



Aðventan 2009

BÆJARINS BESTA



Vestfirðingar!

Gerðu jólainnkaupin í glæsilegri og rúmgóðri verslun



Opnunartímar:

Alla virka daga kl. 9-21

Laugardaginn 12. des. kl. 10-21 Jóladag 25. des. **LOKAÐ**
Sunnudaginn 13. des. kl. 12-21 Annan jóladag 26. des. **LOKAÐ**

Laugardaginn 19. des. kl. 10-21 Sunnudaginn 27. des. kl. 12-21
Sunnudagurinn 20. des kl. 12-21

Þorláksmessu 23. des. kl. 9-23 Gamlársdag 31. des. kl. 10-12
Aðfangadag 24. des. kl. 10-13 Nýjársdag 1. jan. **LOKAÐ**

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

VIGUR

SÖGUFÉLAG ÍSFIRÐINGA

klerkurinn

Ævisaga Sigurðar prests Stefánssonar rituð af honum sjálfum



Séra Sigurður Stefánsson í Vigur, f. 1854, var þjóðkunnur maður á sinni tíð. Hann var sóknarprestur í Ögurþingum í Ísafjarðardjúpi í 43 ár, frá 1881 til dauðadags árið 1924.

Árið 1886 var séra Sigurður kjörinn alþingismaður og varð þingsaga hans bæði löng og viðburðarík. Þegar hann lét af þingmennsku í þinglok árið 1923 átti hann að baki lengri þingferil en nokkur annar maður frá því Alþingi var endurreist árið 1845.

Í ævisögu sinni segir séra Sigurður frá einu viðburðaríkasta og áhugaverðasta tímabili íslenskrar stjórnmálasögu og rekur mikil og hörð pólitísk átök einstaklinga og fylkinga.

LOKSINS KOMIN!
ÆVISAGAN SEM BEÐIÐ HEFUR VERIÐ EFTIR Í 85 ÁR



Í *Adventublaðinu* þetta árið er lögd áhersla á ýmislegt sem við sjálf getum útbúið til gjafa. Bestu gjafirnar sem við fáum eru oft þær sem við vitum að kærir ættingjar eða vinir hafa eytt tíma og vinnu í að búa til og færa okkur af góðum hug. Kærleikurinn sem býr að baki slíkum gjöfum minnir okkur á boðskap jólnanna. Fyrir mörgum er hins vegar besta gjöfin samvera ættingja og gleði barnanna. Megi sú gjöf hlotnast sem flestum og aðventan færa vini og vandamenn nær hver öðrum.

ÞÁ BYRJUÐU BLESSUÐ JÓLIN ...

Með langþráðu kertin var komið inn, -
hann kveikti á þeim, hann þabbi minn, -
um súðina birtí og bólin.
Hann klappaði blítt á kollinn minn
og kyssti brosandri drenginn sinn, -
þá byrjuðu blessuð jólin!

Þá tók hún úr kistli, hún manna mín,
og mjúklega strauk það, drifhvíta lín,
og breiddi á borðið við gluggann.
Á rúminu sátum við, systkinin,
þar saman við jólakvöldverðinn, -
en kisa skaut fram í skuggann.

Svo steig eg með kertið mitt stokkinn við
og starði í ljósið við mömmu hlið,
hún var að segja okkur sögur
af fæðingu góða frelsarans,
um fögru stjórnuna og æsku hans,
og frásögnin var svo fögur!

„Jól“ eftir Guðmund Guðmundsson skólaskáld

AÐVENTAN 2009

Útgefandi: H-prent ehf, Sólgötu 9, 400 Ísafirði • Ábyrgðarmaður: Sigurjón J. Sigurðsson • Ritstjóri: Jóna Símonía Bjarnadóttir • Umbrot og hönnun: Guðfinna M. Hreiðarsdóttir • Ljósmyndir: Halldór Sveinbjörnsson • Matur: Jóna Símonía Bjarnadóttir • Eftirtaldir aðilar fá þakkir fyrir aðstoð við gerð blaðsins: Arna Dalrós Guðjónsdóttir, Bryndís Guðmundsdóttir, Ester Ingadóttir, Gréta Sturludóttir, Guðný Sóley Kristinsdóttir, Svanhildur Þórðardóttir, Þorbjörg Ólafsdóttir, Inga María Guðmundadóttir, allt fólkið í Vesturafli, Ólöf Oddsdóttir, Andrea Harðardóttir, Blómaturninn, Efnalaugin Albert, Hamraborg, Sögufélag Ísfirðinga, Gamla bakaríð og allir þeir sem veittu lið á ýmsan hátt.



Íslandspóstur hf

Opnunartími á Pósthúsinu á Ísafirði í desember 2009

3. til 18. des er venjulegur opnunartími, lokað um helgar

| | | | |
|-----------------|--------------|--------------|---------------|
| Mánudagurinn | 14. desember | opið frá kl. | 9.00 - 16.30 |
| Þriðjudagurinn | 15. desember | opið frá kl. | 9.00 - 16.30 |
| Miðvikudagurinn | 16. desember | opið frá kl. | 9.00 - 16.30 |
| Fimmtudagurinn | 17. desember | opið frá kl. | 9.00 - 16.30 |
| Föstudagurinn | 18. desember | opið frá kl. | 9.00 - 16.30 |
| Laugardagurinn | 19. desember | opið frá kl. | 11.00 - 15.00 |
| Sunnudagurinn | 20. desember | LOKAÐ | |
| Mánudagurinn | 21. desember | opið frá kl. | 9.00 - 18.00 |
| Þriðjudagurinn | 22. desember | opið frá kl. | 9.00 - 18.00 |
| Miðvikudagurinn | 23. desember | opið frá kl. | 9.00 - 18.00 |
| Fimmtudagurinn | 24. desember | opið frá kl. | 9.00 - 12.00 |

Munið að síðasti skiladagur böggla innanlands er miðvikudaginn 19. desember og bréfa fimmtudaginn 20. desember

Stoðvarstjóri

Jólagjöfina FÆRÐU HJÁ OKKUR

rafmagnsverkfæri - leikföng - smáraftæki



Nýtt

Leikföng væntanleg í allar
verslanir fyrir helgi



HÚSASMÍÐJAN



KINDAKÆFA

Laukur og hvítlaukur hakkaðir fint í matvinnsluvél. Slög og annað feitt lambakjöt er mauksoðið og því síðan bætt saman við laukinn. Bleytið aðeins í blöndunni með soði, gætið þess samt að hafa það ekki of mikið því þá verður kæfan of feit. Hún er svo krydduð með salti, pipar og allrahanda – og það má alveg vera rausnarlegur með kryddið! Tilvalið að setja kæfuna í fallegar umbúðir og hafa til gjafa. Hún geymist vel í frysti.



JÓLATE

2 hlutar kanilstangir (brotnar í minni bita)
 2 hlutar þurrkaður appelsínubörkur
 2 hlutar anís
 1 hluti kardimomma (heil)
 ½ hluti engiferrót (sóxuð)
 ½ hluti negulnaglar
 Hunang til að sæta og svo er auðvitað tilvalið að hræra í teinu með kandísstöng.

Hráefnið er sett í pott með vatni, suðan látin koma upp og látið malla í a.m.k. 20 mínútur. Ilmurinn er himneskur og svo er drykkurinn meinhollur.



SAFFRANBOLLUR (40 stk)

50 g ger
 100 g smjör
 5 dl mjólk
 250 g kotasæla
 1 g saffran
 1½ dl sykur
 3 dl þurrkaðir ávextir, s.s. rúsínur, apríkósur, sveskjur
 ½ tsk salt
 U.þ.b. 17 dl hveiti

Fylling:

75 g mjúkt smjör
 100 g rifid marsípan
 Hýði af einni appelsínu, rifid fint
 2 tsk kanill

Leysið gerið upp í volgri mjólk og bræddu smjöri. Bætið kotasælu, saffrani, sykri, ávöxtum, salti og stærsta hluta hveitisins í og hnoðið passlega mjúkt deig. Látið hefast í 30 mínútur. Blandið fyllinguna. Skiptið deiginu í tvennt og fletjið hvorn helming út í aflanga lengju (25x50). Smyrjið fyllingunni á aðra lengjuna og setjið svo hina yfir. Skerið nú lengjurnar þversum í 2 cm lengjur sem ristar eru fyrir miðju en látnar hanga saman efst. Fléttið svo lengjurnar og myndið bollu. Látið hefast í hálf tíma, penslið með eggj og skreytið með möndlum og perlusykri. Bakið við 225°C í u.þ.b. 10 mínútur.



ILMUR JÓLANNA

ALLRAHANDA

Allrahanda er krydd gert úr þurrkuðum berjum af sígrænu tré sem kallast Pimenta diocia og vex í Vestur-Indíum en er einnig ræktað á Jamaíku og í Mexíkó. Frumbyggjar í Karíbahafi notuðu kryddið mikið og menn hafa leitt að því líkur að Majar og Aztekar hafi þekkt það. Til Evrópu barst það ekki fyrr en í lok 16. aldar. Lit sinn fá berin við þurrkun og eru þau ýmist mulin eða notuð heil. Ilmurinn minnir um margt á negul, kanil og múskaat enda telja margir að allrahanda sé kryddblanda. Kryddframleiðendur selja reyndar kryddblöndu undir þessu nafni sem þekktist sem brúnkökukrydd. Allrahanda er líka kallað kryddpipar og finnst í ýmsum piparblöndum. Í Evrópu er allrahanda einna helst notað í kryddlegi og sæta rétti, s.s. kökur og kryddaða rétti eins og lifrarkæfu og pylsur.

Heimild: Nanna Rögnvaldsdóttir: *Matarást*. Rv. 2002.

STJÖRNUANÍS

Stjörnuanís er aldin af sígrænu tré sem vex í Suður-Kína og er skylt magnolíutré. Það er í laginu eins og átta arma stjarna og í hverjum armi er fræ. Aldinið er ilmríkara en fræið og gjarnan notað heilt í drykki eða mat, bæði til að bragbæta og skreyta. Stjörnuanís er mikið notaður í kínverskri og vietnámiskri matargerð og er ein þeirra kryddtegunda sem notuð er í kínverskri fimmkrydda blöndu. Talið er að það hafi borist til Evrópu í lok 16. aldar en hefur aldrei náð mikilli fótfestu í matargerð þar. Þrátt fyrir að hafa áþekkt bragð og anísfræ er varla hægt að nota það í stað þess í matargerð.

Heimild: Nanna Rögnvaldsdóttir: *Matarást*. Rv. 2002.



SAFFRAN

Saffran er dýrasta krydd í heimi enda um að ræða handtínda fræfla úr krókus. Saffran hefur verið þekkt lengi. Munu Föníkumenn hafa borið það með sér um allt Miðjarðarhafssvæðið og þar er það víða ræktað. Kryddið var geysivinsælt fyrr á tíð og þykir enn ómissandi í suma rétti, t.d. í sæta brauðrétti sem eru vinsælir í Svíþjóð á aðventunni. Saffran er ilmríkt og gefur mikinn lit. Áður var það gjarnan notað til að lita efni og er það enn gert, t.d. á Indlandi og í Tíbet. Það er aðallega vegna litarins sem það er notað í Evrópu, m.a. til að gefa hrísgrjónum lit. Hægt er að fá kryddið í dufti en best er að nota fræflana því duftið reynist oft svikin vara. Reyndar eru líka seldir sviknir fræflar sem þá eru teknir úr öðrum blómum, ekta saffran er rauðgult á lit. Best að nota mortél og steyta þræðina en gæta verður þess að kryddið þolir ekki mikla eldun og því best að setja það í undir lok matseldar.

Heimild: Nanna Rögnvaldsdóttir: *Matarást*. Rv. 2002

Jólatilboðin í

Betra
BAK



Allt að 30% afsláttur

Yfir 20.000 Íslendingar sofa á Tempur heilsudýnu
Yfir 50.000 Íslendingar sofa á Tempur heilsukodda

Chiro Collection heilsurúm

30% afsláttur



Tempur Spring heilsurúm

25% afsláttur



Stillanleg heilsurúm

20% afsláttur



betrabak@betrabak.is • www.betrabak.is
Faxafeni 5, Reykjavík • Sími 588 8477
Skeiði 1, Ísafirði • Sími 456 4566
Ópið virka daga frá kl. 10-18 Laugardaga frá kl. 11-16



AMERÍSKT JÓLASÆLGÆTI

Einfalt og gott sælgæti sem gott er að gefa – ef einhvað verður eftir!

1½ dl kornsíróp
¾ dl púðursykur
¾ dl sykur
1½ dl. hnetusmjör
7 dl kornfleksi
2 dl jarðhnetur (brytjaðar)
200 g mjólkursúkkulaði

Sykurinn og sírópið er sett í pott og hitað rólega að suðu. Gæta þarf þess að hræra nokkuð oft í blöndunni. Potturinn er síðan tekinn af hitanum og hnetusmjörinu bætt saman við ásamt kornfleksi og hnetum. Klæðið form með álpappír - hann þarf að þenkja með olíu eða annarri feiti - og þrýstið deiginu í. Súkkulaðið er brætt í vatnsbaði og smurt yfir deigið. Þegar blandan hefur kólnað vel er hún tekin úr forminu og skorin í bita.



JÓL UM VÍÐA VERÖLD

MINCE-PIES

Mince-pies í ýmsum útgáfum má sjá víða í Englandi allt árið um kring. Ávaxtafyllta útgáfan er þó bundin við jól og hefur svo verið frá 16. öld. Upphaflega var notað kjöthakk í bökurnar ásamt mör en farið var að drýgja kjötið með ávöxtum og smátt og smátt vék kjötið fyrir þeim uns eftir stóðu ávexti með mör sem enn er víða notaður í ávaxtamaukið. Hér kemur einföld uppskrift að þessu góðgæti. Fyrir þá sem vilja stytta sér leið má benda á að smjördeig má kaupa frosið og maukið fæst tilbúið í versluninni Pipar og Salt í Reykjavík. Þar má reyndar líka fá bökurnar tilbúnar – en það er mjög gaman að gera sína eigin!



240 g hveiti
¼ tsk lyftiduft
120 g kalt smjör
Kalt vatn eða safi úr einni appelsínu/sítrónu
Smá salt
Í þessa uppskrift þarf um 350 g af mauki. Að auki þarf lítil pæform (t.d. úr áli eða pappír) og kökumót til að forma skelina. Svo er líka hægt að gera eina stóra köku!

Myljið feitina í hveitið og setjið blönduna í kæli í 20 mínútur. Blandið appelsínusafanum og saltinu og kælið. Setjið síðan hveitiblönduna í matvinnsluvél þar til hún er orðin kekkjótt og bætið þá safanum út í. Best er að deigið sé ekki alveg smollið saman. Hnoðið deigið svo saman í höndum. Skiptið því í 3 hluta og kælið í um 20 mínútur. Fletjið síðan hvern hluta fyrir sig eins þunnt og þið getið en skelin verður þó að vera nægilega þykk til að halda maukinu. Skerið hringlaga

köku, hún þarf að vera örlítið breiðari en formin. Setjið svo hverja köku í form og um teskeið af mauki ofan í. Lokið svo pæinu, hægt er að skera út lok, t.d. stjörnu eða þríhyrning, en ef þið kjósið að loka alveg (eins og á myndinni) þá munið að stinga göt á lokið. Bakið við 220°C í 10–15 mínútur eða þar til bökurnar eru gullnar. Borðað heitt með rjóma eða eggjasósu.

Hér er uppskrift að mauki frá Nigellu, aðeins frábrugðið því hefðbundna sem gjarnan inniheldur epli:

½ kg rabbarbari
150 g púðursykur
1 vanillustöng
1 tsk af kryddblöndu – Kanill, múskat, allrahanda
112 g rúsínur
112 g ljósar rúsínur
112 g kúrenur
1 msk brandí, vísí eða koníak

Brytjið rabbarbarann og blandið saman við sykur og vanillu, skafið innan úr stönginni og brytjið hana í bita og bætið út í. Kryddinu bætt við og soðið í 5 mínútur. Þá er ávöxtunum bætt við og maukið látið malla í hálf tíma. Bragðbætt með víni ef vill. Látið maukið kólna aðeins áður en það er sett á krukku.

PANFORTE - ÍTÖLSK KONFEKTKAKA

Heiti þessarar köku á íslensku er „hart brauð“ enda kakan þétt í sér og verður hörð við baksturinn. Panforte á sér fornar rætur en hún er talin vera frá 12. eða 13. öld og sagan segir að krossfararnir hafi tekið hana með í herleiðangra sína til landsins helga sökum orkunnar sem í henni er. Kakan er til í mörgum útgáfum og í sumum er t.d. ekkert hveiti. Eigi maður ekki einhverja þá ávexti sem eru í þessari uppskrift má notast við annað, t.d. gráfíkjur og súkkat. Best er hún dagsömum en hún geymist vel líka vel ef hún er vafin í álpappír.

50 g smjör
200 g grófhakkaðar möndlur
150 g grófhakkaðar döðlur (þurrkaðar)
150 g grófhakkaðar apríkósar (þurrkaðar)
100 g trönuber (þurrkuð)
100 g grófhakkaðar valhnetur
60 g hveiti
¾ tsk kanill
½ tsk múskat
¼ tsk koriander
¼ tsk negull
125 g hunang
125 g flórsykur

Bræðið smjör á pönnu, brúnið möndlurnar í u.þ.b. 5 mínútur og gætið þess að hræra í þeim annað slagið. Kælið örlítið og blandið möndlunum saman við ávextina, hneturnar, hveitið og kryddið. Bræðið saman hunang og flórsykur í þykkbotna potti. Látið sjóða í u.þ.b. 3 mínútur við nokkuð háan hita en gætið þess að hræra í allan tímann. Hrærið saman og hnoðið svo í höndum þegar blandan hefur kólnað aðeins. Klæðið 22 cm springform að innan með bökunarpappír og þrýstið deiginu í. Setjið bökunarpappír yfir kökuna og bakið við 150°C í u.þ.b. 45 mínútur. Kælið í forminu og látið síðan kökuna standa til næsta dags. Þegar hún er borin fram er tilvalið að skreyta hana með flórsykri og e.t.v. smávegis af kanil.



EPLASKÍFUR MEÐ EPLUM OG KANIL

Í Danmörku er alveg ómissandi að fá sér eplaskífu með sultu á aðventunni og ekki er verra að fá heita glögg með. Í upphafi munu eplaskífurnar hafa verið niðursneidd epli sem var dýft í deig og svo steikt í feiti en nú til dags eru ekki alltaf notuð epli í eplaskífurnar. Hér er uppskrift með eplum og ein aðferð við að bera þær fram er að skera þær í tvennt og skvetta á þær ákavíti. Annars er það alltaf klassískt að bera með þeim rífsberjasultu og e.t.v. rjóma. Hægt er að baka eplaskífur hvort heldur er á þartilgerðri pönnu eða nota litlar pönnur sem seldar eru í búðum sem selja sitthvað til austurlenskrar matargerðar. Þá fær maður litla bollur sem passa nánast sem munnbíti.



100 g smjör
4 dl mjólk
3 egg
2½ dl súrmjólk
½ tsk kardimomma
75 g sykur
50 g ger (1pk þurrger)
500 g hveiti
2 epli
Kanilsykur



Bræðið smjörið í mjólkinni og bætið svo súrmjólkinni við, setjið gerið í þegar blandan er fingurvolg. Hrærið eggin og bætið í ásamt kardimommu. Þá er sykri bætt við og loks hveitinu uns blandan er mjúk. Hyljið skálina og látið hefast í 1 klst. Skrælið eplið og skerið í litla bita sem velt er upp úr kanilsykri. Hitið pönnuna og látið örlitla feiti í hvert hólf. Fyllið þau til hálfis með deigi og stingið eplabita í. Snúið skífunum þegar botnin er steiktur en þær eru þá enn hráar í miðjunni. Passið að steikja ekki við of háan hita því þá ná þær ekki að steikjast í gegn en verða of dökkar að utan. E.t.v. þarf að snúa skífunum oftar en einu sinni.

Finnst þér ekki skrytið að hjá sumum tryggingafélögum er fyrsta árið ódýrast?

Okkur finnst nú einmitt að okkar bestu viðskiptavinir eigi að fá lægra verð.

TRYGGINGAMIÐSTÓÐIN / Sími 515 2000 / tm@tm.is / www.tm.is

- Hjá TM fá bestu viðskiptavinirnir hæmri tjónleysisafslátt
- Hjá TM fá viðskiptavinir váttryggingaráðgjöf sniðna að sínum þörfum
- Hjá TM fá viðskiptavinir framúrskarandi tjónþjónustu

Hjá TM tölum við um viðskiptavini og vitum að góð vinasambönd verða ekki til af sjálfu sér. Þau þarf að rækta.

Gott samband verður betra með tímanum



JÓLAHJÓNIN Í SÓFANUM

Þorbjörg Ólafsdóttir

Jólahjónin mín eru að jafnaði það síðasta sem sett er upp af jólaskrauti. Þegar þau eru sest í sófann og ég búin að hlusta á „Ó helga nótt“ eru jólin komin. Hjónin eru komin á fertugsaldurinn og farin að láta á sjá eftir geymslu í plastpoka á háaloftinu mestan hluta ársins. Gleraugun eru orðin slöpp, þakkarnir farnir úr pokanum og könglarnir í körfunni allir týndir. Þegar ég hugsa til jólanna í æsku kemur upp í hugann ilmurinn af súkkulaðinu hjá móðurömmu minni. En þangað safnaðist stórfjölskyldan saman á jóladag. Þar var alltaf fullt af krökkum og fullorðnum, nóg pláss fyrir alla þótt húsrúmið væri ekki stórt. Amma bakaði líka bestu jólaköku í heimi, sem mér hefur ekki tekist að líkja eftir. Það var svo gjarnan haldið áfram í jólaboði, annaðhvort út í Hnífsdal til Helgu Páls eða Huldu frænku. Það eru konur sem alltaf töfra fram veislu á augabragði. Minnstætt er að stundum var boðið upp á Machintosh, sem ekki var nú til á hverju heimili. Sælgæti sem pakkað var inn í dýrindisbréf sem við systurnar sléttum vel úr og söfnuðum. Ég minnst líka heimagerða íssins sem var algjört sælgæti. Þessum sið, að hittast á jóladag, var viðhaldið meðan ég bjó hér og man ég eftir að hafa farið með elstu börnin mín til ömmu á jóladag. Erfiðara verður þegar fjölskyldan dreifist um landið, eða veröldina, að hittast um jólin. Dætur mína eru fastheldnar á þennan sið og vilja viðhalda honum. Á síðustu jólum var „slegið“ í jólaboð og allir úr fjölskyldunni mættu; systkini mín, þeirra börn og makar, líka barnabörn. Það var svolítið eins og í gamla daga. Í dag vill fólk frekar nota jóladagana í hvíld, og jafnvel vera á náttförunum heima, sem er jú líka fínt. Flestir eru þreyttir.

Fallega jólasveininn á myndinni hér til hliðar á yngsti sonur minn. Ég hef tekið hann hálfgerðu eignarnámi um sinn. Jólasveininn hefur verið partur af mínu skrauti og ég vona að hann eigi eftir að hafa eins gaman að honum og ég, þegar ég skila honum.



Ómissandi um jólin eru ...

OSTAKÖKUR

375 g hveiti
3 tsk lyftiduft
125 g mjúkt smjörlíki
450 rifinn sterkur ostur
6 msk vatn

Öllu hnoðað saman, rúllað upp í rúllur og skorið í sneiðar. Raðað á bökunarplötu og salti stráð yfir. Bakað við 200 C° þangað til kökurnar eru aðeins farnar að breyta lit.



DAGATALIÐ HENNAR MÖMMU

Bryndís Guðmundsdóttir

Mamma saumaði þetta dagatal út fyrir 22 árum og á hverjum jólum er það sett upp og saltkringlur festar á með rauðum borða. Svo eru saltkringlurnar teknar af eins og dagarnir líða. Fyrst vorum það við systkinin sem tókum kringlurnar af en á síðustu árum hafa barnabörnin á heimilinu séð um það.

Það koma ekki jól nema haldið sé skötuboð heima á Þorláksmessu. Jólin byrja með skötunni, þó ég borði hana ekki, og svo ilminum af hangikjötinu um kvöldið þegar það er soðið til að losna við skötulyktina.

Jólaboðið hjá ömmu og afa á jóladag er líka ómissandi partur af jólum. Fjölskyldan kemur saman, borðar góðan mat og skemmtir sér.



SKINKUHORN

100 g smjör
1/2 l mjólk
1 pakki þurrger
5 msk sykurl
1/2 tsk salt
900 g hveiti

skerið í átta geira. Setjið skinkumyrju og skinku á hvern bita, rúllið hverjum geira upp frá breiðari endanum. Raðið á bökunarpappír á plötu, penslið með hrærðu eggi. Setjið inn í 200 C° heitan ofn og bakið í 15 mínútur.

Hitið mjólk og smjör þangað til blandan er volg, bætið þá salti og sykri út í. Hnoðið þurrfernið saman við. Deigið á að hefast í um 35 mínútur. Skiptið því í 5 hluta. Fletjið hvern í kringlóttu köku og



ÞÚ FINNUR JÓLAGJÖFINA Í ÞRIST

Tefal

JAMIE OLIVER PROFESSIONAL SERIES
POTTAR OG PÖNNUR
sem slegið hafa í gegn um allan heim

Tefal

FYRIR SPANHELLUR

GÆÐA PÖNNUKÖKUPANNA
Náðu meistaratöktum í pönnukökugerð!
Verð kr. 6.590,-

AEG

SÍGILD KAFFIVÉL

BLANDARAR Í ÚRVALI
Syrktu þig með hollustudrykk

OBH NORDICA
NUDDTEPPI

Komdu og prófðu!

NUDDTEPPI Á STÓLINN
Orvandi og endurnýjandi
- og um leið slakandi
Verð kr. 49.900,-

AEG
FAVORIT 40370U-W

„Algjör himnasending!“

UPPÞVOTTAVÉL AF BESTU GERÐ
Hljóði-49db - TURBO-þurrkun, heitur blástur
- 12 manna steið - 5 þvottakerfi - Orkusjóni: A
- Þvottahæfni: A - Þurrkahæfni: A
Verð kr. 134.900,-

OBH NORDICA

POP-MASKÍNA
Allraf 100% gott.
Lokið er um leið skál undir poppið
Verð kr. 13.900,-

VANDAÐ HÍNIFABRYNI
Ómissandi í öll alvöru eldhús
Verð kr. 15.900,-

AEG

DRAUMARYKSUGURNAR
ERU FRÁ AEG - Þær gerast ekki betri!

brabantia
solid company

FALLEG BRAUÐBOX & FÖTUR
Hönnun á heimsmeiðlikvarða

CELESTRON

ÚRVAL VANDAÐRA STJÖRNUSJÓNAUKA
Heillandi heimur opnast þér!

SAMSUNG

GLÆSILEGT 37" LCD SJÓNVARP
Háskorpu sjónvarpsmóttakari - Internet@TV
- Upplausn: 1920 x 1080 - 100 Hz Motion Plus-mýki
hreyfing og enginn draugar
Verð kr. 269.900,-

SHARP
LC-32D1000

FRÁBÆRT 32" LCD-SJÓNVARP
Upplausn: 1366 x 768 WXGA (16:9) - Scafrænn DVB-T móttakari - Skerpa: 10.000:1 - Birta: 450 cd/m2
- Svartími: 6 ms - Inngangar: 3 x HDMI, 2 x SCART, VGA/Component (D-Sub), AV/S-Video
Verð kr. 149.900,-

SAMSUNG EC-E555

KLASSA MYNDAVÉL
10. milljón pixlar - 2,5"skjár - 3x Optical Zoom
DIS (Digital Image Stabilization) - Face detection
(allar andlitsmyndir verða eðlilegrar)
Verð kr. 24.900,-

SHARP
XL-DH320NH

HIJÓMTÆKJASAMSTÆÐA
Geislaspilarí-Útvarp og iPod vaggja
Magnari: 2x50 W RMS - Spilar MP3, CD-R/RW
USB innng. - 6 tónjafnarstillingar - X-BASS kerfi
TILBOÐSVERÐ kr. 49.900,-

Nintendo

Wii - LEIKJATÖLVAN FRÁ Nintendo SEM SLEGIÐ HEFUR ÖLL SÖLUMET
Ný upplifun! Skórkostleg skemmtun fyrir alla aldurshópa! Magnað leikjatúrval!
Verð kr. 49.900,-

Nintendo
DS-LEIKJATÖLVAN

VÍÐFRÆG & VINSÆL
Ein allra vinsælasta leikjatölva heims.
Örúlega öflug. Frábært leikjasafn fyrir leikgjafa á öllum aldri.
Verð kr. 29.900,-

SCOTT
CMX-118

ÚTVARPSVEKJARI
- FM útvarp
- Veljan með útvarpi eða pipi
- Blátt næturljós
- 2 stýllingar á birtustigi
Verð kr. 4.900,-

OLYMPUS
FE-26

GÆÐA MYNDAVÉL FRÁ OLYMPUS
12 milljón pixlar - 3x aðrætarlinsa (36-108mm)
Stór 6,4cm (2,5") LCD skjár - 16 handhægar tókustillingar - Videouppptaka með hljóði
Litir: Blá, bleik og svart
Verð kr. 19.900,-

Skullcandy
LOWRIDER

FLOTT HÖFUÐTÖL
Verð kr. 8.450,-

SCOTT
SDM22

FERDAT/ÆKI m/geislaspilara
- CD-R/RW, MP3/WMA-CD, Audio CD
- FM útvarp - USB tengi
Verð kr. 9.900,-

SCOTT
SWM7CS

FERDAT/ÆKI m/geislaspilara og kassettutæki
- CD-R/RW, MP3/WMA-CD, Audio CD
- FM útvarp - Kassettutæki - Höfuðröistengi
Verð kr. 11.900,-

ÞRISTUR ORMSSON

Hafnarstræti 12 • 400 Ísafirði • Sími: 456 4751



ÖÐRUVÍSI SMURBRAUÐ

Hér er hugmynd að ljúffengu smurbrauði sem tilvalið er að bera fram í adventufagnaði eða jólaboðum. Að þessu sinni er notast við gróft rúgbrauð (súrdeigsbrauð). Á brauðið eru settar smjörklípur, smávegis af hunangi, laukur í skífum, engiferkrydd og mygluostar, t.d. hrókur, gráðostur og stóri dímon. Brauðinu er svo skellt í ofninn þar til osturinn hefur bráðnað. Svo er um að gera að láta ímyndunaraflið ráða för!



PIPARKÖKU-OSTAKAKA

Dökkt piparkökudeig – stór uppskrift
 13 dl hveiti
 1 tsk natron
 1½ tsk salt (ef notað er ósaltað smjör, annars er óhætt að sleppa því)
 4 tsk engifer
 4 tsk kanill
 1½ tsk negull
 1 tsk múskat
 16 msk (u.þ.b. 250 g) smjörlíki /smjör
 2½ dl dökkur púðursykur
 2 stór egg
 3½ dl melassi

Svo má auðvitað stytta sér leið og kaupa bragðmiklar piparkökur í botninn!

Ostakakan:

¼ af piparkökudeiginu
 4 msk smjör, brætt
 4 dl sykur
 900 gr rjómaostur
 1 tsk vanilla
 4 stór egg
 ½ dl melassi
 1½ tsk engifer
 1 tsk kanill
 1 tsk múskat
 ¼ tsk negull
 ½ tsk sítrónuhýði – fint raspað
 Piparkökur til skrauts



VANILLUHRINGIR MEÐ MARENGS

Vanilluhringir:
 500 g hveiti
 375 g smjör /smjörlíki
 125 g sykur
 Deigið hnoðað saman og búnir til hringir eins og venjulega.
 Marengs:
 2 eggjahvítur
 200 g flórsykur
 Eggjahvítur og flórsykur þeytt saman og sprautað ofan á hringina. Bakað þar til kökurnar eru gylltar.



TILBRIGÐI VIÐ HEFÐBUNDIÐ

Notið ¼ af deiginu, fletjið það út uns það er u.þ.b. 2½ cm á þykkt, setjið á bökunarplötu og bakið í um 14 mínútur við 180°C eða þar til gullið á lit. Kælið alveg og setjið svo í matvinnsluvél og myljið smátt. Blandið ½ dl af sykri saman við smjörið og tæpum 5 dl af piparkökumylsnu. Þrýstið þessu í botninn á springformi og aðeins upp með hliðunum. Bakið í u.þ.b. 10 mínútur og látið kólna alveg. Lækið hitann á ofninn í 170°C. Hrærið rjómaostinn uns hann hefur mýkst. Bætið við 1½ bolla af sykri og vanilla. Síðan eru eggin hrærð saman við, eitt í einu og gætið þess að hreinsa niður hliðar skálarinnar á milli. Hrærið svo melassanum saman við ásamt salti, kryddi og sítrónuberki. Hellið blöndunni yfir kaldan botninn. Setjið kökuna í ofnskúffu/fat, setjið hana í vatn upp að miðju forminu. Bakið kökuna í klukkutíma, e.t.v. aðeins rúmlega það. Hún á að vera þétt í sér en þó mjúk í miðjunni. Kælið kökuna og setjið hana svo í kæli yfir nótt. Hún er svo skreytt með piparkökukörlum eða öðrum figúrum úr afganginum af deiginu.



Frystar nýjungar frá Alí

Ali hefur verið í fararbroddi framleiðslu matvara síðan 1944.

Við erum enn að auka fjölbreytnina og nú eru það frosnar matvörur, fullleldaðar eða tilbúnar til eldunar sem gott er að eiga í frystinum og sækja þegar manni hentar.

Prófaðu núna: snitsel með osti og skinkubítum - kjötbollur - kjúklingasnitsel - eða 10 alvöru borgara.



Sild og fiskur ehf - Sími 555 4488



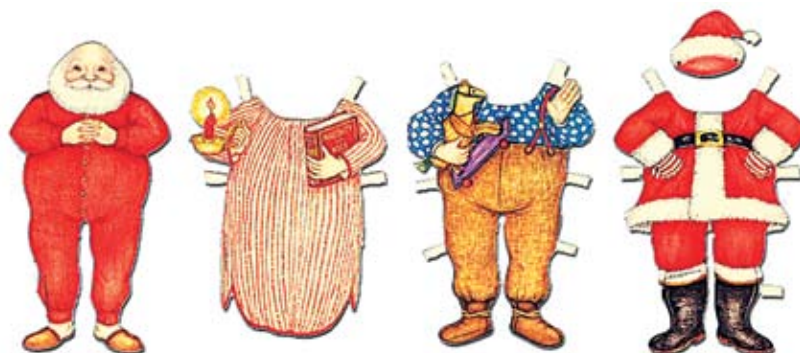
VETRARLEIKUR Vetrarlegur leikur sem minnir mjög á jólin.

Vinsældir dúkkulísuleikja á vefnum aukast jafnan mikið þegar frí er í skólum og meiri tími gefst til afþreyingar. Þetta á ekki síst við í jólafríinu þegar allra veðra er von á norðuhveli jarðar og foreldrar óvenju uppteknir við undirbúning jóla og allskyns jólastúss.

FARA NETDÚKKULÍSUR Í JÓLAKÖTTINN?

Inga María Guðmundsdóttir

Á netinu geta aðdáendur dúkkulísuleikja fundið leiki þar sem hægt er að róta í sýndarklæðaskápum og raða saman fötum fyrir hin ýmsu tilefni og jólin eru svo sannarlega ekki útundan í þeim efnum. Svona um það bil þegar verslanir stilla út jólavarningi sínum og fullorðnu jólabörnin stelast til að setja fyrstu seríuna í fyrsta gluggann fer að bera á aukningu á leikjum þar sem þemað tengist jólnum og jólaundirbúningi. Leikir þar sem hægt er að klæða dúkkulísuna fyrir jólahátíðina eru trúlega algengastir, þá er hún klædd í spariföt eftir smekk þess sem velur og umgjörð leiksins er gjarnan vel skreytt herbergi eða stofa með jólatré. Talandi um jólatré, þá eiga leikir þar sem hægt er að skreyta jólatré alltaf sinn aðdáendahóp, sérstaklega meðal yngstu krakkanna. Stundum er hægt að skreyta meira en bara jólatréð sjálft, þá er hægt að skreyta herbergi eða heilt hús fyrir jólin, leggja jólamatinn á borð og raða pökkunum undir tréð. Einnig er mjög vinsælt að staðsetja dúkkulísurnar í vetrarlandslagi með snævi huldum trjám enda ekki allir



jarðarbúar eins heppnir og við að hafa aðgang að slíku landslagi yfir hátíðarnar! Þessir leikir eru tilvaldir fyrir þá sem vilja ekki missa sig alveg í jólaskrauti, glys og glamúr en vilja gjarnan upplifa fallega vetrarstemmingu sem minnir á jólin á látlausan hátt. Ég verð þó að viðurkenna að skemmtilegastir þykja mér þó alltaf leikir þar sem hægt er að klæða dúkkurnar í falleg föt í jólalitunum. Rauð, hvít og græn föt og fylgihlutir með borðum, gylltum röndum og hvítum loðkrögum og oftar en ekki er hægt að setja á hana flotta jólasveinahúfu eða annann jólalegan hatt. Svona leiki er hægt að leika sér með ár eftir ár enda fara þannig föt aldrei úr tísku!

Jólahald í netdúkkulísuheimum einskorðast ekki bara við að klæða dúkkulísurnar sjálfar heldur fara vefirnir og þ.a.l. umgjörðin um leikina margir hverjir í jólabúning. Vefurinn dressupgames.com er skreyttur fyrir hver jól. Myndir af litlum jólatrjám, jólastjörnum og öðru sem tengist jólnum fara að dúkka upp í stað hefðbundinna broskalla og smámynda og skipt er um titilmýnd á forsíðu. Dressupgames.com óskar lesendum Bæjarins besta gleðilegra jóla og óskir um ánægjulega dúkkulísuleiki á nýju ári!



BAMBI
Ýmiskonar skreyti-, röðunar- og hönnunarleikir eru alltaf vinsælir, hér er hægt að færa Bamba í jólabúninginn og skreyta skógin fyrir jólin!

JÓLAJÓLA
Mjög jólalegur leikur, finn fyrir hörðustu jólaaðdáendurnar!

JÓLAINNKAUP
Innkaupaferðir tilheyra jólaundirbúningi hjá flestum, hér er hægt að klæða skvísuna fyrir búðarferð.



opnaðu jólin



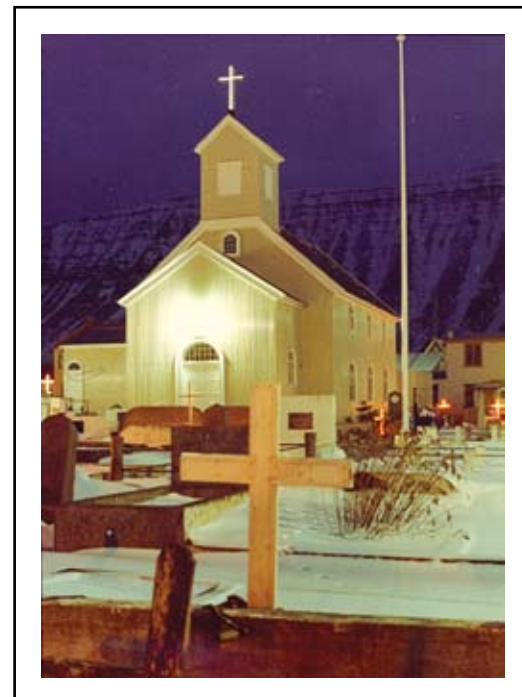
Coca-Cola, Coca and the Coca-Cola script bottle are trademarks of The Coca-Cola Company. © 2007 The Coca-Cola Company.

www.coca-cola.is

Gamalt jólakort úr Bókabúð Matthíasar Bjarnasonar. Það er án ártals en hér má sjá jólatréð á Austurvelli. (Skjalasafnið Ísafirði).



GLEIÐES JÓL



Ísafjarðarkirkja á jólum, án ártals. Mynd frá Jóni Hermannssyni. (Ljósmyndasafnið Ísafirði).



Silfurtorg á jólum 1956/57. Til vinstri má sjá hornið á Ljóninu og svo kemur hús Elíasar Pálssonar. Myndin er frá Jóni Hermannssyni. (Ljósmyndasafnið Ísafirði).

Nú rennur jólastjarna og stafað geislum lætur á strák í nýjum buxum og telpu á nýjum kjól. Hve kertaljósín skína og sykurinn er sætur og söngurinn er fagur, er börnin halda jól.

Úr ljóðinu *Hin gömlu jól* eftir Örn Arnarson.



HIN GÖMLU JÓL



Frá undirbúningi álfadans árið 1980. Myndin er úr fórum Kvenfélagsins Hlífar á Ísafirði.



Þessi fjölskyldumynd er úr fórum Önnu Karenar Kristjánsdóttur og segir hún um myndina: „Myndin er tekin jólaboði í stofunni heima í Hlíð á jóladag 1965. Tilefnið er skírn systurdóttur minnar, Önnu Margrétar, dóttir Matthildar systur og Guðmundar, en hún er ekki sjálf á myndinni.

Fremsta röð frá vinstri: Gunnvör Rósa Samúelsdóttir, Kristján Guðjónsson situr undir Steinunni Jóhannsdóttur og Jóhanna Jakobsdóttir situr undir Jóhönnu Jóhannsdóttur. Þá kemur Ingigerður Friðriksdóttir og síðan ég.

Önnur röð: Eiríkur Guðjónsson, Svanhildur Þórðardóttir, Jóna Valgerður Kristjánsdóttir, Matthildur Kristjánsdóttir, og Guðmundur Kristjánsson.

Efsta og þriðja röðin: Magni Guðmundsson, Guðjón Arnar Kristjánsson, Guðmundur H. Ingólfsson.



Ísfirski Bókahornið

er ódýr bóka og sérvörverslun
staðsett í Neista, Ísafirði - Verslun í heimabyggð!



Jólasveinninn verslar í bókahorninu!



Allt fyrir tölvuna og ljósmyndarann!



Gott úrval af spilum og barnabókum!



Nýjustu bókatitlarnir í jólapakkann!

Allt fyrir jólin!



JÓLABÓKAHORNID
RITFANGA- OG GJAFAVÖRVERSLUN

Heimagert sælgæti er tilvalin jólagjöf og það þarf ekki að vera flókið eða dýrt í framkvæmd.

KARAMELLUR (FUDGE) ERU EINFALDAR OG SÍGILDAR

450 g sykur
300 ml rjómi
150 ml mjólk
3 msk vatn (eða bragðefni s.s. kaffi)
50 g smjör

Smyrjið form, u.þ.b. 20 cm að stærð. Setjið allt hráefnið í pott og hitið við lágan hita þar til sykurinn er uppleystur. Látið þá suðuna koma upp og látið malla nokkra stund. Gætið þess að hræra í af og til. Þegar karamellan er farin að þykkna og hægt að forma litla mjúka kúlu úr dropa (hún ætti að vera komin í 113°C hita), takið þá pottinn af hellunni (ef ætlunin er að gera súkkulaðikaramellur er því bætt við hér) en haldið áfram að hræra í þar til hitinn hefur lækkað nokkuð og aðeins er farið að þykkna í karamellunni. Bætið saman við t.d. möndlum eða hnetum, ef vill. Hellið karamellunni því næst í formið. Þegar hún er orðin alveg köld og stífnuð er hún skorin í bita. Pakka má bitunum í sellófan eða smjörpappír en þess þarf þó ekki. Tilvalið að skreyta bitana með súkkulaði eða flórsykri og pakka svo í gjafaöskju.

MARSIPANMOLAR MEÐ KAFFI OG KANIL

Marsipan
1 msk Neskaffi
½ tsk kanil
1 msk sjóðandi vatn

1 msk neskaffi og kanil er hrært saman við 1 msk af sjóðandi vatni. Blöndunni er hrært saman við marsipan þar til kominn er sæmilegur massi. Það er ágætt að byrja á að setja 50 g af marsipani og bæta svo smám saman við ef þurfa þykir. Síðan eru formaðar litlar lengjur eða kúlur, þeim dýft í brætt súkkulaði og þær síðan skreyttar, t.d. með kökuskrauti.



HÓKÍPÓKÍ FRÁ NIGELLU

Þessi uppskrift er ótrúlega einföld en þetta er syndsamlega gott sælgæti. Tekur ekki mikinn tíma og er tilvalið að setja bitana í fallett box og gefa.

100 g sykur
4 msk sýróp
1½ tsk natron

Sykur og sýróp sett á pönnu og blandað. Panna er því næst sett á heita hellu og þar er blandan látin bráðna og fá gullin lit – tekur e.t.v. 3-4 mínútur. Þá er panna tekin af hitanum og natroninu blandað saman við – þá freyðir sykurinn. Hellið á bakka með bökunarpappír og látið kólna. Síðan er þetta brotið í litla bita með hamri!

APRÍKÓSUR

Þurrkaðar apríkósur
Súkkulaði – ljóst, dökkt eða hvítt

Apríkósunum er dýft í bráðið súkkulaðið, lagðar á bökunarpappír þar til súkkulaðið hefur stífnað.



GEFÐU MÉR GOTT ...

KAFFITRUFFLUR

Kaffitrufflur eru himneskar með góðum kaffibolla. Þessi uppskrift er, eins og segir í auglýsingunni, „svona fullorðins“! Ef einhvað er eftir til gefa er best að pakka trufflunum í litlar öskur og geyma í kæli.

250 g dökkt súkkulaði
1 dl rjómi
1 tsk neskaffi
1 msk koníak eða viskí
Skraut



Rjóminn hitaður og brytjað súkkulaðið sett saman við. Tekið af hellunni þegar súkkulaðið er bráðnað. Kaffinu og víninu bætt í og hrært vel. Blöndunni er hellt í lítill konfektform (álform), skrautið sett á og látið standa í kulda þar til massinn er alveg stífur.

MARENGSTOPPAR

2 eggjahvítur
100 g sykur
50 g hvítt súkkulaði
50 g valhnetur

Byrjið á að brúna valhneturnar á heitri þurri pönnu – þetta er gert til að ná hýðinu af þeim. Nuddið valhneturnar og þá fer húðin af, saxið þær svo gróflega. Saxið súkkulaðið. Hvítturnar eru stíffþeyttar með 2 msk af sykrinum, þá er hnetum og súkkulaði bætt við ásamt afgangnum af sykrinum. Sett á plötu með teskeið og bakað við 110°C í u.þ.b. klukkustund.



*Amma Habbý óskar öllum Vestfirðingum
gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári!*

| | | |
|--------------|-----------------------------------|---------|
| 5. desember | Jólahlaðborð | laust |
| 12. desember | Jólahlaðborð | uppselt |
| 19. desember | Jólahlaðborð | laust |
| 26. desember | Húsið á sléttunni | ball |
| 31. desember | Áramótaball (nánar auglýst síðar) | |

Per Christiansen konditor frá Danmörku

verður á Ömmu Habbý dagana 26. nóvember - 18. desember

Danskt þema í kökum og smáréttum!

Amerískur jólasveinn kemur á Ömmu Habbý!

29. nóvember (1. í aðventu) og verður alla sunnudaga

fram að jólum og gefur börnum góðgæti

að amerískum sið frá kl. 15:00 - 17:00



ADALSTRÆTI 7 • 400 ÍSAFIRÐI • SÍMI: 456 6660



HANN SVEIMAÐI, SOLTINN OG GRIMMUR...

Jólagetraun Aðventublaðsins

Það er sjálfur jólakötturinn sem er viðfangsefni jólagetraunarinnar að þessu sinni. Óhræsið var skæður hér fyrr á tíð enda áttu ekki allir þess kost að fá nýja flík fyrir jólin. En tímarnir hafa breyst og jólakötturinn hefur orðið velmeguninni og rafljósunum að bráð og er orðinn frekar sjaldgæfur gestur í mannabyggð nú til dags. Árið 1932 kom út kvæði Jóhannesar úr Kötlum um óvættinn sem Ingibjörg Þorbergs gerði síðar lag við og söng sjálf inn á plötu á sínum tíma. Flestir kannast þó e.t.v. við kvæðið í flutningi Bjarkar Guðmundsdóttur.

Skrifið svörin á jólakort og sendið á Bæjarins Besta, Sólögötu 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 21. desember 2009

Kvæðið er birt hér og við spyrjum:

- Hvað veiddi kötturinn?
- Hvað fengu börnin til að sleppa við köttinn?
- Og hvað gerði kötturinn kæmi hann á bæ þar sem allir voru með nýja flík?



Þið kannið við jólaköttinn,
- sá köttur var gríðarstór.
Fólk vissi ekki hvaðan hann kom
eða hvert hann fór.

Hann glennti upp glyrnurnar sínar,
glóandi báðar tvær.
- Það var ekki heiglum hent
að horfa í þær.

Kamparnir beittir sem broddar,
upp úr bakinu kryppa há,
- og klærnar á loðinni löpp
var ljótt að sjá.

Hann veifaði stélinu sterka,
hann stökk og hann klóraði og blés,
- og var ýmist uppi í dal
eða úti um nes.

Hann sveimaði, soltinn og grimmur,
í sárköldum jólasnæ,
og vakti í hjörtunum hroll
á hverjum bæ.

Ef mjálmað var aumlega úti,
var ólukkan samstundis vís.
Allir vissu, að hann veiddi menn,
en vildi ekki mýs.

Hann lagðist á fátæka fólki,
sem fékk enga nýja spjör
fyrir jólin – og baslaði og bjó
við bágust kjör.

Frá því tók hann ætíð í einu
allan þess jólamat,
og át það svo oftast nær sjálft,
ef hann gat.

Því var það að konurnar kepptust
við kamba og vefstól og rokk,
og þrjónuðu litfagran lepp
eða lítinn sokk.

Því kötturinn mátti ekki koma
og krækja í börnin smá.
- Þau urðu að fá sína flík
þeim fullorðnu hjá.

Og er kveikt var á jólakvöldið
og kötturinn gæðist inn,
stóðu börnin bíspert og rjóð,
með böggulinn sinn.

Sum höfðu fengið svuntu
og sum höfðu fengið skó,
eða eitthvað, sem þótti þarft,
- en það var nóg.

Því kisa mátti engan eta,
sem einhverja flíkina hlaut.-
Hún kvæsti þá heldur ljót
og hljóp á braut.

Hvort enn er hún til veit ég ekki,
en aum yrði hennar för,
ef allir eignuðust næst
einhverja spjör.

Þið hafið nú kannske í huga
að hjálpa, ef þörf verður á.
- Máske enn finnist einhver börn,
sem ekkert fá.

Máske, að leitinn að þeim sem líða
af ljós-skorti heims um ból,
gefi ykkur góðan dag
og gleðileg jól.



VINNINGAR Í JÓLAGETRAUN

- JÓLADÚKUR FRÁ EFNALUGINNI ALBERT
- NÓA KONFEKTKASSI FRÁ HAMRABORG
- HLJÓÐBÓK FRÁ SÖGUFÉLAGI ÍSFIRÐINGA
- JÓLAKAFFI O.FL. FRÁ GAMLA BAKARÍINU



SÖGUFÉLAG ÍSFIRÐINGA



HAFNARBÚÐIN

ÍSAFIRÐI



Opnunartími:

Alla virka daga frá kl. 9-18
Laugardaginn 5. des. kl. 10-16
Laugardaginn 12. des. kl. 10-16
Laugardaginn 19. des. kl. 10-18
Sunnudaginn 20. des. kl. 13-18
Þriðjudaginn 22. des. kl. 9-19

Þorláksmessa 23. des. kl. 9-23
Aðfangadagur 24. des. kl. 10-12
Mánudaginn 28. des. kl. 13-18
Gamlársdag 31. des. kl. 10-12
Laugardaginn 2. jan. kl. 12-14
Mánudaginn 4. jan. Lokað

Mikið úrval af góðum ilmum
í gjafaöskjum fyrir konur & menn!



Mjúkt, hlýtt, hart, glansandi, glitrandi,
ilmandi, flott, litrikt. Allt þetta og miklu
meira í þakkað þinni!



Aukalega opið í desember:

Laugardaginn 5. des. 11-16
Laugardaginn 12. des. 11-16
Laugardaginn 19. des. 11-18
Sunnudaginn 20. des. 13-16
Þorláksmessa 23. des. 10-23
Aðfangadagur 24. des. 10-12
Mánudaginn 28. des. 13-18

Verið hjartanlega velcomin

KONUR



MENN

Verslunarmiðstöðin Neisti • Sími: 456-0201

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 Vestfjörðum, fosvest@fosvest.is
Aðalstræti 24 • 400 Ísafjörður • Sími 456-4407

Noel ilmur - ómissandi fyrir jólin!

Gjafavörur frá Crabtree Evelyn

Vöruúrval:

- Jóladúkar
- Vax dúkar
- Sængurverasett
- Koddar og sængur
- Handklæði
- Jólaskraut
- Kerfi

Þjónusta:

- Hreinsun
- Þvottur
- Dúkaleiga
- Glasaleiga



Efnalaugin Albert ehf • Sími: 456 4670

Bækurnar að vestan 2009

Kæru Vestfirðingar búalið og annað áhugafólk!

Við leyfum okkur að vekja athygli ykkar á nýju bókunum að vestan. Okkar er ánægjan að auglýsa þær hér í Bæjarins Besta að vanda.

Bækurnar að vestan fjalla fyrst og fremst um Vestfirði og Vestfirðinga, en eins og allir vita eru Vestfirðingar svolítið sérstakir. Ætli bækurnar um þá séu ekki einnig dálítið sérstæðar?

Bækurnar að vestan eru allar prentaðar á Íslandi. Þær fást í bókaverslunum um land allt. Einnig er hægt að panta þær beint frá okkur. Sendið okkur bara tölvupóst, jons@snerpa.is.

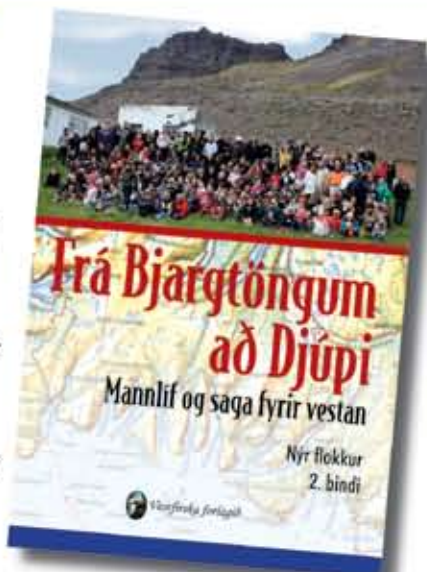
Við greiðum sendingarkostnað

Frá Bjargtöngum að Djúpi

Nýr flokkur 2. bindi

Mannlíf á Vestfirðum fyrr og nú, í sinni fjölbreytilegu mynd. Mjög aðgengileg bók fyrir alla sem ábuga hafa á vestfirskum fróðleik og unna Vestfirðum og Vestfirðingum. Meðal efnis má nefna grein um athafnamanninn Gísla Jónsson á Bildudal eftir Jakob Fal Kristinsson. Sveinn Hjörtur Hjartarson skrifar um Arna Jónsson, verslunarstjóra Asgeirsverslunar, sem var mikill ábrifamaður á Ísafirði áratugum saman, en um hann hefur lítið verið fjallað. Hjalti Jóhannsson skrifar um sitthvað frá Súðavík og birt er víðtal Bóðvars frá Hnífsdal við Hrefnu-Láka.

Þá er fjallað um vélbyssukjastana fyrir vestan og fjöldinn allur af vestfirskum sögnum í léttum dár eru í þessu bindi svo nokkuð sé nefnt.



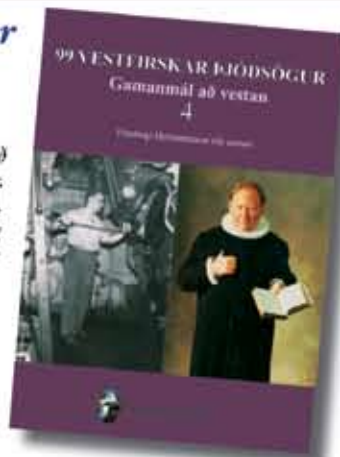
Verð 4.980 kr.

99 vestfirskar þjóðsögur

Gamanmál að vestan, 4. hefti

Finnbogi Hermannsson tók saman.

Allar vestfirsku þjóðsögurnar eru audvitað meira og minna sannar! Það vita nú allir. Sögusviðið er gamla Vestfjarðakjördlemið. Vestfirsku þjóðsögurnar eru hin besta lesning fyrir sálalíf. Oft var þörf en nú er algjör nauðsyn á græskulausri gamansemi. Svo kemur til þess orðatiltekis, að rétt sé að hafa það sem skemmtilegra reynist. Enda er ekki um neina sagnfræði að ræða, í besta lagi neftóbakssagnfræði, sem er nýyrði í málinu.



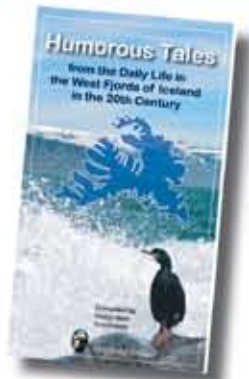
Verð 1.900 kr.

Humorous tales

Vestfirskar þjóðsögur á ensku

Hallgrímur Sveinsson tók saman.

Váldar gamansögur á ensku að vestan sem upplagt er að senda erlendum vinum og vandamönnum. Ein af litlu bókunum að vestan



Verð 800 kr.

Að sigra sjálfan sig

Eftir Gunnlaug Júlíusson ofurblaupara

Aftek Vestfirðingsins og ofurblauparans Gunnlaugs Júlíussonar á síðustu árum í langblaupum hafa vakið þjóðarathygli. Þegar Gunnlaugur byrjaði sinn blaupaseril var hann leplega 42 ára gamall, vel yfir 90 kíló að þyngd, og blaup voru eitthvað sem hann vissi vel að voru ekki hans deild.

"Þessi bók er tekin saman með það í buga að hún geti orðið einhverjum þvæting til að takast á við sjálfan sig á einvern hátt. Sú þaríttta er ekki alltaf auðveld en þeir sigrar sem eru unnir á slíkum vettvangi standa frammar flestum öðrum sigrum", segir Gunnlaugur.

300 kr. af hverri bók renna til Grensáss!



Verð: 2.200 kr.

Þjóðsögur og gamanmál að vestan

Slegið á létta strengi í kreppunni
Úrval úr vestfirskri fyndni
Hemmi Gunn tók saman.

Í því ástandi sem nú gengur yfir Land og þjóð er græskulaus gamansemi bráðnaðsynleg. Svo eru nú Vestfirðingar að margna mati alveg sér á báti. Sögurnar um þá eru bráðskemmtileg lesning, ungum sem öldnum, piltum og stúlkum, körlum og kerlingum. Sumar sögurnar eru dagsannar, aðrar lognar og fótur fyrir enn öðrum. Upp með hlómurinn!



Verð 1.900 kr.

Öll þau klukknaköll

Frásagnir 25 prestkvemma

Ritnefnd: Sira Ágúst Sigurðsson, Guðrún Lára Ásgeirsdóttir og Anna Sigurkarlsdóttir.

Hætt er við að störf margra prestanna hefðu um margt orðið svipur hjá sjón í aldanna rás, ef þeir hefðu ekki haft við hlíð sér konu sem var oft þeirra haldreipi. Þessi bók er gefin út til heiðurs öllum þessum góðu konum sem höfðu ekkert erindisbréf og engin laun. En þær veittu mönnum sínum oft styrk og hjark þegar mest á reyndi.



Verð 4.980 kr.

Þá verð ég farinn

Vestfirskar smásögur

eftir Hafliða Magnússon frá Bildudal.

Þúsund þjala smíðurinn Hafliði Magnússon er Vestfirðingur í húð og háv, bjó lengi á Bildudal en nú á Selfossi. Hann hefur sett saman margar þekur, samíð söngleiki og leikþetti, spilað fyrir dansi, teiknað í blöð og þekur, haldið málverkasýningar, samíð lög, gamanvísur og smásögur, svo nokkuð sé talið. Hafliði verður að teljast einn af fjölþefustu alþýðulistamönnum þessa lands. Og Oddur Björnsson telur hann fyndnasta höfund landsins!



Verð 1.900 kr.

Matur og menning á suðursvæði Vestfjarða

Málþing á Patreksfirði vorið 2008

Magnús Ólafur Hansson og Hlynur Þór Magnússon tóku saman.

Hér er fjallað um verkun og meðferð matvæla sem landið og sjórinn gefa (egg, fugl, fisk, sel, hval, jarðargróða), blunnindi við Breiðafjörð, matareði sjósóknara á fyrri tíð, sjóneningja á Vestfjörðum, breiðfirsku bátana, náttúru og sögu suðursvæðis Vestfjarða, sérstöðu fuglalífs á svæðinu, sögu-staði, skrimslu í Arnarfirði, listamenn á suðursvæði Vestfjarða og fleina.



Verð 1.900 kr.

Ný von að morgni

Tíu sýslumannsögur að vestan

eftir Ólaf Helga Kjartansson sýslumann.

Þetta eru sögur um lífið og tilveruna. Flestar smást um einhvers konar hrún og átök í mannlegri tilveru og uppbygginguna. Ein sagan fjallar til dæmis um það að konur séu miklu betri en karlmenn í að reka íþróttafélög. Þetta er allt skáldskapur. Það eru engar fyrirmyndir. Svona eiga sýslumenn að vera!



Verð 1.900 kr.

Kvöldheimar

Ljóðabálkur eftir Þar Lagerkvist

Trygvi Þorsteinsson leknir frá Vatnsfirði þýddi.

Í Svíþjóð er Nóbelshöfundurinn Þar Lagerkvist ekki síður þekktur sem ljóðskáld en höfundur skáldsagna. Margir gagurýnendur kölluðu ljóðabálkinn Aftanland eða Kvöldheimar, snilldarverk og lýstu yfir að í því verki næði hann sínum bestu hæðum sem skáld.



Verð 1.900 kr.

Við vekjum athygli á því, að Bækurnar að vestan hafa lítið hækkað í verði í nokkur ár, enda eru peningar ekki grunntónninn í okkar starfsemi þó nauðsynlegir séu til síns brúks.

Bestu kveðjur til ykkar og hafið það alltaf sem best.

Vestfirska forlagið, Hallgrímur Sveinsson.



Vestfirská forlagið

Upp með Vestfirði!

Pantanir: 456-8181 - jons@snerpa.is



FYRIR KÁTA KRAKKA Í JÓLASKAPI

Biðin eftir jólunum getur verið löng. Hver kannast ekki við þá tilfinningu að jólin ætli aldrei að koma? Það styttr óneitanlega biðina að telja niður dagana með skemmtilegu dagatali, nú eða hafa nóg fyrir stafni og hvað er þá hentugra en að föndra? Hér eru hugmyndir að föndri auk annars sem vonandi styttr ungum lesendum blaðsins biðina!



Þegar sagað er af fætinum á jólatrénu fellur oft til góður burtur sem tilvalinn er í föndur. Þessi hér minnir óneitanlega á tröll, það vantar bara að setja á hann andlit og e.t.v. húfu. Svo er auðvitað hægt að bæta ofan á hann haus og rauðri húfu og kominn er jólasveinn. Bútana má líka skreyta með skrautsveppum, kúlum, litlum trjám og gervisnjó.

PIPARKÖKUR TIL SKRAUTS

Það er alltaf gaman að baka piparkökur og þær má nota til margs annars en að borða! Það er t.d. hægt að gera úr þeim jólaóróa, skera út stór hjörtu til að hengja í glugga o.s.frv. Svo er auðvelt að skreyta kökurnar því farið er að selja tilbúinn glassúr. Í piparkökuostakökunni á bls. 10 er uppskrift af dökkum piparkökum. Hér er hins vegar ein gömul og góð piparkökuuppskrift

- ½ kg hveiti
- 250 g sykurl
- 150 g smjörlíki
- 2 tsk negull
- 2 tsk engifer
- 2 tsk natron
- ½ tsk hvítur pipar
- 8 msk síróp
- 8 msk mjólk

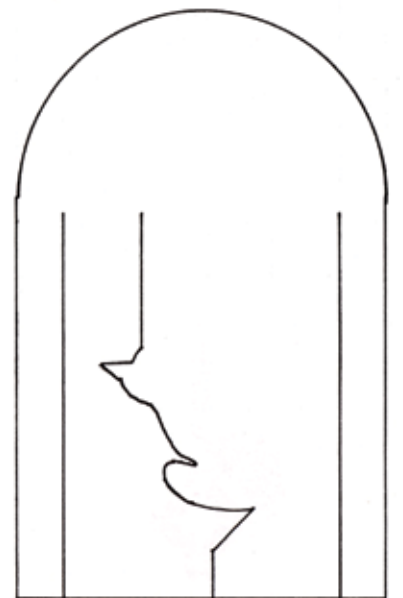
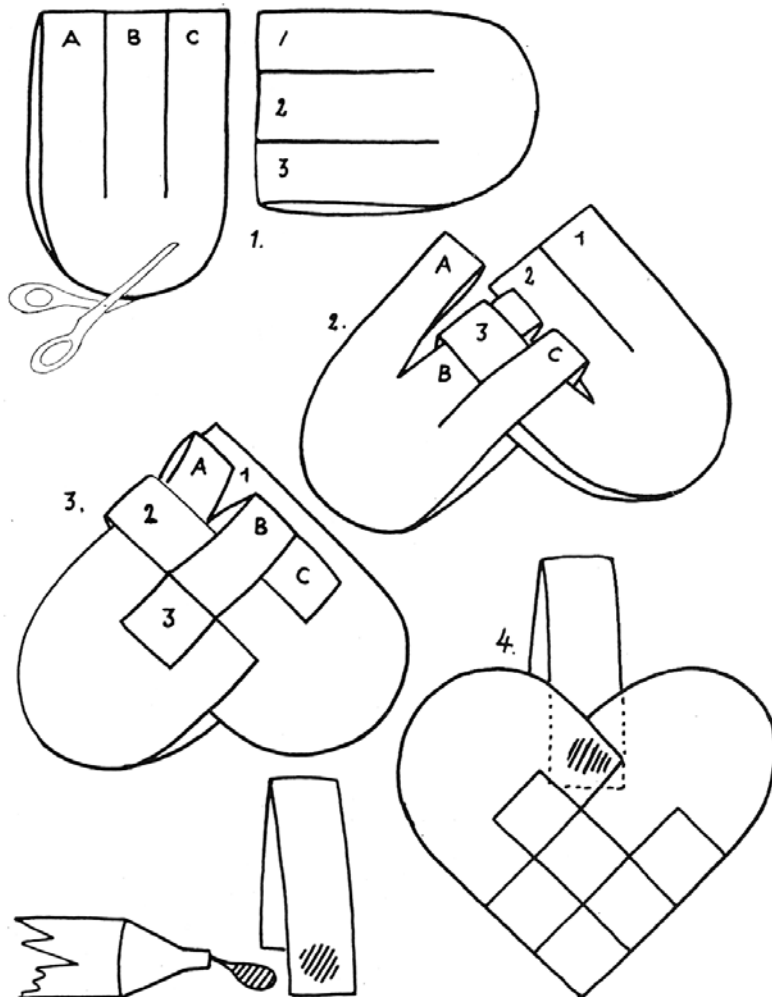


Sykur, smjörlíki, síróp og mjólk er hitað saman og blandað saman við purrefnin. Hnoðað vel og svo er bara að fletja og skera.

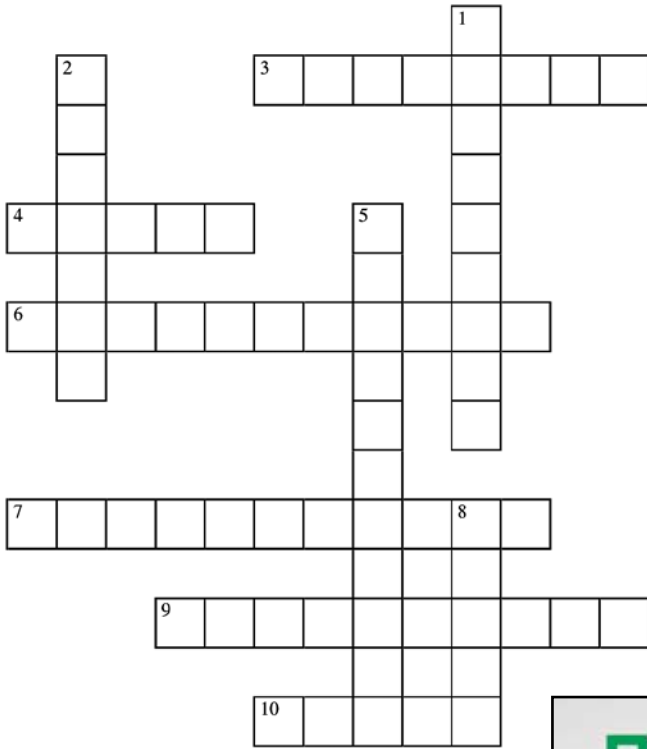
FLÉTTUÐ HJÖRTU

Fléttuð hjörtu tilheyra jólum. Fyrir á tíð voru þau ómissandi hluti af jólatrésskrautinu ásamt kramarhúsum og körfum sem fyllt voru með rúsínum og öðru góðgæti þess tíma. Hér kemur uppskrift að gamla góða hjartanu og leiðbeiningar um hvernig á að flétta svo útkoman verði rétt.

Einnig er hér önnur útgáfa fyrir fingrafima sem fengin er úr bókinni *Sádan lærte min mor mig at flette julehjerte* eftir Knud Vægter en bókinn er gefin út af Museet Falsters minder. Það er upplagt að flétta nokkur hjörtu og gefa, þau má gera úr ýmsum gerðum af pappír sem og efnum, t.d. flíti.

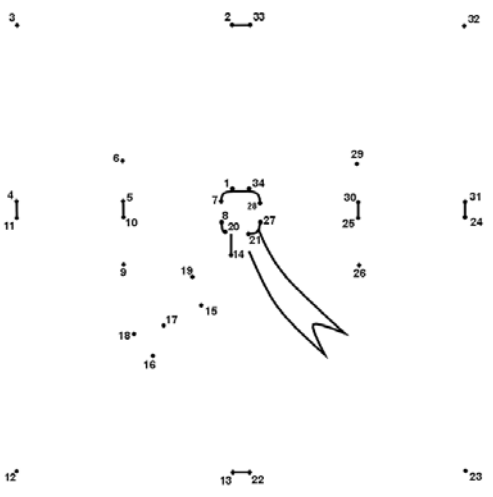


JÓLAKROSSGÁTA FYRIR BÖRN



- Lárétt**
- 3 Jesú fæddist í
 - 4 Hvers dagur er 13. desember
 - 6 Ameríski jólasveinninn
 - 7 Hvað heitir 23. desember
 - 9 Opnum gjafirnar á
 - 10 Móðir Jesú

- Lóðrétt**
- 1 Þriðji eiginmaður Grýlu
 - 2 Hvers dagur er 6. desember
 - 5 Hverjir vitja okkar á jólaföstunni
 - 8 Borðum á Þorláksmessu



LYFJA
- Lífið heil

www.lyfja.is

L'Oréal
Collagen Filler

3.995 kr.
Eitt best varðveitta leyndamál L'Oréal er **Collagen Filler** – gefur finum línun einstaka fyllingu. Nú í gjafaösku ásamt maskara sem greiðir vel úr og lengir um allt að 50%.

Christina Aguilera

3.995 kr.
Christina Aguilera gjafaöskja: Eau de Parfum 15 ml, Startugel 50 ml, Body lotion 50 ml.

L'Oréal
Hydrafresh

Verð frá **3.269 kr.**
L'Oréal Hydrafresh er einstakt rákakerm með gækennda áferð og smýgur hratt inn í húðina. L'Oréal augnhreinsar fyrir viðkvæm augu fylgir með.

Gjafaöskjur

Verð frá **3.279 kr.**
Úrval af fallegum gjafaöskjum.

Scholl

1.960 kr.
Scholl gjafaöskja: Kællifroða, rákakerm, tånagameðferð, hatlakrem og krem til að mýkja harða húð.

Sothys

Verð frá **3.950 kr.**
Hágæðasnyrtivörur fyrir konur á öllum aldri. Gæsilegar gjafaöskjur frá Sothys með vörum fyrir líkama og/eda andlit.

Lágmála - Laugaveg - Garðaborg - Smáaland - Smáralög - Setbergi - Borgarnes - Grundarförð - Stykkishólmur - Búðardalur - Petriksfjörður - Hafnarfjörður - Bolungavík - Bláskógur - Þrengslungu - Akureyri - Sauðárköli - Husavík - Kópavogur - Raufarhóli - Þorshöfn - Egilsstöðum - Seyðisfjörður - Neskaupstað - Eskifjörður - Reyðarfjörður - Fiskubúðir - Höfn - Laugavegur - Selfos - Grindavík - Krifavík



KVEÐJA Á GEISLADISKI Í STAÐINN FYRIR HEFÐBUNDIN JÓLAKORT

Guðný Sóley Kristinsdóttir



af og til á aðventunni og hafa það notalegt heima – við erum svo heimakær fjölskylda. Ætlunin er nú að taka sig aðeins saman í andlitinu og reyna að stilla sig inn á bakstur - ég hef verið meira fyrir að elda mat - en það hlýtur að koma eins og annað. Við föndrum ekki mikið en okkur þykir voða vænt um allt sem Magnús Orri hefur gert á leikskóla og skólanum í gegnum tíðina.

Við höfum alltaf haft lífandi jólatré þangað til í fyrra en þá fékk ég mér amerískt gervitré sem var mikill léttir. Aðfangadagurinn er yfirleitt tekinn snemma. Við ljúkum við ýmislegt stúss áður en við förum út í Bolungarvík til að heimsækja Hávarð afa sem dvelur á Sjúkraskýlinu. Að því loknu er komið heim og þá tekur eldamennskan við og ýmislegt annað smálegt sem á eftir að klára. Við borðum svo klukkan sex og hlustum á útvarpsmessuna. Síðan hjálpumst við að við frágang og sonurinn er einstaklega hjálplegur við að láta hlutina ganga hratt fyrir sig. Þá er komið að hápunktinum, að opna pakkana. Aðfangadagskvöldinu eyðum við nú bara í rólegheitum heima. Við eigum það til að narta aðeins í matinn seinna um kvöldið og enn seinna um kvöldið lögum við kannski súkkulaði og rjóma og horfum á mynd í jólalegum anda.

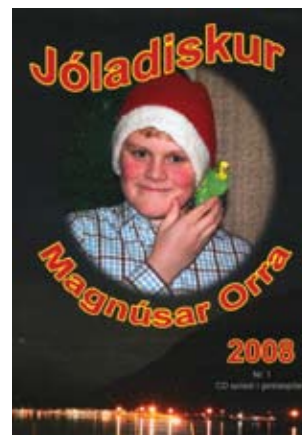
Í fyrra tókum við upp á því að senda ættingjum og vinum frumsamið jólalat og kveðju á geisladiski í staðinn fyrir hefðbundið jólakort. Við Magnús Orri sungum lagið og „Grýla“ hjálpaði okkur aðeins. Skapið í Grýlu er nú alltaf eins, alltaf að skammast, að þessu sinni var það jólakötturinn. Það má segja að þetta sé heimilisiðnaður fjölskyldunnar í aðventunni og er ætlunin að halda þessu eitthvað áfram. Eitt jólalat á ári á meðan Magnús Orri er samvinnuþýður, ég vona það besta. Undirbúningur við jólalat 2009 er þegar hafinn.

Barnaefnið í sjónvarpinu á aðfangadag kemur upp í hugann þegar ég hugsa um æskujólin. Ekkert sjónvarp var á fimmtudögum og heldur ekkert í júlí. Ég man að við horfðum á *Húsið á sléttunni* og *Stundina okkar*. Það voru ekki sjálf sögð fríðindi að geta horft á efni ætlað börnum í sjónvarpinu og var því barnaefnið á aðfangadag algjör draumur í dós.

Fyrstu jólaárin okkar Magga fyrir vestan þurfti ég að læra að borða skötu, en það tók nokkur ár. Mér fannst alveg hræðilegt að vera inn í húsum þar sem soðin var skata og gat varla dregið andann, hvað þá að leggja mér hana til munnns. Ég ætlaði sko aldrei að elda svona ógeðslegan mat á mínu heimili. Ég hef þroskast mikið síðan þá. Í dag borða ég skötu og tek ekki annað í mál en að elda hana heima hjá mér. Lyktin er nú orðin mikilvægur hluti þess að ég komist í jólaskapið.

Þegar við förum sjálf að halda heimili tókum við síði og venjur frá fjölskyldum okkar beggja og höfum blandað þeim saman við okkar eigin. Hamborgarhryggurinn hefur verið á borðum hjá okkur á aðfangadag í gegnum tíðina og svo höfum við alltaf hangikjöt á jóladag, sem er að vísu soðið á þorlaxsmessukvöld til að eyða skötulyktinni. Á síðasta ári ákváðum við að breyta til og höfðum kalkún. Þetta var í fyrsta skiptið sem við elduðum svona fugl og tókst það mjög vel. Mér fannst mjög skemmtilegt að elda þennan mat, karlinn var líka svo jákvæður og tilbúnn að hjálpa. Ég tók matargerðina svo alvarlega að ég lét mynda kalkúnaferlið. Þegar litla fjölskyldan settist svo við borðið með þessum stóra kalkún, fannst okkur svolítið eins og fjórði fjölskyldumeðlimurinn væri mættur. Við eigum eftir að ákveða hvað verður á borðum á ári.

Aðventan hjá okkur einkennist af þessu hefðbundna, einhver þrif en ekki hefur farið mikið fyrir bakstri. Við erum nefnilega svo heppin að njóta góðs af kökunum hennar Hildu Hávarðar úr Bolungarvík. Fyrir hver jóla kemur hún færandi hendi og það eru sko ekki kökur að verri endanum; brún kaka með hvítu kremi, allar þessar smákökur sem eru svo góðar og ýmislegt fleira góðgæti. Okkur finnst voða gott og notalegt að gæða okkur á heitu súkkulaði



Afgreiðslutími um hátíðirnar



Vínbúðin á Ísafirði

| | | |
|--------------|----------|----------------------------|
| Mánudagur | 21. des. | Opið frá kl. 12.00 - 18.00 |
| Þriðjudagur | 22. des. | Opið frá kl. 12.00 - 18.00 |
| Miðvikudagur | 23. des. | Opið frá kl. 11.00 - 20.00 |
| Fimmtudagur | 24. des. | Opið frá kl. 10.00 - 13.00 |
| Mánudagur | 28. des. | Opið frá kl. 12.00 - 18.00 |
| Þriðjudagur | 29. des. | Opið frá kl. 12.00 - 18.00 |
| Miðvikudagur | 30. des. | Opið frá kl. 11.00 - 19.00 |
| Fimmtudagur | 31. des. | Opið frá kl. 10.00 - 13.00 |
| Laugardagur | 2. jan. | Opið frá kl. 11.00 - 14.00 |

Vínbúðin á Patreksfirði

| | | |
|--------------|----------|----------------------------|
| Mánudagur | 21. des. | Opið frá kl. 14.00 - 18.00 |
| Þriðjudagur | 22. des. | Opið frá kl. 14.00 - 18.00 |
| Miðvikudagur | 23. des. | Opið frá kl. 12.00 - 19.00 |
| Fimmtudagur | 24. des. | Opið frá kl. 10.00 - 12.00 |
| Mánudagur | 28. des. | Opið frá kl. 14.00 - 18.00 |
| Þriðjudagur | 29. des. | Opið frá kl. 14.00 - 18.00 |
| Miðvikudagur | 30. des. | Opið frá kl. 14.00 - 18.00 |
| Fimmtudagur | 31. des. | Opið frá kl. 10.00 - 12.00 |
| Laugardagur | 2. jan. | Lokað |

Vínbúðin á Hólmavík

| | | |
|--------------|----------|----------------------------|
| Mánudagur | 21. des. | Opið frá kl. 17.00 - 18.00 |
| Þriðjudagur | 22. des. | Opið frá kl. 17.00 - 18.00 |
| Miðvikudagur | 23. des. | Opið frá kl. 16.00 - 20.00 |
| Fimmtudagur | 24. des. | Opið frá kl. 10.00 - 12.00 |
| Mánudagur | 28. des. | Opið frá kl. 17.00 - 18.00 |
| Þriðjudagur | 29. des. | Opið frá kl. 17.00 - 18.00 |
| Miðvikudagur | 30. des. | Opið frá kl. 16.00 - 18.00 |
| Fimmtudagur | 31. des. | Opið frá kl. 10.00 - 12.00 |
| Laugardagur | 2. jan. | Lokað |

Nánari upplýsingar um afgreiðslutíma er að finna á vinbudin.is

 VÍNBUÐIN

Okkar bestu jóla- og nýárskveðjur

Fólkið í landinu hefur alltaf verið okkar fjárfesting

Starfsfólk Sparisjóðsins óskar viðskiptavinum sínum ásamt landsmönnum öllum gleðilegra jóla og farsældar á komandi ári. Þökkum viðskiptin á árinu sem er að líða.

Við höfum alla tíð litið á viðskiptavinum okkar sem mikilvægustu fjárfestinguna og ætlum að halda áfram að veita þeim okkar bestu mögulegu þjónustu á nýju ári. Það er engin tilviljun að ánægðustu viðskiptavinirnir eru hjá Sparisjóðnum.

 SPARISJÓÐURINN
Bolungarvík | Vestfjörðum

Hér eru hugmyndir og uppskrifir að gjöfum sem gleðja munn og maga.

BIBLÍUKAKAN

Þessi kaka er skemmtileg gjöf. Látið uppskriftina fylgja og lausnina má svo láta síðar ef viðkomandi tekst ekki að finna út úr henni! Galdurinn er að kunna að lesa í Biblíunni og finna út hvert hráefnið er.

- 3 stk Jer 17:11
- 1 bolli (1 ½ dl) 2. Mós 15:25
- 1 msk 1. Sam 14:25
- 1 bolli Nahúm 3:12
- 1 bolli 4. Mós 17:8
- ½ bolli Dóm 5:25
- 2 msk Dóm 4:19
- 2 bollar 1. Kon 4:22
- 1 tsk Amos 4:5
- 1 tsk 2. Kron 9:9 (t.d. kanill, múskaat eða negull)
- Örlítið 3. Mós 2:13

Byrjað er á að þeyta þrjú fyrstu hráefnin saman og svo er afganginum bætt saman við. Bakist við 175°C í u.þ.b. 40 mínútur.



GÓÐAR GJAFIR



JÓLASALTÍÐ HENNA NIGELLU

Dugar í 500 ml krukku

- 250 g gott sjávarsalt eða Maldon
- 2 tsk rauð piparkorn
- 2 tsk þurrkað og mulið chillí
- 4 stjörnu anís

Hráefninu er öllu blandað saman í krukku – það er fallegt að setja piparinn með hliðunum, hvað er jólalegra en blanda af hvítu og rauðu?

Epla- og mintuhlaup

Sultur af ýmsum gerðum eru tilvaldar í jólapakka. Epla- og myntuhlaup er mjög gott með bæði lambi og kalkún. Það er smá nostur við að búa það til en er fullkomlega þess virði.

- 900 g góð matarepli
- Sykur
- 3 msk hökkuð fersk mynta

Brytjið eplin gróft og setjið í pott með vatni svo fljóti yfir. Látið sjóða þar til eplin eru orðin mjúk. Hellið þeim þá í grisju og látið leka af þeim. Mælið vökvann, í 600 ml af safi þarf ½ kg af sykri. Setjið safann og sykurrinn í víðan pott og hitið varlega á meðan sykurrinn leysist upp. Látið sjóða þar til hlaupið stenst próf - setjið dropa á disk og ef hann heldur sér er hlaupið tilbúið. Tekið af hellunni og látið kólna áður en mintan er sett í. Þá er blöndunni hellt á krukku og síðan geymdar á köldum stað.

PAPRIKUSÍLD

Það er gaman að gera síld og hún er tilvalin jólagjöf, e.t.v. með heimgerðu rúgbrauði.

4–5 kryddsíldarflök (það er fínt að kaupa marineðaða síld með lauk)

- 1 laukur
- 1 gul, rauð og græn paprika
- 1 msk hvít piparkorn

Lögur:

- 1 dl sykur
- 1 dl edik (7%)
- 2 dl vatn

Athugið hvort þörf er á að útvatna síldina. Laukur og paprikur er skornar í sneiðar og svo er síld, laukur og paprikur lagt til skiptis í krukku ásamt pipar. Lögurinn er soðinn upp og kældur, síðan hellt yfir síldina. Hún er geymd á köldum stað í u.þ.b. 2 daga, þá er hún tilbúin til átu.



GRANATEPLASNAFS

150 g fræ úr granatepli. Reynið að velja fagurrætt epli til að drykkurinn fái fallegan lit!
70cl af vodka

Einfaldara verður þetta varla – setjið fræin í vodkann, látið standa í 4 daga en gætið þess að hrista reglulega í blöndunni. Þá er bara að setja drykkinn í fallega flösku og gefa.





*Starfsfólk Snerpa á Ísafirði óskar
Vestfirðingum og landsmönnum öllum
Gleðilegra jóla og farsæls
komandi árs.
Þökkum viðskipta á líðnu árum.*



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

Nýtt =  **Studio** Nýtt =
Dan

- Líkamsrækt
- Einkapjálfun
- Nýjir Ljósabekkir
- Heilsuvörur
- Fæðubótaefni
- Kaffitería
- Heilsuvörur

**Jólagjöf sem virkar!
Gjafakort er málið**



Gleðileg jól

Rannsó, Stebbi, Dagur,
Guðbjörg, Árni, Gunna B,
Eygló, Svala, Ester, Margrét,
Ísabella, Kristjana og Stefán Diego

studiodan@studiodan.is • www.studiodan.is
Sími 456 4022



Ráðgjafa- og nuddsetrið ehf

Gjafakort í nudd

- Dekurnudd
- Alnudd
- Partanudd
- Stólanudd
- Rafmagnsnudd
- Trim Form
- Orku
- Andleg miðstöð
- Heilun, ráðgjöf, fyrirbærir
- Miðlar
- Höfuðbeina og spjaldhryggs meðferð
- og margt fleira

Gleðileg jól Vestfirðingar!

Stebbi, Björk og Hrafn Guðmunds

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

JÓLABRAUÐ

Gott með margskonar áleggi!

25 g ger
5 dl vatn
2 tsk salt
2 msk síróp
2 tsk anís
3 msk olía
5 dl rúgsigtmjöl (eða venjulegt
rúgmjöl en hafa þá aðeins minna)
Um 1 kg hveiti



Leysið gerið upp í volgu vatni. Bætið salti, sírópi, anís og olíu saman við. Setjið þá mjölið saman við og hnoðið í mátulega fast deig. Látið hefast í 40 mínútur. Þá er deigið hnoðað og formað í brauð. Ef þið viljið skreyta brauðið þarf að muna að taka smá deig frá. Deigið er látið hefa sig í 30 mínútur og síðan bakað neðst í ofninum við 200°C í u.þ.b. 30 mínútur.



HEITT SÚKKULAÐI

Dökkt súkkulaði (Siríus Konsum er mjög gott í þetta)
Plastmál
Plastskeiðar / trépinningar
Kanill / kökuskraut

Súkkulaðið er brætt og sett í litil plastmál (tilvalið að nota plastmálin sem fylgja mixtúrum). Þegar það er aðeins farið að kólna er spýtu stungið í ásamt bita af kanilstöng. Hér mætti líka stinga í litlum sykarpúða. Súkkulaðið losnar auðveldlega úr þegar það hefur kólnað alveg. Það er líka hægt að fylla plasticskeið af súkkulaði og skreyta t.d. með kökuskrauti, en ekki setja skrautið fyrr á en súkkulaðið er farið að kólna! Hér má líka setja bita af kanilstöng eða sykarpúða. Það er tilvalið að gefa með þessu jólalega könnu og svo auðvitað uppskriftina að góðu súkkulaði!

HNETUSMJÖRSKOSSAR

Það er vissara að taka strax frá það sem á að gefa...

48 Herseys súkkulaðikossar
½ bolli smjör/smjörlíki
¾ bolli creamy hnetusmjör
1/3 bolli strásykur
1/3 bolli ljós púðursykur
1 egg
2 msk mjólk
1 tsk vanilla
1–1½ bolli hveiti
1 tsk natron
Sykur til að skreyta



Hrærið smjör og hnetusmjör vel saman. Bætið við sykri og púðursykri og hrærið vel saman. Bætið út í egg, mjólk og vanillu og hrærið vel saman. Setjið næst hveiti, natron og salt út í deigið. Þegar búið er að hnoða öllu saman eru myndaðar kúlur úr deiginu, þeim velt upp úr sykri og svo bakaðar í 8–10 mínútur, eða uns þær eru ljósbrúnar. Um leið og þær koma úr ofninum er súkkulaðinu þrýst í miðju hvernar köku. Látið kólna alveg á rist.



KRYDDLEGNAR APRÍKÓSUR

Hér er uppskrift að kryddlegnum apríkósum sem eru mjög góðar með kjöti, m.a. kalkún og lambi.

400 g þurrkaðar apríkósur

Lögur:
3 dl vatn
2 dl hvítvínssedik
2 dl sykur
8 negulnaglar
½ tsk kardimommufræ
2 stjörnuanís
2 kanilstangir

Leggið apríkósurnar í ibleyti í heitt vatn. Þegar þær hafa mýkst eru þær settar í sigti og látið renna vel af þeim. Leggið apríkósurnar síðan í hreina krukku. Lögurinn er soðinn upp og látinn malla undir loki í 5 mínútur. Hellið leginum heitum yfir apríkósurnar og setjið lokið strax á. Kælið og geymið á köldum og dimmum stað. Þær eru tilbúnar eftir vikutíma.



ILM- OG LITRÍK SKREYTING

Falleg skreyting þarf ekki að kosta mikið

Glær vasi eða skál
Mandarínur
Kanilstöng
Stjörnuanís
Könglar
Hnetur

Nú er bara að raða saman í vasann. Einnig má setja greni eða annað grænt með og til að auka ilminn er upplagt að stinga negulnögglum í mandarínurnar.

Hárkompaní

Silfurgötu 6 sími 456 6363



Ýmsar gjafavörur og annað
frá Tigi í jólapakkann!

Minum á Tigi förðunarlinuna!

Lenante

www.harkompani.is

TIGI

Sjúkraþjálfun Vestfjarða

Leið til betri heilsu



Óskum öllum Vestfirðingum gleðilegra jóla
og farsældar á komandi ári.

Sjúkraþjálfarar

Ólafur Halldórsson, lögg. sjúkraþjálfari
Steingrímur Þorgeirsson, lögg. sjúkraþjálfari

- Sjúkraþjálfun
- Ráðgjöf
- Heilsufarsmælingar
- Úttekt á vinnuáðstöðu
- Nudd – Sólveig Erlingsdóttir
- Næringaráðgjöf – Salome Elln Ingólfssdóttir
- Líkamsrækt
- Einkaðþjálfun – Katrín Líney

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



Viðbótarlífeyrissparnaður Ert þú að missa af launauppbót?

Hægt er að greiða allt að 6% af launum í viðbótar-
lífeyrissparnað og fá allt að 2% mótframlag frá launa-
greiðanda, samkvæmt flestum kjarasamningum.

Vegna mótframlags og skattlagningar er viðbótarlífeyris-
sparnaður einhver hagstæðasti sparnaður sem völ er á.
Kynntu þér málið á www.islandsbanki.is.

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


Islandsbanki

Birkir ehf.

FULL BÚÐ AF NÝJUM VÖRUM!

Garn
Leikföng
Gjafavara
Föndurvara
og margt fleira!

Verið velkomin!

HAFNARSTRÆTI 6, ISAFIRÐI



Jólin hjá okkur eru yfirleitt mjög hefðbundin. Börnin okkar og barnabörn búa annarstaðar en við erum svo heppin að þau koma yfirleitt öll um jól og þá er hátíð í bæ. Reyndar eru jólin svo hefðbundin að eitt sinn var ég næstum búin að eyðileggja þau fyrir syni mínum með því að setja súkkulaðibitann ofan á smákökurnar í stað þess að hnoða hann inn í deigið. Ég hef passað mig á þessu síðan.

JÓLAÓRÓINN GAMLI

Ester Ingadóttir

KONFEKTKÖKUR

Smákökuuppskrift sem er algjört spari á heimilinu.

125 g smjör
125 g hveiti
125 g sykur
½ egg
Marsipan
Jarðarberjasulta
Súkkulaði
Valhnetukjarnar

Deigið er hnoðað og svo flatt út. Skornar kringlóttar kökur sem eru bakaðar uns þær verða ljósbrúnar og svo kældar. Þunnu sultulagi smurt á hverja köku. Marsipanið er flatt út og skorið í kringlóttu bita jafnstóra kökunum, þeir lagðir ofan á sultuna. Síðan er bræddu súkkulaði smurt ofan á og skreytt með valhnetukjarnanum.

Við eigum mikið af jólaskrauti og þykir vænt um það allt, en þessi eru í sérstöku uppáhaldi út af sögunni. Jónlaóránn gamla fengum við á fyrstu jólum sonar okkar, þá var hann tveggja mánaða gamall og þegar pabbi hans blés á hann til að fá hreyfingu þá hló stráksi – og ég meina hló! Það fannst okkur mjög sérstakt og þess vegna er hann enn í notkun þó orðinn sé 42 ára gamall. Jólaveinalandið er nýrra. Það byrjaði með því að við keyptum tvo sveina í röndóttu peysunum í Áral, sem var verslun hér í bæ í þá daga. Síðan hefur safnast meira af þeim. Svo fórum við að safna þeim íslensku sem við fengum í jólagarðinum í Eyjafirði. Barnabörnin hafa verið að safna þessum litlu, en þegar þeir voru allir komnir var ekki annað í stöðunni en að hafa þá í jólalandinu hans afa. Okkur finnst jólin og aðventan yndislegur tími og getum ekki hugsað okkur að vera t.d. erlendis á þessum tíma.

LITLU JÓLATRÉN TVÖ

Svanhildur Þórðardóttir

Seint á síðustu öld, árin 1993–1994, fór verslunin Leggur og Skel að selja jólavörur (dúka og skraut) á aðventunni. Verslunin Baðstofan var þá flutt á eyrina og okkur fannst vanta eitthvað jólalegt í húsið.

Um þetta leyti flutti pabbi minn úr íbúð sinni á Hlíf og í lítið herbergi á þjónustudeildinni á efstu hæðinni. Ekki var lengur pláss fyrir gamla gervijólatréð hans, en í staðinn fékk ég þetta ljómandi fallega útskorna jólatré með ljósaperum í jólavörunum í búðinni og keypti líka annað fyrir sjálfa mig. Seinna flutti pabbi á þjónustudeild sjúkrahússins og alltaf vakti litla jólatréð eftirtekt og aðdáun. Nú seinni árin höfum við Magni látið þessi tvö litlu jólatré nægja fyrir okkur og um síðustu jól logaði bara á öðru trénu, enda eru þau orðin a.m.k. 15 ára gömul.

Þegar ég byrjaði að búa fyrir rúmum 40 árum, færði mamma mér matreiðslubók Helgu Sigurðardóttur. Fljótlega komst sú hefð á að jólamaturinn var spergilsúpa að hætti Helgu, hamborgarhryggur og síðan hinn sívinsæli ávaxtabúðingur frá Helgu Sig. Þegar dætur mínar þrjár byrjuðu búskap var að sjálfsögðu sami matseðill á jölunum hjá þeim og einhverjar halda þeirri hefð ennþá.



ÁVAXTABÚÐINGUR

Best er að hafa ferskur eða blandaða ávexti úr dós í þennan búðing.

2 egg
75-100 g sykur
4 msk blandaðir ávextir
4 msk safi
4 blöð matarlím
1,5 dl rjómi

Ávextirnir eru síaðir. Rauðurnar þeyttar með sykrunum, þangað til þær eru ljósar og léttar. Rjóminn þeyttur. Ávaxtasafanum blandað saman við matarlímið og því síðan hrært saman við rauðurnar (velgja safann og láta matarlímið leysast vel upp). Þegar þetta byrjar að þykkna er ávöxtunum, þeytta rjómanum og stífþeyttum hvítunum blandað varlega saman við. Sett í fallega skál og skreytt með berjum og súkkulaði. - Verði ykkur að góðu.

ISLENSKAR VATNSLITAMYNDIR

ISLENSK LEIRLIST

ISLENSKT HANDGERT SÚKKULADI OG KONFEKT

ISLENSKAR HANDGERÐAR SÆLUSAFUR

Og svo miklu meira...
Verið velkomin!

Blómaturinn
Austurvegur 2, 480 Ísafirði • Sími 456 5207
Vefbúnaður: <http://www.blomaturninn.is>

Komin er út bókin „Rakarinn minn þagði“.
Í bókinni er að finna sögur frá Ísafirði og nágrenni sem Samúel Jón Einarsson rakari á Ísafirði hefur tekið saman.
Sögur sem sagðar hafa verið á rakarastofunni í árána rás, sögur af fólki sem setti / setur svip sinn á samfélagið með hnittum tilsvörum og skemmtilegum uppátækjum.

Rakarinn minn þagði
70 sígildar sögur af rakarastofunni

Samúel Jón Einarsson

Gleðilega hátíð!

Laugardaginn 5. des. kl. 11-16
Laugardaginn 12. des. kl. 11-18
Laugardaginn 19. des. kl. 11-18
Sunnudaginn 20. des. kl. 13-18
Mánudaginn 21. des. kl. 11-20
Þriðjudaginn 22. des. kl. 11-20
Miðvikudaginn 23. des. kl. 11-23
Aðfangadagur 24. des. kl. 10-12
Mánudaginn 28. des. kl. 13-18
Gamliársdagur 31. des. kl. 10-12
Laugardaginn 2. jan. kl. 13-16

Mjúku þakkarnir eru málið!

Jón og Gunna verslun
Austurvegur 2

Nýtt!

★★★★★

Heimsborgarar!

Hefur þú smakkað nýju Heimsborgarana frá Hamraborg?

456 3166

HAMRABORG
PIZZA
Hótt og þjófengt!

Coca-Cola



Í minningunni fólst aðventan og undirbúningur jólanna í því að fylgjast með rjúpnaveiðunum, hvað pabbi var kominn með margar rjúpur, hvernig hefði gengið og hvernig veðrið hafði verið. Þetta heyrði maður á tali fullorðna fólksins og stundum fékk maður að fara með til rjúpna. Svo var líka smákökubakstur, að fá jólaskó var mikilvægt og nýjan kjól. Yfirleitt voru kjólarnir heimasaumaðir. Undirbúningur jólanna núna er allt öðruvísi. Ég flokkast sem síðustu mínútumanneskja og ég á mjög erfitt með að vinna á verkstæðinu á haustin og gera jólalega hluti svona fram í tímann. Sú stemning kemur ekki fyrr en á aðventunni, þegar í raun allt ætti að vera tilbúið. Yfirleitt byrjar jólabaksturinn hjá mér 13. desember því þá baka ég Luciu-brauð. Því kynntist ég þegar ég var að læra í Svíþjóð. Þau eru mjög góð og maður borðar þau strax því þau þorna fljótt og eru ekki góð daginn eftir.



JÓL LEIRLISTAKONUNNAR

Ólöf Oddsdóttir



Fyrir jólin í fyrra opnaði ég leirkeragallerí í fyrrum húsnæði Slunkaríkis á Ísafirði, Aðalstræti 22. Það var mjög gaman að finna jólastemninguna, þegar fólk kom inn, vera í miðbænum og hafa opið fram á kvöld. Og ætla ég að gera það aftur núna. Ég læt fljóta með uppskrift af Lúsíubrauðum:

LÚSÍUBRAUÐ

200 g brætt smjör/smjörlíki
5 dl volg mjólk
2 gr safran
1 pakki (50 g) þurrger
Salt (örlítið)
1½ dl sykur
3 msk volgt vatn
2 egg
16–17 dl hveiti
1½ dl rúsínur
1 egg til að pensla með brauðin

Þetta er venjuleg aðferð við gerdeig. Úr deiginu eru búnar til meðalstórar bollur eða lengjur (10–15 cm langar) og þær rúllaðar upp í allskonar munstur. Lengjurnar er hægt að skreyta með auka rúsínur. Látið hefa sig í 10 mínútur. Síðan penslað létt með egg og bakað við 200°C í 8–10 mínútur, fer eftir stærð.

Fyrir 10-15 árum var ég að baka smákökur fyrir jólin eftir uppskriftum frá mömmu sem hún hafði alltaf bakað. En ég var mjög óánægð með kökurnar, sagði eitthvað á þá leið að þetta tækist aldrei hjá mér. Kökurnar yrðu aldrei eins góðar og hjá mömmu. Þá var stödd hjá mér kona, frú Ágústa Ágústsdóttir söngkona, þá prestsfrú í Holti. Hún sagði eitthvað á þá leið: „Ertu frá þér, að reyna að gera eins kökur og mamma þín. Það tekst aldrei. Finndu frekar nýjar uppskriftir og gerðu þær að þínum. Þú smakkar hinar bara hjá mömmu þinni.“ Þetta var alveg rétt og var mikil frelsun fyrir mig að heyra þetta, því ég var að reyna að halda í venju, en maður á að skapa sér sínar eigin venjur, því venjur eru háðar stað og stund. En ég baka þó alltaf mömmukökur eftir uppskrift frá mömmu.

Þar sem mamma var lengi formaður skógræktarfélagssins á Ísafirði bjuggum við við þau forréttindi að fara inn í skóg og höggva okkur jólatré og stundum fyrir kirkjuna og sjúkrahúsið.

Þetta voru mjög skemmtilegar og eftirminnlegar ferðir. Þegar ég fór sjálf að búa og eignaðist börn, fékk ég að halda þessu áfram. Það hefur oft gengið á ýmsu í þessum ferðum því fólk var ekki alltaf sammála um hvað var fallett jólatré, en það var alltaf gaman og mikil stemning. Stundum var mikil rigning eða mikil snjókoma, trén á kafi í snjó eða þau voru of frjállega vaxin.

Eins og áður er komið fram, var ég alin upp við að borða rjúpur á aðfangadagskvöld sem pabbi hafði skotið. Fljótlega fór maður að hjálpa til við að hamfletta þær og undirbúa fyrir matreiðslu. Þegar ég fór að búa og flutti að heiman fékk ég sendar rjúpur en það var allt öðruvísi að elda þær á nýjum stað. Síðan þá er liðin 25 ár og hef ég haft mjög mismunandi mat á aðfangadagskvöld á þeim tíma. Svo sem hamborgarhryggskótilettur steiktur á pönnu, aligæs, pörusteik, reykt svínslæri, kjúkling, lambalæri og hamborgarhrygg. Allt var þetta góður jólamatur.

Þegar mannfólkið heldur jólf getur verið hart í ári hjá dýrunum, þ.m.t. fuglum himinsins. Krumma er hægt að gleðja með matarafgöngum, kjöfítu og brauði. Smáfuglarnir gleðjast yfir kornmeti og ávöxtum sem og fitu. Hér eru hugmyndir að matargjöfum handa smáfuglunum sem jafnframt skreyta garðinn.

FUGLAR HIMINS

Korn og feiti er uppistaðan í fuglafóðrinu en að auki má bæta við brytjuðum ávöxtum, t.d. eplum. Feitin getur verið tólg, svínafita eða palmín. Síðan er bara að velja það form sem maður vill hafa, hér er t.d. notast við smákökuform, lítið kökumót og hringmót fyrir jólaköku.

Feitin er brædd og saman við hana er hrært öllu því góðgæti sem maður vill nota þar til kominn er hæfileg stappa. Henni er hellt í form og síðan sett á kaldan stað til að feitin storkni. Séu smákökuform notuð þarf að hafa þau á bakka því feitin rennur úr. Gæta verður þess að gera gat þegar feitin er aðeins farin að storkna svo hægt sé að hengja fóðrið upp. Best er að dýfa kökumótunum örstutt í sjóðandi vatn til að losa fóðrið úr. Festið í það band og skreytið jafnvel aðeins með greinum. Þá er bara að finna góðan stað þar sem fuglarnir geta náð í góðgætið. Það er líka fallegt að setja litríkt band utan um epli og hengja í trén.



2009 Kristinnæs Þroel Júl 2009

GEORG JENSEN

PRISTUR ORMSSON

HAFNARSTRÆTI 12 • 400 ÍSAFIRÐI • SÍMI: 456 4751

Lindu súðusúkkulaði

Súkkulaðisameikur
sælkerans

Lindu súðusúkkulaði - ómótstaðilega gott!



Mín fyrsta minning um jólatré er ekki alveg skýr, mig minnir að grænum kreppappír hafi verið snúið um greinarnar á tré-jólatrénu. Ég man þó vel eftir því hvernig lifandi kerti voru fest á suma greinarendana. Íslenskir og danskir smáfánar voru þræddir upp á þráð og hengdir milli greina, sem á hengu fléttaðar hjartalaga jólakörfur og pappírskramarhús með nammi. Auk þess voru rauðir garnjólaveinar þarna líka. Þetta gæti hafa verið jólin 1948 eða 1949! Síðan komu nokkur ár með lifandi grenitrjám og nálum út um allt stofugólf, þar til einu sinni að pabbi kom kampakátur með dæmigert gervijólatré. Barrnálaárin hafa líklega verið 1950–1955.



BREYTILEGT JÓLAHALD OG JÓLAUNDIRBÚNINGUR

Gréta Sturludóttir

Ég fékk snemma þann starfa að aðstoða pabba við að skreyta jólatréð og vildi þá gjarnan vita deili á því sem hengt var á það, hvaðan skrautið væri eða hver hefði búið það til. Báðir foreldrar mínir áttu eldri hálf systkini sem bjuggu flest á Norðurlöndunum en þó líka í Skotlandi. Fengum við stundum jóla- og jólatrésskraut frá ættingjunum í „útlandinu“ ekki síður en þeim íslensku. Til dæmis áttum við bunka af pappírjólaveinum, bæði norskum og dönskum, sem voru settir á bókahillur, veggmyndir og aðra myndaramma, líka virðulega glansmynda Sankti-Kláusa og engla. Einnig var stór jólasveinsprellikarlungur hengdur upp árlega. Man ég vel eftir pakka frá töntu Molly í Tønsberg í Noregi, ekkju elsta hálfbróður pabba, Ebenezers Sveins Ebenezerssonar, sem oft var kallaður Hvala-Ebbi til aðgreiningar frá hákarlaformanninum Ebba afa mínum, enda var föðurbróðir minn hvalveiðiskipstjóri hjá Ellefsen, bæði héraðs og í Noregi. Í pakkanum var margt fallett, til að mynda uppáhalds jólasveinninn minn, úr rauðum pípuhreinsurum með útskornum tréhaus, í svörtum blýklossum og með húfu úr rauðum kreppappír og staf í hendi. Annar pípuhreinsara-Sveinki var þar líka, en hann sat á köngli sem hægt var að hengja á jólatréð. Frá þessum árum á ég líka jólasvein sem Gréta frænka, elsta alsystir pabba - Margrét Ebenezersdóttir - gerði og gaf mér. Þetta er „garnjólaveinn“ úr rauðum lopa og er léreftsbútur með áteiknuðu andliti og bómullarskeggi festur undir húfunu.

Á barrnálaárunum komu fyrstu jólaljósaseriurnar á heimilið, þær voru enskar eða amerískar, ein var með bobblandi gervikertum úr gleri en ekki

var hægt að fá aukaperur og því entust þær ekki lengi. Um svipað leyti og við fengum gervijólatréð keypti pabbi tvær íslenskar ljósaseriur þar sem mislitar plastbjöllur eru utan um hverja peru. Þær voru aldrei settar á tréð heldur í borðstofu- og stofugluggana. Stundum set ég aðra seríuna upp í stofugluggann hjá mér.

Óneitanlega er gaman að fallegu jólaskrauti en nauðsynlegt er það ekki, jólin koma samt og geta bara verið býsna góð. Á bernskuárum sona minna var fjölskyldan oftast en ekki á flakki og eitt

árið fluttum við milli landa um miðjan desember. Búslóðin var send með skipi og áttum við ekki von á henni fyrr en um miðjan janúar. Fyrstu vikuna dvöldum við á hóteli, í 10 mínútna göngufæri frá píramíðunum í Giza, því íbúðin sem við áttum að fá var ekki tilbúin fyrr en á Þorláksmessu og því var jólaundirbúningurinn í flugulíki. Það var enginn tími til að leita að jólatré og skrauti. Meðan við foreldrarnir tókum upp úr töskunum og gerðum lista yfir hvað þyrfti að kaupa af mat, fengu strákarnir, þá 10 og 7 ára gamlir, það verkefni að teikna og lita skrautlegt jólatré á stóra pappírsörk





Eitt árið þegar ég var með sonum mínum á Flateyri í íbúð foreldra minna heitinna, þá vildu strákararnir endilega að ég eldaði eitthvað fljótlega en þó ljúffengt, og eftir að hafa flett og lesið í kokkabókunum mínum völdum við úr bókinni Sælgæti úr sjó og vötnum bleikjuflök með gráðaostsösu og vínberjum, uppskrift frá matreiðslumeistararum Tyrfingi Tyrfingssyni:

4 beinhreinsuð og roðflett silungsflok (hvert um 170 gr að þyngd)
 100 gr gráðostur, skorinn í sneiðar
 100 gr blaðlaukur, skorinn í þunnar sneiðar
 100 gr sveppir, skornir í sneiðar
 2 ½ dl rjómi
 1 dl vatn
 12 steinlaus blá vínber
 1 tsk salt
 hveiti
 smjör

Saltið flökin og veltið þeim upp úr hveiti. Steikið þau svo á pönnu í vel heitu smjörinu. Þegar flökunum er snúð á pönnunni er blaðlaukunum, sveppunum og gráostinum dreift yfir. Vatninu og rjómanum hellt í pönnuna, vínberin sett í og sósan svo látin sjóða augnablik.

sem síðan var límd upp á vegg. Þökkunum var svo raðað á gólfið framan við hið teiknaða tré. Ekki var að sjá annað en drengirnir væru hæstánægðir með jólin sín. Meira að segja afrekaði einn af íslensku jólasveinum það að koma pakka með púslu til strákanna. Rétt eins og venjulega þá var púslíð frá jólasveininum tekið upp að lokinni jólamáltíðinni og keppst var við að ljúka við það fyrir gamlárskvöld.

Þegar strákararnir komust á unglingsárin fluttum við alfarin upp til Íslands aftur og þá átti ég það til að segja þeim frá tilurð eða uppruna þess sem við vorum að hengja á tréð. Eftir að þeir stofnuðu sín eigin heimili rifja ég bara upp með sjálfri mér hvenær og hvar ég eignaðist eða bjó til það sem ég skreyti með. Eitt af því sem mér var gefið og held meira upp á en margt annað, eru litlir, frekar óásjálægir munir, þeir eru útskornir úr viði ísraelska olíutrésins og vinna á við nánari kynni.

Jólamaturinn á bernskuheimili mínu var gjarnan steikt svínakjöt með heimalöguðu rauðkáli, brúnuðum kartöflum, gulrótum og grænum baunum. Eftirrétturinn var ýmist appelsínu eða sítrónu frómage. Á jóladag var alltaf hangikjöt, grænar baunir, rauðkál og kartöflur í uppstúfi. Eftirrétturinn var heimalagaður ís með niðursoðnum ávöxtum. Þegar ég seinna stofnaði mitt eigið heimili var ég úti í Danmörku. Í þá daga var ekki auðvelt að nálgast hangikjöt eða bara íslenskt lamb í Køben og lá því beint við að hafa dæmigerðan danskan jólamat, jólaönd fyllta með eplum og sveskjum. Meðlætið var rauðkál, snöggsöðnir eplahelmingar með rifshlaupi í kjarnaholunni og brúnaðar kartöflur. Í eftirrétt var að sjálfsgöðu frómage, stundum sítrónu, stundum ananas eða bara appelsínufromage. Í gegnum árin hef ég reynt að halda þessum jólamatseðli en gengið misvel enda ekki hægt að kaupa danskar jólaendur hvar sem er. Þegar ég átti heima í Nígíeríu var okkur kennd þessi lífsspeki: Ef ekkert kaffi fæst, þá drekkur maður bara te þar til úr rætist og ef ekkert brauð eða hveiti er til, þá borðar maður bara hrísgrjón og baunir. Þegar þessi viska er yfirfærð á jólamatseðilinn minn þá breytist öndinn gjarnan í aðra fugla, allt frá kalkún, aligæs, villigæs, pekingönd og í venjulegan kjúkling. Enginn hefur séð ástæðu til að kvarta, - og þó.

Þjóðlega
hljóðbók
 í jólapakkann

Þjóðsögur úr Vesturbyggð - UPPSELD
 Þjóðsögur úr Ísafjarðarbæ - UPPSELD
 Þjóðsögur úr Bolungarvík
 Þjóðsögur af Ströndum
 Þjóðsögur úr Súðavík

Hljóðbækurnar fást á komedia.is og
 í verslunum Eymundsson um land
 allt


 Komedituleikhúsið

Kæru Vestfirðingar!
 Styrkjum heimahagana og verslum 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 Ísafjörður
 Sími: 456-2323



Það var kátur og þrúðbúinn hópur sem tók á móti okkur í húsnæði Vesturafli í Mánagötu 6 einn kaldan dag í nóvember. Inni var ylur og notaleg stemming og kræsingar á borðum. Fólkið í Vesturafli hafði tekið mjög vel í þá ósk að gefa lesendum *Aðventublaðsins* uppskriftir að jólasnákökum og nú var hópurinn samankomin til myndatöku. Borðið var sannarlega jólalegt en verslunin Pristur Ormsson lánaði jólastell og sitthvað fleira til að skreyta. Fólkið í Vesturafli hafði staðið á haus alla vikuna við að baka og hægt er að lofa því að þetta eru himneskar smákökur!

Vesturafli er miðstöð fyrir fólk sem býr við skert lífsgæði af ýmsum sökum, s.s. vegna veikinda eða langtíma atvinnuleysis. Þar kemur fólk saman til að vinna m.a. að ýmiss konar listsköpun og njóta samverunnar. Um starfsemina má fræðast á www.vesturafli.bloggar.is



HIMNESKAR SMÁKÖKUR VESTURAFLS

BÓNDAKÖKUR EINBÚANS

600 g hveiti
400 g smjörlíki
400 g púðursykur
2 teskeiðar matarsódi
4 matskeiðar sýróp
140 g kókosmjöl
2 egg
Súkkulaðispænrir

Öllu blandað saman og hnoðað. Rúllað upp í lengjur sem eru skornar í litlar skifur og raðað á plötu, bakað í miðjum ofni við 180 – 200°C.

ENGIFERKÖKUR ÓÐINS BAKARA

500 g púðursykur
500 g hveiti
250 g smjörlíki
1 teskeið engifer
1 tsk natron
½ tsk kanill
½ tsk negull

Öllu blandað saman, hnoðað og rúllað upp í lengjur sem eru kældar smá stund. Þær eru síðan skornar í þunnar sneiðar. Velt upp úr sykri og bakað við 200°C.

JÓLAGLEÐI ÞÓRHILDAR

1 bolli smjör eða smjörlíki, mjúkt.
1 bolli sykur
1 egg
1 teskeið vanillussykur
2 ¼ bolli hveiti
2 bollar kokteilber, skornir í bita, blandaðir litir
1 bolli pekanhnetur, skornar í 4 parta eða helming.

Hrærið saman smjörlíki og sykri þar til blandan er kremkennd, bætið við eggjum og vanillussykri og þeytið þar til ljóst og létt. Bætið hveitinu saman við og hrærið vel saman. Síðan er kokteilberjum og hnetum blandað saman við. Deiginu rúllað í hæfilega þykkar rúllur. Kælt í 1 klukkutíma eða fryst í allt að 2 mánuði. Sneiðið í þunnar sneiðar og bakið við 180°C.

BETA Í KRÓK

500 g hveiti
200 g kókosmjöl
½ teskeið hjartasalt
400 g smjörlíki
250 g sykur
5 teskeiðar kakó
2 egg
Vanilludropar

Öllu blandað saman og hnoðað, síðan geymt í kæli í 1–2 klukkustundir. Gerðar litlar kúlur sem er dýft ofan í kókosmjöl og sykur sem hefur verið blandað saman á disk. Bakað við 200°C í 10–15 mínútur.

HÁLFMÁNAR MEÐ KANIL

500 g hveiti
200 g sykur
200 g smjörlíki
1 egg
3 dl mjólk
½ til 1 tsk kanill
½ tsk hjartasalt
½ tsk kardimommudropar
1 tsk ger (lyftiduft)

Öllu blandað saman og deigið hnoðað. Flatt út og glas eða mömmukökuform notað til að skera

út hringi. Sulta sett á miðjuna (ekki of mikið). Kökurnar eru lagðar saman og börmunum þrýst saman með gaffli. Gott er að pítska saman egg og mjólk og smyrja ofan á hverja köku fyrir bakstur. Bakað við 200°C í 10–15 mínútur.

MÖMMULENGJUR MEÐ SÚKKULAÐI

250 g smjörlíki
250 g sykur
2 egg
500 g hveiti
1 tsk hjartasalt,
1 tsk vanilludropar
100 g kókosmjöl

Smjörlíki og sykur er hrært þar til það er ljóst og létt, þá er eggjunum hrært út í. Síðan er þurrefnunum blandað





Uppáhaldsjólaskrautið mitt, algjörlega ómissandi á jólunum og kemur með þau, er skrautið frá ömmu, Ásthildi Jóhannsdóttir.

Skrautið, sem samanstendur af allskonar jólasveinum, snjókörlum, hjörtum, dúllum o. fl., er handunnið af ömmu og kallast „Busilla“. Um er að ræða fltrefni með helling af pallíettum.

Amma hefur líka hannað sitt eigið skraut ásamt fleiru. Þetta allt skreytir jólatréð og meira til.



HANDUNNIÐ JÓLASKRAUT FRÁ ÖMMU Í UPPÁHALDI

Arna Dalrós Guðjónsdóttir



Jólin heima hjá ömmu í Arnardal voru eins og töfrastund. Búið að skreyta stofuna, setja upp litla jólatréð sem var skreytt með englahárinu og nokkrum eplum og helst engu öðru, sérstaklega engu sem hún hafði gert sjálf. Búi var að setja alla pakka okkar fræknanna í sófann, taka finasta borðdúkinn upp, sparistellið sem var sjaldan notað var komið á borðið og úti var hvít jörðin og ljósin frá Ísafirði voru eins og seríur í gluggunum. Maturinn fyllti borðið og ilmurinn var alltaf jafn dásamlegur. Allt það sem amma gerði, varð til þess að gera jólin fullkomin og ekkert jafnaðist á við jólin hjá ömmu. Hins vegar var það ein

jólin, þegar amma var búin að bera allt á borð og allir byrjaðir að fá sér á diskana, að ungfrúin litla, sem var líklegast um 3 ára, litaðist um yfir borðið og horfði svo undrandi á ömmu sína og spurði: „Amma áttu ekki daut!?“ Amma var fljót að skella sér inn í eldhús og hita upp hafragraut frá því í hádeginu. Ég þurfti ekki meira en hafragrautinn, sem ég borðaði reyndar í hvert einasta skipti sem ég kom í heimsókn, auk þess hafa ömmu, mömmu, pabba, frænda minn og fjölskylduna hans hjá mér og pakkana. – Þetta voru bestu jól sem hægt var að hugsa sér.

út í og hnoðað. Geymt í kæli. Búnar til lengjur í gegnum hakkavél með þar til gerðu járn. Bakað við 180°C. Leggið lengjurnar saman með bleiku smjörkremi á milli, bræðið súkkulaði og dýfið öðrum enda lengjunnar ofan í súkkulaðið, um þriðjung hennar. Veltið upp úr kókosmjöli og leggið á smjörpappír meðan súkkulaðið harðnar.

BISMARK TOPPAR

4 eggjahvítur
200 g sykur
200 g kókosmjöl
100 g suðusúkkulaði
80 g bismark brjóstsykur



Þeytið eggjahvítur og blandið sykri saman við. Saxið súkkulaðið niður og brytjið bjóstsykurinn. Blandið svo öllu saman við hvítunarnar með sleikju, setjið á plötu með teskeið. Bakið við 180°C í 10–12 mínútur.

LAGKAKA, BRÚN OG HRÆRÐ

750 g hveiti
400 g púðursykur
400 g smjörlíki
4 egg
3 tsk lyftiduft
1½ tsk kanill
1½ tsk negull
1½ tsk natron
1½ msk kakó

1½ tsk vanillusykur
3 dl kaffi
3 dl mjólk

Allt sett saman og hrært vel sett í 4 rúllutertuform og bakað við 160°C í 15 mínútur.

Krem:

250 g flórsykur
190 g íslenskt smjör
190 g smjörlíki
15 g vanillusykur

Allt sett saman og hrært hratt í 10 mínútur eða þar til massinn verður loftkenndur.



Í því fjölmenningsamfélagi sem við nú búum í hefur okkur opnast ný sýn á jólin, það eru nefnilega ekki allir sem halda jól að kristnum sið. Í flestum trúarbrögðum er þó til hátíð sem samsvarar þeim, a.m.k. á norðurhveli jarðar þar sem sólhvarfahátíð er fagnað með einum eða öðrum hætti. Í Bandaríkjunum er mjög áberandi í nóvember og desember að stórhátíðir eru fleiri en ein. Það byrjar allt á þakkargjörðarhátíðinni í lok nóvember en í framhaldinu kemur Hanukkah hátíð gyðinga og síðan Kwanzaa, hátíð Afró-Ameríkana.

Hanukkah - tileinkun eða vígsla - eins og hún myndi heita á íslensku, er hátíð meðal gyðinga sem minnst þá atburðar sem gerðist árið 168 f. Kr. Þá hófst uppreisn meðal gyðinga gegn sýrlenskum/grískum yfirvöldum sem vildu beygja gyðinga til hlýðni. Þeir áttu m.a. að láta af trúnni, færa fórnir hinum heiðnu guðum yfirvalda og borða t.d. svín. Gagnvart gyðingum var hámark ósvífinnar að fórna svíni á altari mustersisins í Jerúsalem. En loks kom að því að gyðingar gerðu uppreisn sem þekkt er sem makkabea-uppreisnin. Smám saman tókst gyðingum að vinna bug á óvininum og náðu aftur musterinu í Jerúsalem. Hreinsa þurfti það og helga að nýju. Aðeins fannst örlítið af olíunni sem þurfti til þess verks, magn sem aðeins mundi duga í einn dag, en það tók átta daga að útbúa nýja heilaga olíu fyrir menorinn, sjö arma ljósastikuna sem var einn helsti helgigripur mustersisins. Án olíunnar var ekki hægt að helga musterið að nýju. En kraftaverk gerðist og þetta litla magn dugði í átta daga þannig að hægt var að endurhelga musterið.



ÖNNUR JÓL



Við Hanukkah er menorinn tákn þessara átta daga en hann er með níu arma í stað sjö. Þar sem olía leikur stórt hlutverk í sögu Hanukkah, er maturinn sem þá er borinn fram gjarnan steiktur, sbr. uppskrift að Latkes í *Aðventublaðinu* 2008.

Hanukkah stendur í átta daga og hefst í byrjun desember. Í ár er hún frá 11. til 19. desember. Það eru fleiri en ein hefð varðandi stjakan. Samkvæmt einni þeirra á að kveikja á öllum kertunum í einu og fjarlægja síðan eitt kerti hvern dag. Önnur segir, og hún mun vera algengari, að raða eigi kertunum í stjakan frá hægri til vinstri en kveikja frá vinstri til hægri. Byrjað er að tendra miðjukertið, sem kallast þjónn, og það er notað til að tendra hin kartin. Kveikt er á einu kerti í einu eftir sólsetur og farið með bænir. Stjakinn er tákn sannleikans, ljóssins og lífsins og því er hann látinn standa í gangi eða í glugga og á þannig að minna alla á frelsisþrá gyðinga. Aldrei má nota ljósið í öðrum tilgangi, það á alltaf að vera annað ljós til að lýsa heimilið. Fyrir utan menorinn er tákn Hanukkah Davíðsstjarnan, hamar (einn forsprakka uppreisnarinnar fékk heiti sem merkti hamar), fíll enda unnu gyðingar sigra á fílahersveitum óvinanna og dreitel. Dreitel er leikur þar sem spilað er um smápeninga eða sælgæti, stundum er þetta tvennt sameinað. Í búðum í Bandaríkjunum má sjá skraut, kort, gjafaumbúðir og gjafir sem sérstaklega er merkt Hanukkah og víðast er bæði skreytt með rafmagns menor (sem minnir á aðventuljósið okkar) og jólatré enda varð þróunin sú meðal

vestrænna gyðinga að sameina þetta tvennt og halda flestir venjulegir gyðingar, þ.e. ekki heittrúaðir, nú upp á báðar hátíðir.

Þegar jólahátíðinni lýkur annan jóladag hefst önnur hátíð meðal svartra sem ekki er tengd trú en er sameiningarhátíð fjölskyldunnar. Hún kallast Kwanzaa sem þýðir fyrsti ávöxtur og á að minna á ræturnar í Afríku. Hátíðin stendur í sjö daga og hefur hver dagur sitt tákn. Sá fyrsti táknar einingu, annar stendur fyrir sjálfsákvörðun, þriðji þýðir samvinna, fjórði er fyrir viðskipti við afró-amerísk fyrirtæki, fimmti er tilgangur, sjötti er fyrir sköpun og sá síðasti er trú þar sem menn fagna sjálfum sér, að menn hafa trú á sér og tilgangi sínum. Notaður er sjö arma kertastjaki með rauðum, grænum og svörtum kertum en það eru sömu litir og eru í fána Afró-Ameríkana. Til hægri í stjakanum eru þrjú rauð kerti sem tákna blóð. Þrjú græn kerti raðast vinstra megin og tákna von. Svart kerti í miðju táknar litinn. Fyrsta daginn er kveikt á svörtu, svo svörtu og rauðu, síðan öllum litum. Þannig gengur þetta dagana sjö. Hátíðarhöldin sjálf eru mjög misjöfn en þeim fylgja jafnan góður matur, sögur og söngur.

Heimildir:

Donna L. Washington og Stephen Taylor: *The story of Kwanzaa*. 1996
 Suzanne Beilenson og Rabbi Daniel S. Wolk: *The Eight Nights of Hanukkah*. 1993
 Weihnucca: *Geschichten von Weihnachten und Chanukka*. Berlin : Nicolai. 2006

Það er ómetanlegt
að eiga góða að



Vátryggingafélag Íslands hf. | Ármúla 3 | 108 Reykjavík | Sími 560 5000 | vis.is



Leggðu góðu málefni lið

Nú þegar jólaljósirnir kvikna eitt af öðru breytir samfélagið um lit. Á sama tíma og við leitum að gjöfum handa okkar nánustu vikkar sjóndeildarhringurinn og okkur langar að leggja okkar af mörkum til þeirra sem eiga við erfiðleika að etja í lífinu. Af því að stór þáttur í manneskjunni er að vilja skipta máli og taka þátt í að skapa umhverfi sitt og samfélag.

Í Einkabankanum og Fyrirtækjabankanum á landsbankinn.is er þjónusta sem auðveldar einstaklingum og fyrirtækjum að styðja við góð málefni. Á einfaldan hátt er hægt að velja á milli 80 góðgerðarfélaga og leggja þeim lið með einni greiðslu eða með reglubundnum hætti allt árið. Það er auðvelt að byrja og auðvelt að hætta.

Það er auðvelt að skipta máli.

landsbankinn.is | 410 4000



Landsbankinn



Sunnudagur 29. nóvember

Hólskirkja: Fjölskylduguðsþjónusta kl. 11.00
Pingeyrarkirkja: Messa og kirkjukaffi kl. 14.00
Pingeyri: Tendrun jólaljósanna kl. 17.00
Ísafjarðarkirkja: Aðventukvöld kl. 20.00

Miðvikudagur 2. desember

Hólskirkja: Kirkjuskóli í Safnaðarheimilinu kl. 17.00
Pingeyri: Jólatónleikar Karlaórsins Ernir í Félagsheimilinu kl. 20.00

Fimmtudagur 3. desember

Bolungarvík: Jólatónleikar Karlaórsins Ernir í Safnaðarheimilinu kl. 20.00

Föstudagur 4. desember

Ísafjörður: Jólatónleikar Karlaórsins Ernir í Ísafjarðarkirkju kl. 20.00

Laugardagur 5. desember

Ísafjörður: Jólatorgsala Styrktarsjóðs Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 15.00
Ísafjörður: Tendrun jólaljósanna kl. 16.00

Sunnudagur 6. desember

Dagur heilags Nikulásar
Suðureyri: Tendrun jólaljósanna kl. 16.00
Hnífsdalskapella: Aðventuhátíð kl. 17.00
Súðavíkurkirkja: Aðventukvöld kl. 17.00
Hólskirkja: Aðventukvöld kl. 20.00

Þriðjudagur 8. desember

Flateyri: Jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar á Flateyri í mötuneyti Eyrarodda kl. 19.30

Miðvikudagur 9. desember

Hólskirkja: Kirkjuskóli í safnaðarheimilinu kl. 17.00
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Hömrum kl. 19.30
Pingeyri: Aðventukvöld og jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Pingeyrarkirkju kl. 20.00

Fimmtudagur 10. desember

Ísafjarðarkirkja: Frostrósir kl. 18.00 og 21.00

Föstudagur 11. desember

Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Hömrum kl. 19.30

Laugardagur 12. desember

Ísafjarðarkirkja: Kyrrðarstund kl. 17.00

Sunnudagur 13. desember – Lúsíumessa

Hólskirkja: Fjölskylduguðsþjónusta
Ísafjarðarkirkja: Fjölskyldumessa kl. 11.00



AÐVENTUDAGATALIÐ

Flateyri: Tendrun jólaljósanna kl. 15.00
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Hömrum kl. 15.00
Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Hömrum kl. 17.00
Suðureyrarkirkja: Aðventukvöld kl. 17.00
Flateyrarkirkja: Aðventukvöld kl. 20.00
Suðureyri: Aðventukvöld og jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Suðureyrarkirkju kl. 20.00

Mánudagur 14. desember

Ísafjörður: Jólatónleikar hljóðfæranema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Hömrum kl. 19.30

Þriðjudagur 15. desember

Ísafjörður: Gítar-, trommu- og söngtónleikar nemenda Listaskóla Rögnvaldar Ólafssonar í Bryggjusal Edinborgarhússins kl. 20.00

Miðvikudagur 16. desember

Bolungarvík: Tónleikar nemenda Tónlistarskóla Bolungarvíkur í safnaðarheimilinu
Hólskirkja: Kirkjuskóli í safnaðarheimilinu kl. 17.00
Ísafjörður: Jólatónleikar söngnema Tónlistarskóla Ísafjarðar í Hömrum kl. 19.30

Fimmtudagur 17. desember

Ísafjörður: Jólatónleikar píanónema Listaskóla Rögnvaldar Ólafssonar í Bryggjusal Edinborgarhússins kl. 20.00

Laugardagur 19. desember

Arnardalur: Jólasveinar Grýlusynir kl. 14.00

Sunnudagur 20. desember

Arnardalur: Jólasveinar Grýlusynir kl. 14.00

Valþjófsdalur: Jólhelgistund í kirkjunni að Kirkjubóli kl. 20.00

Miðvikudagur 23. desember – Þorláksmessa

Ísafjörður: Skötuveisla Björgunarfélagsins í Guðmundarbúð kl. 12.00–14.00
Ísafjörður: Friðarganga kl. 18.00

Fimmtudagur 24. desember – Aðfangadagur

Flateyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Suðureyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Hnífsdalskapella: Aftansöngur kl. 18.00
Ísafjarðarkirkja: Miðnæturmessa kl. 23.30

Föstudagur 25. desember – Jóladagur

Holtskirkja: Jólamesa kl. 14.00
Ísafjarðarkirkja: Jólamesa kl. 14.00
Súðavíkurkirkja: Jóluguðsþjónusta kl. 14.00
Hólskirkja: Hátíðarguðsþjónusta kl. 14.00
Bolungarvík: Helgistund á sjúkrahúsinu kl. 15.00

Laugardagur 26. desember – Annar í jólum

Vatnsfjarðarkirkja: Jóluguðsþjónusta kl. 14.00 (athugið að veður getur haft áhrif)

Fimmtudagur 31. desember – Gamlársdagur

Ísafjarðarkirkja: Aftansöngur kl. 17.00
Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18.00
Staðarkirkja: Aftansöngur kl. 18.00

Föstudagur 1. janúar – Nýjársgdagur

Holtskirkja: Guðsþjónusta kl. 14.00

Sunnudagur 3. janúar

Ísafjörður: Leikritið Álfaleitin – frumsýning í Edinborgarhúsinu kl. 15.00



LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA



Lífeyrissjóðirnir



eru tvímælaust eitt af óskabörnum íslensku þjóðarinnar

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

Prennt 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 Sirius hefur áratugum saman framleitt súkkulaði úr besta fínanlega 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 Sirius súkkulaði – svo allt verði gott.

