrir þau yngstu...

2+
Litalottó
2.880
Fyrsta spilið. Einfalt litalottó.

4+
Fuglahræðuspilið
2.150
Safnaðu fuglum en passaðu þig á kisunum.

4+
Bananaspilið
3.480
Vertu fyrsti apinn upp að bananatrénu en passaðu þig á bananahýðinu.

...og svo miklu meira fyrir alla hina líka!

Spilavinir

Langholtiavegur 126 · 104 Reykjavík · Sími 553 3450 · www.spilavinir.is - **Opið 11-18 virka daga og 11-15 laugardaga**

Skemmtileg jólagjöf! Persónuleg jólakort með þinni mynd!

Láttu okkur prenta uppáhalds myndina þína á striga.

Frá kr. 139.- m/umslagi
10x15 cm. 10x20 cm. og 15x15 cm.

Tilboð! Frábær jólagjöf!
Stækkun 15x20 cm. og rammi kr. 1.790.-

Myndhráði
Verðdæmi:
20x30 cm.
komin á
blindramma
kr. 5.490.-

Framköllunarþjónusta
Hraunbæ 102a
S: 561-1502
www.myndhradi.is
Netfang: myndhradi@myndhradi.is

JÓLAGJAFIR



KERTALUKTIR



MADONNA STYTTUR



DAGATALSKERTI



FUGLABÚR



KERTASTJAKAR

SKARTGRIPAHENGI

JÓLASKRAUT

ILMKERTI

KERTASKRAUT

BAKKAR

FORRÉTTARDISKAR

OG MARGT FLEIRA...



Stúfur stækkar í hjarta sér

● Styrktarfélag lamaðra og fatlaðra hefur undanfarin sex ár gefið út jólaóróa til styrktar Æfingastöð félagsins sem sinnir sjúkra- og iðjuþjálfan barna. Um 1200 börn nýta þjónustu æfingastöðvarinnar árlega og mörg hver oft í viku. Óróarnir eru framleiddir hjá Geislataekni í Garðabæ og er þeim pakkað hjá Vinnustofunni Ási. Óróarnir verða til sölu í gjafavörverslunum um allt land dagana 5.-19. desember en upplýsingar um sölustaði er að finna á www.slf.is. Á hverju ári hafa tveir listamenn, hönnuður og rithöfundur sameinað krafta sína og túlkað einhvern úr jólasveinafjölskyldunni í óróa og ljóð. Í ár eru það Þórunn Árnadóttir hönnuður og Bragi Valdimar Skúlason, kenndur við Baggalút, sem unnu með jólasveininn Stúf.

Síðasta erindið í kvæðnu eftir Braga er á þessa leið:

Stúfur er í eðli sínu eins og við
– og raunar mestallt mannkynið.
Hvar sem þörf á hugrekki að höndum ber
– stækkar hann í hjarta sér.



Barnajól

Börn úr Ísaksskóla spurð um jólin



Veistu hvers vegna við höldum jóli? Nei, ég veit það ekki. Af hverju?

Hvað langar þig mest í jólagjöf? Tæki til að hlusta á tónlist í.

Hvað eru jólasveinarnir margir? Átján.

Áttu einhvern uppáhalds jólasvein? Já, Skyrgám. Hann borðar svo mikið skyr.

Hvað myndirðu vilja borða á jóluunum? Skyr.

Hvernig lítur jólakötturinn út? Hann er svartur.

Katrín Jana Guðbjörnsdóttir 6 ára

Ert þú farinn að hlakka til jólaanna?

Já. Af því að mamma mín á afmæli sama dag og Jesús, en samt ekki sama dag og jólin.

Fær hún þá bæði jóla- og afmælisgjöf?

Já. Einu sinni setti ég skóinn hennar út í glugga og hún fékk alveg svakalega fínt armband í skóinn. Einu sinni fékk ég líka blað í skóinn sem á stóð: „Þú átt að taka til í herberginu þínu.“ Allir kassarnir voru næstum því tómir og það var allt úti um allt.

Hvers vegna höldum við jólin? Svo við fáum pakka og getum hitt jólasveinana og dansað í kringum jólatréð.

Hvað langar þig í jólagjöf? Það er svona leirdæmi sem maður býr til og setur í einhverja hvíta skál og svo inn í ofn og þá breytist leirinn í alvöru mat. Veistu hvað? Ég má ekki fara ofan í kjallara. Það er fullt af jólapökkum þar. Ég gerði það einu sinni en ég man ekki hvað var þar. Mamma mín og Kristín eru þær einu sem mega það. Samt er jólagjöfin hennar Kristínar þar.

Hvað eru jólasveinarnir margir? Þrettán.

Áttu uppáhaldsjólasvein? Já, Stúf litla. Hann er svo sætur. Einu sinni þegar við áttum kjöt og Kjötkrókur kom, þá stal hann kjötinu. Og þegar við keyptum bjúgu þá kom Bjúgnakrækir og stal líka bjúgunum. Og Pottaskefill stal einu sinni potti. Við þurftum að kaupa nýtt af öllum þessum þremur hlutum.

Hvað myndirðu vilja borða á jóluunum? Bjúga. Bjúga er uppáhaldið mitt.

Hvernig lítur jólakötturinn út? Svartur og grimur. Hvæssssss... Sástu þennan svarta kisa þarna uppi? Hann er grimmi jólakötturinn.

Davíð Örn Arnarson 6 ára (Má Ilka alveg kalla mig Dabba)

SÍGILDAR BÆKUR



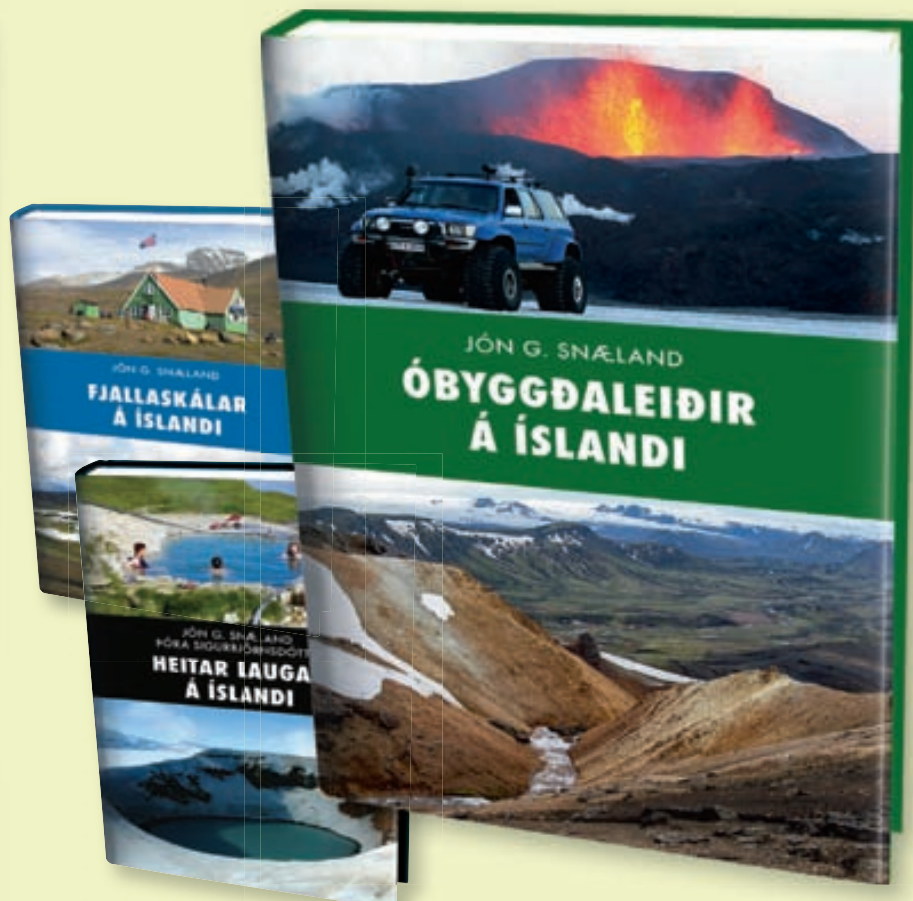
Augu Líru eftir Evu Joly og Judith Perrignon. Æsispennandi skáldsaga úr undirheimum fjármálaífsins, þar sem Eva Joly þekkir hvern krók og kima.



Það er öllum börnum nauðsynlegt að kynnst Grimmsævintýrum sem fylgt hafa kynslóðunum í 200 ár. Í fyrra komu *Dæmisögur Esóps* út í sama flokki.



Klassískt verk eftir einn þekktasta rithöfund Evrópu á 20. öld. Einstök bók um hinn slóttuga og samviskulausa lögreglustjóra Napoleons, Joseph Fouché.



Spennandi og fáfarnar ferðaleiðir um hálendi Íslands. Bók sem allir fjallamenn verða að hafa í bílnum. Áður hafa komið út *Heitar laugar á Íslandi* og *Fjallaskálar á Íslandi*.

SKRUDDA
www.skrudda.is

Phone®

Farsímastandur

Engar snúruflækjur eða týnd hleðslutæki.
Snillið á heimilið og skrifstofuna.

- Hirsla fyrir **alla** farsíma og hleðslutæki þeirra.
- Íslensk hönnun og hugvit.
- Margir litir
- Gott verð

Útsöluastaðir:
Vodafone
Síminn
A4
Martölvan, Hornafirði
Tölvun, Vestmannaeyjum
Femin.is
Aha.is
Nammi.is

Hönnun og framleiðsla: Gumhilldur Kjartansskóttir www.phone.is - Auglýsingahönnun: cooldesign.is

Frábært úrval af myndarömmum!

LJÓSMYNDAVÖRUR

Skipholti 31, sími 568-0450 ljosmyndavorur.is

GEFÐU JÓLAGJÖF

ALLIR FÁ ÞÁ EITTHVAÐ FALLEGT

Fyrir andvirði þessa gjafabréfs á gjofsemgefur.is fá efnalitlir foreldrar á Íslandi gjafakort í verslun með leikföng, bækur og fót og geta þeir valið barni sínu gjöf eftir þörfum þess og óskum.

www.gjofsemgefur.is

Hjálparstarf kirkjunnar



Einar fékk heimsókn frá Kertasníki í afmælisgjöf í fyrra. Hann segist hafa roðnað og blánað af spenningi og feimni, rétt eins og hin börnin í afmælisveislunni á aðfangadag.

MYND/GVA

Var stundum kallaður Jesús

• Jólabörnum sem fædd eru 24. desember er gjarnan vorkennt fyrir að eiga afmæli á þeim stóra hátíðisdegi. Einar Þorsteinsson, fréttamaður á RÚV, er eitt þeirra en segist heldur betur fá að njóta sín á afmæli sínu og frelsarans.

Sem barn var ég svo sem ekki alltaf sáttur við að athyglin dreifðist á aðra merkilegri menn og ég félli í skuggann af Jesú Kristi en þegar öllu er á botninn hvolft er stórfint að eiga afmæli á aðfangadag,“ segir Einar brosmildur.

Einar er skírður í höfuðið á afa sínum og alnafna sem lést löngu áður en Einar kom í heiminn.

„Afi var fæddur 20. desember og afmæli mín í æsku oftast haldin þá. Tilstandið var hefðbundið og allir sælir með pulsupartí og súkkulaðiköku,“ segir Einar, sem yfirleitt hefur uppskorið tvöfaldan pakka-fjölda í desember.

„Sumir freistuðust til að sam-eina afmælis- og jólagjöfina í eina gjöf og það var yfirleitt mér til hagsbóta, held ég,“ segir Einar og hlær dátt. „Mýtan um að ég yrði

hlunfarinn hefur örugglega haldið fólki á tánum.”

Eftir að Einar kom til vits og ára og eignaðist sína góðu konu hafa afmæli hans náð nýjum hæðum.

„Konan mín er afar gestrisin og hefur yndi af því að halda veislur. Eftir að við festum ráð okkar tók hún upp á því að bjóða nánustu vinum og ættingjum í dögurð í hádeginu á aðfangadag. Þá koma allir heim, fá gott að borða og skiptast á jólagjöfum. Þetta er orðinn fastur liður í fjölskyldunni og yndislegt að koma saman og geta faðmað fólkið sitt áður en hátíðin gengur í garð í stað þess að þjóta um í stressi á milli staða með pakkana.“

Einar fæddist klukkan ellefu á aðfangadagskvöld. Leiða má líkur að því að það sé svipaður fæðingartími og þegar Jesús fæddist í fjárhúsinu eftir að Maríu og Jósef var

alls staðar neitað um næturskjól á aðfangadagskvöldi jóla í Betlehem.

„Ég var stundum kallaður Jesús hér áður fyrr en reyndi að láta það ekki stíga mér til höfuðs.“

Um síðustu jól birtist óvæntur gestur í afmælisveislu Einars. „Þá ruddist inn jólasveinn, mér og öðrum börnum í veislunni til mikillar gleði. Sveinki var mjög myndinn, stríddi mér eins og ég væri fimm ára og vakti stormandi lukku,“ segir Einar þegar hann minnst gleðilegs gjörnings konu sinnar sem hann segir fá mikið út úr því að koma honum á óvart og gleðja sem mest.

„Ég veit ekki hvort er skemmtilegra, afmælið eða jólin, en hádegjið er náttúrulega mitt afmælispartí. Sú staðreynd að jólin og afmælið beri upp á sama dag magnar síðan óneitanlega upp stemninguna.“ - blg

Jólahefðir

• **HVAÐ ERU BRANDAJÓL?** Þegar hátíðisdagar jóla falla þannig við sunnudaga að margir helgidagar koma í röð er talað um brandajól. Nákvæm skilgreining á brandajólum hefur þó lengi verið á reiki. Ástæðan er sú að hugtakið er frá þeim tíma þegar það voru þrjár dagar jóla og því þriðji í jólum einnig helgidagur. Meginreglan virðist þó hafa verið sú að brandajól væru þegar aðfangadagur er sunnudagur. Elsta heimild sem til er um brandajól er rituð af Árna Magnússyni um 1700: Brandajól kalla gamlir menn á Íslandi þá jóladag ber á mánadag, áttadag á mánadag og þrettánda á laugardag.

Samkvæmt öðrum heimildum var einnig stundum talað um brandajól þegar sunnudagur lenti á eftir jólahelginni, það er á þriðja í jólum. Þó jólin í ár falli ekki undir þessa skilgreiningu á brandajólum þá verða frídagarnar tengdir þeim varla fleiri. Aðfangadag ber nú upp á mánudegi þannig að þeir sem eru vanir að fá frí þann dag ná fimm dögum í röð í frí.



SONY
SONY MDRV55 heyrnartól
Verð: 19.990 kr.



Canon
Canon PowerShot A2300
8GB minniskort fylgir
Verð: 24.900 kr.

SONY
Sony Cybershot DSCS5000P
4GB minniskort fylgir
Verð: 15.990 kr.



UCube tölvuháttalarar USB
Verð: 19.900 kr.

Allar sortir fyrir jólin



Canon
Canon IXUS 125 HS
16GB minniskort fylgir
Verð: 44.900 kr.

Canon
Canon EOS 650D með 18-55mm linsu
16GB minniskort og íslensk kennslubók fylgja
Verð: 169.900 kr.



BOSE
BOSE AE2 heyrnartól
Verð: 28.900 kr.



BOSE
BOSE Companion 2 II tölvuháttalarar
Verð: 26.990 kr.

lenovo
Lenovo U410 14" fartölva
Windows 8 og i5 3317U örgjörvi
Verð: 177.900 kr.

lenovo
Lenovo S400 14" fartölva
Windows 8 og i3 3217U örgjörvi
Verð: 119.900 kr.



Heimsfræg hönnun á h

Organic
 Hönnun: Charles Eames & Eero Saarinen, 1940
 Jólátíð: 198.500,- kr
 Verð áður: 238.500,- kr



Corniches
 Hönnun: Ronan and Erwan Bouroullec, 2012
 Lítil Verð: 9.900,- kr
 Mið Verð: 12.900,- kr
 Stór Verð: 14.900,- kr



DSW stóll
 Hönnun: Charles & Ray Eames, 1950
 Jólátíð: 49.900,- kr
 Verð áður: 64.900,- kr



EAM
 plastst
 fást í 6

Ball clock
 Hönnun: George Nelson, 1948-60
 Jólátíð: 34.900,- kr
 Verð áður: 44.900,- kr



Sunburst
 Hönnun: George Nelson, 1948-60
 Jólátíð: 39.900,- kr
 Verð áður: 49.900,- kr



Polder
 Hönnun: Hella Jongerius, 2005 - 2012
 „Limited edition“



Coffee table
 Hönnun: Isamu Noguchi, 1944
 Jólátíð: 238.500,- kr
 Verð áður: 278.500,- kr



Þagstæðu verði

DSR stóll
Hönnun: Charles & Ray Eames, 1950
Jólatilboð: 36.900,- kr
Verð áður: 44.900,- kr



MES
ólarnir
6 litum

UTEN SILO II
Hönnun: Dorothee Becker, 1969
Jólatilboð: 29.900,- kr
Verð áður: 39.900,- kr



DAR stóll
Hönnun: Charles & Ray Eames, 1950
Jólatilboð: 44.900,- kr
Verð áður: 59.900,- kr



Gæði á góðu verði

Frábæru jólatilboðin á **VITRA** vörunum gilda til jóla eða á meðan birgðir endast.

VAXTALAUSAR RAÐGREIÐSLUR TIL ALLT AÐ 6 MÁNAÐA

RAR stóll
Hönnun: Charles & Ray Eames, 1950
Jólatilboð: 64.900,- kr
Verð áður: 84.900,- kr



vitra.



Hang it all
Hönnun: Charles & Ray Eames, 1953
Jólatilboð: 29.900,- kr
Verð áður: 44.900,- kr

Lounge chair & ottoman
Hönnun: Charles & Ray Eames, 1956
Verð: 898.500,- kr



Allar upplýsingar eru birtar með fyrirvara um prentvillur og vöruframboð.

basic
Sími 571-5671
Háholti 13 - 15 / 270 Mosfellsbæ

Jólagjöfin hennar fæst hjá okkur.
Basicplús

OPIÐ
Virka daga kl. 12 - 18
Laugardaga kl. 12-15



Er um á facebook Basicplus Mosfellsbæ



Flestum börnum þykir gaman að sjá hvernig jólin voru haldin á árum áður.

Jólin til forna

• Margir hafa það fyrir sig að heimsækja Árbæjarsafn fyrir jólin og fá smjörþefinn af því hvernig jólin voru haldin áður fyrr. Það er ævintýri fyrir börn jafnt sem fullorðna og góður dagur í Árbæjarsafni kemur flestum niður á jörðina.

Jólasýning Árbæjarsafns hefur verið vel sótt undanfarin ár og hlotið fastan sess í menningarlífi höfuðborgarinnar á aðventunni. Ungir sem aldnir geta rölt milli húsanna og fylgst með undirbúningi jólnanna eins og hann var í

gamla daga. Hrekkjóttir jólasveinar gægjast á glugga og kíkja í potta. Börn og fullorðnir fá að föndra, syngja jólalög og ferðast um í hestvagni. Sýningin verður í Árbæjarsafni 2., 9. og 16. desember milli 13 og 17. Þá verður boðið upp á jóla-

leiðsögn á ensku alla daga í desember klukkan 13. Þar verður farið yfir jólahald fyrri tíma. Skyggst verður inn á heimili bændafjölskyldna um aldamótin 1900 og verður gestum boðið upp á laufbrauð og jólaöl.

LÉTT BYLGJAN
967
- JÓLASTÖÐIN ÞÍN!

Nú er Létt Bylgjan jólastöðin þín

Ljúf og þægileg jólatónlist alla daga til jóla

GEFÐU HÆNU
gjofsemgefur.is
907 2003

Hjálparstarf kirkjunnar

Jólaföt

Samfellurnar eru úr lífrænni bómull og prentunin er þannig gerð að liturinn fer inn í efnið og helst því afar vel.

• **KRÚTTLEGT FYRIR KRAKKANA** Jólasamfellur með áletruninni „Fyrstu jólin mín“ frá Jónsdóttir & co eru krúttleg jólagjöf fyrir þau allra yngstu. Þau geta líka klæðst samfellunum um jólin því þær eru hátiðlegar og sparilegar. Ragnhildur Anna Jónsdóttir stofnaði Jónsdóttir & co fyrir ári síðan en merkið sérhæfir sig í ungbarnavörum úr lífrænni bómull. Ragnhildur er mikið jólabarn og átti sér draum um að hanna jólalínu. „Ég var byrjuð að vinna jólalínuna í fyrra en ég varð ekki fyllilega ánægð með hana fyrr en nú. Ég hafði sjálf oft gefið litlum krílum í jólagjöf litlar samfellur með erlendri áletrun og langaði að búa til fallega íslenska jólalínu,“ segir Ragnhildur.

Jólasamfellurnar fást hjá Epal, Minju, Safnabúð Þjóðminjasafnsins, Púkó og smart, Garðheimum og Sirku Akureyri. Einnig er hægt að hafa samband við Ragnhildi í gegnum heimasíðuna Jonsdottir.is.

Gefðu gjafabréf

DANSANDI JÓLAGJÖF

Innritun og upplýsingar á **dansskoli.is** eða í síma 553 6645

Argentískur Tangó | Street | Zumba
Break | Freestyle | Hiphop | Salsa
Samkvæmisdansar | Barnadansar

Sérnámskeið fyrir hópa
Börn - Unglingar - Fullorðnir

DANSSKÓLI
Jóns Péturs og Köru
Dansfélag Reykjavíkur

Danskennarasamband Íslands | Fagtlærðir danskennarar
Valsheimilið Hlíðarendi | sími 553 6645 | dans@dansskoli.is | www.dansskoli.is



Vonskuveður um allt land

Rán er vönduð og hlý dúnúlpa með loðkraga á hettu og hentar sérstaklega vel við englagerð og snjóhúsaframkvæmdir. Hún er með smellum til að þrengja við úlnliði og snjóhlíf í mitti, til að halda snjónum úti og hitanum inni.

Rán dúnúlpa
28.900 kr.

Magni húfa
5.500 kr.

Andvari jakki
18.500 kr.

Frigg flísbuxur
6.900 kr.

Dunlop - loðfóðruð stígvél
7.800 kr.



**NIÐUR
BREKKU FER**



**HERRASKÍÐI
MEÐ BINDINGUM
ROSSIGNOL ALIAS 74
69.990 KR.**



**DÖMUSKÍÐI
MEÐ BINDINGUM
ROSSIGNOL ATTRAXION 1
79.990 KR.**



**HERRASKÍÐASKÓR
ROSSIGNOL
ALIAS SENSOR 70
33.990 KR.**



**DÖMUSKÍÐASKÓR
NORDICA
CRUISE 55
29.990 KR.**



**HJÁLUR
ROSSIGNOL
TOXIC - GRÁR
11.990 KR.**



**SKÍÐAGLERAUGU
UVEX
CERVON
7.990 KR.**

**20% PAKKAFLÁTTUR EF KEYPT
ERU SKÍÐI, BINDINGAR OG SKÓR**

ÚTILÍF

utilif.is



Innbökuð nautalund með madeira-sósu er ljúffengur matur.

Innbökuð nautalund á hátíðarborðið

● Ekki eru allir sem vilja borða hamborgarhrygg eða hangikjöt á jólum. Hvernig væri að prófa lúxus nautasteik?

Margir borða nautalund á jólum eða um áramót. Wellington-naut er þekktur veislumatur víða um heim. Gott er að skipuleggja sig vel svo veislan heppnist sem best. Uppskriftnin miðast við sex manns.

ÞAÐ SEM ÞARF:

- Um það bil 1,2 kg nautalund
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. nýmalaður pipar
- 2 msk. smjör
- 1 pakki frosið smjördeig
- 1 egg

SVEPPAFYLLING

- 150 g ferskir sveppir
- 1 laukur
- 2 msk. smjör
- 3 msk. fersk steinselja
- 2 dl brauðraspur
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. pipar

GRÆN-METI

- 12 ferskir sperglar (aspas)
- 6 tómatar
- 250 g spínat
- Kínakál, smátt skorið
- 4 skalottlaukar
- 2 msk. smjör
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. pipar
- Safi úr hálfri sítrónu

Í þessum rétti er eingöngu besti bitinn úr lundinni notaður, endarnir eru skornir frá og notaðir í annan rétt eftir smekk hvers og eins. Lundin er brúnuð í smjöri á heitri pönnu, krydduð og síðan sett til hliðar. Skerið sveppina og laukinn smátt. Steikið í smjöri og hrærið á meðan steikingin fer fram. Bætið steinselju og brauðraspi saman við. Bragðbætið með salti og pipar. Leggið smjördeigið á borð og fletjið það út. Plöturnar eiga að límast saman með léttþeyttu eggi. Leggið sveppablönduna langsúmu á miðju deigsins. Lundin er síðan sett ofan á og restin af sveppunum ofan á hana. Pakkið kjötinu inn í smjördeigið, leggið á smjörpappír á bökunarplötu og látið „sauminn“ snúa niður. Notið afskurð af deiginu til að búa til skraut ofan á. Penslið allt með léttþeyttu egginu og geymið á köldum stað þar til kjötið fer í ofninn. Þetta má gera degi fyrir notkun. Setjið kjötið í 200°C heitan ofn í 20 mínútur.

Í eina til tvær mínútur. Einnig er gott að hafa fyllta tómata með. Þeir eru settir í sjóðandi vatn í örstutta stund og síðan afhýddir. Laukurinn er saxaður og settur á heita pönnu með smjöri ásamt kínakáli og spínati. Bragðbætt með salti og pipar. Skerið toppinn af tómötunum og takið aldinkjötið úr. Fyllið síðan með spínatblöndunni. Gott er að setja smá sítrónusafa yfir. Setjið í ofninn og bakið við 200°C í um það bil fimm mínútur.

Með kjötinu er gott að hafa madeira-sósu.

MADEIRA-SÓSA

- 3 msk. mjög fint saxaður skalottlaukur
- 30 g smjör
- 250 g sveppir
- ½ tsk. möluð piparkorn
- 1 lárviðarlauf
- Ferskt timían
- ¼ bolli rauðvín
- ¾ bolli madeira-vín
- 1 bolli gott kjötsoð
- Rjómi eftir smekk

Bræðið smjör á pönnu og steikið laukinn, bætið síðan sveppunum út á og látið steikjast þar til þeir mýkjast og hafa tekið fallegan lit. Takið þá sveppina til hliðar en bætið á pönnuna pipar, timíani og lárviðarlaufi. Þá fer rauðvín og madeira út á pönnuna og loks kjötsoðið. Látið suðuna koma upp og setjið sveppina út í aftur. Að lokum er rjóminn settur saman við og allt hrært vel saman og hitað. Berið fram með kjötinu.

MEÐLÆTIÐ:

Skérið eða brjótið harða partinn af sperglinum. Þegar spergillinn er beygður kemur í ljós hvar er best að brjóta hann í sundur. Hann er síðan soðinn í sjóðandi vatni



Kjötið á að elda þar til kjöthitamælirinn sýnir 57°C.



Gjafakort

Borgarleikhússins

Gefðu töfrandi stundir í jólapakkann.

Jólatilboð Borgarleikhússins



Mary Poppins
Miðar fyrir tvo á söngleikinn
ástsæla og val um bókina
eða leikhúskonfekt.
9.900 kr.



Ljúffengt leikhúskvöld
Gjafakort og gómsætt
leikhúsmáltíð
fyrir tvo
11.500 kr.

Gjöf sem aldrei gleymist!

Listabraut 3 | 568 8000 | borgarleikhus.is



Borgarleikhúsið



Við hvern disk er jólaskeið úr silfri fyrir ábætisréttina smíðuð af Guðlaugi Magnússyni gullsmíði.



Borðbúnaður Sigurveigar er allur danskur. Dúkur og tausevriettur eru frá Georg Jensen Damask og hnifapörin frá Georg Jensen, sem er annað og yngra fyrirtæki. Hnifapörin eru úr silfri og eini borðbúnaðurinn sem Georg Jensen hannaði sjálfur. Matarstellið er jólastell frá Royal Copenhagen og þaðan eru stytturnar og jólatrén líka. Stóru kertastjakarnir eru frá Georg Jensen og öll glös á borðinu frá Holmegaard.

MYNDIR/VILHELM

Nær sér í jólin í aftansöng

• Sigurveig Lúðvíksdóttir í Kúníngúnd er konan sem fyrir þrjátíu árum kynnti jólaóróa Georgs Jensen fyrir Íslendingum. Hún segir einfaldasta mat verða að sannri lystisemd á fallegum borðbúnaði.

Það er sama hversu ung eða gömul manneskjan er. Um leið og hún sér fallegan hlut sem tengist jólum fær hún glampa í augun og hugurinn reikar til æskujóla eða fagurra minninga frá jólum,“ segir Sigurveig þar sem hún leggur á borð sitt gullfallett jólaskart sem hún hefur sérvalið í verslun sína síðastliðin þrjátíu ár og er eitt dýrmætasta stofustáss í jóla-skreyttum stofum íslensku þjóðarinnar. Þar á meðal eru jólaflöskur frá Holmegaard og jólaórói Georgs Jensen sem Sigurveig kynnti fyrst til sögunnar 1984 og hefur allar götur síðan verið eftirsóttasti söfnunargripur íslenskra jóla-skrautsunnenda.

„Fólk kann að meta þessar vörur því þær höfðu til okkar sem skandinavísk listhönnun eins

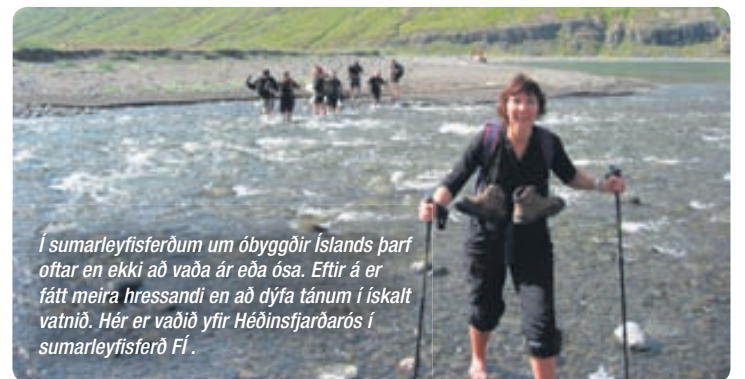
og hún gerist best. Það þarf hins vegar ekki fullt hús af henni og nóg að setja bara forréttardisk ofan á hvítan matardisk til að fá allt annað og hátíðlegra yfirbragð á jólaborðið,“ segir Sigurveig og tekur fram gullfallett jólastell frá Royal Copenhagen.

„Á jólum leggur fólk sig fram við að velja það allra besta í mat og drykk og allt á að vera hreint og fínt. Því tilheyrir að leggja fallega á veisluorð jólaanna og má ekki þykja nógu gott að kasta til höndum. Allir njóta þess að koma að fagurskreyttu borði og ákveðin lífskúnt að njóta fagurrar framsetningu og matar með fallegum borðbúnaði. Það gefur aðra tilfinningu en að setjast við borð með blettóttum dúk eða skörðóttum glösum.“

Þegar Sigurveig hefur lokað



„Áhugi landsmanna á ferðum um Ísland er alltaf að aukast og þar með þátttakan í starfi FÍ,“ segir Páll Guðmundsson framkvæmdastjóri FÍ.



Í sumarleyfisferðum um óbyggðir Íslands þarf oft en ekki að vaða ár eða ósa. Eftir á er fátt meira hressandi en að dýfa tánum í iskalt vatnið. Hér er vaðið yfir Héðinsfjarðarós í sumarleyfisferð FÍ.



Að loknum góðum göngudegi á fjöllum, og að lokinni staðgóðri máltíð er oft slegið upp kvöldvöku, sungið, dansað, sagðar sögur og sprellað, og þá hefur stundum verið slegið upp varðeldi.

Jólagjöf ferðamannsins fæst hjá FÍ



„Það er ánægjulegt að sífellt fleiri Íslendingar eru að ferðast um landið. Gönguferðir um náttúruna, bæði í byggð og óbyggðum eru aðalmerki Ferðafélags Íslands. Gönguferðir eru allt í senn góð heilsurækt, hressandi útivera, skemmtilegur félagskapur og eða þá góð hvíldarstund frá amstri dagsins ef maður kys að ganga einn,“ segir Páll Guðmundsson framkvæmdastjóri Ferðafélagsins.

Þeir sem taka þátt í gönguferðum Ferðafélags Íslands eru bæði meðvitað eða ómeðvitað að tileinka sér heilbrigðan lífsstíl. Það hefur verið marganna með rannsóknnum að góð gönguferð er mjög heilsusamleg fyrir líkama og sál. Að sama skapi er útivera öllum holl og þá hefur íslensk náttúra góð áhrif á sálarlífið. „Við höfum séð mörg dæmi um fólk sem kemur og tekur þátt í starfinu

hjá okkur og byjar að stundar gönguferðir reglulega að það hefur stórbætt þol sitt og þrek og heilsu almennt. Oft hefur fólk misst fjölmörg kíló án þess að það hafi endilega verið markmiðið. Þá er gaman að í mörgum lengri ferðum hjá okkur þá eru þátttakendur að borða mjög heilsusamlegan og kjarngóðan mat, þar sem hráefnið er oft íslenskt og helst úr heimabyggð.“

Að sögn Páls má segja að með útgáfu ferðaáætlunarinnar fari starf FÍ í fullan gang. „Fyrstu daga og vikur eftir að áætlunin kemur út eru símalínurnar rauðglóandi. Í mörgum ferðum takmarkast fjöldi farþega við 18 – 20 manns og fyrstir koma fyrstir fá,“ en Ferðaáætlun félagsins fyrir árið 2013 kemur út strax í byrjun árs. Páll segir að Íslendingar séu jafnframt orðnir mun fyrr á ferðinni við undirbúning og skipulag á ferðum sínum en áður. Fjölmargin hafi þegar pantað í skála félagsins

fyrir ferðir sumarsins en þar sé gístiframboð einnig takmarkað eftir stærð skálanna, en Ferðafélagið og deildir þess eiga og reka 36 skála í óbyggðum landsins.

Í Ferðafélagi Íslands eru nú tæplega 8000 félagsmenn en Páll segir að markmiðið sé að fjölga þeim enn frekar. „Við höfum verið að horfa á norska Ferðafélagið en í því eru um 220.000 félagar og þessi lífstíll er mun ríkari í menningu norsku þjóðarinnar. Það er eitthvað sem við viljum læra af og fylgja eftir, en áhuginn er alltaf að aukast meðal landsmanna.“

**Skráðu þig inn
Drífu þig út**



„Jólaóróinn í ár er Betlehemstjarna og einn sá fegursti sem komið hefur. Margir safna þeim fyrir fæðingarár barna sinna og sjálf gef ég þá í skírnargjafir. Frænka mín sem fékk einn fyrir tuttugu árum er nú farin að halda sín jól sjálf og tekur fram fyrsta jólaskrautið sitt, sem er í senn eigulegt og þrungið minningum frá fyrstu tíð,” segir Sigurveig.



Sigurveig fékk ung áhuga á fallegum hlutum og því að leggja fallega á borð. „Með fallegum borðbúnaði getur einfaldur matur eins og soðin ýsa og kartöflur orðið að lystisemd fyrir augað og vatn í glasi hreinasta listaverk.“

dyrum búa sinna á aðfangadag fer hún heim og skreytir jólatréð.

„Hver og einn býr til sín eigin jól og okkar eru alltaf notaleg. Eftir að hafa skreytt jólatréð fer ég í aftan-söng í Dómkirkjunni til að ná mér í jólin. Þegar heim kemur eldum við hjónin humar sem við snæðum með tómatsalati og ristudu brauði og drekkum með gott hvítvín. Síðan er ég svo dönsk í mér að lýsa

upp jólatréð með lifandi kertum og slekk öll rafmagnsljós til að horfa og taka upp jólagjafirnar í bjarma kertaljósa,” segir Sigurveig, sem fer snemma í háttinn á jónótt. „Á jóladag fæ ég stórfjölskylduna í hangikjöt og laufabrauð sem við skárum út saman og steiktum á adventunni. Hún telur hátt í þrjátíu manns og það er yndisleg jólastund.“

-þlg



TENGING ÞÍN VIÐ PÓSTINN UM JÓLIN

Póstappið finnur fyrir þig sendingu sem hefur verið póstlögð og í appinu getur þú keypt SMS frímerki. Það er auðvelt að finna næsta pósthús á stafrænu korti eða einn af 200 póstkössum. Hann gæti verið handan við hornið því appið veit hvar þú ert.

Fyrir jólin geta viðskiptavinir fundið upplýsingar um síðustu skiladaga, opnunartíma pósthúsa um allt land og staðsetningar Jólápósthúsa í verslunarmiðstöðvum undir jólahnappnum í appinu.

VIÐ KOMUM ÞVÍ TIL SKILA

www.postur.is



Arndís og Halla unnu í blómabúð móður sinnar á uppvaxtarárum og kunna því sitthvað fyrir sér þegar kemur að pakkaskrauti.



Arndís prentaði út hreindýr af netinu, skar það út í pappa og notaði til að stensla dagblaðapakka. Myndina notaði hún svo á annan pakka og þannig fór ekkert til spillis.



Móðurafi og amma systranna skreyttu ávallt jólatréð sitt með fána- borða. „Þó pakkin sé kannski ekki sérlega jólalegur veður hann upp jólaminningar hjá mér,” segir Arndís.

Nota það sem fellur til

● Hugmyndaauðgi einkennir jólapakka systranna Arndísar og Höllu en þær reyna að endurnýta sem mest. Pakkarnir þeirra eru einfaldir og hafa yfir sér fortíðarljóma. Þær deila hér nokkrum hugmyndum.

Systurnar Arndís og Halla Gísladætur lærðu snemma listina að pakka fallega inn en móðir þeirra, Þórdís Baldursdóttir, rak blómabúðina Bæjarblómið á Blönduósi í mörg ár. „Við hjálpuðum oft til við að afgreiða og pakka inn og þá sérstaklega í aðdraganda jólanna,” segir Halla.

Systrunum er annt um umhverfið og reyna að endurnýta og flokka sem mest. Þær gefa hér hugmyndir að sniðugum jólapökkum með skrauti úr efniviði sem leynist á flestum heimilum. Annan efnivið, eins og pappír og slaufur, keyptu þær í IKEA, Tiger og Söstrene Grene.

Halla segir Arndísi, sem er myndlistarkennari, hafa haft yfirumsjón með skreytingunum. Sjálf rekur hún heildsöluna Vöruhus.is. Hún er þó ekki laus við lista- bakteríuna og liggur skrautskriftin sérstaklega vel fyrir henni.



Glansmyndir má bæði nota sem merkimiða og pakkaskraut. Það þarf ekki mikið meira til að útbúa fallegan pakka.



Halla sankar að sér ýmiss konar tölum. Hún tindi til nokkrar rauðar og þræddi þær upp á blómavir. Úr varð fyrirtaks pakkaskraut.

Einfaldara getur skrautið varla verið.



Hreindýramyndina fann Arndís á netinu, prentaði út og klippti í skraut.

Til að ná fram and- stæðum má pakka inn í einum lit og skreyta svo með ræmu úr öðrum.



Því ekki að nota allan þann dagblaðapappír sem fellur til utan um jólapakkana? Systurnar skreyta hann með silkibandi og könglum úr garðinum.



Væntanlegt í verslanir!

Sölutímabil 5.-19. desember

Markmiðið með sölnni er að auðga líf fatlaðra barna og ungmenna og rennur allur ágóði til starfs í þeirra þágu.

STYRKARFÉLAG LAMAÐRA OG FATLAÐRA

WWW.SLF.IS



Rjúpur og rómantík

• Í huga Sigríðar Arnardóttur fjölmiðlakonu er angan af lyngi, sarpi og rjúpu hinn eini sanni jólailmur. Ástæðan er rómantískur verksaður hennar og Kristjáns Franklins Magnús á fyrstu jólnum þeirra saman.

Ein fegursta minning jóllanna tengist aðfangadegi í þvottahúsinu hjá tengdamömmu. Þá vorum við Kristján nýbúin að kynna og sátum tvö, yfir okkur ástfangin, við að reyta rjúpur fyrir tengdó með tilheyrandi kossafangsí,“ segir Sírý og húsar brosandí út í loftið við minninguna.

„Ég finn enn þessa sömu sætu angan og fylgdi rómantíkinni í loftinu og þykir angan af lyngi, sarpi og rjúpu hin eina sanna jólalykt.“

Þau Sírý og Kristján héldu fyrstu jólin sín saman þegar þau voru nýflutt í hús sitt og Sírý var kasólétt af frumburði þeirra hjóna.

„Þá buðum við fjölskyldum okkar beggja í mat og mér var mikið í mun að sanna mig sem húsfreyju. Þegar undirbúningur jólamatarins stóð hvað hæst og risastór steikin átti að fara í ofninn bilaði bakaraofninn og nú voru góð ráð dýr,“ segir Sírý sem í ódagoti hringdi árangurslaust í raf-tækjaverslanir og viðgerðarmenn í von um að bjarga jólasteikinni.

„Þegar rann upp fyrir mér að steikin yrði ekki elduð heima fann ég

„**Á endanum fór ég niður til að athuga málið og viti menn, Kristján var steinsofnaður á milli rétta!**“

streituna ná tökum á mér. Við tóku milljón ferðir um Vesturbæinn með jólamatseldina til tengdamömmu og mér voru að fallast hendur. Þá mundi ég eftir nákomnum manni sem skildi við konu sína á Þorláksmessu og börn þeirra í sárnum. Við það varð strax viðhorfsbreyting og ég hætti að stressa mig því ég skynjaði að bakaraofninn væri ekkert vandamál í samanburði. Útkoman varð enda ljómandi matur og dásamleg jólahátíð,“ segir Sírý sem enn býður sömu gestunum í mat um jól og áramót.

„Nú er komin tuttugu ára hefð á jólahald okkar Kristjáns og fastir liðir sem fólk reiknar með eins og samkvæmisleikir. Við reyndum ein

jólin að sleppa leikjunum en það endaði í tómun vonbrigðum hjá gestunum sem mættu að venju fullir tilhlökkunar,“ segir hún hlæjandi.

Önnur jól Sírýjar og Kristjáns enduðu einnig heldur óvænt en þá var frumburður þeirra fæddur.

„Þegar kirkjuklukkurnar hringdu inn jólin vorum við hjónin greinilega þreytt eftir ungbarnastúss um nætur og þegar Kristján hvarf niður frá borðhaldinu til að stinga snuddu upp í rumskandi drenginn kom hann ekki upp aftur. Gestirnir fóru að leiða getum að því að heimilisfaðirinn hefði sofnað með barninu en ég hélt nú ekki. Á endanum fór ég niður til að athuga málið og viti menn, Kristján var steinsofnaður á milli rétta!“

Sírý segir jólahaldið ekki eiga að vera eins og Disney-glansmynd þar sem allt er fullkomið.

„Þannig er lífið sjálft ekki og alvöru fjölskyldulíf þar sem allt getur gerst gefur lífinu lit. Við gerum líf okkar stundum of flókið en þegar maður lítur til baka standa svona sögur upp úr og gefa jólnum gildi og fagarar minningar.“



Sírý og Kristján eiga yfir tuttugu ára sögu um jólahald fjölskyldunnar. Stundum hefur sitthvað óvænt komið upp á og Sírý segir það skemmtilegast við jólin. „Mér er þvert um geð að hafa allt fullkomið því þannig er ég ekki sjálf. Minningin um eitthvað sem fór úrskaiðis er iðulega það sem stendur upp úr.“

MYND/STEFAN

VIÐ KOMUM ÞVÍ TIL SKILA

www.postur.is

Hátíðleiki nær hámarki í kirkjunni

• Sigurlaug Vilbergsdóttir hefur sungið með Mótettukórnum í þrjú ár. Verkefni kórsins eru mörg í kringum jól og aðrar hátíðir og oft vandasamt að púsla kórstarfinu saman við fjölskyldulífið. Það gerir Sigurlaug þó með glöðu geði enda segir hún kórstarfið afar gefandi.

Jólin eru komin á hærra og hátíðlegra plan eftir að ég byrjaði í kórnum. Ég átti drengina mína þrjá ansi skarpt og við maðurinn minn kölluðum fyrstu jólin eftir að þeir fæddust stundum grautarjól í gamni enda kom það fyrir að drengirnir vildu ekki borða jólamatinn og við enduðum á því að sjóða hafragraut. Hátíðleikinn fékk því oft að víkja fyrir umönnun og öðru stússi,“ segir Sigurlaug Vilbergsdóttir, þroskaþjálfari hjá Greiningar- og ráðgjafarstöð ríkisins.

Inna með Sigurlaugu hafði lengi leynst söngfugl. „Fyrir þremur árum sá ég auglýstar áheyrnarprufur fyrir Mótettukórinn og ákvað að drífa mig þrátt fyrir að hafa ekki mikla reynslu. Ég sagði engum frá en komst inn. Stjórnandi kórsins, Hörður Áskelsson, er frábær og gerir miklar kröfur og er kórinn afar mikils metinn. Ég hef því þurft að leggja hart að mér.“

Það er mikið um að vera hjá kórnum árið um kring en allra mest um jól. Kórinn tekur þátt í messum í Hallgrímskirkju ásamt því að halda eigin jólatónleika. „Við skiptum okkur niður í messu-hópa og höfum reynt að skipta há-



Sigurlaug ásamt sonunum sem ætla að hlýða á móður sína syngja jólin inn með Mótettukórnum klukkan sex á aðfangadag.

MYND/STEFÁN

tíðisdögunum á milli. Ég hef hingað til sungið í miðnæturmessu á aðfangadag, á jóladag, annan í jólum, gamlárs- og nýársdag en í ár syngur allur kórinn klukkan sex á

aðfangadag. Kórinn fagnar þrjátíu ára afmæli í ár og því verður jólamessan sérstaklega vegleg,“ segir Sigurlaug og heldur áfram: „Ég hlakka mikið til og ætla að taka

fjölskylduna með. Nú eru drengirnir orðnir stærrir og ég legg mikið upp úr því að jólamessan verði að hefð og þeir upplifi hátíðleikann sem henni fylgir.“

Fyrir þremur árum sá ég auglýstar áheyrnarprufur fyrir Mótettukórinn og ákvað að drífa mig þrátt fyrir að hafa ekki mikla reynslu.

Sigurlaug segir það hafa komið fyrir að hún hafi misst af jólaboðum. Hún telur það þó ekki eftir. „Það þarf vissulega að færa fórnir en þetta gefur svo mikið á móti. Fyrir mér eru æfingarnar og kórstarfið allt gæðastundir og fjölskyldan styður mig. Það verða allir að gera eitthvað fyrir sig.“

Í tilefni af þrjátíu ára afmæli kórsins verða jólatónleikarnir í ár sömuleiðis sérlega veglegir og sér Sigurlaug fram á stífar æfingar allan desember. „Við ætlum að flytja Jólaóratóríuna eftir J.S. Bach ásamt einsöngvurum úr fremstu röð og alþjóðlegri barokksveit. Hún hefur ekki verið flutt hér á landi í mörg ár og ríkir mikil tilhlökkun.“ Tónleikarnir verða haldnir í Hörpu 29. og 30. desember. -ve

OASIS

Jólin hennar

Erum á Facebook Oasis Ísland

OASIS Kringlan 553-5111 Smáralind 554-7980



Grátið yfir jólastjörnum

Uppáhaldsjólaskraut Unnar Birnu Vilhjálmsdóttur, lögfræðings og alheimsfegurðardrottningu, er fallegar Swarovski-jólastjörnur en ný stjarna er hönnuð á hverju ári. „Ég set þær alltaf á jólatréð ásamt hvítri seríu og rauðum jólakúlum. Ég er mjög föst í hefðum hvað þetta varðar og sé ekki fram á að jólatréð á mínu heimili verði nokkurn tímann skreytt öðruvísi,“ segir Unnur og brosir.

Hún lumar á skemmtilegri sögu um jólaskrautið, en þau Pétur Rúnar Heimisson, sambýlismaður hennar, voru búin að ákveða að skreyta jólatréð saman jólin sem Unnur var ófrísk að dóttur þeirra. „Ég sofnaði seinnipart dags, daginn sem við ætluðum að skreyta tréð og þar sem ég hafði verið svo þreytt og máttlaus og með svo mikla ógleði ákvað hann að leyfa mér að sofa, vera rómantískur og skreyta fyrir okkur jólatréð. Þegar ég hins vegar vaknaði kunni ég lítið að meta það og við tók hormónagrátkast yfir því að hann væri búinn að hengja upp stjörnur mínar án mín. Ég tók svo allar stjörnur niður, um tuttugu talsins, og pakkaði aftur ofan í kassa. Það voru svo ansi skömmustuleg skrefin daginn eftir þegar ég þurfti að pakka stjörnunum aftur upp úr kössunum og hengja þær sjálf á jólatréð nákvæmlega eins og hann hafði gert kvöldinu áður,“ segir hún og hlær að minningunni. -lbh



Allir fá þá
eitthvað fallegt...

1001 GJAFAVARA FRÁ
RÚMLEGA 100 HÖNNUÐUM



Harpa / Skeifan 6 / Leifstöð / 5687733 / epal@epal.is

www.epal.is



Ólíkar hefðir yfir jólahátíðina

● Flestir landsmenn eiga einhverja fasta síði yfir jólahátíðina. Fréttablaðið fékk nokkra þekkta einstaklinga úr ólíkum áttum til að deila með lesendum uppáhalds jólabókinni sinni, jólakvikmyndinni og jólalagiðinu eða plötunni.

Hrekkjöttir sveinar sívinsælir

Vilborg Davíðsdóttir rithöfundur



„Uppáhaldsbókin á aðventunni er tvímælalaust Jólin koma með kvæðum Jóhannesar úr Kötlum. Ég er svo heppin að börnin mín þrjú eru fædd með sjö og tíu ára millibili þannig að und-

anfarin tuttugu ár hef ég alltaf haft lítið barn að lesa fyrir um hrekkjöttu sveinana þrettán. Svo þurfum við alltaf að manna okkur upp í að lesa kvæðið um Grýlu því hún er svo hræðilega ljót og alltaf er það sami léttirinn í síðasta erindinu þegar við komumst að því að hún loksins í bólið lagðist og dó. Kvikmyndin Þegar Tröllli stal jóluunum með snillingnum Jim Carrey fer í tækið á hverri einustu adventu. Svo hef ég í nokkur skipti horft á þá ljúfu jólamynd Love Actually sem var frumsýnd 2003, árið sem ég fann sjálf ástina mína. Jólaplattan sem er í mestu uppáhaldi hjá mér er Jólin eru að koma með KK og Ellen og var gefin út 2005. Flutningur þeirra á sígildum jólalögum þar er svo fallegur og tær í einfaldleik sínum.“

Les bækur yfirleitt einu sinni

Halldór Gylfason leikari



„Besta jólabók sem ég hef lesið er Aðventa eftir Gunnar Gunnarsson. Reyndar hef ég nú bara lesið hana einu sinni því ég les bækur sjaldan oftar en einu sinni. Þetta er alveg ótrúleg bók. Hún tekur

mann á staðinn og lesandinn er spenntur allan tímann þó að það gerist raunar lítið sem ekkert í sögunni. Einn maður, hrútur, hundur og vont veður. Bókin er algjör skyldulesning fyrir jólin. Ég horfi sjaldan mörgum sinnum á bíómyndir og á í raun enga uppáhaldsjólabíómynd en nefni helst Christmas Vacation með Chevy Chase sem er mjög fyndin bíómynd. Uppáhaldsjólagið mitt er Það aldin út er sprungið sem ég lærði að syngja með kór þegar ég var í leiklistarskólanum. Lagið er bæði fallegt og hátíðlegt. Ég hlusta á það í útvarpinu á aðfangadag þegar jólin eru að ganga í garð. Jólalötur Baggalúts hljóma einnig mikið á heimilinu á aðventunni enda fráberar plötur.“

Grinch og Scrooge gera mér gott

Örn Árnason leikari



„Ég er ekki mikið í þessum jólabókum en finnst gaman að lesa ljóð og ég gríp oft í ljóðabækur eftir Þórarini Eldjárn. Óðfluga er í miklu uppáhaldi og raunar flest ljóð hans eftir

ljóðadagskrá sem ég tók þátt í sem hét „Meira fyrir eyrað“ og var flutt á Smíðaverkstæði Þjóðleikhússins fyrir nokkrum árum. Þegar kemur að kvikmyndum gera Grinch og Scrooge mér alltaf gott um jólaleytið. Það er alltaf gaman að sjá þegar menn sjá að sér varðandi nísku og fylugang. Jim Carrey í Grinch er fráber og svo er auðvitað fallegur boðskapur í ævintýri Charles Dickens sem á alltaf við. Lagið Last Christmas með Wham er uppáhaldsjólagið mitt og svo er gaman að hlusta á Bing Crosby syngja vinsælasta jólagag allra tíma, White Christmas. Það er alltaf gaman að hlusta á frumgerðirnar.“

Harry Potter minnir á jólin

Porbjörg Roach Gunnarsdóttir, hljómborðsleikari í Retro Stefson



„Ég les ekki mikið en þegar ég var yngri fékk ég oft nýjustu Harry Potter-bókina í jólagjöf. Þá sat ég stíft og las alla daga þangað til ég kláraði bókina. Harry Potter minnir mig

líka dálítið á jólin því bækurnar og myndirnar komu oft út um jólin auk þess sem hluti hvorrar sögu gerðist alltaf um jólin. Harry Potter er enn þá í uppáhaldi hjá mér og ég gæti alveg hugsað mér að lesa eina núna um jólin. Uppáhaldsjólakvikmyndin mín er Santa Clause frá 1985 með leikaranum Dudley Moore sem ég horfði mikið á þegar ég var lítil. Þetta er náttúrulega barnamynd en ótrúlega skemmtileg og ævintýraleg. Svo eru Home alone-myndirnar auðvitað líka algjör snilld! Ég held ég verði að segja að White Christmas með Bing Crosby sé uppáhaldsjólagið mitt. Það er svo ótrúlega fallegt og hátíðlegt. En svo finnst mér Snjókornt falla með Ladda líka alltaf rosa skemmtilegt.“



Ris a la mande með kirsuberjasósu

Setjið grjónin í sjóðandi vatn í þykkbotna pott. Sjóðið í tvær mínútur og hellið svo mjólkinni saman við. Látið suðuna koma upp á ný og sjóðið grautinn undir loki við vægan hita í 45 til 50 mínútur. Hrærið af og til. Kælið og smakkið grautinn til með sykri, vanillu og hökkuðum möndlum. Hrærið þeytta rjómanum saman við.

Velgið kirsuberjasósuna frá DEN GAMLE FABRIK í potti með kanilstönginni. Takið pottinn af hitanum og fjarlægið kanilstöngina. Berið sósuna fram volga eða kalda eftir smekk.

Gott ráð!

Klæðið sex litlar skálar eða bolla að innan með plastfilmu og setið Ris a la mande jafnt í þær. Gott er að gera þetta daginn áður. Hvolfið skálunum á disk og skreytið með kirsuberjasósunni. Setjið afganginn af sósunni í skál og berið fram með réttinum.

Ekki gleyma að setja möndlu í einn bollann.



Fyrir 6

Ris a la mande

2 dl grautargrjón
1½ dl vatn
¾ lítri mjólk
2 msk sykri
Korn úr einni vanillustöng
100 gr hakkaðar möndlur
Geymið eina fyrir möndlugjöfina
2 dl þeyttur rjómi

Kirsuberjasósa frá DEN GAMLE FABRIK

1 krukka kirsuberjasósa (360 gr)
1 lítil kanilstöng



Í HÖRPU

BWV 248

J.S. BACH

JÓLAÓRATORÍAN



ALÞJÓÐLEGA BAROKKSVEITIN Í DEN HAAG
STJÓRNANDI: HÖRÐUR ÁSKELSSON
MÓTETTUKÓR HALLGRÍMSKIRKJU

ELDBORG, HÖRPU

29. DES. KL. 17: KANTÖTUR I-IV
30. DES. KL. 17: KANTÖTUR I,II,V,VI



HERDÍS ANNA JÓNASDÓTTIR SÓPRAN · DANIEL CABENA KONTRATENÓR
BENEDIKT KRISTJÁNSSON TENÓR · STEPHAN MACLEOD BASSI

NÝTT Námskeið hjá Endurmenntun Háskóla Íslands

Jólaóratórían í Hörpu í samstarfi við Listvinafélag Hallgrímskirkju.

Umsjón : Dr. Ingvar Jón Bates Gíslason arkitekt.

Kvöldfyrirlestur 13. des: Framvinda tónverksins og bakgrunnur í máli og myndum. Upprunastíllinn krufinn með hliðsjón af nútíma uppfærslum. Farið á opna æfingu í Hörpu með barokksveitinni og einsöngvurum. Þátttakendur fá innsýn í æfingaferlið og túlkunarvenjur barokktímans.

Miði á tónleikana er innifalinn í námskeiðsgjaldi. Nánar hjá Endurmenntun.is

Miðasala í Hörpu, s. 528 5050
www.harpa.is og á miði.is



midi.is



Púslíð sameinar fjölskylduna

• Bára Hlín Erlingsdóttir og Einar Magnússon búa í Breiðholtinu ásamt þremur börnum sínum. Á jólnum safnast fjölskyldan venjulega saman við borðstofuborðið og raðar saman púslum af mikilli einbeitingu.

Einar og Bára hafa verið saman frá því þau voru 15 ára. Saman eiga þau þrjú börn, Eriku þriggja ára, Kristu 12 ára og Arnór Erling 17 ára. Á æskuheimili Báru var sú hefð höfð að púsla á jólnum. Einar og Bára tóku svo jólapúslhefðina með sér er þau hófu búskap.

Stöðug þróun

„Í byrjun vorum við bara í þessum hefðbundnu púslum, með alls konar myndum og teiknimyndagríni. Núna púslum við nær eingöngu Wasgij-púsl. En þau eru öðruvísi að því leyti að þá er maður ekki með myndina fyrir framan sig heldur aðeins vísbendingu. Kannski er mynd utan á kassanum af fólki sem er að horfa á eitthvað sem ekki er sýnt og það sem þau eru að horfa á er einmitt það sem á að púsla. Svo eru líka til framtíðarpúsl en þau eru þannig að sýnd er mynd af stað og gefið upp ártal, sem er kannski 1975. Myndin sem á að púsla er svo af sama stað nema þrjátíu árum síðar. Þá verður maður að geta í eyðurnar. Búið er að endurgera húsin, fólkið hefur elst og svo framvegis,“ segir Bára Hlín.

Allir fá að komast að þó þeir séu litlir og kannski ekki alveg tilbúnir í jafn flókin púsl og Wasgij. En það kemur ekki



Púslborðið verður oft miðpunktur alls á heimilinu um jólin og dregur fólk ósjálfrátt að sér.

í veg fyrir að þeir reyni. „Erika litla komst í púslíð í fyrri og ruslaði því öllu ofan í kassann þegar við vorum komin

sæmilega áleiðis. Það fór ekki vel í Kristu systur hennar, sem fór bara að skæla, enda metnaðurinn mikill og töluverð

vinna farin fyrir bí. Annars er Erika litla alveg sjúk í púsl og púslar Latabæjarpúsl, Barbapabbapúsl og fleiri af miklum móð. Ætli hún sé ekki með þetta púslgen eins og restin af fjölskyldunni.“

Púsl að gjöf

Á hverjum jólnum leynast ný púsl í jólaþökkum fjölskyldunnar og allir fá eitthvað fyrir sinn snúð. „Við gefum mömmu og pabba alltaf púsl og þau láta krakkana okkar gefa okkur. Þá eru allir með ný púsl um jólin. Við förum til þeirra á aðfangadagskvöld og hjá okkur eru engin matarboð svo borðstofuborðið er ávallt undirlagt af púslinu öll jólin.“

Miðpunktur heimilisins

Púslborðið verður oft miðpunktur heimilisins um jólin og dregur fólk ósjálfrátt að. „Stundum erum við öll fimm við borðið en stundum bara einn og allt þar á milli. Eins skiptum við oft með okkur verkum, einn sér um að gera rammann og annar hornin, einn finnur mynd af bíl og svo framvegis. Þetta er því ágætis æfing í samvinnu. Það er bara eitt markmið; að klára púslíð. Ef gestir koma í heimsókn enda þeir ætíð á því að spreyta sig smá á púslinu. Meira að segja sjónvarpið á ekki séns í púslíð.“

ÞÚ VELUR FJÁRHÆÐINA þiggjandinn velur gjöfina

Finnur þú ekki réttu gjöfina? Gjafakort Arion banka er hægt að nota við kaup á vöru og þjónustu hvar sem er. Einfaldara getur það ekki verið.

Gjafakortið fæst í öllum útibúum Arion banka.



arionbanki.is — 444 7000

 Arion banki

Hollt og gott sætmeti



Söng- og leikkonan Sigríður Eyrún Friðriksdóttir býður uppskrift að hollum og gómsætum hráfæðiskökum, skreyttum með möndlum og hnetum. „Ég fékk innblástur af þessum kökum á hráfæðisnámskeiði sem ég var á með mömmu minni í Ljósinu fyrir tveimur árum,“ segir Sigríður.

Hráefni

- 1 dl döðlur
- 1/2 dl kókosflögur
- 1/2 dl hnetumix (valhnetur, möndlur, pecannetur, trönuber, pistasiur)
- 2 msk. kókosolía (brædd í stofuhita)
- 2 tsk. vanilluduft
- Kókosrjómi (eftir þörfum, til að bleyta)
- 1-2 msk. (eftir því hvað þið viljið hafa þetta sætt) carob-duft (má líka nota kakóduft)



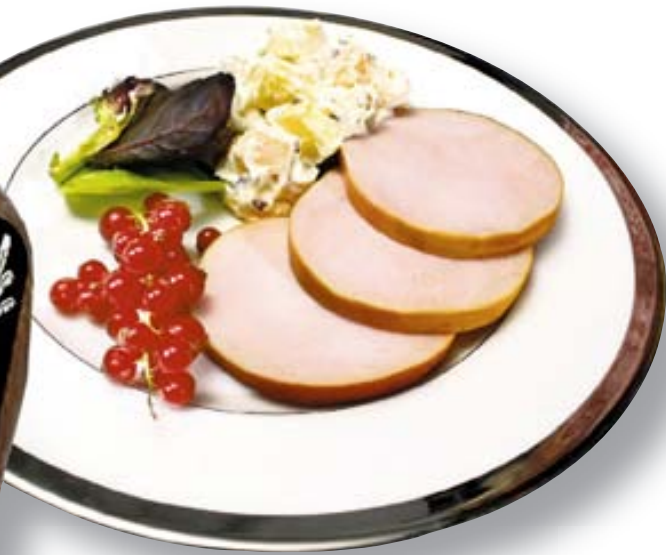
Aðferð

Látið döðlurnar liggja í bleyti í 1-2 klukkutíma, þá verða þær mýkri. Látið kókosmjólkina standa í ísskáp 2-3 tíma og takið svo rjómann sem flýtur ofan á. Hakkið döðlurnar í matvinnsluvél og setjið í skál. Hakkið því næst hnetumixið og kókosflögurnar og blandið saman við döðlurnar og bætið carob-duftinu við. Hellið kókosolíunni og kókosrjómanum út í þar til allt er orðið að klessudeigi sem auðvelt er að móta kúlur úr. Setjið í frysti í smástund, deigið verður meðfærilegra þannig. Takið út og rúllið í litlar kúlur og setjið í litil muffins-form, skreytið með því að setja hnetur og möndlur ofan á, eða eftir smekk.



Reykt kalkúnasteik

Ljúffeng reykt kalkúnasteik með hefðbundnu hátíðarmeðlæti er matur sem öllum líkar. Kjötið er fulleldað en gott er að hita það upp í ofni áður en það er borið fram. Kalkúnasteikin er einnig góð köld og ofan á brauð.



Íslensk
framleiðsla

Hunangsgljáð kalkúnabringa

Létt lostæti sem hentar vel til hátíðarbrigða. Kjötið er fulleldað en gott er að hita það upp í ofni áður en það er borið fram. Kalkúnabringan er einnig góð köld og ofan á brauð.

Kalkúnn á jólaborðið

Ljúffeng máltíð og létt í maga



Þú færð skemmtilega jólagjöf hjá okkur



Nethyl 2 sími • 587-0600



Snjókornd 2012

Íslensk hönnun



Guðlaugur A Magnússon
Skólavörðustíg 10
101 Reykjavík
www.gam.is

Back on Track
a Swedish brand

Jólagjöfin sem gefur betri líðan.

Í vörulninni má finna td. bakbelti, hnéhlífar, hálskraga, olnbogahlífar, úlnliðshlífar og margt fleira. Einnig fótavafninga og ábreiður fyrir hesta og hunda. Vörurnar styðja vel við bataferli, eru góðar í upphitun til að fyrirbyggja og minnka áhættu á álagsmeiðslum. Vörurnar eru einnig góðar í útivist.



Áhrif af notkun:

- Dregur úr verkjum og bætir líðan.
- Minnkar vöðvaspennu.
- Minnkar bólgur og flýtir fyrir bata.
- Örvar blóðstreymi og minnkar áhættu á álagsmeiðslum.

Back on Track vörur byggja á fómri kínverskri þekkingu og reynslu. Niðurstaðan er einstök vefnaðarvara með innbrenndu keramik sem endurvarpar líkamshita í formi hitageislunar, eykur svæðisbundið blóðflæði og hefur góð verkjastillandi áhrif. Hitageislunin örvar og eykur svæðisbundið blóðstreymi, dregur úr bólgum, léttir á vöðvaspennu, minnkar þrota og flýtir fyrir bata.

Jólatilboð: Kálshragar á 5.500 kr., fótavafningar á 16.000 kr. paríð og álgreiður á 34.000 kr.



*verð eru án sendingarkostnaðar

Í Back on Track vörulninni er að finna vörur fyrir menn, hesta og hunda.
Pantanir í síma 694 - 2333 / 691 - 5005
www.iform.is - facebook.com/backontrack.iceland

Dreymsdi um glimmer

● Guðrún Hilmisdóttir fönndrar alltaf eitthvað fallett fyrir hver jól. Nú bjó hún til sniðug seríuhjarta og bráðskemmtilegar jólakortaklemmur sem einfalt er að fönndra með börnunum.

Ég hlakka alltaf rosalega mikið til jóllanna og fönndra yfirleitt eitthvað,“ segir Guðrún Hilmisdóttir, grafískur hönnuður hjá hönnunar- og auglýsingastofunni Bleki á Akureyri. „Aðventukransinn reyni ég að gera á nýjan hátt fyrir hver jól og ég bý líka til jólakortin. Það hefur alltaf verið skreytt töluvert í mínum foreldrahúsum og ég elskaði allt jólaskrautið! Ég ólst ekki upp við mikinn glimmer eða glans, frekar bast, greni og köngla. Mig dreymsdi um meiri glans og glimmer í þá daga en í dag kann ég betur að meta bastið og könglana,“ segir Guðrún hlæjandi.

„Heima er skreytt á Þorláksmessukvöld og ég man eftir að hafa setið með mömmu og ömmu fram á nótt að búa til kertaskreytingar. Við systurnar skreyttum tréð einnig á Þorláksmessukvöld með mömmu eftir að pabbi hafði fest ljósin á. Ég held jólin enn heima hjá mömmu og pabba, en í dag er ég alfarið farin að sjá um tréð og enginn þorir að skipta sér af því lengur!“ -rat



Guðrún Hilmisdóttir, grafískur hönnuður, bjó til aðventukrans í blikkfötu, seríuhjarta í glugga fönndra með krökkunum.



AÐVENTUKRANS Í FÖTU

Blikkfata
Blómápotur sem kemst á hvolf ofan í fötuna
Kattasandur, hvítur
Pappaspjald – t.d. af pitsukassa
4 „rörstycki“ sem ég fékk í lagnadeild Húsasmiðjunnar
Könglar
Hnetur, blandaðar og enn í skelinni
Litlar greinar
Efni í smá slaufu
Blómavír eða fönndurvír
Gott lím, t.d. „double-sided foam tape“
Hvít málning
Dúkahnífur

Hvolfið blómápoti ofan í blikkfötuna og fyllið upp að botninum með katta-sandi. Klippið til pappaspjald þannig að það passi sem best í fötuna þegar það liggur ofan á pottinum. Festið litlu rörin ofan á pappaspjaldið með límbandinu eða góðu lími þannig að víðara opið snúi upp. Fyllið aftur í kring með sandinum þannig að rörin standi vel upp úr og það sé enn gott pláss fyrir hnetur og köngla efst. Stingið grein niður með hliðinni, best að smeygja henni meðfram pappaspjaldinu svo að hún haldist föst. Setjið köngla, lifandi greni eða anísstjörnu ofan á til skrauts.



Rörbútanu sem kertin í fötunni standa í fékk Guðrún í lagnadeild Húsasmiðjunnar.



Guðrún notaði 35 ljósa seríu í lykkju til að vefja utan um hjartað eftir að hún hafði mótað vírinn og fest saman með fönndurvír.



SERÍ

Galvaní
Virtöng
35 ljósa
Fönndurvír
Könglar
Hvít má
Stíft blú
Skæri

Klippið u.
brjótið sa
á 2-3 stöð
saman. M
fönndurvír.
hana neð
hvorum e
um megin
um vírinna
um. Festi
stíft blúna
10x10cm.
una og bir
Festið sla



JÓLAKORTASNÚRA

Bakaraband
Tréklemmur
Hvítur pappír
Rauður pappír
Límbyssu eða gott fönndurlím

Málið klemmurnar hvítar. Klippið út lítil hjörtu og vængi úr nokkuð þykkum pappír. Límið pappírshjörtun og vængina á klemmurnar. Búið til snúru úr tvöföldu bakarabandi og hengið á vegg. Festið svo jólakortin á snúruna með klemmunum!



Jólakortaklemmur á snúru eru einfalt að fönndra.

og glans

gan aðventukrans í blikkfötu, m.



og einfaldar kortaklemmur sem hægt er að

MYND/HEIDALIS



HJARTA

seraður vír
 – ath. þarf að vera með klippu
 sería í lykkju
 vír
 ilning
 anduefni eða breiður borði

þ.b. tveggja metra langan vírbút og man í tvennt um miðju, bindið saman um með föndurvír svo að þeir haldist lótið hjarta og bindið aftur saman með Finnið miðjuna á seríunni og bindið st á hjartað með föndurvír. Ljósín í sittndanum á seríunni eru svo fest sithvor efst á hjartanu. Vefjið seríuna utan og festið með föndurvír á örfáum stöðköngla með föndurvír. Klippið nokkuð duefni eða borða niður í ferninga, u.þ.b. Rykkið ferningana saman um miðjandið með föndurvír svo úr verður slaufa. ufurnar hér og þar á hjartað.



falt föndur með krökkunum fyrir jólin.

Jólin hjá gæludýrunum

Það má engum gleyma á jólum. Gæludýrin þurfa að fá eitthvað spennandi að borða, eins og mannfólkið. Einnig eru sumir sem setja pakka undir jólatréð handa gæludýrinu. Hægt er að kaupa nammi ætlað dýrunum í gæludýraverslunum en gæta þarf að því að kettir og hundar þola illa sætmeti. Of mikið góðgæti gæti valdið meltingartruflunum með tilheyrandi niðurgangi og óþægindum.

Einnig er afar brýnt að gæta að gæludýrunum á milli jóla og nýárs, eða um leið og flugeldaprófanir byrja. Sumum dýrum þarf að gefa róandi á gamlárskvöld. Hundar og kettir eiga ekki að vera utandyra þetta kvöld. Sömuleiðis þarf að huga að stærri dýrum sem eru úti við, til dæmis hestum. Flestir dýraeigendur eru sem betur fer meðvit- aðir um þessa hræðslu og gera ráðstafanir vegna þess.



Samsung GALAXY

ALLT ÞAÐ GÓÐA SEM JÓLIN
 HAFNA UPP Á AÐ BJÓÐA!

GALAXY línan frá Samsung er snjallari en hún hefur nokkurn tímann verið áður!
 Allt frá ódýrum snjallsímum upp í ofursnjallar spjaldtölvur, þú getur verið viss um að finna eitthvað fyrir alla í Samsung Galaxy fjölskyldunni. Söluaðilar um land allt!

Ferðataeki, tölvupopp og fótanuddtæki

● Jólagjafir og jólasíðir hafa tekið miklum breytingum á þrjátíu árum. Þegar flett er í gegnum gömul dagblöð frá desember 1982 má finna margar skemmtilegar jólaauglýsingar frá fyrirtækjum sem voru að kynna fyrir landsmönnum heppilegar jólagjafir eða annað tengt jölunum.

Vinsælasta jólagjöf ársins, og um leið ein frægasta jólagjöf Íslandssögunnar, var danska fótanuddtækið Clairol Foot Spa. Alls seldust um 14.000 fótanuddtæki á fáeinum árum og var salan sérstaklega mikil fyrir jólin 1982. Radióbúðin í Reykjavík flutti tækin inn á sínum tíma og seldi. Aðsóknin í tækið var svo mikil um tíma að verksmiðjan hafði vart undan að framleiða tækin fyrir æsta Íslendinga.

Fyrsta tölvupoppið

Hljómplötur og kassettur voru fyrirferðarmiklar fyrir jólin eins og oft áður. Jólaláttan Hurðaskellir og Stúfur – staðnir að verki var mjög vinsæl þessi jólin. Einvalalið stóð að gerð plötunnar; þeir Magnús Ólafsson, Þorgeir Ástvaldsson og Bjartmar Guðlaugsson. Bryndís Schram og Þórður húsvörður áttu einnig góða spretti auk jólakattarins Sigvalda. Sönghópurinn Mini Pops gaf út aðra plötu sína fyrir jólin en sú fyrri seldist í bílförnum hér á landi. Plötur sönghópsins vekja sjálfsagt mis-

góðar minningar hjá þeim sem voru ungir á þessum tíma en platan var auglýst sem „Tvímælalaust barnaplata ársins“ og vafalaust var það rétt. Fyrsta tölvupopsveit landsins, Sonus Futurae, gaf út sína fyrstu og einu hljómplötu sem hét Þeir sletta skyrinu... sem eiga það. Platan innihélt meðal annars hinn ódauðlega smell Skyr með rjóma. Flestir listamenn sem voru áberandi fyrir jólin eru ýmist horfnir yfir móðuna miklu eða hættir. Sumir eru þó enn í fullu fjöri 30 árum síðar. Björgvin Halldórsson er enn vinsæll og hver hefði trúað því fyrir þrjátíu árum að hljóm-sveitin KISS væri enn á hljómleikaferðalagi um heiminn árið 2012. Og enn þá málaðir.

Kvikmynd í lit

Íslendingar hafa alltaf sótt mikið í kvikmyndahúsin yfir jólin og jólamyndir ársins voru ekki af verri endanum.

Tvær kvikmyndir skáru sig þó úr í vinsældum. Fyrst ber að telja vinsælustu kvikmynd Íslandssögunnar, söngva- og gleði-



myndina Með allt á hreinu sem frumsýnd var í Háskólabíói 18. desember. Taka þurfti sérstaklega fram í auglýsingunni að myndin væri í lit. Hljómplata samnefnd myndinni kom út á sama tíma og hefur fyrir löngu fest sig í sessi sem ein vinsælasta plata Íslandssögunnar. Ein mest sótt kvikmynd sögunnar, E.T. eftir Steven Spielberg, var frumsýnd í Laugarásbíói fyrr í desember og hlaut einnig mjög góða aðsókn.

Má bjóða þér kassettutösku?

Kassettutæki, eða ferðataeki eins og þau voru einnig kölluð, voru mjög vinsæl á þessum árum. Tækin voru bæði útvarps- og kassettutæki sem gengu bæði fyrir rafmagn og raf-

hlöðum. Þau voru, eins og nafnið gefur til kynna, hentug heima fyrir og á „ferðalögum“ sem þótti nokkuð nýmóðins. Verðslan auglýstu einnig kassettutöskur sem litu út eins og venjulega skjalatöskur í þá daga og gátu tekið frá 16-48 kassettur. Töskurnar voru „nánast ómissandi í bílinn eða þegar hlaupið var í partí með músik með sér.“ Einnig voru auglýst sem jólagjöf hreinsíahöld fyrir kassettusegubandstæki og plötuspilara. Þetta var meðal annars hreinsivökvi, bursti, hreinsiarður og hreinsikassetta.

Gamla góða Nilfisk-ryksugan var auglýst sem „heimsins besta ryksuga. Stór orð sem reynslan réttlætir“. Í auglýsingunni kemur einnig fram að hún sé „með lágmarks truflunum og tilkostnaði“. Ekki er víst að nútímaðurinn myndi samþykkja þessa lýsingu. -sf

Gömlu góðu jólin

koma á hverju ári
í Rammagerðina

Þegar langamma var ung voru jólatrén gerð úr við, skreytt með lifandi ljósum og lyngi.

Nú má fá handgerð jólatré í anda liðinna tíma í takmörkuðu upplagi í Rammgerðinni.



FRAMLEITT AF ALÚÐ HJÁ EIK Á EGILSSTÖÐUM

12.900 kr.

Rammagerðin er ein elsta gjafavöruverslun landsins og hefur selt íslenskt handverk síðan 1940.

Jólahefðir



RAFRÆN JÓLAKORT

Það eru ekki allir sem hafa nennu til að handskrifa jólakort til allra ættingja, merkja þau og póstsenda.

Nútímatækni býður upp á ýmsa möguleika. Einn þeirra er að senda svokölluð e-kort, eða rafræn jólakort. Kortin er að finna netinu á þar til gerðum heimasíðum og eru til dæmis send með tölvupósti eða á Facebook. Þau eru fjölbreyttari en hefðbundin jólakort að því leyti að hægt er að velja mismunandi kort með skemmtilegri tónlist undir og einfaldri hreyfimynd. Að sjálfsögðu er gert ráð fyrir persónulegri kveðju með. Þannig er hægt að vekja hughrif með fleiri þáttum en skriftinni einni og myndskreytingu.

Þessi þjónusta er í mörgum tilfellum endurgjaldslaus en gegn vægu gjaldi fæst aðgangur að fjölbreyttara úrvali korta. Til að finna slíkar síður er best að slá inn leitarorðið „ecards“ í leitarvél Google. Á heimasíðu Borgarskjalasafns, www.borgarskjalasafn.is, er einnig að finna slíka þjónustu með miklu magni af gömlum og fallegum íslenskum kortum.



CANADA GOOSE®



Gefðu hlýju í jólagjöf

100% KANADÍSK GÆÐI



SPORTÍS

OPNUNARTÍMI:
MÁN - FÖS.: 10-18. LAU.: 12-16.

MÖRKIN 6 | 108 REYKJAVÍK | S: 520-1000 | SPORTIS.IS

KYNNING/AUGLÝSING



Margrét og Guðmundur kynna Maxiwell-nuddpúðana í Krínglunni frá 1. desember fram til jóla.

MYND/STEFÁN

Þýskur snillingur

Hjónin Guðmund Hallbergsson og Margréti Sæberg nuddara kannast margir við. Þau hafa verið tíðir gestir á sýningum, bæjarhátíðum og á fyrstu hæð Krínglunnar í desember síðastliðin sex ár. Þar hafa þau kynnt og selt þýsku Maxiwell-nuddpúðana frá Casada á söluvagn og gera það einnig núna frá 1. til 24. desember.

Maxiwell-nuddpúðinn er með jade-steinum og hita en steinarnir hafa þann eiginleika að leiða hitann dýpra inn í vöðvana og ná því betri árangri. „Sjúkraþjálfarar og sjúkranuddarar hafa margir keypt púðann, bæði til einkanota og til

að nota í meðferðum. Púðann er hægt að nota á allan líkamann frá hálsi til ilja. Gigtarsjúklingar eru ánægðir með púðann því gott er að nota hann á hendur þar sem hreyfing og hiti gefa góða virkni. Fólk með mígreni hefur hælt honum og einnig virkar hann vel við fótapíring.“ segir Margrét.

Miniwell er nýjung frá Casada sem verður einnig kynnt og seld í Krínglunni fyrir jólin. „Miniwell er minni, einfaldari og ódýrari og virkar vel á vöðvafestur.“

Nánari upplýsingar eru á www.logy.is, á Facebook og í síma 661-2580. SENDUM Í PÓSTRÖFU.

Sætt úr Vesturheimi

• Nanna Teitsdóttir, matarbloggari og doktorsnemi, ætlar að eiga þriðju jólin sín í New York. Hún útbjó unaðslegt jólanammi á meðan nýfædd dóttir hennar blundaði í jólaljósum og amerískum jólays og þys.

Ég hlakka mikið til jólanna því við Elmar eignuðumst lítinn gleðigjafa í september og fram undan eru fyrstu jólin okkar þriggja saman,“ segir Nanna um komandi jólahátíð fjölskyldunnar í höfuðborg heimsins.

„Jólastemning í New York er óeitanlega ólík þeirri sem maður á að venjast heima á Íslandi. Hér panta margir sér kínerskan mat, horfa á bíómyndir í náttfötunum og eru afskaplega afslappaðir á aðfangadagskvöld. Hvarvetna er þó mikið skreytt, jólalög óma í öllum búðum og margir barir sem bjóða upp á heitt jólaglög.“

Nanna er mikið jólabarn þótt henni leiðist kuldi og skammdegi vetrarins.

„Ég er mikil stemningsmanneskja og manningum mínum þykir hálfhlægilegt hversu snemma á haustin ég fer að huga að jólu.“

Hún segir jólaskapið læðast að sér á sama hátt í New York og í Reykjavík.

„Jólaundirbúningurinn kemur mér í jólaskap og ég reyni eins og ég get að fara ekki af stað fyrr en á fyrsta í adventu. Þá baka ég sörur og aðrar smákökur og passa að hafa ljúfa jólatóna í bakgrunninum.“

Fjölskyldan býr að sögn Nönnu í pínulítilli íbúð þar sem ekki er pláss fyrir jólatré.

„Í fyrra reddaði ég jólatrésleysinu með grenigreinum í vasa og skreytti með litlum jólakúlum. Þá þykja mér ljósaseriur og kertaljós ómissandi eins og að drekka heimalagað jólaglög og taka því rólega með fjölskyldu og vinum.“

Eitt það skemmtilegasta sem Nanna gerir fyrir jólin er að velja jólagjafir og stundum ratar heimalagað góðgæti úr eldhúsinu í jólapakkana.

„Mér finnst gaman að gefa matarþengdar gjafir, hvort sem þær eru ætar eða þá sniðugt áhald í eldhúsið. Það besta við jólin er enda maturinn, góður félagsskapur og nóg af smákökum í ljósadýrð og sönnum jólaanda.“

Skoðið heillandi matarsíðu Nönnu á www.eldadivesturheimi.com.



Nanna segir aðfangadagskvöld vera náttfatakvöld hjá mörgum íbúum New York en þar er mesta hátíðin á jóladag.



Gefðu námsgögn í stað náttfata þessi jólin!

Námöggn
2.735 kr.



www.sannargjafir.is

unicef

JÓLAKORT

10% afsláttur
af jólakortum í nóvember

10 x 21 cm = 169 kr./stk.
15 x 15 cm = 169 kr./stk.
10 x 15 cm = 152 kr./stk.



myndval

Smáratorg 1 - s: 557 4070 - www.myndval.is



RISTAÐAR HNETUR MEÐ RÓSMARÍNI OG CHILI

700 g blandaðar hnetur, ósaltaðar
og óristaðar
¼ bolli ólífuolla
¼ bolli ferskt rósmarín, fínsaxað
4 tsk sjávarsalt
½ tsk. cayennepipar
¼ tsk. chili-flögur

Blandið öllum hráefnum saman í stóra skál. Hellið hnetum á ofnplötu með bökunarpappír og dreifið vel úr þeim. Bakið í 180°C heitum ofni í 15 mínútur eða þar til hneturnar eru ljósbrúnar og ristaðar.



ÁFENGAR TRUFFLUR

150 g heslihnetur, skeljalausar
200 g 70% súkkulaði
200 g suðusúkkulaði
125 ml rjómi
1 msk. kaffi
1-2 msk. romm, bourbon eða líkjör

Ristið heslihnetur í 160°C heitum ofni í 10 mín. eða þar til gylltar. Fínsaxið hnetur og setjið til hliðar. Saxið súkkulaði og setjið í skál. Hitið rjóma í potti yfir meðalhúum hita. Hellið rjóma yfir súkkulaðið í gegnum fina síu og hrærið þar til súkkulaðið hefur bráðnað. Blandið áfengi og kaffi saman við. Hyljið með plastfilmu

og geymið í kæli í klukkustund. Rúllið lauslega litlar kúlur í lófanum úr súkkulaðinu. Veltið upp úr söxuðu heslihnetum. Geymið í kæli.

SÚKKULAÐI MEÐ KARAMELLUMÖNDLUM OG SJÁVARSAITI

1,5 dl sykur
15 g smjör
1 msk. rjómi
2,5 dl möndlur, heilar
500 g dökkt súkkulaði (50-70%)
Gróft sjávarsalt eða fleur de sel

Setjið sykur í pott ásamt 2 msk. af vatni. Sjóðið þar til sykur verður að seigfljótandi vökva og tekur á sig rafgylltan lit. Takið af hita og hrærið smjöri og rjóma saman við. Setjið aftur yfir hita og eldið þar til fallega brúnt. Hrærið möndlum saman við, hellið síðan úr pottinum á bretti og dreifið úr hnetunum. Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði. Blandið síðan 3/4 af hnetunum saman við. Hellið ofan í meðalstórt mót klætt álfilmu og dreifið vel úr. Stráðið afgangi af hnetum yfir og sáldrið sjávarsalti yfir. Kælið þar til súkkulaðið er orðið hart. Brjótið súkkulaðið í bita og geymið á köldum stað.

DESEMBER TILBOÐ

ALLAR VÖRUR VAXTALAUST Í ALLT AÐ 12 MÁNUÐI

**0%
VEXTIR**
ALLAR VÖRUR
VAXTALAUST Í
12 MÁNUÐI

Til jóla fást allar
vörur með vaxtalausum
raðgreiðslum með 3.5%
lántökugjaldi og 340kr
greiðslugjaldi af hverjum
gjalddegi



**NÝ KYNSLÓÐ
ProTab**
Glæsilegar multimedia spjald-
tölvur fyrir leiki, tónlist,
kvikmyndir, internetið og
tölvupóstinn með Google
Android 4.0 stýrikerfi

7"
Spjaldtölva með
5-punkta 800x480
fjölsmertiskjá
16.900

8"
Spjaldtölva með
5-punkta 800x600
fjölsmertiskjá
21.900

10"
Spjaldtölva með
5-punkta 1024x600
fjölsmertiskjá
26.900

**SMELLTU
Á KÖRFUNA**
NETBÆKLINGUR Á
WWW.TOLVUTEK.IS
MEÐ GAGNVIRKUM
KÖRFUHNAPP



4GB MINNISLYKILL

Glæsilegt úrval skemmtilegra minnislykla frá Satzuma nú á ótrúlegu tilboðsverði!

FRÁ 1.990

HENTUGT Í ALLA PAKKA

**NR.1
MEST SELDI
SKJARINN
OKKAR**



BenQ

24" LED SKJÁR

Glæsilegur LED skjár þar sem glæsileg hönnun og gæði fara saman ásamt Senseye3 tækni

29.900

ÓTRÚLEGT VERÐ Á 24" LED

**ÚRVAL!
MIKID ÚRVAL
MYNDARAMMA
AF ÖLLUM
STÆRÐUM OG
GERÐUM**



8" MYNDARAMMI

Hágæða 8" myndarammi, spilar kvikmyndir, tónlist og geymir allt að 6400 ljósmyndir

9.990

ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR!



ÚRVALLIÐ ER

Í VERSLUNUM OKKAR Í REYKJAVÍK OG Á AKUREYRI ER EIT



GIGABYTE DELUXE TÖLVUTILBOÐ 2

GIGABYTE Deluxe SSD er draumavél þar sem lúxus draumabúnaður er valinn ásamt 120GB SSD ofur hraðvirkum stýrikerfisdisk

- Thermaltake V3 BlacX Deluxe turn
- AMD A8-5600K Quad Core 3.9GHz Turbo
- GIGABYTE A75M-D3H móðurborð
- 8GB DUAL DDR3 1600MHz minni
- 120GB SSD Chronos SATA3 diskur
- 2TB SATA3 7200RPM 64MB diskur
- 2GB Radeon HD7560D DX11 skjákjarni
- 20x DVD SuperMulti skrifari
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

129.900

DELUXE VÉL Í LEIKI OG VINNSLU



GTX650OC 2GB SKJÁKORT

- Eitt öflugasta leikjaskjækortið í dag
- 2GB GDDR5 5.0GHz 128-bit minni
- DirectX11 3D Vision í nýjustu leiki
- 384 CUDA cores og 32T.U. fyrir leiki
- Hægt að tengja og spila leiki í 4 skjám
- Gullhúðað HDMI 1.4a, 2xDVI, 1xVGA
- Mjög hjólat 100mm Large Fan tækni

29.900

2GB GT630 14.900 | 2GB GT640 19.900



McAfee INTERNET SECURITY

- Virusvörn og öflug virusleitarvél
- Enn hraðvirkari McAfee 2013 leitarvél
- PC tune-up hraðar vinnslu stýrikerfis
- Öflugur eldveggur ver heimanet
- Ver þráðlausa netið gegn árásum
- Vörn gegn ruslpósti og Spyware
- Aðgangsstjórn barna á netinu

4.990

ANDROID ÚTGÁFA AÐEINS 2.490



1280x800 IPS

HD SKJÁR MED ALLT AÐ 178° SJÓNARHORNI

AÐEINS 9mm ÖRÞUNN OG FISLETT



ASUS EEEBOX HEIMILISTÖLVA

- Intel Atom Dual Core D2700 2.13GHz 4xHT
- 500GB SATA diskur og 4GB minni
- 512MB GeForce GT610M DX11 skjákort
- 300Mbps WiFi n þráðlaust net
- 8xDVD SLOT-Load geisladrif
- Þráðlaust lykklaborð og mús
- Glæsileg Media Center fjarstjórn
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

99.900

ÖFLUG BORDTÖLVA Á FRÁBÆRU VERDI



GIGABYTE 3D MONSTER #2

- Thermaltake V9 BlacX leikjaturm
- Intel Core i5-3450 Quad 3.5GHz Turbo 6MB
- GIGABYTE H77-DS3H móðurborð
- 8GB DUAL DDR3 1600MHz minni
- 2TB SATA3 7200RPM 64MB diskur
- 1GB ATI HD7770 OC DX11 skjákort
- 20x DVD SuperMulti skrifari
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

169.900

ÞESSI ER TILBÚIN Í ALLA LEIKI :-)



USB 3.0

10X HRAÐARA TENGI OG SAMHÆFT VID ELÐRI USB2 Á ENN MEIRI HRAÐA

MINIMUS 2TB USB 3.0 FLAKKARI

LaCie minimus er glæsilegur 2TB USB 3.0 flakki í höggvörðu burstuðu álhúsi með enn meiri hraða og sá minnsti sinnar tegundar

- 2TB LaCie hágæða flakki
- Hannaður af hönnunariði LaCie
- Nær hjóðlaus víftalaus hönnun
- Sparar orku og slekkur á sér sjálfur
- Blár ljósbjarmi aftan á flakkaranum
- 1-Click afritunarhugbúnaður
- Virkar með PC og MAC tölvum
- SuperSpeed USB 3.0 / USB 2.0

19.900

3TB LACIE MINIMUS 29.900



USB 3.0

10X HRAÐARA TENGI OG SAMHÆFT VID ELÐRI USB2. Á ENN MEIRI HRAÐA

LACIE 500GB USB 3.0 RIKIKI

- 500GB LaCie hágæða flakki
- Höggvorið Gun Metal Black álhús
- Heimsins minnsti USB 3.0 flakki
- Örnsmár í lófa og aðeins 176gr.
- PC&Mac öryggis/afritunarhugbúnaður
- Enn meiri hraði á USB 2.0 í PC og Mac
- 10x meiri hraði með USB 3.0

12.900

1TB 17.900 | 1.5TB 27.900



K8100 LEIKJALYKLABORÐ

Fullkomið og öflugt leikjalyklaborð með LED upplýstu íslensku lettri, hlaðið nýjungum og innbyggðu minni fyrir Macro stillingar.

- Aivia leikjalyklaborð frá Gigabyte
- LED baklýst lyklaborð með ljósrofa
- Ábrennt og upplýst íslenskt letur
- Snertinæmur og upplýstur hjóðstillir
- Þriggja þrepa Elastic Force hnappar
- Nemur allt að 20 hnappa í einu
- 5x5 forritanlegir Macro hnappar
- 100 GHOST Macro sett í innra minni
- Innbyggður tveggja porta USB2 Hub

11.900

MAGNAÐ LEIKJALYKLABORÐ



M6900 LEIKJAMÚS

- Ein flottasta leikjamús í dag
- High-Precision 3200dpi tækni
- On-the-fly 3ja þrepa DPI stillingar
- Gaming Grade 30G hróðun
- 5 forritanlegir hnappar
- Gaming Grade gúmmí grip
- Glæsileg leikjamús frá Gigabyte

4.990

ÓTRÚLEGT JÓLATILBOÐ!



V9 BlacX LEIKJATURM

- Dual Bay harðdisk Dock'á á toppi
- Mjög þróaður kaplaskípuleggjari
- 3x 5.25", 7x 3.5", 2x 2.5" & 2x 3.5" Dock
- 230mm Silent 800rpm Top-vifta
- 2.stk 120mm fram og bak viftur
- 10x hraðara USB 3.0 tengi að framan
- Innbyggðar ryksiur (hægt að þvo)

19.900

FLÖTTASTI LEIKJATURNINN Í DAG



Tt Esports Level 10M GAMING MOUSE



GIGABYTE ÞRÁÐLAUST SETT

PRÁÐLAUST LYKLABORÐ OG MÚS



Logitech ÞRÁÐLAUS MÚS

PRÁÐLAUS MÚS



TOWERBAG LAN TURNTASKA

LAN TURNTASKA



Canon PRENTARI

PRENTARI



TRENDNET USB BLUETOOTH

USB BLUETOOTH



BLING PENNAR

BLING BLING



MÚS OG PENNI

PENNI VIRKAR Á SMERTSKJÁ OG ER KULUPENNI



BLING BLING HEYRNARTÓL

BLING BLING



SNERTIHANSKAR

FÁST Í SVÖRTU EÐA RAUÐU



USB GLINGUR PLASMA ORB

ÓTRÚLEGT ÚRVALL AF STÓRSKEMMILEGU USB GLINGRI FRÁ SATZUMA

HJÁ OKKUR

ÞU MESTA ÚRVAL LANDSINS AF TÖLVUM OG TÖLVUBÚNAÐI

XXL IPS

PROTAB26 IPS

10" MULTIMEDIA SPJALDTÖLVA

Glæsileg spjaldtölva með einstökum 10" IPS HD fjölsnertiskjá með áður ósæðri litadýpt og skerpu, þúin allri nýjustu tækni og Mali400 3D skjákjarna

- 10.1" IPS HD fjölsnertiskjár 1280x800
- Öflugur 1.2GHz ARM A8 Cortex örgjörvi
- Multi-Core Mali 400MP 1080p 3D skjákjarni
- 8GB FLASH og allt að 32GB Micro SD
- 150Mbps þráðlaust net og Bluetooth
- Li-Polymer rafhlaða allt að 10 tímar
- HDMI 1.4 mini, USB2 micro og Micro SD
- Tvær vefmyndavélar 0.3MP og 2MP 1080p
- Android 4.0 ICS stýrikerfi og fjöldi forrita

34.900

FYRIR ALLA FJÖLSKYLDUNA

Canon

MG5150

CANON FJÖLNOTATÆKI

- Prentar, skannar og ljósritar
- 5 stök hylki fyrir hámarksnýtingu
- Prentar báðu megin með Auto Duplex
- ESAT hraði 9.7 bls á mín í svörtu / 6.1 í lit
- 100% jaðarprentun í allt að A4
- 1200x2400dpi hágæða A4 skanni
- 6cm litaskjár sýnir myndir og aðgerðir

14.900

PRÁDLAUS MG5450 24.900

24mm VIÐLÍNSA
NÁU GLEIÐU MYNDIR

GH200

14MP

STAFRÆN MYNDAVÉL

- Örpunn og glæsileg 14MP myndavél
- 12.5x Optical Zoom Sony Wide-angle
- Skarpur og bjartur 2.7 LCD skjár
- 24mm viðlinsa nær öllum í mynd:
- Sjálfvirkar brosmýndir og lagar rauð augu
- 720P True HD Video upptaka (30fps)
- Kemur með hleðslurafhlöðu og tösku

19.900

MYNDAVÉLAR Á VERÐI FRÁ 14.900

GW2750HM

27" VA-LED

BENQ FULL HD VA-LED SKJÁR

Alvöru VA-LED skjár með 178° True To Life sjónarhorn og nýrri Deep Black tækni sem er bylt í myndgæðum og skerpu á ótrúlegu tilboði til jóla í Tölvutek!

- 27" VA-LED FULL HD 1080p 16:9
- 20.000.000:1 DCR og Senseye tækni
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 1920x1080 FULL HD upplausn
- HDMI HDCP, DVI og VGA D-SUB tengi
- Glæsileg Glossy Black hönnun
- Senseye3 tækni tryggir myndgæðin
- 100% Pixla ábyrgð í Tölvutekk

59.900

24" VALED 46.900 | 27"LCD 44.900

CONNECT

LACIE

LaCinema

FULL HD SPILARI

- Tengist beint í sjónvarp eða græjur
- 1080p HD kvikmynda afspilun H.264
- Spilar alla tónlist í DTS og Dolby HD
- Spilar af USB flökkurum og minnislyklum
- Spilar beint yfir net með innb.netkorti
- HDMI, USB, LAN, RCA, RGB, ljósleiðari
- Fjarstýring til að stjórna öllu fylgir

14.900

PESSI SPILAR HREINLEGA ALLT :)

FULL HD 1080p
PESSI SPILAR ALLT

1.5TB

FULL HD MEDIA PLAYER

LaCinema Bridge HD margmiðunarspilarinn spilar allar 1080p HD kvikmyndir og er með 1080p upscaling sem skilar enn betri myndgæðum á venjulegum kvikmyndum

- Ný kynslóð 1080p FULL HD spillara
- Tengist beint í sjónvarp eða græjur
- 1080p HD kvikmynda afspilun H.264
- Spilar alla tónlist í DTS og Dolby HD
- Spilar af USB flökkurum og minnislyklum
- Spilar beint yfir net með innb.netkorti
- HDMI, RCA, USB, LAN, ljósleiðari ofl.
- Fjarstýring til að stjórna öllu fylgir

34.900

2TB 39.900 | 3TB 49.900

XL2420T

BenQ

24" 3D

BENQ 3D LED SKJÁR

- Sérhannaður 120Hz 3D LED leikjaskjár
- 24" LED FULL HD 1080P 16:9 skjár
- 12.000.000:1 DCR og Senseye3 tækni
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 2ms viðbragðstími og FPS mode f/leiki
- Spilar beint yfir net með innb.netkorti
- HDMI, DP, DVI-DL og VGA tengi
- Hæðastíllanlegur snúningsfótur
- Próaður og öflugur leikjahugbúnaður

69.900

PRÁDLAUS 3D GLERAUGU 29.900

GW2250

22" VA-LED

BENQ SKJÁR

- 22" VA-LED FULL HD 1080p 16:9
- 20.000.000:1 DCR og Senseye tækni
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 1920x1080 FULL HD upplausn
- DVI HDCP og VGA D-SUB tengi
- Glæsileg Glossy Black hönnun
- Senseye3 tækni tryggir myndgæðin

29.900

22" LCD 22.900 | 22"LED 24.900

LEVEL10

LEVEL10 M

HERMALTAKE LEIKJAMÚS

Dýsk BMW hönnun og Thermoaltake gæði fara hér listavel saman í einni ótrúlegustu leikjamús sem lítið hefur dagsins ljós

- Ein magnaðasta leikjámúsin í dag
- Gaming Gear Laser 8200dpi vél
- Framleidd úr M.G.R hágæða málmblöndu
- 128K minni fyrir leikjaprófla og macros
- 3D Axis - Hægt að stilla á alla kanta
- Hönnuð með endingu og þægindi í huga
- Opin skel með kælibúnaði fyrir notanda
- Öflugur hugbúnaður til að stilla allt
- Diamond Black, Iron White eða Military Green

16.900

FÆST Í 3 LITUM

DRIVER

8GB MP3

DRIVER SPILARI

- Sérlega glæsilegur MP3 Video spilari
- Skýr og skarpur 2" TFT-LCD skjár
- Spilar MP3 & WMA tónlist og AVI video
- Hleðslurafhlaða með 10 tíma spilun
- Örpunnur 8mm og físléttur 33g
- Góð taska fyrir spillarann fylgir
- Stækkanlegur í 32GB með microSD

9.990

4GB HVÍTUR AÐEINS 6.990

Erðu í vandræðum með þráðlausá netið?

TRENDNET

NETIÐ

YFIR RAFMAGN

- 500Mbps net í gegnum rafmagn
- Ótrúlega einfalt í uppsetningu
- Allt að 300m drægni gegnum raflagir
- Virkar fyrir sjónvarp um ljósleiðara/ADSL
- 128-bita AES öryggis dulkóðun
- Tvær nettar einingar fylgja
- Hægt að nota allt að 7 viðbótareiningar

9.990

VIÐBÓTAR EINING AÐEINS 6.990

720p TRUE HD
ALLT AÐ 300" MYNDFLOTUR

W700

BENQ 720P 3D SKJÁVARPI

Ótrúlegur skjávarpi frá BenQ sem styður báða leiðandi 3D staðlana með hágæða myndfögu þróða sérstaklega til að varpa kvikmyndum og leikjum í bestu mögulegu myndgæðum.

- Dual 3D Cinematic skjávarpi frá BenQ
- 720p True HD upplausn 1280x720 16:9
- 3D DLP og nVIDIA 3D Vision Ready
- 120Hz 3D Gamers og 3D Movie Ready
- Birtustig 2200 lumens, 10000:1 skerpa
- Sérstakur sparnaðar 6000 klst lampi
- 10W innbyggðir stereo hátalarar
- 2xHDMI, VGA, S-Video, Video RCA ofl.

149.900

BENQ SKJÁVARPAR FRÁ 89.900

PEN2011

Wacom

TEIKNITAFLA

12.900

TWISTER

MP3 SPILARI

4.990

FÆST Í 4 FLOTTUM LITUM

720p TRUE HD
MYNDFLAGA

Microsoft

VEFMYNDAVÉL

4.990

S220

Logitech

2.1 HÁTALARAR

6.990

VERÐ FRÁ

MÚSARMOTTUR

390

2.990

STÆKKUNARGLER

2.990

4PORTA USB HUB

USB HAUSKÚPA

2.990

RETRO BÍLAMÚS

2.990

LYKLABORÐ

2.990

2.0MP HD
MYNDFLAGA

WEBCAM MAN

2.990

10 PÚSUND AFSLÁTTUR

TE11

- AMD Vision Dual Core E-450 1.65GHz
- 4GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 320GB SATA2 5400RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 15.6" HD LED SLIM Diamond 1366x768
- 512MB ATI HD6320 DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi n þráðlaust net
- 1.3MP HD 1280x1024 vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

79.900
PACKARD BELL Á TILBOÐI

15 PÚSUND AFSLÁTTUR

2GB GT630 SKJÁKORT

TV11

SJÓÐANDI HEIT Í LEIKINA

Ný kynslóð Ivy Bridge fartölva með allri nýjustu tækni, 3.1GHz Turbo Intel i5 örgjörva og 2GB ofur öflugu GT630 leikjaskjákort.

- Intel Core i5-3210M 3.1GHz Turbo 4xHT
- 6GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 750GB SATA2 5400RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 15.6" HD LED SLIM Diamond 1366x768
- 2GB GeForce GT630M DX11 skjákort
- 300Mbps WiFi og 10X hraðara USB 3.0
- 1.3MP HD 1280x1024 vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

139.900
EIN ÖFLUGASTA FARTÖLVAN Í DAG

SENDUM FRITT ALLAR FARTÖLVUR

LE11

- AMD Vision Dual Core E1-1200 1.4GHz
- 4GB DDR3 1066MHz vinnsluminni
- 320GB SATA2 5400RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 17.3" HD LED SLIM Diamond 1600x900
- 512MB ATI HD7310M DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi og 10X hraðara USB 3.0
- 1.3MP HD 1280x1024 vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

99.900
FRÁBÆR FARTÖLVA Á TILBOÐI

2GB GT630 SKJÁKORT

LV11

- Intel Core i3-2370M 2.4GHz Turbo 4xHT
- 6GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 500GB diskur (pláss fyrir auka disk)
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 17.3" HD+ LED SLIM Diamond 1600x900
- 2GB GeForce GT630M DX11 skjákort
- 300Mbps WiFi og 10X hraðara USB 3.0
- 1.3MP HD 1280x1024 vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

129.900
SJÓÐHEIT 17" LEIKJATÖLVA!

30 PÚSUND AFSLÁTTUR

ÁÐEINS 2.1kg

V5-471G

- Intel Core i5-3317U 2.6GHz Turbo
- 6GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA 5400RPM diskur
- 14" HD LED CineCrystal 1366x768
- 1GB GeForce GT620M DX11 skjákort
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Li-Polymer rafhláða allt að 5 tímar
- 1.3MP Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

129.900
FISLÉTT 14" LEIKJATÖLVA

2GB GT650 SKJÁKORT

V3-771G

- Intel Core i5-3210M 3.1GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 750GB diskur (pláss fyrir auka disk & mSATA SSD)
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 17.3" HD+ LED CineCrystal 1600x900
- 2GB GeForce GT650M DX11 skjákort
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 1.3MP Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

179.900
ÖFLUG 17" LEIKJAFARTÖLVA

10 PÚSUND AFSLÁTTUR

20% STÆRRRI SNIERTIÞÓTTUR

TV43

NÝ KYNSLÓÐ FARTÖLVA

Ný kynslóð öflugri, þynnri og léttari fartölva með enn öflugri 4ra kjarna örgjörva ásamt nýjasta og einum öflugasta skjákjarna í heimi.

- AMD A8-4500M Quad Core 2.8GHz Turbo
- 6GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 750GB SATA2 5400RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 15.6" HD LED SLIM Diamond 1366x768
- 4GB ATI HD7640G DX11 öflugur skjákjarni
- 300Mbps WiFi og 10X hraðara USB 3.0
- 1.3MP HD 1280x1024 vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

119.900
MEST SELDA FARTÖLVAN OKKAR

15 PÚSUND AFSLÁTTUR

ESSENTIAL

- Intel Core i3-2350M 2.3GHz 3MB 4xHT
- 4GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 500GB SATA2 5400RPM diskur
- 15.6" HD LED Vibrant 1366x768
- 512MB Intel HD 3000 skjákjarni
- 300Mbps WiFi n þráðlaust net
- Glæný rafhlöðutækni allt að 6 tímar
- 0.3MP innbyggð vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

99.900
LENOVO Á BETRA VERÐI

ÁÐEINS 1.32kg

ONE

- AMD Dual Core C-60 1.0 GHz
- 4GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 320GB SATA 5400RPM diskur
- 11.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 512MB ATI HD6290 DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi og 10X hraðara USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 6 tímar
- 1.3MP innbyggð vefmyndavél
- Windows 7 HP 64bit - Windows 8 fylgir

69.900
10" FISTÖLVUR FRÁ KR. 39.900

1366x768 IPS HD SKJÁR MEÐ ALLT AÐ 176° SJÓNARHORNI

18 TÍMAR

LYKLABORÐS DOKKA FYLGIR

ICONIA W5

ACER ICONIA W510 SPJALDTÖLVA

Tölvutek kynnir fyrst á Íslandi eina ótrúlegustu spjaldtölvu sem lítið hefur dagsins ljós, hlaðin öflugum vélbúnaði ásamt nýjasta Windows 8

- 10" HD IPS fjölsnertiskjár 1366x768
- Intel Dual Core Atom Z2760 1.8GHz Turbo, 4xHT
- 2GB DDR2 800MHz vinnsluminni
- 64GB SSD og allt að 32GB Micro SD
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- Tvær myndavélar 8MP m/flassi og FullHD
- USB2, USB2 micro, HDMI1.4a micro
- Lyklaborðsvagga með aukarahlöðu fylgir
- Windows 8 - Ótrúlegt snertivíðmót

169.900
FRAMTÍÐIN Í SPJALDTÖLVUM

1366x768 IPS HD SKJÁR MEÐ ALLT AÐ 176° SJÓNARHORNI

VERÐ VORN

VivoTab RT

- 10" Super IPS+ fjölsnertiskjár 1366x768
- nVidia Tegra3 Quad Core 1.6GHz Turbo
- 32GB SSD og allt að 64GB Micro SD
- GeForce 12 kjarna leikjaskjástýring
- 300Mbps Dual WiFi og Bluetooth 4.0
- Tvær vefmyndavélar 8MP og 2MP
- Rafhláða: 9klst video/ 72klst tönnlist
- Word, Excel, Powerpoint ofl. forrit
- Windows RT - Ótrúlegt snertivíðmót

129.900
ENN BETRA VERÐ!

1366x768 IPS HD SKJÁR MEÐ ALLT AÐ 176° SJÓNARHORNI

P850 31X

- Intel Core i7-3630QM 3.4GHz Turbo 8xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 750GB SATA2 5400RPM diskur
- 8xDVD SuperMulti DL skrifari
- 15.6" HD LED TruBrite 1366x768
- 2GB GeForce GT640M leikjaskjástýring
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 1.0MP HD 1280x800 vefmyndavél
- Windows 8 64-bit, hlaðið nýjungum

179.900
MÖGNUM LEIKJATÖLVA

FYRIR SPJALDTÖLVUR

10" LEDURTASKA

4.990

VERÐ FRÁ

7" **2.490**

10" **2.490**

13" **2.490**

15" **2.490**

17" **2.490**

SLEEVE TÖSKUR

LACIE

9.990

LAN TASKA

15" 4.990

16" 4.990

17" 4.990

FARTÖLVUBAKPOKI

V7

15.6" 4.990

FARTÖLVUTASKA

WVAI-215

Case LOGIC

HD201

3.990

LOKUÐ HEYRNARTÓL

SENNHEISER

3 LITIR

ROCK 100

4.990

HLJÓMGÆÐI

SHOCK

9.990

LEIKJAHEYRNARTÓL

PRÁÐLAUS SENNHEISER HEYRNARTÓL

RS120

9.990

PRÁÐLAUS

PC163D

14.900

7.1 DOLBY SURROUND

SENNHEISER PC 1630

LEIKJAHEYRNARTÓL



OPNUNARTÍMAR

Virka daga

10:00 - 18:30

Laugardaga

11:00 - 16:00

TÖLVUTEK

Reykjavík • Borgartúni 31 • 563 6900 | Akureyri • Undirhlíð 2 • 430 6900



Sleðinn á borðinu er í uppáhaldi hjá Þórdísi og hann fær alltaf sitt pláss á jólum.



„Ég er veik fyrir glerkúplum,“ segir Þórdís. Hún setur gervisnjó í þá um jólin ásamt kertum eða einhverju skrauti.

Látlaust og stílhreint í ár

• Þórdís Brynjólfssdóttir er mikið jólabarn og hefur alltaf skreytt heimilið hátt og lágt fyrir jólin. Hún er hrifnust af hvítu og silfruðu en svart fær oft að fylgja með.

Þórdís Brynjólfssdóttir hefur alltaf skreytt heimilið sitt mikið fyrir jólin. „Ég er mjög mikið jólabarn og hef alltaf verið mikið fyrir glingur og skraut en það hefur eitthvað dregið úr þessum áhuga að undanfögnu. Ég á mikið af skrauti en nota það ekki næstum því allt og í ár verða skreytingarnar ef til vill eitthvað látlausari.“

Þórdís segist vera hrifnust af hvítum lit bæði þegar kemur að jólaskrauti og almennt á heimilinu. „Ég nota mest hvítt og silfur. Ég hef prófað aðra liti, til dæmis var ég með fjólbláar jólakúlur einhvern tímann en varð leið á þeim eftir nokkra daga og tók þær niður,“ segir hún og hlær.

- lbh



Silfurliti jólakransinn hefur fylgt Þórdísi frá því hún byrjaði að búa. Hann sómir sér vel undir fjölskyldumyndavegnum.



Þórdís Brynjólfssdóttir á fallett heimili sem hún leggur mikla alúð við að skreyta og fegra um jólin.

MYND/ANTON



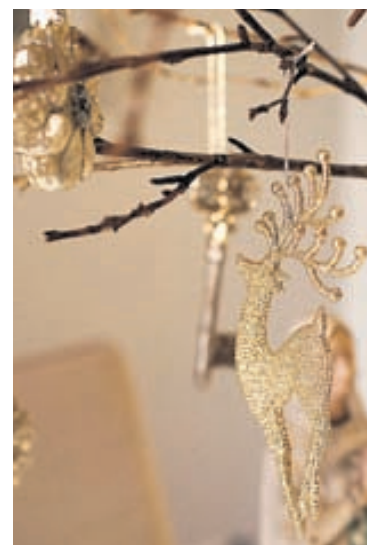
Greinin fær alltaf jólaskreytingu



Glerkúplarnir fá nýtt hlutverk um jólin þegar þeir eru fallega skreyttir með fjölbreyttu jólaskrauti.



Hvítt og silfrað er í uppáhaldi hjá Þórdísi.



Fíngert og fallett jólaskraut einkennir heimilið um hátíðirnar.

Ice in a bucket®



HÁLSMEN MEÐ CUBIC ZIRCONIA STEINUM FRÁ 799 KR.
ALLT SKART Í ICE IN A BUCKET ER NIKKEL FRÍTT



KROSS EYRNALOKKAR:
999 KR.

EAR CUFFS:
1.499 KR.

KROSS HÁLSMEN
FRÁ 1299 KR.



TILBÚIN
GJAFABOX
MEÐ SKARTI
VERÐ FRÁ
799 KR.

SMÁRALIND
S: 544-2022

KRINGLUNNI
S: 571-5710

AKUREYRI
S: 468-1200



ICEINABUCKETICELAND
ICEINABUCKETAKUREYRI

MegaStore

SMÁRÁLIND



ÓTRÚLEGT ÚRVAL AF JÓLAVÖRUM!

**FRÁBAER
JÓLATILBOÐ!**

KLIPPIÐ ÚT MIÐANA
OG AFHENDIÐ
VIÐ AFGREIÐSLU

TILBOÐ FYRIR JÓLASVEINA
KAUPIÐ 13 HLUTI EDA FLEIRI
OG FÁIÐ 25% afslátt



TILBOÐ FYRIR HEIMILIÐ
5 FYRIR 4
AF ÖLLUM JÓLAVÖRUM



TILBOÐ FYRIR GJAFMILDA
3 FYRIR 2
AF ÖLLUM GJAFAROKUM



ALLAR VÖRUR - EITT VERÐ !
298 KR.

TILBOÐ GILDA TIL LOK DAGS 31.DES 2012

Bráðum koma ostajólin

Sniðug námskeið tilvalin gjöf!

BÚRIÐ Ostaskólinn



Gómsæt gjafabréf og gjafir



Osta- og ljúfmetisverslun Nóatúni 17 • Sími 551 8400 www.burid.is

Vitamix.

Jólagjöfin í ár!



Tilboðsverð kr. 99.900
Vita Mix kannna fylgir með meðan birgðir endast
Fullt verð kr. 117.530



Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · www.kaelitaekni.is

Okkar þekking nýttist þér

Engin jól eins

● Halla Hjördís Eyjólfsdóttir leikskólakennari er ekki vön að halda jól á ákveðinn hátt. Hún hefur haldið jól í þremur löndum, verið að vinna á jólum og nú sér hún fram á enn önnur jól sem verða frábrugðin þeim sem hún hefur áður upplifað.

Það má með sanni segja að ég sé ekki föst í einhverjum hefðum," segir Halla Hjördís Eyjólfsdóttir leikskólakennari og hlær. „Fyrstu jólin sem ég man eftir að voru ólík þeim sem ég hafði áður upplifað voru þegar pabbi var að vinna á aðfangadagskvöld en hann var þá matreiðslumeistari á Hótel Esju. Þá var ég um það bil átta ára og ég gleymi þessum jólum aldrei. Við þurftum að fresta hátíðarhöldunum og fórum því í kirkju klukkan sex. Í miðju lagi leið svo yfir eina konuna í kórnum en mamma tók ekki eftir því og hélt áfram að syngja. Ég skammaðist mín svo mikið fyrir hana og ég og bróðir minn potuðum í hana hvað eftir annað og sögðum henni að hætta en hún hélt bara áfram. Svo fórum við heim og fengum að opna einn pakka en í honum voru bara náttföt, þvílík vonbrigði. Pabbi kom síðan heim um hálf níu og mér fannst klukkan vera svakalega margt og var mikið að spá í hvort allir hinir væru búnir að opna pakkana.“

Vann sjálf á aðfangadagskvöld
Þegar Halla var sextán ára fetaði hún í fótspor föður síns og vann á aðfangadagskvöld. „Þá vann ég á Elliheimilinu Grund og var að vinna eiginlega alla hátíðisdagana. Það var öðruvísi en samt gaman og ákveðin stemning í því. Ég man eftir að hafa hlaupið út með mat klukkan sex og heyrt í kirkjuklukkunum óma. Það var mjög skrítið að vera einhvers staðar úti einmitt á þeirri stundu.“

Jólatréð minna en barnið
Halla hefur haldið sín eigin jól síðan 2003 en þá var hún 23 ára og nýflutt til Danmerkur. „Við fluttum út 20. desember og fengum dótið okkar ekki fyrr en á Þorláksmessu. Jólatréð sem við keyptum okkur var svo lítið að það var minna en sonur okkar sem þá var átján mánaða. Auk þess vantaði á það toppinn.“



Halla með tveimur af þremur sonum sínum, Alexander og Atla Þór. Þau ætla að skapa sér nýjar jólah hefðir í ár.

Alls konar jól

Síðan þá hafa hver jól verið ólík þeim sem á undan hafa farið hjá Höllu og fjölskyldu hennar. Tvenn jól bjó fjölskyldan í Bretlandi, önnur jólin var Halla kasólétt og með fyrirvaraverki en annað barn hennar fæddist þann 29. desember. Hún var svo heima hjá mömmu sinni eftir að hún skildi árið 2010.

Nýjar hefðir

Jóluunum í fyrra eyddi hún með núverandi manni sínum en þau voru þá nýlega byrjuð saman og

nú sér fjölskyldan fram á enn ein öðruvísi jól. „Núna verð ég í fæðingarorlofi þannig að þessi jól verða líklega skemmtilega öðruvísi. Ég veit í rauninni ekki hvernig þetta verður hjá okkur en við búum okkur líklega til okkar eigin nýju hefðir og leyfum börnunum jafnvel að ákveða hvað á að vera í matinn," segir Halla og bætir því hlæjandi við að hún haldi þó tvær hefðir í heidri. „Ég hlusta alltaf á útvarpsmessuna og er alltaf með eitthvað ljótt jólskraut frá mömmu sem ég held upp á yfir borðstofuborðinu.“ - lbh

Himnesku smákökurnar

Smákökur eru nauðsynlegur hluti jóllanna. Margir baka sömu smákökurnar ár eftir ár en þeir sem vilja prófa nýja og spennandi uppskrift ættu að líta á þessa. Trönuber og hvítt súkkulaði setja svip sinn á þessar gómsætu smákökuuppskrift sem tekin er af matarblogginu Gulurraudurgraennogsalt.com.

Hitið ofninn í 180 gráður. Blandið saman í skál hveiti, lyftidufti, salti og haframjöl. Þeytið saman í hrævível smjöri og sykrinum og bætið svo við egginu og vanilludropunum. Hrærið svo hveitiblöndunni út í. Blandið trönuberjunum og súkkulaðidropunum varlega út í. Rúllið deiginu í litlar kúlur (u.p.b. kúfuð teskeið). Setjið á bökunarpappírsklædda ofnplötu og passið að þær séu ekki of nálægt hver annarri þar sem þær breiða úr sér í ofninum. Bakið í heitum ofninum í u.p.b. 16 mínútur. Látið kólna áður en teknar af plötunni. Uppskriftin dugar fyrir 35 kökur. Njótið, njótið, njótið!

- 1 bolli hveiti
- ½ tsk. lyftiduft
- ½ tsk. kanill
- ¼ tsk. salt
- 10 msk. smjör, við stofuhita
- ½ bolli sykurl
- ½ bolli púðursykurl
- 1 egg
- 1 tsk. vanilludropar
- 1 bolli haframjöl
- ½ bolli ljósir súkkulaðidropar
- ½ bolli hvítir súkkulaðidropar
- 1 bolli trönuber, gróflega söxuð



KITCHEN LIBRARY

**NÝ OG GLÆSILEG VERSLUN Í SMÁRALIND
MIKIÐ ÚRVAL AF ELDHÚS-, HEIMILIS- OG GJAFAVÖRU!**



• GÆÐA POTTAR OG PÖNNUR FRÁ **fundix**

- VIRKAR Á ALLAR HELSTU GERÐIR ELDAVÉLA, Þ.Á.M. SPANHELLUR
- AUÐVELT AÐ ÞRÍFA • HÆGT AÐ FJARLÆGJA HANDFANG OG SETJA Í OFN



FRÁBÆRT ÚRVAL AF GJAFAVÖRU



MARGAR GERÐIR AF FALLEGUM KÖKUFÖRMUM FYRIR JÓLIN



SKEMMTILEGAR ELDHÚSVÖRUR FRÁ 499 KR.

VERTU VINUR OKKAR Á FACEBOOK



KITCHEN LIBRARY

Smáralind

Jóla-Jóna er mesta jólabarnið á Ísafirði

• Jóna Símónía Bjarnadóttir, forstöðumaður safna á Ísafirði, er jafnan kölluð Jóla-Jóna í heimabæ sínum, enda einstök áhugamanneskja um allt sem tengist jólnum. Hún safnar gömlu jólaskrauti og skreytir þrjú jólatré á heimilinu, þar af er eitt sem kemur frá ömmu hennar.

Jóla-Jóna er ekki bara í jólaskapi heima heldur einnig í vinnunni. Á aðventunni verður hún með „julefrokost“ í Faktors-húsinu í Hæstakaupstað fyrir hópa en Jóna er danskur konsúll. Boðið verður upp á norrænan og grænlenkan jólamat. Jóna hefur í mörg ár lagt undir sig sal Listasafnsins á Ísafirði fyrir jólin með jólaskreytingum og boðið skólabörnum í heimsókn. Starfsbróður hennar, Jóni Sigurpálssyni, forstöðumanni Byggðasafnsins, fannst nóg um jólavesnið í henni og fór að kalla hana Jóla-Jónu og síðan er hún þekkt undir því nafni.

Veik fyrir gömlu skrauti

„Ég bý í friðuðu húsi og skreyti því ekki mikið utanhúss. Hins vegar fer ég á flug inni og held mig við hefðir. Ég er veik fyrir gömlu jólaskrauti og kaupi ávallt ef það verður á vegi mínum en ég skreyti alltaf þrjú jólatré heima. Eitt tré er eingöngu með jólaskrauti frá ömmu minni en hún pakkaði því alltaf niður með öllu skrautinu á og það geri ég líka,“ segir Jóna sem á gríðarlegt safn af jólaskrauti. Hún segist pakka niður stytum og öðrum hlutum í stofunni til að koma jólaskrautinu fyrir í desember. Börn vilja gjarnan heimsækja hana fyrir jólin til að skoða. „Ég hef safnað jólasveinum og geithöfrum sem ég set fyrir framan jólatré og börn hafa mjög gaman af að skoða.“

Eldar og bakar

Jóna hefur sömuleiðis ánægju af því að elda og baka. „Ég baka alltaf hinar hefðbundnu íslensku smákökur og lagköku. Síðan hef ég gaman af að prófa nýjar tegundir og gefa öðrum. Ég færi alltaf nokkrum vinum mínum matarkörfu fyrir jólin en í henni er meðal annars kökur, brauð, síldarréttir og sultur,“ segir Jóna. Þegar hún er spurð hvenær hún hafi tíma fyrir allt þetta meðfram fullri vinnu, svarar hún að bragði: „Ég nota helgarnar og byrja strax í október.“

Jóna viðurkennir að hún vakni klukkan átta á morgnana um helgar til að stússast. „Þetta er áhugamál sem margir fá að njóta.“

Jóna heldur í hefðirnar í matargerðinni og er alltaf með fylltan lambahrygg á aðfangadagskvöld. „Ég ólst upp við þann mat og baka alltaf lummur á aðfangadagskvöld. Á Þorláksmessu er skata og þá sýð ég líka svið og hangikjöt. Laufabrauð er bakað fyrr í mánuðinum. Mér finnst gaman að hafa fjölbreyttan mat yfir jólahátíðina og sett blöndu af þjóðlegum mat, svið, hangikjöt, harðfisk,



Jóna Símónía Bjarnadóttir á Ísafirði er svo mikið jólabarn að hún er aldrei kölluð annað en Jóla-Jóna.

MYND/PIJETER

síld og fleira á sitthvorn bakkann fyrir okkur hjónin. Við nörtum síðan í þetta fram til áramóta. Á jóladag borðum við hangikjöt hjá foreldrum mínum. Systkini mín búa fyrir sunnan en koma oft vestur um jólin. Þá er spilað bingó en það höfum við gert í mörg ár. Einn síður er hafður í heiðri hjá mér og það er að lesa húslestur á aðfangadagskvöld. Byrjað á guðspjallinu og svo lesið sitthvað annað sem tengist jólum, kannski krassandi draugasaga (t.d. Djákninn á Myrká). Ég byrjaði á þessu fyrir mörgum árum þegar litla systir mín var á unglingsárum. Hún flutti þennan síð svo með sér og hefur lesið fyrir sín börn á jólum,“ segir Jóla-Jóna á Ísafirði sem gefur lesendum hér hefðbundnar vestfirskar uppskriftir.

HÁTÍÐARHVEITIKÖKUR SIGGU TENGDAÖMMU

1 kg hveiti
200 g smjörlíki
2 msk. sykur
6 tsk. ger
3 egg
Um það bil 2 tsk. salt
½ poki kartöflumús
7 dl mjólk/súrmjólk

Sykur og smjörlíki hrært saman, setjið saman við það kartöflumúsina og eggin.

½ kg af hveiti sett á borðið, saman við það sett hræran og mjólkín og svo hnoðað upp í restin af hveitinu. Gott er að geyma deigið undir rökum klút á meðan það er flatt, þykktin á kökunum fer eftir smekk hvers og eins. Þá er að stinga þær með gafli og svo steikja við góðan hita á pönnu – eða beint á hellunni ef á heimilinu er þannig eldavél. Best er að breiða rakan klút yfir kökurnar þegar þær koma af pönnunni. Svo er bara að smyrja með smjöri og skella hangikjöti ofan á.

SKÖTUSTAPPA

Þegar búið er að snæða skötuna á Þorláksmessu er afgangurinn hreinsaður mjög vel og hann hræður með góðu mörfloti (eða smjöri ef fólk er ekki fyrir flot) þar til komin er sæmileg stappa. Skellið henni í form og kælið. Svo er bara að sneiða herlegheitin ofan á t.d. rúgbrauð og ekki úr vegi að sneiða niður soðna kartöflu til að hafa með (leggja ofan á stöppuna). Það er gaman að leika sér aðeins með þetta, stöppuna er t.d. hægt að setja í litil form og bera svo fram með brauði, kartöflum og rófum.

Sumir setja kartöflur saman við stöppuna en þá geymist hún ekki eins vel.



Jóla-Jóna skreytir þrjú jólatré á hverju ári og sparar ekki jólaskrautið.



Það þarf mikla þolinmæði til að skreyta svona en Jóna hefur mjög gaman af því.



Jóna er veik fyrir gömlu jólaskrauti og safnar því.

Jólin verða sett á disk þann 21. nóvember



Jólagrillpartí Sjávargrillsins - Harður pakki fullur af mýkt, fjöllaga góðgæti sem skilar hinni sönnu upplifun yls, friðar og allsnægta. Afgreitt fyrir borðið í heild. Verð 8.700 á mann.

Sælkerapakinn Sjávargrillsins - fjöggra rétta hátíðarblanda fjölbreytileika og ferskra hugmynda í bland við hefð. 7.900 á mann.

Litlujólin - í hádeginu eru litlujólin sem reyndar eru fullvaxin þriggja rétta jólaveisla, forréttur er jólaplatti aðalréttur, kjöt- eða fiskitvenna og í eftirrétt, rís ala mandé með heitri karamellusósu með jólabragði.

Fílubomba og fínmeti - Skötuilmurinn liðast upp eftir Skólavörðustígnum á Þorláksmessu 11:30 til 16:00 4.900 kr. Pantíð tímanlega, nú þegar farið að þéttast í árlega Skötuveislu Sjávargrillsins.



SKÓLAVÖRÐURSTÍGUR 14 • 101 Reykjavík
www.sjavargrillid.is • Sími 571 1100

Opnunartími yfir hátíðarnar.
23. des 11:30-16:00 & frá 17:00
24. & 25. des lokað 26. des frá 17:00
31. des 11:30-16:00 & frá 17:00 1. jan frá 17:00



RAFVÖRU MARKAÐURINN

LJÓSAKRÓNUR

LÁGVÖRUVERÐS-VERSLUN
VIÐ FELLSMÚLA - REYKJAVÍK



19.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA



15.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA

FJÓRIR LITIR



9.995

LJÓSAKRÓNA



18.495

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA



BLÁTT

BRÚNT

BLEIKT



9.995

LJÓSAKRÓNA



19.995

LJÓSAKRÓNA, 9 ARMA



14.995

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA ANTÍK

14.995

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA STÁL



14.995

LJÓSAKRÓNA, 8 ARMA, STÁL



11.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA



17.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA ANTÍK

17.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA STÁL



11.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA, RUST



9.975

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA GYLLT

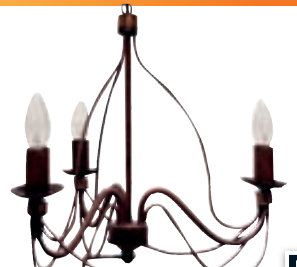


14.995

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA ANTÍK

14.995

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA STÁL



5.995

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA, RUST



7.995

LJÓSAKRÓNA, 3 ARMA GYLLT

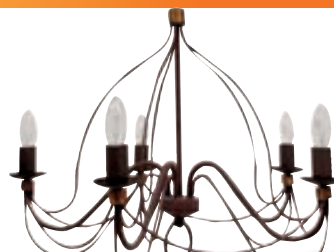


18.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA ANTÍK

18.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA STÁL



11.995

LJÓSAKRÓNA, 5 ARMA, RUST

Gildistími er tvær vikur. Vörur geta verið uppseldar. Birt með fyrirvara um prentvillur.

RAFVÖRU MARKAÐURINN

VIÐ FELLSMÚLA - 108 REYKJAVÍK - SÍMI: 585 2888

OPIÐ ALLA DAGA

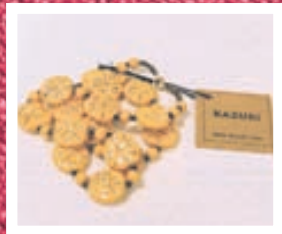
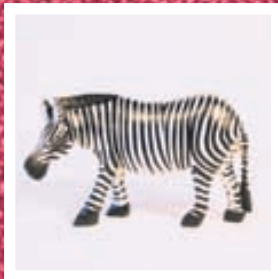
Mán. til fös. kl. 9 - 18

Laugard. kl. 10 - 16

Sunnud. kl. 12 - 16

VIÐ ERUM 5 ÁRA!

50%
AFSLÁTTUR
TIL 1. DES.



BASARINN NYTJAMARKAÐUR
Austurvei, Háaleitisbraut 68

GJAFAKORT KRISTNIBOÐSSAMBANDSINS

Gjafakort
Kristniboðs-
sambandsins
eru kjörin jóla-
gjöf handa þeim
sem „allt eiga“.



sik.is/gjafakort

Gjafakortin
fást hjá okkur

BASARINN NYTJAMARKAÐUR
Austurvei, Háaleitisbraut 68

Mamma gerði mistök

• Andrea Kristín Unnarsdóttir var í einangrun á Litla-Hrauni á aðfangadagskvöld í fyrra. Heima biðu tvær litlar dætur með lítinn skilning á hvarfi mömmu og breyttu jólahaldi. Andrea verður enn í fangelsi þessi jól.

Mamma setti alltaf lak fyrir stofudyrnar á meðan hún skreytti stofuna hátt og lágt á aðfangadag. Við börnin fengum því ekki að sjá jólatréð fyrr en jólaklukkurnar klingdu og lakið féll klukkan sex,“ segir Andrea um hjartfólga jólaminningu.

„Ég gleymi ekki spenninum og hamingjunni þegar við loks fengum litið uppljómað ævintýraland stofunnar. Ég gerði þetta ein jólin fyrir stelpurnar mínar og held að sú minning sé ein af þeim sem þær halda mest í núna. Ég gleymi í það minnsta aldrei yndislegum svipnum á andlitum þeirra.“

Andrea situr undir ljósmyndum og teiknuðum ástarkveðjum dætra sinna, átta og tíu ára.

„Ég hef alltaf verið mikið jólabarn og átti aðeins eftir að finna jólatré þegar ógæfan dundi yfir í fyrra. Jólabaksturinn var búinn, jólagjafirnar keyptar og eftirvænting ríkti í brjóstum okkar jólastelpnanna á heimilinu,“ segir Andrea þegar hún lítur um öxl á ófyrirséð örlög sín fyrir um ári.

„Líðanin að vera stödd í einangrun á Þorláksmessu var ekki góð og jólin voru vissulega erfið. Eldri dóttir mín er með Downshelkenni og einhverfu og erfitt að vita hvernig hún tekur þessu. Yngri stelpa er spurull og skildi ekki af hverju þetta gerðist né af hverju mamma kæmi ekki heim. Það er engin leið að gera börnum grein fyrir slíku en ég hef reynt að útskýra fyrir henni að mamma gerði mistök.“

Andrea hlaut fjögurra og hálfis árs fangelsisdóm fyrir sérlega hættulega líkamsárás sem átti sér stað 22. desember 2011.

„Maður leggur ekki upp með að gera einhverjum illt og vitaskuld ekki á stefnuskrá nokkurs að lenda í fangelsi. Þar er vont að vera einn með hugsunum sínum en versta tilfinningin að hafa brugðist sjálfum sér. Valið stendur á milli þess að nýta tímann til einhvers uppbyggilegs eða lenda í svartholi og



„Ég væri ekki mannleg ef ég iðraðist ekki gjörða minna og hef átt erfitt með að horfast í augu við þær allan tímann,“ segir Andrea spurð hvort iðrunin sé meiri á hátíð frelsarans. En á hún sér jólaósk? „Já, ég óska þess að börnin mín og maðurinn hafi það gott um jólin. Besta jólagjöfin væri svo frelsið; frelsi til að vera hjá þeim.“

MYND/STEFAN

Sú yngri hefur miklar áhyggjur af mér og veltir fyrir sér hvernig ég hafi það um jólin.

það á ekki við mig,“ segir Andrea sem nú stundar nám á félagsfræðibraut Menntaskólans í Kópavogi. „Áhugasvið mitt liggur hjá fötluðum og seinna meir vil ég geta hjálpað fötluðum og föngum.“

Andrea er nýgift en eiginmaður hennar fékk fjögurra ára fangelsisdóm fyrir sömu líkamsárás. Hún segir tímann fram undan ögrandi. „Jólin eru hátíð fjölskyldunnar og það kvelur mig að geta ekki verið hjá manni mínum og börnum. Ég veit að dæturnar eru í góðum höndum hjá pabba sínum og föstur-móður en sú yngri hefur áhyggjur og veltir fyrir sér hvernig ég hafi það.“

Aðeins einu sinni í mánuði, í tvo tíma, fær Andrea að hitta dætur sínar í íbúð félagsmálayfirvalda.

„Það er mesta refsingin; sú harðasta. Þegar við hittumst

spjöllum við endalaust, litum og leikum okkur. Mér finnst erfiðast af öllu að eiga fatlað barn sem þarf á mér að halda og geta ekki gert henni grein fyrir stöðunni. Að kveðja tekur svo óskaplega á fyrir okkur allar,“ segir Andrea og vonast eftir að heimsóknartækifærum fjölgi á meðan hún situr í fangelsi.

„Ég er mikil mamma í mér. Mörgum kemur á óvart að ég kunnist að elda og hafi matartíma í hávegum en á heimilinu voru fjögur börn því maðurinn minn á tvö börn líka. Við byrjum upp á nýtt þegar afplánun er lokið.“

Andrea er bjartsýn að eðlisfari og reynir að halda sér upptekinni með námi, vinnu og líkamsrækt.

„Frelsissviptingin hellist aðallega yfir á kvöldin þegar ég heyri í lásnum og klefanum er læst.“

Andrea segist líta á fangelsis-

vist sem prófraun. „Lífið er ekki búið þótt maður fari í fangelsi en þar er virkilega harðneskjulegt að vera og sennilega verst að vera kvenfangi á Íslandi í dag. Innlokun er meiri og opin úrræði engin. Þá er fangelsið kuldalegur staður þar sem fangar eru þvingaðir til að búa með fólki sem þeir eiga enga samleið með og tilneyddir að deila með hátíðlegustu dögum lífsins.“

Andrea segist ekki hafa hallað sér að Guði eftir að afplánun hófst.

„Ég er ekki heldur byrjuð að gráta þótt ég missi af afmælum stelpnanna og öðru sem tengist lífi þeirra og þroska. Ég reyni að taka einn dag í einu af æðruleysi því það er erfiðara að vakna og klára daginn ef maður kvíðir framtíðinni. Það er strembið að vera innan um neikvæðina sem ríkir eðlilega í fangelsi en ég er alin upp við jákvæðni, að gefast ekki upp, trukkast í gegnum þetta og að þá komi hamingjan. Það er besta veganeistið á svona stað. Þótt syrti um stundir kemur alltaf nýr dagur.“



Salóme segir fanga eiga um sárt að binda um hátíð jólin. Á aðfangadag er messað í fangelsinu en

Ápreifan

• Jól eru kvenföngum einstaklega Guðmundsdóttir, varðstjóri í einangrun

Heimsóknir til fanga eru ekki leyfðar á aðfangadag og gamlársdag því þá er mikið röt á sálarlífi fanga og heimsóknir gera illt verra,“ útskýrir Salóme um aðstæður í fangelsinu um hátíðarnar.

Hún segir andrúmsloft í kvenfangelsinu þrungið sorg þegar kirkjuklukkurnar hringja inn jólin. „Allt sem tengist börnum rífur konurnar á hol og stundum er erfitt að horfa fram á við. Hugur þeirra dvelur hjá börnunum og fjölskyldunni sem heldur jól utan fangelsisins og því stutt í grátinn. Flestar reyna þó að halda andlitinu og borða jólamatinn með hinum en sækja svo í einveru í klefa sínum þar sem þær fá að opna jólagjafir að fangaverði viðstöddum.“

Jólaundirbúningur í fangelsinu er hefðbundinn. Fangarnir baka, skreyta jólatré og setja upp jólaljós og um hátíðarnar sjá þær sjálfar um jólamatseldina.

„Á annan í jolum fer að bresta á það sem við köllum þurrafylleri. Þá fara sumir í djammfiling vegna áramótanna en aðrir á vit þungbærra hugsana sem tengjast fortíð og framtíð. Sorgin er alls staðar ápreifanleg og fangaverðir reyna að hughreysta fangana eftir mætti.“

Á fyrstu nótt nýs árs er fangaklefum ekki læst fyrr en klukkan hálféit

LINGUA veggklukka
12.400 kr.

WALLFLOWER veggskraut
25 stk. í kassa
5.900 kr.

LUNA myndarammi
svartur / hvítur
14.500 kr.

SHOJI myndarammi
4.800 kr.

FLITTERBY veggskraut
24 stk. í kassa 5.900 kr.

TRIGEM skartstandur
6.800 kr.

ZOOLA skartdýr
1.600 kr.

Fyrir jólin frá UMBRA

CONCEAL Ósýnilega hillan!
2.900 kr. lítil
3.900 kr. stór

Kaupfélög og Kringlunni
Sími 564 4400 - www.tekk.is



Íðarnar og kallað sé á hjálp ef auka þarf sál gæslu ekki eru allir fangarnir kristnir. MYND/GVA

Engleg sorg

Enga þungbær, segir Salóme B. í kvinnafangelsi landsins.

„Þegar gamla árið kveður eru stutt símtöl leyfð til að árna ástvinum gleðilegs árs. „Stundum eru fangelsinu gefnir flugeldar og þeim skotið upp í fangelsisgarðinum í ljósaskiptunum síðdegis.“

Í kvinnafangelsinu hafa afplánað fangar með kornabörn og Salóme minnst smábarns sem bjó í fangelsinu frá fæðingu og vel fram á þriðja ár.

„Eftir á að hyggja er slíkt ekki sniðugt og fangelsi ekki barnvænn staður. Aðrar konur verða afbrýðisamar og börn geta hrokkið til í sálinni þegar hér verða óskemmtilegar upptakur.“

Salóme hefur starfað í fangelsinu frá 1999 og margoft verið á vakt um jólin og áramót. „Starfið kemst upp í vana en var mjög erfitt til að byrja með og átakanlegt að upplifa sorgina og vanlíðanina fyrstu hátíðisdagana. Jólin koma þó líka í fangelsin þótt öðruvísi séu en heima.“

Í kvinnafangelsinu eru fangar með dóma fyrir allt frá vegabréfsfölsun og þrjátíu daga fangavist upp í tólf ár fyrir alvarlegustu glæpi.

„Konurnar eiga svo sannarlega ekki allar samleið og fólk gerir sér ekki grein fyrir hversu erfitt er að vera í fangelsi. Fangar eru þrátt fyrir allt manneskjur og ég hef virkilega samúð með þeim og skilning á vanlíðan þeirra.“ -plg

Aðventa í Hörpu

Það verður af nógu að taka í Hörpu á aðventunni. Allar helgar eru fjölskylduhelgar og þá fer Maximús Músíkús á stjá með sögu- og söngstund í opnu rými fyrir smáfólkið. Fyrstu og síðustu helgina í aðventu verður jóla-pop-up-markaður íslenskra hönnuða og tónlist frá tónlistarskólum borgarinnar mun óma um rými tónlistarhússins og koma gestum í sannkallað jólaskepp.

Í hádeginu á þriðjudögum verður boðið upp á friðarjoga í Yoko-horninu til styrktar UNICEF og til-

valið að bregða sér slökun frá amstri jólaundirbúningsins. Tónleikaröðin Undiraldan verður á sínum stað og sýnir grósku í íslensku tónlistarlífi. Þann 14. desember eiga sviðið KIASMOS og AMFJ og 21. desember taka slaginn þau Jara og Sindri Eldon & The Ways. Einnig verður tónlistarveisla fyrir utan Tólf tóna, í Munnhörpunni og Kolabrautinni í desember.



Íslenskur kalkúnn um jólin

Hollur hátíðarmatur!



ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA

Mangó- og apríkósufylling

- 4 dl soðið kúskús
- 1 mangó, skrælt og skorið í teninga
- 15 þurrkaðar apríkósur, skornar í bita
- 4 cm engiferrót, smátt söxuð
- 3 msk pistasíuhnetur
- 5 brauðsneiðar, skorpulausar og skornar í bita
- 50 g bráðið smjör
- 2 egg
- 2 msk mangóchutney
- Salt og pipar

kalkunn.is

Blandið öllu hráefni vel saman og fyllið kalkúnninn. Kryddið og setjið smjörklípur á fuglinn. Setjið kalkúnninn inn í 190 °C heitan ofn í 15 mín. eða þangað til fuglinn verður fallega brúnn. Breiðið álpappír vel yfir fuglinn. Lækkið hitann í 150°C og steikið fuglinn áfram í 45 mín/kg eða þangað til kjarnhiti nær 71°C.

Verði ykkur að góðu

Þúsdín og Jon Magnús

Reykjábúinu, Mosfellsbæ.

Hreint kjöt án allra aukaefna – beint frá bónda
Þú veist hvaðan það kemur!



GEFÐU
VATN

gjofsemgefur.is
907 2003

Hjálparstarf
kirkjunnar

Tilhlökkun á hverjum degi

• Dagný Reykjalín fönndrar gjarnan eitthvað fallegt fyrir jólin og nýtur aðventunnar jafnvel betur en sjálfra hátíðardaganna. Hún útbjó dagatal fyrir jólin í ár með litlum gjöfum á ramma til að telja niður dagana.

Ég er mikið jólabarn og finnst dásamlegt að taka jólasbraut upp úr kössunum. Ég reyni líka að vera snemma í því og njóta aðventunnar í botn. Sá tími er eiginlega skemmtilegri og meira spennandi en hátíðardagarnir sjálfir," segir Dagný Reykjalín, grafískur hönnuður og framkvæmdastjóri auglýsingastofunnar Blek. Hún útbjó einfalt dagatal á blindamma til að telja niður dagana fram að jólum og auðvelda yngsta fólkinu á heimilinu biðina. Dagatalið gleður þó ekki síður þá eldri.

„Drengirnir mínir eru 8 og 4 ára og við gerum okkur kósí stundir með því að fönndra úr pappír og ýmiss konar efni fyrir jólin. Þeir eru líka liðtækir í eldhúsinu og afskaplega gaman að gera með þeim smákökur og konfekt. Dagatalið er líka mjög skemmtilegt fyrir þá eldri á heimilinu, til dæmis er tilvalið að systkini eða saumaklúbbar skiptist á litlum innpökkuðum gjöfum til að setja í pokana og það þarf ekki endilega að vera eitthvað aðkeypt, gæti til dæmis verið uppskriftin að pönnunum hennar ömmu, falleg saga, minning eða gömul ljósmynd. Eitthvað örlítið sem færir smá bros á kinn og tilhlökkun á hverjum degi.“

DAGATAL

Blindrammi 115x100 mm að stærð fæst í myndlistavöruslunum
Snæri eða gróft girni
Plastvasar A4
Rautt efni í slaufur
Borði til að festa vasana við snærið

Þrýstið rammanum saman og stillið hann af við hornréttan vegg.

Vefjið snærinu frekar þétt um rammann svo það slakni ekki um of þegar hengt er á það. Einnig hægt að festa greni eða jólaseríu á rammann ef vill.

Klippið plastvasana í tvennt og saumið vasa með sikksakksaum í saumavél, opnum að ofan, jafnvel í mismunandi stærðum. Slaufrunnar bjó ég til með því að klippa niður rautt flísefni. Pakkinn er úr þunnum pappír, einnig hægt að nota dagblaðapappír eða maskínupappír. Númerin prentaði ég út með fallegu lettri, klippti niður og setti í vasana. Lítið gat er klippt efst á pokann og hann festur við slaufuna og snúrana með fallegum borða.



Dagný Reykjalín, grafískur hönnuður, útbjó einfaldan ramma sem nýttist sem dagatal á aðventunni og sem hengi fyrir jólakortin.



Jólakortin eru hengd á snúrana með litlum klemmum og upplagt að nota nokkrar slaufur áfram á snúrana.

OKKAR VON

VON · HOPE · SPES

Styrktarfélag krabbameinssjúkra barna selur falleg hálsmen og armbönd í fjáröflunarskyni með áletruninni VON á þremur tungumálum, íslensku, ensku og latínu. Tilvalin jólagjöf!

Hálsmenin og armböndin eru til sölu á heimasíðu Styrktarfélags krabbameinssjúkra barna, www.skb.is og í síma 588 7555. Boðið er upp á heimsendingu.



Hjálpum félagsmönnum að halda í sína von.



JÓLAKORT SKB

Glæsileg jólakort SKB eru til sölu á heimasíðunni www.skb.is. Tvær gerðir af kortum eru til sölu.



Tryggðu þér jólakort og styrktu gott málefni.


STYRKARFÉLAG
KRABBAMEINSSJÚKRA BARNNA

Kærleikskúlan til styrktar sumardvöl

Höfundur Kærleikskúlnnar í ár er listakonan Hrafnhildur Arnardóttir en Kærleikskúlan er gefin út af Styrktarfélagi lamaðra og fatlaðra. Þetta er níunda árið sem kúlan kemur út en ár hvert hefur útlit hennar ráðist af hugmyndum hvers listamanns sem Styrktarfélagið fær til liðs við sig. Kærleikskúlan verður til sölu í gjafavöruslunum um allt land dagana 5.-19. desember. Upplýsingar um sölustaði er að finna á www.slf.is. Ágóða söluunnar er varið til þess að efla starfsemi Reykjadalsskólans en þar starfrækir Styrktarfélag lamaðra og fatlaðra sumardvöl fyrir börn og unglinga.

Jólagjafa- hugmyndir



14.995

CAMELOT
Ljósakróna, plast/gler. Ø 50 cm
14.995,-



9.995

GLOBE
Hnöttur. Silfur/svartur eða hvítur/
silfur. Ø20 cm 9.995,-
Til í fleiri stærðum



2.995

QUADRO
Aðventustjaki f/4 kerti. Ø 20 cm
2.995,-



14.995

KELIM
Púði, 60 x 60 cm. Ýmis mynstur
14.995,-



1.995

MARSEILLE
Sápa, wild rose. 300 ml.
Plastflaska 1.995,-
Meira úrval í verslun

© ILVA Ísland 2012



7.995

CHRISTMAS
Jólatré m/glerperlum.
H 35 cm 9.995,- H 30 cm 7.995,-



7.995

KNIT
Ábreiða 130 x 170 cm.
100% bómull. Ýmsir litir 7.995,-



frá
795

SPIGA
24 karata gullhúð. Hnifur, gaffall,
matskeið 995,- Teskeið 795,-



2.995

BIRD
Svartur fugl á standi. 18,5 x 19 cm.
2.995,-



frá
695

CACTI
Keramik kaktus. H 14,5 cm 695,-
H 18,5 cm 795,- H 20 cm 895,-



frá
895

BASE Handklæði, ýmsir litir.
40 x 60 cm 895,- 50 x 100 cm
1.495,- 70 x 130 cm 2.495,-
100 x 150 cm 3.495,-



2.495

KEYRING SPARROW
Lyklahringur fuglahús
H 10,5cm 2.495,-



7.995

BUCKET
Borðlampi, svartur. Málmur.
H 44 cm 7.995,-



3.995

ILVA
Flokkur 3. Ýmsar gerðir og stærðir 3.995,-



25%
AFSLÁTTUR
AF ÖLLUM
JÓLALJÓSUM
FRAM TIL JÓLA



CHRISTMAS jólastjarna SNÓFLINGA
Ø64 cm 12.995,- NÚ 9.745,-
Ath. pera og perustæði selt sér.



CHRISTMAS jólastjarna TINA
Ø60 cm 12.995,- NÚ 9.745,-
Ath. pera og perustæði selt sér.



CHRISTMAS ljósasería, inni.
20 ljós 495,- NÚ 370,- 50 ljós 945,- NÚ
695,- 100 ljós 1.595,- NÚ 1.195,- 200
ljós 2.995,- NÚ 2.245,-

kaffi



Camembertbeygla
Camembert ostur, sólþurrkaðir
tómatar, rauðlaukur, pestó,
basílóla, papriku chillisulta og
salatblanda. Áður 895,-
NÚ 695,-



BEYGLA MÁNAÐARSINS

VISA Lán
- VAXTALAUST
Bjódum uppá
vaxtalaust lán
til 6 mánaða

ILVA
sendum um allt land

ILVA Korputorgi, Blikastaðavegi 2-8, 112 Reykjavík s: 522 4500
laugardaga 10-18 sunnudaga 12-18 mánudaga - föstudaga 11-18:30
www.ILVA.is

Skyldi það vera jólahjól?

• Vélstjórinn Jón Helgason hefur undanfarin ár haldið sannkölluð hjólahjól með því að aka motorhjól sínu inn í stofu og skreyta það með jólasakrauti. Eitt árið var hann með tvö hjól í stofunni hjá sér, sem vakti mikla lukku.

Jólatréð í stofu stendur og Ég sá mömmu kyssa jólasvein við jólatréð í stofunni í gær eru þekkt textabrot úr jólalögum sem flestir ættu að kannast við. Slíkir textar skírskota í þá hefð sem skapast hefur fyrir því að hafa jólatré með glitrandi skrauti og stjörnu á toppnum. Jólatréð á sér stað í hjarta flestra landsmanna sem nokkurs konar táknmynd jólanna.

Jón Helgason, eða Jonni eins og hann er kallaður, er ekki einn af þeim sem taka jólahefðir of hátíðlega og finnst gaman að brydda upp á nýjungum. „Ég tók upp á því fyrir nokkrum árum, eftir að ég fékk mér motorhjól á ný, að aka því inn í stofu og skreyta það með jólasakrauti og seríum.“

Þetta vakti mikla lukku hjá krökkunum og hefur því verið endurtekið nokkrum sinnum. Það er auðvitað viss sjarmi sem fylgir því að hafa motorhjól í stofunni, rétt eins og það er að hafa jólatré, en á annan máta.

Allt það sem tilheyrir jólatréshefðinni



Jón Helgason

fylgir motorhjólunni; „Það er þrifið, skreytt og pakkar settir undir það,“ segir Jonni.

Fáum dettur í hug að hafa tvö jólatré heima hjá sér og myndu að öllum líkindum teljast nokkuð furðulegir. En Jonni hefur þó verið með tvö hjól í stofunni og er nokk sama hvað öðrum finnst.

„Eitt árið voru nokkur hjól í skúrnum hjá mér, sem ég og félagi minn áttum. Það var því ákveðið að stilla upp tveimur hjólum í stofunni þau jóln. Þetta voru því tvöföld jólahjól. Það er um að

gera að nýta hjólin í eitthvað. Ekki ekur maður um borg og bý á þessum tíma árs og skemmtileg tilbreyting að hafa þau í stofunni.“

Jonni mun þó ekki aka jólahjólunni inn í stofu í ár. „Það er ekki að mig langi ekki til þess. Plássíð er hins vegar af skornum skammti og aðgengið verra, þar sem ég er fluttur í nýtt húsnæði og erfitt að aka hjólin þar inn. Þannig að öllum líkindum verður bara jólatré í ár. Ég fer þá bara út í skúr og skreyta þar.“

-vg



Jólahjól í staðinn fyrir jólatré. Fjölskyldan var ekkert ósátt við það.



roðtöskur veltiglös hreðkuskálar spíladósir blómabollar armbönd ermahnaappar skeljafestar silki-klútar doppupeysur borðskraut kertastjakar barnaföt fuglahálsmen...



Á unglingsárunum ætlaði Anna Margrét að bjarga heiminum með því að hætta að borða dýr en svo kom að því að hún fór í sögulegan kjötleiðangur fyrir jólin.

MYND/STEFÁN

Með exi yfir Rúdolf í baði

„Þetta er ekki hreindýrsbógur, þetta er gítar!“ æpti bróðir minn eftir að hafa fylgt mér út á Reykjavíkflugvöll þar sem til stóð að taka á móti jólasteikinni,“ segir Anna Margrét Björnsson, kynningarfulltrúi Hörpu, sem eitt sinn ætlaði að kaupa hreindýr í jólamatinum.

„Fjórum dögum fyrir jól trítlaði ég afslöppuð í kjötbúðir en uppgötvaði mér til skelfingar að hreindýrakjöt var uppselt á höfuðborgarsvæðinu,“ segir Anna Margrét, sem dó ekki ráðalaus heldur hringdi í snarhasti á Eskifjörð í von um góðhjarðaþan veiðimann með hreindýrakjöt á lager.

„Næsta dag fékk ég skilaboð um að kjötið biði mín á flugvellinum. Þar mættu okkur tveir flóttalegir menn í jakkafötum með rísastóran hlut á milli sín, innvaflinn í brúnan pappír. Pakkinn var afhentur í flýti, eins og um ólöglegt göss

væri að ræða, og ég stóð eftir ringluð með niðþungan pakka og bróður minn á taugum.“

Þegar heim kom mætti Önnu Margréti afsagaður hreindýrsfótur, með feldi og klaufum. „Nú voru jólin að breytast í B-hryllingsmynd og ekki annað að gera en að drösla viðbjóðinum í baðkarið. Í angistarkasti upphófst leit að flugbeittum hníf eða exi en ég rankaði við mér þegar ég stóð frammi fyrir því að Þorláksmessa væri farin að líkjast Keðjusagarmorðingjanum í Texas,“ segir Anna Margrét, sem næst staulaðist kjökrandi í næstu kjötbúð, með hreindýrsfót undir handlegg.

„Þar mættu mér mikil hlátrasköll en ég fór heim með stafla af snyrtilega skornum steikum. Ég verð þó að viðurkenna að þegar ég sökkta gafflinum ofan í meyrta fleskið af Rúdolf á aðfangadagskvöld var það með miklum semingi.“

-þlg

KIRSUBERJATRÉÐ

VESTURGATA 4 101 REYKJAVÍK +354 5628990 www.kirs.is
http://www.facebook.com/KirsuberjatredIslenskHonnun



Gervigras – innanhús- og takkaskór í úrvali




Innanundirtreyjur
Frá kr. 4.990.-
Innanundirbuxur
Frá kr. 3.990.-




Íþróttatöskur




Leikmannahanskar
Kr. 3.490.-



Legghlífar
Mikið úrval



Æfingahattar
6stk í pakka
Kr. 1.490.-



Dagatal 2013
Kr. 1.990.-



Fótboltamark
Kr. 12.990.-



Könnur frá 1.990.-
Sérmerkjum könnur,
Kannaðu málið!

Jóí útherji
www.joiutherji.is

.....rúmföt, handklæði, flísteppi, tannbursti, fótboltar, handboltar, körfuboltar, húfur, plaköt, markmannshanskar, bakpokar, fótboltasokkar, treflar og margt margt fleira sem hentar í jólapakkann.....☺

Ármúli 36 – 108 Reykjavík – s. 588-1560

ALLTAF UM JÓLIN





Elisabet Jóhannsdóttir og Valdimar Friðrik Jónatansson orðin jólaleg og fin.



Toppurinn er tekinn í V-skiptingu og liðaður með fingerðu vöflujárni.



Valdimar með herralega klippingu í anda stríðsáranna.



Elisabet glæsileg með rómantíska fléttu. Flestar síðhærðar konur ættu sjálfar að geta sett svona greiðslu í hárið.

Rómantískar jólagreiðslur

• Jólahárgreiðslurnar í ár eru einfaldar og innblásturinn er frá stríðsárunum. Linda Rós hársnyrttimeistari sýnir hér annars vegar einfalda greiðslu sem allar konur ættu að geta skellt í hárið og hins vegar jólaklippingu herramannsins í ár.

Á jólum er gaman að geta skartað fallegru hárgreiðslu. Margar konur mikla það þó fyrir sér að fönndra eitthvað fallett í hárið á sér. Linda Rós Haukdal Rúnarsdóttir, hársnyrttimeistari á Hárreitt hárstofu/rakarastofu, segir flestar geta gert þessa fallegu greiðslu sem hér er sýnd.

„Það er mikilvægt að undirbúa hárið vel áður en farið er að setja upp greiðslu í það. Gott er að byrja á því að blása hárið með blástursvökva (sculpting lotion) og krulla það upp með til dæmis hitarúllum, krullujárni eða sléttujárni.

Toppurinn er tekinn í V-skiptingu og sú skipting liðuð með finu vöflujárni. Svo er greitt úr

toppnum og mótunarvax (forming wax) sett í hann og byrjað að flétta utanáliggjandi fléttu. Það er bæði hægt að hafa hárið slegið með fléttuna eða taka það upp í hliðarpylsu,“ segir Linda. „Skraut í hárið þarf ekki að kosta mikið. Það er hægt að nota uppáhaldsnæluna sína og einfaldlega smella henni í hárið. Ég hef líka notað hálsmen sem skraut í hárið.“

„Jólaklippingin hjá strákunum er í anda stríðsáranna. Þeir eru þá snöggklipptir í hliðunum með meira hár að ofan. Svo er hægt að blanda nútímanum saman við eins og gert er í klippingu stráksins á myndinni þar sem hann er með þykkara hár að aftan. Svo þykir flott í dag að vera með vel snyrt skegg eða skeggbrodda.“ - lbh



Linda Rós hársnyrttimeistari segir undirbúning hársins skipta miklu máli og mikilvægt að nota rétt efni í það.



ÞJÓÐMINJASAFN ÍSLANDS
National Museum of Iceland



Jólalínan frá Heklu
Servéttur 950 kr.
Kerti 1.950 kr.
Súkkulaði 650 kr.
Eldspýtur 690 kr.



Jón í lit 6.250 kr.
Fæst í mörgum litum
Almar Alfreðsson



Sælusápur
margar gerðir 750 kr.



Sérpakkað súkkulaði 595 kr.
Safnbúðin



Bollar 2 saman 5.800 kr.
Diskar 2 saman 4.250 kr.
Sveinbjörg Hallgrímsdóttir



Hringar 7.500 kr.
Safnbúðin



Flöskutappar 4.990 kr.
Safnbúðin



Kertastjaki 3.600 kr.
Vetrarljós: 1.450 kr.
Bility



Minnisbók fyrir skipulagningu,
skissur og skáldskap 3.250 kr.
Safnbúðin

FALLEGAR GJAFIR
Á GÓÐU VERÐI

SAFNBÚÐ ÞJÓÐMINJASAFNSINS

JÓLAGJAFABRÉF

HÓ HÓ HÓ HÉR KEMUR JÓLI

FLUGFELAG.IS

75 | ÁR Á FLUGI

Fullorðinsbréf: *
17.900 kr.

Barnabréf: **
9.000 kr.



*Jólagjöfin
í ár, bókanleg á
flugfelag.is*

FARSÍMAVEFUR: m.flugfelag.is

VINGUMST: facebook.com/flugfelag.islands

FLUGFÉLAG ÍSLANDS MÆLIR MEÐ ÞVÍ að faðma ættingja og vini sem oftast – sérstaklega um hátíðarnar. Jólagjafabréfið er einmitt rétta gjöfin fyrir þá sem þú vilt sjá oftast og líka fyrir þá sem hafa gaman af því að ferðast. Gefðu þeim sem þú elskar vængi og dekraðu síðan við þá með kakói, piparkökum, mandarínnum og safaríkum sögum.

Bókun á jólapakka skal fara fram í síðasta lagi 28. feb. 2013. Ferðatímabil jólapakka er frá 5. jan. – 31. maí 2013. Frá 1. júní – 1. des. 2013 gildir jólapakinn sem inneign uppí önnur fargjöld. Nánari skilmálar á www.flugfelag.is

*Innifalið: Flug fram og til baka og flugvallarskattar.
**Verð fyrir börn 2-11 ára er 9.000 kr.



FLUGFÉLAG ÍSLANDS

Jólatréð verður musteri minninga

• Turtildúfurnar Halla Þórlaug Óskarsdóttir og Ingunn Sigríður Árnadóttir hafa undanfarin ár varið jólonum hvor í sínum foreldrahúsum. Í ár ætla þær að vera saman á jólonum í fyrsta sinn. Að mörgu er að huga og þá sér í lagi hvaða fjölskylduhefðir fá að halda sér.

Þetta verða fyrstu jólin í kotinu okkar og nú fáum við okkar fyrsta jólatré en það er hefð í föðurfjölskyldu Ingunnar að fara í sveit afa hennar og saga jólatré,“ segir Halla glöð og Ingunn segir að þá byrji jólin í huga hennar. „Við förum öll saman og erum yfir heila helgi. Ætli jólin byrji ekki þar hjá mér eins og jólin hennar Höllu byrja í skótuveislunni á Þorláksmessu,“ segir Ingunn og þær viðurkenna báðar að eiga erfitt með að rjúfa jólahéðirnar.

„Við erum báðar brjálæðislega þrjóskar og miklar fjölskyldumanneskjur. En þetta er reyndar ágætistími til að hefja nýjar hefðir því margt hefur breyst á undanförunum árum í fjölskylduhögum okkar beggja. Jólin snúast um hefðir og það er dálítið erfitt að taka þessi fyrstu skref – en gott að taka þau saman! Og við þurfum ekkert að rífast, við erum svo þroskaðar. Þrjóskar, en þroskaðar. Skatan haggast samt ekki,“ segir Halla og glottir.

Þær ætla því að fara bil beggja þetta árið og verja aðfangadagskvöldinu hjá foreldrum Ingunnar og gamlárskvöldi hjá fjölskyldu Höllu. Helsti hausverkurinn verður þó að skipta niður jólaboðunum þar sem báðar fjölskyldurnar eru afar boðgláðar segja þær. Þær ætla líka sjálfar að búa til nýja hefð. „Við ætlum að sjóða slatta af jólaglöggi og opna heimili okkar fyrir vinum og vandamönnum

föstudaginn fyrir jól. Við erum gríðarlega spenntar og vissar um að þetta verði kós og skemmtilegt. Við eigum svo marga og músíkalska vini,“ segir Halla. „Ef jólaglöggin klúðrast og við þurfum að bjóða upp á tekíla-skot, þá verður það bara fyndin minning,“ bætir hún við og er bjartsýn á að það takist líka að skipuleggja jólaboðin án árekstra. „Halla gerði manískt skipulag í Excel þar sem hún „stakkt upp á“ hvernig planið yrði

„Ef jólaglöggin klúðrast og við þurfum að bjóða upp á tequila-skot, þá verður það bara fyndin minning.“

fyrir hvern fjölskyldumeðlim yfir hátíðirnar, en við vitum öll að þessu plani verður ekki haggð,“ segir Ingunn kímín.

En eiga þær eitthvert skraut á nýja tréð? „Alltaf þegar við förum í utanlandsferðir eða eftirminnileg ferðalög kaupum við skraut til að hengja á jólatréð,“ segir Halla. „Við eigum kúlu frá París því þar bjuggum við saman í hálfri ári, og aðra frá Stokkhólmi en þangað förum við í haust. Við eigum skraut frá London og einn sætan gamaldags fugl frá hressri stelpuferð til Akureyr-



Ingunn og Halla hafa safnað jólaskrauti á ferðalögum og munu nú skreyta sitt fyrsta jólatré saman. MYND/VILHELM

ar. Jólatréð okkar verður musteri minninganna! Það verður kúla frá ömmu og önnur frá ömmu Ingunnar en ekkert óþarfa drasl,“ segir Halla dreymin en Ingunn bætir við: „Ég var nú reyndar að hugsa um að fá Höllu

með mér í IKEA og kaupa seríur og pipar-kökuform, lauma þá kannski nokkrum kúlum í pokann líka. Það væri nú ansi góð saga til að bæta við í minningamusterið hennar Höllu!“

-rat

GEFÐU GJAFAKORT ÚRVAL AF DEKURPÖKKUM



NORDICA
SPA & GYM

ELDUR OG ÍS
Steinanudd 50mín
10.990 KR.

DÆMI UM VINSÆLA
DEKURPAKKA:

VINSÆLAST
Klassískt andlitsbað
og 50 mín nudd
19.800 KR.

LÚXUS
ANDLITSMÆFERÐ
11.990 KR.

INNIFALIÐ Í
GJAFABRÉFUM ER
AÐGANGUR AÐ
HEILSULIND,
HERÐANUDD Í HEITUM
POTTUM,
HANDKLÆÐI OG
SLOPPUR.

SUÐURLANDSBRAUT 2
SÍMI 444 5090
NORDICASP@NORDICASP.IS
WWW.NORDICASP.IS



Þorsteinn Guðmundsson leikari bregður á leik fyrir framan gamla útvarpshúsið á Skúlagötu en þaðan á hann góðar jólaminningar. MYND/VALLI

Jólaballinu útvarpað

Jóladagur var stór dagur í lífi Þorsteins Guðmundssonar leikara í barnæsku. „Þessi dagur var afskaplega hátíðlegur og stór dagur hjá fjölskyldunni allri. Við hittumst öll og förum saman á jólaball í gamla útvarpshúsinu á Skúlagötu en afi minn, Þorsteinn Ö. Stephensen, vann þá hjá Ríkisútvarpinu,“ segir Þorsteinn. „Jólaballinu var útvarpað um allt land og þetta var alveg sérstök jólahátíð í mínum huga. Það var stór partur af jólonum að fara á ballið, fá epli og jólanammipoka og taka þátt í þessari útsendingu. Þó þetta væri útvarpsútsending þá klæddu sig allir fínt upp og við áttum að syngja með hljómsveitinni. Það voru stórir hljóðnemar í loftinu og þetta ball var lagt til grundvallar jólaböllum úti á landi, krakkar úti á landi voru að dansa við tónlistina frá jólaballinu sem ég var á.“

Eftir jólaballið fór öll fjölskyldan heim til afa og ömmu Þorsteins þar sem fólk gæddi sér á hangi-

kjöti og tilheyrandi. „Þá var amma stundum búin að skrifa jólaleikrit sem við krakkarnir lékum svo fyrir fullorðna fólkið. Við fengum að vera mjaltastúlkan, smalinn og fleiri persónur og þetta var ótrúlega gaman og bara flottustu jól sem hægt var að bjóða upp á,“ segir Þorsteinn og hlær að minningunni.

Fjölskyldan hefur haldið þeim sið að hittast á jóladag en móðurbróðir Þorsteins, Stefán Þ. Stephensen, tók við því að halda jólaboðin eftir að afi og amma Þorsteins létust. „Við erum samheldin fjölskylda og þetta er enn sami kjarni sem hittist þó ég sé orðinn 45 ára gamall. Stefán frændi minn er hornleikari og hann spilar jólabögin og svo er jólatréð dregið út á gólf og dansað í kringum það. Börnin hafa sérstaklega gaman af þessu enda eru jólin hátíð barnanna og gaman að gera eitthvað fyrir þau og búa til minningar sem þau geta sótt í þegar þau verða fullorðin.“

-lbh



20% afsláttur
og frí heimsending
Afsláttarkóði: PJFBL22NOV12

Jóla kort, merkimiðar og myndabækur

Vefprent er ný þjónusta hjá Ísafoldarprentsmiðju sem gerir þér kleift að hanna eigin prentgrip á netinu.

Í snemmbúnum jólaanda bjóðum við
20% afslátt og fría heimsendingu til 5. desember.

Notaðu afsláttarkóðann **PJFBL22NOV12** við pöntun, og þá nýtist afslátturinn.

Hannaðu þín eigin jóla kort

- Skemmtilegt og auðvelt hönnunartól í vafranum þínum
- Þú hleður upp þínum myndum til að nota við hönnunina
- Leiðbeiningar á netinu og stuðningur gegnum Facebook og Twitter



SKOÐAÐU ÚRVALIÐ Á

WWW.ISAFOLD.IS

FINNDU OKKUR Á

facebook.com/vefprent

twitter.com/vefprent

vefprent@isafold.is



ÍSAFOLDAR
PRENTSMIÐJA

SUÐURHRAUNI 1, 210 GARÐABÆR
SÍMI 59 50 300 • WWW.ISAFOLD.IS

Óhefðbundinn jólamatur meistarakokksins

● Bjarni Siguróli Jakobsson, matreiðslumaður ársins, eldaði dýrindis jólamat fyrir fjórar fimleikastúlkur í Gerplu sem allar eru Evrópumeistarar í sinni grein. Segja má að afreksfólkið hafi verið í hátíðarskapi.

Jólamaturinn á Slippbarnum er óhefðbundinn en Bjarni Siguróli er meðhöfundur hans ásamt yfirmatreiðslumanni staðarins, Jóhannesi Steini Jóhannessyni, matreiðslumanni ársins 2008 og 2009. Bjarni Siguróli hóf störf á Slippbarnum stuttu eftir að hann opnaði en hann hafði áður starfað sem kokkur í Danmörku í eitt og hálf ár. Þótt hann sé enn ungur að árum, 24 ára, hefur hann tekið þátt í fjölmörgum matreiðslukeppnum, þar á meðal Norðurlandakeppninni, Nordic Challenge 2012 þar sem hann hafnaði í öðru sæti. „Skemmtilegasta sem ég geri er að taka þátt í matreiðslukeppnum.“

Í maí á næsta ári keppir Bjarni Siguróli í Norðurlandakeppni NKF (Samtök matreiðslumeistara á Norðurlöndum) og verður spennandi að fylgjast með honum þar.

„Það er nóg að gera í jólamatnum þessa dagana en margir kjósa einmitt óhefðbundið jólahlaðborð,“ segir Bjarni Siguróli sem ætlar að gefa lesendum uppskriftir að ljúffengu meðlæti með hátíðarmatnum. Áður en hann hóf störf á Slippbarnum starfaði hann hjá hinu þekktu veitingahúsi Henne Kirkeby Kro sem var valinn besti veitingastaður Norðurlanda 2011. Þar á eftir starfaði hann hjá Malling og Schmidt í Árósum og hjá Nordisk Spisehus sem hann segir að stefni hraðbyri í að verða að einum besta veitingastað í Danmörku utan Kaupmannahafnar.

Bjarni Siguróli, sem er alinn upp á Húsavík, hefur verið með matreiðsluáhuga frá unga aldri. Átta ára bakaði hann kökur eftir skólatíma og fljótlega eftir það tók eldamennskan við. „Ég byrjaði að vinna á veitingastað á Húsavík þegar ég var 15 ára. Þar fékk ég áhuga fyrir alvöru að leggja þetta fyrir mig. Ég flutti síðan suður en stefnan var þá sett á tónlistarnám. Ég var að læra á bassa en fékk samning í matreiðslu hjá VOX á Hilton hóteli í leiðinni. Þegar ég fór að keppa í matreiðslu hafði ég ekki lengur tíma til að vera í tónlistarnáminu, maturinn tók allan minn tíma,“ segir matreiðslukappinn.

Hann segist ætla að elda rjúpur og önd á aðfangadag á heimili tengdforeldra sinna. Unnusta hans, Hildur Helga Kristinsdóttir,



Bjarni Siguróli Jakobsson hefur tekið þátt í fjölmörgum matreiðslukeppnum og náð afar góðum árangri.

MYNDIR/ANTON

ir, er í lögfræðinámi en þau voru að kaupa sína fyrstu íbúð og flytja í hana í byrjun janúar. „Það voru yfirleitt alltaf rjúpur í foreldrahúsum á jólum og mér finnst það hinn eini sanni jólamatur. Móðir mín hafði alltaf möndlugraut í hádeginu á aðfangadag með möndlugjöf. Hún var líka alltaf með heimagerðan jólaís í eftirrétt á að-

fangadagskvöld. Eftir að ég flutti að heiman hef ég oft verið að vinna um jólin og þar af leiðandi hafa hefðirnar riðlast.“

Uppskriftir að meðlæti á jólaborði Slippbarsins

Bjarni Siguróli segir að á Slippbarnum sé mikið lagt upp úr hollum, bragðgóðum

og léttum mat. Við viljum nota ferskt hráefni sem ekki er forunnið. Fólk kemur til okkar og fær sér léttan málsverð og ljúffengan kokkteil. Umhverfið er óhefðbundið og maturinn eftir því,“ segir kokkurinn og gefur hér venjulegar og óvenjulegar uppskriftir að meðlæti með steikinni á jólum.

-ea

Fimleikastelpur í hátíðarskapi

Þær Ásdís Guðmundsdóttir, Fríða Rún Einarsdóttir, Íris Mist Magnúsdóttir og Harpa Snædís Hauksdóttir, Evrópumeistarar í fimleikum og nýbakaðir bikarmeistarar Íslands, voru ánægðar með matinn sem matreiðslumaður ársins bauð þeim upp á.

„Þetta var æðislegur jólamatur og allt öðruvísi en hjá mömmu og pabba,“ segir Ásdís og talar fyrir þær allar. „Þetta var létt og gott en við leggjum mikla áherslu á að borða hollan mat. Við æfum mikið þannig að við þurfum ekki að hugsa mikið um mataræði á annan hátt en hollustu og að fá næga orku. Við erum samt stundum miklir nammigrísir,“ segir Ásdís.

Sextán stúlkur eru í meistarahópi Gerplu á aldrinum 16-27 ára. Þær hafa æft fimleika frá sex ára aldri. Þessar stúlkur urðu einnig Evrópumeistarar árið 2010 svo þær eru sannarlega afrekskonur. Ásdís segir að fyrir stórmót sé æft sex daga vikunnar í þrjár klukkustundir í senn. „Að keppa á svona stórum mótum er það skemmtilegasta sem maður gerir. Þetta er íþrótt þar sem maður þarf stöðugt að vera að fullkomna sig og allur frítíminn fer í æfingar. Á meðan æft er fyrir stórmót eru önnur áhugamál lögð til hliðar. Við erum námsmenn og þurfum að stunda skólann meðfram svo það er lítill tími aflögu,“ segir Ásdís

sem lýkur prófi í sjúkrahjálfun í vor. „Fimleikarnir voru kveikjan að því að ég fór í þetta nám en það hefur reynst mér vel, sérstaklega þar sem ég þjálfu ungar stelpur í fimleikum,“ bætir hún við.

„Í janúar tókum við þátt í stóru móti sem heitir Reykjavík International Games og verðum því að æfa töluvert í kringum jólin.“

Ásdís segist vera alin upp við rjúpur á jólum en það geti verið erfitt að fá þær. „Kannski fáum við lynghænnur að þessu sinni. Uppáhaldsmaturinn minn er hins vegar hreindýrapottréttur sem foreldrar mínir gera á gamlárskvöld.“

-ea





EPLA- OG SELLERÍSALAT MEÐ SÖLTUÐUM MÖNDLUM

1 lítil seljurót
1 grænt epli
3 stönglar stilksellerí
30 möndlur
2 dl mjólk
25 g smjör
120 g eplaedik
85 g sykur
90 g vatn

Hálf seljurótin skræld og skorin til í bita, síðan soðin í mjólkinni þar til hún verður meyr, því næst er þetta maukað saman í matvinnsluvél og smakkað til með smjörinu, salti og tappaloki af eplaedik.

Hinn hlutinn af seljurótinni er skorinn í þunna borða. Eplaedik, sykur og vatn soðið saman og hellt yfir seljurótina og látið liggja í leginum í eina klst.

Möndlurnar eru settar í skál með 2 msk. af vatni og smá fínu salti og það blandað saman þannig að saltið er í jöfnu lagi á möndlunum. Bakað á 170°C í 13 mínútur. Epli er skrælt og skor- ið í bita. Stilkselleríð er skorið í þunna strimla.

Salatið er sett þannig saman að maukið fer í botninn og hinu raðað ofan á og möndlurnar svo ofan á í restina.



RAUÐKÁL

1 rauðkálshaus
1 rauðlaukur
1 dl kirsuberjaedik (meyers)
2 msk. púðursykur
2 dl trönuberjasafi
50 g frosin tituber (lingonberry)
35 g þurrkuð trönuber

Rauðkálið og laukurinn er skorið í fína strimla og steikt lítillega í olíu við meðalhita í víðum potti. Því næst er sykrinum, edikinu og tituberjunum bætt í pottinn og allt látið krauma í 5 mínútur. Trönuberjasafinn og þurrkuðu trönuberin fara þá út í og allt látið malla saman í 25 mínútur. Smakkað til með ögn salti.

Ábending: Það getur verið sniðugt að gera rauðkálið nokkrum dögum áður en á að nota það og best er að setja það heitt, beint úr pottinum, í glerkrukku og geymist rauðkálið þannig í kæli í u.þ.b. tvær vikur.



STEIKT SPERGILKÁL MEÐ SESAM OG SYRÐU CHILI

1 haus spergilkál
3 rauðir chili-pipar
200 g eplaedik
100 g hrásykur
20 g svört sesamfræ
ólífuolía
salt

Chili-piparinn er skorinn í þunnar skífur og komið fyrir í íláti eða krukku. Eplaedik og sykur er soðið saman og hellt heitu yfir chili-skíftunarnar, látið trekkjast í að minnsta kosti 30 mín.

Spergilkálið skorið til með stilknum og steikt í olíu þar til það byrjar að mýkjast, þá er sesamfræjunum stráð yfir og saltað.

Ábending: Passið að steikja spergilkálið ekki of mikið, best er að hafa smá bit í stilknum, það gefur grænmetinu skemmtilega aferð.

tilboð fyrir 2 og fleiri

tilboð 2

3780
krónur fyrir tvo
1890
krónur á mann

Tilboðið er eingöngu fyrir 2 eða fleiri.

Svínakjöt og grænmeti með plómusósu

Djúpsteiktur rækjur með súrsætri sósu

Eggjanúðlur með eggjum og grænmeti

Kjúklingastrimlar og grænmeti í kókos karrýsósu



NINGS

og kroppurinn blómstrar

Suðurlandsbraut 6 • Stórhöfða 17 • Hlíðasmára 12 • sími 588 9899 • www.nings.is



GJAFAKORT

Gjafakort Kringlunnar er gjöf af öllu hjarta. Þú færð kortið á þjónustuborðinu á 1. hæð við Hagkaup eða á gjafakort.kringlan.is

AF ÖLLU HJARTA



Íbúar Sydney fjölmenna á Bondi ströndina um jólin.

MYND/APP

Sumar og sól um jól

● Fjölmargir Íslendingar eru búsettir í Ástralíu. Jólhald þeirra er í flestum tilfellum frábrugðið hefðbundnu jólhaldi á Íslandi enda er sumar og sól í desember í Ástralíu. Margir eyða jólahátíðinni á ströndinni eða í almenningsgarði og yfirleitt er kaldur bjór og grill með í för.

Aldís Tryggvadóttir og Vilhjálmur Waage hafa búið saman í Ástralíu í 35 ár. Vilhjálmur hafði áður búið þar og starfað í nokkur ár áður en þau kynntust á Þjóðhátið í Vestmannaeyjum árið 1976. Þau búa í Sydney í suðausturhluta Ástralíu en borgin er sú fjölmennasta þar í landi með um 4,7 milljónir íbúa. Jólhald Ástrala einkennt meðal annars af því að desember er aðalsumarleyfistími landsmanna og nemendur eru í löngum skólafríum. Meðalhitinn í Sydney þennan mánuðinn er rúmlega 21 gráða og því lítið um snjó og dimma sólarlausa daga eins og Íslendingar þekkja vel. Aldís segir þau hjónin vera frekar óhefðbundin þegar kemur að jólaundirbúningi. „Ástralir halda jólin flestir með öðrum hætti en við Íslendingar. Hér er hásumar, nemendur eru margir í skólafrí og fólkið hér er almennt meira afslappað. Ástralir skemmta sér yfir jólin og mörg partí eru haldin.“



Aldís og Vilhjálmur á ströndinni í Sydney.

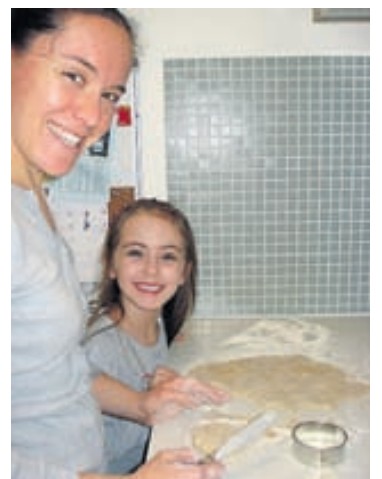
MYNDIR/ÖR EINKASAFNI

Grill og fótbolti

Þrátt fyrir óhefðbundið jólhald setja Aldís og Vilhjálmur alltaf upp jólatré. Á aðfangadagskvöld kemur fjölskyldan saman, Aldís og Vilhjálmur og sonur þeirra Alexander. Hann er kvæntur ástralskri konu sem heitir Kelly og saman eiga þau tvö ung börn. „Við fáum okkur drykk, opnum nokkra pakka og förum svo út að borða. Við förum alltaf á indverskan veitingastað en í ár ætlum við að fá okkur indverskan „take away“ því Blake, barnabarnið okkar, er heldur fyrirferðamikill! Á jóladag hittumst við í morgunmat og opnum restina af pökkunum. Svo er auðvitað farið í lautarferð enda er hásumar hér. Við höfum reynt ströndina en líkar betur við að fara í fallegan almenningsgarð. Við erum vanalega með grill með okkur og grillum það sem hver og einn kemur með sér. Kalkúnn er hefðbundinn jóladagsmatur í Ástralíu en vegna hitans er orðið mun minna um hann en áður. Yfir-



Vilhjálmur afi og barnabarnið Blake leika sér í garðinum um jólin.



Kelly og Anika baka hafrakex eftir uppskrift frá Íslandi.

leitt er mikið um fisk- og sjávarrétti þar sem meðlætið er ferskt salat. Eftir að búið er að borða er yfirleitt farið í leiki, svo sem kriket og fótbolta.“

Lítið bakað yfir jólin

Að sögn Aldísar er lítið um bakstur hjá þeim yfir jólin en hins vegar er tengdadóttir þeirra nýlega farin að baka að íslenskum sið. „Hún bakar meðal annars íslenskar pönnukökur, hafrakex og djöflatertu. Í ár verður Ásdís frænka okkar frá Íslandi í heimsókn og er hún ákveðin í að baka nokkrar sortir af smákökum.“

Aldís og Vilhjálmur kunna bæði mjög vel við sig í Ástralíu og segjast búa á yndislegum stað í miðborginni. „Ég lærði innrömmun hér í Ástralíu og rak seinna gallerí í fimmtán ár með franskri konu. Vilhjálmur lærði leiklist í nokkur ár og starfaði lengi við þýðingar. Auk þess rak hann leigubíl lengi vel en er nú fótboltaþjálfari í einkareknum skóla í Sydney. Vilhjálmur lifir fyrir fótbolta og spilar enn þó hann sé orðinn 64 ára gamall. Hann stefnir ásamt klúbbfélögum sínum á World Masters Games í Tórinó á Ítalíu á næsta ári.“

Iceland

NÝ VERSLUN
Á GRANDA

Jólatilboðin eru í Iceland

Þú færð allt fyrir jólin í Engihjalla
og í nýju búðinni á Grandanum!



Opið frá 11 - 20 alla daga



Pú færð skemmtilega jólagjöf hjá okkur

TÖMSTUNDAHÚSIÐ

Nethyl 2 sími • 587-0600



... svo ótrúlega þægileg eftir sturtuna eða baðið!



Höfuðhandklæðin frá Sif eru saumuð úr gæðabómull. Lítt og þægileg í notkun og henta jafnt síðu sem stuttu hári og dömum á öllum aldri.

Fáanleg í 10 litum



Sif
höfuðhandklæði
gsm 660 8860
elfursif@internet.is
Nánar um Sif höfuðhandklæði á facebook



Áslaug Jóhanna Jensdóttir fyrir utan Faktorshúsið sem verður 225 ára á næsta ári.

Mynd/Pjetur

Eitt elsta hús landsins á sér jólasögu

• Áslaug Jóhanna Jensdóttir rekur gistihús á Ísafirði en hluti starfseminnar er í Faktorshúsinu, Hæstakaupstað, sem verður 225 ára á næsta ári.

Húsið á sér langa sögu og var komið í afar slæmt ástand þegar Áslaug og maður hennar, Magnús Alfredsson húsasmíðameistari, keyptu það árið 1993 af Ísafjarðarkaupstað. Hafist var handa við miklar endurbætur árið 1998. Húsið var reist af Björgvinjarmönnum sem komu frá Noregi eftir afnám einokunarverslunar á Íslandi. Þeir reistu átta hús en þetta er eina húsið sem eftir stendur. Í Faktorshúsinu er kaffi- og veitingahús en á efri hæð er svíta/herbergi með sér baði og lokrekkjum. Á Ísafirði eru mörg falleg gömul hús. Elsta hús á Ísafirði er Krambúðin sem reist var árið 1757. Það stendur í Neðstakaupstað en þar er elsta húsaþyrping á landinu frá 1757-1784.

Áslaug segir að hægt sé að panta mat og drykki fyrir hópa í Faktors-húsinu en að það sé ekki formlega opið um þessar mundir. Gamlar jólaskeiðingar setja svip sinn á húsið á adventunni. Meðal þeirra er spýtuþólatré, eins og tíðkaðist á árum áður. Áslaug hefur ekki viljað skreyta húsið mikið til að það njóti sín sem best eins og það er, nýupp-gert, í gömlum stíl til samræmis við húsverndunarsjónarmiðin.

Gömul jólasaga

Húsið á sér jólasögu. Áslaug segist vita til þess að á níttjándu öld hafi heimilið verið vel búið. Einn íbúa var Sophus J. Nielsen verslunarstjóri sem var langafi Erlings Blöndal Bengtssonar sellóleikara. Sophus var alltaf með jólatrés-skemmtanir fyrir börn á Ísafirði þar sem veitt var af rausn. Þá kom jólasveinn gangandi fyrir gluggana en í frásögn eftir Jón Grímsson á Ísafirði segir að hann hafi ætíð verið með rautt bengalskt blys í

hendi og gríðarstóra körfu á handlegg sér. Úthlutaði hann síðan hverju barni sælgæti úr körfunni. Var jólasveinninn alltaf þrýðilega útbúinn og alveg eins og jólasveinar eiga að vera, er haft eftir Jóni.

Á eftir Sophusi tók Jón Laxdal, faktor og tónskáld, við þessum sið á meðan hann bjó í húsinu. „Við endurvöktum þessa hefð fyrir tíu árum en jólasveinninn okkar á að minna á heilagan Nikulás fremur en gömlu, íslensku jólasveinana eða þann ameríska,“ segir Áslaug og börnin kunna vel að meta hann. „Ég hef ekki skreytt húsið að utan því það er svo fallegt í vetrarsnjónum og myrkrinu. Ljósín í húsinu gera jólalega stemningu. Ég er hins vegar með spýtuþólatré og gamalt jólaskraut sem hentar vel í þetta hús. Allt jólaskrautið er úr fórum mínum og fjölskyldu minnar en gaman væri að fá meira af gömlu jóladóti,“ segir Áslaug enn fremur.

Féllu fyrir húsinu

Þegar Áslaug er spurð frekar um kaup þeirra á þessu gamla húsi, svarar hún: „Faktorshúsið er næsta hús við heimili okkar og var í mjög slæmu ástandi þegar við keyptum það. Þetta er merkilegt hús vegna þess hversu upprunalegt það er. Húsið var í notkun alla tíð og lengi vel höfðu AA-samtökin þarna aðstöðu undir starfsemi sína. Það var fyrir tilviljun sem ég heyrði að það ætti að selja Faktorshúsið. Þá var ég stödd í húsi með æskuvinkonu minni þegar mágur hennar, sem sat í bæjarstjórn, kom heim af fundi þar sem sú ákvörðun hafði verið tekin. Við hjónin féllum fyrir húsinu um leið og við gengum inn í það. Þá varð ekki aftur snúið. Þegar það kom í sölu hálfu ári síðar gerðum við gott tilboð í það, en þó með



Spýtuþólatré sem sett er upp í Faktors-húsi um hver jól.

tilliti til þess að kostnaðarsamt yrði að gera það upp. Tólf árum eftir undirritun kaupsamningsins héldum við upp á að búið væri að ljúka öllum meiriháttar endurbótum á húsinu.“

Faktorshúsið er friðað í A-flokki og þess vegna þurftu allar endurbætur að fara fram eftir kúnstárinna reglum, eins og Áslaug orðar það. „Jafnframt þurftum við að liggja yfir bókum um sögu hússins og svæðisins þar sem var margt áhugavert að finna. Þetta var í árdaga internetnotkunar. Því þurfti oft að hafa mikið fyrir hlutunum. Við litum á það sem heiður og mikið tækifæri að fá þetta hús í hendur. Árið 2001 var húsið tilbúið undir veitingarekstur, síðan bættist gistinguin við árið 2005,“ segir Áslaug. „Það finnst öllum afar sérstakt að gista í lokrekkjum í húsi frá átjándu öld, sem það reyna.“

Jólastemningin býr í Básum

Aðventuferð 30. nóv – 2. des
Áramótaferð 29. des – 1. jan

Bókun á skrifstofu í síma 562 1000 eða á www.utivist.is

ÚTIVIST

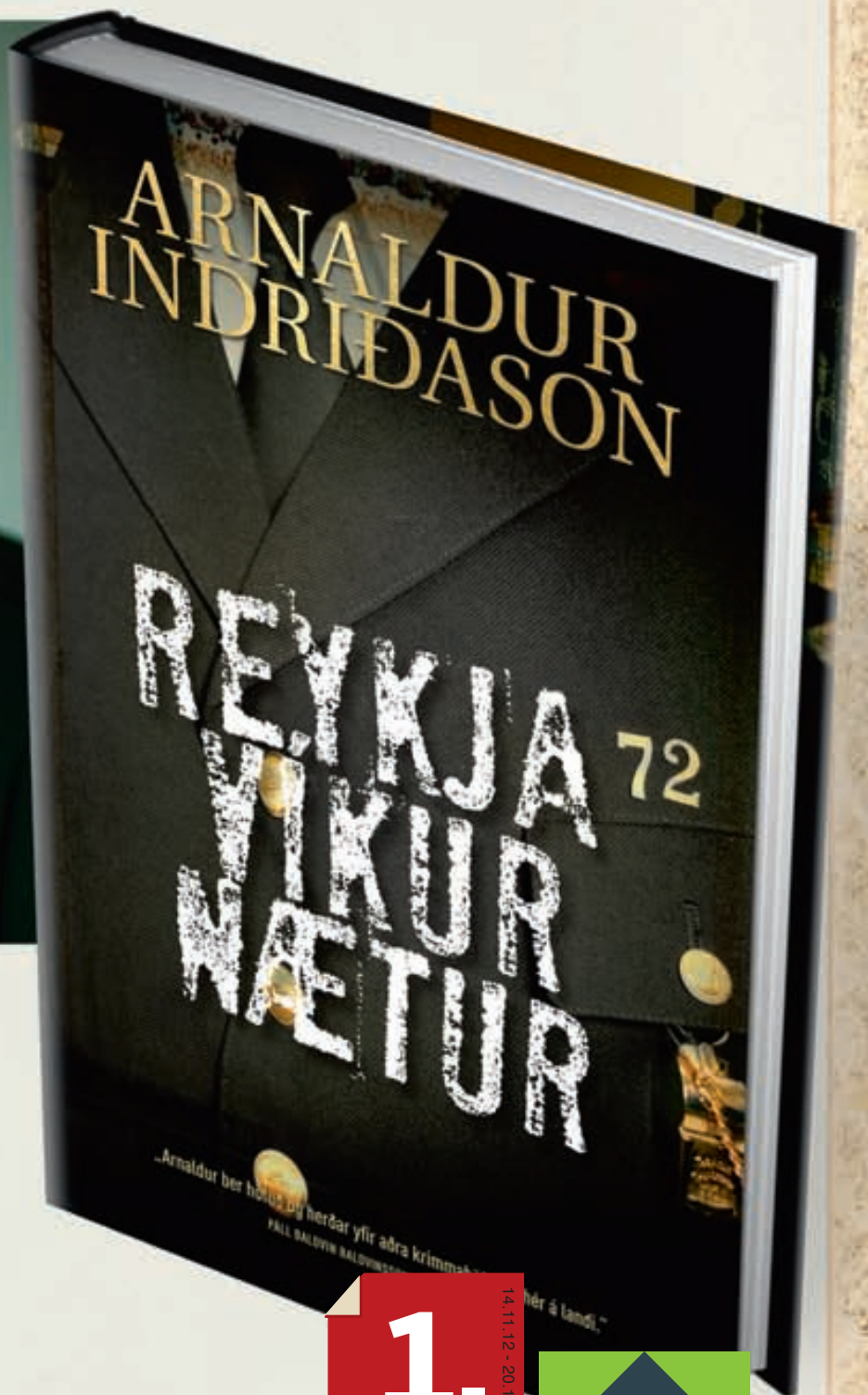
LÁTUM FRÍÐARLJÓSIÐ LÝSA UPP AÐVENTUNA



Með því að kaupa FRÍÐARLJÓSIÐ styrkir þú hjálparstarf og um leið verndaðan vinnustað.

Hjálparstarf kirkjunnar

EINFALDLEGA BESTUR*



„Arnaldur bregst ekki.“

KOLBRÚN BERGÞÓRSDÓTTIR / MORGUNBLAÐIÐ

„... afar vel heppnað skáldverk,
bæði sem glæpasaga og borgarmynd.“

ÚLFHILDUR DAGSDÓTTIR / BOKMENNTIR.IS

„... höfundur sem getur skrifað hvað sem er.“

SIGURÐUR VALGEIRSSON / KILJAN

„... meðal hans best skrifuðu bóka.“

FRIÐRIKA BENÓNÝSDÓTTIR / FRÉTTABLAÐIÐ

„Á alþjóðavettvangi er verðlaunahöfundurinn Arnaldur Indriðason
án nokkurs vafa sá sem best fjallar um störf lögreglunnar.“

SHOTS MAGAZINE

* „Fremstur norrænna sakamálahöfunda.“

THE TIMES



ÍSLENSK SKÁLDVERK 11.11.–17.11.12
FÉLAG ÍSLENSKRA BÓKAÚTGEFENDA



VAKA-HELGAFELL
www.forlagid.is

Alltaf eitthvað nýtt á jólu

● Heilsukokkurinn Auður Ingibjörg Konráðsdóttir eldar aðeins grænmetisrétti. Hún er nýjungagjörn og er aldrei með það sama á jólu.

Auður Ingibjörg Konráðsdóttir hefur verið grænmetisæta í tuttugu ár og það gildir jafnt á jólu sem öðrum árstímum. „Ég er þó alltaf með eitthvað nýtt á aðfangadag og hef ekki skapað mér neinar sérstakar jólahefðir. Það kemur aðallega til af því að ég er svo forvitin og vil alltaf vera að prófa eitthvað nýtt.“

Auður hefur gert tófústeik í ýmsum útfærslum og gerði til að mynda eggaldinsteik í fyrra sem kom vel út. Hún hefur þó að mestu látið hnetusteikina, sem margar grænmetisætur borða á jólu, eiga sig. „Ég vann lengi á grænmetisstöðum og þar var yfirleitt verið að gera hnetusteik í margar vikur fyrir jól. Ég var því eiginlega alveg búin að fá nóg þegar aðfangadagur rann upp.“

Í ár ætlar Ingibjörg að vera með

Portobello-steik með ofnsteiktum sætum kartöflum. Uppskriftin er hennar eigin eins og flest annað sem hún gerir. Í eftirrétt verður hún með perufrauð með möndlukurli.

Auður hefur gefið út tvær bækur með heilsuréttum. Sú fyrsta kom út í fyrra og heitir Heilsudrykkir og hin síðari, Heilsusúpur og salöt, kom út fyrir skemmstu. Þar er meðal annars að finna uppskrift að graskerssúpu sem Auður býður stundum upp á í jólaforrétt.

En hefur hún einhver ráð til þeirra sem vilja halda í við sig í jólamánuðinum? „Mitt helsta ráð er að borða sem næst uppunanum. Ég held að það séu ekki einstakar matartegundir sem láta okkur líða illa heldur öll aukaefni sem eru sett út í.

- ve



Auður er nýjungagjörn og því aldrei með sama jólamatinn.

Mynd/Vilhelm

PORTOBELLO-STEIK

2 portobello-sveppir
Handfylli af grænu salati að eigin vali
1 msk söxuð steinselja
1 msk söxuð basilíka

MARINERING

4 döðlur
2 msk. tamarisósa
1 msk. balsamik
½ dl ólífuolía
1 msk. engiferrót
2 tsk. næringarger
½ tsk. sjávarsalt
¼ tsk. cayenne-pípar

Leggið döðlur í bleyti yfir nótt. Maukið allt í blandara.

FYLLING

½ hvítur laukur
200 g kirsuberjatómatar
2 dl sólblómafræ
½ dl sesamolía

Leggið sólblómafræin í bleyti yfir nótt. Hreinsið sveppina. Skerið laukinn í hringi og tómatana í 4 parta. Látið renna af fræjunum og blandið þeim saman við marineringu ásamt laukhringjum og tómötum. Dreypið helmingi af sesamolíu ofan á sveppina, veltið þeim við og dreypið restinni af olíunni á stilkhlíðina. Leggið sveppina í eldfast mót þannig að stilkhlíðin snúi upp.



ALLT TIL GJAFAINNPÖKKUNAR

Eingöngu sala til fyrirtækja

Opið 8.00-16.00



www.flora.is • info@flora.is
Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími: 535 8500



num



Perufrauð bráðnar í munni.

Skiptið fyllingunni jafnt á sveppina og bakið í ofni við 190°C í um það bil 25 mínútur. Leggið steikurnar á græna salatið og stráðið steinselju og basilíku yfir.

OFNSTEIKTAR SÆTAR KARTÖFLUR

1 sæt kartafla
½ dl lífræn sólblómaolía
1 grein rósmarín
4 greinar garðablóðberg
1 msk. sjávarsalt
Handfylli grænkál

Afhýðið kartöfluna og skerið í fallega kubba. Veltið upp úr olíu og salti og setjið í eldfast mót ásamt rósmarín og garðablóðbergi. Steikið í ofni við 190°C í um það bil 30 mínútur.

PERUFRAUÐ MEÐ MÖNDLUKURLI

FRAUÐ

4 döðlur
1/2 dl rúsínur
1 tsk. lucuma
1 tsk. maca
½ dl hlyn-síróp
1 avókadó
1 pera
1 banani
5 dropar Stevia, English toffee

Leggið döðlur og rúsínur í bleyti yfir nótt. Sigtíð vatnið frá og maukið allt í matvinnsluvél. Setjið í fallegar skálar, stráðið streusel yfir og skreytið með gljádri perusneið.

KURL

8 lífrænar möndlur
1 msk. pálmasykur
Látið möndlur liggja í bleyti yfir nótt. Saxið og blandið pálmasykri saman við.

SKRAUT

1 pera
2 msk hlyn-síróp

Skerið peruna í örþunnar sneiðar eftir endilöngu. Dreifið hlyn-sírópi yfir, leggið á sílikonmottu og þurrkið í ofni yfir nótt við 50°C með skeið í hurðafalsinu til að hleypa rakanum út.



Góðverk

● **GJÖF Á GJÖF** Arcadesign lætur gott af sér leiða árlega fyrir jólin með óróanum „pakka á pakka“. Þetta er þriðja árið í röð sem fyrirtækið styrkir brýn málefni en óróinn er hannaður af þeim Hafdísí Heiðarsdóttur og Vilborgu Aldísi Ragnarsdóttur. Allur ágóði rennur óskiptur í ár til Ljóssins sem er endurhæfingar- og stuðningsmiðstöð fyrir krabbameinsgreinda og aðstandendur þeirra. Í fyrra styrkti Arca Fjölskylduhjálpi Íslands og þar á undan Mæðrastyksnefnd. „Það er gaman að segja frá því að þetta hefur vaxið með hverju árinu og við söfnuðum hálfri milljón í fyrra. Að sjálfsögðu stefnum við á að reyna að gera betur í ár,“ segir Hafdís. „Við viljum láta gott af okkur leiða og með ykkar hjálp getum við gert enn betur.“ Pakki á pakka er til sölu í verslun Arca í Grímsbæ við Bústaðaveg.



PISTON / SIA

GOTT AÐ GEFA, HIMNESKT AÐ ÞIGGJA

NÓA
Konfekt



Ókeypis skemmtun á aðventu

Jólin og aðventan er annasamur tími hjá flestum. Því er mikilvægt að staldra við og njóta frítímans og eyða honum með þeim sem standa fólki næstir. Ýmislegt má gera á aðventunni og ekki er verra ef það kostar lítið sem ekkert. Margir hafa þann sið að fara í

bíltúr og skoða jólas kraut. Miðbærinn er fallega skreyttur og einnig getur verið skemmtilegt að fara í úthverfi borgarinnar og sjá fjölbreytt ljós og skraut.

Jólmarkaðir og jólaþorp eru víða. Þangað er gaman að koma og skoða og drekka í sig jólastemninguna.

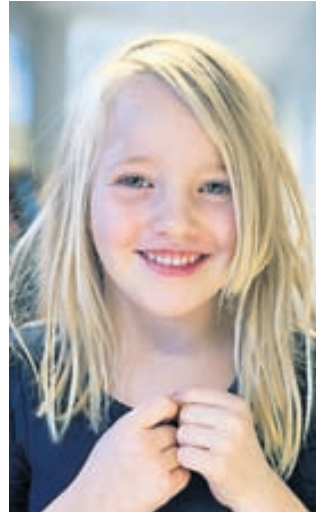
Grasagarðurinn er friðsæll staður í geysifallegu umhverfi. Garðurinn er

opinn alla daga og aðgangur er ókeypis. Þar er líka kaffihús þar sem jóla veitingar eru seldar, heitt súkkulaði, jólaglög, kökur og fleira.

Fyrsta sunnudag í aðventu er kveikt á Óslóarjólátrénu á Austurvelli. Það er orðið að hefð hjá mörgum að fara og dansa í kringum jóla tréð og markar það oft upphafið að jólaundirbúningnum.

Barnajól

Börn í Ísaksskóla spurð um jólin



Hvers vegna höldum við jól? Ég veit það ekki.

Hvað langar þig mest í jólagjöf?

Mig langar mest í Barbie-hús. Svona stórt eins og Júlía vinkona mín á. Það er ógeðslega flott.

Hvað eru jólasveinarnir margir? Þrettán.

Hver er uppáhaldsjólasveinninn þinn?

Stúfur. Mér finnst hann bara flottur.

Hvað myndirðu vilja borða á jólinum?

Mig langar oftast að borða lambalæri. Við höfum stundum sósu með því og kartöflur.

Hvernig lítur jólakötturinn út?

Hann er svartur og stór. Hann nær í lítil börn og fer með þau til Grýlu.

Apríl Emma Gunnsteinsdóttir 6 ára

Litlujólin í Múrbúðinni

Á MÚRBÚÐARVERÐI



TES Pappír 2 metrar **125**
TES Pappír 6 metrar **299**



Limbandsrúlla **39**
Jólas kraut 4 teg. **699**



Gjafapokar margar stærðir. Verð frá **199**

Jólasokkur 43 cm **299**

Jólasveinakarfa 15x17 cm **399**



Ljóstjarna/inni í glugga **1.190**



Jólastjarna/inni í glugga **2.090**



Patr blómappottar margir litir. v. frá **690**



Kökudúnkar 3 stk. **999**



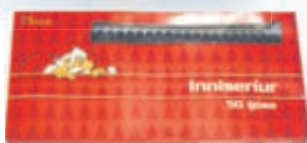
Jólahreindyr **599**



Jóla tré 120 cm **1.895**
Einnig til 150 cm



Jóla krans 30 cm **595**



Innisería 50 ljósa **1.750**



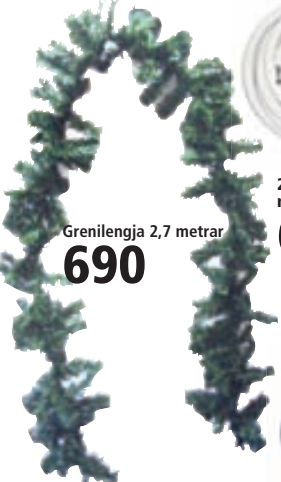
LED INNI grilukertasería 100 kertir Gegnsæ snúra **1.299**

Jóla kúlur 10 cm 6 stk. **390**
Margir litir

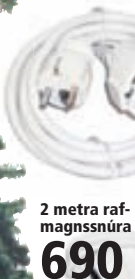


LED INNI netljós 1x2 m 176 ljós. Nokkrir litir **1.499**

Jóla kúlur 14 cm 4 stk. **790**



Grenilengja 2,7 metrar **690**



2 metra rafmagnssnúra **690**



3 metra rafmagnssnúra **990**

Fjöltengi 3 innstungur **595**



10 metra rafmagnssnúra **2.390**



Snjókarl tau litill **149**
Margar tegundir



Detectomat reyk-skyrnari HD3000 m/lithium rafhlöðu **2.390**



ÍSLENSK JÓLAKORT FRÁ KÓRUND
MEÐ UMSLAGI - 25 stk. 899 kr.

MÚRBÚÐIN

– Afslátt eða gott verð?

Sími 412 2500 - sala@murbudin.is - www.murbudin.is

Reykjavík	Kletthálsi 7.	Opið virka daga kl. 8-18, laug. 10-16
Reykjanesbær	Fuglavík 18.	Opið virka daga kl. 8-18
Akureyri	Óseyri 1.	Opið virka daga kl. 8-18, laug. 10-14
Vestmannaeyjar	Flötum 29.	Opið virka daga kl. 8-18

Neytendur athugið! Múrbúðin selur allar vörur sínar á lágmarksverði fyrir alla, alltaf. Gerið verð- og gæðasamanburð!



Hvers vegna höldum við jól? Til að skemmta okkur.

Er eitthvað sérstakt sem þig langar í jólagjöf?

Já, mig langar rosalega mikið í græna drekkann í Ninja Go. Það eru svona ninjur sem eru að berjast við slöngur.

Hvað eru jólasveinarnir margir? Þeir eru þrettán.

Átt þú þér uppáhaldsjólasvein? Já, það er Stúfur. Af því að hann er svo flottur.

Hvað myndirðu vilja borða á jólinum? Hangikjöt með flatköku.

Hvernig lítur jólakötturinn út? Hann er svartur með rauðan nebb og gul veiðihár. Hann stælur börnum og étur þau. Bara sumum, þeim sem eru óþekkt.

Stormur Vilhjálmsson 6 ára

NÝJAR VÖRUR

*Þú finnur
jólaflikina
hjá okkur*

MIKIÐ ÚRVAL AF FALLEGUM FATNAÐI FYRIR JÓLIN



KJÓLL : 12.999 KR.
STÆRÐ UPP Í 2XL
EYRNALOKKAR : 2.999 KR.



KJÓLL : 7.999 KR.
HÁLSMEN : 2.999 KR.



KJÓLL : 7.999 KR.
JAKKI : 14.999 KR.
LEGGINGS : 2.999 KR.



ÚLPA : 24.999 KR.
TOPPUR : 5.999 KR.
LEGGINGS : 5.999 KR.
KLÚTUR : 3.999 KR.



KJÓLL : 7.999 KR.
HÁLSMEN : 4.999 KR.



TOPPUR : 3.999 KR.
EINNIG TIL Í RAUÐU
PILS : 5.999 KR.
HÁLSMEN : 2.999 KR.



KJÓLL : 7.999 KR.
KLÚTUR : 3.999 KR.

NUTSHELL
LEGGINGS

2.999 KR.

STÆRÐIR :
S-XL



SMÁRAGAR
SMÁRALIND

 3SMARARVERSLUN

Brekkur til að renna sér í

• Jólasveinn á vegum Fréttablaðsins fór á stúfana og sendi skólum á höfuðborgarsvæðinu fyrirspurn um skemmtilegar skíðabrekkur fyrir krakka til að renna sér í. Hér eru þær brekkur sem helst voru nefndar eftir póstnúmerum.

Í Reykjavík eru þrjár skíðalyftur starfræktar; í Ártúnsbrekku, Grafarvogi og í Breiðholti. Þær verða opnar á virkum dögum frá 16-20 og um helgar frá 10-16 í vetur þegar nægur snjór er og veður leyfir. Opið verður fram til enda febrúar.

Póstnúmer 101

Arnarhóll er fyrsta brekkan sem var nefnd. Tillaga barst um að þrýsta á Reykjavíkurborg að gera smá varnarvegg við Kalkofnsveg svo hægt væri að nýta Arnarhól að fullu til vetraríþróttar. Á skólalóð Austurbæjarskóla er síðan ágætis brekka með nægum halla.

Póstnúmer 103

Á bak við Fjölbautaskólann í Ármúla er sledabrekka. Svo er hóll inni á skólalóð Álftamýrarskóla sem er góður fyrir litlu börnin. Einnig er brekka við gatnamót Rauðalækjar og Dalbrautar.

Póstnúmer 105

Vatnshóll á lóð Tækniskólans á mótis við kirkju Óháða safnaðarins, á horni Háteigsvegar og Stakkahlíðar. Brekkan er brött og frekar stutt. Á Klambatrúni, á horni Flókagötu og Lönguhlíðar, er frekar aflíðandi og þægileg

brekka fyrir yngri börnin. Önnur skemmtileg brekka er á lóðinni milli Waldorfskóla og hjúkrunarheimilisins að Sóltúni 6.

Póstnúmer 107

Norðan megin við Grandaskóla er tiltölulega brött brekka en stutt. Hún er lauslega áætlað 15 metra löng en er mjög breið og býður því upp á að margir renni sér samtímis.

Póstnúmer 108

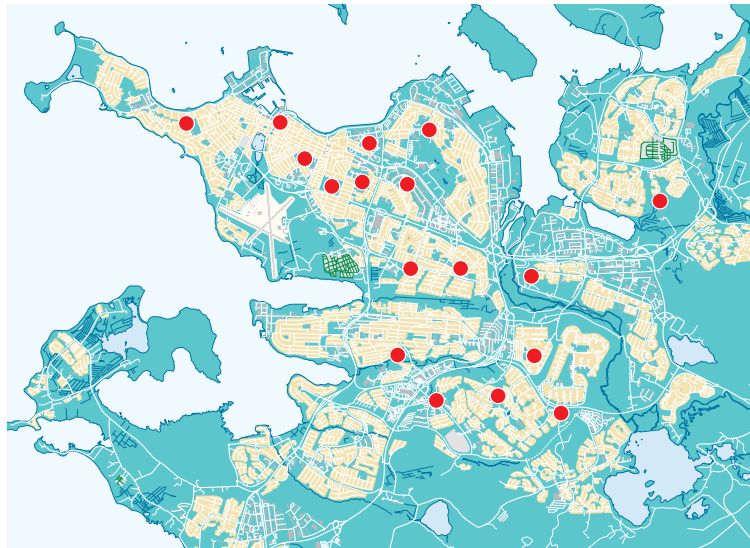
Við Bústaðakirkju, ofan við Tunguveg, er lítil brekka. Þá er önnur brekka beint fyrir ofan fótbolta-völlinn milli Búlands og Dalalands. Þetta er frekar lítil brekka til að renna sér í en sögur segja að litlum krökkum finnist hún risastór.

Póstnúmer 109 og 111

Fyrir ofan Krónuna í Jafnaseli er löng og góð brekka með skíðalyftu sem opin er á veturna. Við Ölduselsskóla er þokkalegasti hóll sem tilvalinn er bæði fyrir yngri og eldri börn. Þá er brekka á skólalóð Breiðholtsskóla við Írabakka. Eins eru göngustígar í hverfum Breiðholts oft notaðir til að renna sér, auk þess að fjölda smærri brekka er að finna víðs vegar á milli húsa í Breiðholti.



Fátt er skemmtilegra en að renna sér niður bratta brekku. Þær leynast hér og hvar á höfuðborgarsvæðinu.



Póstnúmer 110

Brekka með skíðalyftu er í Ártúnsbrekkunni. Brekkan er sunnan megin við Vesturlandsveginn í Ártúnsbrekkunni.

Póstnúmer 112

Löng og góð og aflíðandi brekka með skíðalyftu er í Grafarvogi. Hún er við enda Dalhúsa, við

enda götunnar þar sem Grafarvogslaug er. Einnig hafa krakkar verið að renna sér í brekku í nágrenni við Barðastaði. Þar er brekka fyrir ofan golfvöllinn sem er nokkuð brött og skemmtileg.

Póstnúmer 116

Í miðju Grundarhverfi, inni í „Skeifunni“ sem Esjugrundin

og Hofsgundin mynda, við leikvöllinn er brekka. Hún er ekki sérlega brött en nóg svo hægt sé að renna sér. Hún hentar vel börnum frá tveggja til tíu ára.

Póstnúmer 170

Á Seltjarnarnesinu er brekka sem gengur undir nafninu Plútóbrekkan. Hún er fyrir neðan kirkjuna á Austurströndinni.

Póstnúmer 201

Fyrir ofan Lindaskóla er brekka til að renna sér í. Þá er einnig brekka á Digranesvegi, við Digraneskirkju þar sem hægt er að renna sér niður að Fifuhvamminum. Þá er brekka Kópavogsmegin í Fossvogsdalnum, rétt fyrir ofan Fossvogsskóla.

Þessi listi er engan veginn tæmandi. Fjöldi annarra brekka er að finna víðs vegar um höfuðborgarsvæðið sem er um að gera að nýta til leiks og skemmtunar þegar snjónum fer að kyngja niður.

- vg

Gæða hanskar frá okkur er sígild jólagjöf



Tösku og hanskabúðin • Skólavörðustíg 7 • 101 Reykjavík • Sími 551 5814 • www.th.is

Ragnheiðarrauðkál

„Eitt er algjörlega bráðnaðsynlegt á mínum jólum en það er heimatilbúna rauðkálið,“ segir Ragnheiður Eiríksdóttir, framkvæmdastjóri Knitting Iceland, þegar hún er spurð hvort eitt-hvað megji alls ekki vanta á jólaborðið.

„Ég ólst upp við skagfirsk jól, rjúpur með rauðkáli og brúnuðum kartöflum hjá ömmu og afa. Amma mín, Ragnheiður Bjarmann, var snillingur í matargerð og kenndi mér ýmislegt sem kemur að góðum notum í eldhúsinu. Ég geri rauðkálið eins og hún, án uppskriftar en alltaf sama hráefnið, með miklu tilsmakki og á löngum tíma. Ég hef borðað rjúpur, hangikjöt, hamborgarhrygg, kalkúna og hjört á jólum en alltaf gert rauðkálið, mér finnst það eiginlega henta með öllu. Rauðkál úr krukku eða dós er harðbannað í mínum húsum sem er reyndar örlítil hrænsni því grænar baunir frá Ora eru aldeilis velkomnar á mitt veisluborð.“

- rat

RAGNHEIÐARRAUÐKÁL

Smjör – brætt áður en kálið fer út í
Rauðkál – skorið í strimla
Rautt og girnilegt jólaepli – afhýtt í bitum
Rauðvínsedik – slatti
Rauðvín – skvetta
Sykur – slatti
Salt – smá
Rifsgel – sletta

Allt saman í pott og sjóða í dágóðan tíma. Smakka oft og bragðbæta að vild.



Ragnheiður Eiríksdóttir, framkvæmdastjóri Knitting Iceland, vill ekki sjá rauðkál úr dós á jólaborðinu. Grænar baunir úr dós eru þó velkomnar.

MYND/GVA



JÓLAVÖRURNAR KOMNAR
VERIÐ VELKOMIN

JÚNÍK

SMÁRALIND

Íslensk Hönnun

Íslenskt Handverk

Metal design

Stefán Bogi
Gull og silfursmiður

Skólavörustíg 2
s: 552 5445



Viðskiptamannakort Fjarðarkaupa er kærkomin gjöf



Gefðu góða gjöf

Afgreiðslutími
mánudaga - miðvikudaga frá 09:00 - 18:00
fimmtudaga 09:00 - 18:30
föstudaga 09:00 - 19:00
laugardaga 10:00 - 16:00
LOKAÐ sunnudaga
www.fjardarkaup.is



Á veiðum nýtur Margrét aðstoðar tíkurinnar Teistu sem hefur oft reynst henni vel.

MYND/GVA

Nýtir allan fuglinn

● Rjúpnaskyttur eru á ferð um þessar mundir. Mikið er í húfi og mikilvægt að koma heim með góða veiði. Að öðrum kosti verður engin rjúpa á borðum á aðfangadagskvöld. Margrét Pétursdóttir er ein þeirra sem fer á rjúpnaveiðar.

Margrét ólst upp í Vog- og Heimahverfinu í Reykjavík. Faðir hennar var mikið í veiði og á hún á minningar um að liggja við árbakka og í aftursæti heimilisjeppans í leit að gæs. „Ég fékk svo skotvopnaleyfi rúmlega tvítug og hélt af stað í minn fyrsta rjúpnaveiðangur norður í Búrfells- hraun í Mývatnssveit. Ég veiði einnig gæsir og endur en síðustu ár hef ég tekið heiðagæsina fram yfir grágæsina,“ segir Margrét.

Lítill tími til stefnu

Veiðifélagar Margrétar hafa helst verið fjölskyldumeðlimir; Sigurður Magnússon, barnsfaðir hennar, og svo bróðir hennar Skúli Pétursson. Veiðilendur teljast vera öll svæði sem leyfð eru almenningi og enginn landshluti tekinn fram yfir annan. „Það segir sig sjálft að ef keyra á langar leiðir vill kona helst gefa sér tíma í veiðiferðirnar. En þar sem ég gef kost á mér í forvali Vinstri grænna í Kraganum þessa dagana er tíminn af skornum skammti auk þess sem úthlutaðir veiðidagar eru ekki margir og því eru farnar styttri ferðir. Ég þarf þó ekki að örvænta þar sem jólamaturinn er í höfn.“

Náttúran njóti vafans

Spurð um ástand veiðistofna segist Margrét ekki verða vör við miklar breytingar á veiði hvað snertir

heiðagæs eða önd en annað gildi með rjúpunum. „Ég held að við veiðimenn getum ekki neitað því að sýna þarf skynsemi í veiðunum og sættast við úthlutun daga og fuglakvóta svo hægt sé að halda áfram veiðum á þessum bragðgóða fugli í framtíðinni. Það að ganga til veiða með hundi og byssuna við öxl er orðinn fastur hluti af minni mataröflun. Lífsskoðun mín er sú að náttúran eigi að njóta vafans, sem er kannski eigingjarnt þar sem ég vil geta haldið þessum lífsstíl út lífið.“

Konur sækja í sportið

Það eru ekki margar konur sem ég þekki persónulega sem fara til veiða en innan fjölskyldunnar er ein önnur veiðikona. Þær eru þó orðnar fjölmargar sem sótt hafa námskeið og enn bætist við. Veiðar eru konum ekkert meira mál en körlum. Ökutækin koma fólki nánast ofan á bráðina og fatnaður og öryggistæki með afbrigðum góð.“

Einn veiðifélaginn er með fjóra fætur og skott

Ástæður þess að Margrét fékk sér veiðitíkuna Teistu var sú að hún gat ómögulega hugsað sér að missa frá sér særða fugla sem hún gæti ekki náð og aflífað. „Þegar veitt er við straumvötn er til dæmis nauðsynlegt að hafa góðan hund sem veiðifélaga. Eitt sinn, á heiðagæs upp við Þjórsá, misstum við Sigurður fugl í ána og sendum tíkina út í.

Hún náði ekki inn fyrir strauminn og fór af stað niður ána en kom sér ekki út úr iðunni. Ég hljóp á eftir til að fylgjast með henni en gafst upp. Biðin var óþægileg og eftir 15-20 mínútur var ég orðin viss um að hafa tapað félaga mínum í fossinn Dynk. Nokkrum mínútum síðar heyrðist utan úr rökkrunu mäs og hvæsa og kom þar tíkin lalandi ör-magna með gæsina þó enn í kjaftinum. Síðan þá hefur mottóið verið „engin veiði án hunds“ enda seiglan í þessum fjórfættu félögum alveg ótrúleg.“

Rjúpan helsti jólamaturinn

Aðfangadagur er stóri rjúpu dagurinn og góðar hefðir sem fylgja oft þeim degi sem þó eru ekki alveg heilagar. „Ég hef alveg haft annan mat og verið að heiman á þessum degi. Rjúpan er samt alltaf þessi sérstaki jólamatur sem efstur er í huga þegar kalla á fram hefðir jóllanna. Þegar móðir mín er hjá mér önnur hver jól er hin klassíska spekkaða rjúpa á borðum og svo nokkrar steiktur bringur með. Uppáhald dætra minna er samt rjúpuhjörtu sem eru þá annaðhvort steikt með salti og pipar eða jafnvel marineruð. Þannig eru þau einstaklega góð sem millibiti á meðan beðið er rétta eða sem pinnasmakk í villibráðarpartíð. Það er góð regla að nýta vel bráðina. Það má nota hana í matseld og fjaðrirnar í fluguhnýtingar.“

Vinsælasta jólaglag allra tíma

● **JÓLAGLAGIÐ WHITE CHRISTMAS** með Bing Crosby er mest seldi jólaglag allra tíma en smáskífan með laginu hefur selst í um 50 milljónum eintaka. Lag og texti var samið af Irving Berlin, einum fremsta lagahöfundum Bandaríkjanna, meðan hann var að slaka á við sundlaugarbakka í sumarfríi árið 1940. Lagið var frumflutt í útvarpsþætti fyrir jólin árið 1941 og einnig flutt í kvikmyndinni Holiday Inn ári síðar. Það var þó ekki fyrr en árið 1942 sem lagið var fyrst gefið út á smáskífu. Það sat á toppi bandaríska vinsældarlistans í 11 vikur jólin árið 1942 og var margoft endurútfleitt næstu árin. Lagið fór aftur á topp bandaríska listans 1945 og 1947 en samtals fór lagið 16 sinnum inn á bandaríska vinsældarlistann. Af sex söluhæstu jólagögum sögunnar syngur Bing Crosby þrjú þeirra. Hin tvö eru Silent Night og Jingle Bells.



ALLT Í PAKKANN

DEUTER FUTURA
BAKPOKAR
FRÁ 18.990 KR.
MARGVERDLAUNADIR
BAKPOKAR,
ÝMSAR STÆRDIR.



CASALL
MAGAHJÓL
3.790 KR.
MIKID ÚRVAL
SPORTAUKAHLUTA.



MIKID ÚRVAL
SPORTBAKPOKAR
FRÁ 4.990 KR.
MARGIR LITIR.



BOLTAR
FRÁ 1.990 KR.
HANDBOLTAR,
KÖRFUBOLTAR
OG FÓTBOLTAR.



SKÍÐAPAKKAR
20% AFSLÁTTUR
ÞEGAR KEYPT ERU SKÍÐI,
BINDINGAR OG SKÍÐASKÓR.



BRETTAPAKKAR
20% AFSLÁTTUR
ÞEGAR KEYPT ERU BRETTI,
BINDINGAR OG BRETTASKÓR.



LEKI
GÖNGUSTAFIR
9.990 KR.
TRAUSTIR OG VANDAÐIR.



MEINDL
GÖNGUSKÓR
GÆÐI Í GEGN
MIKID ÚRVAL.



THE NORTH FACE
MCMURDO
DÚNÚLPA
68.990 KR.
HENTAR SÉRLEGA VEL
FYRIR ÍSLENSKT VEDURFAR.
HYVENT ÖNDUNARFILMA
VEITIR GÓÐA VATNSVÖRN.



Fáðu aðstoð við valið á réttu jólagjöfunum.
Starfsfólkið okkar þekkir vörurnar sem það selur.

ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF

ÚTILÍF

HOLTAGÖRÐUM

GLÆSIBÆ

KRINGLUNNI

SMÁRALIND

utilif.is

Skoppa og Skríttla í jólastapi

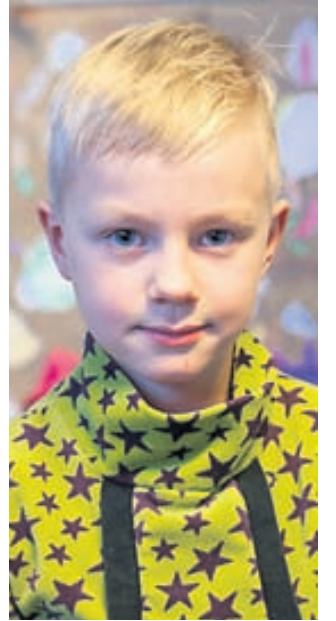
● **BESTU VINIR BARNANNA**, þær Skoppa og Skríttla, opna glugga í jóladagatali Stöðvar 2 á hverjum degi frá og með 1. desember og fram að jólum. Úr dagatalinu draga þær fram orð sem tengjast jólunum og jólaundirbúningi. Orð dagsins tekur á sig ýmsar myndir og tóna og leikurinn berst út um víðan völl. Orðin eiga það öll sameiginlegt að börn heyrja þau notuð í aðdraganda jóla en vantar gjarnan að

vita hvað þau virkilega þýða. Skoppa og Skríttla vita alls ekki hvað öll þessi orð þýða svo þær fá aðstoð frá Barnaorðabókinni og að sjálfsgöðu frá vinkonu sinni henni Lúsi. Bakari Svakari lætur sig ekki vanta í jólabaksturinn. Þá mun jólasveinninn mjög líklega gægjast inn um gluggann, Snæfinnur snjókarl tekur lagið og jólaenglar svífa um svei. Eins og ávallt hjá Skoppu og Skríttlu munu tónlist og dans skipa stóran sess.



Barnajól

Börn í Ísaksskóla spurð um jólin



Hvers vegna höldum við jólin?
Út af því að Jesús á afmæli.

Hvað langar þig mest í jólagjöf?
Golfsett.

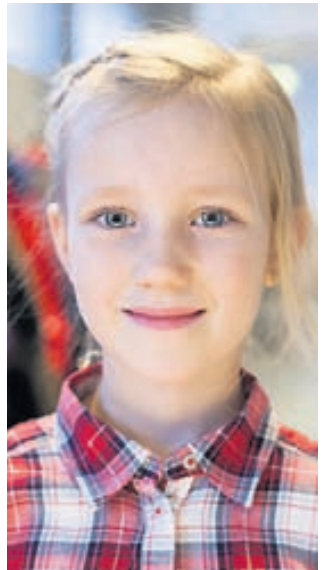
Hvað eru jólasveinarnir margir?
14.

Hver er uppáhaldsjólasveinninn þinn?
Stúfur. Út af því hann er svo lítill og sætur.

Hvað myndirðu vilja borða á jólunum?
Rjúpu.

Hvernig lítur jólakötturinn út?
Hann er svartur og grimmur með mikla kryppu.

Hilmar Karlsson 6 ára



Hvers vegna höldum við jólin?
Af því Jesús fæddist á jólunum.

Hvað langar þig mest í jólagjöf?
Mótorhjól með tveimur dekkjum, nei ég meina hlaupahjól.

Hvað eru jólasveinarnir margir?
Átta.

Áttu einhvern uppáhaldsjólasvein?
Já, það er jólasveinn númer eitt. Ég man ekki hvað hann heitir.

Hvað myndirðu vilja borða á jólunum?
Ja, mér finnst gott að fá svona grænmetisköku.

Hvernig lítur jólakötturinn út?
Hann er svartur með svona veiðihár. Hann er uppáhaldið hennar Grýlu, því að Grýla á hann.

Viktória Häslér Björnsdóttir 6 ára

FJALLA KOFINN

Í pakkann

Smartwool skíða- göngu- hlaupa- barna- snjóþretta- og jólasokkar í miklu úrvali **verð frá 2.495,-**

Smith skíðagleraugu í miklu úrvali **verð frá 8.995,-**

Hanskar og lúffur í miklu úrvali **verð frá 3.995,-**

Silva Pocket 8 sjónauki 8x21 **7.995,-**

Húfur í miklu úrvali **verð frá 4.995,-**

Black Diamond, Petzl og Silva höfuðljós í miklu úrvali **verð frá 5.495,-**

Gibbon Classic "slackline" **13.995,-**

Light My Fire nestisbox **2.495,-**

Jetboil Zip álþrímus **18.995,-**

Laken hitabúsi 0,5l **3.795,-**
Laken hitabúsi 0,8l **4.195,-**
Laken hitabúsi 1,0l **4.495,-**

Laken hitakanna 0,5 L **3.495,-**

Silva Ranger S áttaviti **5.995,-**

LifeSystem Trek sjúkrataska **4.695,-**

Gjafabréfin okkar eru tilvalin jólagjöf

Við vinnum náið með leiðsögumönnum m.a.

afgreiðslutíma má sjá á heimasíðu okkar

Kringlan 7 | Laugavegur 11 | Reykjavíkurvegur 64
S: 510 9505 | fjallakofinn.is



Öðruvísi aðventukrans

Aðventan hefst um næstu helgi svo ágætt er að byrja núna að fönðra aðventukransinn. Misjafnt er hversu mikið er lagt í hann frá ári til árs. Sumir nota alltaf sama gamla kransinn og skipta einungis um kerti. Aðrir hafa gaman af því að gera nýjan á hverju ári. Á myndinni er mynd af hvítum, hangandi aðventukransi. Þessi krans er stór og veglegur og er hengdur upp fyrir ofan borðstofuborðið. Þeir sem eru laghentir geta örugglega búið til svona fallegan krans en fyrir hina er hægt að fá aðstoð hjá blómaskreytingafólki. Hins vegar þarf alltaf að hafa í huga þar sem eru logandi kerti að fara varlega með eldinn. Muna þarf að slökkva áður en gengið er til náða. Sömuleiðis þarf mjög vonduð og góð kerti í svona krans, kerti sem ekki leka. Gott er að prófa eitt kerti áður en þau eru valin í kransinn til að sjá hvernig það brennur niður.

Sjóðandi vatn á jólatréð

Þegar lifandi jólatré er sótt út í skóg þarf að meðhöndla það rétt svo það haldi barri sem lengst. Ef tréð er frosið er best að láta það þiðna rólega. Gott er að leggja það í kalt vatn eða láta renna á það. Þannig má í leiðinni losna við óboðna gesti í stofuna á jólum eins og köngulær. Áður en tréð er fest í jólatrésfótinn skal saga neðan af því og opna þannig sárið. Sjóðandi vatni er síðan hellt í fótinn þegar búið er að festa tréð en þannig opnast vatnsæðar trésins. Fylla þarf á fótinn reglulega með köldu eða volgu vatni en tréð drekkur mest fyrstu dagana. Passa þarf að ekki þorni í fætinum því þá lokast vatnsæðar trésins og það fellir barrið fyrir.



Jólahreindýr

● NOKKRAR SKEMMTILEGAR STAÐREYNDIR

- Bandarísk nöfn hreindýranna sem draga sleða jólasveinsins eru úr ljóðinu „A Visit From St. Nicholas“ sem er betur þekkt sem „The Night Before Christmas“ eftir Clement Clarke Moore.
- Flest hreindýrin hafa karlkyns nöfn en karlkyns hreindýr fella hornin í kringum jól þannig að dýrin sem draga sleðann eru líklega öll kvenkyns eða geldingar.

- Norskir sérfræðingar hafa sett þá kenningu fram að ástæðan fyrir því að nef Rúdólfs sé rautt sé vegna sýkingar í öndunarfærum.
- Hreindýr hafa stórar klaufir sem glennast í sundur þegar þau ganga í snjó. Þær virka því eins og snjóþrúgur og koma í veg fyrir að dýrin sökkvi í snjóinn.
- Hreindýr hafa mjög gott þefskyn. Þar sem matur er af skornum skammti í heimkynnum þeirra nota þau þefskynið til að finna lykt af mat sem er grafinn ofan í snjóinn.



Google



nexus⁴

Lendir í byrjun desember!



Netjutæki Android verður til sölu hjá eftirtöldum söluaðilum:



www.lgsimar.is

JÓLAGJAFIR



Ármúla 18, 108 Reykjavík
Sími 511 3388
Opið mán - fös 9 - 18, lau 11-15

Fujifilm X-E1 og XF1

Framtíðin er spegil laus.
Framúrskarandi myndgæði
– fjarska lítill fyrirferð.



LJÓSMYNDAVÖRUR
Skiptiholti 31, sími 568-0450 ljosmyndavorur.is

Þríkrossinn

Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi.
Íslenskt handverk
Fæst um land allt



Stuðningur til sjálfstæðis

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskertra á Íslandi
STOFNAÐ 1939



Hugrók, Markaðsráðgjöf

Mýkt og gleði



sendum frítt úr vefverslun

Lin
DESIGN

Lín Design Laugavegi 176 Sími 533 2220 www.lindesign.is



Auður Ösp Guðmundsdóttir hefur prófað sig áfram með ísuppskriftir og setti saman súkkulaðiis með fræjum fyrir jólaborðið.

MYND/ÖVA

Súkkulaðiðdraumur

● Auður Ösp Guðmundsdóttir vöruhönnuður hefur rannsakað ís og ísgerð undanfarin misseri, en hún er meðal annarra höfundurinn á bak við þjóðlega grjóna-grautsísinn frá Læk í Flóa. Hún segir ekkert mál að búa til ís því nánast allt bragðist vel frosið, það sé miklu auðveldara en að baka.

Ég og Embla Vigfúsdóttir, samhönnuður minn, höfum rannsakað ís heilmikið og fundið upp á alls konar nýjum bragðtegundum, eins og gúrkusorbet, kruður-ís og kleinuís. Við komum einnig upp með þjóðlegar hugmyndir eins og brennivínsís og harðfisksís, en að prufa allt það sem maður trúir varla að virki skapar oft bragðið sem kemur skemmtilegast á óvart," segir Auður Ösp Guðmundsdóttir vöruhönnuður, en þær Embla frumsýndu grjóna-grautsís með brenndu kanilsmjöri á Hönnunarmars í vor sem þær unnu fyrir bændurnar á Læk í Flóa.

Auður er mikil tilraunamanneskja í eldhúsinu og segir minna mál en margir halda að búa til ís.

„Það besta við ís er að hægt er að frysta nánast hvað sem er og það bragðast vel. Til að ísinn fái silkimjúka áferð nota ég sykurl, eða skipti út hluta sykursins fyrir hunang, döðlur, kókospæni, kókosolíu eða eitthvað annað sem mér dettur í hug til að mýkja hann. Ís er líka frábær úr hvers kyns mjólk, svo sem kókos-, soja- eða hrísmjólk, með eða án eggja, úr rauðum eða bara úr hvítum. Það er svo ótrúlega einfalt að búa til ís, svo miklu auðveldara en að baka. Ef blandan bragðast vel ófrosin getur ísinn varla klikkað.“

Auður heldur jólin með fjölskyldunni og segist ekki fastheldin á hefðir. Tilraunamennska einkenni jólamatseðilinn. „Þegar ég var lítill mátti ekkert breytast frá jólum til jóla en það er löngu liðið. Núna bjóðum við oft alls konar fólki í heimsókn, það er svo miklu hátíðlegra að vera mörg saman. Það eina sem haggast ekki er sjávarréttasúpa mömmu í forrétt og heit gráðostasósa út á aðalréttinn. Allt annað er tilraunaverkefni.“

- rat



JÓLAÍS AUÐAR

Skref 1

100 g af súkkulaði brætt í 2 dl af mjólk.

Leyft að kólna.

Skref 2

4 eggjarauður þeyttar saman við 50 ml hrásykur og 2 msk. Cadbury-kakó.

Blandað saman við súkkulaðiþönduna.

Skref 3

200 ml rjómi stífpeyttur.

Kaldri þöndunni hellt út í rjómann og blandað varlega saman. Sett í frysti í nokkra klukkutíma, hræra þrisvar í ísnum á meðan hann er að frjósa.

Fræ ofan á, breyta algerlega ísnum

1 dl sesamfræ

1 dl sólblómafræ

0,5 tsk. salt í flögum, Saltverk eða Maldon.

Allt saman svissað á heitri pönnu þar til það verður gullið og svo marið örliðið í mortéli svo hluti af fræjunum merjist.

Hellmann's inniheldur

OMEGA
3 & 6

Færri
mettaðar
fitusýrur



Vistvæn
egg



Fyrsta flokks vara, frábært hráefni

Hjá Hellmann's er mikið lagt upp úr gæðum og allt hráefni valið af kostgæfni. Majónesíð frá Hellmann's er létt og gott, frábært ofan á brauðið og ljúffengt í matargerðina.

Upplýsingar og uppskriftir á hellmanns.is

Gerðu góða máltíð betri með Hellmann's

Rod Stewart hjólar í jólalögin

• Jólatónlist er umdeilt fyrirbæri. Sumir fyrirhlíta hana. Aðrir komast bara alls ekki í hinn svokallaða jólagír nema hafa hana í eyrunum daginn út og inn síðustu 4-5 vikurnar fyrir jól. Flestir eru þó sem betur fer þannig að þeir umbera skriðuna, því að þeir vita sem er að ósköpin fjara að mestu leyti út dagana milli jóla og nýárs.

Árlega kemur út fjöldinn allur af jólaplötum þar sem sömu lögin fá að hljóma meira og minna að viðbættu einu eða tveimur nýjum til að hræra örlítið upp í formúlunni. Sá sem virðist ætla að skjóta öllum jóla-ref fyrir rass að þessu sinni er breskur söngvari, kominn hátt á sjötugsaldur, en hefur ekkert blandað sér í jólaplatnaslaginn fyrr en nú. Þetta er vitaskuld Rod Stewart, rokkklónið svala sem tók flestum fram í rokkuðu líferni fram eftir öllum aldri. Fyrir tólf árum söðlaði karlinn um þegar hann fékk krabbamein í skjaldkirtil. Að lokinni vel heppnaðri aðgerð lagði hann rokkið að mestu á hilluna en sneri sér að gamalli amerískri tónlist sem svonefndir krúnerar eða krónhirtir höfðu aðallega fengist við. Það eru menn eins og Frank Sinatra, Bing Crosby, Perry Como, Tony Bennett og fleiri. Það má því segja að með nýju jólaplötunni sinni, Merry Christmas, Baby, sé Rod Stewart á svipuðum nótum og á síðustu árum. Jólalögin sem hann syngur eru flest frá fjórða og fimmta áratug síðustu aldar. Undantekningin er Red Suited Super Man, sem var samið sérstaklega fyrir plötuna.

Með gömlum stjörnum

Rod Stewart segist lengi hafa haft í hyggju að senda frá sér jólaplötú. Hann hafi svo ákveðið að láta á slag standa í ár þegar í ljós kom að upptökustjórnin og útsetjarinn David Foster var á lausu og tilkippilegur að henda í svo sem eina jólaplötú með gamla laginu, léttum poppdjössuðum strengjautsetningum með bjöllu-hljómi á réttu stöðunum. Á plötunni koma nokkrir gestir fyrir, svo sem, Mary J. Blige og Michael Bublé. Hann var einmitt með plötú á svipuðum nótum í fyrrahaust. Og ekki má gleyma Ellu heitinni Fitzgerald. Hún syngur dúett með gamla rokkanum í laginu What Are You Doing New

Year's Eve. Upptakan með söng hennar er reyndar frá 1960. Og Rod Stewart lætur ekki þar við sitja. Hann er einnig búinn að taka upp sjónvarpsþátt með jólaívaði sem verður sendur út vestanhafs um hátíðarnar.

Fleiri jólaplötur

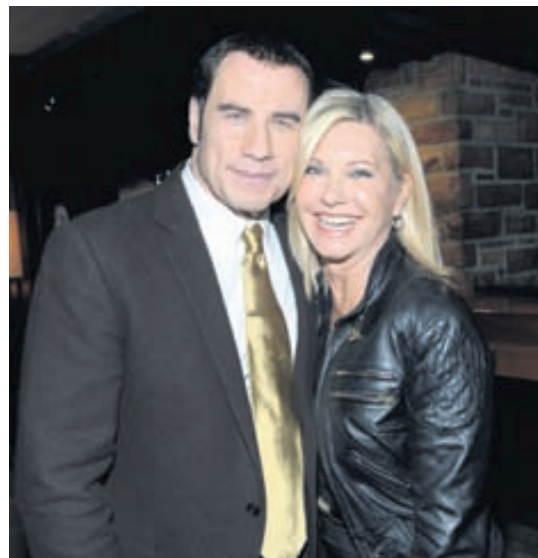
Vitaskuld eru fleiri en Rod Stewart um jólahituna á plötumarkaði haustsins. Grease-dúettinn geðþekki, Olivia Newton-John og John Travolta, ákvað að endurnýja kynnin og senda frá sér plötuna This Christmas. Þar er formúlan hin sama og hjá Stewart: gamalreyndir slagarar og eitt nýtt lag. Gestalistinn er jafnvel enn glæsilegri en hjá Rod. Þar má heyra í Tony Bennett, Cliff Richard og James Taylor svo nokkrir séu nefndir. Af öðrum plötum má nefna This Is Christmas þar sem velska söngkonan Katherine Jenkins er á ferð með safn hátíðlegra og veraldlegra jólasöngva. Þetta er fyrsta jólaplata söngkonunnar. Önnur plata með hátíðarsöngvum sem Katherine Jenkins syngur kom þó einnig út í haust, My Christmas. Þetta er safnplata sem söngkonan lætur að engu getið á vef sínum. Þar hljóma jólalög í bland við aðra hátíðlega söngva svo sem Hallelujah eftir Leonard Cohen.

Endurútgefið

Þá má ekki gleyma því að aragrúi af jólaplötum frá fyrri árum og áratugum er endurútgefinn í ár. Þetta eru plötur með Nat King Cole, Ellu Fitzgerald, Doris Day, Elvis Presley, Hollywood Bowl Orchestra og fleirum og fleirum. Auk þess kemur út aragrúi safndiska með hátíðlegum jafnt sem poppuðum, rokkuðum, blúsuðum og djössuðum jólalögum. Það er sem sagt eitthvað að finna fyrir alla sem á annað borð kunna fátt betur að meta en fyrirbærið jólatónlist.



Gamla kempan Rod Stewart gefur um þessar mundir út jólaplötú, en það hefur verið lengi á dagskrá hjá honum.



John Travolta og Olivia Newton-John taka höndum saman á ný með nýrri jólaplötú.



Nýja jólaplata Rods Stewart.



Gefðu dýra jólagjöf í ár

Þú færð tvo miða á Dýrin í Hálsaskógi ásamt glænýjum geisladiski með lögunum úr sýningunni og frásögn Lilla klifurmúsar á litlar 7.900 kr. Húrra, húrra, húrra, húrra!



4.999,-

Hátíðarkarfa

Tveir pokar af nýristuðu Hátíðarkaffi, Café Tasse súkkulaði, Niederegger súkkulaði- og marsípanstangir, handgerður brjóstsykur og ekta ítalskt biscotti.



2.999,-

Tekarfa

Tvær tegundir af tei, núggatmolar, stór súkkulaðiregnhlíf og kandísmolar.



3.999,-

Kaffi & te

Nýristað Hátíðarkaffi, Jóláte, marsípankonfekthjörtu, stór súkkulaðiregnhlíf og handgerður brjóstsykur.



2.399,-

Jól í poka

Hátíðarkaffi og marsípankonfekthjörtu.

BESTA JÓLAGJÖFIN

ER SÚ SEM HÆGT ER AÐ NJÓTA YFIR HÁTÍÐIRNAR!



7.599,-

Stór & vegleg

Þrjár tegundir af nýristuðu sælkerakaffi, Jóláte, kandíshræður, Niederegger súkkulaði- og marsípanstangir, handgerður brjóstsykur, belgískt súkkulaði og Mozart kúlur.



2.699,-

Kaffi & með því

Nýristað sælkerakaffi, Café Tasse súkkulaði og handgerður brjóstsykur.



3.299,-

Kaffi & konfekt

Nýristað sælkerakaffi, Nóa konfekt, belgískt súkkulaði og súkkulaðihúðaðar kaffibaunir.



3.699,-

Jólakassinn

Nýristað Hátíðarkaffi, Nóa konfekt, Jóláte, handgerður brjóstsykur og kandíshræður.



100% ARABICA



SLOW ROAST

veljum íslenskt

gæðakaffi frá 1984

Jólakveðja, Te & Kaffi

Verslanir & kaffihús

Laugavegi 27 · Smáralind · Kringlunni · Lækjartorgi · Aðalstræti · Háskólanum í Reykjavík
Eymundsson Austurstræti – Eymundsson Skólavörðustíg – Eymundsson Akureyri



TE & KAFFI

www.teogkaffi.is

Hátíðlegur hryllingur

• Hjá flestum snúast jólin um að halda upp á fæðingu frelsarans, gefa gjafir, borða góðan mat og eyða tíma með fjölskyldunni. Eitt er þó það sem ekki allir vita en það er að margar hryllingsmyndir gerast einmitt um jólin.

Söguþræðir bæði gamalla og nýrra hryllingsmynda snúast á einhvern hátt um jólin, þessa hátíð friðar og kyrrðar. Á vefsíðunni Listverse.com má finna ógrynni alls kyns lista um hina ólíkustu hluti. Meðal þess sem forsvarsmenn síðunnar hafa tekið saman er listi yfir hræðilegustu jólahryllingsmyndirnar.

Christmas Evil (You'd Better Watch Out, 1980)

Af mörgum talin vera besta jólahryllingsmyndin. Þetta er svört kómedísk hryllingssaga sem fjallar um strák sem kemst að því sér til mikillar skapraunar að jólasveinninn er ekki til í raunveruleikanum. Hann reynir að gera anda jólanna raunverulegan í gegnum leikföng sem hann framleiðir og þróar með sér þráhyggju gagnvart hegðun barna. Þegar hann mætir aðeins bölsýni og hræsni tryllist hann og verður gripinn morðæði á jólahátíðinni.



Santa's Slay (2005)

Á jólanótt mætir jólasveinninn í bæinn Hel og myrðir íbúana. Unglingurinn Nicholas Yuleson finnur það út að afi hans er í raun og veru engill sem tapaði fyrir syni djöfulsins í veðmáli og hefur illmennið eytt síðustu þúsund árum í að leika góða jólasveinninn sem gefur börnum leikföng á jolum. Nú þegar veðmálinu er lokið leitar Jóli hefnda. Nicholas og kærasta hans sleppa frá morðingjanum og leita leiða til að stöðva hann áður en jólunum lýkur.

Gremlins (1984)

Myndin byrjar á því að uppfinningamaðurinn Rand Peltzer reynir að finna jólagjöf fyrir son sinn, Billy, í fljótheitum áður en hann kemur úr ferðalagi frá New York. Í Kínahverfinu finnur hann óvenjulegt gæludýr sem er kallað Mogwai. Þrjár einfaldar reglur fylgja gæludýrinu en því miður fer Billy ekki eftir reglunum. Afleiðingar eru þær að Mogwai fjölga sér og breytist að lokum í hreistrað, illgjarnt skrímli sem er kallað Gremlin.



Jack Frost (1996)

Fjöldamorðinginn Jack Frost lendir í bílslysi á leið í sína eigin aftöku. Bíllinn sem bíll Frosts lendir á flytur erfðafni og við árekssturinn stökkbreytist Frost í morðóðan snjófall. Hann leitar svo allra leiða til að hefna sín á lögreglustjóranum sem tók hann fastan. Einfaldur söguþráður og einföld mynd.



Nú er bara að velja sér eina hryllilega mynd, fá sér eitthvað góðgæti í skál, hjúfra sig í sófann og drekka í sig hátíðleikann.

-lbh

FRIIS
COMPNY®

ALLT FYRIR
DÖMUNA
Jól 2012

FRIIS & COMPANY I. HLED Í KRINGLUNNI



Svavar Knútur Kristinsson tónlistarmaður bakar rúsínukökur Svövu ömmu sinnar á jólum og dýfir í mjólk.

MYND/VILHELM

Dýfist í mjólk

„Rúsínukökurnar eru í uppáhaldi af því að pabbi heitinn bakaði þær alltaf á jólunum og þær tengjast öllum fallegu minningunum um hann. Að dýfa rúsínuköku í mjólkurglas um miðja nótt yfir Lord of the Ringsmaraðni er algerlega málið,“ segir Svavar Knútur Kristinsson tónlistarmaður um uppáhaldsmákökurnar sínar.

„Ég baka rúsínukökurnar eiginlega bara kringum jólin, en þó eru þær líka alveg yndislegar að eiga til að hugga vini eða ættingja sem koma í heimsókn á bömmur.“

Jólastress er ekki vinsælt á mínu heimili og ekki heldur íburður. Við fjölskyldan förum til Akureyrar um jólin og verðum hjá tengdforeldrum mínum. Tengdamamma er listakokkur og kann að kitla bragðlaukana á fjölskyldunni. Um áramótin verðum við á Djúpavík á Ströndum. Það er svo miklu betra að skjóta upp þremur litlum rakettum með góðum vinum því tíu litlir flugeldar gera svo miklu meira í

dimmum firði á Ströndum en 300 tonn af tertum og risabombum í rakettu-Reykjavík.“

-rat

RÚSÍNUKÖKUR SVÖVU ÖMMU

2 bollar haframjöl
2 ½ bollar hveiti
1 bolli (200 g) mjúkt smjörlíki/
smjör (smjör trompar allt)
2 bollar sykurlaugar með íblönduðum
2 kúfuðum msk. púðursykri
1 bolli hakkaðar rúsínur
2 egg
lyftiduft á hnífsoði

Þurrrefnum er blandað saman, svo smjörlíkinu og síðast eggjum og rúsínum.

Deigið er hnoað þar til það er orðið fallegur massi. Svo eru búnar til lengjur og þær látnar kólna í ísskápnum þar til þær eru stífar.

Eftir smá tíma í ísskápnum eru lengjurnar skornar í hæfilegar kökur, skellt á bökunarpappír og bakað við 200 gráður, eitthvað kringum 9 mínútur.

Gledileg jól



Jens

Kringlunni og
Síðumúla 35
www.jens.is



Sérsmíðaðir gull- og
silfurskartgripir



Demantshringur
10p TW.VVS1 demantur
131.900.-



Giftingarhringar
149.900.- parið

Mikið úrval fallegra
giftingar- og
demantshringa

Sendum frítt um allt land til áramóta!

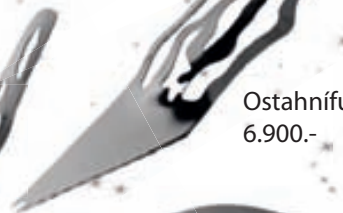


Handunnar
gjafavörur úr eðalstáli
skreyttar íslenskum
náttúrusteinum

Ostahnífur
8.900.-



Sultuskeið
6.900.-



Ostahnífur
6.900.-

Klútaskart
5.900.-



Skeið
15.800.-



Vatna- og Eyjafjallajökull, skálar
lítil 5.900.-
stór 7.900.-



Salattöng
13.900.-

Vandað íslenskt handverk í jólapakkann



Eyralokkar
8.300.-



Hálsmen
12.700.-



Eyralokkar
11.700.-



Hálsmen
15.000.-



Hringur
15.700.-

Uppsteyt



Hringur
24.500.-



Armband
19.400.-



Eyralokkar
8.300.-



Hringur
16.900.-



Eyralokkar
19.900.-



Hringur
11.900.-



Eyralokkar
19.800.-



Eyralokkar
9.500.-



Hálsmen
25.900.-



www.uppsteyt.is
Uppsteyt fæst hjá
Jens Kringlunni
og Síðumúla 35

basic
Sími 571-5671
Háholli 13 - 15 / 270 Mosfellsbæ

Hvíldarstólar í úrvali Basicplús Mosfellsbæ

OPIÐ
Virka daga kl. 12 - 18
Laugardaga kl. 12-15

Verð aðeins
kr. 79.000,-

Er um á facebook Basicplus Mosfellsbæ



NÝ CANON EOS LJÓSMYNDAHANDBÓK



Ný glæsileg ljósmýnda-handbók fyrir byrjendur stafrænnar ljósmýndunar. Bókin er skrifuð fyrir notendur Canon EOS myndavéla sem vilja ná góðum tókum á myndavélinni sinni.

VERÐ KR. 4.990,-

Sendum um allt land

www.pedro.is

Smá sólskin í krukku

• Sífellt færirst í vöxt að landsmenn gefi heimagerð matvæli í jólagjöf. Slíkar gjafir gleða magann og sálina og eru kærkomin tilbreyting frá hefðbundnum jólagjöfum.

Salt Eldhús er nýr valkostur á íslenskum sælkeramarkaði. Það var sett á fót í sumar og er kennslueldhús sem býður upp á fjölbreytt úrval matreiðslunámskeiða. Auður Ögn Árnadóttir, stofnandi fyrirtækisins, segir matreiðslunámskeiðin sem



Auður Ögn Árnadóttir

MYND/STEFAN

í boði eru vera nýjung hérlandis. „Við bjóðum upp á fjölbreytt matreiðslunámskeið og leggjum mikla áherslu á að fá góða gestakokka sem margir hverjir koma frá bestu veitingahúsum borgarinnar. Það má líkja þessu við þá upplifun að fara út að borða á gott veitingahús nema gestirnir elda sjálfir allan matinn frá grunni. Við leggjum þeim til kennara, aðstoðarmann og starfsmann í uppvaskeið svo það gefst nægur tími til að njóta og hugsa eingöngu um matargerðina. Svo er endað á veislu þar sem við borðum afraksturinn með glasi af góðu víni. Mikið er lagt upp úr stemningunni, rétri tónlist og fallegu umhverfi.“

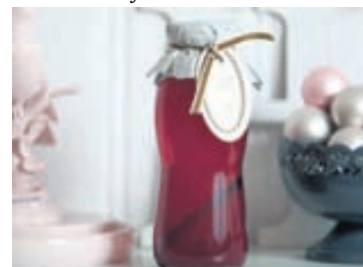
Auður deilir með lesendum Fréttablaðsins nokkrum spennandi uppskriftum af heimagerðum matvælum sem henta vel til jólagjafa. „Þegar kemur að heimagerðum matvælum til jólagjafa er best að gefa eitthvað sem er niðursóðið og fer á krukku. Ýmis matvæli þola að vera ekki í kæli í einhvern tíma eins og sultur, síróp og chutney. Einnig má nefna konfekt, smákökur og kryddolíur. Svo má auðvitað láta fólk vita þegar gefin eru matvæli í gjöf að gjöfin sé best geymd í kæli fram að jólu!“ Hún segist sjálf oft gefa matvæli í jólagjöf og eru viðtakendur gjafanna íhaldssamir vilja síður breytingar milli ára. „Sítrónusmjörð er rosalega vinsælt og ég má ekki sleppa því úr jólapökkunum enda sannkallað sólskin í krukku.“



RABARBARASÍRÓP

½ kg rabarbari
2 dl vatn
½ kg sykur á hvern lítra af vökva
½ vanillustöng
1 tsk. sítrónusýra (má sleppa en þá geymist sírópið ekki eins lengi)

Setjið rabarbara og vatn í pott og sjóðið í 10 mínútur. Látið vökvann renna frá í gegnum blejjugas í nokkrar klukkustundir. Sjóða upp á vökvanum aftur með sykri, vanillustöng (klofin og fræin skafin úr) og sítrónusýru og láta sjóða létt í 5 mínútur. Hellt á flöskur og vanillustöngin bútuð niður og sett með í flöskurnar. Margir eiga frosinn rabarbara í frystinum eftir sumarið og vel er hægt að nota hann. Gott í salatdressingar, sem sósá út á ís, sem sæta/bragðgjafi í kokkteila, út í sóðavatn o.fl.



TRÖNUBERJAMEÐLÆTI

1 ½ bolli vatn
3 bollar púðursykur
1 kanilstöng
¼ tsk. All spice krydd
1 kg trönuuber
3 Pink Lady epli
170 g valhnetur, ristaðar og brotnar í litla bita
2 msk. Cointreau eða koníak

Sjóðið vatn, sykur, kanilstöng, All spice og helminginn af trönuuberjunum í stórum potti yfir miðlungshita í 4-5 mínútur eða þangað til trönuuberin byrja að springa. Á meðan skal afhýða eplin og taka úr þeim kjarnhúsið. Skerið í litla teninga, ca ½ cm á kant. Sett út í pottinn ásamt valhnetum og restinni af trönuuberjunum. Sjóðið áfram í aðrar 5 mínútur. Bætið Cointreau saman við og hrærið vel. Takið kanilstöngina upp úr. Hellið heitu á sóthreinsaðar krukur. Meðlætið er frábært með kalkún og þá jafnvel hitað upp eða við stofuhita. Einnig gott með kjúklingi, ferskri svínasteik eða skinku. Einnig er það gott með ostum. Meðlætið gerir jólamat úr nánast öllum afgöngum.



SÍTRÓNUSMJÖR (LEMON CURD)

2 sítrónur, safi og finrifinn börkur
65 g smjör
125 g sykur
4 eggjarauður, léttþeyttar eða 2 heil egg

Sítrónusafinn, börkurinn, smjörð og sykurinn er sett í skál yfir vatnsbaði og hitað þar til bráðið saman. Þeytið þá eggjunum saman við og haldið áfram að hræra í blöndunni að suðu. Látið léttsjóða þar til blandan þykkar og nær að þekja bakið á skeið. Látið kólna í ísskáp með filmu sem er sett beint ofan á blönduna í skálinni. Að öðrum kosti er þetta sett í sóthreinsaðar krukur. Geymist í ísskáp í 3 mánuði.

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði



Leiðiskrossar 12 volt,
24 volt og 32 volt.
Vönduð íslensk framleiðsla.

JS LJÓSA SMÍÐJAN
VELAVERKSTÆÐI
SLÁTTUVELAPJÓNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp.
Símar: 554 0661 - 699 2502 - 897 4996



Cucu 81x41sm
verð frá 64.900,-



Cucu 70x34sm
verð frá 27.900,-



Cucu 34x18sm
verð frá 12.900,-

Ný sending!

Þjóðum það besta í evrópskri húsgagnahönnun og glæsilegt úrval gjafavöru.



MÓDERN

Hlíðasmára 1 / 201 Kópavogur / 534 7777 / www.modern.is
Opð alla virka daga frá 11-18 og laugardaga 11-16.

Allan ársins hring

weber



www.weber.is



Ingvar Jakobsson, matreiðslumaður Hrafnistu, segir að margir borði hjá ættingjum um jól en einnig er nokkur fjöldi sem borðar á staðnum.

MYND/PIETUR

Haldið í hefðirnar á Hrafnistu

• Andrúmsloftið á Hrafnistu í Reykjavík breytist þegar adventan gengur í garð. Fólk er aldrei of gamalt til að gleðjast yfir jólastemningu.

Ingvar Jakobsson, yfirmatreiðslumaður á Hrafnistu, segir að ekkert hefðbundið jólahlaðborð sé á heimilinu en reynt sé að skapa hina einu sönnu jólastemningu. „Salurinn er skreyttur á fallegan hátt en um leið breytist andrúmsloftið. Allir kunna að meta þá ró og frið sem skapast á adventunni. Við skerum út laufbrauð og steikjum og allir sem treysta sér til eru með í því. Þátttakan hefur verið mjög góð. Einnig bökkum við jólasnákök sem við höfum síðan á borðum í desember,“ segir Ingvar og bætir við að söngkórar og tónlistarmenn komi gjarnan á adventunni með skemmtun fyrir heimilismenn. Sömuleiðis komi rithöfundar og lesi upp úr nýjum bókum sínum. „Þá eru alltaf guðsþjónustur reglulega.“

Hrafnista var í fréttum þegar nýr matsalur, Skálafell, var opnaður þar með vínveitingaleyfi. Ingvar

segir að þeirri breytingu hafi verið afar vel tekið. „Gestir eru fjölmargir sem fá sér kaffibolla eða matarbita hér hjá okkur.“

Ingvar segir að reynt sé að halda í þær hefðir sem viðgangist á íslenskum heimilum. „Skata og saltfiskur er alltaf á borðum á Þorláksmessu. Svínahamborgarhryggur á aðfangadag og hangikjöt á jóladag. Allir hafa verið ánægðir með þetta val. Síðan erum við með lambasteik á annan í jolum og lax og fiskrétti milli jóla og nýárs. Margir fara til ættingja um jól en töluverður fjöldi er hjá okkur í mat. Nýi salurinn býður upp á að hafa kabarettborð í desember svo það er aldrei að vita hvað við gerum núna.“

Þegar Ingvar er spurður hvort heimilisfólk geti þá núna fengið sér rauðvín með jólasteikinni segir hann að það hafi alltaf verið. „Við höfum boðið upp á léttvín á jolum fyrir þá sem vilja.“ - ea

1925
GO
SKARTGRIPIR & ÚR

Gott úrval - gott verð

Full búð af flottum útskriftarúrum



Verð á vasáurum frá kr. 13.500



16.200

10.500
hjúkkúúr

ROYAL
LONDON



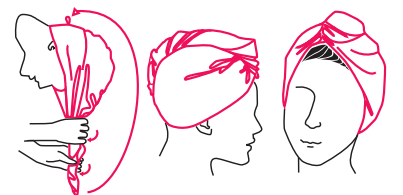
Opið virka daga kl. 9 - 18 og laugardaga kl. 10 - 17
Bankastræti 12 · 101 Reykjavík · Sími 551 4007 · www.skartgripirogur.is

LÉTT
BYLGJAN
967

- JÓLASTÖÐIN ÞÍN!

Nú er Létt Bylgjan
jólastöðin þín

... svo ótrúlega þægileg eftir sturtuna eða baðið!



Höfuðhandklæðin frá Sif eru saumuð úr gæðabómull. Létt og þægileg í notkun og henta jafnt síðu sem stuttu hári og dömum á öllum aldri.

Fáanleg í 10 litum



Sif

höfuðhandklæði

gsm 660 8860
elfursif@internet.is

Nánar um Sif höfuðhandklæði á facebook





МОГГОВ

0 1 1 2 . 1 2 / K R I N G L A N



Margir litir - Verð frá kr. 82.990



Öllum **KitchenAid** Artisan hræivélum fylgir

fimm stykkja áhaldasett ásamt matreiðslubók á íslensku.

HRAÐSUÐUPOTTAR

Holt og gott - allt að 70% hraðara. Soðnar kartöflur taka til dæmis bara 6-8 mínútur.



Fissler

Fissler. Perfect every time.

Saeco kaffivél



Saeco Intelia HD8751SV

- Sjálfvirk kaffivél
- Vatnstankur: 1,5 lítrar
- Ketill úr ryðfríu stáli
- Korgskúffa: 10 bollar
- Kvörn úr keramik
- Prýstingur: 15 bór
- Panarello flóunarstútur
- Til heimilisnotkunar
- Baunahólf: 300g
- 1400 wött



VERÐ 79.990

Mest seldu sjálfvirku kaffivélarnar á Íslandi um árabil

RYKSUGUVÉLMENNI



VERÐ FRÁ 49.990

HNÍFASETT

Fissler 080-066-08-001

- Hágæða stál hnifar
- Skrælarahnifur 7,5sm
- Grænmetishnifur 9sm
- Tömatahnifur 11,5sm
- Beinhnifur 15sm
- Kjöthnifur 20sm
- Brauðhnifur 20,5sm
- Kokkahnifur 20sm



Fissler. Perfect every time.



VERÐ 24.990



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is



Með kertaljósunum koma kósíheitin.

NORDICPHOTOS/GETTY

Íslenskt og kósí

• Kertaljós eru ómissandi á jólum og fallegir kertastjakar setja sinn svip á jólaborðið. Eftir íslenska hönnuði liggja margir fallegir og hátíðlegir kertastjakar sem sóma sér vel á borðum.

Hátíðlegt andrúmsloft adventunnar margfaldast þegar kveikt er á kertum í rökkriinu. Við tókum saman nokkur dæmi um kertastjaka eftir íslenska hönnuði sem setja myndu svip sinn á jólaborðið.



Keilir eftir Guðrúnu Valdimarsdóttur úr mahóni og handmálaður. Einnig er að finna stjaka undir teljós sem Guðrún kallar Gíg. www.gudrunvald.com.



Staffanlegur kertastjaki úr línunni wood/wood/wood eftir Ingibjörgu Hönnu Bjarnadóttur en í sömu línu er að finna renndar kaffikrúsir. www.ihanna.net.



Skrauti kertastjaki eftir Stefán Pétur Sólveigarson. www.solson.is.



Kertastjakar úr áli undir teljós eftir hönnuðina í Stáss. www.stass.is



Fuglastjakar úr heimilislínu Sveinbjargar Hallgrímsdóttur. www.sveinbjorg.is.



EIGUM ALLT Í
JÓLAPAKKANN

A4

... OG UTAN UM
HANN LÍKA

www.a4.is / sími 580 0000 / sala@a4.is

A4 Skeifunni 17 / **A4** Smáratorgi 1 / **A4** Reykjavíkurvegi 62, Hafnarfirði

A4 Dalsbraut 1, Akureyri / **A4** Miðvangi 13, Egilsstöðum / **A4** Austurvegi 65, Selfossi

A4

Grafin gæsabringa, síld og jólasnafs

● Kjartan Marinó Kjartansson matreiðslumaður stýrir mótuneytinu hjá Landsneti þar sem boðið er upp á fjölbreyttan og góðan mat fyrir starfsmenn. Hann starfaði áður sem yfirmatreiðslumaður á Hótel Loftleiðum þar sem jólahlaðborðin eru ávallt í hávegum höfð.

Kjartan Marinó hefur þjálfað matreiðslunema fyrir norrænu nemakeppnina síðastliðin tvö ár með góðum árangri, auk þess að hafa dæmt fjölda matreiðslukeppna. Hann gefur hér uppskriftir að grafinni gæs, sem er ljúffengur forréttur á jólum, og jólasíld. Með gæsinni er ljúft að drekka jólabláberjasnafs en jólasnafs með síldinni.



GRAFIN GÆSABRINGA

Gæsabringurnar eru í upphafi þaktar með grófu salti í þrjár klukkustundir. Þá er saltið skolað af og bringurnar þerraðar vel. Þá eru þær kryddaðar með eftirtöldum kryddtegundum.

- 1 box ferskt blóðberg
- 1 box ferskt rósmarín
- 10 einiber
- börkur af einni appelsínu, smátt skorinn
- ½ tsk. svartur pipar, mulinn
- 2 msk. dillfræ
- 1 msk. óreganó
- 3 msk. salt
- 1 msk. sykur

Blóðberg og rósmarín saxað smátt og sett í matvinnsluvél ásamt einiberjum, appelsínuberki, pipar, dillfræjum og óreganó. Þegar kryddið er orðið að mauki er salti og sykri bætt við og öllu blandað vel saman. Gæsabringurnar eru þá huldar með kryddinu og geymdar í ísskáp í 2-3 daga. Athugið að áriðandi er að skera bringurnar þvert á kjötið en í þunnar sneiðar svo ekki leynist högl í kjötinu. Gott er að bera gæsina fram með balsamsírópi og Gorgonzola-osti.

JÓLABLÁBERJASNAFS

- 900 g frosin bláber
- 750 ml gin, eða helmingur gin og helmingur vodki
- 600 g sykur

Hráefnið er sett í loftþétta krukku og snúið einu sinni á dag í 4-6 vikur. Þá er það sigtað í flösku en athugið að það má alls ekki pressa berin í sigtinu. Þau gætu þó verið notuð sem marinering á lambakjöt eða villibráð. Snafsinn er borinn fram kaldur á klaka.



JÓLAAPPELSÍNUSÍLD

- 300 g marineruð síld
- 2 appelsínur, skornar í bita
- 1 laukur, skorinn smátt
- 1 kanilstöng, gott að brjóta hana vel niður
- 4 stjörnuanis
- negull, mulinn, af hnífsodd
- 1 fennel, ferskur, rifinn
- 3 msk. eplaedik
- 100 ml Grand Marnier
- 200 ml appelsínusafi
- 4 msk. appelsínumar-melaði
- ½ pk. dill, saxað
- olía til steikingar



Laukur og fennel er skorið smátt og steikt á pönnu með olíu. Þá er öllu þurrkryddinu bætt út á og steikt létt. Edikinu er bætt á pönnuna, síðan Grand Marnier og loks appelsínusafanum, suða látin koma upp. Þá er blandan kæld. Síldinni, smátt skornum appelsínunum og söxuðu dillinu er bætt út í blönduna. Gott er að setja síldina í loftþéttar umbúðir og geyma í kæli í 2-3 daga. Berið fram með rúgbrauði.

EPLA- OG TRÖNUBERJASÍLD

- 200 g majónesi
- 100 g sýrður rjómi
- 300 g marineruð síld
- 4 epli
- 20-30 g fennel
- 1 laukur
- 50 g trönuber (má nota rúsínur eða kúrenur)
- 1 msk. sítrónusafi
- 1 msk. appelsínusafi (má nota Grand Marnier líkjör)

Majónesi og sýrðum rjóma er blandað vel saman eða þar til það er laust við alla kekki. Eplin eru skorin í litla bita og fennel rífið smátt. Laukur er saxaður vel niður. Síldin er sigtuð og þerruð vel. Loks er öllu blandað saman.



JÓLASNAFS

- 750 ml vodka
- 300 g sykur
- 1 msk. fennelfræ
- 2 kanilstöng
- 10 einiber
- 4 stjörnuanis
- 4 negulnaglar
- 1 msk. sinnepsfræ
- 4 greinar ferskt dill
- börkur af tveimur appelsínunum, ekki hvítan

Öllu blandað í flösku og síðan snúið einu sinni á dag í 3-5 vikur eða þangað til sykurrinn er vel uppleystur. Borið fram ískalt með jólasíldinni.





Skíða- og bretta- gleraugu í úrvali



Optical Studio

SMÁRALIND • LEIFSSTÖÐ • KEFLAVÍK



SLAKAÐU Á HEIMA SETTU BLUE LAGOON UNDIR JÓLATRÉÐ

FIMM MISMUNANDI JÓLAPAKKAR EÐA GJAFAKORT Í ÖSKJU

Hafðu ekki áhyggjur af jólaösinni. Kaupu jólagjöfina á bluelagoon.is og fáðu vörurnar upp að dyrum, þér að kostnaðarlausu.

Gjafakortin og gjafapakkarnir, sem kosta frá 4.500 krónum, fást einnig í verslunum Blue Lagoon, Laugavegi 15, hjá Hreyfingu í Glæsibæ, í Bláa Lóninu og í Leifsstöð.

BLUE LAGOON
ICELAND



Jólatónleikar á aðventunni

28. nóvember – 20. desember
Jólin alls staðar. Regína Ósk og frítt föruneysi halda jólatónleika í 19 kirkjum vítt og breitt um landið. Nánar á Midi.is.

30. nóvember
21.00 Sigurður Guðmundsson og Memfismafían halda jólatónleika í Háskólabíói.

1. desember
16.00 Aðventuveisla er yfirskrift fjölskyldutónleika með Sinfóníuhljómsveit Norðurlands og Gissuri Páli Gissurarsyni í Menningarhúsinu Hofi.

17.00, 21.00 Jólatónleikar Baggalúts í Háskólabíói. Upplýsingar um fleiri tónleika Baggalúts er að finna á Midi.is.

20.00 Jólin okkar. Heimilislegir jólatónleikar í Eldborgar-

sal Hörpu. Tónlistarstjóri er Jón Ólafsson.

2. desember
16.00 Stórsveit Reykjavíkur heldur jólatónleika í Eldborgarsal Hörpu. Tónleikarnir bera yfirskriftina Jóna Swing.

4. desember
20.00 Jólatónleikar Gospelkórs Akureyrar í Menningarhúsinu Hofi.

5. desember
21.00 Jólatónleikar Borgardætra á Café Rósenberg. Upplýsingar um fleiri tónleika Borgardætra er að finna á Midi.is.

5. og 6. desember
19.30 Aðventutónleikar Sinfóníuhljómsveitar Íslands. Óratórían Messías eftir Händel verður flutt í Eldborgarsal Hörpu.

8. desember
15.00, 19.00 og 22.30 Frostrósir halda tónleika í Eldborgarsal Hörpu.

20.00 Norðurjól. Tónlistarfólk úr héraði flytur jólaperlur í Menningarhúsinu Hofi.

9. desember
16.00, 20.00 Frostrósir halda tónleika í Eldborgarsal Hörpu.

12. desember
19.30 Aðventutónleikar KK og Ellenar í Eldborgarsal Hörpu.

13. desember
19.30 Aðventutónleikar KK og Ellenar í Menningarhúsinu Hofi.

15. desember
15.00, 19.00, 22.30 Frostrósir í Menningarhúsinu Hofi.

16.00, 21.00 Jólagestir Björgvins í Laugardalshöll.

14.00, 16.00 Jólatónleikar Sinfóníunnar verða haldnir í Eldborgarsal Hörpu.

16. desember
14.00 Jólatónleikar Sinfóníunnar verða haldnir í Eldborgarsal Hörpu.

19. - 22. desember
21.00 Kammerhópurinn Camerarcitica heldur sína árlegu kertaljósatónleika í fjórum kirkjum; Hafnarfjarðarkirkju 19. des., Kópavogskirkju, 20. des., Garðakirkju, 21. des. og Dómkirkjunni 22. des.

19. desember
20.00 Jólatónleikar Kammer-sveitar Reykjavíkur í Norðurljóssal Hörpu.

21.00 3 Raddir og Beatúr. Jólatónleikar í Gamla bíói.

21. desember
20.00 Frostrósir Klassík. Sérstakir hátíðartónleikar Frostrósa í Eldborgarsal Hörpu.

21. desember
20.30 Þorláksmessutónleikar Bubba Morthens í Menningarhúsinu Hofi.

23. desember
22.00 Þorláksmessutónleikar Bubba Morthens í Eldborgarsal Hörpu.

29. og 30. desember
17.00 Mótettukór Hallgrímskirkju flytur Jónaóratóríuna eftir J.S. Bach í Eldborgarsal Hörpu.

Hátíðlegt og gott um jólin

Laufabrauð

Fæst ósteikt í frystinum í næstu verslun.

ÖMMIUBAKSTUR

Veldu steikt eða ósteikt.

Electrolux



MALAR ÍS
HLJÓÐLÁTUR

15.990
SPARAÐU 4.000

MEST SELDI!



TOPPMÓDEL

9.990
20% AFSLÁTTUR

Electrolux ESTM-4200 Töfrasproti
Vandaður töfrasproti með sérhönnuðum hljóðdempuðum mótör. **Stálfótur** sem þolir að fara í heitan pott. **Þeytari, hakkarari og skál** fylgir. Verð áður kr 11.990

Electrolux EKF-7000 Kaffivél
Alvöru kaffivél sem hitar **96°C**. Fékk bestu gæðaeinkunn sænsku neytendasamtakanna TestFakta. **1400W hraðhitaelement**, timer & klukka, AutoOff 120 mín. og aroma bragðstilling. Flott burstað stál.



12.990
JÓLAVERÐ!

BEST Í TEST



7.990
20% AFSLÁTTUR

Electrolux EEWA-5200 Hraðsuðukanna
Þessi flotta **2400W** hraðsuðukanna er **eldsnögg** að sjóða **1 litra** af vatni. Burstað stál og snúrulaus. Verð áður kr. 9.990



5.490
SPARAÐU 1.000

Electrolux EHM-4100 Handþeytari
Einn sá kraftmesti með fjórum hraðastillingum. **Deigkrókar** fylgja. Verð áður kr. 6.490

Electrolux ESB-4400 Blandari
Byltingarkenndur **ofurhljóðlátur** blandari með kraftmiklum **600W** mótör. **Þríhyrningslöguð** glerkanna sem blandar betur og hraðar. 6 hraðastillingar. Auðveldur í þrifum. Malar ís léttillega. Verð áður kr 19.990



7.990
SPARAÐU 2.000

100% ÖRUGGT

Electrolux EDB-5120 Gufustraujárn
Byltingarkennt gufustraujárn með **4Safety Öryggiskerfi** sem slekkur á járminu ef það gleymist í sambandi. **2300W** og mjög öflug gufa + gufuskot. Sjálfhreinsandi. **Glissum keramikbotn**. Verð áður kr. 9.990

BETRI GJAFIR FRÁ RAFHA

8.990
SPARAÐU 2.000

TRISTAR GR-2841 Minútagrill með riffluðum grillfleti
Tilvalið til að steikja hamburgara, steikur, samlokur, pylsur & pannini. Lagar sig að þykkt og formi. Fullt verð kr. 10.990

2.490
SPARAÐU 500
VERÐ PR. STK

TRISTAR PM-4005 Salt og piparkvörn
Rafhloðudrifin salt- og piparkvörn úr stáli.
Verð áður kr. 2.990

TRISTAR VB-3908 Gufusuðupottur
Vinsæl **heilsugjöf**. Gufusjóddu grænmeti, fisk, kartöflur, egg og hrisgrjón. Timer. Verð áður kr. 11.990

HEILSUGJÖFIN

9.990
SPARAÐU 2.000

Electrolux A Modo Mio Lavazza kaffivél
Lagaðu alla uppáhalds kaffidrykkina þína s.s. kaffi latte, cappuchino, espresso eða venjulegt kaffi. Margar kaffitegundir í boði frá Lavazza. Komdu og smakkaðu og upplifðu þessa einstöku kaffivél. Kynningarverð.

24.990
SPARAÐU 5.000
VERÐ FRÁ KR

LAVAZZA LATTE Á 2 MÍN

Electrolux ERGORAPIDO ryksugan
Upplifðu þessa einstöku létryksugu með skafti og handryksugu í einu og sama tækinu. Mótordrífinn bursti og kraftmikill sogkraftur. Ótrúlega létt og lipur í allri notkun. Fullt verð kr. 24.990

21.990
SPARAÐU 3.000

DOMO DO-7033 Hár- & skeggsnyrtir
Sérstaklega vandaður hár- og skeggsnyrtir með **keramik og titanium** skurðarblöðum sem tapa ekki biti sínu. Stillanleg sídd **0,8-30 mm**. Hver hleðsla dugar í 50 mínútur. Hleðsluljós. Verð áður kr 7.990

5.990
25% AFSLÁTTUR

DOMO DO-7032 Snyrtiklippur
Sérhannaðar klippur fyrir minni svæði einsog **nefhár** og **augnbrýr**. Úr burstuðu stáli. Verð áður kr. 2.990

2.490
SPARAÐU 500

TRISTAR WF-2141 Belgískt vöflurjárn burstað stál
Bakar hnausþykkar vöflur einsog þær gerast bestar. Fullt verð kr. 9.990

6.990
30% AFSLÁTTUR

TRISTAR KW-2435 Eldhúsvog digital
Notaðu þína eigin skál. Vegur 0-5 kg og afar nákvæm. Burstað stál. Fullt verð kr. 3.990

2.990
25% AFSLÁTTUR

Rafha ehf.
Opíð alla daga til jóla
virka daga 9-18
laugardaga 11-17
sunnudaga 13-17

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími 5880500
www.rafha.is



INTENSO

800x600 punkta upplausn

Intenso Photomodel 7

Stafærnn 7" myndarannmi með 800x600 punkta upplausn. Spilar myndir beint af minnislyklum eða kortum. Skygnusýningar.

VERÐ ▶ 12.990



MEÐ ÚTVARPI

Sandisk

Sandisk Clip+4GB

Nettur MP3 spilar með 4GB minni, diktafóni, USB 2.0 LED skjá og útvarki með minnum. Hleðslurafhlaða endist 15 klst.

VERÐ ▶ 12.990



AKG

AKG K912

Mjög vönduð þráðlaus heyrnartól með hleðslustöð. Tíðni 18Hz-20kHz.

VERÐ ▶ 11.990



JBL Með Bluetooth

JBL ONBEATAWAKEBLACK

Hátalari með iPad / iPod / iPhone vögg og 10w D klassa magnara. Bluetooth með HARMAN TrueStream. Vekjari. Spennibreytir og fjarstýring fylgir.

VERÐ ▶ 24.990



JVC

JVC HAK05

Létt heyrnartól fyrir börn með lægri hámarks hljóðstyrk. 0,8m kapall. 4 límmiðar fylgja.

Flott fyrir krakkanna

VERÐ ▶ 4.490



JBL

JBL MICRO2

Ferða hátalari með 3W magnara og óflugum hátalara. Innbyggð Li-ion rafhlaða með allt að 5 klst. endingu. Taska og Micro USB kapall fyrir hleðslu fylgja.

VERÐ ▶ 7.990



Lenco

Lenco L3867

PLÖTUSPILARI með innb. formagnara og USB tengi. 33/45 snúninga.

VERÐ ▶ 22.990



JVC

JVC UXG395

60w RMS mikrosamstæða með CD spilara og USB tengi. Magnari með Sound Turbo. RDS útvark með 32 minnum. Klukka. USB 2.0. Aux inn. Heyrnartólstengi.

VERÐ ▶ 39.990



Philips

BDP2900

Full HD Blu-ray spilar með 1080p DVD uppskölun. 24FPS fyrir kvikmyndahúss upplifun. Dolby True HD, Dolby Digital Plus, DTS, Dolby Digital. Audio L/R, Ethernet, Composite, Digital Coaxial, USB og HDMI.

PHILIPS



VERÐ ▶ 24.990

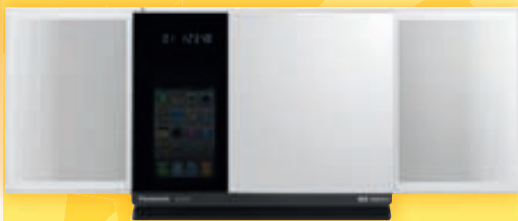
Panasonic SCBTT190

3D Blu-ray Disc 5.1 heimabíókerfi með 1000w Digital magnara. 2D-3D conversion. High Definition 1080p @ 24fps. P4HD. DTS-HD og Dolby TrueHD. 7.1 Virtual Sound Effect. SD/SDHC kortalesari. 2 USB. VIERA CAST nettenging. Wi-Fi möguleiki. VIERA Link/Deep Color/x.v.Colour. FM útvark með minni. Tónjafnari. Optical tengi, Analogue hljóð inn, HDMI, DNLA & composite.

Panasonic



VERÐ ▶ 89.990



Panasonic

Panasonic SCHC37HV

Ófurbunn 40W RMS samstæða með innbyggðri iPod vögg. D.Bass. Pure Direct Sound. FM/AM útvark. Klukka með vekjara og svefnrofa. USB, heymatóls- og Music Port tengi. Nanosized Bamboo Cone hátalarar. Má festa á vegg.

VERÐ ▶ 59.990

SOUNDBAR HEIMABÍÓKERFI



JBL

by HARMAN

Með Bluetooth

JBL SB200

Glæsilegt SoundBar heimabíókerfi með 120w magnara. Dolby Digital. Bluetooth Innbyggð. HARMAN Display Surround tækni. Bass Boost Getur lært á fjarstýringu sjónvarpsins. Hægt að festa á vegg. RCA og Optical tengi. Fjarstýring, RCA og Optical tengi fylgja.

VERÐ ▶ 59.990



EISA AWARD Best Product 2011-2012

LOUDSPEAKER JBL Studio 190

JBL HÁTALARAR Í MIKLU ÚRVALI





FINLUX

Finlux 40FLHY930

Vandað 40" Finlux sjónvarp með háskerpu upplausn, stafrænum DVBT móttakara og tveim USB tengjum. Flott tæki á frábæru verði.

VERÐ ▶ 99.990

Góðar gjafir og Gledileg Jól



OLYMPUS

Olympus VG110

Digital myndavél með 12 milljónir punkta upplausn. 4x Optical og 4x Digital Zoom. 4.8 - 19.2mm linsa. 2.7" LCD skjár. Face Detection. iESP Auto, Spot AF, Face Detection AF, AF Tracking. Auto Exposure og þrjár manual stillingar. Hreyfimyndataka með hljóði. Timaröf. USB. Notar SD kort.

VERÐ ▶ 9.990



Nikon

Vatnsheld

Nikon S30

Högg- og vatnsheld myndavél með 10 milljón punkta upplausn og 2,7 tommu LCD-skjá. NIKKOR linsa. 4x fókusvörn. 5x Optical og 4x Digital Zoom. Rafræn titringsjöfnun (VR). HD hreyfimyndataka með hljóði. 47MB minni og rauf fyrir SD/SDHC/SDXC kort. USB tengi. Notar 2 AA rafhlöður. Íslenskur leiðarvísir.

VERÐ ▶ 19.990

TILBOÐ
Taska og 4GB kort að verðmæti 4.995 fylgir!



Panasonic

Panasonic DMCTZ25

12,1 milljón punkta upplausn og MOS-myndflaga. I.R með 32x zoom. 16x Optical Zoom. Advanced iA. Face Detection. Light Speed AF/Burst Shooting 10fps. Auto Focus Tracking. POWER OIS hristivörn í linsu. LEICA DC VARIO-ELMAR linsa með ED gleri. F3.3-5.9 f=4.3-68.8mm. Tekur 3D og Panorama. Nákvæmt GPS. 3" LCD snertiskjár. AVCHD FHD hreyfimyndataka með hljóði. SD/SDHC/SDXC kortarauf og Mini HDMI.

VERÐ ▶ 54.990



Práðlaust WU-1a tengi fylgir. Verðmæti 11.990

Nikon

Nikon D3200KIT1855VR

Stafræn SLR MYNDAVÉL með 24,2 milljón punkta upplausn, 24,2 mm CMOS flögu á DX-sniði, EXPPEED 3, ISO 100-6400 (fer í 12800), 3" LCD skjá, Active D-Lighting, D-Movie FHD hreyfimynd, umhverfis- og brellustillingum, hraðri raðmyndataku, tvöföldu rykhreinsikerfi, HDMI C út öf.

Íslenskur leiðarvísir og 2,5 klst. ljósmyndanám-skeið fylgir. Einnig fáanleg með öðrum linsum.

VERÐ ▶ 129.990



JBL

ADIXXION

JVC GCAX1

Action Full HD tókuvél með 1920x1080p upplausn. QUAD PROOF. Vatnsheld að 5m. Höggheild að 2m. Frostheld að -10°. Rykheld. 1.5" LCD skjár. Innbyggt Wi-Fi. 1/2.5" CMOS upptökflaga. F2.8 5x Digital Zoom 3.8 linsa. Tekur SD/SDHC/SDXC minniskort. Stærð (BxHxD): 7,4x5,3x3,5sm. Aðeins 126g.

VERÐ ▶ 49.990



Panasonic

Panasonic HCV100

Full HD Digital tókuvél sem tekur upp á SD/SDHC/SDXC kort. Tekur í MPEG4-AVC/H.264. MOS 1/5.8" upptökflaga. Power O.I.S titringsdeyfir. F1,8/4,0 linsa. 34x Optical og 42x Intelligent Zoom. 2.7" LCD skjár. iA Intelligent Auto. Auto Focus Tracking. Face Detection. 2.0 Dolby Digital hljóð. USB 2.0.

VERÐ ▶ 59.990



22"

FÆST EINNIG
MEÐ DVD Á
54.990

FINLUX

Finlux 22FLHS910

22" HD örþunnt LED sjónvarp með 1366x768p upplausn og stafrænum DVBT móttakara. Scart, HDMI, USB tengi, Digital Coax, VGA, heymartólstengi og CI rauf fyrir afruglarakort. Með 12v - 230v kerfi og hótélstillingu.

VERÐ ▶ 49.990



32"

Full HD LED með NetTV

PHILIPS

Philips 32HFL5573D

32" Smart LED sjónvarp með Full HD Pixel Plus HD, 400 Hz Perfect Motion Rate. NetTV. Stafrænum DVB-C, DVB-T, DVB-T2 móttakara. 3x USB, HDMI, Ethernet, Optical út, VGA & CI rauf, EasyLink o.fl.

VERÐ ▶ 109.990

**STJÖRNUSJÓNAUKAR
Í MIKLU ÚRVALI**



HEIMABIÓSKJÁVARPAR

VERÐ FRÁ 139.990

EPSON

Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • WWW.SM.IS



Þú getur stólað á góðar gjafir í IKEA

JULMYS gjafa-askja 595,-
B33xL45, H8,5cm.
Ýmsar tegundir

195,-/5 í pk.

JULMYS kort
B13xH18cm. Ýmsar tegundir

JULMYS skraut-stjörnur 595,-/4 í pk.
H9cm. Ýmsar tegundir

695,-/2 í pk.

JULMYS gjafapokar
B33xH42cm. Ýmsar tegundir

JULMYS kramarhús 1.290,-/3 í pk.
H15cm. Ýmsir litir

8.990,-

KAUSTBY stóll
B44xD48, H103cm
Sæti H46cm. Svarbrúnt
Einnig til í fleiri litum

JULMYS skrautlengja 495,-
L200cm. Ýmsir litir

JULMYS borði 495,-/stk.
L300cm. Ýmsar tegundir

JULMYS gjafapappír 495,-/stk.
B70xL200cm. Ýmsar tegundir

