

8. tbl. 1. árg.
20. des. 2012

**HRING
IDAN**

LIST | MENNING | DÆGURMÁL

Gleðilega hátíð!



Ókeyppis eintak



Glæpafélag Vestfjarða með verðlaunabókina Húsið.

Tindabikkjan afhent

Tindabikkjan, verðlaun fyrir bestu glæpasögu ársins, var afhent við hátíðlega athöfn á Bræðraborg á Ísafirði á föstudagskvöld. Stefán Máni Sigþórsson varð hlutskarpastur með skáldsögu sína Húsið. Hann fær í verðlaun verðlaunagripinn sjálfan, Tindabikkjuna, sem Dagný Þrastardóttir listakona gerði. Einnig fær hann tindabikkju í soðið frá Fiskbúð Sjávarfangs og Lionsklúbbi Ísafjarðar. Jafnframt fær hann ljósmynda-bókina Vestfirðir frá Vestfirzku verzluninni. Veitt voru auka-verðlaun fyrir mesta illmennið og bestu bókakápuna. Illmennið Teddi í skáldsögunni Húsið eftir Stefán Mána hlaut verðlaunin sem mesta illmennið og bókakápa bókarinnar Rof eftir Ragnar Jónasson hlaut kápuverðlaunin.

Húsið þótti bera af öðrum glæpasögum í ár og segir dómnefndin um bókina: „Húsið er snilldarlega vel skrifuð glæpasaga. Það er spennandi að fylgjast með hinum



Ómar Már Jónsson, sveitarstjóri í Súðavík tók við viðurkenningunni fyrir hönd Stefáns Mána úr hendi Hlyns Snorrasonar yfirlögregluþjóns á Vestfjörðum.

vestfirzka Herði Grímssyni sem við kynntumst svo vel í Feigð, baráttu hans við volduga andstæðinga, innra sem ytra og það er undarlega auðvelt að þykja vænt um hann þó hann geti verið durtur. Illmennið Teóðór er það andstyggilegasta sem ratað hefur á blaðsíður íslenskra glæpasagna. Í hvert sinn er hann

birtist á blaðsíðum bókarinnar risu hárin og má með sanni segja að Teddi hafi strokið okkur andhæris.

Húsið er sálfræðitryllir af bestu gerð og gætu einhverjir miklað fyrir sér að ráðast í 600 síðurnar sem bókin fyllir. Hún heldur alla leið og hver kaffi styður við næsta í að flétta saman þessa glæpasögu.“

Útgefandi: Gúttó ehf., kt. 680501-2620, Silfurgötu 1, 400 Ísafjörður, sími 456 4560. **Ritstjórn:** Sigurjón J. Sigurðsson, sími 892 5362, netfang: bb@bb.is. **Umsjónarmaður efnis:** Agnes Ósk Marzellíusardóttir, sími 849 9460, netfang: agnesoskmarz@gmail.com. **Ljósmyndarar:** Halldór Sveinbjörnsson, sími 894 6125, netfang: halldor@bb.is, Sigurjón J. Sigurðsson og fleiri. **Auglýsingar:** Halldór Sveinbjörnsson. **Prentun:** Litróf hf. **Dreifing:** Íslandsþóstur. Blaðinu er dreift án endurgjalds inn á öll heimili á norðanverðum Vestfjörðum.



bjarkih.org

Föstudagskvöld er gjafakvöld

10-20% afsláttur

Léttar veitingar

Gullaugá

HAFNARSTRÆTI 4 • SÍMI 456 3460



Heima að heiman

Helga Lind Mar er Ísfirðingur í húð og hár. Hún fór til Berlínar til að kynna sér land og þjóð. Eftir dvölinna varð hún sjálflærð í leiðsögn um hvar best sé að finna ódýrustu drekkanlegu rauðvínin.



Minn Hnífsdalur - Potsdam

Á ca. hálf tíma með S-Bahnum kemst maður til Potsdam. Lítil krúttleg borg rétt vestan við Berlín. Fínt að skreppa reglulega til að koma sér út úr brjálæði borgarinnar og skoða litlu falllegu kaffihúsin og búðirnar, já svona alveg eins og í Hnífsdal.



Húsið - Johann Rose

Johann Rose kaffihúsið er örugglega uppáhaldsstaðurinn minn í Berlín. Þar hef ég eytt mörg hundruð klukkutímum í að vorkenna sjálfri mér fyrir að búa í borg sem fer niður í -20° á veturna. Þar sit ég með teppi, borða óhollar kökur og drekk óhollt kakó. Starfsfólkið þekkir mig og gefur mér alltaf auka smjör á brauðið.



Mín Bræðraborg - Kaffe Krone

Í hjarta Prenzlauer Berg er mín Bræðraborg, dásamlegt lífrænt kaffihús að nafni Kaffe Krone. Þar get ég eytt heilu dögnum, borðað þar bæði hádegismat og kvöldmat, þrjónað, lesið, hangið á Facebook og allt annað sem þjáðir listamenn gera í stórborgum. Kaffe Krone býður upp á bestu flammkuchen sem ég hef fengið. Ég lofa!



Blómagarðurinn - Mauerpark

Í Mauerpark safnast saman aragrúi fólks á hverjum sunnudegi, þá er stærðarinnar flóamarkaður þar sem ég versla alls kyns (ó)nauðsynlega hluti, hlusta á skrýtið fólk syngja í karóki og drekk ódýran bjór í sólinni. Já svona alveg eins og Blómagarðurinn!

JÓLA

UTSALA

20-50%

afsláttur

20-50% afsláttur
allar jólavörur

20-50% afsláttur
allt jólaaskraut

20% afsláttur
allar seríur

20% afsláttur
jólagjafir

Afgreiðslutími um jóln

Húsasmiðjan Ísafirði

Fimmtudagur	20. des	09-18
Föstudagur	21. des	09-18
Laugardagur	22. des	10-18
Þorláksmessa	23. des	12-21
Aðfangadagur	24. des	09-12

blómaval



HÚSASMÍDJAN



*Afsláttur gildir ekki af vörum merktum „Lægsta lága verð Húsasmiðjunnar“ eða tilboðsvörum.

ALLT FRÁ GRUNNI AÐ GÓÐU HEIMILI
SÍÐAN 1956



Upplifir drauminn í Noregi

Matthías Vilhjálmsson er 25 ára ísfrskur fótþoltamaður. Hann spilaði með BÍ til 16 ára aldurs en flutti þá suður og spilaði með FH í 7 ár með stuttri viðkomu í Colchester á Englandi. Hann er nú búsettur ásamt fjölskyldu sinni í Noregi og spilar með IK Start í Kristiansand.

Hvernig er það að vera kominn í atvinnumennsku?

Það hefur verið draumur minn og takmark síðan ég var 6 ára gamall þannig að það er kærkomið en ég er meðvitaður um það að það þarf að leggja harðar að sér til að halda sér þar.

Hvernig hjálpaði dvölin þér í FH við að komast út?

Ég kom mjög ungur til FH eða 17 ára gamall. FH hjálpaði mér að þroskast sem leikmaður og manneskja. Ég er þakklátur fyrir það sem þeir hafa gert fyrir mig og ég vona að þeir séu þakklátir fyrir það sem ég gerði fyrir klúbbinn.

Hvernig kom það til að þú fórst til Start?

Umboðsmaðurinn minn fékk símtal frá þeim og þeir sögðust muna eftir mér síðan árið 2009 og hefðu fylgst vel með mér síðan. Svo fór ferlið af stað og þetta gekk frekar fljótt fyrir sig.

Finnurðu mikinn mun á fótþoltanum í Noregi og á Íslandi?

Já mér finnst umgjörðin töluvert flottari í Noregi og svo eru liðin atvinnumannalið og leikmenn því betur þjálfaðir. FH og KR gætu samt bitið frá sér herna.

Gerði dvölin í Colchester mikið fyrir þig?

Já ég tel að ég hafi komið sterkari til baka eftir að hafa fengið smjörþefinn af atvinnumennskunni. Þótt að það hafi ekki verið langur tími að þá fékk ég að kynnst nýjum hlutum og lærði margt.

Nú ert þú fjölskyldumaður, hvernig er að tvinnna saman fjölskyldulífið og fótþoltann?

Það gengur bara vel myndi ég segja. Þetta er allt mjög þægi-legt. Mættur á æfingasvæðið klukkan níu á morgnanna og kominn heim um 1. Eina sem hægt er að kvarta yfir er að það eru alltaf sunnudagsleikir og því sjaldan sem fjölskyldan getur kikið út fyrir bæjarmörkin um helgar. En allt sem ég geri er fyrir fjölskylduna þannig að ég kvarta alls ekki!

Þú hefur ferðast svolítið með landsliðinu, hafið þið tíma til að skoða ykkur eifthvað um í nýju landi?

Ég hef verið heppinn að fá að koma til nokkurra landa sem að ég myndi aldrei annars fara til, sbr. Íran, Japan og Ísrael. Frábær upplifun en þessar ferðir eru það stuttar að við sjáum ekki mikið. Bara smá innlit í menninguna.

Hver er lykillinn að því að vera góður í fótþolta?

Ástríða og vinnusemi. Það eru milljónir manna þarna úti sem vilja vera góðir í fótþolta þannig að ef þú vilt ná langt þá þarftu að fórna ýmsu og vera svolítið harður við sjálfan þig.

Hver er eftirminnilegasti leikur sem þú hefur spilað?

Bikarúrslitaleikur FH – KR árið 2010. Rúlluðum leiknum upp 4-0 og ég fékk að lyfta bikarnum að leik loknum. Einnig landsleikur á móti Mexíkó árið 2010 þar sem það voru 70 þúsund áhorfendur að styðja Mexíkó.

Hefurðu keypt sjálfan þig í Football Manager?

Já oft. Ég set mig að sjálfsgöðu beint inn í liðið en með misjöfnum árangri. En ég mæli með mér ef það vantar ódýran valkost í framlínuna.

Ertu mikið jólabarn?

Já ég myndi segja það. Horfi alltaf á Home Alone og hlusta á jólalögina þeirra Bing Crosby, Frank Sinatra og Dean Martin um jólin. Og auðvitað gaman að vera með fjölskyldum og vinum yfir hátíðirnar.

Edinborg - Bístró - Café - Bar

VIÐBURÐIR ÚT ÁRIÐ

FÖSTUDAGUR 21. DES. Bjór bingó kl 22.00

FÖSTUDAGUR 21. DES. Krissó og krúttsprengrurnar spila

LAUGARD. 22. DES DJ krissó

ANNAR Í JÓLUM Opið frá 00.15 - 04.00

FÖSTUD. 28. DES Bjór bingó kl. 22.00

LAUGARD. 29. DES DJ Gló tryllir lýðinn

GAMLÁRSKVÖLD FRÁ 00.15- 04.00

Áramótadiskó Víðir og Rúnar fagna nýju ári.

Alvöru áramótadiskótek, öll gömlu góðu lögin (og nokkur ný líka).

Miðaverð í forsölu: 1.500 - Við innganginn: 2.000



Edinborg
Bistro - Café - Bar

Í vaktavinnu um jólin

Það eru hetjur í samfélaginu sem eru tilbúnar til taks hvenær sem er til að hjálpa okkur. Hörður Högnason, hjúkrunarforstjóri og Maron Pétursson sjúkraflutninga- og slökkviliðsmaður hafa báðir verið að vinna á mesta fjölskyldutíma ársins, á aðfangadag.

Hefur þú verið í vinnunni þegar klukkan slær sex á aðfangadagskvöld?

Hörður:

Já, oft og mörgum sinnum. Ekki núna í seinni tíð, ekki nema ég hafi verið kallaður út sem hefur nú komið fyrir. Hér á árum áður var maður mjög oft að vinna yfir jólin.

Maron:

Já, kannski ekki á slaginu sex en á milli sex og sjö. Ég hef verið að borða jólamatinn þegar ég var kallaður út á aðfangadagskvöld.

Hvernig er það?

Hörður:

Það er mjög gaman. Fer nú

svo sem eftir á hvernig deildum ég hef verið að vinna. Það er svo sem svolítið öðruvísi á venjulegri sjúkradeild á spítala eða á deild á Kleppi. En alltaf jafn gaman í kring um jólin og alveg jafn gott að borða á spítöllum eins og heima. Ég allavegna saknaði aldrei að vera einhvers staðar annars staðar þegar ég var að vinna um jól.

Maron:

Hvað á maður að segja, það er alltaf vissi viðbragð að fara í útkall en á þessum tíma er það svolítið öðruvísi, kannski aðeins öðruvísi í magann, ekki sá tími sem maður vill fá útkall á sjúkrabil. Öðruvísi að því leyti til. Hátiðarnar eru ekki tími sem maður vill fara í útkall - þó enginn tími sé það. Tíma- setning er svolítið öðruvísi. Þetta er tími fjölskyldunnar, þá finnst manni það ekki vera það rétta að fara í útkall, hvorki fyrir fjölskylduna mína,



Hörður Högnason.

eða þess sem þarf að hringja út sjúkrabílinn. Þessi tími ætti að vera yfirvegaðri fyrir fjölskyldur. En slysins gera ekki boð á undan sér.

Gerir þú þér dagamun þegar þú ert að vinna á aðfangadag? – Verður dagurinn öðruvísi en hann væri annars?

Hörður:

Nei, maður yfirleitt bara opnaði gjafir og svona þegar maður kom heim úr vinnunni en það var kannski eitt sem var svolítið skemmtilegt á gamla spítalanum, hér á Ísafirði að þá var alveg sama hvort maður var að vinna eða ekki, þá mættu læknarnir sérstaklega og aðrir með fjölskyldurnar sínar á milli fimm og sex á stofugang og þá gekk öll hersingin á allar stofurnar og bauð öllum gleðileg jól. Það var gott að vera búinn að því þegar maður fór heim aftur og hélt sín jól.

Maron:

Nei ég geri ekkert öðruvísi, ég reyni að líta á þetta sem hefðbundinn aðfangadag. Ég lifi daginn eins og það verði ekkert slys og vona það svo sannarlega.

Hvernig er að vera fjarri fjölskyldunni á þessum tíma?



Maron Pétursson.

Hörður:

Það er ekkert voðalega erfitt, sem kannski gerði það að verkum að maður bauðst oft til að vera að vinna á jólnum. En svo smám saman gró úr þessu. Sérstaklega þegar maður var hættur að vinna vaktavinnu á legudeildum og var kannski farinn að vinna aðallega dagvinnu, þá kom það nánast að sjálfu sér að maður var ekki að vinna á jólnum. En það hefur marg oft komið fyrir. Á skurðstofu eða út af slysi eða einhverju slíku. Á öllum tímum jólaanna svo sem.

Maron:

Það er mjög vont. Maður vill vera heima á þessum tíma, þá finnst konunni minni jafn leiðinlegt og mér að fólk þurfi að kalla á sjúkrabil á þessum tíma. Alltaf vonar maður að þetta sé ekki það alvarlegt að maður þurfi að vera lengi. Þetta bitnar mest á fjölskyldunni. Á aðfangadag þegar maður kemur með sjúklinga upp á sjúkrahús þá er viss friður og gleði uppi á sjúkrahúsi, jólastemmning. Starfsfólkið passar upp á að halda jólastemningu. Maður deffur ekkert úr jólagírnum við að fara inn á sjúkrahúsið. Starfsfólkið á hrós skilið fyrir það.

Ef ykkur vantar eitthvað smíðugt fyrir

KONUR & MENN

þá fæst það hjá okkur

Þökkum kærlega viðskiptin á árinu og óskum ykkur gleðilegra jóla og farsældar á komandi ári

KONUR

MENN

Hafnarstræti 9

Sími 4560201

*Óska ykkur öllum gleðilegra jóla
og farsældar á komandi ári!*

Þakka viðskiptin á árinu

Aðalstræti 24-26, 415 Bolungarvík | Sími: 869-4838 | Netfang: dori@dorikokkur.is

DÓRI
KOKKUR

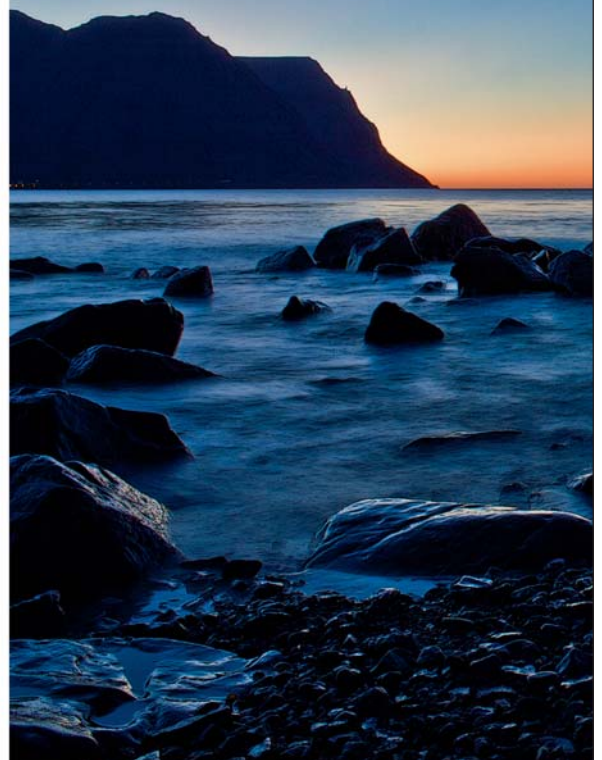
Umhverfið er okkar



KUBBUR

Sími: 456-4166 | www.kubbur.is | kubbur@kubbur.is

*Kubbur ehf. óskar íbúum
á Vestfjörðum gleðilegra jóla
og farsældar á nýju ári.*





flickr™

Nafn:

Haraldur H. Hjálmarsson

Uppruni:

Flateyri

Flickr-síða:

[flickr.com/photos/12643528@N03](https://www.flickr.com/photos/12643528@N03)

Afhverju ljósmyndun?

Náttúran nótt sem dag í allri sinni dýrð.

Fyrsta græjan?

Canon, filmuvél sem ég án enn.

Skemmtilegasta Kóðak mómentið?

Mynd af fáka með stokk-
andarstegg í klónum á flugi.

Hvað er í dótakassanum?



Canon EOS 5mark2 16-35,
70-200 2,8 svo lítið í viðbót
sem er allt of lítið.

Á hvern skorar þú?

Ágúst Atlason.



Gleði og farsæld

Við óskum landsmönnum öllum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári. Um leið minnum við á að ál er ekki bara létt, sterkt og fallett, heldur má endurnýta það nánast endalaust. Munum að endurvinnna um hátíðarnar!

Takk fyrir frábært samstarf
Starfsfólk Norðuráls





4. desember 2012

Dagur í lífi Sunnu Karenar Einarssonar,
tónlistarkonu og starfsmanns Vesturferða

07:00: Vekjaraklukkan hringir í fyrsta sinn, næst 07:05, 07:10, 07:15, 07:20, 07:25, 07:30, 07:35, 07:40, 07:45. En svo loksins rumska ég kl. 07:50 (mér til varnar hefur gengið mikið á seinustu daga). Hendi mér í rauðan bol, tek saman dótið mitt, handrit, tölvu, kórmöppur, nótnabók, fiðlu og flýti mér í vinnuna.

08:11: Mæti hress í Hamraborg, brosi breitt til bræðra-anna sem fyrirgefa mér eins og svo oft áður.

09:30: Ég skrepp frá, gríp með mér jarðaberjasvala og smá morgunmat, fer í Grunnskólann og hitti tæknitröllin þar. Við förum yfir „ljósacue“ og önnur tæknimál fyrir sýninguna „Þegar Tröllli stal jólinum“ sem verður frumsýnd eftir þrjá daga. Fer svo aftur í vinnuna og klára hádegistörninna.

13:15: Fæ frí í píanótímanum í dag (var að klára próf í gær), flýti mér í staðinn heim til systur minnar, var búin að lofa að passa litla frænda í

smá stund. Skelli honum í útifötin og við förum aftur í Grunnskólann, á leiðinni hringi ég nokkur símtöl, það þarf að redda allskonar fyrir föstudaginn! Nú erum við mætt til þess að kíkja á búninga og koma leikurunum af stað með æfinguna. Getum ekki stoppað lengi, ég skýst heim (því ég vaknaði of seint og gleymdi auðvitað eitthverju) sæki geisladisk, eina kórmöppu til viðbótar og auka föt (passar ekki að vera í vinnufötunum á næsta stað).

15:00: Hleyp (bókstaflega, með kerruna) niður í Fræðslumiðstöð þar sem ég er mætt á Jólasýningu með nokkrum frábærum krökkum sem ég hef fengið að vinna með seinustu vikur. Ég skila litla frænda, fæ mér kakó og smákökur, syng og spila nokkur jólalög og er rokin aftur út.

16:10: Mæti aðeins of seint í hljómfraeði í Tónlistarskólanum, tengi saman nokkrar sexundahljómaraðir, mik-

ið stuð.

17:00: Komin aftur í Grunnskólann, við tekur flott söngæfing með leikhópnum - og mikið stuð auðvitað!

18:11: Mæti (aftur aðeins of seint) á kóræfinu hjá Skólakór Tónlistarskólans, lokæfing fyrir tónleikaröð Karlaðórsins Ernis.

19:05: Skrepp í Edinborgarhúsið, hitti Höllu hjá Litla Leikklúbbum sem ætlar að lána okkur smá smink fyrir sýninguna. Kem við á bensínstöðinni, gríp ostahorn og kristal (já og þrist, hann var á tilboði).

19:30: Mæti í kirkjuna á æfingu með Karlaðórnunum, rétt svo næ að æfa inn og útgöngur og er rokin út áður en við gátum hitað upp.

20:00: Hitti nokkra snillinga í Grunnskólanum, ljósamenn fara að tengja snúur og leikmyndastúlkur hefjast handa við að mála.

20:09: Mætt á æfingu með Gospelkórnum, við rennum í jólalögina sem á að syngja á næstu dögum á

ýmsum stöðum í bænum. Mikið fjör eins og alltaf!

21:58: Rölli niður í Grunnskóla, reyni að hjálpa til með leikmyndagerð og snúrutengingar. Gerði allavega smá gagn.

23:30: Rölli heim í fallegu, köldu veðri með stúffullar hendur (og tösku) af afrakstri dagsins. Það eru forréttindi að fá að taka þátt í svona mörgu skemmtilegu yfir daginn (með líka svona frábæru fólki).

00:00: Sest uppí rúm, skipulegg komandi daga. Það þarf aðeins að hliðra til í vikuplaninu, bæta inn æfingum, sýningum, tónleikum og fleiru sem er framundan.

Úps, mætti ekkert í hina vinnuna mína á Vesturferðum í dag. Jæja, bæti það upp á morgun. Það jafnast ekkert á við gott skipulag. Sofna út frá þessu öllu saman (eins og svo oft áður). Steinsé þangað til ég vakna (eða vakna ekki) við vekjaraklukkuna á morgun.

Sjómenn í Verk Vest !



Aðalfundur sjómannadeildar Verk Vest
verður haldinn 26. desember í húsi
félagsins Pólgötu 2 á Ísafirði kl. 14.00.



Dagskrá:

1. Kosning deildarstjórnar
2. Staða aðalkjarasamnings ASV
3. Fræðslumál sjómanna
4. Önnur mál



Húsið - fréttir

Húsið - Gistiheimilið Koddinn - Ísafjörður - Sími: 456 5555

Fimmtudagur 20. desember

22:00: Kittó og krúttbomburnar spila.

Föstudagur 21. desember

24:00: Gummi Hjalta og Eggert Nielson halda uppi fjörinu til kl. 03.

Laugardagur 22. desember

15:00: Jólaskemmtun Kómedíuleikhússins á plani Hússins.

Bjálfansbarnið og bræður hans mæta. Frítt fyrir alla, konur og karla.

24:00: Gummi Hjalta og Eggert Nielson halda uppi fjörinu til kl. 03.

Sunnudagur 23. desember - Þorláksmessa

22:01: Elvar Logi, Gummi Hjalta og vinir messa inn jólin til kl. 23:31.

Miðvikudagur 26. desember - 2. í jolum

00:05: Jólabbal Hússins í dalnum.

Vinir Sjonna halda uppi jólastemningu til 04:00.

Fimmtudagur 27. desember

22:00: Meistarinn og bestí vinur Hússins, Rúnar Eff,
verður með Popp Quiz og léttu stemmningu til kl. 01.

Föstudagur 28. desember

24:00: Húsið: Sverrir Bergmann og Halldór Gunnar spila af sinni alkunnu snilld.

Laugardagur 29. desember

24:00: Sverrir Bergmann og Halldór Gunnar sjá til þess
að enginn fari í fýlu inn í nýja árið! Víðir og Rúnar fagna nýju ári.



JÓLABALL HÚSSINS VINIR SJONNA

FÉLAGSHEIMILINU HNÍFSDAL 26. DES. 2012.

FORSALA MÍÐA Í HÚSINU ÍSAFIRÐI

HERLEGGJETTIN HEFJAST STRAX EFTIR MIÐNATTIÐ MÍÐA KL. 00:05

PROMO

MÍÐSVERÐIR 2.500 FORSKUL OG 3.000 VÍÐHURD

10 ÁRA ALDRISTAKMARK. FRÁ KL. 00:05-04:00



Minnsti bróðirinn stingur

Hver ertu?

Hva, mannstu ekki eftir mér? Mikið líturðu vel út beibí, frá-bært hár. Í alvöru finnst þér hárið mitt flott, æ takk fyrir. Ég hef reyndar ekki greitt það síðan í fyrra en það er nú bara vegna þess að hann Hurðasleikir fékk hrífuna mína lánaða og hefur ekki skilað henni ennþá. Já, hrífuna ég er voða hrifinn af henni og nota hana í hárgreiðslunni. Annars er ég bara ég og er hvar og hér og þar og hér. Ég er og var eða eins og einn frændi minn sagði: „Að vera eða ekki að vera það er spurningin“. Það er líka mjög góð spurning. Hver veit eiginlega hvað hann er. Jú, heyrðu ég held ég viti það. Jú, ég er með það. Ég er jólasveinn. Bingó. 10 stig fyrir Stúf, ten points, gusu þa eða hvað þeir segja nú þarna í Jakkalandi eða Frakkalandi eða var það á Hlælandi. Ha, ha, ha, ha, ha (*hlær alveg geðveikt mikið*).

Hvar áttu heima?

Það er nú leyndarmál en ef þú segir engum þá geti ég sagt þér það. Ég á skal ég segja þér heima í hæsta fjalli Vestfjarða. Fjallið heitir Kaldbakur og er í Haukadal í Dýrafirði. Það er nú fallegur staður skal ég segja þér enda hafa margir kappar átt þar bæli ef ekki bara hæli. Já hann þarna súri hann kom þangað og fílaði sig vel í dalnum og ekki má gleyma þarna fótþakallinum sem er alltaf hlæjandi. Æ, hvað heitir hann aftur, hann er ávallt voða hress og segir bless. Já, alveg rétt Hemmi Gumm Gumm. Það hefur nú ræst úr honum skal ég segja þér. Hann var svo óþekkur þegar hann var krakkaþakki í dalnum að hann fékk ávallt kartöflu í gúmmískóinn sinn. En nú er hann orðinn það þægur að hann er farinn að fá papriku skráfur, já þú veist svona snakk eins og krakkarnir kalla það.

Af hverju ert þú sá þriðji til byggða?

Það er nú vegna þess að ég er ávallt númer þrjú í öllu sem ég geri. Ég var númer þrjú í fjallgönguhlaupinu átjánhundruð og rauðkál, vorum reyndar bara þrír sem kepptum en það skiptir ekki. Nú svo var ég númer þrjú í lifrapylsukappáttinu átjánhundruð og hvítkál, reyndar vorum við bara þrír... já skiptir ekki. Síðast en ekki síst var ég númer þrjú í hundasundinu átjánhundruð og iceberg. Reyndar vorum við bara tveir sem kepptum en samt var ég í þriðja sæti. Skil það nú reyndar ekki en mamma Grýla var dómari og eins og allir vita þá þýðir nú ekkert að deila við dómarrann. Sérstaklega ekki ef dómarrinn er Pýla, nei Stríka pýla, nei Hoppa í París, Dimmalimm, nei bíddu, bíddu í hvað leik erum við eiginlega?

Hvernig er lífið hjá ykkur bræðrum?

Það er nú bara þokkalegt. Hann Hurðakrókur býr í helli með mér í Haukadalnum. Þetta er nú rólegt hjá okkur framan af ári en þegar við erum búnir að rota jólin eins og þeir segja í Dýrafirði. Já, einmitt á þrettándanum, þá vippum við okkur í röndóttu náttfötin, setjum upp náttfúfuna og stillum vekjarabjölluna á 11.11 þann 11. nóvember. Eftir þennan fegurðablund sem varir í nokkra mánuði eins og þið hafið þegar náð að telja þá byrjum við á því að fá okkur að snæða. Þar sem við höfum nú sofið aðeins lengur en augnalok þá borðum við. Skóflum við svona í okkur sittlífið af hverju eins og einum gám af skyri sérblandað og hanterað af bróður okkar Skyrgámi. Í effirrét fám við fimm kílómetra af bjúgum með tíu túpum af sinnepi en þetta fáum við sent frá Bjúgnakraeki. Eftir þetta erum við færir í allan sjó og förum því í stutt sjóbað. Svo tekur bara þetta daglega jólasveinalíf við, skreppa í bæinn og hitta krakklakkana og svona. Dansa í kringum herðatréd og setja eitthvað góðgæti í froskalappirnar.

Finnst þér skemmtilegt að komast til byggða og af hverju/af hverju ekki?

Já veistu, það er það skemmtilegasta sem ég geri að fara í bæinn og kaupa popp og tyggjó. Nei, spaug, ég borða ekki svoliðis því ég á nefnilega svo fáar tennur eftir því ég



í stúf



gleymdi nefnilega að nota hárburstann. Þú getur líka rétt ímyndað þér að það sé hressandi að koma til byggða eftir að hafa verið að leika bara við Hurðasleiki allt árið. Reyndar sváfum við nú mest allt árið en það er samt alveg sama því við tölum nú samt saman í svefni og ég get sagt þér það að hann tuskar mig alveg til í orðum því það kjaffar af honum hver tuskun á fætur annarri. Enda verður mamma alltaf að byrja jóla-verkin á því að þrifa allar tuskurnar í hellinum. Þar er nú kannski líka kominn skýringin á því afhverju mamma er oft svona tuskuleg. Þetta bjargar í raun alveg árinu hjá manni að fá að fara til mannabyggða og hitta alla krakkarakkana. Þau eru líka svo svakalega dugleg og nú verð ég að trúa þér fyrir leyndarmáli. Krakkarnir hérna fyrir vestan hafa nefnilega verið alveg sérlega dugleg þetta árið. Alveg til fyrirmyndar enda hefur mikið verið tekið af myndum á árinu.

Hvað gerirðu við öll bréfin frá börnunum?

Ég byrja alltaf á því að opna bréfin. Geri það varlega alveg ofurvarlega og passa mig á því að skemmileggja ekki frímerkin því þau eru svo flott. Og stundum eru líka límmiðar á bréfunum. Nú svo þegar ég er búinn að opna bréfið. Þá sný ég því á alla kanta til að reyna lesa úr því. Það getur nú tekið svolitinn tíma skal ég segja þér. Því ég nefnilega verð svo snúinn eitthvað sjálfur og stundum verð ég bara alveg lúinn og þá er ég líka búinn. Þarf stundum að snúa mér aftur til baka til að muna allt sem stóð í bréfinu. Þegar ég er búinn að því þá skrifa ég þetta allt saman bak við eyrað. Því þá man ég þetta allt upp á staf, bókstaf. Bréfin eru mjög skemmtileg sem koma til okkar í hellinn í Haukadal. En ég má ekki segja þér hvað stendur í þeim nei. Það er alveg bann, skamm. En þeir sem vilja senda okkur bréf þá bara ekki hika við það. Merkið það bara svona:

Hurðastúfur
Haukadal
471 Þingeyri

Sérðu mun á börnum núna og áður fyrr?

Útlitið hefur sem betur fer ekkert breyst því þau líta svo vel út krakkarnir í dag. Þau líta til hægri og vinstri áður en þau fara yfir götuna, eða var það kannski öfugt vinstri svo hægri? Eða bitíð aftan hægri, æ ég man það bara ekki. Þannig að þetta er alveg lýtalaust hjá þeim í dag krakkaþökkunum. Vissulega kemur stundum svona prakkari í þau en það er bara í augnalok. Og meira gert í spaugelsi en einhverju ergelsi og hvað þá reykelsi. Veistu ef ég væri pabbi þá væri ég rosalega stoltur af börnunum mínum.

Hvenær heldurðu aftur heim?

Ja, ætli ég gangi ekki bara heim. Taki Hurðastaf og tölti þetta svona á þrettándanum sem er skal ég segja þér ó. Janúar 2013. Já, þældu í því þá verður bara komið nýtt ár þannig að ég get nú bara sagt við þig að ég fer ekki heim fyrr en á næsta ári, losnið ekkert við mig á þessu ári. En það er nú samt alltaf gaman að koma heim því heima er best. En ég kem aftur, ég kem alltaf aftur.

Hvað verður í jólamatlinn hjá þér?

Uppstúfur.

Ekkert meira?

Jú, það er forréttur, aðalréttur og eftirréttur, sem fer alltaf fram eftir réttir sko já á haustin. Fyrst fæ ég mér uppstúf. Svo fæ ég mér uppstúf. Og hvað heldurðu að ég fái mér svo? Hvernig vissurðu? Já, auðvitað uppstúf. Að sjálfsögðu er þetta ekkert venjulegur uppstúfur nei rétturinn er settur og dómarrinn sest í sitt sæti og setur réttinn, já svona á borðið. En uppskriftin hún er í jólabúning skal ég þér segja. Og þessi uppskrift er svona:

Eitt kíló pipar... nei, bíddu það er allt önnur uppskrift. Bíddu aðeins.

Hérna já svona:

5 tonn smjör

5 tonn hveiti

100 lítrar mjólk

120 gröfuskófluskeiðar af salti.

Namm, namm, mikið hlakka ég til jólanna!

Hvernig heilsast þeim Grýlu og Leppalúða?

Svona la, la. Í gær tóku þau vel undir í viðlaginu og sungu alveg tra – la – la, uppá háa C-inu. Leppi er ennþá með leppinn fyrir auganu en gleðst nú samt leið og hann fær Leppin sko orkudrykkinn. Mamma Grýla er alveg að fíla fíla og er bara nýkomin frá Afríku, þar sem hún dansaði í stráþilsinu sínu við alla filana og nú er hún að kenna honum Leppa sínum réttu sporin í filadansinum. Leppi er alveg að fíla þetta líka þannig að samband þeirra er nú bara nokkuð gott allavegana betra en oft áður. En þau eru alveg hætt að fara í bæinn nú orðið helst að þau kíki við á þrettándanum enda veitir ekki af að fá þau til að rota jólin eins og þau segja í Dýrafirðinum.

Stingur þú í stúf?

Já, þótt ótrúlegt sé þá geri ég það. Þó ég sé minnstur okkar bræðra þá sting ég ávallt í stúf, stærðin er ekki allt þó hann Ljósastaur haldi það. Annars sting ég mér nú mest í snjóskafli núorðið og finnst fátt betra en að synda um í snjónum og það er nú fullt af honum núna. Svei mér þá ef snjórin er bara ekki að koma aftur, hann er svo svakalega mikið inni núna, við Hurðakerti urðum að moka út úr hellinum okkar um daginn það snjóaði svo mikið inni. Það var nú bara vegna þess að hann þvörusleikir gleymdi að loka hleranum. Ég bað hann um það en hann stóð bara þarna eins og þvara að svara en svaraði nú samt ekki. Nema einhverju úti hött já og þá kom kötturinn, já jólakötturinn og þá byrjaði nú ballið fyrir alvöru. En þetta var fín æfing fyrir jólaböllin sem við erum að fara á núna á allra næstu dögum. En ég er nú búinn að stinga niður fæti og nota stunguskófluna svo nú ætti ekki að koma neitt stingandi strá þarna inn í hellinn okkar. En annars er nú bara gott að stinga svona í stúf, því það væri ekkert gaman ef allir væru alveg eins. Ekki myndi ég t.d. vilja vera alveg eins og Hurðastúfur.







Hátíðarmatu

Hátíðarnar mikið tilhlökkunarefni því að það þýðir endalaust mörg tækifæri til að borða mat eins og hann gerist bestur. Hátíðarmatur getur verið margskonar og honum fylgja auðvitað miklar og skemmtilegar hefðir. Sumir borða eingöngu rjúpu, aðrir bjóða ávallt upp á kalkún og svo mætti lengi halda áfram. Ef ske kynni að ykkur langaði að breyta til þá er hér matseðill sem hefur ýmsa kosti, til að mynda eru bæði forrétturinn og eftirrétturinn tiltölulega ódýrir í innkaupum og eru einfaldir og þægilegir, en aðalrétturinn er hins vegar hefðbundnari en þó örlítið meira kryddaður en hefðbundið er.

Forrétturinn er kampavinsrisotto. Uppskrift sem er einföld og góð en krefst örlítilar þolinmæði en trúið mér, hún er þolinmæðinnar virði.

Dugar fyrir 10-12 fullorðna
1 líter kjúklinga- eða kalkúnasoð (tilvalið er að nota innnyflin úr kalkúninum til að búa til soð)

80 gr smjör

4 skallottulaukar, fínt skornir
440 gr grautarhrísgrjón
(nota þau í staðin fyrir risottohrísgrjón sem eru í dýrari kantinum)

400 ml freyðivín (eða kampavín ef þið viljið splæsa í slíkt)

150 gr mascarpone

120 ml rjómi

3 tsk estragon

Blandið saman soðinu og 1 lítra af vatni í potti og leyfið suðunni koma upp. Takið fram vel djúpa pönnu eða pott og bræðið smjórið í þeirri pönnu. Bætið skallottulaukunum út í og létt steikið þar til mjúkur. Bætið hrísgrjónunum út í og hrærið saman í 1-2 mínútur. Bætið freyðivíninu út á pönnuna og hrærið þar til vökvinn hefur gufað upp. Bætið svo við nægu soði til það það rétt nái yfir hrísgrjónin og hrærið þar til vökvinn hefur gufað upp. Endurtakið þar til allur vökvinn hefur farið yfir á pönnuna eða þar til hrísgrjónin eru tilbúin, soðin en ögn hörð undir tönn þó. Takið þá af hitanum, setjið lok á pönnuna og leyfið að jafna sig í örtáar mínútur.

Á meðan er ágætt að nýta tímann og taka fram litla skál og blanda þar saman mascarpone, rjómanum og estraconi í litlum potti. Eldið við lágan hita í sirka fimm mínútur eða þar til sósan hefur þykknast örlítið. Berið svo fram með risottinu og ef þið eigið eitt hvað góðgæti eins og trufflur eða truffluolíu þá er tilvalið að bera það fram með, ásamt parmesanosti.

Aðalrétturinn er kalkúni undir Cajun áhrifum sem er örlítið meira kryddaður en kannski gengur og gerist og alveg hrikalega bragðgóður. Upp-



ur í boði Vestfirðingsins

skrifin krefst nokkura daga undirbúnings þó hvert skref fyrir sig sé nú samt sem áður fljótgert. Athugið að ég setti enga fyllingu í fuglinn enda eldast hann mun jafnar og betur án fyllingarinnar. Ég var hins vegar með tvennskona ofnbakaðar fyllingar sem meðlæti en þær má finna á blogginu: <http://vestfirðingurinn.blogspot.com>, annars vegar sveppalaukfyllingu og hins vegar eplabeikonfyllingu.

Dugar fyrir 10-12 fullorðna með meðlæti

- 1 dl reykt paprikuduft
- ½ dl chillíduft
- 1 msk hvítlauksduft
- 1 msk laukduft
- 1 msk oreganó
- 1 msk timijan
- ½ tsk cayenne pipar
- 3 dl gróft salt
- 3 laukar
- ½ dl ljós þúðursykur
- 4 hvítlauksgeirar
- 1 tsk einiber
- U.þ.b. 6-7 kg kalkúnn
- ½ dl matarolía
- 300 gr smjör

Dagur 1

Afþýðið kalkúnann í ísskáp.

Dagur 2

Blandið saman öllum kryddunum nema saltinu í skál. Takið sirka 1 dl af blöndunni og setjið til hliðar til að nota síðar. Takið fram hreinan bala eða fat sem er nógu stórt til að rúma kalkúnann og hellið sirka

7-8 lítrum af köldu vatni í fatið. Helldið sykrinum og saltinu út í vatnið. Bætið svo kryddinu (því sem þið settuð ekki til hliðar), hvítlauknum, lauknum og einiberjunum út í vatnið sömuleiðis. Blandið öllu vel saman. Setjið svo kalkúnann ofan í fatið og hyljið. Færið svo á kaldan stað, til að mynda út á svalir eða í ískápin ef hann rúmar svo stórt fat. Leyfið kalkúnann að liggja í u.þ.b. sól-arhring, snúið honum einu sinni á því tímabili.

Dagur 3

Takið kalkúnann upp úr fatinu og þerrið vel. Komið svo fyrir í ískápnunum og leyfið honum að þorna þar í sirka sólarhring.

Dagur 4 – eldunardagurinn mikli.

Nuddið fuglinn vel og vandlega, hátt og lágt með olíunni og dreifið svo kryddinu sem sett var til hliðar yfir fuglinn og reynið að dreifa vel um allt, líka að innan. Komið fuglinum svo fyrir í ofnfati, hitið ofninn upp í 150°C og setjið fuglinn inn í ofninn. Ég setti þrjá bita af smjöri ofan á fuglinn strax í byrjun og svo á sirka hálf tíma fresti. Ágætt er að miða við að kalkúninn fari inn um 3 tímum áður en hann á að vera tilbúinn, en þar sem engin fylling er þá er hann mun fljótari að eldast en annars. Það er samt rétt að hafa í

huga að erfitt er að segja til um eldunartíma kalkúna þar vegna mismunar á milli ofna og fugla. Best er að nota hitamæli til að meta ástand fuglsins, en hann er tilbúinn þegar hitamælirinn sýnir 72 °C. Þegar því hitastigi er náð er ágætt að taka fatið úr ofninum og setja kalkúnann á skurðarbretti, vefja með álpappír og svo handklæði utan um og leyfa fuglinum að jafna sig. Ágætt er að nefna að ef kalkúninn verður óþarflaga snemma tilbúinn má líka lækka hitastigið á ofninum niður í 80-100°C þannig að hann bara rétt heldur fuglinum heitum og bæta við meira smjöri en þannig má forðast það að ofelda fuglinn.

Eftirrétturinn er líklega einn sá einfaldasti sem hægt er að komast upp með og er sá undir ítölskum áhrifum; Panna Cotta með granateplagljáa. Mesta snilldin er þó líklega að hægt er að gera meirihlutann daginn áður og í raun klára allt nema gljáann.

Fyrir 12 manns

- 6 matarlímsblöð
- 750 ml rjómi
- 150 gr sykur
- 150 ml mjólk
- 45 ml dökkt romm
- 60 gr sykur
- 800 ml granateplasafi

Byrjið á því að setja matarlímsblöðin í kalt vatn í grunnum

disk í nokkrar mínútur. Á meðan er ágætt að setja rjómann, sykurinn, mjólkina og rommið í pott og leyfa suðunni að koma upp hægt og rólega. Leyfið að sjóða í sirka 30 sekúndur og takið svo pottinn af hitanum.

Á þessum tímamarki er ágætt að smakka rjóma-blönduna og bæta við meira rommi eftir smekk. Kreistið matarlímið og bætið út í rjóma-blönduna og hrærið þar til matarlímið hefur blandast saman við. Þá er ágætt að hella mjólkurblöndunni úr pottinum og í könnu. Takið fram 12 lítil form og skiptið mjólkurblöndunni á milli þeirra. Setjið svo á kaldan stað í a.m.k. 2 tíma eða yfir nóttu eftir því sem hentar. Sirka einum og hálfum tíma áður en maturinn er tilbúinn er ágætt að taka fram pönnu og setja á hana sykurlaga og granateplasafa og leyfa suðunni að koma upp og sjóða í sirka 10-15 mínútur.

Hellið gljáanum í litla könnu og kælið. Rétt áður en eftirrétturinn er borinn fram þá hellið gljáa í hvert og eitt form. Ágætt er að setja svo restina í könnunni á borðið þannig að fólk getur bætt við smá gljáa eftir smekk.

Í von um að þið njótið gleðilegra matarjóna.

Albertína F. Elíasdóttir.

Syngjandi hannyrðakona

Guðrún Jónsdóttir, söngkona í Hnífsdal er mikil handverkakona. Hönnun sína kallar hún Mæðgur Torfason og eru verkin hennar til sölu í Karítas, handverkabúð í Aðalstræti sem Guðrún rekur ásamt fleiri duglegum konum.

Nú ert þú mjög listræn kona en hingað til hefur þú aðallega verið þekkt fyrir fagran söng. Færðu jafn mikla gleði úr hvoru tveggja eða finnst þér mikill munur á listformum?

Já veistu, ég fæ eiginlega mikla gleði út úr öllu sem ég geri. Með árunum finnst mér alltaf meira og meira gaman að syngja og þakka fyrir hvern dag, því ekkert er sjálfgefið. En það verður víst að segjast eins og er, að ég er nett ofvirk og get aldrei gefið „ekki neitt“. Ég nýti því allar stundir sem ég á lausar í að gera handavinnu eða eitthvað annað. Og ef ég þarf að gera eitthvað sem mér finnst miður skemmtilegt, tek ég bara Pollýönu vinkonu mína með mér. Og þá er það segin saga, allt verður miklu auðveldara.

Hvers konar handavinnu ertu að gera?

Ég er aðalega að hekla. Húfur, vettlinga, töskur, flöskukalla og það nýjasta eru slárnar mínar. Og svo þrjóna ég svolítið, geri annað slagð bútasam og svo finnst mér ótrúlega gaman að búa til handsápur.

Hvaðan fékkstu hugmyndina af þessum skemmtilegu húfum?

Ég veit það ekki. Ég hef alltaf verið mjög veik fyrir húfum og höttum en hélt alltaf að ég gæti ekki notað höfuðfat. En

þegar ég bjó á Ítalíu lærði ég að nota slíkt því einhver ítalskur sjarmör taldi mér trú um að allir gætu notað hatta og að konur ættu að nota höfuðfat. En kannski fæddust þær fyrstu á leiðinni milli Ísafjarðar og Reykjavíkur. Mér finnst mjög leiðinlegt í bíl en get ekki flogið vegna flughræðslu. Dóttir mín var alltaf heklandi í bílnum og ég dáðist að henni að geta þetta. Og þar sem mér finnst mikil tímaeyðsla að sitja í bíl og gera ekki neitt keypti ég mér lopa og heklunól í Búðardal og síðan hef ég heklað.

Hvenær byrjaðiru sjálf að hanna?

Ég hef alltaf hannað sjálf, held ég. Ég kann ekki að fara eftir uppskriftum, hvorki í matargerð né þrjónaskap. Og hekl-upskriftir skil ég alls ekki. Bútasamsuppskriftir eru alger latína fyrir mér en ég neyðist til þess að fara eftir uppskrift þegar ég sýð saman sápur, því það er svo mikil nákvæmni is vinna.

Áttu þér fyrirmynd í handavinnunni?

Nei, það held ég ekki. Ég er komin á þann aldur að vakna svona milli fjögur og fimm á nóttunni. Og á meðan ég reyni að sofna aftur, er hugurinn á fullu og þá fæðast margar hugmyndir skal ég segja þér. Sem ég segi, ég kann ekki að gera ekki neitt. Ekki einu sinni í svefni.

Tók það þig langan tíma að móta það sem þú ert að gera?

Nei yfirleitt ekki, ég bara byrja á einhverju, skrifa aldrei neitt niður og útkoman er bara eins og hún verður.



GLEÐILEG JÓL

Þú finnur gjöfina í Eymundsson



Spjaldtölvur frá kr. 17.900

Við bjóðum nú *Point of View* spjaldtölvur með Android stýrikerfi.

Tækin eru tilvalin til lesturs rafróka, leikja, skoðunar á veraldarvefnum og margt fleira.

Kíktu við hjá okkur í Hafnarstrætið!

Mundu
Vildarklúbbs-
afsláttinn
5%



Hátíðarkaffi frá Te og kaffi.
Baunir og malað.



Möndlugjöfin fæst hjá okkur.

JÓLASVEINAR ATHUGIÐ!

Hjá okkur fæst úrval af sniðugu dóti í skóinn.

Opnunartímar:

Föstudaginn	21. desember	kl. 9.00 - 20.00
Laugardaginn	22. desember	kl. 9.00 - 22.00
Sunnudaginn	23. desember	kl. 9.00 - 23.00
Aðfangadagur	24. desember	kl. 9.00 - 12.00



Gjafakortin virka fyrir
rafbækur á Eymundsson.is.

Eymundsson
Bóksali frá 1872





Listrænar járnsmiðir

Reynir Pétursson og Ingólfur Birkir Eyjólfsson starfa hjá Skipa-naust ehf. Þeir eru járn- og skipasmiðir en þeir hafa smíðað marga skemmtilega, óvinnutengda hluti. Þessir duglegu menn kalla ekki allt ömmu sína, til að mynda hjóla þeir í vinnuna allt árið um kring, sama hvernig viðrar. Reynir svaraði nokkrum spurningum.

Hvað hefur þú unnið lengi í faginu?

-Það eru komin 45 ár.

Eruð þið mest í viðhaldsvinnu?

Já.

Hvað felst í viðhaldsvinnu?

-Hvað felst í viðhaldinu, það er mikið verið að vinna í tog-urum. Dekkinu, trollbúnaðinum, toghlerum ásamt öllu járnviðhaldi í skipum. Svo er mikið af röralögnum sem þarf að endurnýja.

Er vinnan skapandi?

-Já það má segja það. Það er mikið um hönnun.

Eruð þið hönnuðir?

-Það má segja það, að við séum hönnuðir, við þurfum að hanna marga hluti sem við smíðum.

Kemur það fyrir að þið smíðið hluti alveg frá grunni, frá ykkar brjósti?

-Já, það kemur fyrir.

Hvað þykir þér skemmtilegast að gera? En leiðinlegast?

-Mér þykir skemmtilegast að smíða nýja báta. Það er eiginlega ekkert leiðinlegt.

Verður eitthvað handgert í jólapökkum frá þér?

-Ekki í jólapökkunum nei.

Hvers konar hluti hafið þið smíðað, óvinnutengt?

Tól til að ráða þykktinni á smákökudeigi er það nýjasta, þetta er hjálparhlutur á kökukefli. Biggi hefur verið að smíða skóhorn og kertastjaka og kertastjakaskjól fyrir friðarkerti. Maður er í vinnunni frá átta til fimm, eftir það hefur maður tíma til að leika sér. Við höfum gert krossa á leiði og merkingar á alls kyns hluti.



*Óskum Vestfirðingum gleðilegra jóla
og farsældar á komandi ári, með þökk
fyrir viðskiptin á árinu sem er að
líða.*

Málningarbúðin
Ísafirði

Sindragata 14
400 Ísafirði
Sími: 456 4550



ÍSFUGL



Íslenskar Ísfugls kalkúnabringur á hátíðarborðið



Kalkúnakjöt er vinsæll hátíðarmatur og heilsteiktur fugl gefur réttu fjölskyldustemminguna um jól og áramót.

Kalkúnabringur eru einnig góður valkostur í hátíðarmatin. Þær fást í hæfilega stórum einingum, ferskar, kryddaðar eða fylltar með góðgæti.

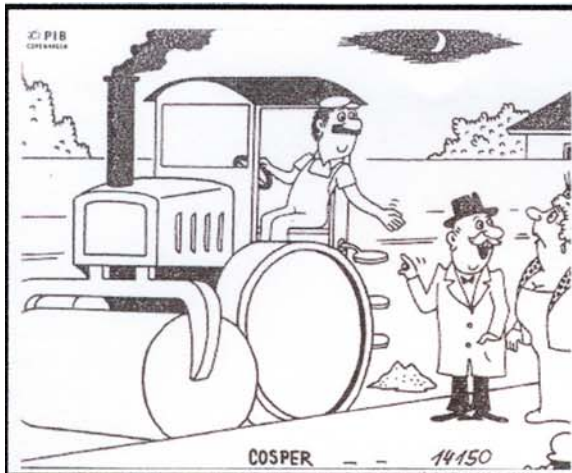
Kalkúnabringur eru fitusnauðar, ljúffengar og léttar í maga. Taktu því létt og hafðu kalkúnakjöt um hátíðarnar.

Kalkúnn



Íslensk
framleiðsla

Ljúffeng máltíð og létt í maga



1	2	3	4	5	6	7
Jón Steingr.	Neyðar-kall	Bíla-stæði	Heiðri Samst. Höfuð-borg	↙	↙	Gagn-legur Öraefi
⇒			6			↘
Sérhlj.		Jötunn				
Ríki		Þjálfun				
				Bú-peningur Skvamp		2
	Hryggð Óðagot					
	↗					↓
			Rabb Drósin		✓	
Mastur Nokkur						
	Lík Titill			Flókt Þófi		
		Sýl Tunga			Sérhlj. Kona	
Díki Sérhlj.	1			Sam-stæðir		
				↘ Sollur		
Próf Þessi			Fantur Átt			
						Sam-hljóði
			Dreif			



Jón Steingr.				V			S
⇒	E	K	K	I	↻	R	E
	L	A	U	N	S	Á	T
	E	P	L	I	K		R
	V		U	X	A	R	I
H	O	R	N	S	Í	L	Ó
	F	R	Á	A	R	E	L
	A		M	E		G	E
S	N	A	U	Ð	L	Ö	G
	↓	F		L	A	N	G
Á	M	Æ	L	I		Ú	F
R	I	T	S		B	R	A
	S	A	U	M	O	R	F
	S		R	Æ	S	I	R
R	I	F	↻	T	T	I	E
B	R	Í	K		O	R	K
	↻	B	E	I	N		A

8			6				
	4		5	9		2	1
		6				8	3
			2				
2	5		9		3		1
					6		
	7	4				1	
1		3		5	7		9
					4		3

2		8					6
3			1			9	
9			5				8
					9	8	
			6	2	4		
		2	3				
	9				6		1
		4			7		8
	8					7	5

Hárkomaní
Sílfurgetuð í sími 456 6363

Ýmislegt í jólapakkann

Finndu okkur á facebook

Ertu búin(n) að tryggja þér auglýsingapláss á nýju ári?

Hafið samband við Halldór í sínum 456 4560 eða 894 6125

Hvað er að gerast?



Fimmtudagur 20. desember

19:30: Edinborg: Tónleikar söngnemenda.

22:00: Húsið: Kittó og krúttbomburnar spila.

Föstudagur 21. desember

22:00: Edinborg Bistro: Bjór bingó. DJ Krissó og krúttsprengrjurnar spila strax að bingói loknu.

24:00: Húsið: Gummi Hjálta og Eggert Nielson halda uppi fjörinu til kl. 03.

Laugardagur 22. desember

15:00: Húsið: Jólaskemmtun Kómedíuleikhússins á plani Hússins. Bjálfansbarnið og bræður hans mæta. Frítt fyrir alla, konur og karla.

17:00: Hvíta húsið, Bolungarvík, 3.hæð: AA fundur.

24:00: Edinborg Bistro: DJ Krissó heldur uppi stuðinu til kl. 03:00.

24:00: Húsið: Gummi Hjálta og Eggert Nielson halda uppi fjörinu til kl. 03.

Sunnudagur 23. desember - Þorláksmessa

12:00: Hótel Ísafjörður. Árlegt skötuhaðborð.

22:01: Húsið: Elvar Logi, Gummi Hjálta og vinir messa inn jólin til kl. 23:31.

Mánudagur 24. desember - Aðfangadagur

18:00: Hnífsdalskapella: Jóluguðspjónusta.

18:00: Hólskirkja í Bolungarvík: Aftansöngur.

23:30: Ísafjarðarkirkja. Miðnæturmessa. Kór Ísafjarðarkirkju syngur.

Þriðjudagur 25. desember - Jóladaður

14:00: Ísafjarðarkirkja. Hátíðarguðspjónusta. Kór Ísafjarðarkirkju syngur.

14:00: Hólskirkja í Bolungarvík. Hátíðarmessa.

15:00: Hvíta húsið í Bolungarvík. Helgistund.

Miðvikudagur 26. desember – 2. í jólum

14:00: Súðavíkarkirkja. Hátíðarmessa.

00:15: Edinborg Bistro: Opið til kl. 04:00.

00:05: Jólabbal Hússins í dalnum. Vinir Sjonna halda uppi jólastemmningu til 04:00.

Fimmtudagur 27. desember

22:00: Húsið: Meistarinn og bestir vinur Hússins, Rúnar Eff, verður með Popp Quiz og léttu stemmningu til kl. 01.

Föstudagur 28. desember

22:00: Edinborg Bistro: Bjór bingó.

24:00: Húsið: Sverrir Bergmann og Halldór Gunnar spila af sinni alkunnu snillið.

Laugardagur 29. desember

24:00: Edinborg Bistro: DJ Gló tryllir lýðinn til kl. 03:00.

24:00: Húsið: Sverrir Bergmann og Halldór Gunnar sjá til þess að enginn fari í fýlu inn í nýja árið!

Mánudagur 31. desember – Gamlársdagur

17:00: Ísafjarðarkirkja. Aftansöngur.

Kór Ísafjarðarkirkju syngur.

18:00: Hólskirkja í Bolungarvík: Aftansöngur.

00:15: Edinborg Bistro: Áramóta disco. Víðir og Rúnar fagna nýju ári.

Mér finnst...

... tónlistin heillandi

Þegar ég var yngri, naut ég þess að hlusta á erlenda tónlist. Ég skildi ekki orð, en var engu að síður heilluð. Var það vegna þess að hljóð mannlægs tals eru hrífandi? Eiginlega ekki. Talhljóð, burtséð frá merkingu orðanna, heillar mann ekki eitt og sér. Við veljum ekki að vakna við símann okkar bullandi þýsku. Talhljóð veldur okkur ekki gæsaþú og kemur okkur ekki til að gráta. En tónlist getur það. Hún er í vekjaraklukkunni í símanum þínum, fyllir rými bílsins þíns, kallar fram gæsaþú og fær okkur til að gráta.

Ég hef lifað í 16 ár og eitt af því sem ég hef hugsað út í stóran part af lífi mínu er hvers konar áhrif tónlist hefur á fólk, sérstaklega unglinga. Það lífur út fyrir að tónlist geti tengt fólk saman og einnig stíað því í sundur. Þú getur jafnvel séð hvernig tónlistarsmekk fólk hefur á klæðaburði þess eða hegðun. Af hverju hefur tónlist þessi áhrif á fólk? Af hverju er það tónlist sem hefur áhrif á það hvernig við tölum, göngum eða klæðum okkur? Eflaust er ekkert eitt rétt svar við þeim spurningum.

Í hvert skipti sem ég sé manneskju í dökkum pönkarafötum eða hvítum stuttermabolum og pokabuxum, þá hugsa ég með mér að þetta fólk hafi örugglega orðið fyrir áhrifum tónlistar. Þetta er sérkennilegt í ljósi þess að þegar þú sérð manneskju í pönklegum fötum, þá hugsarðu strax, „Vá, pönkari“ eða ef þú ert pönkari sjálf/ur „Rock on!“ En af hverju? Ég veit ekki eina rétta svarið. Er það af því að tónlist er kannski það eina sem er stöðugt í lífi okkar? Að tónlist sé það eina sem er eins í fari allra? Sama hvernig tónlist þú hlustar á, þá ertu samt að hlusta á hana. Nánast allir í heiminum hlusta á einhvers konar tónlist og gæti það



útskýrt hvers vegna hún hefur þessi áhrif á fólk.

Tónlist hefur áhrif á hvern einstaka þátt hjá sumum manneskjum. Tökum rapp sem dæmi. Sumir krakkar sem hlusta á rapp klæðast eins og rapparar, tala eins og þeir og tileinka sér einhvers konar rapparalega hegðun eða takta. Er það vegna þess sem þeir sjá í sjónvarpi eða heyra á geisladisknum hjá uppáhaldsrapparanum þeirra? Þetta ýtir undir staðalmyndir, þannig að ef þú sérð einhvern í pönkaralegum fötum, þá telurðu sjálfsagt að hann/hún sé pönkari?

Hefurðu tekið eftir því að fólk sem hefur sama tónlistarsmekk hópar sig oft saman? Ég er viss um að þú kannast við eitthvað slíkt. Er það af því að það á eitthvað sameiginlegt í tónlistinni, eða er það af því að það klæðist eins fötum? Eða er það kannski af því að það hugsar eins? Ef það er raunin, eru þá hugmyndir þeirra eins vegna þess að það hlustar á svipaða tónlist?

Þegar ég skrifaði þessa grein, þá langaði mig að koma nokkrum spurningum á framfæri sem þú hefur kannski ekki velt fyrir þér áður. Þær hafa líka vakið hjá mér miklar pælingar.

Kristín Harpa Jónsdóttir.

Þjónustauglýsingar

Vottaðar lífrænar
vörur úr íslenskum
handtíndum jurtum



VILLIMEY

Rafverk A.G.

Rafverk Alberts Guðmundssonar ehf

RAFVERKTAKI
RAFMAGNSVERKSTÆÐI

Skólastíg 4 • Bolungarvík • S: 456 7373



Öll almenn húsasmíði

Bolungarvík

☎ 456 7080 • 893 9362 • 690 1060



HRADFYSTIHÚSIÐ-GUNNVÖR HF.

- sjálfbær nýting sjávarauðlinda



Geirnaglinn ehf

Trésmíðaverkstæði

Strandgötu 7b

400 Ísafirði

Sími: Þórhallur 848 2087

Sími: Magnús 862 3122



Hreint umhverfi

Þjóðum vandað úrval Svansmerktra
hreinlætisvara, hreinlætispappírs
og hreinsiefna.



BOLUNGARVÍK

Sími 456 7990 | bolungarvik@olis.is

Bílasala
456 3800
Bílaverkstæði
456 4580



Suðurgötu 9



Ráðgjafa- og nuddsetrið ehf

Sindragötu 7 • 400 Ísafjörður

rons@rons.is • www.rons.is

Símar 456 6698 & 899 6698 • fax 456 6698

Dekurnudd
Steinanudd
Alnudd
Partanudd
Rafmagnsnudd
Stólanudd

Láttu bílinn njóta sín með
HELIX

sem er ein af allra bestu oljum
á markaðnum í dag.



Söluaðil
Þrymur hf. Vélsmíðja
Suðurgötu 9 • Ísafirði

Olja sem þróuð hefur verið í samvinnu
við framsæknustu vélaframleiðendur
sem vilja aðeins það besta fyrir sínar
vélur.



URSKOÐUN
VESTFJARÐA ehf

Sími í Bolungarvík 450 7900

Sími á Ísafirði 450-7910

Aðalstræti 19, 415 Bolungarvík • Hafnarstræti 9, 400 Ísafjörður



Gámapjónusta
Vestfjarða ehf

BÆTT UMHVERFI BETRI FRAMTÍÐ

Fréttir og
upplýsingar um
réttindi og kjör
á vinnumarkaði
www.verkvest.is



Hárkompaní

sími 456 6363



Auglýsir þú í réttum miðli?

Öll almenn prentþjónusta.
Plaköt og annað smáprent afgreitt samdægurs



Hafið samband

Sími 456 4560

halldor@bb.is



JÓLAGJAFIRNAR fást hjá okkur!



FLORIDA hornsófi XL Aðeins **kr. 229.900,-**



Stærð: 322 x 205 cm H. 71 cm. Grátt áklæði
Einnig fáannlegur 2 horn 3 og 3 horn 2.

MONTORIO svefnsófi



Stærð: Br. 159 cm. D. 208 cm H. 63,5 cm.

Aðeins **kr. 109.900,-**

FLORIDA hornsófi með tungu



Stærð: 252 x 205 cm
H. 71 cm. Litur grátt

Aðeins **kr. 204.900,-**

RUBEN svefnsófi með tungu



Stærð: 241 x 158 cm H. 71 cm.

Aðeins **kr. 149.900,-**

GLEÐILEG JÓL



Alvöru
dúnsængur
Verð frá
kr. 37.900



Tempur
heilsukoddar
Verð frá kr. 15.120

HEILSUINNISKÓR
Parið kr. 3.900,-
2 pör kr. 6.980,-
3 pör kr. 9.990,-



Leggur grunn að góðum degi



TempraKON
dúnsokkar
Verð frá kr. 5.990

www.betrabak.is

betrabak@betrabak.is

Skeiði 1, Ísafirði • Sími 456 4566

Opnunartími til jóla: 17.-21. des. 10-18

22. des. 12-18 • 23. des. 12-22 • 24. des. 10-12