

FÓK

FÖSTUDAGUR 21. DESEMBER 2018

Jólamatur



Vanaföst á jólum

Anna Björk Eðvarðsdóttir hefur haldið úti matarbloggi undanfarin sex ár. Fyrr á árinu tók hún við formennsku hjá Hringnum og hefur síðan haft minni tíma til skrifta. Hún gaf sér engu að síður tíma til að gefa lesendum girnilegar uppskriftir sem henta um jól eða áramót. ➔2

Anna Björk Eðvarðsdóttir hefur gaman af fallegum jólakreytingum en segist setja minna upp núna en hún gerði hér áður fyrr. MYND: SIGTRYGGUR ARI

ENZYMEDICA®

Gleðilega
meltingu!



TIMEOUT

JÓLATILBOÐ

TILBOÐSVERÐ FRÁ KR. 268.560



HÆGINDASTÖLL + SKEMILL



Púðar af öllum
stærðum og gerðum..



Blómáttar
kr. 2.900 / 2.300



Aston Borðstofustóll
kr. 19.800



VOLUSPA Gjafaaskja / 4 kerti
kr. 9.990



Alagon Borðstofuborð
90x200 cm
kr. 172.400



Palm Gólfmotta 170x240 cm kr. 52.700

LÍNAN

BÆJARLIND 14 - 16 KÓPAVOGUR SÍMI 553 7100 WWW.LINAN.IS

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Anna Björk segir að þetta séu uppskriftir sem hafi fylgt henni lengi og séu í uppáhaldi. „Matargerð hefur lengi blundað í mér. Eftir að ég fór að búa á sínum tíma jókst áhuginn enn frekar. Ég hef áhuga á að prófa eitt og annað í eldhúsinu auk þess sem mér finnst gaman að taka ljósmyndir.“ segir hún. „Bæði móðir mín og amma voru afbragðs kökugerðarmenn. Þær bökuðu alltaf mikið fyrir jólin. Ég er minna fyrir bakstur en hef gaman af konfektgerð og að setja saman súkkulaði. Ef ég væri ung kona í dag myndi ég örugglega spá í kokkanám. Það er svo margt skemmtilegt að gerast í kringum matreiðslumenn og frábær tækifæri í greininni,“ segir Anna Björk sem margir muna eflaust að var Ungfrú Ísland árið 1977. Hún tók þátt í alþjóðlegum keppnum og segir að það hafi verið dýrmæt lífsreynsla. Anna Björk tók þátt í Miss Young International í Japan eins og Henny Hermannsdóttir og Miss Universe sem haldin var í Mexíkó. „Þetta var hraðnám-skeið í þroska,“ segir hún. „Það var líka spennandi að fara á framandi staði á þeim tíma sem ég hefði ekki annars haft tók á.“

Hætt í hestamennskunni

Anna Björk á þrjár uppkomnar dætur, tvíburana Ingibjörgu og Rut en elsta dóttirin, Aðalheiður Anna, er atvinnumanneskja í hestamennsku. Hún á ekki langt að sækja áhugann. Foreldrarinn, Anna Björk og maður hennar, Guðjón Magnússon arkitekt, áttu hesta og stunduðu útreiðar af kappi. „Þegar við urðum tvö í heimili var svolitíð bindandi að vera með stórt hesthús og marga hesta. Stelpurnar okkur voru duglegar að hjálpa til á meðan þær voru heima. Aðalheiður Anna er mikil keppnis-manneskja og hún setti nokkur heimsmet á landsmóttinu í sumar á Kveik frá Stangarlæk 1. Hún keppir í Meistaradeildinni en hún og sambylismaður hennar, Reynir

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundin ritstjórnar-efni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Útgefandi: Ábyrgðarmaður: Kristín Þorsteinsdóttir

Umsjónarmenn efnis: Sólveig Gísladóttir, solveig@frettabladid.is, s. 550 5762 | Elin Albertsdóttir, elin@frettabladid.is, s. 550 5761 | Oddur Freyr Þorsteinsson, oddurfreyr@frettabladid.is, s. 550 5766 | Brynhildur Björnsdóttir, brynhildur@frettabladid.is, s. 550 5765 | Sigríður Inga Sigríðardóttir, sigridurunga@frettabladid.is, s. 550 5769 | Stárr Frey Jónsson, starr@frettabladid.is, s. 550 5763 | Þórdís Lilja Gunnarsdóttir, thordis@frettabladid.is, s. 550 5768

Sölumenn: Arnar Magnússon, amarm@frettabladid.is, s. 550 5652, Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 550 5657, Jón Ivar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 550 5654, Jóhann Waage, johannwaage@frettabladid.is, s. 550 5656, Ruth Bergsdóttir, ruth@frettabladid.is, s. 550 5653.



Anna Björk hefur lengi verið ástriðukokkur og matarbloggari. Hún hefur gaman af því að prófa alls konar rétti, til dæmis á gamlárskvöld. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Örn Palmason, reka hestabúgarð á Suðurlandi,“ útskýrir Anna Björk.

Gefandi að vera í Hringnum

Anna Björk hefur alltaf verið öflug í félagsmálum og hefur starfað með Hringnum í tólf ár. „Mér finnst bæði gefandi og skemmtilegt að starfa í Hringnum, nóg að gera, sérstaklega eftir að ég varð formaður. Við erum með jólabasar árlega og var aðsóknarmet núna. Þá hefur Hringurinn verið með jólakaffi- og happdrætti í fjórutíu ár sem er afar vinsælt. Auk þessa seljum við jóla-kort til styrktar starfinu og erum með söfnunarbauka, meðal annars í Leifstöð. Þá reukum við veitinga-sölu og gjafahorn á Barnaspítalanum,“ segir hún. „Þetta er heilmikið starf og í mörg horn að lita. Í lok janúar verður Hringurinn 115 ára en konurnar hafa lagt mikla vinnu á sig til styrktar Barnaspítala Hringins öll þessi ár. Hætt í fjögur hundruð konur eru í Hringnum og þótt sumar séu konnar um nírætt eru þær enn að þrjóna og baka. Þær eru engum líkar.“

Prófar allt mögulegt

Þegar hún er spurð um jólamatinn, svarar Anna Björk: „Ég er alltaf með beikonvafinn humar, fyllta aligæs og sérrífmás í eftirrétt á aðfangadag. Stelpurnar mínar kalla það hinn fullkomna jólamat. Við erum frekar vanaföst þegar kemur að þessum degi. Fjölskyldan borðar svo alltaf saman í hádeginu á jóladag en við borðum hangikjötið hálfhátt eins og parmasinkinku,“ segir hún. „Síðan hef ég gaman af því að prófa eitthvað nýtt á gamlársdag. Ég hef verið með stökkendur, fasana, antilópur, dádýr og alls konar. Ég leita eftir einhverju sérstöku fyrir gamlárskvöld og helst einhverju sem ég hef ekki prófað áður,“ segir Anna Björk sem var að skreyta jólatréð þegar við ræddum við hana. „Ég skreyti alltaf minna og minna en hef í staðinn lifandi blóm og kertaljós,“ segir hún.

Flottar uppskriftir

Uppskriftirnar eru girnlegar en Anna segir að uppskriftin að rúg-brauðinu komi frá móður hennar. „Hún hefur bakað jólarúgbrauð árum saman. Hún sendir mér og stjúpsystkinum mínum alltaf slíkt brauð fyrir jólin.“ Einnig býður Anna Björk upp á heimagerðan 12 tíma graffinn lax og jólasinnep, sem er frábær forréttur og engiferis sem hljómar vel. Hér koma upp-skriftirnar.



Jólasinnepið hennar Önnu Bjarkar er ómótstæðilega girnilegt.



Heimabakað rúgbrauð á jólu. Er hægt að hugsa sér eitthvað betra?



Anna Björk rakst á uppskriftina að þessum engiferis í blaði fyrir mörgum árum og finnst hann alltaf jafngóður.

Tólf tíma lax

f. 10 manns sem forréttur

- Laxaflak um 1 kg
- 3 msk. sinnepsinnep
- 3 msk. kóríanderfræ
- 100 g hrásýkur
- 2 msk. salt
- 1-1½ msk. dillfræ
- 2 msk. eplaedik

Meðlæti

- Jólasinnep
- Gróft kjarnarúgbrauð
- Smjör

Jólasinnep

- 100 g sætt sinnep
- 400 g Dijon-sinnep
- 2 msk. Colmans-sinnep
- 150-200 g púðursýkur
- ½ msk. eplaedik



Þessi lax er frábær forréttur en það tekur tífa að undir-búa hann.

- ½ tsk. malaður negull
- 1½ msk. kanill
- 1 tsk. salt
- 1 cl jólaakavíti
- Allt hrært saman.

„Ef fólk hefur ekki grafið lax, hvet ég það til að prófa. Yndislega góður réttur og fljótlegur. Frábær forréttur eða smæréttur, borinn fram með krydduðu jólasinnepi og grófu kjarnarúgbrauði. Sinnepsinnep og kóríanderfræ eru ristud á þurri pönnu þar til þau eru ilmandi, síðan kæld. Salti og sykri blandað saman og dreift vel yfir laxaflakið, ásamt ristada kryddunum og dillfræjunum. Í lokin er edikinu dreift yfir. Filma breidd yfir laxinn og hann látinn grafast í minnst 12 tíma upp í 24 tíma. Borinn fram með örfu kjarnarúgbrauði og jólasinnepi. Ég prófaði að frysta smá afgang sem ég átti, og hann var mjög góður þegar búið var að þiða hann.“

Gott rúgbrauð

- Það sem þarf í 4 litil rúgbrauð
- 2 bollar rúgmjól
- 2 bollar hveiti
- 2 bollar heillhveiti
- 3 tsk. lyftiduft
- 2 tsk. salt
- 2 tsk sódaduft
- ½ bolli síróp
- 4 bollar súrmjólk

Ofinn er hitaður í 250°C. Öllum hráefnum blandað í skál. Ég nota fjögur 1 lítra álform og bý til lok úr álappir til að setja yfir brauðin og spreya allt vel með olíu. Ég læt sjóðandi vatn í ofnskúffuna og læt hitann vera það mikinn í ofninum að vatnið í skúffunni sjóði. Deiginu er jafnað milli formanna og þeim lokað með ál lokunum og sett í skúffuna. Það þarf að passa að það sé alltaf nóg vatn í ofnskúffunni, ef það þarf að bæta í hana þarf vatnið að vera sjóðandi. Brauðin eru bökuð fyrstu 15 mín. á 250°C síðan er hitinn lækkaður í 200°C

og brauðin bökuð áfram í 1 klst. og 15-20 mínútur eða þar til þau eru fullbökuð.

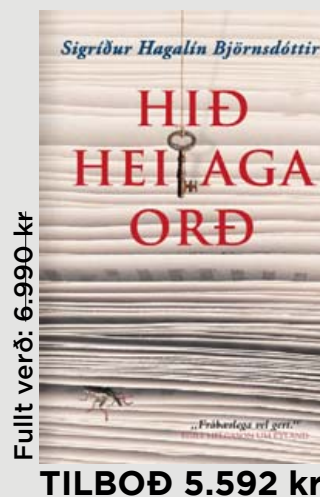
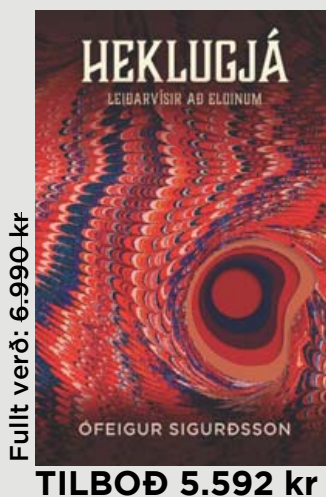
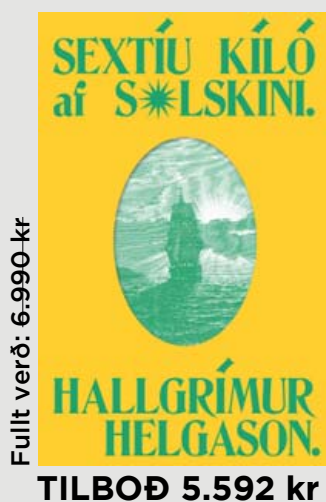
Engiferis

Fyrir 4-6

- 4 egg, aðskilin
- 100 g flórsýkur
- 3 dl rjómi
- 6 klur engifer í sírópi

Þessi is er gamall og góður í mínu vopnabúri. Uppskriftin er úr allra fyrsta matarblaðinu sem ég keypti mér og það er einleglega lengra síðan en ég kærri mig um að rifja upp. En hann er jafn yndislegur í munni núna eins og hann var þá. Mér finnst þessi grunnur að is mjög góður, hann er léttur í sér vegna þess að eggjahliturnar eru stíf-þeyttar og flórsýkrinum hrært út í eins og marens. Ég hef notað grunninn með ýmsu öðru, t.d. súkkulaði og ristudum hnetum eða ávöxtum, svo er um að gera að láta hugmyndafluglóð ráða ferðinni. Eggjahliturnar eru stífþeyttar, flórsýkurinn er þeyttur út í smátt og smátt. Eggjarauðurnar eru þeyttar létt og síðan hrærðar varlega saman við hliturnar með sléikru. Rjóminn er þeyttur þar til hann myndar mjúka toppa, þá er honum hrært varlega út í eggin. Hrærurni er helli í frostplöð mót og fryst í 40-50 mín. Fjórar engiferklur eru finsaxaðar og þeim hrært varlega saman við eggjarjómann, þegar hann er farinn að stríða í köntunum. Þá er boxið sett aftur í frystinn og fryst þar til hann er orðinn gegnfrosinn. Mér finnst alltaf gott að taka boxið úr frystinum og setja það í isskápinn um það bil 30 mínútur áður en ég ætla að bera hann fram svo hann sé ekki alltof harður og ómeðfærilegur. Síðustu tveir engiferklurnar eru svo skornar í fina strimla og dreift yfir ísinn ásamt sírópi úr krukunni þegar hann er borinn á borð.

Ég vil eiga **JÓLIN** með þér, með þér, með þér



20% afsláttur
af þessum titlum
föstudag og laugardag



BÓKABÚÐ
MÁLS & MENNINGAR
LAUGAVEGI 18

Opíð alla daga til kl. 22.00
facebook.com/malogmenning

Engar ónotaðar jólagjafir inni í skáp

Starfsfólk ELKO getur hjálpað fólki að finna vel heppnaðar jólagjafir og það er yfirleitt hægt að prófa jólagjafir áður en þeim er skilað, skipt, eða þær eru endurgreiddar. Þannig er öruggt að jólagjafirnar endi ekki ónotaðar inni í skáp.

Hjá ELKO er hægt að fá aðstoð sérfræðinga við að finna réttu jólagjöfina og jafnvel ef það tekst ekki að finna hina fullkomnu gjöf sér ELKO samt til þess að allir séu ánægðir, með því að bjóða upp á svokallaða brostryggingu og einhvern allra besta skilarett sem hægt að finna á landinu. „Við birtum lista yfir vinsælustu gjafirnar á vefnum okkar, en þar að auki er starfsfólkið okkar sérþjálfað í að hjálpa fólki að finna gjöf sem hittir á mark,” segir Bragi Þór Antoniusson, markaðsstjóri ELKO.

„Við reynum alltaf að bjóða upp á mikið úrval í hverjum flokki fyrir sig, en það þýðir líka að oft er erfitt að velja réttu vöruna. Þess vegna þjálfum við starfsfólkið okkar í að spyrja réttu spurninganna til að tryggja að varan sé sú sem fólk virkilega þarf. Þó að við bjóðum upp á svona rúman skilarett þá viljum við auðvitað alltaf senda fólk heim með vörur sem henta þeim fullkomlega.

En ef það tekst ekki að finna réttu gjöfina bjóðum við líka upp á einhvern rýmsta skilarett landsins. Það þarf til dæmis ekki að flýta sér að skila jólagjöfum milli jóla og nýárs eða strax eftir áramót,” segir Bragi. „Það er skilafrestur á öllum jólagjöfum til 24. janúar, þannig að fólk hefur nægan tíma til að hugsa sig um og ákveða hvort það vilji halda gjöfinni eða ekki.

Hægt er að skila gjöfum og fá inneignarnótu, aðra vöru í staðinn eða einfaldlega endurgreitt og við greiðum þér upphæðina sem varan var keypt á, jafnvel þó hún hafi lækkað í verði hjá okkur síðan. Ekki nóg með það, heldur er ekki einu sinni nauðsynlegt að vörurnar séu óþnotaðar og ónotaðar,” segir Bragi. „Það er hægt að opna gjafirnar og prófa þær áður en ákveðið er hvort það eigi að skila þeim. Að visu eru örfáar vörur undanskildar þessu, fyrst og fremst leikjatölvur og farsímar.

Þessi brostrygging fylgir með öllum gjöfum úr ELKO, þannig að það einfaldlega getur ekki klikkað að fólk verði ánægt, sama hvað er keypt,” segir Bragi. „Það er því auðvelt að vera viss um að gefa gjöf sem gleður ef hún er keypt í ELKO.“



Brostrygging ELKO tryggir að gjafir þaðan gleðji, segir Bragi Þór Antoniusson. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Bragðið af jóluunum

Jólamaturinn er mikilvægur hluti jólahaldsins og margir eru svo fastheldnir á ákveðið bragð eða lykt að því má ekki skeika örlítið, þá er hátíðin ónýtt. Bragðið af jólamatnum kallar fram sterkar minningar enda eru bragðstöðvar heilans nátengdar tilfinningaminninu.

Brynhildur Björnsdóttir

brynhildur@frettabladid.is



Jólin eru sú hátíð sem situr hvað fastast í hugum og hjörtum fólks enda verða jólin bæði landamerki og mælisteinar á vegferð lífsins. Það skýrist meðal annars af hefðum og þá helst hefðum sem snúa að mat og drykk sem eru aðeins á borðum um og í kringum jól. Bragð- og lyktarskyn er flókið samspil nefnsins og bragðlökanna. Og þó bragðlökarnir skynji aðeins fimm mismunandi bragðtegundir, súrt, sætt, beiskt, salt og fimmta bragðið sem kallast umami og er til dæmis af sveppum og þriðja kryddinu, skynjar nefið hins vegar 450 mismunandi lyktarabrigði. Bragðið sem við finnum af mat er svo samspil bragðs og lyktar svo það getur verið óendanlega mismunandi. Vísindamenn hafa síðan komist að því að tengsl



„Hver dagur á sinn eigin ilm, blóm, greni, hangikjöt,” söng Helga Möller og það má með sanni segja að hangikjötslyktin og bragðið komi með jólin til margra.



tilfinningaminnis og bragðs eru mjög sterk. Sem kemur sér vel þegar greina á skemmdan mat eða mat sem veldur ofnæmi. Þannig bregðumst við við eitrunaráhrifum af mat með því að fá ógeð á honum sem stundum varir ævina á enda en stundum skemur og kannast sjálfsgat margir við að finna til ógleði þegar minnst er á einhvern mat eða drykk sem

hefur komið við sögu í magapest eða við aðrar aðstæður.

En bragð getur líka virkað á hinn veginn og tilfinningaminnið kallað fram vellíðan þegar við finnum lykt eða bragð sem tengist góðum minningum eða öryggi.

Á jóluunum borðum við oft sama matinn sem er ekkert endilega á boðstólum á öðrum árstímum. Það grillar til dæmis enginn rjúpur í júlí eða bakar piparkökur um páskana. Og þó sumra matar- og drykkjartegunda sé neytt á öðrum árstímum, eins og hangikjöts og malt- og appelsinblöndu, þá kallar sá matur samt fyrst og fremst fram jólaminningar hjá flestum.

Hvaða matur kemur með jólin til þín?

Malt og appelsin. Talið er að fyrst hafi malti verið blandað saman við ýmsa gosdrykki kringum 1940 til að drýgja maltið sem þótti bæði góður drykkur og eftirsóknarverður. Þegar appelsin kom á markað varð svo til þessi eðalblanda sem kemur með jólin til margra Íslendinga.

Hangikjöt. Að reykja mat er góð geymsluáferð og þar af leiðandi hefur hangikjöt verið á borðum Íslendinga á jóluunum öldum saman og kynslóð eftir kynslóð alist upp við að bragðið af því tengist jólahaldi.

Rauðkál hefur verið hægt að rækta á Íslandi en matreiðslu-



Laufabraud er með sérstakt jólabragð og ekki vist að okkur fyndist það eins gömsætt á öðrum árstíma.

aðferðin hefur líklegast borist hing að frá Danmörku í lok níttjándu aldar. Það hefur því þótt fint í rúma öld að borða rauðkál á jóluunum og það gildir því væntanlega það sama um það og hangikjötið. Sumir sjóða sitt eigið rauðkál fyrir jólin sem gerir það að verkum að rauðkælslyktin tengist jóluunum líka.

Piparkökur. Það er ekki mikill pipar í piparkökum eins og við vitum. Nafnið virðist reyndar

vera þýðingavilla samkvæmt Vísindavefnum því sögnin að pipra er einnig notuð í dönsku um það að krydda. Sterku kryddin í piparkökum, negull, kanill og svo framvegis, gefa ákveðið bragð en gera það líka að verkum að kókurarnar geymast betur. Lyktin af piparkökum að bakast kallar svo fram góðar bernskuminningar sem tengjast bragðinu beint.

Villibráð. Villibráð eins og hreindýr, gæs og rjúpur hefur mjög sérstakt bragð og lyktin sem er af matreiðslunni er einnig stundum afgerandi. Þessar áfategundir eru helst veiddar á haustin og veturna, sennilega vegna þess að þær eru hér enn á þeim árstíma og því hefur þetta kjöt verið eina forskmetið sem var á boðstólum um jólaeytið.

Laufabraud. Ef þú hugsar um það þá er laufabraud eiginlega bara skrytið bragðlítið kex en þrátt fyrir það kemur það með jólin til flestra okkar. Laufabraudsgerð er einnig minning sem var á boðstólum um jólaeytið.

Margs konar jólabragð má nefna í viðbót. Margir borða sérstakan heimagerðan eftirrétt á jóluunum, frámas eða ís með alveg einstöku bragði sem utanaðkomandi finnst jafnvel ekkert gott en vekur upp svo margar góðar minningar að án hans eru engin jól. Jólin eru alls staðar, ekki síst í nefi og munni.

Pegar piparkökur bakast kemur alveg sérstök lykt og bragð sem fyrir sumum færir jólin í hlað.

Gæði og vönduð vinnubrögð

Kjötkompaní í Hafnarfirði er fastur viðkomu- staður sælkera fyrir jólin enda býður verslunin upp á frábært úrval af kjötmeti og gómsætu meðlæti. Gjafabréfin frá Kjötkompaníinu eru vinsæl í jólapakkann.

Heimsókn í Kjötkompaní í Hafnarfirði fyrir jólin er ómissandi liður í jólahald margra landsmanna. Verslunin er þekkt fyrir sérlega vandaðar og ljúffengar vörur enda segir eigandi hennar, Jón Örn Stefánsson matreiðslumaður, að ávallt sé leitast við að vera með allra ferskasta hráefni sem í boði er hverju sinni. „Fyrst og fremst er Kjötkompaní verslun með hágæða kjötvörur ásamt öllu öðru meðlæti sem þarf í veisluna. Við leggjum mikla áherslu á rétta meðhöndlun á því kjöti sem við bjóðum upp á. Þannig leggjum við mikla áherslu á að nautakjöt sé vel fitusprengrt auk þess sem við seljum ekki nautakjöt nema það sé búið að hanga í 25 daga að lágmarki. Það sama má segja um lambkjöt okkar sem við látum hanga í lágmark tvær vikur auk þess sem við leggjum mikla áherslu á skemmtilegar útfærslur bæði í kryddi og skurð eins og sjá má m+a með t.d. með lambakonfektíu okkar. Einnig bjóðum við upp á mikið úrval af sósom, bæði köldum og til að hita upp, ásamt úrvali af forréttum, forelduðum kartöflum, tilbúnum réttum, súpum og desertum.“

Margir vinsælir réttir

Vörurvalið breytist aðeins fyrir jólin en þá koma inn kræsingar á borð við tvítaðreykta hangikjöti, hamborgarhrygginn og villibráðina. „Langvinsælasta vara okkar fyrir jólin er þó nautalund Wellington. Þetta árið erum við með sérstaka útfærslu á henni sem við köllum De luxe Wellington en hún inniheldur trufflusveppafyllingu auk þess sem nautalundin er krydduð með trufflusveppakryddlegi.“

Utan hennar eru margir réttir



„Fyrst og fremst er Kjötkompaní verslun með hágæða kjötvörur ásamt öllu öðru meðlæti,“ segir Jón Örn Stefánsson hjá Kjötkompaní. MYNDIR: SIGTRYGGUR ARI

vinsælir fyrir jólin segir Jón Örn. „Við bjóðum einnig upp á mjög vinsæla forrétti, t.d. hreindýra-, gæsa-, anda- og sveitapaté. Einnig eru reyktar og grafnar gæsa- bringur vinsælar og heitreyktar andabringur ásamt grófnu lambi og nauti. Með þessum kræsingum bjóðum við upp á rauðlauksultu og úrval af sósom.“

Vinsæl gjafabréf

Sífellt færirst í vöxt að gjafabréf frá Kjötkompaníinu sé í jólapakk- anum. „Það er sífellt vinsæla að gefa bæði gjafakörfur fyrir jólin auk þess sem gjafabréfin okkar eru tilvalin „gourmet“ jólagjöf fyrir sælkera.“

Kjötkompaní var stofnað í september árið 2009 og verður því tíu ára á næsta ári. „Við erum vel tengd framleiðendum og í mörgum tilvikum kaupum við beint frá bönda. Hér starfa fagmenn bak við borðið þar sem sérstök áhersla er lögð á gæði og vönduð vinnubrögð. Utan verslunar okkar í Hafnarfirði opnuðum við verslun á Grand- anum fyrir síðustu jól sem hefur verið að fá glimrandi viðtökur og er í miklum vexti.“

Nánari upplýsingar má fá á www.kjotkompani.is.



Kjötkompaní í Hafnarfirði er rúmgóð og falleg verslun sem gaman er að heimsækja.



Kjötborðið er sannarlega glæsilegt og fullt af góðu kjöti.



Nautakjötíð er vel fitusprengrt auk þess sem það er búið að hanga í 25 daga að lágmarki áður en það fer í sölu.



Gott meðlæti, ostar, heitar og kaldar sósar og fleira fæst í Kjötkompaní.

45 ár í Hafnarfirði

Fjarðarkaup hafa starfað í 45 ár og breytt litlu. Verslunin leggur áherslu á sanngirni, hófsemi, góða þjónustu og metnaðarfullt vöruframboð og þar er boðið upp á mikið úrval af góðum jólamat.

Verslunin Fjarðarkaup var stofnuð árið 1973, en síðan hefur mikið vatn runnið til sjávar," segir Gisli Sigurbergsson, verðlagsstjóri Fjarðarkaupa. „Smám saman hefur hún verið stækkuð og einu sinni flutt, frá Trönuhrauni yfir á Hólshraun, þar sem við erum nú.

Alla tíð hefur fjölskyldan í Fjarðarkaupum lagt ríka áherslu á að sníða sér stakk eftir vexti og reka verslun sem býður upp á góða þjónustu og sanngjarnt verð. Þessi áhersla er enn til staðar," segir Gisli. „Gott starfsfólk og tryggir viðskiptavinir hafa gert það að verkum að meginildi Fjarðarkaupa eru enn þau sömu og fyrir 45 árum: Við viljum gera vel það sem við ráðum vel við og færumst ekki of mikið í fang. Við erum jafnvel svolitíð gamaldags, en á meðan viðskiptavinum okkar fellur það vel sjáum við enga ástæðu til að breyta því. Á 45 ára afmælinu færum við öllum þeim sem komið hafa til okkar innilegar þakkir fyrir samfylgdina og vonumst til að sjá alla aftur.“

Heiðarleiki og úthald

„Fjarðarkaup byggja á þeirri hugmyndarfræði að best sé að geta hófs á öllum sviðum og við viljum vera heiðarleg gagnvart viðskiptavinum okkar," segir Gisli. „Við sjáum ekki ástæðu til að breyta um stefnu eða starfsemi nema það sé augljóslega viðskiptavinum í hag. Það er stundum krefjandi að standast tiskustraua og stefnur, en þá reynir á úthaldið og staðfestuna.

Einn af okkar helstu styrkleikum er fölginn í starfsfólkinu okkar, sem hefur séð til þess að viðskiptavinir Fjarðarkaupa eru á þessu afmælisári líklegri til þess að mæla með þjónustu Fjarðarkaupa en viðskiptavinir annarra fyrirtækja á Íslandi, samkvæmt meðmælavísitölu MMR 2018," segir Gisli.

Metnaðarfullt kjöt- og fiskborð

„Kjöt- og fiskborð Fjarðarkaupa þekkja margir og þá vonandi allir að góðu einu. Þar má finna óunnið kjöt og fisk, enda vilja margir velja sjálfir krydd og bragðefni, sem fást einnig í miklu úrvali hjá okkur, og búa þannig til sínar eigin kræsingar úr gæðahræfni," segir Gisli. „Við útbíum einnig tilbúna rétti úr kjöti og fiski sem njóta mikilla vinsælda.



Í kjöt- og fiskborði Fjarðarkaupa er hægt að fá ferska íslenska hágæðavöru. MYNDIR: SIGTRYGGUR ARI



Vinsælasti jólamaturinn er FK hamborgarhyggurinn sem er sérvallinn, reyktur og saltaður sérstaklega fyrir Fjarðarkaup.



Hjá Fjarðarkaupum starfa kjötíðn- aðarmenn með mikla reynslu og þekkingu í sínu fagi.



Úrvalið hjá Fjarðarkaupum er mjög mikið, svo það ætti að vera auðvelt að finna sér dýrindis jólamat þar.

Við sjáum ekki ástæðu til að breyta um stefnu eða starfsemi nema það sé augljóslega viðskiptavinum í hag.

Við höfum um langt skeið lagt mikinn metnað í kjöt- og fiskborðið okkar. Þar starfa kjötíðn- aðarmenn með mikla reynslu og þekkingu í sínu fagi og allt okkar fólk leggur sig fram um að veita eins góða þjónustu og unnt er," segir Gisli. „Allt kjöt og fiskur í borðinu er fersk íslensk hágæðavara.“

Allt fyrir jólin á einum stað

„Hjá okkur er hægt er að panta alls kyns útfærslur af fylltum lambalærum og lambahryggjum og við skerum og sögum allt eftir þörfum viðskiptavina okkar," segir Gisli. „Þannig að allir ættu að geta fundið rétta jólamatin hjá okkur.

Vinsælasti jólamaturinn hjá okkur er FK hamborgarhyggurinn, sem er sérvallinn, reyktur og saltaður sérstaklega fyrir okkur," segir Gisli. „En það er alls konar jólagóðgæti á boðstólum hjá okkur sem nýtur mikilla vinsælda. Við erum með svinabóg, lambahrygg, kalkún, kalkúna- bringur, fylltar kalkúnabringur, nautalaundir, rjúpur, íslenska gæs, dáðýrafille og lundir, hreindýralundir og andaleggi, svo eitthvað sé nefnt, þannig að úrvalið er mjög mikið. Það ætti því að vera lítið mál að finna einhvern dýrindis jólamat hjá okkur, það eina sem geti verið erfitt er að velja á milli þessara spennandi kosta.“

Jóla leikur Fjarðarkaup

TAKTU ÞÁTT
Í SKEMMTILEGUM LEIK
og þú átt möguleika á
AÐ EIGNAST PS4 LEIKJATÖLVU!

Þátttaka er einföld. Þú verslar í Fjarðarkaupum, fyllir út miða og setur hann
í sérmerktan kassa í versluninni og ert þar með komin/n í pottinn.



KitchenAid
Artisan
175



PS4



JBL
heyrnartól
Bluetooth

FK
FJARÐARKAUP
3x gjafakort



3x inneignarkort

LENGRI OPNUNARTÍMI ALLA DAGA TIL JÓLA

Fimmtudagur 20. des. 09-19
Föstudagur 21. des. 09-22
Laugardagur 22. des. 09-22

FK
FJARÐARKAUP
EINSTÖK VERSLUN

LENGRI OPNUNARTÍMI ALLA DAGA TIL JÓLA

Þorláksmessa 23. des. 09-22
Aðfangadagur 24. des. 09-12:30
Jóladagur 25. des. LOKAÐ



Jólasildin 2018 er krassandi með stjórnuanis, negulnögglum, lærviðarlaufi og kanelstöng. MYNDR/ANTON BRINK

Tími fyrir síld

Margir tengja jólin við síld og síldarrétti. Sigríður Björk Bragadóttir hjá Salt Eldhúsi gefur lesendum girnilegar uppskriftir að nokkrum tegundum af hátíðlegri síld sem gaman er að bjóða upp á.

Ég borða yfirleitt ekki síld á sumrin einhverra hluta vegna en þegar fer að hausta fer mig að langa í síld. Síldin er stúfúll af góðum vitaminum, próteinum og omega-3 fitusýrum sem eru okkur nauðsynleg í skammdeginu og svo er hún bara svo rosalega góð,“ segir Sirrý sem finnst gaman að leggja í sína eigin síld. „Á þann máta er auðvelt að stjórna sykursmagnum en mér finnst tilbúna síldin yfirleitt of sæt en það eru þó nokkrar undantekningar á því.“ Hún segir nokkrar fiskbúðir og einstaka matvöruhúð selja saltaða og kryddaða síld sem auðvelt sé að leggja í góðan edikslög sjálfur. „Fiskbúðin á Sundlaugaveginum er til dæmis alltaf með þannig síld og byrjar að selja hana í byrjun desember. Mér finnst síld vera hluti af jólahaldi og geri yfirleitt nokkur síldarsalöt rétt fyrir jólin sem gott er að gripa í um hátíðarnar þegar mann langar í eitthvað gómsætt.“

Jólasíld

Hér er jólasíldin 2018. Ég er alltaf að prófa mig affram og finnst þessi útgáfa alveg steinliggja, góð og kraftmikil. Skiptir máli að steyta

kryddin, þá umlyskur krassandi lögurinn síldina betur.

4-5 kryddsíldarflök útvötnuð í 2 klst.

1 dl borðedik eða lageredik (5%)

1½ dl sykur

2 dl vatn

2 rauðlaukar, afhýddir og sneiddir

1 kanelstöng

1 msk. allrahanda

2 tsk. negulnaglar

1-2 lærviðarlauf

2 stjórnuanis

2 msk. púrtvín (má sleppa)

Krúkka 1 x 500 g eða 2 minni

Byrjið á að útvatna kryddsíldina í 2 klst. eða eftir ráðleggingum fisk-salans. Sjóðið edik, sykur og vatn saman og kælið vel. Þerrið síldarflökin og skerið í passlegar sneiðar. Leggið hana lagskipt með lauknum í fallega krúkku. Takið helmingsinn af allrahanda og negul og steytið í mortéli eða malið. Bætið því út í löggin ásamt öllu kryddinu sem eftir er og púrtvíninu ef þið notið það. Hellið vökvannum yfir síldina og laukinn í krúkkunni. Geymið í a.m.k. tvo daga, verður enn betri og stinnari eftir viku. Geymist vel í 2-3 mánuði og verður betri eftir sem hún trekkir lengur með kryddunum.



Marineruð síld.

Marineruð síld

4-5 saltsíldarflök

2 dl gott edik, t.d. hvítvins- eða lageredik

1 dl vatn

1½ dl sykur

2 msk. púðursykur

1 laukur, skorinn í tvennt og sneiddur

1 gulrót, flýsjuð og sneidd þunnt

4 þurrkaðar apríkósar, skornar í litla bita

10 piparkorn

8 allrahanda, heilt

6 einiber

3 lærviðarlauf

½ tsk. sinnepsfræ

4 negulnaglar

Krúkka 1 x 500 g eða 2 minni

Sjóðið edik, vatn, sykur og púðursykur saman. Bætið rauðlauk, gulrót og apríkósar út í og látið suðuna koma upp. Steytið 5 piparkorn, allrahanda og einiber gróft og bætið í löggin. Kælið vel. Útvatnið síldina í köldu vatni í 8-10 klst. eða eftir leiðbeiningum frá fiskisalanum. Setjið síldina í stóra krúkku, fallgett er að láta glansandi hliðina á henni snúa út eða að glerinu innan á krúkkunni svo hún sjáist eða hafið hana í bitum og skerið í passlegar sneiðar. Hellið leginum yfir, bætið lærviðarlaufum, sinnepsfræjum og negulnögglum út í. Látið trekkja í a.m.k. sólarhring. Síldin verður enn betri eftir nokkra daga.



Sirrý í Salt Eldhúsi fyllist síldarþörf þegar daginn tekur að stytta.



Sinnepsíld með kapers, rauðrófum og sýrðum gúrkum.

Sinnepsíld

4 flök marineruð síld

2 dl rjómi

3 msk. mæjónes

2 msk. dijon-sinnep

1 ½ dl rauðrófur, saxaðar

½ dl sýrðar gúrkur

2 msk. kapers, skolað og saxað gróft

Salt og nýmalaður pipar

Þerrið síldarflökin og skerið í litla bita. Setjið rjómann í skál og þeytið hann, ekki stífþeyta, bara þeyta hann létt. Bætið mæjónesi, dijon-sinnepi, rauðrófum, sýrðum gúrkum og kapers út í og blandið saman með sleikju. Hrerið síldinni saman við, smakkið til með salti og pipar. Berið fram með góðu rúgbrauði.

Framhald á síðu 10→

Probi Mage LP299V® mjólkursýrugerlar - fyrir þarmaflóruna og varnir líkamans!



"Íðraólga þ.e. uppþemba, vindgangur, niðurgangur og/eða hægdátrekta er ekki eðlilegt ástand til langs tíma og getur verið merki um ójafnvægi í þarmaflóru okkar. Eg mæli með Probi Mage LP299V® mjólkursýrugerlum." - Þorbjörg Hafsteinsdóttir næringarþerapisti

abel heilsuvörur
www.abelheilsuvorur.is

Þjóminn
af jóluunum



emmissis.is

Framhald af síðu 8 →

Kryddsild í sérrilegi

4 kryddsildarflök
1 dl hvítvinsedik
1 dl vatn
80 g sykurl
2 tímjankvistir
2 rauðir chili-
piparavextir,
sneiddir
1 lærviðarlauf
10 negulnaglar
1 stjörnuanis
1 dl sjerri
3 msk. olía



Setjið hvítvinsedik, vatn, sykurl og allt kryddið í pott og látið sjóða í 4 mín. Kælið lögin og bætið sérrí og olíu út í. Þerrið sildarflökkin á eldhúspappir. Skerið þau í sneiðar eða hafið heil (fer eftir smekk) og leggið í fat. Hellið leginum yfir og látið biða í ísskáp í sólarhring eða a.m.k. 5-6 klst.

Karrisild

Hin gamla góða með smá tvisti.

3 flök marineruð sild eða sam-
svarandi magn af bitum
2 msk. majónes
3 msk. sýrður rjómi
1 - 1½ tsk. karri
2 tsk. Dijon-sinnep
¼ tsk. steytt kóríanderfræ
½ dl saxaðar sýrðar gúrkur
½ epli, afhýtt og saxað
Salt og nýmalaður pipar

Skerið sildina niður í litla bita. Hrærið majónes, sýrðan rjóma, karri, sinnep og kóríanderfræ saman. Bætið sildinni, sýrðum gúrkum og epli út í og hrærið saman. Smakkið til með salti og pipar. Sildin er best ef hún fær að biða í sólarhring.



Karrisild með kóríanderfræjum, söxuðum sýrðum gúrkum og söxuðu epli.



Sildar-tartar er skemmtilegur forréttur fyrir sildarvini. MYNDIR/ANTON BRINK

Sildar-tartar

fyrir 2

Hér er skemmtilegur forréttur fyrir sildarvini, gott er að nota samsvarandi magn af marineruðri sild og kryddsild. Berið fram með brauði.

4-5 bitar (eitt flak) marineruð sild
4-5 bitar kryddsild
2 vorlaukar, sneiddir fint
2 msk. fint söxuð steinselja
1 msk. fintsaxað timjan
2 tsk. kapers
2 tsk. Dijon-sinnep
2 msk. gott majónes

Þerrið vökvann af sildinni á eldhúspappir. Skerið sildina í litla bita og blandið síðan öllu saman. Smakkið til með örtiltu salti ef þarf og nýmöluðum pipar.

Pikklaður rauðlaukur

Gott meðlæti með allri sild og líka svo fallgur á litinn.

1 rauðlaukur, fint sneiddur
5 dl sjóðandi vatn
1 msk. sykurl
1 dl hvítvins- eða eplaedik

Setjið laukinn í skál og hellið sjóðandi vatni yfir, látið hann standa í 1 mínútu og sigtið síðan vatnið frá. Losið um laukinn og setjið hann í skál. Hellið hvítvinsedik og sykri yfir laukinn og látið hann standa í 1 klukkustund. Geymist í a.m.k. viku í ísskáp.



Smáauglýsingar

550 5055

Afgreiðsla smáauglýsinga og sími er opin allir virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

Bílar & Farartæki

Bílar óskast

VILTU LOSNA VIÐ GAMLA BÍLINN?
Kaupi bíla 25-350þús
Hringdu S. 615 1810 eða sendu sms og ég hringi til baka

Þjónusta

Hreingeringar

Hreingeringaþjónusta
Þvegillinn
5 44 44 46

Hreingeringar - Bónun -
Bónleysing Flutningsbrif - Þrif
eftir iðnaðarmenn þveggillinn.
is - Stofnað 1969 Traustir og vanir
menn.

VY-ÞRIF EHF.

Öll almenn þrif, fyrir heimili,
húsfélög, fyrirtæki o.fl. Gerum
verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

Bókhald

Bókhald VSK laun, skattskýrslur
og stofnun fyrirtækja. Fagleg
vinnubrögð á sanngöngu verði.
Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511
2950.

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl.,
fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra
stór bíll. Búslóðafl. Flutningaþj.
Mikaelis. S. 894 4560 www.flytjia.is
flytja@flytjia.is

Keypt & Selt

Til sölu



Kassagítarar
á tilboði

Kassagítarar í úrvall Gítarinn
ehf Kassagítarar á tilboði
Rafmagnsgítarar á tilboði Stórhöfða
27 s 552 2125 www.gitarinn.is
gitarinn@gitarinn.is



Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar
Vandaðir
krossar á leiði!
JS LJÓÐSMÍÐJAN
SKEMMUVÉGGUR 34 - 200 KÓP. Sími 554 0661

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



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

Óskast keypt

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

Heilsa

Nudd



TANTRA NUDD

Ekta vísla í leyndardóma Tantra
með Tantra nuddi. Einstæð upplifun
fyrir þér, konur og karla. S. 698 8301
www.tantratemple.is

Húsnæði

Húsnæði í boði

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

165 og 285 fm bíl með allt að 9 m
lofthæð, stórar innkeyrsludyr, góð
malbikuð lóð, og greið aðkoma.
Nánari upplýsingar veitir
Sverrir í s. 661 7000

Mjög góð 2 herb. reyklaus íbúð fyrir
60 ára + til leigu í kóp.Yfirbyggar
svalir og mikið útsýni. Uppl s. 696-
9952

Atvinnuhúsnæði

HÚSNÆÐI TIL LEIGU:
Laust 55 fm verslunarhúsnæði í
Portunu Nýbýlavegi 8.

Laust allt að 700 fm
verslunarhúsnæði að Nýbýlavegi 6.

Laust 140-280 fm
atvinnuhúsnæði að Auðbrekku 3.

Nánari uppl.
getar@lundurfasteignir.is

Geymsluhúsnæði

GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464

Suma hluti er betra að geyma.
Geymslur fyrir dánarboði, allt að
20% afsláttur. www.geymslur.is

WWW.GEYMSLAETT.IS
Sérgeymslur á mjög góðum
verðum. Frá 2-17 m². S: 564-6500

Atvinna

Atvinna í boði

Heimaas

VERKAMAÐUR /
BYGGINGARVINNA
Heimaas óskar eftir að ráða
verkamann í byggingarvinnu.

Nánari uppl. í s. 8636399 Styrmir

heimaas@heimaas.is merkt
"atvinna"

Þjónusta



Vörubílastöðin Silfri ehf hefur 9 trucka, 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

VANTAR ÞIG STARFSFÓLK?

Við útvegum hæfa starfskrafta
í flestar greinar atvinnulífsins

Traust og fagleg starfsmannaveita
sem þjónað hefur íslenskum fyrirtækjum í áratíðir

Suðurlandsbraut 6, 108 Rvk | S. 419 9000 | info@handafl.is | handafl.is

HANDAFL
STARFSMANNAVEITA

Skemmtanir

CATALINA

CAFÉ • RESTAURANT • SPORTBAR

Best geymda leyndarmál Kópavogs

Gullnámán

BOLTINN Í BEINNI

LEIKIR HELGARINNAR

FÖSTUDAGUR
20:00 Wolves - Liverpool

LAUGARDAGUR
12:30 Arsenal - Burnley
15:00 Chelsea - Leiceister
17:30 Cardiff - Man.Utd.

Boltatilboð

LIFANDI TÓNLIST

RÚNAR ÞÓR & KLETTAR

Spilar fyrir dansi
FÖSTUDAG & LAUGARDAG
FRÁ KL. 00.00 - 03.00

HAPPY HOUR VIRKA DAGA FRÁ 16-19

SKÖTU VEISLA
Á ÞORLÁKSMESSU

VESTFIRSKT SKÖTUHLAÐBORD
FRÁ KL. 11.30 - 15.00 & 18.00 - 21.00

SÍMI 554 2166
HAMRABORG 11 • 200 KÓPAVOGUR

WWW.CATALINA.IS

Tilkynningar

SKIPULAGSBREYTING

Breyting á deiliskipulagi Suðurgata – Hamarsbraut.

Bæjarráð Hafnarfjarðar í umboði bæjarstjórnar samþykkti þann 12.07.2018 breytingar á deiliskipulagi Suðurgata-Hamarsbraut. Tillagan var auglýst skv. l.mgr. 4l. gr. skipulagslaga nr.123/2010.

Athugasemdir bárust og hefur þeim, sem gerðu athugasemdir, verið send umsögn sveitarstjórnar.

Deiliskipulagið er samþykkt með þeirri breytingu að ný lóð við Suðurgötu 46 er felld út. Þess í stað verði komið fyrir bílastæðum og grænu svæði innan lóðar. Gert er ráð fyrir allt að 15 íbúðum við Suðurgötu 44.

Breytingin var birt í B-deild Stjórnartíðinda þann 18.12.2018. Hægt er að kæra samþykkt sveitarstjórnar til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála. Kærufrestur er einn mánuður frá birtingu auglýsingar um gildistöku deiliskipulagins í B-deild Stjórnartíðinda.

Skipulagsfulltrúi Hafnarfjarðar.

HAFNARFJARÐARBÆR
RÁÐHÚS HAFNARFJARÐAR
STRANDGÖTU 6

ÞJÓNUSTUVER
OPIÐ FRÁ KL. 8.00 – 16.00
ALLA VIRKA DAGA

585 5500
hafnarfjordur.is



Mat á umhverfisáhrifum Ákvörðun um matsskyldu

Skipulagsstofnun hefur tekið ákvörðun um að framkvæmdin

Fjölnota ípróttahús í Vetrarmýri

skuli ekki háð mati á umhverfisáhrifum samkvæmt lögum nr. 106/2000. Ákvörðunin liggur frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík og á vef stofnunarinnar www.skipulag.is. Ákvörðunina má kæra til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála til **12. janúar 2019**.



Reykjavíkurborg
Umhverfis- og skipulagssvið

Tillaga að breytingu á Aðalskipulagi Reykjavíkur 2010-2030

Sundahöfn

Stækkun hafnarsvæðis (H4)

Landfyllingar við Klettagarða og Skarfabakka-Kleppsbakka

Borgarráð Reykjavíkur samþykkti þann 20. desember 2018 að auglýsa tillögu að breytingu á Aðalskipulagi Reykjavíkur 2010-2030, samkvæmt 1. mgr. 36. gr. sbr. 31. gr. laga nr. 123/2010. Tillögunni fylgir umhverfisskýrsla, sbr. lög nr. 105/2006 um umhverfismat áætlana.

Í tillögunni felst að hafnarsvæðið í Sundahöfn (H4) er stækkað með landfyllingum á tveimur stöðum. Annars vegar er um að ræða lítilsháttar stækkun á áður ráðgerðum landfyllingum við Skarfabakka-Kleppsbakka, sem nemur um 2 ha. Hinsvegar er ráðgert að stækka hafnarsvæðið á nýrri landfyllingu við Klettagarða um 3 ha. Í báðum tilvikum er um að ræða stækkun út frá áður gerðum landfyllingum og því verður náttúrulegri strandlengju ekki raskað né gengið á skilgreind verndarsvæði.

Tillagan liggur frammi í þjónustuveri Reykjavíkurborgar að **Borgartúni 12-14**, 1. hæð, virka daga kl. 8:20 – 16:15, frá **21. desember 2018 til og með 1. febrúar 2019**. Tillagan er einnig til sýnis á Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, 1. hæð. Tillögunna má nálgast á reykjavik.is og adalskipulag.is

Eru þeir sem telja sig eiga hagsmuna að gæta hvattir til að kynna sér tillöguna. **Ábendingum og athugasemdum við tillöguna skal skila skriflega til Umhverfis- og skipulagssviðs, Borgartúni 12-14 eða á netfangið skipulag@reykjavik.is, eigi síðar en 1. febrúar 2019**. Vinsamlegast notið uppgæfið netfang fyrir innsendar athugasemdir með tölvupósti.

Umhverfis- og skipulagssvið Reykjavíkurborgar

Borgartúni 12-14, 105 Reykjavík, sími: 411 1111, www.reykjavik.is



Sérfræðingar í ráðningum

Ánægðir viðskiptavinir eru okkar besta auglýsing



FAST
Ráðningar

lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is

www.fastradningar.is

Ný tækifæri,
nýjar áskoranir!

www.hagvangur.is

 **HAGVANGUR**