Aðventan

2004

BÆJARINS BESTA

Íslandspóstur hf

Opnunartími á Pósthúsinu á Ísafirði í desember 2004

Mánudaginn	13. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Þriðjudaginn	14. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Miðvikudaginn	15. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Fimmtudaginn	16. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Föstudaginn	17. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Laugardaginn	18. desember	opið frá kl. 13.00 – 18.00
Sunnudaginn	19. desember	opið frá kl. 13.00 – 18.00
Mánudaginn	20. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Þriðjudaginn	21. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Miðvikudaginn	22. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Fimmtudagur	23. desember	opið frá kl. 9.00 – 18.00
Föstudagur	24. desember	opið frá kl. 9.00 – 12.00

Munið að síðasti skiladagur böggla og bréfa innanlands er þriðjudagurinn 21. desember

Stöðvarstjóri

Ómissandi á aðventunni

Jólin í Safnahúsinu...

Öll fjölskyldan ætti að heimsækja Safnahúsið á Eyrartúni á Ísafirði og skoða jólasýninguna sem þar hefur verið opnuð í sal Listasafnsins. Sýningin ber yfirskriftina „Hátíð fer að höndum ein“, og er markmið hennar að varpa ljósi á sögu jólahalds á Íslandi í fortíð og nútíð. Á liðinni öld urðu miklar breytingar á jólahaldi landsmanna og án efa hafa börn gaman og gott af því að sjá hvernig jólin voru á tímum ömmu og afa, og jafnvel löngu áður. Sýningin er opin virka daga kl. 13–19 og laugardaga kl. 13–16. Tilvalið er að nota ferðina í Safnahúsið til að kíkja í nýju jólabækurnar sem streyma nú inn í bókasafnið og ekki síður að skoða allar skemmtilegu bækurnar sem þar eru til um jólin og allt sem þeim viðkemur.

Rölt um miðbæinn...

Þegar líður að jólum er fátt skemmtilegra en að rölta um miðbæinn, kíkja í búðir og baða sig í birtu jólaljósanna. Mælt er með því að koma við á Hótel Ísafirði og smakka þar hið einstaka smurbrauð SKG-veitinga og drekka jafnvel einn jólabjór með. Andi liðinna tíma svífur yfir í vötnum í Faktorshúsinu og þar fæst kaffi eins og það gerist best. Sama má segja um Langa Manga þar sem menningin ræður ríkjum en þar verður boðið upp á ýmsa viðburði á aðventunni.

Hinn eini, sanni jólailmur...

Ekki gleyma að kaupa epli því fátt er jólalegra en glansandi rauð epli í skál. Svo er líka hægt að gera gat í toppinn á þeim fyrir kerti, bæði venjuleg og sprittkerti, þannig að úr verður skemmtilegt jólaskraut. Gætið þess bara að velja epli sem eru stöðug og ganga þannig frá að ekki sé hætta á að þau velti um koll með kertunum. Kaupið einnig appelsínur því engin jólailmur jafnast á við lyktina sem kemur af appelsínu skreytta negulnöglum.

Jólahljómur loftin fyllir...

Í öllum kirkjum á svæðinu eru haldin aðventukvöld og þangað mæta þeir sem vilja eiga notalega jólastund í kirkjunni sinni og komast í hátíðarskap. Þar erum við minnt á hinn sanna boðskap jólanna sem stundum vill gleymast í jólastressinu. Jólatónleikar eru fastur þáttur í aðventunni og enginn ætti að láta sig vanta á einhverja af þeim fjölmörgu tónleikum sem tónlistarskólarnir standa fyrir á þessum tíma eða á tónleika Páls Óskars og Monicu í Ísafjarðarkirkju.

Aðventan 2004

Útgefandi: H-prent ehf, Sólgötu 9, 400 Ísafirði • **Ritstjóri:** Sigurjón J. Sigurðsson • **Efnisstýring og umbrot:** Guðfinna M. Hreiðarsdóttir • **Ljósmyndari:** Halldór Sveinbjörnsson **Forsíðumynd:** Jólakúlur og skraut í Blómaturninum á Ísafirði **Föndur:** Helga Guðný Kristjánsdóttir • **Matur:** Ása Grímsdóttir, Dagný Þrastardóttir, Guðný Hólmgeirsdóttir, Kristjana Jónasdóttir, Oddný Birgisdóttir og Sigrún Halldórsdóttir Eyþór Geirsson • Helga Guðný Kristjánsdóttir • **Aðrir eftirtaldir aðilar fá þakkir fyrir ýmsa aðstoð við gerð blaðsins:** Dragana Zastavnikovic • Jóna Símonía Bjarnadóttir • Pálína Vagnsdóttir • Sigríður Magnúsdóttir • Anna Lóa Guðmundsdóttir

Fáðu meira fyrir launin þín!

Launavernd

Einn launareikningur – allt innifalið!

Launavernd Landsbankans er launareikningur með lífeyrissparnaði sem tryggir áframhaldandi laun komi til tekjumissis vegna fráfalls, sjúkdóma eða starfsloka vegna aldurs.

70% laun í 7 ár við fráfall
70% laun í 2 ár ef þú veikist alvarlega

Fáðu meira fyrir launin þín

- Ef þú fellur frá eru erfingjum tryggð 70% launa í 7 ár.
- Þér eru tryggð 70% launa í 2 ár ef þú færð alvarlegan sjúkdóm.
- Auknar ráðstöfunartekjur við starfslok með 4% viðbótar-lífeyrissparnaði.
- Eingreiðsla vegna alvarlegra veikinda barna.

410 4000 | landsbanki.is

Landsbankinn
Banki allra landsmanna

Bjarney, Patrycja og Gunnlaugur búa til pínulitlar piparkökur.

Pínulitlar kúlur sem heita afakökur

Á jólum eru hefðir í hávegum hafðar á heimili **Önnu Lóu Guðmundsdóttur** og **Gunnlaugs Einarssonar** sem búa á Engjavegi á Ísafirði. Í byrjun hverrar aðventu setja þau upp aðventuljósið sem þau fengu sent frá Svíþjóð á fyrstu búskaparárum sínum og svo eru það smákökurnar sem á sínum tíma fylgdu þeim úr foreldrahúsum og eru alltaf bakaðar fyrir hver jól. Þótt jólaundirbúningurinn sé þannig með hefðbundnum hætti hjá þeim Önnu Lóu og Gunnlaugi, eru þau alltaf til í að prófa eitthvað nýtt og baka þá jafnvel einhverjar girnilegar smákökutegundir sem þau hafa ekki gert áður. Reyndar hefðu þau gjarnan viljað halda í þá hefð að hafa rjúpu í matinn á aðfangadagskvöld, segir Anna Lóa þegar hún lýsir því hvernig undirbúningi og jólahaldi er háttað á heima á Engjavegi.

Senn koma jólin með öllum sínum hefðum og venjum. Við bökum sömu kökurnar ár eftir ár, setjum þær í sömu gömlu boxin hverja fyrir sig og höfum þær jafnvel á sama stað og venjulega. Stundum breytum við til og prufum einhverjar nýjar, en þær sem detta aldrei út eru búnar að fylgja okkur úr foreldrahúsum, svo sem mömmukökurnar góðu og vanilluhringirnir vegna hefðar. Loftkökurnar ómissandi með heimatilbúna ísnum og svo sænsku bullarnir sem ég lærði að baka í Svíþjóð með kardemommu, sem ég mel í mortelinu mínu góða, og perlusykri sem ég kaupi í Svíþjóð á ferðum mínum þangað af því að sá danski er ekki eins hvítur. Reyndar eru bullarnir bara snúðar og bakaðir allt árið en jólabullarnir eru samt öðruvísi.

BULLAR (100 stk)
100 g pressuger • ca 1 tsk salt • 0,75 ltr mjólk • 0,25 ltr vatn
200 g smjör/smjörlíki • 1,8 kg hveiti • 2 tsk kardemomma

Pressuger og salt er sett í hrærivélaskál og látið bíða þar til gerið leysist upp. Bræðið smjör, kælið aðeins og blandið síðan út í vatni og mjólk. Blandan á að vera fingurheit þegar henni er hellt út í gerið í skálinni (ef vökvinn er of heitur drepast gerlarnir). Hveiti og kardemommu bætt saman við og hnoðað vel saman. Látið hefast í u.þ.b. 40–45 mín. og fletjið út. Bræddu smjöri er penslað á útflatt deigið og kanilsykri stráð yfir. Deigið er lagt saman, skorið í lengju og snúið upp á fingurinn eða „bullað upp“. Sett í bréfform og látið hefast í um 10 mín. í viðbót. Bullarnir eru penslaðir með þeyttu eggi og perlusykri stráð yfir. Bakað við 200°C í um12–15 mín.

AFAKÖKUR (piparkökur)
250 g púðursykur • 300 g hveiti • 100 g smjörlíki • 1 tsk engifer • 1 tsk matarsódi • 1 tsk negull • 1 tsk kanill • ¼ tsk pipar • ½ dl síróp • ½ dl mjólk

Blandið öllum þurrefnunum vel saman í skál. Hitið saman mjólk og síróp og hellið síðan saman við þurrefnin. Hnoðið vel saman og látið síðan bíða í ískáp í nokkra klst. Búið til pínulitlar kúlur og bakið við 180°C í um 8–10 mín.

Piparkökur húsbóndans eru saga útaf fyrir sig, þær eru á stærð við fingurnögl en alveg himneskar á bragðið og alfarið á hans ábyrgð. Áður bauð hann okkur mömmu í mat með þeim skilyrðum að við aðstoðuðum við að búa til þessar pínulitlu kúlur. Nú eru það barnabörnin sem fá þann heiður og núna heita kökurnar afakökur.

Á heimilinu eru til heil ósköp af jólaskrauti frá ýmsum löndum. Aðventuljósið sem við fengum sent í nóvember 1965 frá Svíþjóð og við áttum að opna pakkann strax. Með hálfum huga var það sett út í glugga og ekki stóð á viðbrögðunum: „Jahérna þetta unga fólk, er það nú að flytja inn einhvern útlenskan jólasið“. Við gengum þessi jól um bæinn og könnuðum hvort við sæum svona ljós en nei, þannig að ljósið okkar er með þeim allra fyrstu og alltaf í sama glugganum fyrir hver jól. En nú eiga allir sín fallegu aðventuljós.

Systkinin Þórdís, Anna Lóa og Magni við glæsilegt heimatilbúið jólahlaðborð.

Hefðirnar eru óteljandi. Jólasveinarnir sem eru alltaf í eldhúsglugganum og boxin með heimatilbúnu kókoskúlunum eftir sömu uppskrift og við systkinin gerðum í foreldrahúsum. Annað heimatilbúið sælgæti sem við gerðum hefur fengið að víkja. Nú er það svo óhollt en það vissum við ekki, þá var það bara gott og yndislegt að maula yfir lestri á góðri bók. Nú bíðum við bara eftir að fá að borða rjúpu aftur, það eru svolítið öðruvísi jól þegar hefðin er brotin upp. En hún gerir það líka á öðrum sviðum. Nú höfum við fengið fallegan sið í fjölskylduna með Barböru, tengdadótturinni frá Póllandi, sem felst í því að áður en sest er að borðum á aðfangadagskvöld þá standa allir hringinn í kringum borðið og blessuðu brauði frá kaþólsku kirkjunni er útdeild. Við brjótum af brauði hvers annars og óskum hverju og einum gleðilegra jóla allan hringinn.

Jólaboð hafa fylgt okkur alla tíð. Nú skiptumst við systkinin á að hafa boðin og komum þá með matinn með okkur, hver með sína rétti. Stundum hefur einhver tekið sig til og prófað eitthvað nýtt en þeir gömlu eru fastir liðir eins og venjulega, komin hefð á þá eins og svo margt annað.
Við óskum hverjum og einum gleðilegra jóla.

Jólagjöfina færðu hjá okkur

Úrval af gjafavörum og smátækjum

Þitt eigið kaffihús

Saeco

ROYAL DIGITAL Plus

Fjölbreytt úrval

bolla og fylgihluta

VIA VENEZIA Espresso

KitchenAid

Íslensk matreiðslubók
fylgir hverri Kitchenaid
hrærivél í desember

ÞRISTUR

VERSLUN, SILFURGÖTU 5
SÍMI 456 3422

Allar íslenzkar húsmæður ættu að hafa þann sið að útvega sér síldaráttung eða eina síldartunnu eftir stærð heimilisins til vetrarforða. Síldarílátið verður að geyma á köldum stað og gæta þess, að pækillinn fljóti alltaf yfir. Þráni síldin, er hún óhæf til matar. Það er skylda okkar, íslenzku húsmæður, að koma því til leiðar, að borðað sé meira af síld en nú er gert, þessari hollu, ágætu fæðutegund, sem svo mikið veiðist af hér við land.

Helga Sigurðardóttir: *Matur og drykkur.* Rv. 1966

Síld

hversdags og til hátíðarbrigða

Þótt Íslendingar veiði talsvert af síld, er langt frá því að hún njóti sömu vinsælda hérlendis og víðast hvar annars staðar á Norðurlöndum. Í Danmörku þykir síldin t.d. ómissandi hluti af „julefrokosten" þar sem gjarnan eru bornir fram margir síldarréttir með ýmiss konar meðlæti. Síðasta áratug hefur síldin hins vegar notið vaxandi vinsælda meðal Íslendinga og þá einkum á aðventunni. Hún á sinn fasta sess á jólahlaðborðum og sömuleiðis eru margir sem útbúa sína eigin síldarrétti til að bjóða uppá heima eða færa vinum og kunningum.

Síld sem við marinerum sjálf þar helst að liggja í þeim legi í nokkra daga til að mýkjast og taka í sig bragð. Síðan er hægt að búa til alls konar salat úr henni og til bragðbætis er gjarnan notaður laukur, graslaukur, blaðlaukur, kapers, kavíar, rauðrófur, epli, harðsoðin egg o.fl. Margs konar edik má nota í kryddlegina og jafnvel ediksýru blandaða í vatni í hæfilegum hlutföllum eða vel súra mysu. Krydd er margbreytilegt, en nefna má heilan pipar, sinnep, sinnepskorn, múskat, kúmen, allrahanda, negul o.fl. Best er að bera síldarréttina fram vel kalda og hafa með þeim gróft brauð, t.d. rúgbrauð, heitar kartöflur eða kartöflusalat.

VERKUN SALTSÍLDAR
4 kg síldarflök • 1 kg gróft salt • 3–4 msk sykur

Blandið vel saman salti og sykri, og stráið lagi af saltblöndunni á botninn á t.d. plastfötu eða djúpu, eldföstu móti. Veltið hverri síld upp úr saltblöndunni og raðið þeim síðan í ílátið þannig að hvert lag komi ofan á annað. Gætið þess að leggja flökin ekki of þétt í lögin. Stráið salti á milli laga og að lokum ofan á efsta lagið. Leggið disk yfir með fargi á. Eftir u.þ.b. tvo daga ætti að hafa myndast nægur pækill til þess að þekja síldina. Ef ekki þarf að sjóða saman 3 lítra af vatni og 1 kg salti, kæla lögin og hella honum síðan yfir síldina. Leggið viskastykki tvöfalt yfir ílátið og bindið það fast. Geymið ílátið á köldum stað og athugið að alls ekki má vera loftþétt lok á því.

VERKUN KRYDDSÍLDAR
4 kg af síldarflök • 800 g gróft salt • 200 g sykur • 1 msk grófmulin piparkorn • ½ msk heilt eða grófmulið allrahanda ½ tsk kanill • ½ tsk engifer • 10–12 lárviðarlauf • 1 grein timian

Blandið öllu kryddinu vel saman og stráið síðan lagi af því á botninn á plastfötu. Veltið hverri síld upp úr kryddblöndunni og raðið þeim síðan í fötuna þannig að hvert lag komi ofan á annað og setjið krydd á milli. Notið sömu aðferð og notuð er við verkun saltsíldar.

Síldarflökin geta með þessu móti geymst í nokkra mánuði og er hægt að taka þau eftir þörfum en gæta verður þess að afvatna þau. Saltsíld afvatnast á 4–12 klst en kryddsíld á 1–2 klst. Sumum nægir að skola kryddsíldina í köldu vatni. Best er að prófa sig áfram með því að smakka á síldinni meðan hún er afvötnuð. Mikilvægt er að síldin sé hæfilega afvötnuð því liggi hún of lengi í bleyti verður hún bragðlaus. Margir kjósa að leggja síldina í mjólk, súrmjólk eða mysu, annað hvort allan afvötnunartímann eða hluta hans. Þegar búið er að afvatna flökin eru þau skoluð vandlega í köldu vatni og þerruð vel. Eru þau þá tilbúin til maringeringar ef vill.

SÍLDARLÖGUR I (marinering)
3 dl borðedik • 4 dl vatn • 2 dl sykur • 2 tsk sinnepskorn 1 tsk svört piparkorn • 2 lárviðarlauf • 5–6 allrahandakorn 2 stórir laukar

SÍLDARLÖGUR II (marinering)
2 msk matarolía • 2 dl rauðvín • 1 dl vatn • 1 dl púðursykur 6 svört piparkorn • 6 negulnaglar • smábiti fersk eða þurrkuð engiferrót • 1 lárviðarlauf • 1 laukur (má sleppa)

Sjóðið allt nema laukinn saman í 5 mínútur. Setjið þá lauk í sneiðum út í ef þið notið hann. Látið sjóða vel í gegn, en það tekur um ½–1 mínútu. Kælið lögin vel, einnig síldina, áður en allt er sett í krukku. Geymið í kæliskáp en síldin þarf að liggja í leginum í a.m.k. 5–7 daga áður hægt er að nota hana í síldarrétti. **Frh. bls 8**

Inni- og útiseríur í úrvali
Marglitar, glærar, rauðar og bláar.
Seríurnar eru í lengju

Jólahús í úrvali
Með ljósum, margar stærðir og gerðir.
Verð frá **1.795**

Útijólatré úr stáli
M/seríu, hvít og marglit ljós,
margar stærðir
2701509-60/2701561-65
Verð frá **5.975**

Jólakrans
5899303

Jólasveinn á skíðum, 62 sm.
Innbrenndur litur
2701488

Verð frá
1.295

Aðventuljós, ýmsir litir, margar gerðir

Allt fyrir aðventuna

Starfsfólk Húsasmiðjunnar óskar viðskiptavinum sínum gleðilegra jóla og farsældar á komandi ári, með þökk fyrir viðskiptin á árinu.

HÚSASMIÐJAN
...ekkert mál

Marineruð síld

DILLSÍLD
6 saltsíldarflök • 1 stór laukur • 1 búnt dill eða 2–3 msk af þurrkuðu dilli • *Lögur:* 1 dl ediksýra • 3 dl vatn • 2–3 dl sykur 10 mulin kryddpiparkorn • 5 negulnaglar • 1 lárviðarlauf

Útbúið lögin í potti og látið suðuna koma upp. Kælið síðan vel. Skerið laukinn í sneiðar og síldina í 2 cm bita. Blandið í krukku ásamt dillinu og hellið köldum leginum yfir. Látið síldina standa í kæli í 2–3 daga áður en hún er borin fram.

SÍLDARSALAT MEÐ CHILI-SÓSU
2 marineruð saltsíldarflök • 1 stór rautt epli • 1 meðalstór laukur • 4 soðnar, kaldar kartöflur • 2 soðnar gulrætur • 1 súrsuð rauðrófa • 2 súrsaðar smágúrkur • 2 harðsoðin egg
***Sósa:* 2dl þeyttur rjómi • 2 dl majones • 2 msk chili-sósa 1 tsk milt sinnep**

Síldarflökin eru skorin í litla bita. Epli, laukur, kartöflur, gulrætur,rauðrófa og smágúrkur eru hins vegar söxuð smátt. Eggin fínsöxuð og þeim haldið aðskildum. Öllu nema eggjunum blandað varlega saman í víðri skál og eggjakurlinu stráð yfir til skrauts. Rjóma, majonesi, chili-sósu og sinnepi er hrært saman og sett í skál. Borið fram með síldarsalatinu.

SINNEPSSÍLD
6 marineruð saltsíldarflök • ½ dl sterkt, franskt sinnep (Dijon) 3 msk sætt sinnep • 2 msk sykur • ½ dl matarolía • 2 tsk vínedik • 1 dl saxað dill

Sinnep, sykrur og matarolía er hrært saman í skál, vínediki og dilli síðan bætt út í. Síldarflökin eru skorin í um 2 cm bita og síðan blandað saman við sósuna. Sett í krukku og geymt í kæli í tvo sólarhringa áður en borið fram.

APPELSÍNUSÍLD
4–6 marineruð saltsíldarflök • 1 dl ferskur appelsínusafi 2 msk Grand Mariner • 2 msk rifinn appelsínubörkur • 1 msk rósapiparkorn

Blandið saman í skál appelsínusafanum, berkinum, líkkjörnum og rósapiparnum. Skáskerið síldarflökin í um 2 cm bita og setjið saman við sósuna. Látið standa í a.m.k. 4 klst áður en borið fram.

EPLASÍLD
3–4 marineruð saltsíldarflök • 2 gul epli • 2 laukar • sítrónusafi
***Sósa:* 1 dl jógúrt • 3–4 msk sýrður rjómi • sítrónusafi • salt**

Hrærið saman jógúrt, sýrðum rjóma, sítrónusafa og salti eftir smekk. Þvoið eplin og fjarlægið kjarnan úr þeim. Skerið eplin í mjög þunna báta með hýðinu á og hellið sítrónusafa yfir. Grófsaxið laukinn. Skerið síldarflökin í bita og blandið eplum og lauk saman við. Sett í skál eða krukku, til skiptist síldarblandan og sósan í lögum.

ÁVAXTASÍLD STÝRIMANNSINS
500 g kryddsíld • 2 appelsínur • 1 banani • 2 epli
***Sósa*: 4 msk majones (eða sýrður rjómi) • 1 dl rjómi • 3–4 msk tómatsósa • 1–2 msk sherry**

Skerið síldarflögin í 2 cm bita. Hrærið saman majonesi, rjóma, tómatsósu og sherry. Skerið aðra appelsínuna til helminga og takið annan helminginn frá til að skreyta með. Brytjið niður banana, epli og appelsínur og blandið síðan saman sósu, síld og ávöxtum. Skreytið með hnetum, bláum vínberjum og appelsínusneiðum.

Sinnepssíld

Fljótlegir og auðveldir síldarréttir

Þeir sem ekki hafa mikinn tíma aflögu til matargerðar, geta útbúið gómsætt síldarsalat á auðveldan og fljótlegan hátt. Í matvöruverslun fæst mikið úrval af alls konar frábærum síldarréttum sem einungis þarf að setja í skál og þá eru þeir tilbúnir til framleiðslu. Þessa síldarrétti má einnig bragðbæta eftir smekk, t.d. með ávöxtum, grænmeti, kryddi og öðru því sem okkur dettur í hug, sbr. uppskriftirnar hér fyrir neðan.

ÁVAXTASÍLDARSALAT
200 g konfektsíld • 1 pera • 100 g vínber • 100 g sýrður rjómi

Látið renna vel af síldinni og skerið hana í bita. Setjið síldarbitana í skál. Flysjið eplið og peruna og skerið í bita. Skerið vínberin í tvennt og fjarlægið steinana. Setjið ávextina í skál með síldinni og hrærið sýrða rjómanum saman við. Látið standa í kæli í a.m.k. 30 mínútur eða þar til síldarsalatið er borið fram.

KARRÝSÍLD Í EGGJUM
150 g karrýsíld • 2 msk ananaskurl • ½ epli, smátt saxað 4 harðsoðin egg • ½ saxaður rauðlaukur

Brytjið síldina frekar smátt og setjið í skál ásamt sósunni. Blandið ananaskurlinu saman við ásamt eplabitunum. Kljúfið eggin í tvennt og fjarlægið eggjarauðuna varlega úr þeim. Saxið eggjarauðuna og blandið saman við síldina. Setjið 1 msk af síldarsalati í hvert egg og stráið rauðlauk yfir. Berið fram, ásamt afganginum af salatinu, með rúgbrauði.

Vestfirðingar!
Gerið jólainnkaupin í
glæsilegri og rúmgóðri verslun
Opnunartímar:
Alla virka daga kl. 9-21
Laugardaginn 11. des. kl. 10-21
Sunnudaginn 12. des. kl. 12-21
Laugardaginn 18. des. kl. 10-21
Sunnudaginn 19. des. kl. 12-21
Mánudaginn 20. des. kl. 9-21
Þriðjudaginn 21. des. kl. 9-21
Miðvikudaginn 22. des. kl. 9-21
Þorláksmessu 23. des kl. 9-23
Aðfangadag 24. des. kl. 9-12
Jóladag 25. des. LOKAÐ
Annan jóladag 26. des. LOKAÐ
Gamlársdag 31. des. kl. 9-12
Nýjársdag 1. jan. LOKAÐ
Samkaup úrval
Samkaup úrval
Opið: Virka daga: 9.00 - 21.00 • Laugardaga: 10.00 - 21.00 • Sunnudaga: 12.00 - 21.00
Grindavík • Hafnarfirði • Njarðvík • Ísafirði • Akureyri

Jólaskraut sem á sinn stað í hjartanu

Ásthildur Ólafsdóttir

Ég held mikið upp á aðventuskál sem ég er búin að eiga í 40 ár. Hún er þýsk að uppruna og ég fékk hana í jólagjöf frá langömmu eldri dætra minni, en hún bjó þá á Akureyri. Skálin er gerð fyrir fjögur kerti og eru raufar í hliðunum á henni þar sem ég set kúlur og annað skraut, og eins í miðjuna. Með skálinni fylgdu plastblóm en þau hef ég aldrei notað. Þegar ég fékk þessa skál í kringum 1964 voru svona aðventuljós frekar fáséð og nokkur ár liðu áður en ég notaði hana fyrst. En í ein þrjátíu ár hefur hún verið það sem ég tek fyrst fram þegar nálgast jól.

Ingibjörg Ólafsdóttir

Uppáhaldsjólaskrautið mitt er jólatré sem er sennilega frá því um miðja síðustu öld. Það er gert úr vír og fjöðrum og skreytt með jólaskrauti sem ég keypti mér þegar ég var krakki,en tréð átti langamma mín. Jólaparið þykir mér líka mjög vænt um. Pabbi smíðaði og málaði bekkinn sem þau sitja á en mamma bjó til parið og gaf mér fyrir mörgum árum.

Helga Sveinbjarnardóttir

Í miklu uppáhaldi hjá mér eru jólasveinar sem ég keypti úti í New York árið 1966 til þess að setja utan á jólapakka til bræðra minna, þeirra Halldórs og Marzellíusar. Seinna hirti ég jólasveinana hjá þeim og ég held ægilega mikið upp á þá enda eru þeir afskaplega sætir. Annar er með útstandandi eyru en hinn ekki og mér finnst alltaf jafn gaman að setja þá upp þegar líður að jólum.

Áslaug Jóhanna Jensdóttir

Vænst þykir mér um jóladagatalið sem ég er búin að eiga síðan 1959, eða frá því að ég var tæplega eins og hálfs árs gömul. Dagatalið gaf litla systir hennar mömmu mér, hún Messý Massa (Messíana Marsellíusdóttir). Aftan á dagatalið er skrifað:

1. Desember ´59
Til: Áslaugar
Frá: Messý

Með þessu fékk ég passamynd af Messý sem er árituð með sama hætti, þ.e. ; „Til Áslaugar, frá Messý“, trúlega svo ég vissi frá hverjum sendingin væri, þar sem hún dvaldi þá í öðrum landshluta. Einhverjum árum síðar var ég var farin að draga til stafs og hef þá ritað sjálf aftan á dagatalið nokkra bókstafi. Jóladagatalið fer upp fyrir hver jól, ásamt ýmsu öðru jólaskrauti sem ég eignaðist í æsku.

Leggur og skel óskar viðskiptavinum gleðilegra jóla og minnir á lengri opnunartíma í desember
laugard. 4.des. 10-18
laugard. 11. des. 10-18
laugard. 18. des. 10-20
sunnud. 19. des. 13-18
mánud. 20. des. 10-20
þriðjud. 21. des. 10-20
miðvikud. 22. des. 10-20
fimmtud. 23. des. 10-23
föstud. 24. des. 10-12
mánud. 27. des. 13-18
þriðjud. 28. des. 13-18
LEGGUR OG SKEL
fataverslun barnanna
Austurvegi 2 • Sími 456 4070

Sparifötin færðu hjá okkur ...
... og allt í notalega pakkana líka
Opið í des.
laugard. 4. des. 10-18
laugard. 11. des. 10-18
föstud. 17. des. 10-20
laugard. 18. des. 10-20
sunnud. 19. des. 13-18
mánud. 20. des. 10-20
þriðjud. 21. des. 10-20
miðv.d. 22. des. 10-20
Þorláksm. 23. des. 10-23
Aðfangad. 24. des. 10-12
mánud. 27. des. 13-18
Gamlársd. 31. des. 10-12
mánud. 1. jan. 13-18
aðra virka daga 10-18
JÓN OG GUNNA

Vorum að fá sendingu af mjög fallegum bastvörum á góðu verði
HÚSGAGNALOFTIÐ
SÍMI 456 4566 • SKEIÐI 1 • 400 ÍSAFJÖRÐUR

Nýr rekstraraðili hefur tekið við Faktorshúsinu í Hæstakaupstað
Í desember verður Faktorshúsið opið alla laugardaga frá kl. 13 - 18
Eftir miðjan desember verður rýmri opnunartími í Faktorshúsinu sem verður opið á verslunartíma síðustu dagana fyrir jól
Einnig er hægt að panta jólahlaðborð og léttar veitingar fyrir hópa í síma 861 6789
Verið velkomin að njóta góðra veitinga í fallegu umhverfi!
Faktorshúsið í Hæstakaupstað

Sigríður og Sara frænka hennar að föndra jólakort.

Fallegur og góður siður að senda jólakort

Það er jafnan mikið um að vera í félags-, menningar- og handverksmiðstöðinni Félagsbæ á Flateyri og óhætt að segja að fjölbreytt starfsemi fari fram innan veggja hússins. Þar er m.a. félagsstarf eldri borgara, vinnuaðstaða handverkshópsins Purku og brúðusafn Minjasjóðs Önundarfjarðar. Þá er húsið er opið almenningi á kvöldin og er mikið sótt þar sem jafnan eru í boði fjölbreytt handverksnámskeið. **Sigríður Magnúsdóttir**, sem hefur umsjón með félagsmiðstöðinni, býr á Kirkjuból í Valþjófsdal í Önundarfirði ásamt eiginmanni sínum **Guðmundi Steinari Björgmundssyni.** Hún segir að undirbúningur fyrir jólin hefjist snemma í Félagsbæ enda þurfi góðan tíma til að útbúa allar þær jólagjafir sem þar verða til. Sigríður er sjálf mikil listakona og hefur búið til marga fallega hluti sem gjarnan rata í jólapakkana hennar.

Á aðventunni undirbúum við komu jólanna. Og þótt þetta sé dimmasti tími ársins, þá eru þessar vikur engu að síður tími ljóss og birtu. Sá tími er við kveikjum á ljósum og lýsum upp skammdegið og færum birtu og il í hjörtu okkar. Það er misjafnt hvernig við verjum þessum undirbúningstíma en flest okkar hafa einhverjar fastar venjur eða hefðir sem við höfum tekið með okkur úr foreldrahúsum eða tileinkað okkur við upphaf búskapar. Þessir siðir breytast líka og þróast með árunum eftir því hvort við undirbúum jólin með börnum og höfum stórt heimili, eigum von á gestum eða verðum bara gestir annars staðar. Og ef til vill fer hinn andlegi undirbúningur að skipta meira máli þegar við verðum aðeins eldri. Að eiga stundir með fjölskyldu og vinum við undirbúning, viðburði eða gleðskap er orðinn stór þáttur á aðventudögum - svo stór og mikill þáttur að stundum finnast ekki nógu margir dagar á aðventunni til að gera allt sem hugurinn stendur til!

Hér áður fyrr, þegar strákarnir mínir fjórir voru litlir, fólst undirbúningurinn aðallega í því að sauma og prjóna á þá jólafötin, að baka sem flestar smákökusortir ofan í þessa munna og þrífa húsið hátt og lágt. Þetta hefur breyst því síðustu árin hafa ungarnir flogið úr hreiðrinu þótt þeir hafi komið heim um jólin. Tíðarandinn hefur líka breyst, sem og maður sjálfur, og áherslur á undirbúninginn þar með. Sumar hefðir held ég samt fast í og finnst þær alltaf vera ómissandi þáttur í komu jólanna hjá mér og minni fjölskyldu.

Fyrsta helgin í aðventu hefst á því að við Guðmundur Steinar, maðurinn minn, skreppum til Reykjavíkur og dveljum eina eða tvær nætur á Hótel Sögu ásamt tveimur vinahjónum okkar sem koma annars staðar frá af landinu. Þarna hittumst við þegar Hótel Saga er komin í jólabúninginn og jólahlaðborðin svigna þar undan alls konar krásum. Við eigum þarna saman góðar stundir, förum stundum í leikhús eða á aðrar skemmtanir. Þetta höfum við gert síðustu 12–14 árin og finnst öllum þessar stundir okkar saman vera ómissandi þáttur í upphafi aðventu.

Fljótlega eftir að jólafastan byrjar fer ég að huga að jólakortagerð. Stundum föndra ég kortin í höndum en núorðið er ég farin að búa þau til í tölvunni minni. Að finna góðar myndir, skrifa fallega sögu eða frásögn af liðnum atburðum, finnst mér tilheyra á jólakorti. Ég legg dálítið mikla vinnu í jólakortin enda þykir mér það fallegur og góður siður að senda jólakort til vina, kunningja og fjölskyldu. Hjá okkur er það líka mikil helgistund á aðfangadagskvöld að opna og lesa kveðjurnar á jólakortunum frá vinum okkar.

Flestar jólagjafir reyni ég líka að gera sjálf. Finnst það svo miklu skemmtilegra því með heimatilbúnum jólagjöfum finnst mér ég líka gefa svolítið af sjálfri mér. Og þar sem ég vinn í handverkshúsi og er að föndra við listsköpun alla daga, þá eru hæg heimatökin. Það er misjafnt ár frá ári hvað ég bý til, hvort það eru máláðir tréenglar, kertastjakar úr leir, mósaík eða glermunir. Ég hugsa að glermunir hafi vinninginn í ár.

Bessa, systir Sigríðar, með listilega útskorið laufabrauð.

Ég er svo rík að eiga stóra og samhenta fjölskyldu en foreldrar mínir, systkini og börn búa flest hér fyrir vestan. Samvera með þeim á aðventu er því stór þáttur í undirbúningi jólanna. Síðustu árin höfum við komið saman stórfjölskyldan og gert laufabrauð. Þar er mamma aðalmanneskjan - hún er fædd og uppalin í Þingeyjarsýslu

Guðmundur Steinar les jólaboðskapinn í litlu kirkjunni í Valþjófsdal.

og ólst því upp við að laufabrauðsgerð væri ekki bara stór þáttur í matargerð fyrir jólin heldur líka listgrein í að skera út flottar kökur. Og þótt við gerum kannski ekki laufabrauðskökur í hundraðatali eins og gert var áður fyrr, þá finnst okkur gaman og notalegt að viðhalda þessum siði og skapa um leið svolitla jólastemmingu.

Þegar líður á aðventuna er farið að huga að jólaljósum, jólagardínum og skrauti. Eitt það fyrsta sem ég tek fram er kirkjan sem eitt sinn fékkst í Kaupfélaginu og spilar lagið *Heims um ból*, tvær engla-styttur sem voru fyrstu jólagjafirnar frá strákunum okkar og svo jólatréð litla úr postulíni með ljósum sem tengdamamma málaði og gaf okkur. Stundum finnst mér að það þurfi jafnvel ekki meira til að gera jólalegt á mínu heimili. Og þótt ég baki engar tíu tegundir af smákökum lengur, þá hnoða ég nú samt í mömmukökur og hálf-mána og svo lagkökuna góðu sem var bökuð á mínu bernskuheimili. Strákarnir mínir segja reyndar að lagkakan væri nógur jólabakstur, þeim finnst hún svo góð. Hún er hnoðuð og krydduð og sett saman með ekta vel soðinni rabbarbarasultu og smjörkremi.

BRÚN LAGKAKA

500 g hveiti • 250 g smjörlíki • 250 g sykur • 1 tsk lyftiduft
½ tsk natron • ½ tsk hjartasalt • 1 tsk kanill • 2 tsk kakó
½ tsk allrahanda • 1 tsk negull • 1 tsk engifer • 3 tsk sýróp
1 egg • 3–4 msk mjólk

Öllu blandað saman og hnoðað vel. Hnoðið tvær svona uppskriftir og skiptið í fjóra hluta. Fletjið út á ofnplötu og bakið í ofni við180 – 200°C í u.þ.b. 20 mín eða þar til kakan er orðin fallega brún. Kælið og setjið saman með smjörkremi og rabbarbarasultu (sultan smurð yfir kremið). Lagkakan þarf að geymast í nokkra daga til að verða mjúk og ljúffeng.

Ég syng í Kirkjukór Önundarfjarðar og því eru aðventustundir og messur í kirkjunum á Flateyri og í Holti stór þáttur á jólaföstu. Það er friðsælt og gott að koma saman og æfa aðventulög og sálma með kórnum - það fær mann til að hugsa meira og betur um boð-skap jólanna. En sá þáttur sem okkur heimilisfólkinu á Kirkjubóli hefur þótt vænst um á aðventunni hin síðari ár, er aðventustundin okkar hér í Kirkjubólskirkju. Hana höldum við tveimur til þremur dögum fyrir jól, þegar við erum búin með mestallan annan undir-búning. Þá fyllum við gömlu, litlu kirkjuna okkar af kertaljósum og grenigreinum, og ásamt prestinum okkar, séra Stínu, bjóðum til okkar vinum og fjölskyldu og syngjum saman, lesum úr biblíunni og segjum jólasögur. Og þá erum við tilbúin að taka á móti jólunum.

Humarsalat með mangó

1 kg humar (t.d. brotinn humar úr Bónus) • 6 mangó • 250 g smjör eða smjörlíki • svartur pipar • hvítlauksduft • ½ agúrka • 6 meðalstórir tómatar

Karry lime dressing: **600 g majones • 1½ tsk karrý • safi úr 2 lime ¼ tsk Aromat**

Humarsoð: Takið humarinn úr skelinni, bræðið 250 g smjörlíki í potti og setjið skelina út í. Kryddið með ½ tsk af svörtum pipar og ½ tsk af hvítlauksdufti. Látið skelina krauma í u.þ.b. 15 mín, bætið síðan 2 lítrum af vatni saman við og látið sjóða í 20 mín og standa í aðrar 20 mín. Sigtið skelina frá soðinu og hendið henni. Fleytið smjörinu ofan af soðinu og geymið. Setjið u.þ.b. 1 cm af soði á pönnu og sjóðið humarinn í soðinu (passið að sjóða ekki of mikið). Takið humarinn af pönnuni og blandið soðunum saman. Gott er að geyma soð frosið, t.d í ½ ltr gosflöskum, og er soðið þá sett í nokkrar flöskur og smjöri bætt jafnt ofan á. Þetta er tilvalið að nota í sósur og súpur, ½ ltr af soði dugir í 2–2½ ltr af súpu.

Humarsalat: Veljið 12 bestu humarhalana og geymið en saxið niður afganginn. Takið ½ gúrku og skerið eftir endilöngu,fjarlægið kjarnann og skerið síðan í litla bita. Takið 6 meðalstóra tómata, fjarlægið kjarna og skerið í litla bita. Takið mangó og skerið í tvær skálar, t.d með grapehníf. Tálgið síðan allt mangó af steini og skerið í litla bita. Blandið saman humar, tómat, agúrku og mangó.
Dressing: Majonesi, karrý, Aromat og limesafa er hrært vel saman. Helmingurinn af dressingunni er settur saman við humarsalatið. Afgangurinn er notaður til að toppa salatið áður en það er borið fram.
Framreiðsla: Berið salatið fram t.d. í mangóskálinni, í víðu kampavínsglasi eða á salatbeði. Skreytt með salati, t.d. lambhagasalati, agúrku, tómat, steinselju, sítrónu og humarhala.

Kjúklingasalat

4–6 beinlausar og skinlausar kjúklingabringur 200 g pasta (slaufur eða skrúfur) • fetaostur með sólþurrkuðum tómötum • 1 poki fersk grænmetisblanda • ½ agúrka (skorin í bita) 6–8 kirsuberjatómatar (skornir í tvennt) • 1 mangó (skorið í bita) • 3–4 sólþurrkaðir tómatar • ólífur ½ bolli graskersfræ

Sjóðið pastað skv leiðbeiningum á umbúðum, skolið því næst í köldu vatni, setjið í sigti og látið vatnið renna af. Skerið kjúklingabringurnar í þunnar sneiðar, brúnið í matarolíu á pönnu við háan hita þar til þær eru gegnsteiktar og kælið síðan. Setjið blöndu af fersku grænmeti í stóra skál, bætið síðan agúrku, tómötum og mangói saman við. Setjið fetaostinn saman við en gætið þess að sem minnst af olíunni með ostinum fari með. Blandið nú pastanu og kjúklingnum saman við grænmetið. Skerið sólþurrkuðu tómatana í þunnar sneiðar og setjið yfir salatið ásamt niðursneiddum ólífum. Hrærið lítillega í salatinu. Brúnið graskersfræin, kælið og stráið yfir allt saman. Gott að að láta salatið bíða smástund í kæli áður en það er borið fram. Það er mjög gott eitt og sér, en einnig má bera gott brauð fram með því.

Humarsúpa

½ ltr humarsoð (skv uppskrift að humarsalati) • 1 tsk paprikuduft ½ tsk karrý • ¼ tsk hvítlauksduft 2 fiskiteningar • 2 kjúklingateningar 2 grænmetisteningar (allir frá Knorr) 1 einfaldur koníak • ½ ltr rjómi og mjólk eftir smekk

Notið humarsoð úr einni ½ ltr flösku, takið smjörið efst í flöskunni og látið krauma í potti. Bætið hveiti saman við, búið til smjörbollu og hrærið út með soðinu og koníakinu. Leysið teningana upp í ½ ltr af vatni og bætið saman við soðið, ásamt kryddinu. Hrærið í þar til suðan kemur upp, bætið þá rjómanum saman við og mjólk eftir þörfum. Gott er að smakka sig áfram til að fá það bragð sem hverjum og einum líkar best, einnig getur þurft að bæta við rjóma og krafti.

Létt og ljúffengt

Blinis

1 dós sýrður rjómi • ½ laukur • 1 krukka rauður kavíar • 1 krukka svartur kavíar • rækjur, reyktur silungur og steinselja til skrauts.

Skonsur: **1½ bolli hveiti • ½ bolli sykur • 2 tsk lyftiduft • 1 egg • 2 bollar mjólk**

Þurrefnum og eggi er hrært saman og mjólkinni síðan bætt út í smátt og smátt. Skonsurnar eru bakaðar við jafnan hita á pönnukökupönnu og hafðar mjög litlar, eða um 5 cm í þvermál. Það er líka einfalt og fljótlegt að kaupa pönnukökudeig frá Betty Crocker og baka litlar skonsur úr því. Sneiðið laukinn smátt og hrærið sýrða rjómann þar til hann er kekkjalaus. Setjið 1 tsk af sýrðum rjóma á hverja skonsu, dálítið af lauk þar ofan á og síðan kavíar. Skreytið t.d. með rækju, reyktum silungi og steinselju. Hægt að búa til með nokkurra klst fyrirvara og geyma í kæli þar til borið fram.

Allar vörur í Bónus eru á besta fáanlegu verði!

Jólin byrja í Bónus Ljóninu

EKKERT BRUÐL

Afgreiðslutími í Bónus

Mánudag til fimmtudags
12.00 til 18.30
Föstudaga 10.00 til 19.30
Laugardaga 10.00 til 18.00
Sunnudaga 12.00 til 18.00

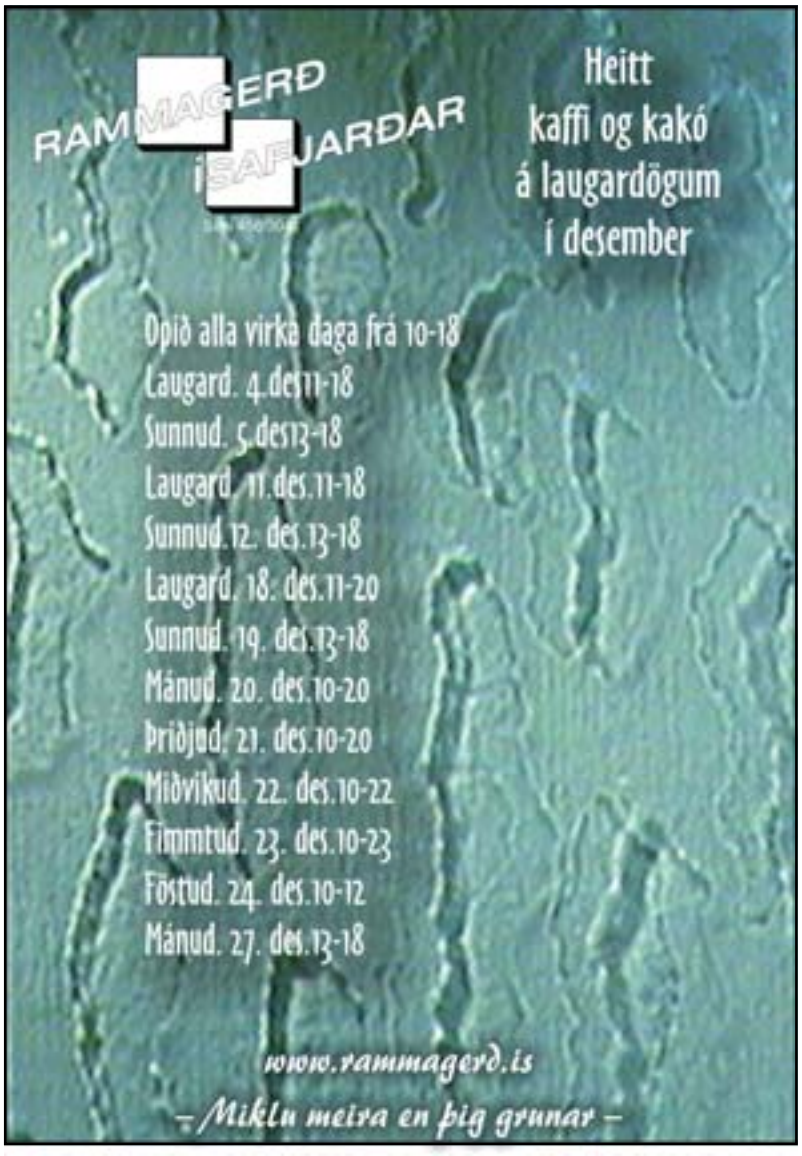
Lengjum afgreiðslutímann
er nær dregur jólum.
Fylgist með okkur!

Sjá vikutilboð Bónus á bonus.is og bb.is

EKKERT BRUÐL

BÓNUS býður betur

Gleðileg jól fyrir alla!


RAMMAGERÐ
Í ÍSAFJARÐAR
Heitt
kaffi og kakó
á laugardögum
í desember
Opið alla virka daga frá 10-18
Laugard. 4.des11-18
Sunnud. 5.des13-18
Laugard. 11.des.11-18
Sunnud.12. des.13-18
Laugard. 18. des.11-20
Sunnud. 19. des.13-18
Mánud. 20. des.10-20
Þriðjud. 21. des.10-20
Miðvikud. 22. des.10-22
Fimmtud. 23. des.10-23
Föstud. 24. des.10-12
Mánud. 27. des.13-18
www.rammagerd.is
– Miklu meira en þig grunar –

Óskum öllum
viðskiptavinum okkar
gleðilegra jóla
Þökkum ánægjulegt
samstarf á liðnum árum
Rannsí og Stebbi
STUDIO DAN
Hafnarstræti 20 sími 456 4022

NÝ OG BETRI FRUMMYND
HLJÓÐFÆRI Í MIKLU ÚRVALI
allt frá munnhörpu upp í flygil
Fender
YAMAHA
PROEL
VÖRUR FRÁ NEXUS
T.d. YU-GI-OH spil, möppur og plöst
Lord of the Rings styttur
og margt, margt fleira
VIDEO - DVD
Munið alltaf söma
frábæra tilboðin
GEISLADISKAR
Allir nýjasta diskarnir
ásamt fjölda eldri diska
– YFIR 1000 TITLAR –
FRUM
MYND
MÚSIK & MYNDIR
NEISTA SÍMI 456 4853
frummynd@simnet.is
ENCORE

Föndur

eitthvað fallegt á jólatréð

Hér er skemmtilegt föndur fyrir fima fingur; engill, jólalamb og jólakarfa sem nota má til að skreyta jólatréð. Þeir sem yngri eru þurfa kannski smá aðstoð og því er tilvalið fyrir alla fjölskylduna að hjálpast að við að klippa og sauma. Jólasveininn og jólaljósakeðjuna ættu litlir puttar hins vegar vel að ráða við, sérstaklega ef jólalögin óma og gómsætar smákökur eru við hendina.

Jólasveinn

Í jólasveininn þarf rautt karton, hvítan kreppappír, 2 svartar tölur, 1 hvítan dúsk og lím.

Sveinki er sniðinn úr rauðum kartonpappa. Skeggið er límt á að innanverðu. Pappinn er brotinn saman í keilu og límdur eða heftaður saman. Augun límd á kantinn að framan og dúskurinn ofan á.

Jólalamb

Í lambið þarf stífan pappír (gjarnan morgunkornspakki), bómullarefni (2 litir, annar fyrir höfuð og eyru, hinn fyrir búk), þunnt vatt, svartar perlur fyrir augu og gróft band 2 x 12 cm.

Sníðið úr pappanum 1 stykki fyrir höfuð og 2 stykki fyrir búk. Sníðið síðan vatt í sömu stærð og pappinn. Sniðið er lagt á bómullarefnið sem er klippt 1 cm stærra fyrir saumfar. Þá eru 2 eyru sniðin 5x5 cm. Vattið er lagt á pappírinn og síðan bómullarefnið sem er brotið yfir og þrætt saman á bakhliðinni. Gerið eins við öll stykkin. Augun saumuð á höfuðið og það svo fest á frambúkinn Fram- og bakstykki lögð saman, eyrun brotin saman (sjá mynd) og sett á sinn stað. Spottarnir sem notaðir eru í fætur eru brotnir tvöfaldir, hnútar hnýttur á endana og þeir síðan lagðir inn í neðst. Saumað saman með nál og tvinna allan hringinn.

Engill og jólakarfa

Í engilinn þarf stífan pappír (gjarnan morgunkornspakki), bómullarefni (3 litir, fyrir höfuð, kjól og vængi), þunnt vatt og hankaband.

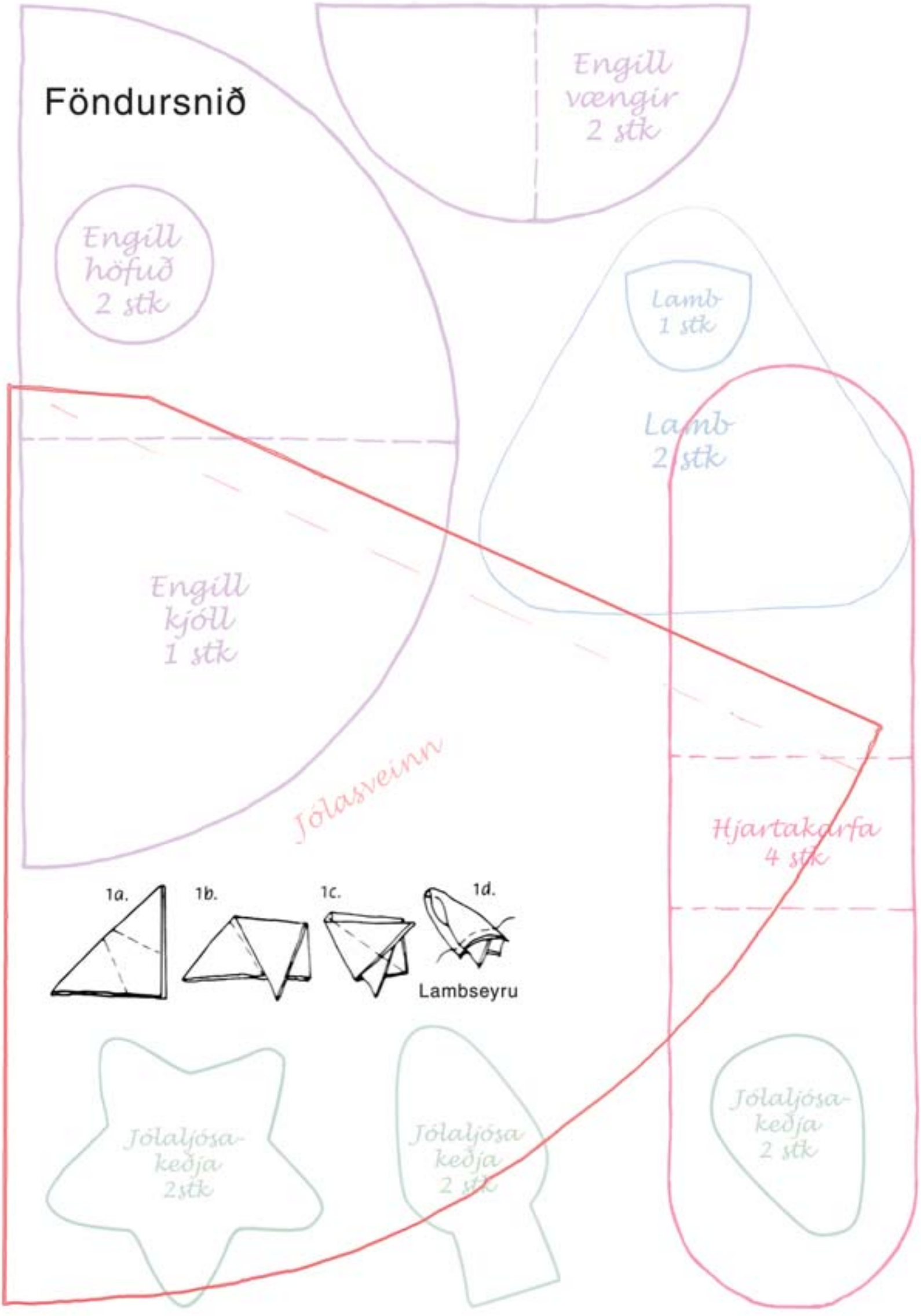
Í jólakörfuna þarf stífan pappír (gjarnan morgunkornspakki), bómullarefni (2 litir), þunnt vatt og band (t.d. gróft band, pakkaband, snúru eða blúndu).

Til að gera engil og körfu er notuð sama aðferð og við jólalambið.

Jólaljósakeðja

Í keðjuna þarf mislitan kartonpappír, gróft garn og lím.

Klippið niður garn í þeirri lengd sem þið viljið hafa keðjuna. Stjörnur eru sniðnar 2 og 2 saman og síðan límdar utan um snúruna. Perurnar eru sniðnar 2 og 2 saman og límdar utan um snúruna, ef vill er endinn á perunum (skrúfgangurinn) hafður svartur.

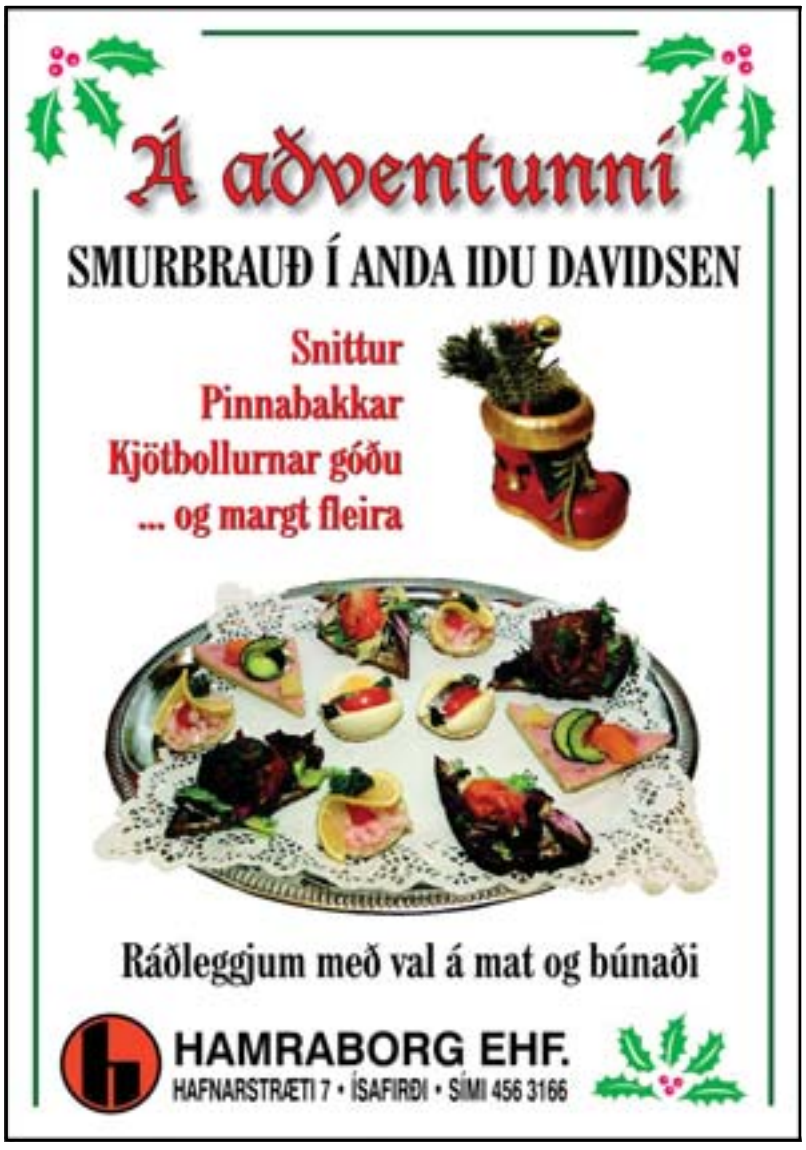

Föndursnið
Engill vængir 2 stk
Engill höfuð 2 stk
Lamb 1 stk
Lamb 2 stk
Engill kjóll 1 stk
Jólasveinn
Hjartakarfa 4 stk
1a.
1b.
1c.
1d.
Lambseyru
Jólaljósa-keðja 2stk
Jólaljósa keðja 2 stk
Jólaljósa-keðja 2 stk

ÚLPUR
BUXUR
SKÓR
BOLIR
PEYSUR
SKYRTUR
HÚFUR
VETTLINGAR
SOKKAR
NÆRFÖT
Úrvalið er í Hafnarbúðinni
Hafnarbúðin
Sími 456 3245

Gjafakort frá Snyrtihúsinu er góð jólagjöf
Gjafakort til þín
Snyrtihúsið
Sími 456-5280
Snyrtihúsið
Aðalstræti 17 • Ísafirði • Sími 456-5280
Jólakveðjur
Sóley & Sóley

NetHEIMAR
Allir sem kaupa borð- eða fartölvu hjá Netheimum til jóla komast í vinningspott sem dregið verður úr á aðfangadag. Vinningshafinn fær tölvuna sína endurgreidda að fullu.
SÚPER TÖLVAN
FYLGIR
GRÁNTSDALE
159.900*
FYLGIR
USB
Fær í flestan sjó
ÓDÝR OG GÓÐ
KJARABOTIN
CLAWHAMMER
LEIKJAVELIN
Hakkar í sig alla leiki
CLAWHAMMER
Vaxtalaust
2.639*
2.639*
7.492**
89.900
119.900*
* Meðalgreiðsla á mán. VÍS 48 mán. tölvukaupalán
** Jafnar vaxtalausar greiðslur Visa/Euro 12 mán.
Við komum heim með tölvuna og tengjum hana og tryggjum að allt sé eins og best verður á kosið
færum ADSL eða MÓDEM og setjum upp vírusvörn

Nýkomið mikið úrval
af fallegum jóladúkum (gott verð),
sængurverasettum, handklæðum
dömu- og herranáttfatnaði
Toppar, pils, buxur
Stuttir og síðir jakkar
Fatabúðin
Hafnarstræti 8


Á aðventunni
SMURBRAUÐ Í ANDA IDU DAVIDSEN
Snittur
Pinnabakkar
Kjötbollurnar góðu
... og margt fleira
Ráðleggjum með val á mat og búnaði
HAMRABORG EHF.
HAFNARSTRÆTI 7 • ÍSAFIRÐI • SÍMI 456 3166

Óskum öllum
viðskiptavinum
gleðilegra jóla
og farsældar
á nýju ári
BÍLAVERKSTÆÐI
ÍSAFJARÐAR hf
SINDRAGÖTU 3
456 4444

TILBOÐSHANDKLÆÐI
- frá 350 kr.
ÞVOTTAPOKAR
- frá 60 kr.
JÓLAHANDKLÆÐI
- frá 450 kr.
Viðskiptavinir!
Munið að koma tímanlega
með sparfötin í hreinsun!
Opið alla virka daga
frá kl. 8.00 til 18.00
lau. 4. des. kl. 10.00 - 14.00
lau. 11. des. kl. 10.00 - 16.00
lau. 18. des. kl. 10.00 - 18.00
23. des. kl. 8.00 - 23.00
24. des. kl. 10.00 - 12.00
EFNALAUGIN
ALBERT ehf
Sindragötu 14, Ísafirði • Sími 456 4670

Gjafavörur,
leikföng,
föndurvörur
og margt fleira
Jólavörurnar streyma inn
Verið velkomin
Esso
Birkir ehf.
Castle
HAFNARSTRÆTI 6 • 400 ÍSAFJÖRÐUR • SÍMI 456 3990

Í hugum flestra eiga aðventan og jólin að einkennast af friði og ró, hvítri jörð og kertaljósum. Hluti af hátíðleika jólanna felst m.a. í því að halda við gömlum siðum en margir þeirra siða sem við teljum rammíslenska, eru upprunnir í öðrum löndum. **Jóna Símonía Bjarnadóttir** segir hér frá því hvernig okkur hefur tekist, með einum eða öðrum hætti, að aðlaga erlenda jólasiði okkar hefðum og gera þá íslenska

Af „íslenskum“ jólasiðum

Að halda upp á aðventuna er nýlegur siður á Íslandi en allt fram á 20. öld einkenndist sá tími, sem á Íslandi kallaðist jólafasta, af mikilli vinnu enda lá á að hafa allt tilbúið fyrir hátíðina miklu. Sauma þurfti nýjar flíkur, þrífa bæinn, baka, sjóða og reykja kjöt og auðvitað vinna vöru fyrir kaupmanninn, svo að hægt væri að kaupa til jólanna hluti eins og kaffi, sykur og kandís. Nú er aðventan annasöm af öðrum ástæðum, margir kvarta undan miklu stressi og ekki laust við að sumir kvíði komu jólanna.

Einna elstur hinna innfluttu aðventusiða er sá að setja upp aðventukransinn. Fyrsti aðventukransinn, sem vitað er um, var gerður í Nurnberg í Þýskalandi árið 1820 og barst siðurinn þaðan til Danmerkur sem og annarra Norðurlanda. Á árum síðari heimsstyrjaldar var kransinn í Danmörku færður í þann búning, sem svo barst til Íslands, rauður borði og hvít kerti. Ástæða þess mun vera sú, að hernámsyfirvöld ömuðust við jólatrjám sem samkvæmt hefð voru skreytt danska fánanum. Danir sáu sér leik á borði og settu aðventukransinn í þjóðlegan búning og þannig birtist hann á jólamerki árið 1946 og var þar með viðurkenndur sem danskur jólasiður. Til eru heimildir um aðventukransa í kaupstöðum hér á landi fyrir 1940 og voru þeir kransar sennilega þýskir. Kransinn varð ekki almennur hér fyrr en eftir 1945 og þá hinn dæmigerði danski með rauðum borða og hvítum kertum. Aðventukransinn hlaut þó ekki verulega útbreiðslu fyrr en á árunum 1960-1970 og er í dag til á flestum íslenskum heimilum. Rauði og hvíti liturinn hefur nú að mestu vikið fyrir öðrum litum og er aðventukransinn nú háður duttlungum tískunnar eins og svo margt annað í nútímanum.

Dagatöl bárust til landsins um 1950 og líkt og aðventukransinn, frá Danmörku. Þar þekktist siðurinn að telja niður til jóla allt frá fyrra stríði en þó finnast heimildir um hann á Suður-Sjálandi frá 19. öld. Algengast var að pakka inn kartöflu, setja á hana fjóra fætur, augu og nef og síðan var 24 eldspýtum stungið í hana og þar með kominn broddgöltur. Á hverjum degi var ein eldspýta fjarlægð og á aðfangadag stóð broddgölturinn nakinn eftir. Á öðrum stöðum settu menn 24 kerti á fjöl og kveiktu á einu kerti í einu fram til jóla. Jóladagatal í þeirri mynd sem við þekkjum í dag kom fyrst fram í Kaupmannahöfn árið 1932 - 1933 og var gert að þýskri fyrirmynd. Um svipað leyti komu ensk dagatöl á markað í Danmörku en í stað hins danska nissa voru þau skreytt með Santa Kláusi, trommum, rugguhestum, jólatrjám ofl. Pakkadagatöl koma fram í Danmörku eftir síðari heimsstyrjöld og hafa sennilega borist fljótlega til Íslands en þar rákust þau á þann íslenska sið að gefa í skóinn. Sá siður er reyndar erlendur að uppruna en hefur verið sniðinn að þörfum íslenskra jólasveina. Pakkadagatölin áttu því án efa erfiðara uppdráttar en t.d. súkkulaðidagatölin framan af þó í dag sé þetta allt til staðar á flestum heimilum. Enda kvarta börn gjarnan yfir miklu morgunannríki í desember. Dagatalakerti eru einnig dönsk að uppruna og sáust fyrst þar í landi um 1930. Þá keyptu menn eitt stórt kerti og settu sjálfir strik í það til að afmarka dagana. Um 1942 var farið að framleiða kertin eins og við þekkjum þau í dag.

Jólahlaðborðin koma hingað frá Danmörku eins og svo margt annað. Þar í landi er talað um „julefrokost“ og „julebuffet“ og mun siðurinn hafa byrjað í síðari heimsstyrjöld þegar fyrirtæki tóku að skipuleggja „julefrokost“ til að efla samkennd meðal starfsmanna á erfiðum tímum. Hann á rætur í gamla bændasamfélaginu þar sem stórfjölskyldan kom saman á jóladag og snæddi m.a. afganga frá aðfangadegi. Í Danmörku hefur siðurinn fest sig í sessi og eru nú flest veitingahús í Danmörku jöfnun höndum með „buffet“ og „frokost“. Munurinn

liggur í því að „frokost" er snæddur í hádeginu og er einfaldur í sniðum, byggist á síld, rúgbrauði, rauðsprettu, fleski og lifrarkæfu ásamt snafsi. „Buffet" er aftur á móti á kvöldin og er hlaðborð sem svignar undan alls kyns kræsingum. Þar gildir að gefa sér langan tíma til að borða og fá sér gjarnan snúning á eftir. Líkt og með glöggið hafa Íslendingar tekið siðinn með trompi og aðlagað hann að íslensku samfélagi og siðum. Hafa sum veitingahús m.a. tekið upp íslensk jólahlaðborð og bjóða þá einungis íslenskan mat eins og hangikjöt, skötu, svið, rjúpu ofl.

Sjö arma ljósastikan kemur til Íslands frá Svíþjóð um 1970. Hún á rætur sínar í þeirri þýsku hefð að skreyta lítið jólatré með sjö kertum sem tákna hvern vikudag. Kertin voru svo tendruð á hverjum sunnudegi til jóla. Siðurinn sést fyrst í Svíþjóð um 1870 en á fyrri hluta 20. aldar kom fram aðventustjaki sem náð mikilli útbreiðslu þar í landi en þekktist líka í Noregi. Um var að ræða aflangan stjaka með fjórum kertum. Stjakinn var síðar rafvæddur og úr varð ljósastikan sem ýmist hafði fjögur eða sjö kerti. Lengi vel var siðurinn einungis í Svíþjóð en hefur hlotið gríðarlega útbreiðslu síðustu ár og þá fyrst og fremst í gegnum húsgagnaverslunina Ikea. Andstætt aðventukransinum er ljós á sjö arma ljósastikunni tendruð á hverjum degi allt frá fyrsta sunnudegi aðventu til þrettándans og reyndar allt til Knútsmessu (13. janúar) í Svíþjóð. Eftir síðari heimsstyrjöld átti aðventustjakinn gamli í harðri samkeppni við hið danska dagatalakerti. Hann virðist þó vera kominn aftur í tísku því ýmsar útgáfur af honum má nú sjá í gluggum verslana m.a. hér á landi.

Upplýst stjarna í glugga er líka sænsk hefð sem rekja má upphaflega til Þýskalandi. Appelsínugul pappastjarna var hengd í glugga og í hana settur olíulampi sem síðar var leystur af hólmi með rafmagni. Stjarnan náði mikilli útbreiðslu á Norðurlöndunum á þriðja áratug síðustu aldar en barst ekki til Íslands fyrr en um 1970. Upprunalega stjarnan hefur nú að mestu vikið fyrir öðrum gerðum, m.a. úr málmi og e.t.v. er algengasta sýn á íslenskum heimilum á aðventu, gluggi með ljósastiku, málmstjörnu og ljósaseríu.

Glögg og piparkökur koma líka frá Svíþjóð og hafa notið mikilla vinsælda á Norðurlöndunum. Glöggið er heitur kryddaður drykkur sem bæði er hægt að gera úr áfengu hráefni sem og óáfengu en þekktast er að gera það úr rauðvíni. Líkt og með margt annað sem tengist jólum þá var glöggið í upphafi almennur hátíðardrykkur. En það er ekki fyrr en um 1900 að farið er að tengja hann við jól. Til Íslands barst siðurinn um 1980. Þá tóku fyrirtæki að bjóða starfsmönnum sínum til jólagleði þar sem boðið var upp á glögg og piparkökur. Íslendingar tóku siðinn upp á sína arma og aðlöguðu að íslensku skemmtanalífi og urðu glöggveislurnar að miklum fyllerís-samkomum. Siðurinn lifði því ekki lengi og hafa jólahlaðborðin nú alveg komið í hans stað.

Hér hefur verið fjallað um örfáa af þeim jólasiðum sem bárust til landsins á síðustu öld. Allir komu þeir hingað frá hinum Norðurlöndunum en eiga uppruna sinn á meginlandi Evrópu. Hin síðari ár hefur í auknum mæli gætt áhrifa frá fjarlægari löndum enda heimurinn sífellt að minnka með auknum samgöngum og tækni í fjölmiðlun. Mest hefur þó e.t.v. borið á amerískum áhrifum fyrir tilstuðlan sjónvarpsins. Hin síðari ár hafa jólin orðið tískunni að bráð. Það staðreynd að þrátt fyrir fyrir myndina af friðsælum jólum og gömlum siðum í hugum okkar, þá eru markaðsöflin farin að ráða miklu um jólahaldið. Fyrir hver jól dynja á okkur auglýsingar um jóla-þetta og jóla-hitt, eitthvað sem á að vera ómissandi í jólahaldinu. Ákveðin leikföng komast í tísku og ekkert barn verður hamingjusamt nema að eignast þau. Þessa gætir einnig í kreytingum. Eitt árið er rautt í tísku, hvítt það næsta og síðan fjólublátt. Íslendingar virðast þó enn muna hver hinn raunverulega merking jólanna er. Það sýnir m.a. vaxandi kirkjusókn sem og sú staðreynd að enn eru verslanir og veitingahús lokuð yfir helgustu stund hátíðarinnar. Þar hefur mammon ekki enn haft sigur.

Heimildir:

Árni Björnsson: *Saga daganna.* Mál og Menning 1993.
Åström, Catarina Lundgren og Peter: *Swedish Christmas.* Bokförlaget Arena 2002.
Bogø, Jette; Stig, Helge og Ahnstrøm, Svend: *Jul.* Forlaget D3 1996.
Hodne, Örnulf: *Jul i Norge. Gamle og nye tradisjoner.* Cappelans 2003.
Höök, Lena Kättström: *God Jul!* Från midvinterblot till Kalle Anka. Nordiska Museets Förlag 1995.

Mikið úrval af gjafavörum
fyrir hann og hana
Alltaf eitthvað nýtt
á hverjum degi
Opið alla virka daga frá 10-18
laugard. 4/12 kl. 11-16
laugard. 11/12 kl. 11-18
laugard. 18/12 kl. 11-20
miðvikud. 22/12 kl. 10-19
Þorláksm. 23/12 kl. 10-23
Aðfangad. 24/12 kl. 10-12
Verið velkomin
Kaffi á könnunni
KONUR
MENN
Verslunarmiðstöðinni
Neista - Sími 456 0201

Gefðu jólagjöf sem vex!
Framtíðarreikningur – óvenjuleg gjöf
sem sker sig úr fyrir notagildi og endingu
Bestu vextir almennra innlánsreikninga bankans – 5,5%*
Verðtryggður reikningur
Bundinn þar til barnið verður 18 ára
Auðvelt og þægilegt að spara reglulega
Framtíðarreikningur kemur í fallegri gjafaöskju
Flottur sparibaukur fylgir með
Þú færð Framtíðarreikning í næsta útibúi
ÍSLANDSBANKI
* m.v. vaxtatöflu 24. nóv. 2004

Árið 1996 yfirgáfu hjónin **Nebojsa og Dragana Zastavnikovic** stríðshrjáð heimalands sitt, Króatíu, og hófu nýtt líf á Ísafirði. Áður höfðu þau verið búsett í borginni Rijeka við Adriahafið en fluttu nú, ásamt Söndru dóttur sinni, í lítinn bæ norður á hjara veraldar þar sem aðstæður eru gjörólíkar. Síðan hefur margt breyst og þótt friður ríki nú í þeirra gamla heimalandi, þá una þau hag sínum vel á Íslandi. Dragana segir hér frá þeim jólahefðum sem hún ólst upp við og hvernig nýjar aðstæður hafa mótað þær.

Nýjar jólahefðir í nýju landi

Sem barn fannst mér merkilegasti dagurinn vera 6. desember sem er dagur heilags Nikulás, eins af vinsælustu dýrlingum rómversk-kaþólsku kirkjunnar. Líkt og jólasveinninn gefur hann börnum gjafir og aðfaranótt 6. desember setja þau skóna sína út í glugga í von um að heilagur Nikulás setji í þá eitthvað góðgæti sem þau finna morguninn eftir. Við bjuggum við aðalgöngugötu borgarinnar, „Korzo“, sem á íslensku þýðir göngugata. Þetta var besti staðurinn til að upplifa jólastemmningu borgarinnar þótt hún væri aldrei jafnmikil og á Íslandi. Á aðventunni og fram að áramótum var sérstök jólalest í ferðum og fannst okkur krökkunum mjög skemmtilegt að sitja í henni meðan hún keyrði endalausa hringi í göngugötunni. Annað sem okkur fannst líka gaman að gera á aðventunni var að taka þátt í að velja og skrifa jólakortin sem síðan voru send til ættingja okkar og vina. Ég man að það eina sem okkur fannst vanta til að fullkomna upplifun jólanna var snjór, en það snjóar sjaldan við Adríahafið á þessum tíma ársins.

Á aðfangadag var fastan og þá borðuðum við fisk. Sama kvöld fórum við til kirkju í miðnæturmessu. Jólahátíðin hófst svo að morgni jóladags og í hádeginu safnaðist stórfjölskyldan saman heima hjá mömmu og pabba þar sem allir borðuðu jólamat saman. Á borðum var svipaður matur og Íslendingar þekkja, t.d. svínslæri, lambalæri, bayone-skinka, alls konar meðlæti, smákökur og terta með heslihnetum sem var algjörlega ómissandi. Jólagjafir tíðkust þarna eins og annars staðar en það voru aðallega börnin sem fengu jólapakka. Sá siður hefur hins vegar breyst síðustu árin þannig að nú fá allir í fjölskyldunni pakka.

Þegar við fluttum til Íslands urðu miklar breytingar á högum fjölskyldunnar og eru jólahefðirnar nú talsvert ólíkar því sem ég ólst upp við í Króatíu. Á aðventunni baka ég smákökur en samt ekki jafnmargar tegundir og íslenskar konur gera þar sem eiginmaður minn og dóttir eru ekki mjög hrifin af smákökum. Hins vegar baka ég alltaf talsvert af tertum og kremkökum fyrir jólin. Líkt og hjá þorra landsmanna gengur hátíð í garð hjá okkur kl. 18 á aðfangadag og þá borðum við hátíðarmatinn og á eftir opnum við gjafirnar. Ég sakna ekki lengur hvítu jólanna en hins vegar sakna ég ættingja minna alltaf mjög mikið á þessum tíma og finn fyrir trega þegar ég hugsa til liðinna jóla sem voru sannkölluð fjölskylduhátíð á heimili foreldra minna.

KÓKOSKAKA

Botn: **150 g sykur • 2 egg • 50 g smjör • 1 tsk lyftiduft**
3 dl mjólk • 300 g hveiti • nokkrir rommdropar

Krem: **150 g smjör • 200 g sykur • 2 dl mjólk**
100 g suðusukkulaði • 300 g kókosmjöl

Þeytið eggjahvítu og sykur vel saman. Bræðið smjörið og kælið, setjið í skál og bætið við mjólk, hveiti, lyftidufti og rommdropum. Hrærið vel saman og bætið síðan þeyttu eggjahvítunum varlega saman við. Setjið deigið í ferkantað form og bakið við 180°C í u.þ.b. 25–30 mín (gott er að stinga prjóni í kökuna til að fylgjast með hvenær hún er fullbökuð). Látið kökuna kólna og skerið svo í teninga eða tígla, u.þ.b. 5 x 3 cm. Allt hráefni sem á að fara í kremið er sett saman í pott og látið sjóða. Hrærið í öðru hverju til að allt blandist vel saman. Kælið aðeins og veltið kökubitunum síðan upp úr kreminu og þvínæst upp úr kókosmjöli.

Frábært úrval í jólapakkann fyrir dömur og herra
PURE náttúrusápur og baðsölt
OPNUNARTÍMI TIL JÓLA:
Virka daga kl. 10–18
Laugard. 4. des. kl. 10–18
Laugard. 11. des. kl. 10–18
Laugard. 18. des. kl. 10–20
Mánud. 20. des. kl. 10–20
Þriðjud. 21. des. kl. 10–20
Miðvikud. 22. des. kl. 10–20
Þorláksmessa. kl. 10–23
Aðfangadagur kl. 10–13
SILFURTORG
Silfurgötu 1
400 Ísafirði
Sími 456 3210

KÉRASTASE
PARIS
Jólagjöf frá Kérastase fylgir
Þegar þú kaupir Kérastase hársnyrtivörur
Tilboð á hárblásurum
Höfum til sölu alvöru sléttujárn og stór krullujárn
Hárkompaní
Silfurgötu 1
sími 456 6363

Óskum viðskiptavinum okkar gleðilegra jóla og þökkum þeim fyrir viðskiptin á árinu sem er að líða
Netos
Aðalstræti 9, 400 Ísafjörður
Sími: 456 8440 • GSM 8998641 • www.netos.is • netos@netos.is
Söluumboð fyrir Dell tölvur
Tölvuþjónusta • Hugbúnaður • Kerfisleiga
Internetþjónusta • Örbylgjuloftnet • Netkerfi
TREND MICRO
TREND MICRO INTERNET SECURITY
Öflug og góð vírusvörn
Kerfisleiga
Internet
Örbylgjuloftnet
Netkerfi
Tölvukerfi

Þær hittast annan hvern fimmtudag allan veturinn og það er fátt sem getur komið í veg fyrir að þær sleppi úr saumaklúbb. Alltaf er eitthvað gott á borðum, mikið spjallað og hlegið en minna saumað. Það eru orðin ein 25 ár síðan saumaklúbburinn tók til starfa en nokkrar breytingar hafa orðið á skipan hans í gegnum árin. **Ása og Kristín** hafa verið með frá upphafi en hinar; **Kristjana, Guðný, Sigrún, Dagný og Oddný**, bættust smám saman við þegar aðrar konur hurfu á brott. Reyndar má segja að helmingur saumaklúbbsins sé í Reykjavík og geta konurnar mætt jafnt þar sem á Ísafirði, auk þess sem allur hópurinn hittist reglulega og gerir sér glaðan dag saman. Þær taka sér ýmislegt fyrir hendur og hefur saumaklúbburinn t.d. farið í ferðalög bæði erlendis og innanlands. Stundum eru eiginmennirnir með í för og í jólasaumaklúbbinn mæta þeir alltaf. Þá er meira viðhaft en venjulega og boðið upp á heitan kvöldverð þar sem notalega jólastemmning ræður ríkjum. Saumaklúbburinn átti ekki í neinum vandræðum með að setja saman hátíðarmatseðil fyrir blaðið og voru töfraðar fram ljúffengar krásir heima hjá Dagnýju kvöldstund eina í nóvember. Dagný er mikil listakona og gerði sjálf matarstellið sem notað var undir matinn. Stóra fatið útbjó hún sérstaklega fyrir kvöldið og var það rétt komið úr brennsluofninum hennar þegar sest var að snæðingi.

Hátíðarkvöldverur saumaklúbbsins

Sigrún Halldórsdóttir, Oddný Bára Birgisdóttir, Kristjana Helga Jónasdóttir, Ása Grímsdóttir, Dagný Þrastardóttir og Guðný Ragnheiður Hólmgeirsdóttir. Á myndina vantar Kristínu Marteinsdóttur.

Rækjukokteill (fyrir 8 manns)

Lambhagasalat • 800–1000 g rækjur (bestar frá Frosta í Súðavík) • sítróna tómatar • agúrka

***Sósa:* 2 dl majones • 1 dl tómatsósa • ½ msk sinnep, eða eftir smekk • 1 tsk paprikuduft • 2 dl rjómi, þeyttur**

Blandið vel saman majonesi, tómatsósu, sinnepi og paprikudufti. Þeytta rjómanum svo blandað varlega saman við. Setjið salatblað í skál, rækjur yfir, sósu og skreytið síðan með tómat, gúrku og sítrónusneið. Berið fram með ristuðu brauði, ef vill.

Sherry frómas (fyrir 8 manns)

3 egg • 4 dl rjómi • 2 msk sykur • 100 g appelsínurjómasúkkulaði
1½ dl sherry • 1 dl kaffi • 8 blöð matarlím

Setjið kaffi og sherry í skál og látið standa. Þeytið saman eggjarauðurnar og sykurinn. Þeytið síðan rjómann og eggjahvíturnar í sitthvorri skálinni. Setjið matalímið út í kaffi/sherry-blönduna og látið bráðna í vatnsbaði. Matarlímsblöndunni er síðan hrært saman við eggjarauðurnar og að lokum er öllu hrært saman, smakkað til og sett í litlar skálar. Skreytt með rifsberjum og súkkulaðispænum, ef vill.

Kryddhjúpað lambafillet með kartöfluköku og salati (fyrir 8 manns)

1,6–2 kg lambafillet, fituhreinsað

Kryddhjúpur: **1 búnt steinselja • 1 búnt basil • 1 búnt timían**
4 hvítlauksrif • 1 msk ólífuolía • Parmesan ostur, rifinn
1 msk rasp

Setjið það sem á að fara í kryddhjúpinn í matvinnsluvél og hrærið þar til blandan verður smákornótt. Brúnið kjótið á pönnu á báðum hliðum við háan hita. Kryddið með salti og pipar og hjúpið kjötið með kryddblöndunni. Setjið það síðan í eldfast mót og steikið í 180°C heitum ofni í 3–4 mín. Takið kjötið síðan út í 4–5 mín. og setjið það svo aftur inn í ofninn í 3–4 mín. Endurtakið þetta 2–4 sinnum eða þar til kjötið er orðið jafnbleikt yst sem innst.

Sósa: **1,5 kg lambabein • 2 laukar • 2–3 msk basil • 1 flaska sætt hvítvín • maízena mjöl • 1–2 tsk smjör • rifsberjahlaup, ef vill**

Sagið beinin í u.þ.b. 5 cm bita og brúnið í ofni við 220°C þar til þau eru alveg við það að brenna. Setjið þau þá í pott og látið vatn fljóta yfir. Hleypið suðunni upp en látið ekki sjóða. Veiðið fituna ofan af og látið beinin malla í 1½ klst. Takið beinin úr pottinum, sigtið soðið og látið það sjóða niður um helming. Saxið laukinn smátt og látið krauma á pönnu í smjöri. Setjið basil og hvítvín á pönnuna og látið sjóða alveg niður með lauknum. Hellið síðan beinasoðinu saman við og látið malla í 3 mín. Sigtið því næst allt saman í annan pott og þykkið með maizena mjöli, ef vill. Hitið sósuna að suðu og takið pottinn af hellunni. Látið smjörið út í og þeytið með písk þar til smjörið hefur bráðnað í sósunni. Ef sósan þykir ekki nógu sæt er hægt að bæta örlitlu rifsberjahlaupi út í. Skerið nokkur basilblöð í strimla og stráið yfir sósuna áður en hún er borin fram.

KARTÖFLUKÖKUR
1200 g kartöflur • 8 sneiðar beikon • graslaukur, saxaður
2 eggjarauður • 2 msk smjör • salt og pipar

Bakið kartöflurnar í ofni þar til þær eru orðnar að mauki. Takið þær þá úr hýðinu. Steikið beikonið þar til það verður stökkt. Blandið saman kartöflum, beikoni, graslauk, eggjarauðum og smjöri og kryddið með salti og pipar. Setjið í eldfast mót og hitið. Takið mótið út úr ofninum og notið útstungumót til að móta hæfilega stórar kökur. Setjið aftur inn í ofn og bakið þar til þær verða ljósbrúnar.

SALAT
1 poki salatblanda • 1 súkkíni • 1 portóbellósveppir • 1 mangó
1 seljurót (sellerírót) • 1 gulrót • 1 msk Mango jalapeno clase - Hot spott

Skerið grænmetið í teninga og snöggsteikið í olíu, u.þ.b. 1 msk af Mango jalapeno-sósunni er bætt saman við í restina. Setjið smávegis af salatblöndunni á hvern disk og steikta grænmetið þar yfir.

PERLULAUKUR
2 pokar frosin perlulaukur • salt og pipar • lárviðarlauf
tímían • balsamedik • sykur • rauðvín

Látið laukinn á pönnu ásamt salti, pipar, lárviðarlaufi, tímían og sykri. Hellið balsamediki yfir og því næst rauðvíni þannig að rétt fljóti yfir laukinn. Sjóðið niður um helming eða þangað til laukurinn orðinn mjúkur.

Þorláksmessa

Þorláksmessa er kennd við Þorlák helga Þórhallsson sem var biskup í Skálholti 1174–1193. Hann var fæddur árið 1133 að Hlíðarenda í Fljótshlíð og hlaut menntun í Odda hjá prestinum og lærdómsmanninum Eyjólfi, syni Sæmundar fróða. Þorlákur tók prestsvígslu um tvítugt og hélt þá til Frakklands og Englands og dvaldi þar í sex ár. Eftir heimkomuna varð hann prestur í Kirkjubæ á Síðu og síðar *príór* og ábóti í nýstofnuðu klaustri í Þykkvabæ, hinu fyrsta á Íslandi af reglu Ágústínusarmunka. Árið 1174 var Þorlákur kosinn eftirmaður Klængs biskups í Skálholti en fór ekki utan til vígslu fyrr en 1177 og var vígður til biskups 2. júlí 1178.

Hann þótti sköruglegur biskup og átti mikinn þátt í því að efla kirkjuvald á Íslandi. Kröfur hans um forræði kirkjueigna og tíunda og um almenna siðbót í hjónabandsmálum mættu hins vegar mikilli mótspyrnu íslenskra höfðingja og átti Þorlákur m.a. í langvinnum deilum við höfðingjann Jón Loftsson í Odda um kirkjustaði. Jók það á illdeilur þeirra að Jón átti ennfremur börn utan hjónabands með systur Þorláks en ekki tókst Þorláki að hafa betur í deilum sínum við Jón í Odda.

Þorlákur biskup lést 23. desember 1193 og fljótlega eftir lát hans fór orð af helgi hans þannig að 20. júlí 1198 voru bein hans tekin úr jörðu og skrínlögð. Á alþingi 1199 var dánardagur hans lýstur helgur sem Þorláksmessa og 1237 var upptökudagur beina hans lögtekinn sem Þorláksmessa á sumri. Á katþólskum tíma munu 56 kirkjur hafa verið helgaðar heilögum Þorláki og aðeins María mey, Pétur postuli og Ólafur helgi áttu fleiri kirkjur. Jóhannes Páll páfi II útnefndi Þorlák verndardýrling Íslands með tilskipun 14. janúar 1985.

Eftir siðbreytingu varð Þorláksmessa á vetri öllu lífsseigari en Þorláksmessa á sumri og var ástæðan fyrst og fremst nálægð hennar við jólin. Hefur Þorláksmessa lengi verið síðasti undirbúningsdagur fyrir jól og fyrr á tímum var dagurinn notaður til hreingerninga og hangikjötið soðið. Áður markaði þessi dagur líka lok jólaföstunnar og í biskupsdæmi Þorláks festist óvenjuleg matarhefð við þennan dag. Skata hefur lengi verið þekktur Þorláksmessumatur meðfram allri vesturströnd landsins, frá Vestfjörðum og suður fyrir Faxaflóa. Sá siður að borða skötu á Þorláksmessu hefur þó fyrst og fremst verið kenndur við Vestfirði sem og neysla á skötustöppu sem búin er til úr kæstri skötu og mörfloti . Á síðari árum hefur siður þessi hins vegar breiðst út um allt land þar sem skatan er nú mikið auglýst í fiskbúðum og öðrum verslunum fyrir Þorláksmessuna. Þá tíðkast víða að halda skötuveislur í heimahúsum og á veitingastöðum og segja má að þessi gamli, vestfirski jólasiður sé þannig orðinn táknrænn fyrir dag heilags Þorláks.

Yfirleitt þykir Vestfirðingum tindabykkjan best til átu, hún er smærri en aðrar skötutegundir en bragðmeiri. Af skötunni eru aðeins börðin hirt. Þau eru fyrst skoluð en síðan látin í kassa sem geymdur er í útihúsi. Þar eru börðin látin standa þar til þau eru orðin vel kæst. Þá eru þau þvegin, skafin og síðan soðin. Af kæstri skötu er sterk lykt sem magnast upp við suðu en mörgum þykir skatan betri eftir því sem hún er kæstari og best ef menn tárast við að borða hana. Hún er snædd soðin með kartöflum og mörfloti, en einnig sem stappa eftir að búið er að hreinsa brjóskið úr henni.

Sumum þykir staup af brennivíni ómissandi með skötunni sem gjarnan er þá borið fram ískalt. Þeir sem afbera hvorki lykt né bragð af kæstri skötu, fá sér gjarnan saltfisk í staðinn og er hann ekki síður vinsæll matur á Þorláksmessu.

Skötuveisla í Mjótgötunni hjá Dóra Hermanns.

Þorláksmessuskata í Faktorshúsinu Hæstakaupstað.

Starfsfólki HG boðið upp á skötu á Þorláksmessu.

Halldór Hermannsson á Ísafirði útbýr skötustöppu á Þorláksmessu.

Eftir að skatan hefur verið borðuð, er hangikjötið soðið og víkur þá lyktin af skötunni fyrir ilmandi hangikjötslykt sem mörgum þykir vera hin eina, sanna jólalykt. Á mörgum heimilum er hefð fyrir því að skreyta jólatréð á Þorláksmessu og hafa þá flestir lokið jólaundirbúninginum. Síðustu jólagjafirnar eru keyptar og oft má sjá fólk á hlaupum milli búða í leit að réttu gjöfinni. Núorðið eru verslanir yfirleitt með opið langt fram á kvöld og skapast þá skemmtileg jólastemmning í bænum enda margir sem fara á röltið, kíkja í búðir, hitta vini og njóta stundarinnar í skini jólaljósanna meðan síðustu leifarnar af skötulyktinni hverfa smám saman út í nóttina.

Heimildir:
Árni Björnsson: *Saga daganna*. Rv. 1993
Árni Björnsson og Hringur Jóhannesson: *Í jólaskapi.* Rv. 1983
http:// www.skalholt.is/biskupar/torlator/index.htm
http://mariu.kirkju.net/thorlakur.html

VESTFIRSK SKÖTUSTAPPA

800 g skata, vel kæst • 300 g hnoðmör • salt

Sjóðið skötuna. Hreinsið brjósk og roð af henni og stappið síðan vel saman við hana heitum hnoðmör (í staðinn fyrir hnoðmör má nota tólg eða súrt smjör). Saltað fyrir þá sem vilja. Stappan er síðan borin fram heit með kartöflum og rúgbrauði. Einnig má láta hana kólna í formi og skera síðan í sneiðar.

SKÖTUSTAPPA AÐ NÚTÍMASIÐ

600 g skata, kæst eða söltuð • 300 g kartöflur, soðnar og flysjaðar • 150 g smjör • 3 stk hvítlauksrif (má sleppa) hvítur pipar, nýmalaður • salt • steinselja

Sjóðið skötuna og kartöflurnar og saxið niður hvítlauksrifin. Búið til mauk úr skötu og kartöflum. Hrærið mjúkt smjörið saman við ásamt hvítlauknum. Bragðbætið með salti og pipar. Setjið stöppuna á fat eða disk og skreytið með steinselju. Borið fram með brauði og smjöri.

Hús þriggja kynslóða

Í einstakri veðurblíðu í lok október keyrðu þau **Pálína Vagnsdóttir** og **Halldór Eydal** vestur á leið, heim til Bolungarvíkur, eftir heimsókn í höfuðborgina. Með í ferð voru börn þeirra, **Páll Sólmundur** og **Steinunn María**. Þau voru öll hálfleið eftir að dimma tók en snjórinn undirstrikaði hvað vestfirsku fjöllin eru tignarleg, stjörnurnar stirndu í myrkrinu og norðurljósin dönsuðu á himninum. Á leiðinni spjölluðu þau m.a. um hvað það væri nú stutt til jóla, hvaða smákökur þau langaði að baka, hvað ætti að föndra. Fjölskyldan tók reyndar forskot á aðventuna í ár með því að sjá *Litlu stúlkuna með eldspýturnar* og fannst vestfirskir leikarar vinna þar einlægan leiksigur. Segir Pálína að eftir slíka upplifun spinnist umræður sem séu öllum hollar, um þá sem lífið leiki ekki alltaf við.

Það er yfirleitt í byrjun nóvember sem jólafiðringurinn fer að gera vart við sig á okkar heimili. Þá er tekið til við að fara yfir fötin sem eru orðin of lítil á börnin og allt fer á meiri rú og stú en endranær Það sem ekki fer til ættingja eða vina er gefið í Rauða krossinn þar sem óslitin fötin koma til með að verma öðrum börnum. Það er gott upphaf á undirbúningi fyrir aðventuna og ekki má gleyma söfnunarbauk Hjálparstofnunnar kirkjunnar til handa hungruðum heimi, þannig reynum við líka að láta gott af okkur leiða.

Aðventan er sannarlega einstakur tími fyrir fjölskylduna, fyrir stórfjölskylduna, fyrir samræður, Barnabiblíuna, ýmislegt efni tengt fæðingu frelsarans og boðskap jólanna, fyrir framhaldssögur og tónlist sem styttir biðtímann hjá börnum og fullorðnum. Samverustundir fjölskyldunnar í Hólskirkju eru ómissandi og við reynum líka að taka þátt í öðru því sem sem er í boði; förum á aðventustund Kirkjukórs Bolungarvíkur, aðventustund í kirkjunni í Valþjófsdal og kaffi á eftir, förum á fjölskyldujólahlaðborð SKG-veitinga, hlustum á aðventusöng Gospelkórs Vestfjarða og tónleikar Karlakórsins Ernis eru líka ómissandi þáttur á jólaföstunni.

Fyrir hver jól reynum við að vinna handverk. Við höfum gert mósaík-krossa, perlað jólamyndir, steypt og skreytt kerti og ýmislegt fleira. Allt er þetta róandi og gefandi. Jólaundirbúningurinn er á fullu í skólanum og heima. Í skólanum, já hvernig skyldi það verða í ár! Á þessum tíma er líka farið að hlusta eftir hugmyndum um jólagjafir. Það er skemmtilegt að velja af kostgæfni gjöf fyrir þá sem manni þykir vænst um og þegar það er frá er mikið verk unnið

Að sjálfsögðu er þetta álagstími. Allt á að gerast fyrir jólin þar til að skynsemin tekur völdin. Að njóta samverustunda með fjölskyldunni skiptir nefnilega meira máli heldur en allt pril og prjál. Ein vinkona systur minnar sagði eitt sinn við hana þegar jólaundirbúningurinn var að sliga hana: „Leggðu áherslu á að hafa gluggana hreina því þá speglast heimilið svo glansandi fínt í þeim.“ En það er nú þannig að allir á heimilinu gera sitt besta á þessum tíma; ganga betur um, hlusta betur á hvern annan því allir eiga að vera svo góðir á jólunum. Eins og segir í textanum „…svo allir geti haft það gott hjá vorri þjóð, jólunum á eru allir vinir og við syngjum fagnaðarljóð.“ Þetta er ómetanlegur og skemmtilegur tími. Pabbi lagar það sem þarf að laga fyrir jólin, mamma kaupir jólagjafir og skrifar jólakortin nema jólakortakvótann hans pabba.

Jólin eru líka mikil matarveisla. Pabbi er veislusérfræðingurinn, sonur mömmu sinnar, og ef hann vantar einhverja uppskrift, þá fær hann hana hjá mömmu eða tengdamömmu. Hann hikar heldur ekki við að hringja í SKG-veitingar, Hótel Holt, Lækjarbrekku eða aðra toppstaði þar sem meistarakokkar gefa góðfúsleg ráð og uppskriftir með bros á vör. Mamma er hægri hönd pabba við matseldina og ömmu við baksturinn. Binna amma, Birna Hjaltalín Pálsdóttir, er líka veislumeistari enda verið lengst í bransanum af heimilisfólkinu. Hún er kökumeistarinn og fyllir box, dósir og krukkur með góðgæti, sumt límt aftur um tíma. Amma á sínar uppáhalds smákökutegundir og við hin okkar. Sumar smákökutegundir hjálpumst við að við að baka.

Piparkökudagurinn er alltaf jafn skemmtilegur og allir taka svo þátt í að smyrja mömmukökur. Páll Sólmundur og Steinunn María njóta þess að fá að smakka þegar er verið að baka eða undirbúa mat. Þau hjálpa til við að velja sumar gjafir, pakka þeim inn og fylgjast með hvað þau gefa hverjum. Upplifun barnanna gerir allan undirbúning helmingi skemmtilegri því upplifun þeirra er svo sterk.

Þegar líður á desember fara að berast vinasendingar með fyrsta flokks lambakjöti og heldri manna hangikjöti úr Ísafjarðardjúpi. Þá leynir það sér ekki að jólin eru á næsta leyti. Á Þorláksmessu hjálpast fjölskyldan við að skreyta jólatréð en sú hefð hefur þó færst fram seinni árin þar sem alltaf er meira en nóg eftir að gera á Þorláksmessu. Börnin koma með sitt uppáhaldsskaut og hvít serían lýsir upp verk barnanna og fallegar jólakúlurnar eins og leikara á leiksviði. Við erum svo heppin að búa í ömmuhúsi. Í þriggja kynslóða húsi þar sem hefðirnar berast beint á milli kynslóðanna, til okkar, til barna okkar. Helgi jólanna fyllir húsið þegar kveikt er á jólamyndinni hennar ömmu. Þrívíddarmyndinni með ljósi á bakvið þar sem má sjá Maríu, Jósef og Jesúbarnið liggjandi í jötu. Þá eru jólin pottþétt komin.

Hugheilar jóla- og nýársóskir sendum við þeim sem lesa þessar línur og biðjum Guð að lýsa ykkur á lífsins brautu.

Karl Ásgeirsson og Guðlaug Jónsdóttir, Ísafirði

Hvað heldur Kalli að Diddu langi til að fá í jólagjöf? Ef ég þekki konuna rétt þá er góð bók efst á óskalista hennar, mig grunar að hana langi í bók svipaða Da Vinci lyklinum, sem hún fékk frá mér í fyrra. Ég hef þó ekki kynnt mér framboðið í ár og því ekki tekið ákvörðun í málinu.
Didda: Það sem ég myndi setja efst á óskalistann er auðvitað góð bók, t.d. *Sakleysingjarnir* eftir Ólaf Jóhann eða *Englar og djöflar* eftir Dan Brown. Svo langar mig mikið í svokallaðan heilsukodda, sem hannaður var upphaflega fyrir geimfara og að sjálfsögðu er alltaf frábært að fá mjúkan pakka.

Hvað heldur Didda að Kalla langi til að fá í jólagjöf? Ég held að Kalla langi í góða bók. Ég hef nokkrum sinnum gefið honum bók eftir Einar Kárason, kannski mætti hvíla hann þetta árið. Annars veit ég að hann langar alltaf í eitthvað skemmtilegt veiðidót í dótakassann sinn, lengi má bæta við það!
Kalli: Mér finnst góð bók besta jólagjöfin, og kemst eiginlega ekki í almennilegt jólaskap fyrr en ég hef sest niður á aðfangadagskvöld að máltíð lokinni með góða bók í hendi. Af þeim bókum sem út eru að koma um þessi jól finnast mér áhugaverðastar *Kleifarvatn* eftir Arnald Indriðason, *Sakleysingjarnir* eftir Ólaf Jóhann og *Killiansfólkið* eftir Einar Kárason.

Anna G. Sigurðardóttir og Grétar Sigurðsson, Ísafirði

Hvað heldur Anna að Grétar langi til að fá í jólagjöf? Ég held að hann vildi gjarnan fá góða bók eða fatnað af einhverju tagi.
Grétar: Mig langar í góða bók og kannski lítinn, mjúkan pakka t.d. með skyrtu eða bindi.

Hvað heldur Grétar að Önnu langi til að fá í jólagjöf? Ég held að henni langi í skartgripi eða góða bók.
Anna: Það sem mig langar í er góð bók og fallegt armbandsúr.

Að velja réttu jólagjöfina ... fyrir elskuna sína

Það getur verið erfitt að velja réttu jólagjöfina fyrir elskuna sína og sumir hafa hreinlega enga hugmynd um hvað viðkomandi langar í og lenda alltaf í vandræðum með að finna eitthvað í jólapakkann. Flestir vita þó nokkurn veginn hvað þarf til að gera góða lukku hjá makanum á aðfangadagskvöld. Til gamans var haft samband við fimm pör til að kanna hvort þau væru með jólagjafirnar á hreinu. Hver og einn var spurður sérstaklega og ekki mátti ráðfæra sig við makann.

Alma B. Sigurðardóttir og Hlynur Snorrason, Ísafirði

Hvað heldur Alma að Hlyn langi til að fá í jólagjöf? Ég hef ekki hugmynd um hvað hann langar í, kannski góða bók og nýjan gítar! Kannski langar hann bara í rafmagnsgítar því hann er að verða svo mikill poppari. Allavega ætla ég að giska á það.
Hlynur: Það er svo margt, fjölskyldutengt, sem mig langar í jólagjöf, eins og alltaf. Velferð, góð heilsa og hamingjuríkt líf minna nánustu sem annarra. En hvað veraldlega hluti varðar þá er ég svolítið blankur. Gaman væri að fá einhverja bók, er þó ekki með neina sérstaka í huga. Bílskúrshurðopnari er náttúrulega á dagskránni, en er maður þá ekki farinn að biðja um fullmikið?

Hvað heldur Hlynur að Ölmu langi til að fá í jólagjöf? Ég veit að hana langar mjög mikið í ný skíði. Síðan veit ég að hana langar alltaf í einhverja góða bók um jólin.
Alma: Sko, mig langar alveg rosalega að fá ný skíði í jólagjöf eða skíðaklossa. Síðan finnst mér alveg nauðsynlegt að fá góða bók frá eiginmanninum.

Ingibjörg María Guðmundsdóttir og Örn Torfason, Hnífsdal

Hvað heldur Ingibjörg María að Erni langi til að fá í jólagjöf? Hann langar alveg örugglega í verkfæri og nóg af þeim. Í ár vill hann sennilega alvöru - góða borvél sem er kraftmikil og með góðu batterí. Allt sem heitir verkfæri, tæki og tól er á hans lista. Ég hugsa að hann væri líka til í gjafir er snerta aðbúnað fyrir kajak og gönguferðir, hvort heldur sem væri fatnaður eða búnaður einhvers konar.
Örn: Óskalisti minn er einfaldur en á honum eru eingöngu hlutir sem eru uppfullir af testósteronhormónum því ég vil helst græjur í jólagjöf og þá sérstaklega iðnaðarmannagræjur. Annað er ekki á listanum nema kannski einhver leiktæki í kringum áhugamál mín.

Hvað heldur Örn að Ingibjörgu Maríu langi til að fá í jólagjöf? Ég hef oftast verið í basli með að finna réttu jólagjöfina handa Ingu minni en tekst þó oftast ágætlega til þótt hún falli ekki undir þau 75% kvenna sem óska sér skartgripa í jólagjöf. Mér hefur tekist við til með að velja snyrtivörur fyrir hana og handtöskur hafa alltaf slegið í gegn en þetta eru hlutir sem Inga er ekki mikið fyrir að versla sjálf. Bók er alltaf á óskalistanum þannig að ef ég er gjörsamlega hugmyndasnauður þá látum við bókina og eitthvað af hinu flakka í pakkann undir tréð. En núna er ég búinn að kaupa fína gjöf og gerði það í byrjun nóvember þannig að ég er pollrólegur í ár.
Ingibjörg: Ég vildi að ég fengi í jólagjöf útbúnað fyrir reiðtúrana í vetur, annað hvort góðan vetrargalla með skinni við hnakkinn eða skálmar svo ég haldi á mér hita. Einnig eru bækur og tuðrur alltaf vinsælar.

Ómar Már Jónsson og Laufey Friðriksdóttir, Súðavík

Hvað heldur Ómar að Laufey langi til að fá í jólagjöf? Yfirleitt tek ég ekki ákvörðun um jólagjöf til Laufeyjar á Þorláksmessu (sem náttúrulega gengur ekki!). Síðustu þrjú, fjögur jól hef ég gefið Laufey gjafir sem tengjast inn á líkamlega líðan, t.d. gjafakort í nudd, dekurdag og þess háttar. Slíkar gjafir hafa yfirleitt hitt í mark en áður fyrr var meira um að ég gæfi henni skartgripi. Ég tel að þessi jól langi Laufey í eitthvað sem við getum nýtt saman, t.d. helgarferð eitthvað út í buskann, gjöf sem gæfi okkur kost á að vera saman út af fyrir okkur þar sem ekki hefur gefist mikill tími til þess undanfarið. Einnig ætti hún það alveg til að langa í píanóbekk, sem um tíma hefur vantað.

Laufey: Ég á mér góðar minningar frá því ég var yngri og fékk bækur í jólagjöf sem ég las svo á jólanótt og því er nýja bókin eftir Jóhönnu Kristjónsdóttir, *Arabíukonurnar*, efst á óskalistanum. Mig hefur lengi langað í „Alvöru útivistargalla“ (svona ef ég skyldi einhvern tímann komast á Hornstrandirnar), og svo er hann „Nói“ mjög fínn félagsskapur með jólabókinni.

Hvað heldur Laufey að Ómar langi til að fá í jólagjöf? Þar sem Ómar er mikill pælari og stöðugt að leita að meiri þekkingu til að þroska sig sem persónu og út frá atvinnulegum sjónarmiðum, væri hann örugglega til í að fá einhverja góða sjálfsræktarbók. Nýr útivistar-/íþróttagalli hefur líka einhverja möguleika þar sem hann tekur líka tarnir á því sviði. Hann kann líka að meta gott konfekt, þannig að kassi frá Nóa Sírius væri líka inn í myndinni, svona með ...
Ómar: Ég gæti alveg hugsað mér að fá bók í jólagjöf og þá með efni sem tengist mannrækt, frekar en einhverju sem túlka má sem afþreyingarefni. Það kemur upp í huga mér að Laufey hefur gefið það í skyn að ég mætti bæta mig á ýmsum sviðum, hefur jafnvel haldið því fram að það vanti í mig rómantíska genið. Veit þó ekki hvort hægt sé að virkja það gen með lestri en það gæti hentað vel að fá einhverja efnismikla og upplýsandi bók sem skilur eitthvað eftir sig um slík mál. Mætti líka vera lesefni sem tengist rekstrarmálum, s.s. stefnumótun, markaðsmálum, fjármálum o.þ.h. Bókin Þekkingarstjórnun eftir Inga Rúnar Eðvarðsson gæti verið áhugaverð. Ef það má lengja óskalistann þá set ég á hann handhægan sjónauka sem mundi koma sér vel þegar farið er á veiðar.

Aðventudagatalið

Föstudagur 3. desember
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð.
Ísafjörður, Krúsin: Jólasteikarhlaðborð og jóladjass. Baldur og Margrét leika fyrir dansi til kl. 03:00.

Laugardagur 4. desember
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13–18.
Ísafjörður, Silfurtorg: Torgsala Styrktarsjóður Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 15:00.
Ísafjörður, Silfurtorg: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð og dansleikur með Eidísi.
Ísafjörður, Krúsin: Jólasteikarhlaðborð og jóladjass. Baldur og Margrét leika fyrir dansi til kl. 03:00.

Sunnudagur 5. desember
Ísafjarðarkirkja: Kirkjuskóli kl. 11:00.
Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00.
Suðureyri: Tendrað á jólatrénu kl. 16.
Ísafjarðarkirkja: Aðventukvöld kl. 20:30.
Hólskirkja: Aðventukvöld kl. 20:30.

Miðvikudagur 8. desember
Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Sýningar dansnemenda kl. 16:30 og 17:30.
Ísafjörður, Langi Mangi: Jólaskræður á Langa Manga, lesið úr völdum skáldsögum, kl. 21:00.

Fimmtudagur 9. desember
Bolungarvík, Safnaðarheimili: Jólatónleikar Tónlistarskóla Bolungarvíkur (söngtónleikar) kl. 20:00.

Föstudagur 10. desember
Ísafjörður, Hamrar: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 20:00.
Bolungarvík, Víkurbær: Jólatónleikar Tónlistarskóla Bolungarvíkur (raftónleikar) kl. 20:00.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð og dansleikur með Eidísi.
Ísafjörður, Krúsin: Jólasteikarhlaðborð og jóladjass. Baldur og Margrét leika fyrir dansi til kl. 03:00.

Laugardagur 11. desember
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13–18.
Ísafjörður, Hamrar: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 15:00 og kl. 17:00.
Flateyri: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00.
Bolungarvík, Víkurbær: Jólatónleikar Tónlistarskóla Bolungarvíkur kl. 20:00.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð og dansleikur með Eidísi.
Ísafjörður, Krúsin: Jólasteikarhlaðborð og jóladjass. Baldur og Margrét leika fyrir dansi til kl. 03:00.

Sunnudagur 12. desember
Ísafjarðarkirkja: Fjölskylduguðsþjónusta kl. 11:00.
Hólskirkja: Aðventustund fjölskyldunnar kl. 11:00.
Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00.
Ísafjörður, Hamrar: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 15:00 og kl. 17:00.
Ísafjörður, Langi Mangi: Ljósið kemur langt og mjótt. Jóna Símonía Bjarnadóttir fjallar um jólin í þátíð og nútíð, kl. 15:00.
Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Jólatónleikar píanó- og gítarnemenda kl. 16:00.
Flateyrarkirkja: Aðventuhátíð kl. 16:00.
Þingeyri: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00.
Þingeyrarkirkja: Aðventukvöld kl. 20:00.
Ísafjarðarkirkja: Jólatónleikar KFÍ með Páli Óskari og Monicu kl. 20:00.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð, fjölskyldukvöld.

Mánudagur 13. desember
Flateyri, Kambur: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 20:00.
Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Jólatónleikar rafgítarnemenda kl. 20:00.

Þriðjudagur 14. desember
Suðureyri, Bjarnarborg: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 20:00.

Miðvikudagur 15. desember
Þingeyri, Félagasheimilið: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 18:00.
Ísafjörður, Hamrar: Söngnematónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 20:30.
Ísafjörður, Langi Mangi: Jólaskræður á Langa Manga, lesið úr völdum ævisögum, kl. 21:00.

Fimmtudagur 16. desember
Súðavík, salur Grunnskólans: Jólatónleikar Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 17:30.
Ísafjörður, Langi Mangi: Jólatrésskemmtun stóru barnanna á Langa Manga kl. 21:00.

Föstudagur 17. desember
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð.

Laugardagur 18. desember
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13–18.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð og dansleikur með Eidísi.
Ísafjörður, Krúsin: Jólasteikarhlaðborð og jóladjass. Baldur og Margrét leika fyrir dansi til kl. 03:00.

Sunnudagur 19. desember
Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00.
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Jólahlaðborð, fjölskyldukvöld.

Mánudagur 20. desember
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13.

Þriðjudagur 21. desember
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13.

Miðvikudagur 22. desember
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 13.
Ísafjarðarkirkja: Kyrrðarstund við kertaljós. Kammerkórinn syngur, kl. 21:00.
Ísafjörður, Langi Mangi: Jólaskræður á Langa Manga, lesið úr völdum ljóðabókum, fræðibókum o.fl., kl. 21:00.

Fimmtudagur 23. desember
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Þorláksmessuhádegi, smurbrauðshlaðborð með glæsilegu úrvali af dönsku smurbrauði.
Ísafjörður, Faktorshús: Opið frá kl. 11:30. Skötuveisla í hádeginu.
Ísafjörður, Langi Mangi: Þorláksmessutónleikar kl. 22.

Föstudagur 24. desember
Hnífsdalskapella: Aftansöngur kl. 18:00.
Suðureyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00.
Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18:00.
Flateyrarkirkja: Aftansöngur kl. 22:30.
Þingeyrarkirkja: Aftansöngur kl. 22:30.
Ísafjarðarkirkja: Messa á jólanótt kl. 23:30.

Laugardagur 25. desember
Ísafjarðarkirkja: Jólaguðsþjónusta kl. 14:00.
Holtskirkja: Jólaguðsþjónusta kl. 14:00.
Hólskirkja: Hátíðarguðsþjónusta kl. 14:00.
Bolungarvík, Sjúkrahús: Helgistund kl. 15:00.
Ísafjörður, Fjórðungssjúkrahús: Jólamessa kl. 15:30.

Sunnudagur 26. desember
Súðavíkurkirkja: Hátíðarguðsþjónusta kl. 14:00.
Núpskirkja: Hátíðarguðsþjónusta kl. 14:00.

Föstudagur 31. desember
Flateyrarkirkja: Áramótaguðsþjónusta kl. 17:00.
Ísafjarðarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00.
Staðarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00.
Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18:00.

Laugardagur 1. janúar
Holtskirkja: Nýársguðsþjónusta kl. 14:00.
Þingeyrarkirkja: Hátíðarguðsþjónusta kl. 17:00.
Ísafjörður, Hótel Ísafjörður: Nýársfagnaður SKG-veitinga, glæsilegur matseðill, skemmtidagskrá og dansleikur.

LÍFEYRISSJÓÐUR
VESTFIRÐINGA

Hver hefur efni á að taka ekki þátt í séreignarlífeyrissparnaði?

Með því að koma þér upp vænum séreignarlífeyrissparnaði til viðbótar innistæðu í samtryggingarsjóði, verndarðu þig og fjölskyldu þína gegn lækkandi launum við starfslok.

Það besta við viðbótarlífeyrissparnaðinn er að aðrir greiða 60 % af honum fyrir þig, þannig að með viðbótarlífeyrissparnaði eignast þú peninga á útsöluverði.

Ef þú ert með t.d. kr. 150.000 í mánaðarlaun og ákveður að spara 4,0% greiðir launagreiðandi 2,0% mótframlag, þannig að þú eignast kr. 9.000.- í sparnað á mánuði, en greiðir aðeins kr. 3.686 fyrir það eða 40% af því sem þú eignast.

Dæmi um sparnað miðað við ákv. launafjárhæðir

Mánaðarlaun	100.000	150.000	200.000
4.0% sparnaður	4.000	6.000	8.000
2.0% mótframlag	2.000	3.000	4.000
Lækkun staðgreiðslu	-1.543	-2.314	-3.086
Lækkun útborgunar	2.457	3.686	4.914
Sparnaður	6.000	9.000	12.000

Til þess að hefja séreignarsparnað þarft þú aðeins að hafa samband við séreignardeild Lífeyrissjóðs Vestfirðinga og ganga frá og undirrita samning, sem sjóðurinn sendir síðan afrit af til launagreiðanda þíns.

Viðbótarlífeyrissparnaður er einhver besta sparnaðarleiðin sem býðst einstaklingum í dag.

Raunávöxtun Séreignadeildar Lífeyrissjóðs Vestfirðinga hefur verið eftirfarandi frá árinu 2002.

Árið 2002 7,85%
Árið 2003 21,34%
Janúar-júní 2004 23.10%

****** **Vertu með það borgar sig** *******

LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA

Lífeyrissjóður Vestfirðinga • Hafnarstræti 9-13 • 400 Ísafjörður • Sími 456-4233 / 456-3980 • Fax 456-4710

800 7000 - siminn.is

Himnesk Símajól

- Litaskjár
- MMS
- Hljóðupptaka
- GPRS
- WAP
- Leikir
- Titrari
- Hraðval o.fl.

Léttkaupsútborgun:
780 kr.
og 600 kr. á mán.
í 12 mán.

Sony Ericsson T230

Verð aðeins:
7.980 kr.

Engingu fylgir GSM kort frá Símanum.

Frábær myndasími með ótrúlegum möguleikum

Léttkaupsútborgun:
980 kr.
og 1.000 kr. á mán.
í 12 mán.

Sony Ericsson T630

Verð aðeins:
12.980 kr.

Engingu fylgir GSM kort frá Símanum.

- Innbyggð myndavél
- Litaskjár: 65.536 lita TFT skjár með 128x160 punkta upplausn
- 3ja banda
- MMS
- GPRS
- WAP
- Bluetooth og innrautt tengi
- Pólýtónar o.fl.

Frí uppsetning á þráðlausu Interneti

Verð á búnaði:
2.490 kr.

ÞRÁÐLAUST INTERNET

Stofngjald m.v.
12 mánaða áskrift

Hjá Símanum finnur þú frábært úrval af jólagjöfum handa vinum og vandamönnum. Við höfum líka allan þann búnað sem þú þarft til að vera í góðu og gefandi sambandi um jólin. Komdu í næstu verslun Símans, kynntu þér vöruvalið og eigðu góð Símajól!

Við hjálpum þér
að láta það gerast

Síminn

Frí uppsetning gildir aðeins ef þú kaupir ADSL 2000/3000 og Internetáskrift með að minnsta kosti 750 MB gagnamagni inniföldu. Tilboðið gildir til desember 2004.