

# JÓLIN

MIDVIKUDAGUR 19. DESEMBER 2018

## Jólin



Sylvía Haukdal Brynjarsdóttir gefur uppskrift að girnilegum jóladesert og blúndukökum.  
[jólin ➔8](#)



Elsa Ólafsdóttir er annar eigandi verslunarinnar Gegnum glerið. Þær Aðalheiður Alfreðsdóttir standa vaktina fyrir jólin og aðstoða viðskiptavinum við að finna réttu jólagjöfina. Gegnum glerið býður upp á vandaðar vörur m.a. frá þýska framleiðandanum Lambert og franska fyrirtækinu Gien. MYNDIR/ANTON BRINK

## Gegnum glerið – verslun **fagurkerans**

Gegnum glerið er mörgum að góðu kunn sem ein fallegasta verslun landsins. Þar fást gjafavörur í sérflokkum þar sem tímalaus hönnun og gæði fara saman. Vöruúrvalið spannar allt frá matarstellem upp í stærri húsgögn. ➔2

**Verða  
þetta þín  
lukkujól?**

Jólamólinn er kominn  
á sölustöð um allt land.

**HAPPA  
PRENNAN**  
Gleðilegt jóla!





Jóladiskar úr postulini frá Gien eru fyrir löngu orðnir söfnunarvara, enda hver diskur eins og listaverk.



Dux rúmin fást í Duxina, systurverslun Gegnum glerið.



Gegnum glerið er með stórar sem smáar gjafavörur.

#### Framhald af forsiðu ➔

Elsa Ólafsdóttir og Rúnar Jónsson, eigendur Gegnum glerið, hafa rekið verslunina frá árinu 1991. Þau hafa alla tíð lagt mikið upp úr vönduðum vörum frá gæðaframleiðendum sem eru leiðandi á sínu sviði.

„Við erum yfirleitt með einka-umboð fyrir þær vörur sem fást í Gegnum glerið. Lambert er okkar aðalfyrirtæki í sambandi við gjafavöru og hefur verið allt frá byrjun. Lambert er þýskt lífsstílsfyrirtæki og vörurnar frá þeim spanna allt frá gjafavörum, speglum, ljósum og upp í húsgögn. Allar vörur frá fyrirtækinu eru handgerðar og þær eru gæði og góð hönnun í fyrirrúmi.“ segir Elsa en á þessu ári eru 50 ár frá því að Lambert var stofnað.

#### Hjartað í Gegnum glerið

„Lambert er í raun hjartað í Gegnum glerið. Allar vörur frá þeim eru tímalasur og henta vel með hvaða stíl sem er, hvort sem um er að ræða antik, funkis eða naumhyggju. Það er því sama hvernig heimilið er, vörurnar frá Lambert passa alls staðar inn.“ segir Elsa og nefnir sem dæmi að kertastjakar og vasar frá Lambert séu mjög vinsælir um þessar mundir. „Við erum með einstaklega fallega vasa úr munnblásnu gleri og stóra svarta leirvasa sem er flottir á gólfi. Við erum líka með matarstell frá Lambert, sem eru mjög eftirsótt.“

Húsgögnin frá Lambert eru einnig sérstaklega smekkleig og

**Allar vörur frá Lambert eru tímalasur og henta vel með hvaða stíl sem er, hvort sem er um að ræða antik, funkis eða naumhyggju.**

þau eru öll handsmíðuð. „Við erum með gott úrval af húsgögnum frá þeim, svo sem glerskápa, smábörð, hægindastóla og kolla, svo eitthvað sé nefnt.“ segir Elsa.

#### Jóladiskar úr postulini

Síðan erum við með vörur frá Gien, sem er franskt postulinsfyrirtæki. Upphaflega var það postulinsafn og franska borgin Gien heitir eftir fyrirtækinu sem var stofnað árið 1841. Frægasta varan frá þeim eru jóladiskarnir, sem eru engu líkir. Hver diskur er í raun listaverk. Jóladiskarnir hafa fengist hjá Gegnum glerið í 24 ár. Fjöldi fólks safnar þeim og við eigum til jóladiska frá fyrri árum ef einhvern skyldi vanta í safnið.“ segir Elsa.

Fyrir stuttu bættist síðan ítalska vörumerkið Merpa við úrvalið hjá Gegnum glerið. „Það er með ítölsk hnífapör, potta og pönnur. Þetta eru pottar með granít-húð og pönnur sem eru viðloðunarfríar og endast tíu sinnum lengur en teflonhúðaðar vörur. Það má nota stáláhöld á pottana og pönnurnar, skella þeim í ofninn og þvo í uppþvottavél. Við höfum verið með

þessar vörur í ár og þær eru svo vinsælar að þær eru að seljast upp núna fyrir jólin.“ upplýsir Elsa.

„Við getum boðið viðskiptavinum okkar vörur á góðu verði því við kaupum allt beint af framleiðendum. Við erum með útsölu einu sinni á ári, í október. Þá sendum við út tölvupóst og öllum er velkomið að vera á póstlistanum okkar. Við söfnum bara í þessa einu útsölu og höfum hana almennilega og bjóðum allt að 90% afslátt. Þess á milli, þegar við erum með tilboð, tilkynnum við það á Facebook-síðu búðarinnar.“

Í sama húsi og Gegnum glerið er verslunin Duxiana, sem er einnig í eigu Elsu og Rúnars, og er opið á milli verslananna. „Í Duxiana erum við með sænsku Dux rúmin, sloppa, handklæði og sængurföt frá Georg Jensen Damask og sængurföt frá Gant. Þau eru úr egypskri bómull og eru mjög vinsæl til jólagjafa.“

Þá nefnir Elsa að hjá Gegnum glerið fást innréttingar frá ítalska framleiðandanum Molteni. „Við vinnum náðið með arkitektum og hönnuðum við að innrétta heilu húsinn. Við sjáum um uppsetningu og frágang. Frá Molteni, sem er hágæðafyrirtæki, fást eldhúsinréttingar, fataskápar, vegginnréttingar, bókaskápar og allt fyrir fataherbergið.“ segir Elsa að lokum.

Gegnum glerið er við Ármúla 10. Nánari upplýsingar fást á Facebook-síðu Gegnum glerið, facebook.com/gegnumglerid



Þýska fyrirtækið Lambert er með breiða línu af gjafavörum og húsgögnum.



Matarstellin frá Lambert eru í sérflokkki hvað varðar gæði og hönnun.



Sængurföt frá Georg Jensen Damask og Gant eru mjög vinsæl til jólagjafa.



Tímalaus hönnun einkennir vörurnar sem fást í Gegnum glerið.



Þessi gæða rúmföt frá ítalska merkinu Quagliotti eru gerð úr 600 þráða satíni. MYND/ RÚMFÖT.IS



Bestu rúmfötin koma frá Ítalíu. Þau hafa eiginleika sem Björn hefur ekki fundið hjá neinum öðrum framleiðendum. Hægt er að kynna sér úrvalið á [www.rumfot.is](http://www.rumfot.is). MYND/ RÚMFÖT.IS



Rúmföt.is sérhæfir sig í hágæða rúmfötum úr allra flottustu damask- og satínefnum sem til eru. MYND/ EYÞÓR



Góð rúmföt eru aðeins dýrari, en þau endast líka lengur og eru einstaklega þægileg. MYND/ EYÞÓR

# Ítölsk gæði tryggja góðan svefn

Hjá Rúmföt.is er hægt að fá hágæða rúmföt úr finustu efnum sem til eru. Góð rúmföt geta bætt svefngæði og við eyðum stórum hluta ævinnar í rúminu, svo það er full ástæða til að vanda valið.

Við eyðum einum þriðja hluta ævinnar í rúminu. Það eru ansi margir klukkutímar. Hvers vegna ættum við ekki að vilja láta okkur líða sem best þann tíma? segir Björn Heiðdal, verslunarstjóri Rúmföt.is.

„Lykillinn að góðum svefni, fyrir

utan gott rúm og sémilega heilsu, eru rúmfötin,“ segir Björn. „Margir átta sig kannski ekki á því, en það getur bætt svefngæðin verulega að sofa í mjúkum og hreinum rúmfötum.“

## Bjóða upp á einstök gæði

„Það er vissulega hægt að kaupa sémileg rúmföt víða á Íslandi, en líkurnar á að finna hágæða lúxus rúmföt í næstu verslun eru nánast engar,“ segir Björn. „Rúmföt.is er ný rúmfataverslun sem sérhæfir sig í hágæða rúmfötum úr allra dýrustu og flottustu damask- og satínefnum sem til eru.“

Ég elska að gleðja fólk og selja góð rúmföt. Að sama skapi þoli ég ekki rúmföt úr lélegum efnum,“ segir Björn. „Bestu rúmfötin mín koma frá Ítalíu. Það er eitthvað alveg sérstakt við þessi ítölsku rúmföt sem ég hef ekki fundið hjá neinum öðrum framleiðendum. Vissulega eru rúmfötin aðeins dýrari en önnur, en þau endast líka lengur og þú færð varla þægilegri rúmföt til að sofa í.“

Við seljum m.a. rúmföt frá ítalska fyrirtækinu Quagliotti, en það er lítið fjölskyldufyrirtæki úr nágrenni Torínó sem var stofnað

árið 1933 af Vincenzo Quagliotti,“ segir Björn. „Fyrirtækið sérhæfir sig í hágæða rúmfötum fyrir fimm stjörnu lúxushótel og aðra vandláta viðskiptavinum. Aðeins séralín langþráða bómull frá Egyptalandi eða Perú er notuð til að búa til þessi silkimjúku gæðarúmföt.“

Mottó búðarinnar er; bara það besta er nógu gott. Ég spyr aldrei hvað er ódýrast þegar ég tala við framleiðendur, bara hvað er best,“ segir Björn. „Ég lækka frekar álagninguna en að slá af gæðunum.“

## Afmælistilboð fyrir jólin

„Nú er búðin tveggja mánaða gömul og viðtökurnar hafa farið fram úr björtustu vonum,“ segir Björn. „Af því tilefni hef ég ákveðið að selja Quagliotti rúmföt með 10% afslætti fram til jóla og láta kassa af ítölsku verðlaunakonfektí, sem er besta súkkulaði sem ég hef smakkað, fylgja með. Við hvetjum fólk til að kíkja til okkar og fá sér alvöru lúxus rúmföt til að sofa sérlega vel um jólin.“

Rúmföt.is er opin milli 12-18 virka daga og 11-15 laugardaga. Sími: 565 1025, [www.rumfot.is](http://www.rumfot.is).



Björn Heiðdal, verslunarstjóri Rúmföt.is, segir að góð rúmföt geti bætt svefngæði verulega. MYND/ EYÞÓR

# Nítjándu aldar piparkökur

Elin Helga Jóhannesdóttir Sanko er einstaklega vinsæl meðal samstarfsfólks síns á Borgarspítalanum á aðventunni enda býður hún upp á sögulegar smákökur.

Sólveig  
Gísladóttir  
solveig@frettabladid.is



**P**essar kökur heita Norskar piparkökur á minnu heimili en þær hef ég bakað allan minn búskap," segir Elin sem starfar sem skrifstofustjóri svæfinga- og gjörgæsludeildar Landspítalans í Fossvogi. Alla aðventuna býður hún upp á heimabakaðar piparkökur á skrifstofunni sinni og fær óvenju margar heimsóknir enda renna smákökurarnar út. „Ég er búin að baka tveir þorsjónir fyrir þessi jól en yfirleitt baka ég kökurnar tvisvar til þrisvar á aðventunni.“

Piparkökurarnar hefur Elin bakað allan sinn búskap en þær eiga sér heillanga sögu. „Mamma bakaði þessar kökur allan sinn búskap og hún fékk þessa uppskrift frá Sigríði vinkonu sinni sem var mun eldri en hún, fædd 1916. Sigríður aftur á móti fékk uppskriftina frá norskrí tengdamóður sinni sem var fædd á nítjándu öld og því má segja að þetta séu nítjándu aldar piparkökur," lýsir Elin glaðlega. En er einhver munur á þessum piparkökum og öðrum? „Þessar eru bakaðar eins og spésur. Þær eru



Piparkökurarnar góðu hvíla í jóla-sveinakörfu sem margir samstarfs-félagar Elinar eru farnir að þekkja vel.

ekki flattar út og málaðar heldur hnoðaðar, rúllaðar upp í pylsur, kældar og sneiddar niður.“

## Norskar piparkökur

500 g hveiti

250 g sykurl

250 g smjör

1 egg

1 msk. siróp

3 tsk. natron

2 tsk. kanill

½ tsk. pipar

Allt hnoðað vel saman og svo rúllað upp og kælt í a.m.k. klukkutíma. Skorið í þunnar sneiðar og bakað við 200°C í u.þ.b. 15 mín.



Elin Helga Jóhannesdóttir Sanko býður vinnufélögum sem lita við á skrifstofunni hennar upp á ljómandi góðar piparkökur. MYND/ SIGTRYGGUR ARI

## Camerarctica Mozart við kertaljós

Mozart by candlelight

Kammertónlist á aðventu 2018

Hafnarfjardarkirkju miðvikudag 19. des. kl. 21.00

Kopavogskirkju fimmtudag 20. des. kl. 21.00

Garðakirkju föstudag 21. des. kl. 21.00

Domkirkjunni í Reykjavík laugardag 22. des. kl. 21.00

Midasala við innganginn og á tix.is - Miðaverð kr. 3.000/2.000

Styrkt af Tónlistarsjóði Menntamálaráðuneytisins, Reykjavíkurborg, Hafnarfjardarbæ, Kopavogsbæ og Garðabæ



„Sem nautnaseggur er ég voðalega duglegur að leyfa mér ýmislegt í tengslum við mat og drykk, hvort sem er á aðventunni eða þar fyrir utan," segir Ragnar Freyr Ingvarsson, lækinnirinn í eldhúsinu.

## Tími hefða og nostalgíu

**R**agnar Freyr Ingvarsson lækinnir hefur haldið úti matarblogginu Læknirinn í eldhúsinu (laeknirinnieldhusinu.com) í rúm tólf ár auk þess sem hann hefur gefið út matreiðslubækur og stýrt eigin matreiðslubáttum.

Hvenær sóttir þú fyrsta jólahlaðborðið?

„Ætli það hafi ekki verið fyrir um 20 árum þegar ég var enn lækna-nemi. Ég fór með eiginkonu minni og kollega minum og eiginkonu hans. Þetta var eftirminnileg kvöldstund bæði fyrir þær sakir að matarinn var algerlega ljúffengur og líka vegna þess að ég borðaði mig næstum til ólifs. Næsta ár fór ég svo á jólahlaðborð með sama félagskappan en þá á Hótel Óðinsve þar sem Síggi Hall ræð ríkjum. Mig minnir að þar hafi verið danskt þema sem var einkar vel heppnað. Ég man eftir því að hafa lært af reynslu fyrra árs og fór aðeins rólegur í sakirnar. Það var glæsilegt borð sem hann bauð upp á, allt frá þurustek til andarsveikur, mjög ljúffengt. Heita lifrakæfan með sveppum og beikoni kom mér einna helst á óvart.“

Sækir þú jólahlaðborð árlega? Ekki árlega en kannski annað

hvert ár. Ég bjó lengi erlendis og hef prófað þó nokkra staði og tegundir hlaðborða þar. Í ár prófaði ég jóla-borðið hjá Úlfari Finnþórssyni á Grand Hótel. Hann er magnaður kokkur og ég á vel flestar bækurnar hans.

Hvaða jólamatur er bestur?

Jólin eru tími hefða og nostalgíu. Ég hef aldrei náð neinu sambandi við að prófa eitthvað nýtt á til dæmis aðfangadag eða jóladag. Þar er haldið í hefðirnar. Ég vil graflax og hamborgarhrygg á aðfangadag og kalkún með öllu tilheyrandi á jóladag. Á gamlársmorgun má vera með eitthvað flípperi!

Leyfir þú þér eitthvað sérstakt um jólin?

Sem nautnaseggur er ég voðalega duglegur að leyfa mér ýmislegt í tengslum við mat og drykk, hvort sem er á aðventunni eða þar fyrir utan. En það verður að viðurkennast að það er aðeins gefið í um hátiðirnar.

Hvernig hefur aðventan verið hingað til?

Ég hef reynt að slaka á og passa upp á að vera ekki með neitt jóla-stress. Ég hef því reynt að einbeita mér að því að vera heima um aðventuna í faðmi fjölskyldunnar.

# Í VEIÐIJÓLAPAKKAN

19  
20  
18  
98

GERÐU GÓÐ KAUP – GAMLA GENGID ENN Í GILDI

## SAGE FLUGUSTANGIR



SAGE Bandarískar  
flugustangir frá  
aðeins frá 44.995 kr.

## SAGE FLUGUHJÓL

Verð frá aðeins  
18.995 kr.



## SAGE FLUGUVEIÐISETT



Verð frá aðeins  
79.900 kr.

## SIMMS VEIÐIVESTI

SIMMS  
Freestone  
15.995 kr.

SIMMS  
Guide™  
26.995 kr.

SIMMS  
G3 Guide™  
38.995 kr.

## SIMMS HANSKAR OG DERHÚFUR



Verð frá aðeins  
3.995 kr.

Verð frá aðeins  
2.995 kr.

## SIMMS VEIÐI- OG FERÐATÖSKUR



Mikið úrval af vönduðum  
veiði- og veiðiferðatöskum  
fyrir vandaðan veiðibúnað.

## SIMMS VÖÐLUR OG SKÓR



SIMMS  
G3 Guide™  
89.900 kr.

SIMMS  
G4 PRO™  
109.900 kr.

SIMMS  
Freestone  
Vöðlur + skór  
Verð aðeins  
59.900 kr.

## REDINGTON FLUGUVEIÐISETT

Verð frá aðeins  
22.900 kr.

## SIMMS VÖÐLUJAKKAR



SIMMS  
Freestone  
44.995 kr.

SIMMS  
G3 Guide™  
Tactical  
74.995 kr.

SIMMS  
Women's  
Guide™  
49.995 kr.

SIMMS  
Guide™  
59.995 kr.

SIMMS  
G4 PRO™  
84.995 kr.

## REDINGTON VÖÐLUPAKKAR



CROSSWATER  
YOUTH  
Vöðlur + skór  
22.995 kr.

CROSSWATER  
Vöðlur + skór  
26.995 kr.

PALIX  
Vöðlur + skór  
32.995 kr.

WILLOW RIVER  
Dömvöðlur + skór  
32.995 kr.

## FELUFATNAÐUR



DEERHUNTER Muffon  
skotveiðibuxur.  
Verð 29.995 kr.

DEERHUNTER Muffon  
skotveiðijakki.  
Verð 38.995 kr.

BADLANDS  
Calor skotveiðijakki.  
Verð 26.995 kr.

BADLANDS  
Calor skotveiðibuxur.  
Verð 26.995 kr.

BADLANDS  
Vindubú rjúgnavesti.  
Verð 29.995 kr.

REMINGTON  
Hreinsisett  
Verð 4.995 kr.

ALLEN  
Skotatöskur  
Verð frá 3.995 kr.

MUNIÐ VINSÆLU  
GJAFABRÉFIN



## VEIÐIHORNIÐ



2018

TRAUST FJÖLSKYLDUFYRIR TÆKI FRÁ 1998

SÍÐUMULA 8  
108 REYKJAVÍK  
SÍMI 568 8410  
VEIÐIHORNIÐ.IS

# Hress um jólin

Á jölunum eigum við það til að stinga okur á bólakaf í lífsins lystisemdir en best er að ganga hægt um gleðinnar dyr. Það er vel hægt að njóta jólanna án þess að gjalda fyrir það í heilsufari og mittismáli.

Brynhildur Björnsdóttir

brynhildur@frettabladid.is

## Komdu þér á fætur

Jújú, það verður alls konar skemmtilegt í sjónvarpinu og þessar jólabækur lesa sig ekki

sjálfar en þú þarft nauðsynlega að koma þér og þínum út undir bert loft að minnsta kosti einu sinni á dag yfir hátíðarnar. Engin ástæða til að fara í margra tíma fjallgöngu nema það sé það sem þig langar, það er til dæmis hægt að fara út á tún eða á leikvöllinn í nágrenninu



Kjörið er að fara út á leikvöll með heitt kakó og nesti og halda jólaboð. Og ef það vantar gesti má alltaf búa þá til.



IÐA-bókakaffi Vesturgata 2a 101 Rvk.  
opið til 22 alla daga.

með útileikfang eins og frisbidisk eða fötu og skóflu ef það er góður snjór og leika sér aðeins. Jólaandinn er nefnilega líka súrefni.

## Farðu varlega í veisluna.

Rannsóknir sýna að meðalmaður í Bretlandi borðar um 3.000 hitaeiningar í einni máltíð á jóladag sem er rúmlega ráðlagður dagskammtur af hitaeiningum! Svo mikil neysla á stuttum tíma veldur miklu álagi á líkamann og getur leitt af sér bæði meltingartruflanir og brjóstsvíða og einnig mun alvarlegri kvilla eins og blóðþrýstings- og hjartavandamál, einkum ef maturinn er mjög feitur og saltur. Eins og alltaf er hófið best í hófinu, alveg ástæðulaust að vera í einhverri megrun en jafnastæðulaust að troða sig út svo verkjar undan. Gott ráð er að fá sér einu sinni á diskinn, borða rólega og njóta og taka þér svo tutugu mínútur til að athuga hvort þig langar raunverulega í meira en það er tíminn sem það tekur skilaboð að berast frá maga og upp í heila. Ef þig langar í meira er engin ástæða til að örvænta: á jölunum er alltaf nóg til frammi.

## Varastu veirurnar

Það er fátt fylla en að vera með pest á jölunum. Gerðu varúðarráðstafanir með því að borða hollan mat fyrir jól, setja höfuðið til hliðar þegar þú faðmar fólk svo þú fáið ekki bakteríurnar þess beint í öndunarfarin og ástunda handþvott. Svo er líka ráð að styrkja ónæmiskerfið með því að borða hollan mat, taka vítaminin þín og ástunda heilbriggt líferni eftir föngum á jóla-föstunni.

## Melónur og vinber fin

Eitt það besta sem hægt er að gera á jölunum er að muna eftir ávöxtunum. Með því að gripa einu sinni epli eða mandarínu í staðinn fyrir smáköku númer 140-142 kemurðu meltingunni í betra lag og færð trefjar, vítamin og steinefni. (Og, nei, súkkulaði er hvorki ávöxtur né grænmeti.)



Ávextir og ber eru nauðsynlegur hluti af jólamataræðinu og hér má til dæmis sjá góða aðferð til að jóla það upp og gleðja yngstu kynslóðina.



Reynið eftir megni að forðast þessar aðstæður dagana fyrir jól svo flensan verði ekki jólagesturinn ykkar.



Jólaspil eru góður og gegn siður á mörgum heimilum enda bæði góð fyrir andlega og félagslega velliðan sem er mikilvægt að huga að á jölunum.

## Beittu huganum

Í staðinn fyrir að slökkva á þér fyrir framan sjónvarpið, notaðu hugann með því að fara í leiki eða spila spil eins og Trivial Pursuit eða Kröflu. Það er alltaf einhver sem vill spila í fjölskyldujólaboðinu og þú getur líka boðið einhverjum skemmtileg-

um í spil milli jóla og nýárs. Ef þér finnst leiðinlegt að spila er ágætt að nýta hugarorkuna í að setja saman leikföng eða tæki sem komu upp úr jólapökkunum eða kryfja lífið og tilveruna með góðum vini eða vinkonu. Og umfram allt, njóttu hátíðanna með hjartanu!

20% AFSLÁTTUR  
AF YFIRHÖFNUM

Í JÓLAPAKKANN HENNA



TÍSKAN

Skipholti 21, 105 Reykjavík  
Sími 551 0770 | www.tiskan.is

B/A/S/L/E/R MaxMara BRAX

# Sígild listaverk í nýjum og stórglæsilegum búningi

Íslendingasögurnar eru mikilsverðasta framlag Íslendinga til heimsbókmenntanna en þó fyrst og fremst skemmtilegar bókmenntir. Nýlega kom út ný og glæsileg heildarútgáfa Íslendingasagna og Íslendingabátta í fimm bindum í tilefni af aldarafmæli fullveldis Íslands.

**H**já Sögu forlagi er komin út ný og glæsileg heildarútgáfa Íslendingasagna og Íslendingabátta í fimm bindum í tilefni af aldarafmæli fullveldis Íslands. Forlagið hefur á undanföllum áratugum staðið fyrir heildarútgáfu sagnanna á fjórum tungumálum; ensku, norsku, dönsku og sænsku, sem hafa margfaldað útbreiðslu sagnanna og borið hróður þeirra víða um álfur segir Jóhann Sigurðsson, útgefandi hjá Sögu forlagi. „Að þessu átaki loknu þótti okkur tímabært og viðeigandi að sögurnar birtust nú í ferskum og aðlaðandi búningi fyrir nýjar kynslóðir lesenda hér á landi. Fullveldisafmælið var kærkomið tilefni til að hrinda því áformi í framkvæmd, enda gegndu Íslendingasögur lykilhlutverki í sjálfstæðisbaráttu þjóðarinnar.“

## Heimsbókmenntir

Að sögn Jóhanns má hiklaust telja Íslendingasögurnar mikilsverðasta framlag Íslendinga til heimsbókmenntanna enda er þeim iðulega jafnað til hátinda í sögu vestrænna bókmennta á borð kviður Hómers, gríska harmleiki og leikrit Shakespeare. „Jafnt fræðimenn og stórskáld um allan heim hafa valið þeim sín dýrustu orð, þær eru sígild listaverk sem virðast alltaf eiga erindi við samtímann.“

## Sagnasjóður

En mestu skiptir þó að Íslendingasögur eru fyrst og fremst frábærar og skemmtilegar bókmenntir, segir Jóhann. „Þær minna að ýmsu leyti á sögulegar skáldsögur samtímans; í þeim túlka afkomendur landnámsmanna fortíð sína og uppruna, hetjusögur og goðsagnir. Sögurnar lýsa atburðum sem hafa gerst eða hefðu getað gerst og gera þannig tilkall til þess að vera teknar trúanlegar, þótt sagnasmiðir yrki vitaskuld í eyður og sviðsetji atburði og samtöl. Frásögnin er látaus á ytra borði og virðist laus við málskrúð, sögumaður hefur sig litt í frammí en lýsir því sem fyrir augu og eyru ber og skyggist litt í hugskot persónanna. Það er helst að hetjurnar opinberi hugsanir sínar og tilfinningar þegar þær kasta fram visum. Snilli þeirra sem færðu sögurnar í letur kemur ekki sist fram í látausum og ljósum stíl,



Íslendingasögurnar eru fyrst og fremst frábærar og skemmtilegar bókmenntir, segir Jóhann Sigurðsson, útgefandi hjá Sögu forlagi, sem gaf nýlega út nýja og glæsilega heildarútgáfu Íslendingasagna. MYND: SIGTRYGGUR ARI



Fyrirverandi forseti Íslands frú Vigdís Finnbogadóttir er verndari útgáfunnar. Myndin var tekin á útgáfuathöfn í Alþingishúsinu 17. júní síðastliðinn.



Frú Vigdís Finnbogadóttir og Guðni Th. Jóhannesson forseti við útgáfuathöfn í Alþingishúsinu.

**„Jafnt fræðimenn og stórskáld um allan heim hafa valið þeim sín dýrustu orð, þær eru sígild listaverk sem virðast alltaf eiga erindi við samtímann.“**

ógleymanlegum mann lýsingum og meitluðum tilsvörum sögupersóna, þar sem kaldranaleg gamansemi sagnanna nýtur sín hvað best.“

## Mögnuð landkynning

Svo má ekki gleyma að sögurnar tryggja okkur líka efnahagslegan ávinning með því að láða til landsins tugþúsundir ferðamanna ár hvert. „Áhugi ferðamanna á söguslóðum Íslendingasagna hefur stórkúst á undanföllum árum og áratugum, og þeir geta nú sótt sér fræðslu og leiðsögn víða um land. Að auki gegna Íslendingasögur mikilvægu hlutverki í baráttunni fyrir varðveislu og viðgangi íslenskrar tungu, lestur þeirra auðgar orðforða og styrkir málvitund.“

## Fjölbreytt itarefni og skýringar

Ritstjórar nýju útgáfunnar eru Aðalsteinn Eyþórsson, Bragi Halldórsson, Jón Tórfason, Sverrir Tómasson og Órnólfur Thorsson, en þeir fjórir síðastnefndu ritstýrðu einnig útgáfu Íslendingasagna sem kom út 1987. „Sögurnar eru prentaðar á nútímastafsetningu og mikil rækt lögð við ýmiss konar skýringarefni til að greiða lesendum leið um sagnaheiminn. Rækilegar skýringar fylgja öllum visum sem koma fyrir í sögum og þáttum, en þær eru hátt á sjötta hundrað, og í formálum er ljósi varpað á helstu einkenni sagnanna, flokkun þeirra og samfélagið sem þær eru sprottnar úr. Þá er þar einnig að finna svonefndan sagna-lykil þar sem tekin eru saman efnisatriði sem koma fyrir í mörgum sögum. Loks má nefna að útgáfuna prýða 40 myndverk eftir dönsku listakonuna Karin Birgitte Lund, þar sem hún leitar fanga í norrænum myndlistararfi víkingaaldar og miðalda.“ Vert er að geta þess að nú stendur yfir sýning á verkum Karin Birgitte Lund í Veröld – húsi Vigdísar sem Vigdís Finnbogadóttir og Margrét II Danadrottning opnuðu formlega 1. desember síðastliðinn. Sýningin er opin almenningi til 5. febrúar 2019.

Nánari upplýsingar má finna á hjá Saga forlag – vinland@centrum.is, símar 893 7719 og 562 7950.

# Uppáhald eftirréttakokksins

Eftirréttakokkurinn Sýlvía Haukdal Brynjarsdóttir er alin upp við blúndukökur og gerir þær alltaf fyrir jólin. Meðfylgjandi desert hefur vakið mikla lukku í fjölskyldunni að undanfögnu.

Vera  
Einarsdóttir  
vera@frettabladid.is



Sýlvía Haukdal Brynjarsdóttir er útskrifaður „pastry chef“ eða eftirréttakokkur frá Le Cordon Bleu í London og starfar hjá kökugerðinni Sætum syndum. Hún hefur unnið af bakstri og deilir því helstu sem hún tekur sér fyrir hendur með fylgjendum sínum á Instagram undir heitinu sylviahaukdal. Sömuileiðis á Ynjour.is, þar sem hún heldur úti fjölbreyttu lífsstílsbloggi. Sýlvía er alin upp á Húsavík og gerir alltaf blúndur fyrir jólin. „Þetta eru þingeyskar kökur sem fáir kannast við hérna fyrir sunnan en mér finnst algerlega ómissandi.“ Desertinn hefur Sýlvía gert nokkrum sinnum og hefur hann alltaf vakið mikla lukku, nú síðast í afmæli bróður hennar fyrir viku. Hann verður á boðstólum hjá henni á gamlárskvöld. Hann er bæði hægt að gera í mörg litil form eða eitt stærra.

## Jóladraumur Sýlvíu

### Pekanhnetu brownie-botn

300 g dökkt súkkulaði

3 egg

290 g púðusukur

85 g hveiti

1½ tsk. lyftiduft

½ tsk. salt

210 g smjör, brætt

200 g pekanhnetur (gott að rista

þær fyrst á pönnu í nokkrar mín.)

1. Bræðið helming (150 g) af súkkulaðinu yfir vatnsbaði. Saxið hinn helminginn niður.
2. Þeytið egg, vanilludropa og púðusukur saman þar til blandan verður létt og ljós.
3. Hrærið hveiti og lyftidufti varlega saman við eggjablönduna og síðan bræddu súkkulaðinu og smjörinu.
4. Að lokum er saxaða súkkulaðinu og pekanhnetunum hrært saman við.
5. Bakað við 175°C í 20-25 mín.

### Súkkulaðimús

100 ml rjómi

55 g sykurl

4 stk. eggjarauður

220 g dökkt súkkulaði

400 ml rjómi

1. Sykurinn settur í pott og láttinn leysast upp. Þegar hann er að verða brúnn er 100 ml af rjóma hrært smátt og smátt saman við.
2. Næst er eggjarauðum bætt út í.
3. Blöndunni er síðan hellt yfir súkkulaðið og látið biða í smá stund. Síðan er blöndunni hrært saman og hún látin biða þar til hún hefur kólnað niður í 30-32°C.
4. 400 ml rjómi, léttþeyttur. Súkkulaðiblöndunni hrært varlega saman við.

### Hvít súkkulaðimús

120 ml nýmjólk

1 tsk. vanilludropar

3 stk. matarlímsblöð

300 g hvítt súkkulaði

400 ml rjómi



Að mati Sýlvíu, sem er frá Húsavík, eru blúndukökur ómissandi á aðventunni.



Þennan glæsilega eftirrétt má ýmist gera í mörg litil form eða eitt stórt.

Nýmjólk og vanilludropar hitað upp að suðu og látið biða í 1-2 mínútur. Á meðan fara matarlímsblöðin í bleyti í kalt vatni og er síðan hrært saman við mjólkina.



Hér er Sýlvía ásamt yngri dóttur sinni Marín Helgu Haukdal en þær mæðgur eru eins og sjá má komnar í mikið jólskap. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Hvít súkkulaði brætt yfir vatnsbaði og hrært saman við mjólkurblönduna. Rjóminn er léttþeyttur og blandað varlega saman við súkkulaðiblönduna.

### Rautt mirror glaze

400 ml niðursoðin sæt mjólk

14 stk. matarlímsblöð

300 g sykurl

300 ml vatn

740 g hvítt súkkulaði

Matarlíttur

1. Matarlímsblöðin sett í bleyti.
2. Mjólk, vatnið og sykurinn látið sjóða í 1 mínútu og tekið til hliðar í 4-5 mínútur. Síðan er matarlíminu hrært saman við þar til það leysist upp.
3. Blöndunni er hellt yfir súkkulaðið og látið standa í smá stund.
4. Súkkulaðiblandan hræð saman með töfrasprota. Matarlit hellt saman við. Passað að hafa hann ekki of ofarlega svo það myndist ekki loftbólur. Gott er að síga blönduna 1-2 sinnum til að losna alveg við loftbólur.
5. Blandan er látin standa þar til hún kólnar niður í um 35 gráður.

### Samsetning:

Litlir hringir stungnir út úr brownie-botninum eða einn stór ef á að gera stærri köku/desert. Hafið hringina aðeins minni en formið sem nota á í desertinn. Næst er kökuplast sett inn í formin sem á að nota og þeim komið fyrir á plötu með bókunarpappír neðst. Fyrst er hvítt súkkulaðimús hellt í formin, svo fer dökka súkkulaðimús in og að lokum brownie botninn. Næst eru formin sett í frysti í allavega 4-5 klukkustundir. Best er að leyfa þeim að vera yfir nótt. Gott er að útbúa glaze-ið áður

en formin eru tekin úr frysti.

Desertinn er tekinn úr formunum settur á grind með ofnskúffu undir. Látið Brownie-botninn snúa niður. Glaze-inu er hellt yfir músina og strokið yfir með pall-ettuhúf. Svo er desertinn færður yfir á disk/fat og skreyttur eftir smekk.

## Blúndur

200 g smjör, brætt

200 g haframjól

300 g sykurl

2 stk. egg

2 msk. hveiti

2 tsk. lyftiduft

Rjómi

Súkkulaðihjúpur

1. Bræddu smjörinu hellt yfir haframjólíð og látið standa.
2. Egg og sykurl þeytt þar til verður létt og ljóst.
3. Hveiti og lyftidufti blandað saman við eggjablönduna og síðan er haframjólínu varlega hrært saman við.
4. Sett á plötu með bókunarpappír um 1 tsk. Best er að nota sprautupoka en vel hægt að nota teskeið.
5. Kökurnar eru bakaðar við 200°C í 5-7 mínútur. Það þarf að fylgjast vel með kökunum því um leið og kantarnir verða brúnir þarf að taka þær úr ofninum.
6. Kökurnar eru látar standa á plötunni í smá stund og svo teknar af með spáða. Þeim er svo raðað tveimur og tveimur saman.
7. Súkkulaðihjúpur bræddur yfir vatnsbaði. Honum er sprautað smekklega yfir aðra kökuna.
8. Rjómi þeyttur og settur á milli.
9. Kökurnar eru geymdar í frysti og teknar út nokkrum mínútum áður en á að bera þær fram.

**CINZIA ROCCA**  
*Glæsikápur & sparikjólar*

Skoðið laxdal.is/yfirhafnir/kjólar

**BERNHARD LAXDAL**  
SÍGILD KÁPUBÚÐ

Skipholti 29b • Sími 551 4422 • www.laxdal.is

ALLAR VÖRUR FÁST EINNIG Á  
[www.smartboutique.is](http://www.smartboutique.is)

Kringlan, 1. hæð, sími 551 1040

Smart Boutique



Kringlan • [www.smartboutique.is](http://www.smartboutique.is)

SENDUM FRÍTT  
Á NÆSTA PÓSTHÚS NÆRRI ðÉR

Við erum flutt í stærstu og bestu verslunarmiðstöðina á Íslandi

Kringlan



Falleg Alaska gerfjeldshúfa  
og vandaðir leðurhanskar

**Jólatilboð 11.900 kr.**

Fyrir herra og dömur  
Margir litir í boði



Herra trefill og leðurhanskar.  
Jólagjöf sem slær alltaf í gegn

**Jólatilboð 5.900 kr.**

Margir litir í boði  
Þetta tilboð seldist upp í fyrra !



Skinnskragar í miklu úrvali  
Gervi eða ekta þitt er valið

**Verð frá 4.900 kr.**



Falleg pasmina og leðurhanskar í stíl  
Óteljandi litir í boði

**Jólatilboð 5.900 kr.**

Refaskott og  
leðurhanskar  
Margir litir í boði

**Jólatilboð  
13.900 kr.**



Frábærar ferðatöskur á verði sem ekki hefur  
sést áður.

Fullt verð fyrir 4 vandaðar töskur 51.600.

**Kynningartilboð 36.900 kr.** Örfá sett eftir!



Hvergi meira úrval af  
dömuhönskum  
Yfir 120 litir í boði

**Frá 4.590 kr.**

parið



Mikið úrval af  
herrahönskum

**Frá 4.590 kr.**

parið



Leðurhanskar með  
íslensku roði hannaðir  
af Smart boutique.

**Frá 9.900 kr.**

parið



Asdis Halla Bragadóttir er ein þeirra rithöfunda sem lesa upp á Borgar-bókasafninu í Grófinni í dag.

## Konur um konur

**Æ**vi og örlög íslenskra kvenna eru umfjöllunar-efni bóka þeirra fjögurra kvenna sem lesa úr verkum sínum í Borgar-bókasafninu í dag klukkan hálf fimm.

Á upplestrinum lesa höfundar úr eftirfarandi verkum:

Anna Ragna Fossberg Jóhannsdóttir les úr bókinni Auðnu þar sem hún segir sögu þriggja systra og byggir á sannsögulegum atburðum úr fjölskyldu sinni.

Asdis Halla Bragadóttir les úr bókinni Hornauga þar sem hún segir frá leit sinni að uppruna sínum og hvernig hún í kjölfarið kynntist sögum stórmerkilegra kvenna sem höfðu ýmsu aorkað en jafnframt misstigið sig illa og verið litnar hornauga.

Hólmfríður Helga Sigurðardóttir les úr bókinni Amma – draumar í lit þar sem hún sýnir í svipmyndum lífshlaup ömmu sinnar, Hólmfríðar Sigurðardóttur frá Raufarhöfn, sem varð húsmóðir í Reykjavík um miðja síðustu öld og síðar kennari og skáld.

Margrét Blöndal les úr bókinni Vertu stillt! þar sem Henny Hermanns, fyrverandi fyrirsæta og fegurðardrottning, segir sögu sína.

Upplesturinn er í samstarfi við Kvennasögusafn Íslands og fer fram í Grófarhúsi, Tryggvagötu 15.

Rakel Adolphsdóttir, forstöðukona Kvennasögusafnsins, stýrir viðburðinum.



## Þíeta samtökin í minningargöngu

**P**íeta samtökin, sjálfsvígisforvarnarsamtök, standa fyrir vetrarsólstöðugöngu föstudaginn 21. desember. Gangan er haldin í minningu þeirra sem fallið hafa fyrir eigin hendi og hvatning til þeirra sem glíma við sjálfsvígis-hugsanir að gefast ekki upp heldur þiggja hjálp og velja lífið.

Hist er í húsnæði Kynnisferða við Klettagarða 12 en dagskráin hefst klukkan 20. Boðið er upp á heitt kakó og tónlistaratriði. Frú Eliza Reid ávarpar samkomuna og Mótorhjólaklúbburinn Toy Run afhendir Þíeta samtökunum styrktarfé. Klukkan 20.45 verður gengið út að vitanum við Skarfaklett þar sem minningarstund er haldin, kveikt á kertum og skrifðu minningarorð um ástvíni á minningarplötu.

## Kanillkókur með trönuberja- og appelsínubragði

125 g smjör  
125 g púðursykur  
125 g gróft spelt eða rúgmjöl  
125 g hveiti  
3 tsk. kanill  
40 g trönuber í örsmáum bitum  
Rifinn bórkur af einni appelsínu  
1 egg  
Skreytið með bræddu súkkulaði og trönuberjum.

Skerið smjórið í litla teninga. Blandið öllu nema egginu saman við og vinnið smjórið saman við

með fingrunum. Bætið egginu út í og hnoðið hratt saman. Búið til deigpylsu og geymið í kæli í klukkustund.

Skerið deigið því næst í þunnar sneiðar og raðið á bökunarplötu með bökunarpappír. Bakið í 10 mínútur við 185°C. Kælið á rist og setjið beint í loftþétan kökudunk svo þær haldist stökkar. Hægt er að skreyta kökurnar með trönuberjum og bræddu súkkulaði ef vill eða bara njóta þeirra óskreyttar með góðu kaffi – eða tebolli.



Grófar og gómsætar kanillkókur sem bragðast vel með heitum drykkjum.

# LÁTTU ÞÉR LÍÐA VEL um jólin

FRÁBÆRT ÚRVAL AF RÚMUM, SÓFUM OG HVÍLDARSTÓLUM

**FRÁBÆR JÓLATILBOÐ**  
Komdu í heimsókn

**Dunlopillo**  
NATURA

**RICCARDO** rafstillanlegur tungusófi

Öll sæti og bak stillanleg

**BRUNSTAD** hvíldarstóll

**ISABELLA** hægindasófi. Sjá nánar á [lur.is](http://lur.is)

Öll sæti stillanleg

**JACOB** stóll frá Calia Italia

Stíllanleg rúm

Svefnsófar í miklu úrvali og mörgum litum. Nakkrar stærðir í boði.

**CALIA ITALIA**

**SITTING VISION** hvíldarstóll

**ERMES** hægindasófi. Sjá nánar á [lur.is](http://lur.is)

Öll sæti stillanleg

**GRACE** hægindastóll

Stíllanlegur höfuðþúði

**ORACOL** tungusófi

**CALIA ITALIA**

**BUGATTI**

RÚM • SÓFAR • HVÍLDARSTÓLAR • HEILSUKODDAR • LÍÓS • HÚSGÖGN • GJAFVÖRUR • BORD • SÆNGUR



VERIÐ VELKOMIN Í HEIMSÓKN

SUÐURLANDSBRAUT 24, 108 REYKJAVÍK  
Ópið alla virka daga 10-18. Lau. 11-16

554 6969 | [lur@lur.is](mailto:lur@lur.is) | [www.lur.is](http://www.lur.is)



## Bílar & Farartæki



HONDA CR-V EXECUTIVE nýskr. 02/2008, ekinn 133 þ.km, bensín, sjálfstíptur, leður, einn eigandi. Verð 1.390.000 kr. Raðnúmer 258884



KIA SPORTAGE EX nýskr. 03/2017, ekinn 58 þ.km, diesel, sjálfstíptur. Flott eintak! TILBOÐSVERÐ 3.660.000 kr. Raðnúmer 258417



AUDI A3 E-TRON DESIGN nýskr. 06/2017, ekinn 23 þ.km, bensín/ rafmagn, sjálfstíptur. Talsvert af aukahlutum, glæsilegt eintak! Verð 4.190 þkr. TILBOÐ 3.990.000 kr. Raðnúmer 258730

Höfðahöllin  
Funahöfða 1, 110 Rvk.  
Sími: 567 4840  
[www.bilo.is](http://www.bilo.is)



### PLUG IN HYBRID

BMW 530e Plug in hybrid, M sport! Shadow line! Árgæð 2018, ekinn aðeins 7 þ.km, bensín og rafmagns, sjálfstíptur, leður, 19" M felgur, ofl ofl! Tilboðsverð 6.990þ. Sjá Raðnr.102515. á [www.bilagalleri.is](http://www.bilagalleri.is)



### PLUG IN HYBRID 4X4

BMW 225xe 4WD Plug in hybrid bensín og rafmagn! M sport, Shadow line. Árgæð 2018, ekinn aðeins 4 þ.km, sjálfstíptur, leður, 18" M felgur ofl. Tilboðsverð 4.990þ. Sjá Raðnr.102514. á [www.bilagalleri.is](http://www.bilagalleri.is)

Bílagallerí bílasala  
Sími: 663-2430  
[www.bilagalleri.is](http://www.bilagalleri.is)

## Bílar óskast

### VILTU LOSNA VIÐ GAMLA BILINN?

Kaupi bíla 25-350þús  
Hringdu S. 615 1810 eða sendu sms og ég hringi til baka

## Varahlutir



BÍLAPARTAR ERU  
PARTUR AF OKKUR!  
MIKID ÚRVAL VARAHLUTA  
Í FLESTA BÍLA



Sími: 567 6700 | [vakahf.is](http://vakahf.is)

Startarar &  
alternatorar  
í bíla, báta og vinnuvélur



**Bílaraf**  
Flatahrauni 25 - Hafnarfjörður  
Sími 564 0400  
[www.bilaraf.is](http://www.bilaraf.is)

## Viðgerðir

Almennar bílviðgerðir. Sérgrein bremsuviðgerðir. Renni diskar og skálar. Fljót og góð þjónusta. Bergfinnur ehf. 892 7852

## Þjónusta

## Hreingerningar



Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþríf - Þríf eftir iðnaðarmenn þveggillinn. Ís - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

### VY-ÞRÍF EHF.

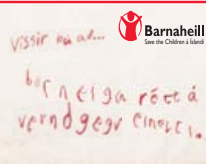
Öll almenn þríf, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 512 4010 [www.vy.is](http://www.vy.is)

## Bókhald

Bókhald, VSK, laun, skattskýrslur og stofnun fyrirtækja. Fagleg vinnubrögð á sanngjörnu verði. Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511 2930.

## Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra stór bill. Búslóðalyfta. Flutningabj. Mikael S. 894 4560 [www.flytja.is](http://www.flytja.is) flytja@flytja.is



## Húsaveiðhald



Við hreinsum allar gerðir loftstrásterka. Hafu samband og pantaðu frjá ástandsskoðun í síma: 557 7000 eða inná [www.k2.is](http://www.k2.is)

## FLÍSALAGNIR - MÜRVERK - FLOTUN - SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK

Ásamt öllu almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Tímavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.

S. 893 6994

Húsasmiður með mikla reynslu laus í verkefni / eða sem undirverktaki Upplýs. 782 0040

## Þjónusta



Vörubílastöðin Silfri ehf hefur 9 trukka, þar af einn ADR bíl og einn 4 öxla vörubíl og kranabíl.

Grunnar, malarkeyrsla, flatvagnar o.fl.

Góða þjónusta - vönduð vinna þaulvanir menn - Ávallt gott verð.

Silfri ehf | S. 894 9690 | [silfrieihf.is](mailto:silfrieihf.is)

## Veislur



# SKÖTUVEISLA

AÐ VENJU VERÐUM VIÐ MEÐ HIÐ MARGRÓMAÐA VESTFIRSKA SKÖTUHLAÐBORÐ

## Á ÞORLÁKSMESSU

FRÁ KL. 11.30 - 15.00 & 18.00 - 21.00

STÓRSKATA • SALTFIŠKUR • PLOKKFIŠKUR • RÓFUR • KARTÖFLUR  
SÍLD • HAMSATÓLG • SMJÖR • HNOÐMÖR • RUGBRAUÐ • KAFFI & KONFEKT

VERÐ 3.900 KR.

12 ÁRA OG YNGRI 1.900 KR.

FRÍTT

FYRIR 6 ÁRA OG YNGRI.

SÍMI 554 2166

HAMRABORG 11 • 200 KÓPAVOGUR

Best geymda leyndarmál Kópavogs

[WWW.CATALINA.IS](http://WWW.CATALINA.IS)

## Tilboð

# Snyrti & nuddstofan Smart

Kirkjulundi 19 • 210 Garðabæ



## Jólatilboð

Indverskt höfuð og andlitsnudd,  
litun og plokkun á augabrúnir  
Verð 7.000,-

Munið gjafabréfin okkar.

Tímamantanir í síma 789 3031 & 897 3035, [helgasig2@gmail.com](mailto:helgasig2@gmail.com)  
eða á facebook síðu: [Facebook.com/snyrti og nuddstofan smart](https://www.facebook.com/snyrti-og-nuddstofan-smart)

Keypt  
& Selt

## Til sölu

**LED leiðiskrossar**



- Gengur fyrir rafhlöðum eða tengist rafmagni.
- Raflaða endist um það bil í einn mánuð.

Upplýsingar í s. 699 6869 og rafeindir.is



Ný veiddur Hornafjarðarhumar og fleira góðgæti úr hafinu. Humarsalan SÉRFRÆÐINGAR Í SJÁVARFANGI. WWW.HUMARSALAN.IS S. 867 6677

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

**Vandaðir krossar á leiði!**



JS Ljósasmíðjan  
Ljósasmíð  
SLATTUHLAUGJÓSTAN

Skemmuveggi 34 - 200 Kóp. Sími 554 0661

Til sölu 12 volta leiðiskrossar með rafgeymi, einnig 24 volta og 32 volta vandaðir díóðljóskrossar á leiði. JS Ljósasmíðjan ehf. Skemmuvegur 34 (brún gata) 200 kóp. S. 554 0661, 897 4996 & 699 2502. Opð virka daga 8-18 og á laugardögum í desember 10-16.



## 6 MANNA SAUNA

Nýr Finniskur sauna klefi. TILBOD 550.000 (Langt undir kostnaðarverði) s. 698-6083

## Óskast keypt

## KAUPUM GULL - JÓN &amp; ÓSKAR

Alla virka daga í verslun okkar Laugavegi 61 Jón & Óskar jonogoskar.is s.552-4910

## Til bygginga



## HARÐVIÐUR TIL HÚSAÞYGGINGA. SJÁ NÁNAR Á: VÍÐUR.JS

Vatnasklæðning, panill, pallafæni, parket, útihurðir, ofn. Gæði á góðu verði. Nýkomnar Eurotec A2 harðviðarskrúfur. Penofn harðviðarolla. Indus ehf. Óseyrabraut 2 HF. Upplhjá Magnúsi í sínum 660 0230 og 561 1122.

## Húsnæði

## Húsnæði í boði

## TIL LEIGU NÝLEGT 165 - 570 FM ATVINNUHÚSNÆÐI Í 116 REYKJAVÍK VERÐ FRÁ KR 990 FM

165 og 285 fm bil með allt að 9 m lofthæð, stórar innkeyrsludyr, góð malbikuð lóð, og greið aðkoma.

Nánari upplýsingar veitir Sverrir í s. 661 7000

## Atvinnuhúsnæði

## HÚSNÆÐI TIL LEIGU:

Laust 55 fm verslunarhúsnæði í Portinu Nýbýlavegi 8.

Laust allt að 700 fm verslunarhúsnæði að Nýbýlavegi 6.

Laust 140-280 fm atvinnuhúsnæði að Auðbrekku 3.

Nánar uppl. gretar@lundurfasteignir.is

## Geymsluhúsnæði

## WWW.GEYMSLAEITT.IS

Sérgeymslur á mjög góðum verðum. Frá 2-17 m<sup>2</sup>. S: 564-6500

## GEYMSLUR.IS

SÍMI 555-3464

Þarftu þitt pláss? Við erum með nóg af því. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

## Útboð

ÚTBOÐ  
Á RAMMASAMNINGI

Isavia auglýsir útboð á rammamasamningi vegna ráðgjafar og hönnunar á flugbrautum og öðrum útisvæðum á flugvöllum landsins. Verkefni innan samnings snúa m.a. að hugmyndavinnu, þróun og tæknihönnun tengdum verkefnum Isavia á flugvöllum, t.d. flugbrauta, akbrauta, eftirlits og rafkerfa. Sjá nánar í útboðsgögnum sem finna má á útboðsvef Isavia, [utbod.isavia.is](http://utbod.isavia.is).



ISAVIA

# AUGLÝSING UM SKIPULAGSMÁL

## Bláskógabyggð, Grímsnes-og Grafningshreppi, Hrunamannahreppi, Skeiða-og Gnúpverjahreppi, Flóahreppi og Ásahreppi

## Aðalskipulagsmál

Samkvæmt 1. mgr. 30. gr. skipulagslaga nr. 123/2010 er hér kynnt lýsing fyrir eftirfarandi aðalskipulagsbreytingu:

- Breyting á aðalskipulagi Grímsnes- og Grafningshrepps 2008-2020, Sogsvirkjanir, H20 og H22.**  
Kynnt er skipulagslýsing vegna breytingar á svæðum Sogsvirkjana, merkt H20 og H22. Breytingin er gerð til að staðfesta núverandi landnotkun á svæðunum í tengslum við gerð deiliskipulags fyrir Steimgríms-, Ljósafoss- og Írafossstöðvar.
- Breyting á aðalskipulagi Hrunamannahrepps 2008-2020, landbúnaðarsvæði í Efra-Langholti.**  
Kynnt er skipulagslýsing vegna breytinga á nýtingu 10 ha spildu á skilgreindu landbúnaðarsvæði í Efra-Langholti, Hrunamannahreppi. Spildan liggur að skipulögðu frístundasvæði úr landi Efra-Langholts, Sunnholti og Lindarseli, merkt F16. Breytingin felur í sér að spildinni verði breytt í frístundasvæði og þar með mynda samfellu með frístundasvæðinu merkt F16.
- Breyting á aðalskipulagi Hrunamannahrepps 2008-2020, Sandskarð L225806, Flúðum.**  
Kynnt er skipulagslýsing vegna fyrirhugaðrar breytingar á nýtingu lóðarinnar Sandskarði L225806, Flúðum. Lóðin er á skilgreindu landbúnaðarsvæði (L5) en þó innan þéttbýlismarka Flúða. Í breytingunni felst að svæðinu verði breytt í íbúðabyggð og myndi þannig samfellu með skilgreindri íbúðabyggð við Vesturbrún (ÍB3) og að heimiluð verði sambærileg uppbygging þ.e. blönduð íbúðabyggð í einbýlishúsum og raðhúsum á einni hæð.
- Breyting á aðalskipulagi Hrunamannahrepps 2008-2020, Grafarbakki II spilda 1.**  
Kynnt er skipulags- og matslýsing vegna fyrirhugaðrar breytingar á nýtingu lóðarinnar Grafarbakki II spilda 1 í Hrunamannahreppi. Breytingin felur í sér að norðurhluti lóðarinnar, um 26.000m<sup>2</sup>, verði skilgreindur sem afþreyingar- og ferðamannasvæði en lóðin er á skilgreindu landbúnaðarsvæði í gildandi aðalskipulagi.
- Breyting á aðalskipulagi Hrunamannahrepps 2008-2020, Garðastígur 8B L208830, Flúðum.**  
Kynnt er skipulags- og matslýsing vegna fyrirhugaðrar breytingar á nýtingu á lóðinni Garðastígur 8B L208830 á Flúðum. Breytingin felur í sér að lóðin verði skilgreind sem íbúðabyggð en í nágildandi aðalskipulagi er hún á skilgreindu landbúnaðarsvæði.
- Breyting á aðalskipulagi Hrunamannahrepps 2008-2020, Hrafnkelsstaðir 2 lóð L216611, Flúðum.**  
Kynnt er skipulagslýsing vegna fyrirhugaðrar breytingar á nýtingu hluta lóðarinnar Hrafnkelsstaðir lóð 2 L21611 á Flúðum. Breytingin felur í sér að skilgreiningu hluta lóðarinnar, um 7000m<sup>2</sup>, verði breytt úr landbúnaðarlendi í íbúðabyggð.

## Deiliskipulagsmál

Samkvæmt 4. mgr. 40. gr. skipulagslaga nr. 123/2010 er hér kynnt tillaga að eftirfarandi deiliskipulagi:

- Deiliskipulag fyrir Þingás L224358 og Efri-Gróf 5 L223471 úr landi Efri-Grófar í Flóahreppi.**  
Kynnt er tillaga að deiliskipulagi fyrir tvær spildur úr landi Efri-Grófar í Flóahreppi, annars vegar Þingás L224358 sem er 10,42 ha og hins vegar Efri-Gróf 5 L223471 sem er 30 ha. Alls er gert ráð fyrir 5 byggingarreitum (B1-B5) á skipulagssvæðinu þar sem heimilað verður að byggja íbúðarhús með bílskur auk hesthúss/skemmu en heildarbyggingarmagn verði leyfilegt samanlagt allt að 1.640m<sup>2</sup>.
- Deiliskipulagsbreyting fyrir Hraunhóla L166567, Skeiða- og Gnúpverjahreppi.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagsbreytingu fyrir blandaða íbúðar- og frístundabyggð í landi Hraunhóla L166567. Breytingin felur í sér að verði er að fjöla íbúðarhúsaloðum úr 4 í 10.
- Deiliskipulagsbreyting fyrir Brautarholt á Skeiðum, Skeiða- og Gnúpverjahreppi.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagsbreytingu fyrir Brautarholt á Skeiðum. Breytingin felur í sér ýmsar breytingar þ.m. breytingu á stærðum nokkurra lóða við Holtabraut og Vallarbraut svo og breytingu á byggingarformi á nokkrum lóðum. Einnig er breyting á byggingarreit á Malarbraut 2 sem er lengdur um 0,6m svo og breyting á veglínu Vallarbrautar til suðurs vegna stækkunar lóðarinnar Holtabraut 20.
- Deiliskipulagsbreyting fyrir Hestheima L165277, Flóahreppi.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagsbreytingu fyrir Hestheima L165277 í Flóahreppi. Breytingin felur í sér að byggingarmagn á byggingarreit Í1 er aukið um 50m<sup>2</sup>, byggingarreitur Ú2 fyrir hesthús er færður til og sömuleiðis byggingarreitur fyrir gestahús á Þ3. Einnig er afmörkuð lóð fyrir íbúðarhús Í2.
- Deiliskipulagsbreyting fyrir Hverabraut 1 á Laugarvatni, Bláskógabyggð.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagsbreytingu fyrir Hverabraut 1, Laugarvatni, en breytingin felur í sér að kvöð um aðgengi meðfram strönd Laugarvatns er felld niður innan lóðarinnar og mun stígurinn fara vestur fyrir Hverabraut 1 þar sem fyrirhugað er að opna ferðamannastaðinn út móti vatni.

- Deiliskipulagsbreyting fyrir Kjóastaði 1 land 2 L220934, Bláskógabyggð.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagsbreytingu fyrir Kjóastaði 1 land 2 L220934, en breytingin felur í sér að bætt er við byggingarreit (B2) fyrir íbúðarhús á tveimur hæðum svo og skemmu sem mun hýsa hesthús og geymslu. Einnig er óskað eftir því að heiti lóðarinnar breytist og að hún fái heitið Skjól.
- Deiliskipulag fyrir Skálholt L167166, Bláskógabyggð.**  
Auglýst er að nýju tillaga að deiliskipulagi fyrir Skálholtsjörðina ásamt umhverfiskýrslu og nær tillagan til allrar jarðarinnar sem er um 1.500 ha að stærð. Samkvæmt tillögunni eru m.a. afmarkaðir byggingarreitur fyrir byggingar tengdar Skálholtsskóla og vigsþubúskupshúsi vegna þjónustu við ferðamenn auk endurskoðun lóða í Skálholtsbúðum. Þá er almennt hugað að skipulagi byggðar og búskaps, umhverfis, umferðar og gróðurs, bílastæði skilgreind og staðsetning Þorláksbúðar skoðuð. Einnig er afmarkað svæði fyrir skógrækt og endurheimt votlendis. Komíð hefur verið á móts við athugasemdir sem bárust vegna fyrri auglýsingar sem birtist þann 18. apríl 2018.

- Breytin á deiliskipulagi Tjarnholtsmýrar úr landi Bjarnastaða í Grímsnes- og Grafningshreppi. Breyting á frístundhúsaloðum í landbúnaðarlóðir.**  
Auglýst er að nýju tillaga að breytingu á deiliskipulagi 85 ha svæðis úr landi Bjarnastaða sem kallast Tjarnholtsmýri. Samkvæmt gildandi deiliskipulagi eru 11 frístundahúsaloðir innan skipulagssvæðisins sem eru á bilinu um 2,5 ha til um 10 ha að stærð. Samkvæmt aðalskipulagi er landið skilgreint sem landbúnaðarsvæði og með þessari breytingu er verið að breyta lóðunum til samræmis við það, þ.e. breyta lóðunum úr frístundahúsaloðum í landbúnaðarlóðir/smábýli. Í stað frístundahúsa verður heimilt að byggja íbúðarhús, bílgeymslu/ aðstöðuhús og hesthús. Breyting frá fyrri auglýsingu er að tækkað hefur verið vegtengingum í samræmi við athugasemdir Vegagerðarinnar.
- Deiliskipulagsbreyting fyrir ferðaþjónustusvæði í landi Egilsstaði 1 L166331, Flóahreppi.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagsbreytingu fyrir ferðaþjónustusvæði í landi Egilsstaða 1 L166331, en breytingin felur í sér að felldur er úr gildi hluti gildandi skipulags þ.e. svæði merkt C og haldast svæði A og B óbreytt með tilheyrandi greinargerð og skilmálum en svæði C verður án deiliskipulags. Þar með falla niður þær heimildir og kvaðir sem felast kunna í deiliskipulagi svæðis C.
- Deiliskipulag fyrir íbúðarhúsaloð í landi Neistastaða, Flóahreppi.**  
Auglýst er tillaga að deiliskipulagi fyrir 6,86 ha landspildu úr landi Neistastaða í Flóahreppi þar sem gert er ráð fyrir núverandi íbúðarhúsi og bílskur ásamt 6 gestahúsum, allt að 35m<sup>2</sup> að stærð hvert, sem nota á vegna ferðaþjónustu.

Ofangreindar skipulagstillögur liggja frammi til kynningar á skrifstofu skipulagsfulltrúa, Dalbraut 12, Laugarvatni á skrifstofutíma frá 9-16. Að auki er hægt að nálgast nánari lýsingu á tillögnum og tillögunar sjálfar á vefslóðinni <http://www.utu.is>.

Skipulagstillaga nr. 1 - 7 er í kynningu frá 19. desember 2018 til 9. janúar 2019 en tillögur nr. 8 - 16 frá 19. desember 2018 til 30. janúar 2019. Athugasemdir og ábendingar við tillögu nr. 1 - 7 þurfa að berast skipulagsfulltrúa í síðasta lagi 9. janúar 2019 en 30. janúar 2019 fyrir tillögur nr. 8 - 16. Athugasemdir og ábendingar skulu vera skriflegar.

Rúnar Guðmundsson  
Skipulagsfulltrúi  
[runar@utu.is](mailto:runar@utu.is)