

Aðventan

2010



BÆJARINS BESTA



Vestfirðingar!

Gerið jólainnkaupin í glæsilegri og rúmgóðri verslun



Opnunartímar:

1. - 22. des.	Venjulegur afgreiðslutími
23. desember	09:00 - 23:00
24. desember	10:00 - 13:00
25. desember	Lokað
26. desember	Lokað
27. - 30. des.	Venjulegur afgreiðslutími
31. desember	10:00 - 12:00
1. janúar	Lokað
2. janúar	Venjulegur afgreiðslutími

Venjulegur afgreiðslutími:
Virkir dagar: 09:00 - 21:00
Laugardagar: 10:00 - 21:00
Sunnudagar: 12:00 - 21:00

Samkaup **úrval**

Opið: Virka daga: 9.00 - 21.00 • Laugardaga: 10.00 - 21.00 • Sunnudaga: 12.00 - 21.00



**Samkaup Úrval óskar viðskiptavininum sínum
gleðilegra jóla og farsældar á komandi ári**



Samkaup

úrval

Ísafirði

*Leikhús
í jólagjöf*

*Geistu kemíska gjöf,
gjafakert á sýningar
Kómedíuleikhússins
er málið þessi jólin.
Gjafakert af öllum
stærðum og gerðum
fyrir alla aldurshópa.*

*Þentunarsími: 891 7025
Þú sendu tölvupóst á
kmedia@kmedia.is*

Kómedíuleikhúsið




Íslandspóstur hf

**Opnunartími á Pósthúsinu
á Ísafirði í desember 2010**

Opið alla virka daga frá 9.00 - 16.30

Laugardaginn	18. desember	opið frá kl.	11.00 - 15.00
Sunnudaginn	19. desember	LOKAÐ	
Mánudagurinn	20. desember	opið frá kl.	9.00 - 18.00
Þriðjudaginn	21. desember	opið frá kl.	9.00 - 18.00
Miðvikudaginn	22. desember	opið frá kl.	9.00 - 18.00
Fimmtudaginn	23. desember	opið frá kl.	9.00 - 18.00
Föstudaginn	24. desember	opið frá kl.	9.00 - 12.00

**Munið að síðasti skiladagur böggla og bréfa
innanlands er mánudagurinn 20. desember**

Stöðvarstjóri

SÓLBORG

UPPÁHALDS JÓLALÖGIN OKKAR



HELGA BJÖRK JÓHANNSDÓTTIR, LEIKSKÓLASTJÓRI:

Elstu börnin á deildunum Naust og Krók á leikskólanum Sólborg á Ísafirði hittust með sínum hópstjórum og rifjuðu upp jólalögin. Meðfylgjandi er mynd af þessum flottu krökkum sem eru alveg ótrúlega dugleg að læra þulur, ljóð og texta og syngja mjög vel. Uppáhalds jólalögin þeirra eru **Ég sá mömmu kyssa jólasvein, í skóginum stóð kofi einn og það á að gefa börnum brauð.**

Uppáhalds jólalögin mín eru **Hugurinn fer hærra með Frostrósum** - þær bara eru svo flottar að maður heillast alveg að þeim. **Ó, helga nótt** sem Björgvin Halldórsson syngur - það er hátíðlegt og minnir á boðskap jólanna. Að lokum vil ég nefna **Hátíðarskap** með þú og ég - það kemur manni í sannkallað hátíðarskap.



Það á að gefa börnum brauð
að bíta í á jólunum,
kertaljós og klæðin rauð,
svo komist þau úr bólunum.
Væna flís af feiturem sauð,
sem fjalla gekk á hólunum.
Nú er hún gamla Grýla dauð,
gafst hún upp á rólunum.



AÐVENTAN 2010

Útgefandi: H-prent ehf, Sólögðu 9, 400 Ísafirði
Ábyrgðarmaður: Sigurjón J. Sigurðsson
Ritstjóri: Jóna Símónía Bjarnadóttir
Umbrot: Guðfinna M. Hreiðarsdóttir
Ljósmyndir: Halldór Sveinbjörnsson
Matur: Jóna Símónía Bjarnadóttir

Eftirtaldir aðilar fá þakkir fyrir aðstoð við gerð blaðsins: Agnes M. Sigurðardóttir, Albertína F. Elíasdóttir, Andrea Harðardóttir, Elín Halldóra Friðriksdóttir, Ester Ingadóttir, Mao á Flateyri, Svanhildur Þórðardóttir, Thelma Hjaltadóttir, Ívar Breki og Tryggvi Leó Guðmundssynir, börn og starfsfólk á leikskólum Ísafjarðarbæjar, Blómaval, Heitt á þrónunum, Kaffitár, Sögufélag Ísfirðinga og allir aðrir sem veittu lið á ýmsan hátt.



Pú færð meira, meira eða miklu meira

Ef þú færir þig í nýtt og betra Vodafone Gull

Kynntu þér málið hjá Pólnum, umboðsaðila
Vodafone á Ísafirði eða í 1414

power to you



vodafone.is

TILRAUNIR Í SMÁKÖKUBAKSTRI

Það verður að viðurkennast að það er stutt síðan að ég fór að hafa raunverulega gaman af jólaundirbúningnum. Það kemur líklega helst til af því að það eru ekki mörg ár síðan ég hætti að vera í prófum allt til 21. desember og var því oft frekar stuttur tími til raunverulegs jólaundirbúnings. Síðustu ár hef ég hins vegar verið blessunarlega laus við próf í desember og hef í framhaldinu breyst í sérlegan áhugamann um jólaundirbúning og allt sem þeim tilheyrir.

Þar sem ég er ekki sjálf með börn þá nýt ég þess að eyða jólnum með mömmu og pabba og systkinum mínum. Hefðirnar heima hjá þeim eru auðvitað í föstum skorðum, en þær felast einna helst í því að skreyta jólatréð á Þorláksmessu, keyra út jólakortunum á aðfangadagsmorgun, rjúpunni á aðfangadagskvöld og jólaboði með stórfjölskyldunni á jóladag hjá ömmu og afa. Mamma og pabbi hjálpast að við að undirbúa jólamatinn, meðan við systkinin keyrum út jólakortin. En ég fékk þó á síðustu jólu að bera ábyrgð á súpubrauðinu og heppnaðist það mjög vel. Það er einmitt ein af þeim uppskriftum sem mig langar að deila með lesendum.



BRAUÐBOLLUR

2 dl vatn
½ dl appelsínusafi
½ dl matarolía
3 msk hunang
1 dl súrmjólk
2½ tsk ger
1½ tsk salt
3 dl hveiti
7–8 dl heilhveiti
1 egg
1 tsk vatn
Sesamfræ

Vatn, appelsínusafi, olía, hunang, súrmjólk, ger og salt er slegið saman í skál. Hveitinu bætt út í og svo heilhveitinu smátt og smátt. Deigið hnoðað í höndum og látið hefast í 1½ til 2 klst. Deigið er slegið niður og svo skipt upp í 8 ílanga bita (ekkert mjög langa samt) og sett á bökunarpappír. Skorið er í bitana eftir þeim miðjum, setjið svo

eru fáar helgar lausar í desember, en þessi tími er þó jafnframt einn sá skemmtilegasti, enda mánuðurinn að mest helgaður tíma með vinum og ættingjum. Að auki hef ég undanfarin ár tekið að mér að spila á orgel í jólamessum í Öfundarfirði og Dýrafirði. Það er heilmikið fjör og gleði sem því fylgir að fá að njóta hluta jólanna með því frábæra fólki sem þar er.

Þrátt fyrir að halda jólin að mestu heima hjá mömmu og pabba er þó heilmikill undirbúningur heima hjá mér. Þar sem ég hef virkilega gaman af því að elda og baka, ákvað ég um síðustu jól að gera skurk í smákökubakstrinum hjá mér. Ég endaði auðvitað á algerri tilraunamennsku í þeirri deildinni og er planið að halda áfram á þeirri braut, sem ég mun væntanlega deila með þeim sem áhuga hafa í tilraunaeldhúsinu mínu

(vestfirdingurinn.blogspot.com). Mig langar hins vegar að deila með ykkur tveimur uppskriftum frá síðustu jólu sem eru svolítið öðruvísi. Annars vegar syrkurkukur með steindu gleri og hins vegar púðursykurshnappar.

SYRKURKÖKUR MEÐ STEINDU GLERI

226 g smjör
1 dl sykur
1 ½ dl flórsykur
2 eggjarauður
1 tsk vanilludropar
1 tsk appelsínubörkur
4 ½ dl hveiti
¼ tsk salt

Hrærið saman smjör, sykur og flórsykur þar til létt og ljóst. Bætið við eggjarauðum, vanilludropum og appelsínubarki. Þá er hveiti og salti bætt út í deigið og það síðan kælt í 2 klst. Deigið er síðan flatt út og skornar út



kökur í deigið (líkt og piparkökur). Svo er skorið út annað form(gat) í miðju kökunnar. Kökurnar eru settar á bökunarpappír og bakaðar í 6–8 mín. við 175–180°C. Þá eru þær teknar út og mulinn brjóstsykur (best að nota jólalegan ófylltan brjóstsykur) settur í gatið í miðjunni. Kökurnar eru svo settar aftur inn í u.þ.b. 2–5 mín. eða þar til brjóstsykurinn hefur bráðnað.

PÚÐURSYKURHNAPPAR

- 113 g smjör, mjúkt
- 2 dl flórsykur
- 1 dl púðursykur
- ½ tsk vanilludropar
- smá salt
- 2 dl hveiti

Notið gafal til að blanda saman smjöri, sykrinum, vanillu og salti í skál. Bætið hveitinu smám saman við, allt þar til þykkt deig hefur myndast. Skellið deiginu svo á borðplötu og hnoðið deigið í kúlu. Rúllið því svo í ca. 1 cm þykka rúllu. Skerið í um 2 cm langa búta og raðið þeim á bökunarpappír. Bakast við 175–179°C í 11–13 mín. Leyfið kökunum að kólna áður en kremið er sett ofan á.

- Kremið:
- 4 dl flórsykur
 - 2 msk brætt smjör
 - 1 tsk vanilludropar
 - 1 msk sýróp
 - 1 tsk rjómi

Öllu blandað vel saman í skál. Ef það vantar þykkt í kremið er best að bæta við flórsykri. Ef þarf að þynna kremið bætið við sýrópi. Skemmtilegast er að bæta svo við matarlit eftir smekk.

Svona er í stuttu máli jólaundirbúningurinn hjá mér, besta er þó þegar jólin eru komin, en þá eru það náttfötin og jólapúsluspilið sem toppa stemmninguna.

Ein gjöf sem hentar öllum



Gjafakort Landsbankans er greiðslukort sem býður upp á að gefandinn ákveði upphæðina og viðtakandinn velji gjöfina. Gjafakortið er viðskiptavinum að kostnaðarlausu til áramóta.

Þú færð gjafakortið í næsta útibúi Landsbankans.



NBI hl. (Landsbankinn), kt. 471008-0280.

GJAFAKORT | landsbankinn.is | 410 4000



GAMLAR JÓLAAUGLÝSINGAR ÚR BLÖÐUM SEM GEFIN VORU ÚT Á ÍSAFIRÐI Á FYRRI HLUTA 20. ALDAR



Vesturland 1924



Vesturland 1948 (efst), Þjóðviljinn 1905 og Skutull 1925 (neðst)



Vesturland 1923



Vesturland 1924 Njörður 1917



Hér kemur uppskrift af fallegum hekludum smeknum sem hægt er að skreyta með út-saum eða festa á þá t.d. jólasvein – fín gjöf fyrir litla jólasveina og alveg tilvalin í litla skó í gluggum.

Aðferð: Fitjið upp 16 loftlykkjur.

1. umferð: Heklið til baka 14 fastalykkjur og byrjið í 3 lykkju frá nál. Endið með 4 loftlykkjum.

2. umferð: 16 fastalykkjur og 4 loftlykkjur í enda umferðar.

3. umferð: 18 fastalykkjur, snúið við með einni loftlykkju (og snúið áfram allar umferðir með 1 loftlykkju).

Haldið áfram og aukið út 2 fastalykkjur í fyrstu og síðustu lykkju þar til 36 lykkjur eru í umferð. Haldið þá áfram án þess að auka út þar til stykkið mælist 8 cm.

Úrtaka við háls: Byrjið að taka úr við hálsinn með því að hekla 14 fastalykkjur inn á stykkið frá hægri, snúið við og hlaupið yfir 1 loftlykkju, heklið 13 fastalykkjur til baka. 13 fastalykkjur inn að miðju, snúið við og hlaupið yfir 1 lykkju og heklið 12 lykkjur til baka. Fellið af við háls einu sinni enn, þar til 11 lykkjur eru í umferð. Byrjið nú frá ytri kantinum, *hlaupið yfir 1 fastalykkju og heklið út umferð = 10 fastalykkjur. Snúið við og heklið út umferðina. Heklið frá * einu sinni enn = 9 fastalykkjur. *Hlaupið yfir 1 loftlykkju, heklið út umferðina og endið með 2 fastalykkjum í síðustu lykkjuna, snúið við og heklið út um-

HEKLAÐIR

SMEKKIR

ferðina = 9 fastalykkjur. Endurtekið frá * 8 sinnum í viðbót en passið að það sé allan tímann 9 fastalykkjur í umferðinni. Fellið af efst með því að hlaupa yfir fyrstu og næstsíðustu lykkju. Snúið við og takið úr á sama máta tvisvar í viðbót = 3 loftlykkjur eftir, klippið þráðinn og byrjið hinu megin við hálsinn. Byrjið með 1 keðjulykkju 15 lykkjum fyrir innan kantinn. Heklið 14 fastalykkjur. Snúið við og gerið eins og hinumegin.

Kantur: Heklið eina umferð allan hringinn með fastalykkjum. Síðan aðra umferð með picot – þ.e. 3 loft-

lykkjur og ein keðjulykkja í fyrstu loftlykkjuna. Síðan 1 fastalykkju í 3. fastalykkju frá nál.

Hausar: 4 loftlykkjur og tengið með einni keðjulykkju.

1. umferð: 14 fastalykkjur ofaní gatið og tengið með 1 keðjulykkju.

2. umferð: 1 loftlykkja og heklið fastalykkju í hverja lykkju en heklið 2 fastalykkjur í sömu lykkju í 3 hverrja lykkju = 5 lykkjur auknar út.

3. umferð: Heklið eins og 2. = 7 lykkjur auknar út. Heklið eyru fyrir bangsa eða húfu fyrir jólasveina – látið hugaraflið ráða.



Úrval af spennandi gjöfum fyrir kaffiunnannann. Gjafakörfur, gjafakassar o.m.fl. Verð frá kr. 1.490. Allar upplýsingar má fá í kaffihúsum Kaffitárs eða í síma 4202700.

www.kaffitar.is



Fjölskyldur þrífast í þorpum og bæjum
með þjóðlegum torgum og nýmóðins græjum.
Í tignum faðmi fjalla liggja.
Firði, dali, strandir byggja.
- Okkar hlutverk er að tryggja.



PIRAN/SIA



Frá fornu fari hefur rauður litur verið tákn fyrir lífskraftinn, m.a. vegna þess að hann er litur blóðsins. Hann hefur gegnt mikilvægu hlutverki í ýmsum trúarbrögðum en almennt er talið að bæði rauður litur jólaanna og jólahúfunnar sé kominn frá forföður alþjóðlega jólasveinsins, heilögum Nikulási biskupi í borginni Mýru í Litlu-Asíu. Rauða síðkápa jólasveinsins var upphaflega biskupskápa heilags Nikulásar og jólahúfan leifar af biskupsmítrinu.

Rauður

LITUR JÓLANNA

EPLI

Epli eru órjúfanlega tengd jólum og þeir sem komnir eru yfir miðjan aldur tengja ilminn af rauðum eplum við komu jólaanna. Vitað er að um aldamótin 1900 voru ávextir fluttir til landsins og þekktust fyrst í kaupstöðum. Slíkur innflutningur stöðvaðist á árum fyrri heimsstyrjaldar en hófst að nýju um miðjan þriðja áratuginn. Heimskreppan og heimsstyrjöldin settu síðan strik í reikninginn en þó munu ávextir eins og t.d. epli, appelsínur og rúsínur hafa borist til landsins fyrir jólin og þóttu ómissandi hluti af jólahaldi landsmanna til sjávar og sveita. Epli eru ekki aðeins bragðgóð heldur má líka nota þau í skreytingar, t.d. stinga í þau negulnögglum, gera úr þeim kertastjaka eða bara raða þeim á disk með greni og hnetum. Þurrkaðar eplaskífur má þræða á band með öðrum þurrkuðum ávöxtum og kanilstöngum – það gefur góða lykt og skreytir um leið.



TRÖNUBERJASÓSA MEÐ HUNANGI OG ENGIFER

Trönuuber þykja ómissandi um jól víða erlendis og er trönuberjasósa gjarnan höfð með kalkúni. Litur berjanna er fagurrauður og eru þau falleg í ýmiss konar skreytingar, ný eða þurrkuð.

Safi af 2 appelsínum
Hýði af 1 appelsínu
350 g trönuuber, fersk eða frosin (þiða fyrir notkun)
4 msk fljótandi hunang
2½ cm ferskt engifer, flýsjað og rífið fínt
150 ml portvín eða rauðvín

Setjið allt í pott og látið malla í 25 mínútur. Takið u.þ.b. helminginn og setjið í blandara, blandið svo maukinu saman við það sem eftir er í pottinum. Smakkið til, e.t.v. má setja meira hunang saman við. Þessa sósu má auðveldlega frysta og hún er tilvalin í gjafakörfuna.



JÓLASVEINAR

Jólasveinar voru upphaflega óþjóðalýður sem klæddist ullarfötum að íslenskum sið. Skömmu fyrir miðja síðustu öld komust þeir í kynni við Sankta Kláus og fóru upp frá því að klæðast rauðum fötum. Sankta Kláus á ættir að rekja til heilags Nikulásar biskups frá Mýra í Tyrklandi sem var sérstakur verndari sæfarenda og barna og smátt og smátt blandaðist hann ýmsum vetrarvættum. Nikulás barst með hollenskum innflytjendum til Nýja heimsins og blandast þar hinum enska Father Christmas og úr var Sankta Kláus sem loks fékk á sig endanlega mynd í auglýsingum Coca Cola, feitur og góðlegur karl með hvítt skegg sem ferðast um á sleða með hreindýrum. Sem slíkur barst hann um heimsbyggðina og telst nú vera alþjóðlegur jólasveinn. Þrátt fyrir kynni sín af Sankta Kláusi hafa íslensku sveinarnir haldið sérkennum sínum og í seinni tíð hefur það orðið æ algengara að þeir klæðist ullarfötum en rauða Sankta Kláusar-búninginn eiga þeir enn og klæðast honum gjarnan á jólaböllum.



JÓLARÓS

Jólastjarna er eitt vinsælasta blóm jólaanna. Þegar hún er keypt er ráðlegt að pakka henni vel inn þegar farið er með hana milli húsa þar sem hún þolir illa kulda. Vökvið hana oft og lítið í einu og gætið þess að vatnið sé ilvolgt, hún má alls ekki standa í vatni. Hún er viðkvæm fyrir dragsúg en þarfnast góðrar birtu. Jólastjarnan er eitruð og því þarf að gæta þess að börn nái ekki í hana og ef greinar brotna verður að gæta þess að fá ekki vökvann í opin sár eða augu.





Sparisjóðurinn óskar viðskiptavinum sínum og landsmönnum öllum gleðilegrar hátíðar

Frá fyrsta degi höfum við starfað eftir sömu gildunum.
Við þjónum viðskiptavinum okkar af umhyggju og styðjum
um leið við okkar heimabyggð. Enda eru viðskiptavinirnir
alltaf óskaplega ánægðir með okkur og við með þá.



SPARISJÓÐURINN



HEFÐIRNAR OG RÓIN ÓMISSANDI

Thelma Hjaltadóttir, blaðamaður

Aðventan er ansi annasöm hjá mér í vinnunni þar sem mikið er að gerast og því mikið að skrifa um fyrir BB. Það eru tónleikar og uppákomur, jólaböll og jólasveinakomur og ég veit ekki hvað. Auðvitað reynir maður eftir bestu getu að gera öllu skil auk þess maður undirbýr jólablaðið sem er stærsta blað ársins.

Þegar heim er komið vill maður ró og næði og því reyni ég að hafa jólaundirbúninginn sem allra einfaldastan. Ég er mikið fyrir hefðir og sumt er algjörlega ómissandi á aðventunni. Þar á meðal er t.d. Toblerone-ísinn sem ég geri hver jól. Hann er hugsaður sem eftirrétur á aðfangadag en það verður sjaldnast þannig þar sem oftast er læðst í hann áður eða þá að maður er orðinn of saddur eftir jólamatin. Önnur nýrri hefð hjá mér er, að ég klippi út snjókörn úr pappír með strákunum mínum tveimur til að skreyta glugga

og hurðir með. Áhugi strákanna fyrir þessu föndri hefur þó dvínað eftir því sem þeir verða eldri og ekki hefur mér tekist að plata Ásbjörn, kærasta minn, til að taka þátt í dútlinu en mér finnst þetta alltaf jafn gaman. Ætli þetta dragi ekki fram jólabarnið í manni.

Hangikjötið er að sjálfsögðu ómissandi en það elda ég á sérstakan máta sem er norðlenskt fjölskylduleyndarmál og verður ekki gefið upp hér. Svo þarf vitaskuld að halda Ásbirni í skefjum en hann er svo vitlaus í hangikjötið mitt og myndi borða það upp til agna á einu bretti ef hann kæmist í það.

Venjan sem mér þykir vænst um og get alls ekki sleppt er á Þorláksmessu, og nei það er ekki að borða skötu eins og aðrir Vestfirðingar. Ég, mamma og systir mín höfum í árafjöld haft það fyrir sið að horfa saman á kvikmyndina „Little Women“ á Þorláksmessu. Eftir að ég flutti aftur vestur fyrir sjö ár-

um, gátum við ekki hugsað okkur að missa af þessari kærkomnu stund frá jólaundirbúningnum þannig að nú meldum við okkur saman og hringjumst á til að byrja á myndinni á nákvæmlega sama tíma, þær í Reykjavík og ég á Ísafirði. Svo sendum við hver annarri skilaboð í gegnum farsímann á meðan á myndinni stendur. Til dæmis sendi ég systur minni nánast hvert ár í ákveðnu atriði í myndinni svohljóðandi sms: Er mamma byrjuð að gráta?

Svo horfi ég líka alltaf á tvær af uppáhaldsmyndum kærasta míns með honum en þær eru „National Lampoons Christmas vacation“ og „It's a wonderful life“ en þær eru báðar til þess fallnar að koma manni í jólagírinn.

Jólin sjálf eru svo ansi annasöm þar sem ég á mjög stóra fjölskyldu sem teygir anga sína víða og maður gerir sitt besta til að reyna hitta sem flesta þeirra á sjálft aðfangadagskvöld. Þar fléttast auðvitað inn fjölskyldan hans Ásbjörns. Strákarnir þurfa svo auðvitað líka að hitta pabba sinn og föður-fjölskylduna. Maður reynir því að púsla tímanum saman eins vel og maður getur en auðvitað er bara gaman að hitta svona marga. Við förum alltaf til pabba og Guðbjargar stjúpmömmu í kaffi og með því eftir jólamatin og opnum þar restina af þökkunum. Svo þegar heim er komið er svo gott að skríða undir teppi með nýja bók og konfekt því ég yrði alveg ómöguleg ef ég fengi ekki þetta tvennt í jólagjöf en sem betur fer hefur það bara aldrei komið fyrir. Á jóladag er svo bannað að fara úr náttfötunum þar til maður fer í fjölskylduboð um kvöldið. Ég passa mig á að hafa engin blöð fyrir framan mig, kveikja ekki á útvarpinu og hafa bara afþreyingarefni því það er mitt frí að heyra engar fréttir yfir daginn þar sem maður lifir og hrærist í fréttum allan daginn, alla daga í vinnunni. Best af öllu við fríið er þó að eiga notalega stund í ró og næði með fjölskyldunni enda er það nú það sem jólin snúast einna helst um.



Hárkompaní

Sílfurgötu 6 sími 456 6363




Who's that Lady?

Falleg gjafavara á frábæru verði fyrir jólin, m.a. hárblásarar, sléttujárn og fallegar sokkabuxur í jólapakkann

Finnið okkur á [facebook](#)





- Að sjálfsögðu eru smákökurnar ómissandi og ein af mínum uppáhalds-uppskriftum er fengin frá ömmu Völlu fyrir norðan:
- Appelsínu-smákökur
- 200 g smjörlíki • 100 g sykur • 100 g ljós púðursykur • 250 g hveiti
- 2 msk kartöflumjöl • 1 tsf ger • 1 egg • rifinn appelsínubörkur súkkulaði í miðjuna
- Blandið hráefnunum saman. Þegar allt er vel blandað saman, hnoðið litlar kúlur úr deiginu og þrýstið súkkulaðibita í miðjuna. Bakist við 250°C þar til þær eru orðnar stökkar og góðar. Einnig má breyta til og nota mandarínubörk í stað appelsínu í tilefni af jólinum.



**Hamborgar
hryggur**

Hamborgarhryggur Vestfirðinga í áratugi



Síld og fiskur - sími 555 4488



ALLTAF NÓG AÐ GERA Á AÐVENTUNNI

Elín Halldóra Friðriksdóttir, kirkjubjónn

Það er mikið að gera í kirkjum landsins á aðventunni. Það á líka við um Ísafjarðarkirkju þar sem mikil dagskrá er allan desember. Þar hefst undirbúningurinn á því að sett eru upp jólaljós og skraut í kirkjunni fyrir fyrsta sunnudag í aðventu.

Ýmsir kórar eru búnir að panta kirkjuna fyrir jólatónleika og þeir sem vilja vera með atburði á aðventunni eru yfirleitt tímalega í því að panta kirkjuna sem er mjög gott. Jóladagskráin hefst yfirleitt á fyrsta sunnudegi í aðventu með aðventukvöld kirkjunnar þar sem Kirkjukórinn, Sunnukórinn og hinir ýmsu kórar taka þátt í helgihaldinu. En núna í ár verður aðventukvöldið okkar á öðrum sunnudegi í aðventu, en aðventuhátíðin í Hnífsdalsskápelli verður þess í stað á fyrsta sunnudegi í aðventu. Þá verður einnig kvöldmessa á fyrsta sunnudegi í aðventu þar sem Þorsteinn Haukur mun sjá um tónlistina.

Stórtónleikar Frostrósa verða fimmtudaginn 2. desember en þeir hafa verið fastur liður hjá okkur undafarin fjögur ár. Það er mjög gaman að fá þau hingað með tónleika og ekki spillir ljósasjóvið sem lýsir upp kirkjuna og altarið flúna, það er alveg magnað.

Það er líka orðin hefð hjá okkur að vera með fjölskyldumessu og jólaball í safnaðarsal að messu lokinni. Að þessu sinni verður fjölskyldumessan sunnudaginn 12. desember. Þetta er mjög skemmtilegt og krakkarnir í kirkjuskólanum, bæði þau sem eru í yngri og eldri hópunum, taka mikinn þátt í helgihaldinu. Þau syngja, eru

Rommkúluís

- 2 eggjarauður
- 2 egg
- 125 g sykur
- 1/2 ltr rjómi
- 250 g rommkúlur

Aðferð: Eggjarauður, egg og sykur þeytt saman ljóst og létt, stíft þeyttum rjómanum hrært saman við ásamt muldnum rommkúlum. Látið í form og frystið. Borðið kalt með ferskum ávaxtasalat og það er líka mjög gott að hafa heita Rolosósu með.

Nærandi konfektkaka

- 4 egg, stór
- 80 g hrásykur
- 40 g kókosmjöl
- 60 g fint spelthveiti
- 1/2 tsk lyftiduft
- 50 g smjör, vel mjúkt
- 200 g döðlur, saxaðar
- 100 g 70% súkkulaði, saxað

Aðferð: Þeytið egg og sykur vel saman. Blandið saman kókosmjöli, spelti og lyftidufti. Hrærið saman allt sem á að fara í kökuna, setjið smjörpappír í botninn á smelluformi 24 cm í þvermál og hellið blöndunni í. Bakið við 170°C í 15–20 mín. Kælið örlítið og setið á tertudisk.

Hjúpur: 150 g 70% súkkulaði og 30 g smjör

Bræðið saman súkkulaði og smjör. Hellið hjúpnum yfir kökuna og skreytið eftir smekk. Það má líka skipta döðlunum út fyrir aðra ávexti, t.d. þurrkaðar apríkósar, mangó eða góðar hnetur (t.d. pekan- eða makademíuhnetur) og saxa frekar gróft. Líka gott að nota tvær tegundir, 100 g af hvorri. Um að gera að prófa sig áfram!

með helgileik og eru dugleg að dansa í kringum jólatréð. Það hefur verið þannig að Árný Herberts spilar á gítar, einnig hann Hjalti okkar og svo hefur hún Olga stundum spilað á píanóið og skapast þá mikil stemning. Við höfum svo fengið tvo góða jólasveina í heimsókn við mikinn fögnuð barnana.

Núna er orðin hefð að Menntaskólinn er með jólaútskrift hjá okkur og verður hún að þessu sinni laugardaginn 18. desember. Ég fylgi þeim bæði hér í kirkjunni og svo fer ég yfir í mötuneyti Menntaskólans um kvöldið og hjálpa tengdamömmu í veislunni þar.

Kammerkórinn er með sína árlegu kyrrðarstund sem verður núna miðvikudagskvöldið 22. desember og það er yndisleg stund. Það er svo notalegt að sitja við kertaljós, hlusta á flottan söng, svífa svo heim og leggjast í bólið með bros á vör. Það er líka nóg að gera hjá mér milli tónleika, messa og föstudagskránna að halda kirkjunni okkar hreinni og finni.

Það er sem sagt alltaf nóg að gera á aðventunni, en þegar jólin ganga í garð er yndislegur tími, miðnæturmessa á aðfangadag, jólamessa á jóladag og svo messa á gamlárskvöld.

Það er ekkert notalegra en að fara í miðnæturmessu. Þá erum við búin að borða á okkur gat, opna jólapakkana og fara í heimsókn til tengdó. Eftir messuna er svo farið heim, gjafirnar sem við fengum skoðaðar betur og slakað á.

Þegar það er svona mikið að gera hjá mér, þá passa ég mig á því að vera skipulögð - sem ég er nú samt alltaf - alltaf með reglustrikuna á lofti, hÍ hÍ. Ég panta jólakortin í nóvember, skrifa þau þá líka en sendi þau ekki fyrir en í desember. Ég kaupi jólagjafirnar tímanlega og reyni að koma sem flestu fá mér sem fyrst svo ég geti sinnt öðru. Ég set líka jólaseríurnar upp fyrir fyrsta í aðventu enda finnst mér fátt jafn notalegt í skammdeginu eins og að hafa jólaljós í gluggum, kertaljós á borðum og svo njóta þess að vera til.

Mér finnst jólin skemmtilegur tími. Ég er stundum eins og krakkarnir, mér finnst svo gaman að fá pakka. Vera með mínu fólki, fara í jólaboð, halda jólaboð og áramótageði þar sem við komum mörg saman. Þá er borðað, drukkið jólaöl og borðað meira. Spjallað, hlegið, horft á skaupið og notið þess að vera saman.

Heima á jólnum erum við með hamborgarhrygg á borðum. Við hjónin ákváðum það þegar við fórum að búa að við myndum blanda okkar jólasíðum saman og hefur það tekist vel. Bóndinn kom með þann sið að hafa ávaxtasalat í rjóma með hamborgarahryggnum og núna finnst mér það alveg ómissandi. Rommkúluís í eftirrétt er einnig alveg ómissandi en syninum líkar það ekki og þá er gerður ís eftir hans höfði. Þeir feðgar sjá um ísgerðina á Þorláksmessu.

Á jóladag erum við með fjölskylduboð, þá er hangikjötið á borði ásamt tilheyrandi en frúin á heimilinu vill hafa kartöflustöppu með harðsoðnum eggjum og laufabrauð með sínu hangikjöti og auðvitað uppstúf. Mér finnst ekki komin jól fyrir en ég fæ mitt hangikjöt með kartöflustöppu, harðsoðnum eggjum og laufabrauði - namm, namm!

Dú finnur jólagjöfiná í ORMSSON



EINSTAKLEGA VANDAÐ OG GOTT MÍNÚTUGRILL
Verð kr. 22.990,-



FJÖLDI FYLGIHLUTA
FÆST Í 5 LITUM
EFTIRLÆTI SÆNSKRA HÜSMÆÐRA Í ÁRATUGI - **ALGJÖR KLASSI!**
- Loksins fánleg aftur á Íslandi
Verð frá kr. 79.900,-



AEG ACE 4120
„FULLKOMIN!“
RYKSUGA
Verð kr. 19.900,-
- 2000 W
HLJÓÐLÁTUR
ORKUBOLTI



BRAUÐBOX - FÖTUR
Heimspækt hönnun



FRÁBÆRIR POTTAR OG PÖNNUR
Margar stærðir og gerðir

AEG KF 3130



• 1080 W
• 10-15 bolla glerkanna
• Dropastoppari
• Sýnir vatnsmagn
FÆST HVÍT OG SVÖRT
Klassísk KAFFIVÉL
Verð kr. 5.990,-

AEG SB 4400



• 600 W
• 1,5 L glerkanna
• 6 hraðastillingar (+hraðastilling fyrir klaka)
• Sérlega hljóðlátur
Frábært tækil! BLANDARI
Verð kr. 14.990,-

AEG AT 3140

Falleg og sterk
BRAUÐRIST
Verð kr. 5.990,-



• 860 W • 7 ristunarstig
FÆST HVÍT OG SVÖRT

AEG STM 4600

Dásamlegt verkfæri í öll alvöru eldhúsi!
TÖFRASPROTI
MEÐ AUKAHLUTUM • 500W
Verð kr. 11.990,-



þarf ekki að hreinsa ofninn fyrir jólin?

Við fullyrðum:

COLLO ER HEIMSINS BESTI OFNAHREINSIR



OBH NORDICA 6518



SODA MASTER Gazelle
Verð kr. 19.900,-

OBH NORDICA 2451



KAFFIVÉL - Nett og öflug
Verð kr. 29.900,-

sincos SSM-2510



MÍNÚTUGRILL
EDALGRIPUR Á FRÁBÆRU VERÐI
Verð kr. 12.990,-

sincos SKS-4513



ELDSHÚSVOG
SMEKKLEG OG VÖNDUÐ
STÁL • 3 kg
Verð kr. 3.990,-

sincos SCO-5002



NÚTIMA SPARNADARTÆKI VIÐ ELDAMENNSKUNA
Eldsnöggur og hörkuflottur
5 lítra blástursofn
Verð kr. 19.900,-

Nintendo SNERPA-SPENNA-SNILLD DS Lite - LEIKJATÖLVAN



EIN ALLRA VINSÆLASTA LEIKJATÖLVA HEIMS
Verð kr. 24.900,-

OLYMPUS T-100



MIKIL GÆÐI OG GOTT VERÐ „Bestu kaupin“
12 milljón pixlar • 3x aðdraáttur linsa 36-180mm • Til í 4 litum: Svört, blá, rauð og silfur
Verð kr. 13.900,-

Verbatim VE47540



SJÓNVARPSFLAKKARI MEÐ UPPTÖKU • 1TB
VERÐ AÐUR: 69.900 kr
Tilboð: 39.900,-

SCOTT RX18RD



VANDAÐ OG FLOTT ÚTVARP
Verð kr. 6.900,-
CMX118
VEKJARAKLUKKA
Verð kr. 4.900,-

SHARP XL-DH10NH



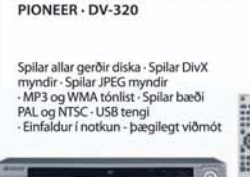
FRÁBÆR HLJÓMTÆKJASTÆÐA
VERÐ AÐUR: 39.900 kr
Tilboð: 34.900,-

Nintendo SNERPA-SPENNA-SNILLD



Wii - LEIKJATÖLVAN SEM SLEGIÐ HEFUR ÖLL SÖLUMET
Verð kr. 39.900,-

Pioneer PIONEER • DV-320



Spilar allar gerðir diska • Spilar DivX myndir • Spilar JPEG myndir • MP3 og WMA tónlist • Spilar bæði PAL og NTSC • USB tengi • Einfaldur í notkun • Þægilegt viðmót
HÁGÆÐA DVD-SPLARI
Verð: 19.900,-

DMTECH LW23LE-HD/B



19" LCD-SJÓNVARP
með innbyggðum DVD spilara og DVB-T móttakara • FULL HD 1920x1080
Verð kr. 69.900,-

OLYMPUS



SJÓNAUKAR Í MIKLU ÚRVALI
OLYMPUS ER HÁGÆÐA LINSUFRAMLEIÐANDI
Verð frá kr. 4.450,-

CELESTRON FIRSTSCOPE



„Heill heimur opnast þér!“
Kosin VARA ÁRSINS á Alþjóðlegu ári stjörnuskoðunar 2009
Verð kr. 11.900,-

PRISTUR ORMSSON

// HAFNARSTRÆTI 12 • ÍSAFIRÐI • SÍMI 456 4751



Myndin er tekin í Pólgötu 10 á Ísafirði rétt eftir áramótin 1965 og er úr fórum sr. Agnesar M. Sigurðardóttur sem segir um hana: „Myndin er tekin á skírardegi yngri systur minnar Rannveigar Sifjar. Hún var skírð á afmælisdaginn hennar Rannveigar ömmu minnar, sem hafði flutt rúmum tveimur árum áður úr Grunnavík þar sem hún bjó. Þá fluttu einnig aðrir íbúar Grunnavíkur og hreppurinn fór í eyði. Bræður mömmu, Ragúel og Jakob voru þar á meðal og fjölskyldur þeirra. Eftir það áttum við ömmu og stórfjölskyldu á Ísafirði eins og mörg önnur börn. Fjölskyldan hittist oft og alltaf á jóladag og er svo enn. Myndin er tekin í stofunni í Pólgötunni en í þeirri stofu varð allt að vera klárt fyrir hádegi á aðfangadag, því margir giftu sig og mörg börn voru skírð í þeirri stofu, jafnt á jólum sem öðrum helgidögum. Á myndinni sést Guðrún Aspelund frænka mín horfa á hópinn, en pabbi hennar tók myndina og sjálf átti hún 4 ára afmæli þennan dag. Og við systur erum að sjálfsögðu í kjólum sem mamma saumaði, en hún er flínk saumakona. Sneið jafnvel heila flík á meðan hún talaði í símann og oft fórum við í nýja flík að morgni, sem hafði verið efni kvöldið áður.”



Gengið í kringum jólatréð á jólaballi Kvenfélagsins Hvatar í Hnífdal árið 1968. (Úr fórum Esterar Ingadóttur).



Myndin er tekin á aðfangadagskvöld 1987 heima hjá Svönu Þórðardóttur og Magna Guðmundssyni á Hlíðarvegi á Ísafirði. Frá vinstri: Halla og Marta Magnadætur, Þórður Einarsson, Harpa Magnadóttir og Svana Þórðardóttir. Svana segir jólin alltaf verið mjög hefðbundin með borðhaldi sem hefst á mínútnni kl. 18 með aspargussúpu sem húsmóðirin færir upp á diskana. Eitt sinn fór rafmagnið af kl. 18 en það kom ekki að sök þar sem allir voru sestir og gátu gætt sér á súpunni við kertaljós. Segir Svana að sennilega hafi aldrei verið eins hátíðlegt borðhald og þá. (Úr fórum Svanhildar Þórðardóttur).

MINNINGAR Á MYNDUM

HIN GÖMLU JÓL



Þessi mynd af Grétari Geir Halldórssyni er tekin á jólum 1969 eða 1970. Hann er í heimasamuðum jólafötum eins og títt var á þessum árum. Rauða, snúna kertið á útvarpinu var frá Hreini og vafalaust voru slík kerti á hverju heimili um jól. Þarna er komið sjónvarp en eftir að það var komið skipaði það stóran sess í jólahaldi landsmanna, ekki síst barnanna eftir að farið var að sýna barnaefni á aðfangadag. (Úr fórum Esterar Ingadóttur).

Einstök upplifun



Útivistarfolk veit að það skiptir mjög miklu máli að vera rétt búinn á fjöllum að vetrarlagi. Dagarnir eru kaldari og styttri og það eru færri á ferðinni. Vetrarferðamaðurinn veit að hann þarf að treysta á sjálfan sig og útbúnaðinn til þess að vera öruggur. **ZO•ON** vetrarfatnaðurinn er traustsins verður - og svo er hann líka flottur.

ZO•ON fatnaður fæst Hafnarbúðinni Ísafirði.

Opið alla virka daga kl. 9-18

4. des. 10-16	22. des. 9-19	27. des. 13-18
11. des. 10-16	23. des. 9-23	31. des. 10-12
18. des. 10-16	24. des. 10-12	4. jan. lokað

Olufélag Útvegsmanna • Hafnarhúsinu • Sími: 456-3245 • 400 Ísafjörður



ZO•ON
ICELAND
www.zo-on.is

PINNAR MEÐ FETAOSTI

Ef til er fetaostur í sneiðum þá hentar hann betur en bitarnir. Ofan á fetaostinn er sett sneið af niðursoðinni papriku og síðan ólífa. Stingið kokteílpinna í gegn. Ef til eru kryddlegnar svartar ólífur er tilvalið að nota þær en annars er hægt að nota hvort heldur sem er svartar eða grænar.



OSTA- OG CHUTNEY BÖKUR

Í þennan rétt þarf litlar skeljar, brieost, chutney og ferska basilíku. Setjið smá chutney (t.d. mangó) í skel, bita af brieosti ofan á og skreytið með basilíku.



KRYDDAÐIR OSTABITAR

Fletjið út smjördeig og skerið út kringlóttar kökur eða þríhyrninga. Stingið í deigið, sáldrið yfir parmesanosti (eða öðrum rifnum osti) og paprikudufti ásamt smá salti og pipar. Bakist í 190°C heitum ofni í u.þ.b. 15 mínútur.



INNBAKAÐUR OSTUR

Það fer eftir stærð ostins hversu mikið þarf af smjördeigi, t.d. þarf 2 plötur fyrir camembert. Gætið þess að deigið sé ekki of þunnt.

- 1 egg
- 1 msk vatn
- 1/3 bolli þurrkuð kirsuber, mýkið í heitu vatni í 1 mín.
- ¼ bolli ristaðar og hakkaðar pekanhnetur
- ¼ bolli hunang
- ½ msk ferskt rósmarín
- 1 hvítmygluostur, t.d. brie eða camembert

Hitið ofninn í 190°C. Blandið saman kirsuberjum, hnetum, hunangi og rósmarín. Setjið blönduna á miðju deigsins og ostinn ofan á. Smyrjið deigið með egginu og brjótið það yfir ostinn. Setjið ostinn á bökunarplötu með þá hlið niður. Skreytið með restinni af deiginu. Penslið með egginu og bakið síðan í 20–25 mín. eða þar til gullið á lit. Látið ostinn standa í 45 mín. áður en hann er skorinn.

Í AÐVENTUPARTÝIÐ

PUTTAFÆÐI OG DRYKKIR

HNETUR MEÐ CHILÍ, PAPRIKU, FRÆJUM OG RÚSÍNUM

- 220 gr af blönduðum hnetum, fræjum og rúsínum
- 1 tsk paprikuduft
- U.þ.b. ½ tsk af þurrkuðum og muldum chilíflögum (meira ef þið viljið hafa þetta sterkt)
- 1 tsk olífuolía
- Sjávarsalt

Hitið ofninn í 200°C. Blandið hnetum, rúsínum og fræjum saman við paprikuduftið og chilí ásamt olífunni. Setjið blönduna á bökunarplötu með bökunarpappír og stráði sjávarsalti yfir. Bakið í ofninum í 12–15 mín. Gætið þess að hræra í blöndunni við og við svo ekki brenni. Berið fram heitt eða kalt.



OSTARÚLLA MEÐ PISTASÍUHNETUM

8 msk rjómaostur (kúfaðar skeiðar)
2 ½ dl af rifnum cheddar eða öðrum sterkum osti
1 msk Dijon sinnep
1 tsk worchestershire sósa
salt og svartur pipar
1 bolli pístasíuhnetur, grófsaxaðar
Ostakex

Hrærið saman ostunum, sinnepinu og sósunni þar til allt er blandað vel saman. Kryddið og setjið í kæli í 1 klst. Á meðan eru hneturnar ristaðar á pönnu og kældar. Osturinn er rúllaður í vaxpappír og síðan velt upp úr hnetunum. Vefjið rúlluna inn í hreinan vaxpappír og látið standa í kæli 1–2 klst. Berið fram með góðu kexi.

BRAUÐ MEÐ LAXI

Meðaldökkt brauð, t.d. speltbrauð, skorið í þykkan sneiðar
Reyktur lax í þunnum sneiðum
Sýrður rjómi
Piparrótarsósa (fæst tilbúin t.d. í Pipar og Salt)
Rauðkál, niðursoðið eða ferskt
Ferskt dill (ef vill)

Hrærið saman sýrðum rjóma og piparrótarsósu, hlutföllin eru 1 af sýrðum rjóma en ½ af piparrótarsósu. Skerið brauðið í frekar þykkan sneiðar og hverja sneið í 4 hluta. Setjið sósuna á bitana, þar ofan á setjið þið laxinn og síðan smávegis af rauðkáli. Ef vill má setja litla grein af fersku dilli ofan á kálið.



SÆTT UNDIR TÖNN

200 g súðusúkkulaði
100 g rjómasúkkulaði
3 msk síróp
125 g smjör
250 g salthnetur
160 g mulið kex, t.d.
Maríukex

Bræðið saman súkkulaði, síróp og smjör. Blandið því saman við hnetur og kex. Látið í form og kælið. Skerið svo í mátuleg munnbita.



SÁ ÓÁFENGI

1 hluti trönuberjasafi
1 hluti appelsínusafi
1 hluti ferskur appelsínusafi
Ísmolar

Blandið öllu saman í glas og hrærið. Þá verður til fallegur litur sem kemur öllum í jólaskap.

JÓLI

1 hluti vodki
1 hluti Cherry brandí (það má nota kirsch en það gefur ekki eins fallegan lit)
½ hluti Creme de cacao
Ísmolar (ef vill)

Blandið öllu saman í glas og skreytið með grein af rósmarín.



GEORG JENSEN
PRISTUR ORMSSON
HAFNARSTRÆTI 12 • 400 ÍSAFIRÐI • SÍMI: 456 4751





VINNINGAR Í JÓLAGETRAUN

- VEITINGAR HJÁ HEITT Á PRJÓNUNUM
- HLJÓÐBÓK FRÁ SÖGUFÉLAGI ÍSFIRÐINGA
- KERTI OG SERVIETTUR FRÁ BLÓMAVALI



SÖGUFÉLAG ÍSFIRÐINGA



Jólagetraun Aðventublaðsins

BJART ER YFIR BETLEHEM

Bjart er yfir Betlehem,
blikar jólastjarna.

Stjarnan mín og stjarnan þín,
stjarna allra barna.

Var hún áður vitringum
vegajósið skæra.

Barn í jötu borið var,
barnið ljúfa, kæra.

Að þessu sinni spyrjum við um kvæðið „Bjart er yfir Betlehem“
sem Ingólfur Jónsson frá Prestbakka þýddi á íslensku.

Fyrsta versið er hér til hliðar en hvernig hljóða hin versin?

Skrifið svörin á jólakort og sendið á Bæjarins Besta, Sólgtötu
9, 400 Ísafjörður eða sendið póst á bb@bb.is. Munið að
merkja bæði póst og umslög jólagetraun sem og að setja nafn,
heimilisfang og síma.

Síðasti skiladagur er 19. desember 2010.

JÓNSSON & LEWIS • J.14



Sparnaður í áskrift



Fyrir hverju
langar þig að spara
með sparnaði í áskrift?

Það er ekki bara góð tilfinning að eiga fyrir því sem
maður kaupir – það er líka ódýrara að safna og eiga
fyrir hlutunum en að fá lánað fyrir þeim.
Byrjaðu að spara á islandsbanki.is

islandsbanki@islandsbanki.is
www.islandsbanki.is
Sími 440 4000


Íslandsbanki

Með þér
um jólin

Coca-Cola®



'Coca-Cola', 'Coke', the dynamic ribbon device, the 'Coca-Cola' contour bottle and the design of the 'Coca-Cola' Santa are trademarks of The Coca-Cola Company © 2010 The Coca-Cola Company

Jólaföt og jólagjafir í miklu úrvali

Opnunartímar yfir hátíðirnar

Laugard. 4. des.	11-14
Laugard. 11. des.	11-16
Laugard. 18. des.	11-16
Þorláksmessa	11-23
Aðfangadagur	10-12
Mánud. 27. des.	13-18
Gamlársd.	10-12
Mánud. 3. jan.	13-18





Austurvegi 2
Sími: 456 4070



TJARNARBÆR

UPPÁHALDS JÓLALÖGIN OKKAR

KATRÍN LILJA ÆVARSDÓTTIR LEIKSKÓLASTJÓRI

Uppáhalds jólalögin mín eru **Sagan af Jesús** með Baggalút, mér finnst lagið vera fallegt og textinn algjör snilld. Ég hef haldið upp á þetta lag frá því ég heyrði það fyrst. **Jólin eru að koma** með í svörtum fötum. Þetta lag er svo fjörugt og skemmtileg og kemur manni alltaf í jólaskapið. **Hátíðarskap** með Helgu Möller, það eru ekki jól nema ég heyri þetta lag og syngi með þegar er verið að baka jólasnákökur og elda jólasteikina. Börnin á Tjarnarbæ halda mikið upp á **Skín í rauðar skotthúfur** og á **Jólunum er gleði og gaman**.

EYRARSKJÓL

UPPÁHALDS JÓLALÖGIN OKKAR

NANNÝ ARNA GUÐMUNDSDÓTTIR LEIKSKÓLASTJÓRI:

Leikskólinn Eyrarskjól starfar í anda Hjallastefnunnar sem þýðir að skólinn er rekinn af bæjarfélaginu en miðar innra starf sitt við námskrá Hjallastefnuskóla. Við fáum því ýmislegt skemmtilegt upp í hendurnar frá Hjallaskólum. Uppáhalds jólaglag barnanna á Eyrarskjóli er einmitt ljóð eftir Margréti Pálu Óladóttur við lag R. Miller, **Fimm mínútur í jól**. Ljóðið er svona:



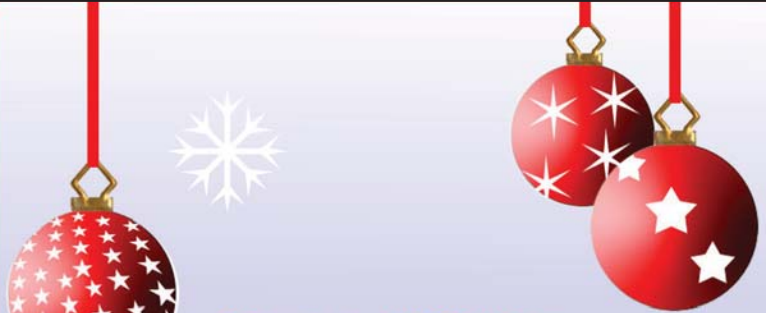
Er það brúða eða bíll –
bók eða lest?
Þekkir einhver hér
þennan jólagest,
sem læðist um með sekk
-lætur oní skó –
meðan lítil börnin
sofa vært í ró.



Hvildu höfuð hljótt.
Hlustaðu, það kemur senn jólanótt.
Úti er snjór – úti er kalt –
úti hljómar jólabjöllur yfir allt.

Búið er að semja tákni í anda Tákn
með Tali við ljóðið sem börnin gera
á meðan þau syngja.

Uppáhalds jólaglagið mitt er **Skín í rauðar skotthúfur** vegna þess að það er gaman að syngja það og í því leynist spennan og gleði. Ég get hins vegar alls ekki sungið **Ó, helga nótt** en það jólaglag býr til sömu jólatilfinninguna innra með mér og ég fann fyrir þegar ég var barn, hlýju í brjóstinu og þörf fyrir að faðma einhvern.



**FÉLAGAR FOS-VEST
BESTU ÓSKIR UM
GLEÐILEGA JÓLAHÁTÍÐ!**

**MUNIÐ EFTIR STARFS-
MENNTUNARSJÓÐI FÉLAGSINS
OG STYRKTARSJÓÐI BSRB.
FREKARI UPPLÝSINGAR ERU
Á HEIMASÍÐU FÉLAGSINS
WWW.FOSVEST.IS**



F.O.S. Vest.
Félag opinberra starfsmanna á Vestöndum. fosvest@fosvest.is
Aðalstræti 24 • 400 Ísafjörður • Sími 456-4407



ÍSLENSK GJÖF FYRIR SÆLKERA

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

NÝTT
Kjötkarfa



NÝTT
Sælkerakarfa

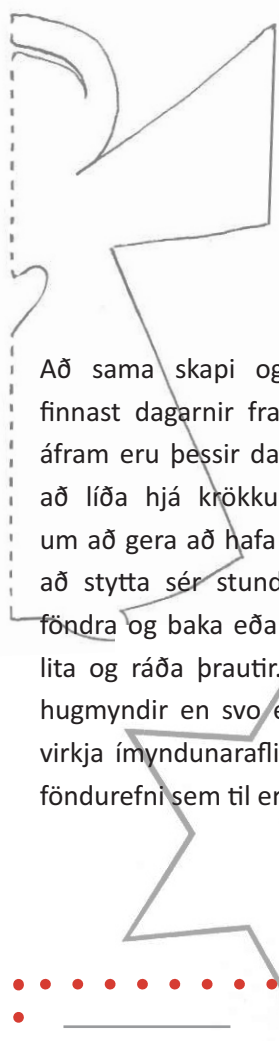


Körfurnar eru afhentar í sellófani með fallegri slaufu. Einnig bjóðum við fallega
ostakassa til að senda til viðskiptavina og starfsfólks innanlands.

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



www.ms.is



Að sama skapi og þeim fullorðnu finnast dagarnir fram að jólum æða áfram eru þessir dagar ótrúlega lengi að líða hjá krökkunum. Það er því um að gera að hafa nóg fyrir stafni til að stytta sér stundirnar, upplagt að fendra og baka eða dunda sér við að lita og ráða þrautir. Hér eru nokkrar hugmyndir en svo er um að gera að virkja ímyndunaraflíð og allt það fína fündurefni sem til er á heimilinu.



FÖNDUR OG LEIKIR

FYRIR KÁTA KRAKKA Í JÓLASKAPI



JÓLAKORT

Það er alltaf gaman að fá heimagerð jólakort. Hér eru nokkrar hugmyndir að klippimyndum sem nota má á jólakort eða til að gera merkisþjöld. Allt sem þarf er smjörpappír til að draga myndirnar á, karton í öllum regnbogans litum eða efni, skæri og lím. Svo má stytta sér leið og kaupa límmiða eða glansmyndir og auðvitað glimmer.

Það er líka fallett að klippa svona myndir út úr litríku kartoni, festa í þær mislanga þræði og hengja í gluggann.

JÓLAKÖTTURINN

Í sjálfan jólaköttinn þarf:

Svart karton

Hólk úr klósettpappír eða elhúsrúllu

Svartan lit til að mála hólkin (það má líka klæða hann með svörtu efni eða kartoni).

Smávegis af hvítum og rauðum pappír fyrir augu, nef og munn.

Lím

Byrjum á að mála hólkin eða klæða hann með efni/kartoni. Teiknið andlit kattarins á svart karton, klippið það út og límið á það augu, nef og munn. Andlitið er svo fest efst á hólkin. Klippið skottið úr svörtu kartoni og ekki gleyma að setja smá ræmur af hvítu neðst á hólkin enda jólakötturinn þekktur fyrir að hafa klær.



SNJÓBOLTAR

Þetta sælgæti er einfalt og bragðast afskaplega vel. Það þarf að geyma það í kæli svo ef maður vill gefa t.d. afa og ömmu í jólagjöf þá verður að gæta þess að pakka því á síðustu stundu. Hægt er að raða snjóboltunum í litla öskju sem klædd er með smjörpappír eða sul-tukrukku sem svo má skreyta.

250 g flórsykur

250 g kókosmjöl

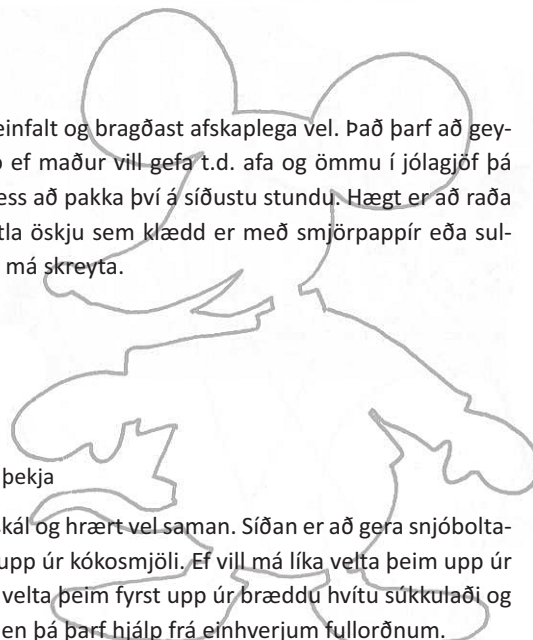
60 g smjör

3-4 msk rjómi

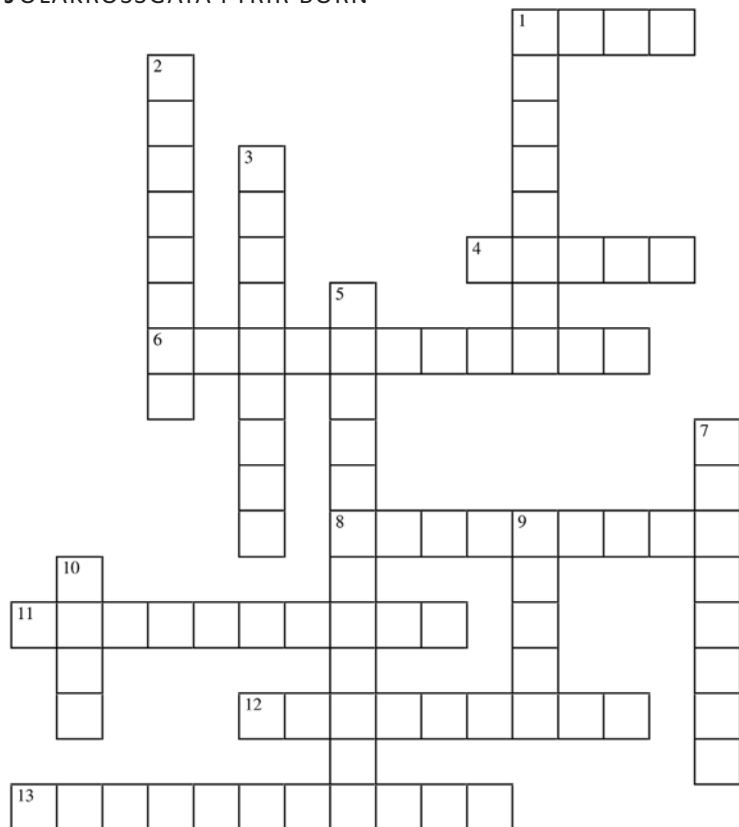
1 eggjahvita

Kókosmjöl til að þekja

Öllu er blandað í skál og hrært vel saman. Síðan er að gera snjóbolta-na og velta þeim upp úr kókosmjöli. Ef vill má líka velta þeim upp úr kakó. Það má líka velta þeim fyrst upp úr bræddu hvítu súkkulaði og svo kókosmjölinu en þá þarf hjálp frá einhverjum fullorðnum.



JÓLAKROSSGÁTA FYRIR BÖRN



LÁRÉTT

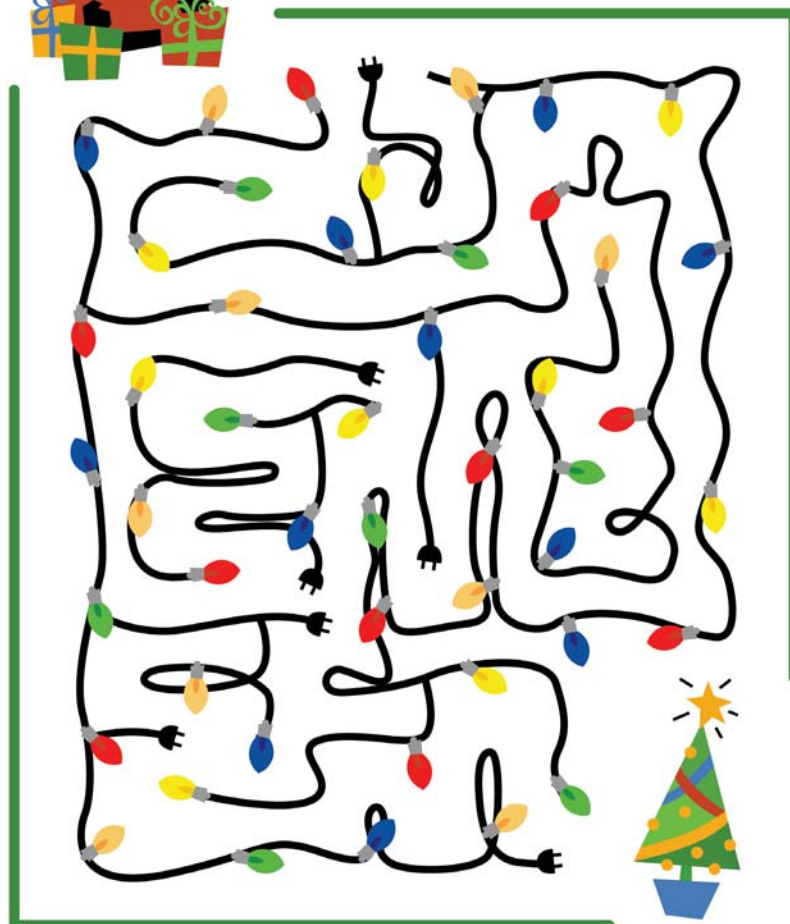
- 1 Það sem Jesú var lagður í
- 4 Þorlákssmessumatur
- 6 Sá sem borðar menn en ekki mýs
- 8 Hengjum á jólatréð
- 11 Dagurinn fyrir aðfangadag
- 12 Sá sem kemur með pakkana
- 13 Vísaði vitringunum veginn

LÓDRÉTT

- 1 Það sem er undir jólatrénu
- 2 Það sem við borðum á jóladag
- 3 Hvaða lykt finnur Gáttaþefur
- 5 Fyrsti jólasveinninn
- 7 Fæðingarborg Jesú
- 9 Hvað ágirtist síðasti jólasveinninn?
- 10 Tekur óþekku börnin



Hjálpðu jólasveininum að leysa úr flæktum jólaseríum



**Studio
Dan**

- Líkamsrækt
- Einka- og hóppjálfun
- Ljósabekkir
- Vigtn og mæling
- Gjafakort
- Heilsuvörur
- Fæðubótarefni
- Boozt
- Ráðgjöf
- Hóptímar



Gjafakort er jólagjöf sem slær í gegn á nýju ári!

Gleðileg jól

Með kærri kveðju
Stefán, Rannsó, Dagur, Guðbjörg,
Árni, Ester, Margrét, Gunna, Isabella,
Þórdís, Svala, Björk, Sigrún og Stefán Diego

studiodan@simnet.is

www.studiodan.is

Sími 456 4022

*Deurstofan
Dagný*
PROFESSIONAILS

*Býður upp á alla
almenna snyrtingu*

*Nýtt hjá mér er brasilískt vax
og gellökkun frá Professionals*

*Flottar gjafavörur
á góðu verði og
vinsælu gjafakortin
alltaf til*

*Óska öllum Vestfirðingum
gleðilegra jóla*

Tímarpantanir í síma 823 3500



Ráðgjafa- og nuddsetrið ehf

rons@rons.is • www.rons.is
Sími 456 6698 / 899 6698

Munið gjafakortin

- > Heitt kókosolíunudd
- > Alnudd
- > Partanudd
- > Stólanudd
- > Ráðgjöf

Stefán Dan — 899 6698

Björk Ingadóttir

Höfuðbeina- og
spjaldhryggsgjöfnun

Heilun og dáleiðsla

Munið gjafakortin

Pantið í síma 863 4559

Gleðilega hátíð

Desemberopnun:

Laugardaginn 4. des. 11-16
Laugardaginn 11. des. 11-16
Laugardaginn 18. des. 11-18
Sunnudaginn 19. des. 13-18
Mánudaginn 20. des. 11-20
Þriðjudaginn 21. des. 11-20
Miðvikudaginn 22. des. 11-20
Fimmtudaginn 23. des. 11-23
Aðfangadag 24. des. 10-12
Mánudaginn 27. des. 13-18
Gamlársdag 31. des. 10-12
Mánudaginn 3. jan. 13-18

Búðin okkar er full af
fallegum sparifatnaði,
hversdagsfatnaði,
hlýjum fatnaði,
skóm og fylgihlutum
fyrir dömur og herra,
stelpur og stráka.

Munið gjafabréfin

Njóttu þess að versla
í heimabyggð



Jón og Gunna verslun

Austurvegur 2
400 Ísafjörður
Sími: 456 3464
jonoggunnaverslun@simnet.is



Hér koma tvær fönduruppskriftir
sem henta jafnt ungum sem
öldnum og kosturinn við þær er,
að efniviðurinn er örugglega til á
flestum heimilum.

FÖNDUR

LJÓSAJÓLASVEINN OG JÓLATRÉ

LJÓSAJÓLASVEINN

Í sveinka þarf:

Ljósaperu

Bút af nælonsokk

Tvinna

Augu (fást af öllum stærðum
og gerðum í föndurbúðum)

Gæru eða lopa

Bómull eða vatt

Rautt efni eða rautt garn

Lím og skæri

Klippið passlega stóran bút af nælonsokk til að
þekja peruna. Setjið smá bómull inn í sokkinn
sem nef á miðja peruna og vefjið utanum hann
tvinna til að mynda nefið. Strekkið síðan sokk-
inn yfir peruna og festið við skrúfganginn. Límið
því næst augun á peruna, hægt er að kaupa lítil
gleraugu í föndurbúðum sem hægt er að setja
á nefið til að gera sveinkann svipmeiri. Ef til er
gæra, er hún notuð til að setja hár og skegg en
hér má líka alveg nota hvítan eða gráan lopa.
Skeggið og hárið er límt á. Svo er það húfan.
Saumið eða prjónið húfu sem passar á skrúf-
ganginn, setjið smá bómull inn í hana og límið
hana svo fasta. Upplagt er að festa hengju í huf-
una og láta sveinkann prýða gluggana.



JÓLATRÉ

Allt sem þarf í jólatréð má finna í eldhúsinu:

Korktappi

Grillpinni úr tré

Bökunarpappír

Kaffifilter

Lím

Bökunarpappírinn er klipptur í um 90 cm langa
ræmu sem 1 cm á breidd. Ræman er síðan
þrædd á grillpinna, tréð er mjóst efst og breikkar
svo niður. Pappírinn er látinn bylgjast í stærri og
stærri bylgjum niður eftir prjóninum. Festið svo
grillspjótið á korktappann með því að stinga odd-
inum í. Klippið stjörnu úr kaffifilter og límið efst.



Sjúkrabjálfun Vestfjarða

Leið til betri heilsu

Óskum öllum Vestfirðingum gleðilegra jóla
og farsældar á komandi ári.

Sjúkrabjálfarar

Ólafur Halldórsson, lögg. sjúkrabjálfari
Steingrímur Þorgeirsson, lögg. sjúkrabjálfari

- Sjúkrabjálfun
- Ráðgjöf
- Heilsufarsmælingar
- Úttekt á vinnuáðstöðu
- Næringaráðgjöf –Salome Elín Ingólfssdóttir
- Líkamsrækt

Tækjasalurinn er öllum opin!

Opnunartími:
mán – fös frá kl. 06:00 – 19:00
Laugardaga frá kl. 10:00 – 12:00

Upplýsingar og tímapantanir í síma: 456-3700





FLUGFÉLAG ÍSLANDS

➔ flugfelag.is

Jólagjafabréf



Gefðu góða ferð í jólagjöf

Njóttu þægindanna og fljúgðu með Flugfélagi Íslands.

Kauptu jólagjafabréf fyrir **14.900 kr.*** á alla áfangastaði innanlands.

Bókanir í síma 570 3030 og allar uppl. á flugfelag.is

*Innifalið: Flug fram og til baka og flugvallarskattar.



ÞEGAR BOÐIÐ ER TIL

JÓLAVEISLU

JÓLASULTA

Ef til eru bláber í frystinum er hér fljótleg en jólaleg sulta. Þíðið berin, í 1 lítra af berjum þarf:

- safa úr einni sítrónu
- 800 gr af sultusykri
- ¼–½ tsk negul
- ¼–½ tsk kanil
- ¼–½ tsk allrahanda

Látið suðuna koma upp á berjunum og sjóðið í um 5 mín. Bætið þá sítrónusafanum út í. Potturinn er nú tekinn af hellunni og sykrinum og kryddinu hrært saman við þar til sykurinn er uppleystur. Sett í hreinar krukur sem er lokað strax. Ef ekki er til sultusukur má nota hleypi en munið að setja þá hleypinn fyrst og svo sykurinn.



... og maður vill taka með sér litla gjöf til gestgjafans en tíminn er naumur:

KERTI OG SNJÓR Í KRUKKU

Hér einföld hugmynd sem setja má jafnt í sultukrúkku sem blómavasa og ef ekki er til molasykur má alveg nota sykur. Það tilvalið að setja smá lit í skreytinguna t.d. með rauðum piparkornum eða ef notaður er sykur er fallett að setja smávegis af glimmeri með. En í þetta þarf:

- Glæra krúkku eða vasa
- Syurmola eða sykur
- Kerti, best ef til eru mjó og há
- Rauður pipar, glimmer, greni, stjörnu-anís eða eitthvað annað skemmtilegt til skrauts.



JÓLALÉG RAUÐBEÐUR

Hér er gjöf sem þarfnast smá undirbúnings í hana þarf:

- Niðursoðnar rauðbeður
- Sultukrúkku
- Svört piparkorn
- Kökumót
- Skreytingarefni s.s. borða og greni

Úr hverri sneið af rauðbeður er skorin jólaleg mynd (oft eru sneiðarnar frekar litlar og því þarf lítil mót). Sett í krúkku ásamt piparkornum og vökv-anum af rauðbeðunum. Krúkkan er skreytt og kökumótið látið fylgja með.

GRENI

Sígild og falleg gjöf. Klippið niður eina grenigrein og setjið hana í búnt, bætið við kanilstöng og skreytið með borða. Einnig má setja saman við fallega grein með berjum eða litríkt jólaskraut.

MANDARÍNUR

Fátt minnir okkur meira á komu jólanna en kassar af mandarínnum. Ef bætt er í kassann könglum og greni og sett utanum hann fallegur borði er komin fyrirtaks gjöf sem gleður bæði með bragði, lit og ilm.



Jólin eru komin í Bókahornið

Fullt af frábærum sérvörum
Góð þjónusta
Verslun í heimabyggð

Allt fyrir jólin!



JÓLA BÓKAHORNID
RITFANGA- OG GJAFAVÖRUVERSLUN



Allar tegundir uppáhellingar henta til að gera kaffidrykki. Best er að velja bragðmikið kaffi, t.d. þær tegundir Kaffitárs sem merktar eru með 3 baunum á miðanum. Eins er hægt að nota hvaða tegund af mjólk sem er, allt eftir því hvað hentar hverjum og einum. Fyrir þá sem vilja léttari útgáfu er upplagt að freyða létt g-mjólk og nota sykurlaust síróp og fyrir þá sem vilja leyfa sér þínu aukalega um jólin má alveg bæta rjómalufsu ofan á drykkinn.

SKOTTHÚFA

Stór expressó eða bragðmikið uppáhellt kaffi
Ein matskeið af myntusírópi (eða myntusúkkulaði brætt saman við mjólkina)
1/2 teskeið flórsykur
Heit mjólk

Setjið síróp og flórsykur í bolla eða glas. Kaffinu hellt saman við og að síðustu heitri mjólkinni. Gott að bræða myntusúkkulaðið saman með mjólkinni ef það er valið.

SKREKKUR

1/2 matskeið Kahlúa síróp
1/2 matskeið Chai síróp
Stór expressó eða bragðmikið uppáhellt kaffi
Heit mjólk
Mulinn kanill

Sírópið er sett í bolla og kaffinu hellt yfir. Gott er að freyða mjólkina í freyðikönnu svo að drykkurinn verði mjúkur í munni (g-mjólkinn freyðir t.d. vel). Að lokum er kanill stráð yfir drykkinn.

TILBRIGÐI VIÐ HEITT SÚKKULAÐI

Hitið saman mjólk og suðusúkkulaði. Bragðbætið með sírópi í hvern bolla eftir smekk, um 1 matskeið af sírópi í hvern bolla.

Einnig er mjög gott að hita saman í potti mjólk, suðusúkkulaði og tvær plötur af After Eight. Toppa svo með rjóma.

ÞEGAR KOMIÐ ER INN ÚR ÚR KULDANUM

... er fátt betra en að koma sér vel fyrir og fá sér einhvað heitt að drekka. Starfsfólk Kaffitárs var svo elskulegt að senda blaðinu uppskriftir af góðum drykkjum sem henta jafnt börnum sem fullorðnum.



Gleðileg jól



TM óskar viðskiptavinum sínum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári



ÞÚ færð
ALLT FYRIR
JÓLIN

í Húsmiðjunni og Blómavali Ísafirði




blómaval


HÚSMIÐJAN

OSTAKÖRFUR MS

– hagstætt verð og 100% íslenskt innihald

Mjólkursamsalan býður eins og undanfarin ár upp á fallegar gjafakörfur með úrvali af bragðgóðum íslenskum ostum. Sú nýbreytni er í ár að ostakörfurnar innihalda einnig íslenska sultu og íslenskt kex og er því eingöngu um íslenskt innihald að ræða í körfunum. Fjórar stærðir eru í boði í ostkörfunum ásamt því að í fyrsta sinn er boðið upp á tvær viðbótarkörfur í úrvalið, kjötkörfu og sælkerakörfu, en þetta eru stærri körfur með hamborgarhrygg, konfektí, kryddpylsu, salami, chutney og fleiri skemmtilegum viðbótum. Ættu allir að geta fundið körfu við sitt hæfi. Stærð og verð karfanna miðast við það að bjóða upp á allt frá ódýrum körfum og upp í aðeins veglegri og dýrari körfur fyrir þá sem það kjósa.



Mjólkursamsalan hefur ávallt lagt áherslu á að bjóða upp á sem besta þjónustu þegar kemur að því að sérvelja körfurnar og aðstoðar starfsfólk söludeildar MS kaupendur við að velja sérvelja körfur og reiknar út verð. Algengt er að viðskiptavinir velji sér eina af þessum stöðluðu körfum sem boðið er upp á og hafi þá með óskir um að breyta körfunni örlítið, t.d bæta við ostum eða einhverju öðru sem fyrir-tækin koma þá sjálf með sem viðbót í körfurnar. Jólaostakörfurnar hafa verið gríðarlega vinsælar sem jólagjafir til starfsmanna í gegnum árin og panta mörg hver körfur ár eftir ár frá MS.

OSTAVEISLA BÆKLINGUR

- FYLGIR ÖLLUM KÖRFUM

Ostakörfunum í ár fylgir skemmtilegur bæklingur um desertosta þar sem má finna fróðleik um helstu mygluostana frá MS og eiginleika þeirra, einfaldar ostahugmyndir fyrir ýmis tækifæri, hugmyndir að skemmtilegum ostabökkum og hvað skal hafa í huga þegar ostarnir eru valdir á bakkann ásamt uppskriftum. Jafnframt er öll íslenska flóran í þessari tegund osta sett fram og farið yfir bragðeiginleika þeirra.

Í FYRSTA SINN HÆGT AÐ PANTA OSTAKÖRFUR Á NETINU

– einfalt, fljótlegt og þægilegt

Nú býðst viðskiptavinum í fyrsta sinn að panta ostakörfurnar í gegnum netið á www.ms.is. Þar er hægt að velja á milli fjögurra staðlaðra karfa, skrifa á kort sem fylgir körfunum og velja viðkomandi heimilisföng sem körfurnar eiga að sendast á. Ferlið er mjög einfalt og þægilegt.



HUGURINN BER ÞIG
AÐEINS HÁLFA LEIÐ

GEFÐU FRÍ UM JÓLIN

JÓLAPAKKAR ICELANDAIR



EVROPA frá 29.900* kr.

eða 20.000 Vildarpunktar og 19.554* kr.

USA frá 54.900* kr.

eða 40.000 Vildarpunktar og 28.140* kr.

Jólapakkatilboðið gildir til London, Manchester, Glasgow, Kaupmannahafnar, Stokkhólms, Osló, Amsterdam, Frankfurt og Parísar í Evrópu og til New York, Boston og Seattle í Bandaríkjunum.

Jólapakkar eru í boði fyrir öll farrými: Economy Class, Economy Comfort og Saga Class. Jólapakkar Vildarklúbbsins eru í boði á Economy Class og Economy Comfort. Sérstakt barna- og ungubarnaverð í boði, sjá nánari upplýsingar á www.icelandair.is. Ferðatímabil er frá 10. janúar til og með 17. apríl 2011 (síðasti ferðadagur). Eftir að ferðatímabili lýkur gildir jólagjafabréfið sem inneign upp í fargjöld með Icelandair.

Vildarkort VISA og Icelandair: Vildarkortshafar fá 5.000 Vildarpunkta fyrir kaupin.

+ BÓKAÐU Á WWW.ICELANDAIR.IS



* Innifalið: Flug fram og til baka, skattar og önnur gjöld. Sölutímabil er til 24. des. 2010 kl. 18:00. Bókunartímabil er frá 22. des. 2010 til og með 14. jan. 2011. Lágmarksdvöl er aðraránott sunnudags nema á Saga Class. Takmarkað sætaframboð. Sjá nánari skilmála á www.icelandair.is. Pressar ferðir gefa 3.000-14.400 Vildarpunkta.

„HVER ÆTLAR AÐ SITJA ÞARNA?“

Hún heitir Małgorzata en er kölluð Mao. Hún fæddist og ólst upp á svæði sem heitir Lubelszczyzna, staðsett í suðausturhluta Póllands. Síðustu átta ár hefur hún búið hér og þar um Evrópu en frá því í apríl á þessu ári hefur hún verið búsett á Flateyri.

Hljóð. Í gegnum vetrargluggann fylgjumst við með himninum. Eins og vitringarnir þrír fyrir tvö þúsund árum að bíða eftir tákni. „Hún er komin!“, hrópar lítill drengur. „Hún er komin, fyrsta stjarnan.“ Við hvítt borð kemur öll fjölskyldan saman. Afi horfir á mig: „Ertu tilbúin?“ Ég kinka kollinum. Í skyni kertaljóss blikkar jólatré. „Fæðing Jesú Krists varð á þennan hátt: María, móðir hans...“. Nú er kominn tími til að brjóta oblátu fyrir alla fjölskylduna og óska blessunar.

Obláta, líka kölluð altarisbrauð, er vígt brauð sem notað er í heilagri máltíð. Að brjóta brauðið er tákni fyrirgefningar. Í gamla daga var sagt að það að brjóta oblátu þýddi að hætta deilum. Þessi jólahefð er tvö hundruð ára gömul og kemur frá Póllandi. Hún minnir á helgan sið kristinnar trúar. Jesús Kristur braut brauðið með lærisveinum sínum við hina síðustu kvöldmáltíð

Við setjumst. Lítill drengur bendir á laust sæti við borðið: „Hver ætlar að sitja þarna?“ Og það verður að útskyra fyrir honum að þetta sé pláss fyrir einhvern sem gæti bankað á hurðina. Í kvöld eru allir velkomnir og enginn skilinn eftir.

Í gamla daga var auka borðbúnaður lagður á borð fyrir sálir hinna látnu sem máttu koma í heimsókn á aðfangakvöld. Undir hvítum borðdúki liggur hey eins og í fjárhúsinu þar sem Jesús fæddist. Í Póllandi blandast gamlar hefðir saman við kaþólska helgisiði en fleiri og fleiri Pólverjar muna ekki lengur eftir fyrstu þjóðarsögunum.

Tuttugasti og fjórði desember. Morgunn. Mikið að gerast. Fjölskyldufaðirinn birtist í hurðinni með grenitré sem börnin fara strax að skreyta. Kvenfólkið hlæjandi inn í eldhúsi, undirbýr kvöldmatinn sem er eina máltíðin á þessum degi.

„Wigilia“ (lat. bið) heitir aðfangadagur á pólsku. Þessi hefð tengist biblískum tíma þegar menn voru að koma saman til að bíða alla nóttina. Á meðan þeir voru að bíða eftir hátíðarhöldunum, föstuðu þeir. Fastan fólst í því að

ekki mátti neyta kjötmetis. Í sumum kaþólskum löndum meðal annars í Póllandi, er fastan ennþá haldin. En þótt það séu engin kjötstykki á borðinu þann tuttugasta og fjórða desember er maturinn mikill og góður. Kvöldmáltíðin á aðfangadegi minnir á síðastu kvöldmáltíð Jesú og lærisveinanna. Tólf mismunandi réttir veraða bornir fá borð þetta kvöld til þess að minna á tölu lærisveinanna.

Við borðum fisk sem stendur fyrir uppris og eilífð í kristinni trú. Vatnakarpi (lat. Cyprinus carpio) er konungur allra fiska á þessum degi. Flestir kaupa hann



lifandi á aðfangadagsmorgun og láta hann synda í síðasta skipti í baðkeri áður en hann fær sitt pláss á milli hinna tólf rétta. Aðfangadagsmatur er ekki alveg eins á öllum svæðum Póllands en hvergi má þó vanta síld, rauðrófusúpu, sveppi og makowiec sem er rúllukakan með valmúafræjum.

Aðfangadagsmáltíð. Allir í sparifötum. „Ekki tala um pólitík“, minnir frænka frænda á og brosir til mömmu. „Ertu búin að smakka þennan fisk?“ Diskur eftir disk. Maturinn sýnist aldrei vera búinn. En allir eru sáttir og síðan er kominn tími til að syngja jólalög. „Kolęda“ sem er pólskt orð yfir jólalag kemur frá latneska orðinu „kolendae“ og þýðir fyrsti dagur mánaðar. Í byrjun janúar sungu Rómverjar lög til að halda upp á hátíð. Í slavneskum löndum byrjuðu menn að semja trúar-

lög á fimmtánda öld. Pólsk jólalög fjalla yfirleitt um fæðingu Jesú og kristinnar trúar.

Við syngjum og bíðum eftir miðnæturmessu. Rétt fyrir miðnætti göngum við til kirkju. Lykt af grenitrjám og ilmvötnum. Það er ekki mikið pláss og öll börn troðast til að sjá jólasviðið. Í hverri kirkju er jólasvið. Og aldrei eins. Strengjabrúður, tréskúlpúrar og alls konar leikföng. Ég fylgist með lest sem keyrir í kringum fjárhúsið þar sem postulíns María svæfir postulíns Jesúbarn. Maður er alltaf jafn forvitinn að sjá hverju presturinn hefur bætt við þessi jóln.

Þegar miðnæturmessen er búin, þá eru aðfangadagur og fastan líka búin og fyrsti jóladagur rennur upp. Oft með jólagjöfum sem við finnum undir jólatré, snemma morguns þann

tuttugasta og fimmta desember. Ef einhver var vondur fær hann aðeins tréstykki frá jólasveininum. Jólasveinninn kemur til barna tvisvar í Póllandi og í fyrsta skipti kemur hann sjötta desember sem er sérstakur dagur heilags Nikulásar. Fyrirmynd jólasveins hjá flestum kristnum þjóðum er biskupinn heilagur Nikulás sem var þekktur fyrir það að gefa litlar gjafir.

Jólahefðir í heiminum eru litríkar og jólin haldin á mismunandi hátt sem gerir hverja þjóð, hvert land, sérstakt. Að kynnast hefðum annarra þjóða getur verið eins og ferð til ókunnugra staða. Við lærum eitthvað nýtt og stækum sjóndeildarhring okkar. Við vitum meira og oft viljum við þá líka vita meira um okkar eigin menningu, jólasögu okkar sjálfra.



PIEROGI MEÐ KÁLI OG SVEPPUM

Pierogi, sem líta út eins og ítalskt ravioli, er mjög vinsæll matur um jólin í Póllandi. Pierogi eru yfirleitt gerð með súrkáli og þurrkuðum sveppum en hægt er að búa til pierogi úr hverju sem er, allt eftir því hvaða bragði er verið að sækjast eftir.

Deig:

- 2 glös hveiti
- U.þ.b. 1 glas heitt vatn
- Salt

Fylling:

- 300 g súrkál
- 50 g þurrkaðir sveppir
- 2 laukar
- 2 msk olía
- Salt og pipar

Skolið þurrkuðu sveppina og látið standa í vatni yfir nótt. Sjóðið þá í sama vatni og skerið sveppina í litla bita. Saxið laukana og steikið þar til þeir verða gullnir á lit. Saxið súrkál og steikið með lauknum og sveppunum á pönnu með loki við vægan hita í 45

mín. Sigið frá aukasafa. Saltið, piprið og hrærið vel saman. Látið kólna.

Blandið saman hveiti, salti og vatni og hnoðið á borði. Fletjið deigið út á hveitistráðu borði. Skerið út kringlóttar kökur (t.d. með glasi). Setjið eina teskeið af fyllingunni í miðjuna á hverri köku og brjótið saman í koddar. Þrýstið á kantana með fingrum eða gaffli til þess að kantarnir límist alveg saman. Setjið koddana í sjóðandi léttsaltað vatn. Sjóðið í um 5 mín. í stórum potti. Setjið í sigti og skolið örstutt undir kaldri vatnsbunu. Steikið koddana þegar þeir hafa kólnað.

Verði ykkur að góðu!



Mikið úrval af jóladúkum
Vaxdúkar
Sængurverasett
Handklæði
og margt fleira



Komið tímanlega með jólasfötin!

Tökkum viðskiptin á liðnu ári.

Öskum viðskiptarinum okkar gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári!



EFNALAUGIN
Sindragötu 14



ALBERT EHF
Sími: 456 4670

Velkomin í Konur & Menn
Við veitum persónulega fjöfnustu og ráðgjöf
Mjúkir harðir flottir ilmandi



Opnunartími til jóla:

Alla virka daga 10-18
Laugard. 4. des. 11-16
Laugard. 11. des. 11-18
Laugard. 18. des. 11-18
Sunnud. 19. des. 13-16
Þorláksmessa 23. des. 10-23
Aðfangadag. 24. des. 10-12

Þú færð pakkana
hjá okkur

KONUR
MENN

Verslunarmiðstöðin Neisti • Sími: 456-0201



Uppáhaldslög barnanna á leikskólanum Laufási á Þingeyri eru: **Ég óska þér góðra jóla, Jólaveinar ganga um gólf og Jólaveinar einn og átta.** Þegar þau voru spurð af hverju, þá voru þau öll sammála: „Þau eru bara svo skemmtileg!“

LAUFÁS

UPPÁHALDS JÓLALÖGIN OKKAR

MARGRÉT GUÐJÓNSDÓTTIR, MATRÁÐUR:

Litla jólabarn er í miklu uppáhaldi hjá mér, sennilega vegna þess að ég á sjálf jólabarn. **Ó, helga nótt** með Sissel Kirkebø finnst mér mjög fallegt og hátíðlegt. Svo finnst mér jóladiskurinn með Ellý Vilhjálmsdóttur mjög skemmtilegur og er hann í miklu uppáhaldi.



GUÐRÚN SNÆBJÖRG:

Mitt uppáhaldslólag er **Þú og Ég** með Höllu Margréti og Eiríki Haukssyni. Það hefur bara alltaf kveikt hjá mér jólaneistann - kannski af því að mamma hlustaði alltaf á þetta og þetta er í uppáhaldi hjá henni líka. Ég hækka alltaf í botn og það nær enginn sambandi við mig fyrr en lagið er búið. Svo er það lagið **Komdu um jólin**. Ég veit ekki hver syngur lagið en það minnir mig alltaf á góða vini sem ég átti og kvóddu

alltof snemma - vekur upp góðar minningar um frábæra vini. Svo er það lag með Pálma Gunnarssyni **Gleði og friðarjól**, mér finnst svo fallegur boðskapur í þessum texta og lagið alveg gullfallegt.

SIGRÍÐUR ÓSK INGVARSDÓTTIR:

Uppáhaldslólagin mín eru **Noel** með Josh Groban vegna þess að það er svo rólegt og róandi. Svo er **Snjókornt falla** með Ladda, maður getur dansað við það endalaust því það er svo skemmtilegt. **All I want for Christmas** með Mariah Carey er bara með bestu lögum sem ég hef heyrt því hún syngur um ástina af svo mikilli innlifun.



KRISTÍN HARPA HÖSKULDSDÓTTIR:

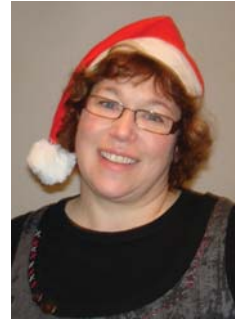
Uppáhaldslólagin mín eru **Litli trommuleikarinn** sem Sigríður Beinteinsdóttir flytur á plötunni sinni *Desember*. Þetta er skemmtilegt og fjörugt lag með góðum trommutakti. Svo er það **Ég hlakka svo til** með Svölu Björgvinsdóttur, hresst lag. Að lokum er það jólagið **Frostróstir loga á ný**. Þetta er mjög fallegt lag, maður fer heldur betur í jólaskeiði þegar maður

heyrir það. Flytjendur eru Dísella, Eivör, Hera Björk og Margrét Eir. Þetta eru íslensku dívurnar 2008 og **Heyr himna smiður** er hreinlega frábær diskur.



ELSA MARÍA THOMPSON, LEIKSKÓLASTJÓRI:

Ég hreinlega elska jólalög, sérstaklega íslensk lög. Frostróstir eru í miklu uppáhaldi en einnig margir aðrir flytjendur. Í fjölskyldunni minni þá setjum við okkur tímamörk, byrjum ekki of snemma svo við séum nú ekki komin með leið í byrjun aðventu. Jólalög eru eins og önnur lög háð skapi og stemmningu, stundum er nótalegt að hlusta á rólegu og hátíðlegu lögin undir kertaljósi og heitu súkkulaði, svo er oft stemmning fyrir hressu lögin t.d. undir bakstri eða þrífum. Jólagið sem ég man fyrst og mest eftir í æsku er jólaglag sem ég veit ekki hver flutti, veit bara að það var barn. Ég lifði mig svo inni þetta, var með pott og skeiðar og trommaði með og söng í **The little drummer boy**, tók lagið aftur og aftur, örugglega öllum hinum í fjölskyldunni til mikillar óánægju. Lagið **Jólanótt** með Ragnheiði Gröndal heillar mig alltaf, textinn er fallegur og nótaleg stemmning yfir því. Svo er að lokum það allra hátíðlegasta. Þegar fólkið á þessum litlum stöðum, þar sem allir þekkja alla, kemur saman til að njóta hátíðar og samvasta hvert við annað á aðventukvöldi og syngur saman **Heims um ból** þá kemst ég í endanlega í hátíðarskap.



DAÐEY ARNBORG, ÍÐJUPJÁLFI:

Jólahjól með Stefáni Hilmarsson og Sniglabandinu er eitt af uppáhaldslólagunum mínum vegna þess að það hefur fylgt manni frá æsku. Lagið sem maður bara VERÐUR að hækka í þegar maður heyrir það. Svo er það **Englakór frá himnahöll**. Jólin og jólaundirbúningurinn getur bara ekki byrjað fyrr en maður heyrir þetta lag. Held að það sé afleiðing af því að hafa verið í kórastarfi.

Loks er það **All I want for Christmas is you** með Mariah Carey - það er bara eitthvað við þetta lag, sennilega af því það er rómó, jóló og hresst!

Kæru Vestfirðingar!

Styrkjum heimahagana

og verðum í heimabyggð

Fjölbreytt gjafavara við allra hæfi

Sjón er sögu ríkari

Óskum Vestfirðingum ljóss og friðar

og þökkum fyrir viðskiptin á árinu.



Orkusteinn ehf

Austurvegi 1

400 Ísaörður

Sími: 456-2323

VELDU EINN KAUPAUKA

- Smáhátalari fyrir símann
- Taska fyrir símann
- Bílstandur

3G⁺

MEÐ ÞESSUM SÍMUM FYLGIR

- 1.000 kr. inneign á mánuði í eitt ár
- Netið í símanum 1. mánaðaráskrift
- Enski boltinn í símann, mánaðaráskrift

Snjöllustu jólasímarnir

LG OPTIMUS

Android sími með íslensku valmyndakerfi. Flýtleiðir á samfélagsvefi, spilar Divx og Xvid, GPS sem styður Google Maps og margt, margt fleira.

Símalán-útborgun:

0 kr.

Eftirstöðvum dreift á allt að 12 mánuði.*

1.000 kr. inneign á mán. í 12 mán. fylgir.

Staðgreitt: 39.900 kr.

LG OPTIMUS ONE

Flottur Android sími sem fer vel í hendi. Flýtleiðir á samfélagsvefi, spilar Divx og Xvid, Android OS v2.2 og 3,5 mm jack-tenngi.

Símalán-útborgun:

0 kr.

Eftirstöðvum dreift á allt að 12 mánuði.*

1.000 kr. inneign á mán. í 12 mán. fylgir.

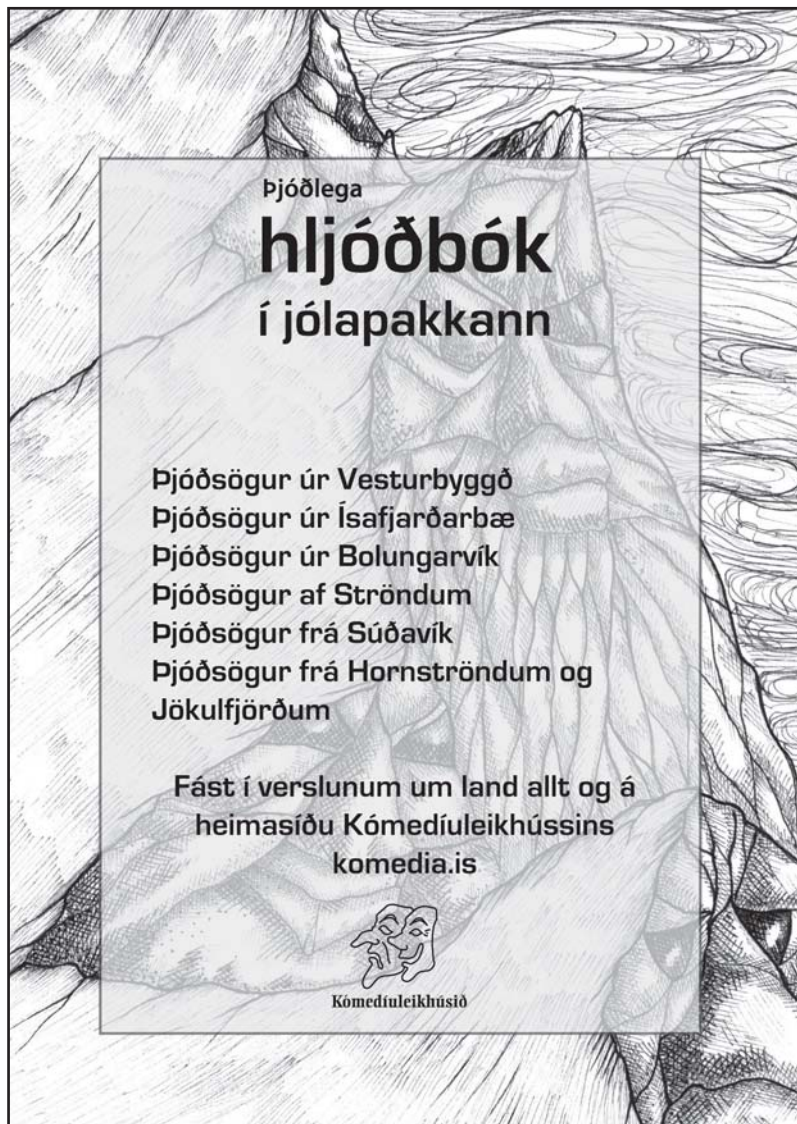
Staðgreitt: 49.900 kr.

Android símtæki byggjast á opnum hugbúnaði sem tengir símann þinn fyrirhafnarlaust við hvers kyns samskiptasiður, leiki og yfir 100.000 smáforrit á vefnum.

Pantaðu jólasíma í vefverslun Símans á siminn.is

Það er **Síminn**
siminn.is

* Ef greitt er með kreditkort er hægt að dreifa eftirstöðvum vaxtalaust á allt að 12 mánuði. Greiðslugjald er 250 kr./mán.



BAKKASKJÓL

UPPÁHALDS JÓLALÖGIN OKKAR

Þau jólalög sem eru í mestu uppáhaldi hjá okkur í Bakkaskjólí í Hnífsdal eru **Folaldið mitt hann Fákur, Það á að gefa börnum brauð og í skóginum stóð kofi einn**. Annars eru sungin nánast öll jólalög sem höfða til barnanna og þessi klassísku jólalög sem allir syngja. Undirbúningur jólanna hjá okkur er m.a. hin hefðbundna jólakortaferð í strætó á Ísafjörð þar sem við gerum okkur glaðan dag og fáum kakó og kökur á hótelinu. Svo er auðvitað jólaball þar sem jólasveinarnir koma og ganga í kringum jólatréð með börnunum og eru auðvitað með einhvern glaðning handa þeim.

GRÆNIGARÐUR

UPPÁHALDS JÓLALÖGIN OKKAR



Á leikskólanum Grænagarði á Flateyri byrjum við að syngja jólalögin 29. nóvember. Okkur finnst gaman syngja öll jólalög en það eru nokkur sem við syngjum helst og oftast. Þessum lögum fylgir alltaf hreyfing og svoleiðis lög eru uppáhalds lögin okkar. Vinsælast er lagið **Adam átti syni sjö**, síðan lagið **Í skóginum stóð kofi einn** og loks **Gekk ég yfir sjó og land**. Okkur finnst skemmtilegast að syngja og og hreyfa okkur um leið.



PANASONIC PHILIPS & UNITED

Snerpa hefur hafið umboðssölu á sjónvörpum frá Sjónvarpsmiðstöðinni

Sömu verð!

Sjónvörp til sýnis í Snerpu

Tilboðsverð í desember!



Mánagötu 6 Ísafirði Sími: 520 4000 snerpa@snerpa.is www.snerpa.is

HÁDEGISVERÐARHLAÐBORD virka daga til 6. des.
Eftir það breytist það í **DANSK-ÍSLENSKAN JULEFROKOST**

JÓLAHLAÐBORD 4., 11. OG 18. DESEMBER
ÖRFÁ SÆTI LAUS

Þorláksmessa - SKÖTUHLAÐBORD

Lokað aðfangadag, jóladag og nýársdag

Annar í jólum - Stuðboltarnir

Áramótaball 00:15 - 04:00 - J.D.

Vesturslóð

Restaurant • Bar

Edinborgarhúsinu

Sími: 456 6620





Á ÞORLÁKSMESSU

BORÐUM SKÖTU

Svo syngja Strumpanir á jólaplötu sinni og hafa nokkuð til síns máls því hjá stórum hluta landsmanna, eða a.m.k. Vestfirðinga, er engin Þorláksmessa án vel kæstrar skötu.

Skötuát þennan dag á rætur í kaþólskum sið en fastað var fyrir jól sbr. íslenska heitið jólafasta yfir aðventuna, og til að gera jólamatinn enn tilkomumeiri var gjarnan borðað eitthvað sem var í hvað mestri and-

stöðu við góðgætið. Þrátt fyrir breyttan trúarsíð hélst þessi venja en misjafnt var hvað borið var á borð og fór nokkuð eftir landshlutum. Á landinu vestanverðu tíðkaðist að borða kæsta skötu enda veiddist hún mest

á þeim miðum og þegar haustvertíð lauk á Þorláksmessu hefur mönnum eflaust þótt skatan vera orðin leiðgjörn. Á Vestfjörðum er það tinda-bikkjan sem etin er en syðra tíðkaðist og tíðkast enn stórskata sem gjarnan er söltuð og kæst. Af öðrum Þorláksmessumat má nefna bjúgu úr mör og lungum, megringar (magur soðinn harðfiskur) og steinbítsroð og víða var tíðkað að sjóða þennan mat í hangikjötssóðinu til að fólk fengi smávegis forsmekk á það sem koma skyldi og jök það vafalaust á tilhlökkunina.

Allt frá árinu 2002 hefur Björgunarfélag Ísafjarðar boðið í skötuveislu í hádeginu á Þorláksmessu. Veislan hefur alla tíð verið mjög vel sótt og jólin 2009, þegar meðfylgjandi myndir voru teknar, komu yfir 200 manns. Þetta er því mikil vinna en margar hendur vinna létt verk og það eru ýmsir sem leggja hönd á plóg. Þannig hafa aðilar í bænum lagt til meðlætið, s.s. smjör og rúgbrauð, og allt frá upphafi hefur Sigurður Sveinsson kenndur við Góustaði lagt til hnoðmörinn sem þykir ómissandi með skötunni hér vestra. Það eru svo félagsmenn sjálfir sem sjá um að elda og bera kræsingarnar á borð. Auk skötunnar er líka saltfiskur í

boði en hann hefur félagið fengið hjá fyrirtækjum á svæðinu. Sjálf skatan er fengin af línubátum hér og sjá félagsmenn um verkunina. Allir eru velkomnir í veisluna á meðan húsrúm í Guðmundarbúð leyfir en með þessum hætti vill Björgunarfélagið þakka fyrir stuðninginn við starfsemi þess.



AFGREIÐSLUTÍMI UM HÁTÍÐIRNAR

Vínbúðin á Ísafirði

20. des. – 22. des.	Opið frá kl. 12.00 - 18.00
Fimmtudagur 23. des.	Opið frá kl. 11.00 - 20.00
Föstudagur 24. des.	Opið frá kl. 10.00 - 13.00
Laugardagur 25. des.	Lokað
27. des – 29. des.	Opið frá kl. 12.00 - 18.00
Fimmtudagur 30. des.	Opið frá kl. 11.00 - 19.00
Föstudagur 31. des.	Opið frá kl. 10.00 - 13.00
Laugardagur 1. jan.	Lokað

Vínbúðin á Patreksfirði

20. des. – 22. des.	Opið frá kl. 14.00 - 18.00
Fimmtudagur 23. des.	Opið frá kl. 12.00 - 19.00
Föstudagur 24. des.	Opið frá kl. 10.00 - 12.00
Laugardagur 25. des.	Lokað
27. des – 29. des.	Opið frá kl. 14.00 - 18.00
Fimmtudagur 30. des.	Opið frá kl. 12.00 - 19.00
Föstudagur 31. des.	Opið frá kl. 10.00 - 12.00
Laugardagur 1. jan.	Lokað

Vínbúðin á Hólmavík

20. des. – 22. des.	Opið frá kl. 17.00 - 18.00
Fimmtudagur 23. des.	Opið frá kl. 14.00 - 19.00
Föstudagur 24. des.	Opið frá kl. 10.00 - 12.00
Laugardagur 25. des.	Lokað
27. des – 29. des.	Opið frá kl. 17.00 - 18.00
Fimmtudagur 30. des.	Opið frá kl. 14.00 - 19.00
Föstudagur 31. des.	Opið frá kl. 10.00 - 12.00
Laugardagur 1. jan.	Lokað

Nánari upplýsingar um afgreiðslutíma er að finna á vinbudin.is

 VÍNBUÐIN

Íslensk tónlist er pottþétt í pakkann

Eymundsson

afsláttur af Íslenskri tónlist gegn framvisun miðans

20%

Tilboð gildir til 24.12.10.
Gildir ekki með öðrum tilboðum.



Dikta



Diskóeyjan



Retro Stefson



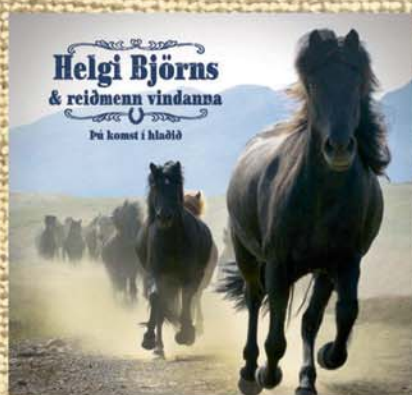
Moses Hightower



Hjaltalín



Ólöf Arnalds



Helgi Björns
og reiðmenn vindanna



Sálín hans Jóns míns



Hjálmar

Frábært úrval, þægilegt andrúmsloft og við þökkum inn fyrir þig í Eymundsson á Ísafirði, Hafnarstræti 2.

Eymundsson.is

Skiptimiðinn
Eymundsson

Eymundsson
Bóksali frá 1872

Sunnudagur 28. nóvember
Hnífsdalskapella: Aðventuhátíð kl. 17.00
Hólskirkja: Fjölskylduguðsþjónusta kl. 11.00
Ísafjörður: Aðventufögnuður Grunnvíkinga í Kiwanishúsinu kl. 15.00
Súðavíkurkirkja: Aðventukvöld kl.20.00
Pingeyrarkirkja: Messa kl. 14.00

Miðvikudagur 1. desember
Hamrar: Tónleikar eldri nemenda kl. 20.00

Fimmtudagur 2. desember
Ísafjarðarkirkja: Frostrósir kl. 18.00 og 21.00

Laugardagur 4. desember
Ísafjörður: Jólatorgsala styrktarsjóðs
Tónlistarskóla Ísafjarðar á Silfurtorgi kl. 15.00
Ísafjörður: Tendruð ljósín á jólatrénu á Silfurtorgi kl. 16.00

Sunnudagur 5. desember
Flateyri: Tendruð ljósín á jólatrénu kl. 16.00
Hólskirkja: Fjölskylduguðsþjónusta kl.11.00
Hólskirkja: Aðventukvöld kl. 20.00
Ísafjarðarkirkja: Aðventukvöld kl. 20.00
Pingeyrarkirkja: Aðventukvöld kl. 20.00

Þriðjudagur 7. desember
Flateyri: Jólatónleikar í sal Eyrarodda kl. 19.30

Miðvikudagur 8. desember
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tí (I) í Hömrum kl. 19.30

Fimmtudagur 9. desember
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tí (II) í Hömrum kl. 19.30

Föstudagur 10. desember
Ísafjörður: Sýning dansnemenda Listaskóla R.Ó. í Edinborgarhúsinu kl. 17.00

Laugardagur 11. desember
Suðureyri: Tendruð ljósín á jólatrénu kl. 15.00

Sunnudagur 12. desember
Hólskirkja: Fjölskylduguðsþjónusta kl. 11.00
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tí (III) í Hömrum kl. 14.00
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tí (IV) í Hömrum kl. 16.00
Ísafjarðarkirkja: Fjölskyldumessa kl. 11.00
Suðureyrarkirkja: Aðventukvöld kl. 17.00
Pingeyri: Tendruð ljósín á jólatrénu kl. 16.00

Mánudagur 13. desember
Ísafjörður: Jólatónleikar söngnema og öldunga Tí í Hömrum kl. 19.30



AÐVENTUDAGATALIÐ

Ísafjörður: Tónleikar söngnemenda Listaskóla R.Ó. í Edinborgarhúsinu kl. 20.00

Þriðjudagur 14. desember
Holtskirkja: Aðventukvöld kl. 19.30
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tí (V) í Hömrum kl. 19.30
Ísafjörður: Tónleikar gítar- og trommunemenda Listaskóla R.Ó. í Edinborgarhúsinu kl. 20.00

Miðvikudagur 15. desember
Flateyrarkirkja: Jólasöngleikur kl. 18.00
Ísafjörður: Tónleikar píanónemenda Listaskóla R.Ó. í Edinborgarhúsinu kl. 20.00

Fimmtudagur 16. desember
Ísafjarðarkirkja: Jólatónleikar Barna- og stúlnakórs Tí kl. 18.00

Föstudagur 17. desember
Pingeyri: Útgáfu- og jólatónleikar Karla-kórsins Ernir í félagsheimilinu kl. 20.00

Sunnudagur 19. desember
Ísafjörður: Útgáfu- og jólatónleikar Karla-kórsins Ernir í Ísafjarðarkirkju kl. 17.00

Miðvikudagur 22. desember
Ísafjörður: Kyrrðarstund í Ísafjarðarkirkju kl. 20.00

Fimmtudagur 23. desember – Þorláksmessa
Ísafjörður: Friðarganga með þátttöku lúðrasveitar

Föstudagur 24. desember – Aðfangadagur
Flateyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Hnífsdalskapella: Aftansöngur kl. 18.00
Ísafjarðarkirkja: Miðnæturmesssa kl. 23.30
Suðureyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Pingeyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00

Laugardagur 25. desember - Jóladagur
Bolungarvík: Helgistund í Sjúkraskýlinu kl. 15.00
Holtskirkja: Jólamessa kl. 14.00
Hólskirkja: Hátíðarguðsþjónusta kl. 14.00
Ísafjarðarkirkja: Hátíðarmessa kl. 14.00
Núpskirkja: Hátíðarmessa kl. 14.00
Súðavíkurkirkja: Jólamessa kl. 14.00

Þriðjudagur 28. desember
Ísafjörður: Sýning á leikritinu Emil í Kattholti í Edinborgarhúsinu kl. 17.00

Miðvikudagur 29. desember
Ísafjörður: Sýning á leikritinu Emil í Kattholti í Edinborgarhúsinu kl. 17.00

Föstudagur 31. desember - Gamlársdagur
Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Ísafjarðarkirkja: Aftansöngur kl. 17.00
Staðarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00

Laugardagur 1. janúar - Nýjársgdagur
Holtskirkja: Guðsþjónusta kl. 14.00

GAMLAR JÓLAAUGLÝSINGAR ÚR BLÖÐUM SEM GEFIN VORU ÚT Á ÍSAFIRÐI Í BYRJUN 20. ALDAR

Þeir sem eylla sjer að gefa vandaðar, verklegar og hentugar

JÓLAGJAFIR

öllu að velja þær í

ÞÖMUBÚÐ: A. ASGEIRSSONAR VERZLUNAR.

Þar fæst meðal annars:

Album	Úrval af	Postulini	Peningabúddur
Bókahyllur	Bíschvits-krúkkur og	Seðlaveski	Seðlaveski
Saumakassar	brauðbakkar	Vasabækur	Vasabækur
Maskínukassar	Ymsir laglegir níkkelmunir	Slyfsi	Slyfsi
Skrifmóppur	Tóbakkassur og	Svuntuefni	Svuntuefni
Bollabakkar	Vindlahylki	Brjóstnalar	Brjóstnalar
Myndarammar	Reykjarpípur og Vindla-	Hálsbónd	Hálsbónd
Blómsturvasar	munnst., úr mersum og raf-	Hálsstau.	Hálsstau.
	Óskubíkarar		

Vönduð og góð alnavaða, fjölbreyttari en annarsstaða.

Allskonar barnaleikföng og margt og margt fleira.

Vestri 1902

BARNALEIKFÖNG

og ýmsa eigulega muni til jólagjafa

munu menn kaupa heppilegast með því að ráðfæra sig við

Jón Hróbjartsson

Ísafirði.

Þjóðviljinn 1914

Til jólaanna:

Epli,

Appelsínur,

Vindlar.

Mest úrval, bestar tegundir.

Lægst verð.

Vefnaðarvara

seld með miklum afslætti

H.f. Hinar samein. isl. versl.

Vesturland 1923

Í verslun S. Guðmundssonar

fáast Jólagaðir fyrir börn: Dökkur. Boltar. Smíðatöl. Byggingsarklössar, ýmskonar. Stafrófskverir myndum. Fuglar. Hanar. Dúkkubúar. Barnahringir. Brjóstnælur. Albúm. Saumakassar og m. fl.

Fyrir kvenfólk: Sjúkissædur. Sjúkivasaklátar. Stífsi. Svuntur, hvítar og málitar. Skjört, hvít, margar tegundir. Brjóstnælur. Handhringir. Armbönd. Úrfestar. Svuntutau. Morgunkjólur. Hárkambar. Hármælur. Handsápur og margt fleira.

Fyrir karlmen: Seðlaveski. Peningabúddur. Skrifpappír og umslög. Reyktóbakspungar. Háfar. Regnkápur. Slaufur. Sokkar. Buxur. Rakhnífar. Skeggþrústar. Skeggþrú. Steinar. Slípólar. Manchettaskyrtur. Flíbbar og brjóst. Normalnærfratnaður, og svo hinir ágætta Jólavindlar, sem hvergi fáast betri né ódýrari. Reykjapappír. Vindlamunnstykki, og margt fleira.

Hvergi jafn miklu úr að velja, og hvergi selt jafn ódýrt, og í

Verslun S. Guðmundssonar.

Njörður 1917



LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA



Lífeyrissjóðirnir



eru tvímælalaust eitt af óskabörnum íslensku þjóðarinnar

Íslensku lífeyrissjóðirnir mynda saman lífeyriskerfi sem landsmenn eru stoltir af og vekur athygli erlendis.

Þrennt einkennir lífeyrissjóðina:

- **Sjóðsöfnun:** Við leggjum saman í sjóð sem er ávaxtaður til að greiða lífeyri til æviloka. Þannig er lífeyrir framtíðarinnar tryggður með traustum sjóði fremur en vaxandi skattbyrðum á afkomendur okkar.
- **Samtrygging:** Aðild að lífeyrissjóði tryggir þér verðtryggðan lífeyri til æviloka. Með samábyrgð og þátttöku allra tryggjum við einnig lífeyri til þeirra sem verða fyrir tekjumissi vegna sjúkdóma eða slysa.
- **Skylduaðild:** Aðild að lífeyrissjóðum er skylda samkvæmt landslögum og er forsenda þess að við getum dreift áhættunni, forðast mismunun og tryggt öllum lífeyri, óháð efnahag, aðstæðum eða kyni.

Réttur þinn til öruggrar afkomu er einn af hornsteinum okkar samfélags. Lágmarks-iðgjald á almennum vinnumarkaði frá 1. janúar 2007 er 12,0% af heildarlaunum. Launþeginn greiðir 4,0% og atvinnurekandinn 8,0%.

Með lífeyrissjóðunum leggjum við grunninn að fjárhagslegu öryggi okkar allra alla ævi.



LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA

Lífeyrissjóður Vestfirðinga • Hafnarstræti 9–13 • 400 Ísafjörður • Sími 456 4233 • Fax 456 4710

Sirius
svo gott

Súkkulaðitilfinningar

Margir hafa sterkar tilfinningar gagnvart súkkulaði enda hefur gæðasúkkulaði góð áhrif á sál og líkama. Núi Síríus hefur áratugum saman framleitt súkkulaði úr besta fánlega hráefni, súkkulaði sem er jafngott hvort sem þú hitar það, bræðir, hjúpar með því, bakar úr því eða borðar það bara beint. Sættu þig ekki við málamiðlanir þegar súkkulaði er annars vegar, veldu Síríus súkkulaði – svo allt verði gott.

