Adventan 2003

Bæjarins besta

Hér má sjá jólakort frá miðri síðustu öld. Efst t.v. er kort merkt Ragnheiði Ólafsd. '42, efst t.h. er kort eftir Halldór Pétursson sem gerði sömuleiðis kortið neðst t.v. en kortið n.h. er eftir Ragnar Pál.

Jólakort

Fyrsta jóla- og nýárskort í heiminum var gefið út á Englandi árið 1843, þremur árum eftir að frímerkið var fundið upp. Varð það til fyrir algera slysni og gerðist með þeim hætti sem hér segir. Í desember árið 1843 áttaði Henry Cole, mikilsmetinn Lundúnabúi, sig á að hann hafði gleymt að skrifa bréf með jólakveðjum til vina og ættingja. Honum hraus hugur við því að þurfa að skrifa öll þessi bréf á svona stuttum tíma og þess vegna bað hann vin sinn, listamanninn John Callot Horsley, að hanna fyrir sig kort með staðlaðri kveðju. Innan fárra daga var fyrsta jólakort sögunnar tilbúið, prentað í eitt þúsund eintökum. Það var afar látlaust í útliti, með mynd af fólki við gleðskap og alveg án trúarlegs ívafs. Kveðjan var einföld: „Gleðileg jól og gæfuríkt nýtt ár". Horsley var einn af uppáhalds listamönnum Viktoríu drottningar og varð hún yfir sig hrifin af kortinu. Að hennar áeggjan lagði hann fyrir sig að gera fleiri kort og keypti drottningin hundruð þeirra til að senda fjölskyldu sinni og vinum. Sending jóla- og nýárskort breiddist eftir það hratt út um alla Evrópu og Norður-Ameríku. Á Íslandi komu fyrstu jólakortin á markað kringum 1890 og voru dönsk eða þýsk. Nokkru eftir aldamót var byrjað að gefa út íslensk jóla- og nýárskort. Í fyrstu voru einkum á þeim myndir af landslagi eða einstökum kaupstöðum en seinna komu teiknuð kort til sögunnar.

Heimildir: Árni Björnsson: Saga daganna, Rv. 1993. Jólavefur Júlla (www.islandia.is/~juljul/jol/Jol99.htm)

Ísfirsk jólakort frá 7. áratugnum.

Aðventan 2003

Útgefandi: H-prent ehf, Sólgötu 9, 400 Ísafirði • Ritstjóri: Sigurjón J. Sigurðsson • Efnisstýring: Guðfinna M. Hreiðarsdóttir • Ljósmyndari: Halldór Sveinbjörnsson • Föndur: Helga Guðný Kristjánsdóttir • Borðskreytingar: Júlíana Ernisdóttir (verslunin Blómaturninn) • Matur: Hugljúf, Margrét og Elín Ólafsdætur • Guðlaug Stefánsdóttir • Ingunn Ósk Sturludóttir. Aðrir eftirtaldir aðilar fá þakkir fyrir ýmsa aðstoð við gerð blaðsins: Jóna Símonía Bjarnadóttir • Guðrún B. Magnúsdóttir • Ólafía Sigríður Sigurjónsdóttir • Ómar Smári Kristinsson • Nína Ivanova • Rannveig Hjaltadóttir • Ásthildur Cesil Þórðardóttir

Vestfirðingar!
Gerið jólainnkaupin í glæsilegri og rúmgóðri verslun
Opnunartímar:
Alla virka daga kl. 9-21
Laugardaginn 13. des. kl. 10-21
Sunnudaginn 14. des. kl. 12-21
Laugardaginn 20. des. kl. 10-21
Sunnudaginn 21. des. kl. 12-22
Mánudaginn 22. des. kl. 9-22
Þorláksmessu 23. des kl. 9-23
Aðfangadag 24. des. kl. 9-12
Jóladag LOKAÐ
Annan jóladag LOKAÐ
Laugardaginn 27. des kl. 10-21
Sunnudaginn 28. des. kl. 12-21
Gamlársdag 31. des. kl. 9-12
Nýjársdag 1. jan. LOKAÐ
Föstudaginn 2. jan. kl. 16-21
SAMKAUP
...gæði og ferskleiki!!
Heimasíða Samkaupa er: www.samkaup.is
Hafnarstræti 9-13 Ísafirði - Sími 456 5460

Jólahjörtu

Að tengja hjörtu við jól er ekki svo ýkja gamall siður. Elsta hjartalagaða jólaskrautið sem vitað er um, er þýskt frá því um 1880. Þá þegar þekktist að skreyta trén með hjartalaga kökum en ekkert segir af fléttuðum hjörtum fyrr en í byrjun 20. aldar. **Jóna Símonía Bjarnadóttir**, safnvörður á Skjalasafninu Ísafirði, segir frá uppruna jólahjartanna sem eru svo rækilega tengd jólum í okkar huga.

Að skreyta trén með alls kyns pappírsskrauti er þekkt þegar á 17. öld en náði fyrst verulegri útbreiðslu á þeirri 18. og þá fyrst og fremst í Þýskalandi þar sem jólatréð á uppruna sinn. Var skrautið þá fyrst og fremst í formi úrklippumynda og einfaldra stiga. Segja má að uppeldisfræðingurinn Friedrich Fröbel (1782–1852) hafi fært pappírsskrautið á æðra stig en aðferð hans fólst m.a. í að flétta skraut úr strimlum sem í senn jók hugmyndaauðgi barnanna og reyndi á þolinmæði og aga. Jólastjarna hans sem fléttuð er úr 4 pappírsstrimlum er t.d. enn þann dag í dag mjög vinsælt föndur.
Pappírsskrautið hafði borist til Danmerkur frá Þýskalandi þegar í upphafi 19. aldar en elsta þekkta pappírsskrautið þar er mikill Jakobsstigi sem búinn var til fyrir árið 1837. Á 8. áratug 19. aldar komu út leiðbeingar um gerð pappírskrauts í Danmörku en það vekur athygli að ekkert hjarta er þar að finna. Á sama tíma er farið að gefa út munsturarkir með kramarhúsum og körfum með litríkum munstrum en það er þó ekki fyrr en árið 1924 að slík örk er gefin út með hjörtum. Þá er reyndar talað um þann gamla sið að flétta jólahjörtu en hversu gamall siðurinn er kemur ekki fram. Hversu gamall er þá þessi „gamli" siður" í raun? Benno Blæsild safnstjóri við Den Gamle By í Árósum hefur tekið saman sögu jólahjartans og komist að þeirri niðurstöðu að í upphafi hafi fléttuð hjörtu ekkert haft með jólatré að gera. Elsta þekkta fléttaða hjartað í Danmörku er frá H.C. Andersen en það er án hanka og hefur því aldrei þjónað sem jólatrésskraut. Og sjálfur minnist hann aldrei á jólahjarta í sögum sínum. Elsta þekkta jólahjartað er frá 1873 en flest bendir til að þá hafi þau verið mjög sjaldgæf enda ekkert um þau að finna í heimildum. Fyrsta ljósmyndin sem vitað er um að sýnir fléttuð jólahjörtu er frá árinu 1901 og svo virðist sem um það leyti sé það að ryðja sér til rúms á dönskum herragörðum á Lálandi og Falstri og hafi borist þaðan til betri borgara landsins sem jólaskraut með það hentuga hlutverk að geyma í sælgæti. Hvaðan siðurinn að flétta hjörtu kom upphaflega er þó ekki vitað og engar heimildir finnast t.d. um hvar H.C. Andersen lærði tæknina. Þó er vitað til þess að munkar í klaustri nærri Bonn í Þýskalandi höfðu þann sið að pakka ölmusugjöfum inn í fléttuð hjörtu en siðurinn tengdist á engan hátt jólunum. Það að hjörtun verða útbreitt jólaskraut í Danmörku og öðrum Norðurlöndum getur átt sér þá skýringu að þar var til siðs að hengja gjafirna á jólatréð. Sælgæti var sett í körfur og kramarhús sem jólagjafir handa börnum og öðrum sem minna máttu sín. Og hvað táknar betur gjafmildi og gæsku jólanna en hjartað? Nú er jólahjartað þekkt um allan heim og þá gjarnan sem hið danska jólahjarta. Til Íslands hefur það borist frá Danmörku með dönskum kaupmönnum, blöðum og bókum.

Byggt á: Benno Blæsild: *Flettede hjerter et særtræk ved den danske jul.* Den Gamle By 2002

þitt eigið
Kaffihús
Magic
Magic
Saeco
BJÓÐDU VINUM ÞÍNUM Í HEIMA-Kaffihús
Ilmandi aðventa í Straumi
Magic Saeco
EXPRESSO - CAPPUCCINO
Kaffivélarnar mala og laga alla vinsælustu kaffi-drykkina á augabragði eins og á bestu kaffihúsum
VIENNA
Fjölbreytt úrval bolla og fylgihluta
SUPER IDEA
Verð frá kr.14.155.- stgr.
WM
straumur
Silfurgötu 5 - Sími 456 3321

Aðventan – skemmtilegur annatími

Í fallegu húsi við Völusteinsstræti í Bolungarvík búa hjónin **Guðrún Bjarnveig Magnúsdóttir** og **Einar Jónatansson.** Guðrún, sem er organisti í Bolungarvíkurkirkju og píanókennari við Tónlistarskóla Bolungarvíkur, segir að aðventan hafi í sínum huga alltaf verið annasamur en skemmtilegur tími. Þegar hún byrjaði sjálf í tónlistarnámi á Ísafirði skipaði aðventan sérstakan sess og vegna ævistarfs hennar hefur þessi árstími ævinlega verið mjög tengdur tónlist.

Þegar ég var sjálf nemandi í Tónlistarskólanum á Ísafirði voru jólatónleikar fastur liður. Síðar, þegar við Einar bjuggum á skólaárum okkar í Reykjavík, vorum við félagar í Háskólakórnum og sungum á jólatónleikum. Allt frá því að við fluttum til Bolungarvíkur árið 1978, höfum við tekið þátt í starfi kirkjukórsins, eða í 25 ár. Í upphafi sungum við undir stjórn Sigríðar Norðquist, sem var organisti og söngstjóri kórsins um áratuga skeið. Hún var mikil hugsjónakona og efndi til fyrsta aðventukvöldsins í Bolungarvík árið 1965 og hefur það verið árviss viðburður í Hólskirkju síðan. Síðustu árin hefur komið í minn hlut að æfa kirkjukórinn fyrir aðventukvöldið. Alla tíð hefur það verið haldið á vígsluafmæli kirkjunnar, annan sunnudag í aðventu. Í Tónlistarskóla Bolungarvíkur, þar sem ég hef kennt undanfarin ár, eru einnig jólatónleikar í desember. Það þarf að undirbúa nemendur fyrir þá og spila jafnframt með þeim jólalögin, þannig að í því starfi er líka annatími.

Á fullveldisdaginn 1. desember fögnum við kvennakórskonur aðventunni með jólasöng og súkkulaði í Víkurbæ. Við Margrét Gunnarsdóttir höfum æft Kvennakór Bolungarvíkur undanfarin ár og höfum síðustu vikur verið að æfa jólalögin. Þá höfum við Margrét aðstoðað hvor aðra við aðventukvöldin, en hún er organisti á Suðureyri. Þannig kem ég til með að leika undir hjá Suðureyrarkórnum á aðventukvöldi þeirra þetta árið.

Söngfélagið í Neðsta er sönghópur sem við hjónin höfum sungið í um tíma. Undanfarin ár höfum við reynt að koma saman og syngja jólalögin, en óvíst er hvort það tekst að þessu sinni. Tónlistin kemur því víða við sögu hjá mér á aðventunni og er reyndar orðin ómissandi þáttur í undirbúningi jólanna.

Heimilið þarf líka að undirbúa. Það þarf að fá lykt í húsið. Lykt af greni, smákökum, negul, mandarínum og gamla jólaskrautið þarf að fara á sinn stað. Þrátt fyrir annir hversdagsins er þetta einnig sá tími er vinir reyna að hittast. Þá er gaman að eiga eitthvað spennandi að bjóða. Fyrir síðustu jól bakaði ég í fyrsta sinn ítalskar anískökur. Uppskriftina gaf Diddú í einhverju jólablaði. Þær eru öðruvísi en hinar hefðbundnu jólakökur. Þær eru bornar fram með rauðvíni og dýft í það áður en þær eru borðaðar.

ANÍSKÖKUR

225 g sykur • 125 g smjör • 3 egg • 200 g valhnetur og furuhnetur í bland • 3 tsk anísfræ • ½ tsk salt • 3 msk rifinn appelsínubörkur • 375 g hveiti • 1½ tsk lyftiduft

Hneturnar eru marðar og anísfræin steytt. Sykur og smjör hrært vel. Eggjunum bætt út í, einu í senn. Hrært vel þar til allt er orðið ljóst og lyftingin góð. Þá er mörðum hnetunum, rifnum appelsínuberkinum og steyttum anísfræjunum blandað varleg út í hræruna. Að síðustu eru þurrefnin sett í og blandað vel saman. Deiginu er skipt í tvennt og hvor helmingur fyrir sig mótaður eins og mjótt brauð. Kælt í eina klst. Þá eru hleifarnir bakaðir í 175° heitum ofni í 20 mínútur. Þá eru þeir kældir og síðan skornir niður í 1 cm þykkar sneiðar sem raðað er á plötu og bakaðar aftur þar til þær eru orðnar þurrar og stökkar.

Mitt í önnunum gefum við Einar okkur gjarnan tíma til að hlusta á góða jólatónlist eins og t.d.jólaoratoríu Bachs og dreypum þá gjarnan á góðu portvíni. Þegar Þorláksmessa rennur upp, undirbúningurinn að baki, búið að æfa fyrir jólamessurnar og skötuveislan hjá Gunnari og Lillu í Sætúninu er að skella á, finnur maður vel nálægð jólanna. Með hverju árinu sem líður, finn ég líka hvað það er gefandi að starfa í kirkjunni. Um jól eru það viss forréttindi að fá tækifæri til að taka þátt í að skapa helgi hátíðarinnar. Þegar hljómfagrar klukkurnar í litlu og hlýlegu kirkjunni okkar á Hóli hringja til aftansöngs klukkan sex á aðfangadag eru jólin komin.

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
bjóðum betur

Gleðileg jól fyrir alla!

föndur

hreindýrajól

Það er ekki flókið að útbúa þetta skemmtilega jólaskraut og allir í fjölskyldunni geta hjálpast að við það. Sumir geta séð um að klippa út snið meðan aðrir sjá um saumaskapinn sem er ekki mjög flókinn. Jólaskrautið má síðan nota á ýmsan hátt, t.d. sem skraut á jólatré, pakkaskraut og pakkamiða. Jólasveinninn er líka tilvalinn sem lítil jólagjöf. Það er um að gera að leyfa sköpunargleðinni ráða ferðinni og útbúa fleiri gerðir af svona filtskrauti, t.d. er einfalt að gera jólatré með alls konar tölum, piparkökukarla og hjörtu, skreytt að vild.

jólasveinn

Í einn jólasvein þarf þykkt rautt og hvítt filt, tróð, óbleikt léreft í andlit, stífan vír, 2 tréperlur, 2 bjöllur, 1 tölu, natur perlugarn, jólaefni fyrir slaufu (1½ x 10 cm), jólaefni fyrir bót (2 x 2 cm), hvítt filt í dúsk (4 x 10 cm) og grænt filt í sokk.

Sníðið 2 stykki af rauðu filti í jólasveininn, 1 stykki af skeggi úr hvítu filti, 1 stykki andlit úr óbleiktu lérefti og 2 stykki sokka úr grænu lérefti. Andlitið er sett á fremra rauða stykkið af jólasveininum og skeggið ofan á sbr. mynd. Saumað með kappmellu-spori í kringum andlit og skegg. Fremra og aftara stykkið af jólasveininum kappmellað saman og smá tróð sett inn í áður en honum er lokað. Hvítt filt í dúsk tekið og klippt í það margar, smáar rifur og dregið saman á langhliðinni. Dúskurinn er síðan saumaður á toppinn á jólasveininum. Grænu stykkin í sokkinn eru saumuð saman með kappmellu, skiljið eftir opið efst, og síðan er hann festur á jólasveininn. Bótin er saumuð niður með tölunni og síðan eru máluð augu á andlitið með svörtum tússpenna. Vírinn er krullaður, perlur og bjöllur þræddar á og jólaefni bundið á hann. Vírinn er síðan festur í hliðarnar á jólasveininum sem er þá tilbúinn.

hreindýr

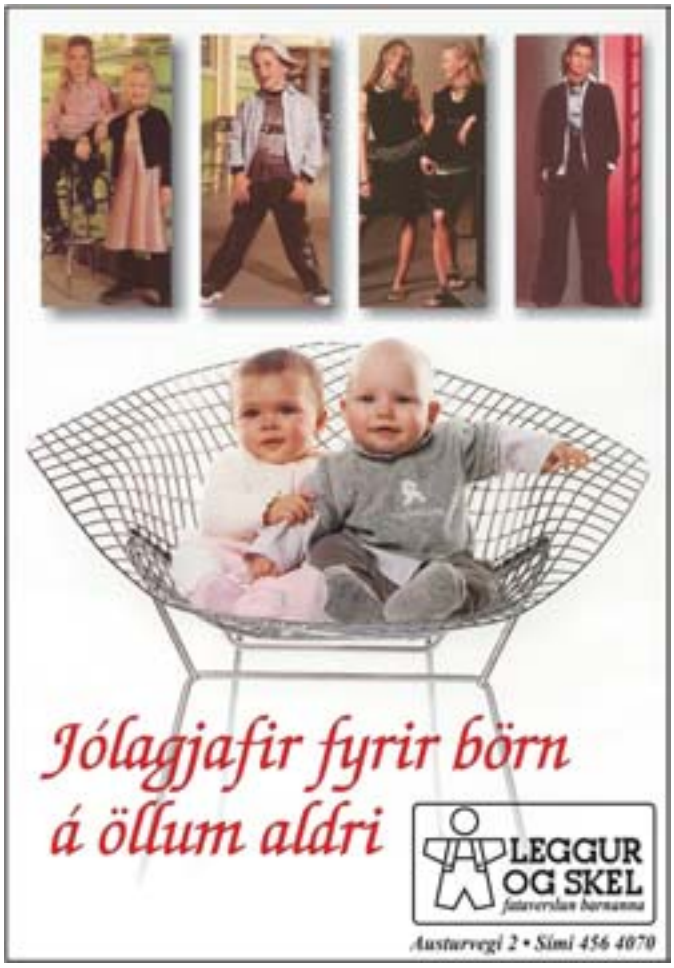
Í hreindýr þarf tvo liti af filti (t.d. brúnt og svart en annars bara eftir smekk hvers og eins), perlugarn, smá tróð, perlur fyrir augu og mjóar trjágreinar.

Sníðið 2 stykki af hreindýrshöfðinu og 2 stykki af hornum. Kappmellið höfuðstykkin saman eða saumið með sikksakki í saumavél. Hornin er fest á milli og ögn af tróði sett inn í. Skiljið eftir op fyrir búkinn. Perlur saumaðar á fyrir augu en einnig er hægt að gera þau með tvinna eða tússpenna. Sníðið 2 stykki af búk hreindýrsins og saumið saman með kappmellu, setjið smá tróð inn í áður en lokað er. Festið höfuðið á búkinn með kappmellu. Setjið lím á annan endann á trjágreinunum og stingið þeim inn á milli saumsporanna þar sem eiga að vera fætur. Látið þorna og þá er hreindýrið tilbúið.

Hægt er að gera bara höfuðstykkið, setja í það band og þá er komið sniðugt pakka- eða jólatrésskraut. Einnig er hægt að sníða bara eitt höfuðstykki og strauja það á pappír með straulími. Sauma eða líma síðan hornin á og þá er komið pakkakort. - Góða skemmtun!

ALLIR DAGAR ERU
DEKURDAGAR
DEKURHÚSIÐ
Hárstofa
ADALGÖTU
SÚDAVÍK
S. 456 5099
Dekurhúsið óskar Vestfirðingum öllum gleðilegra jóla og þakkar góðar viðtökur á árinu 2003
Barnafatadeild Dekurhússins hefur fjölbreytt úrval af vönduðum fatnaði fyrir börn, 0-12 ára á fínu verði...
Frekari upplýsingar og tímapantanir í síma 456 5099.
Sjá nánar á www.dekurhus.u.is
VERIÐ VELKOMIN

Gefðu sjálfum þér jólagjöf
Gravity Zero stillanleg rúm með nuddi á jólatilboði.
Með hverju hjónarúmi með nuddi fylgir
21" Sony viðóma sjónvarp
SPACE
Sama verð og í Reykjavík
Tempur heilsukoddar margar gerðir.
Sængur, sængurverasett,
lök og dýnuhlífar. Mikið úrval.
HÚSGAGNALOFTIÐ
SÍMI 456 4566 • SKEIÐI 1 • 400 ÍSAFJÖRÐUR


Jólagjafir fyrir börn á öllum aldri
LEGGUR OG SKEL
fataverslun barnanna
Austurvegi 2 • Sími 456 4070

JÓN og GUNNA
Austurvegi 2, Ísafirði, sími 456 3464
Full búð af sparifatnaði fyrir dömur og herra
Allt í mjúku pakkana líka!
Hlýjar peysur, flottar buxur, töff bolir o.m.fl.
Verið velkomin til okkar
OPNUM Í DESEMBER:
laugard. 6. des. kl. 10-18
laugard. 13. des. kl. 10-20
laugard. 20. des. kl. 10-22
sunnud. 21. des. kl. 12-18
mánud. 22. des. kl. 10-20
Þorláksmessa 23. des. kl. 10-23
aðfangad. 24. des. kl. 10-12
laugardagur 27. des. kl. 13-18
gamlársd. 31. des. kl. 10-12

eftirminnilegasta jólagjöfin

Lárus G. Valdimarsson

Fyrst vil ég taka fram að ég er persónulega ekki mikið fyrir jólagjafir eftir að ég komst á fullorðins ár, enda jólagjafir fyrst og fremst fyrir börn í mínum huga. Eftir nokkra umhugsun þá held ég að eftirminnlegasta jólagjöfin hafi verið bók með nokkrum **smásögum eftir Anton Tjechov** sem ágætur vinur minn gaf mér jólin 1982. Við vorum við nám í Svíþjóð á þeim tíma og ég fór reyndar ekki heim til Íslands þau jól og notaði tímann m.a. til lesturs á þessari bók. Titil bókarinnar mætti þýða sem „Frásögn óþekktrar manneskju" en það er jafnframt heiti þeirrar sögu sem er uppistaða þessarar bókar. Fyrir mér var lestur þessarar bókar nokkur upplifun þar sem Tjechov sýnir á mjög sannfærandi hátt yfir hve djúpu innsæi hann bjó á mannlegu eðli og samskiptum fólks.

Dagbjört Hjaltadóttir

Ég held að það sé **mokkakápa** sem maðurinn minn gaf mér fyrir margt löngu. Kápan var útskriftarverkefni Björgu Ingadóttur fatahönnuðar úr dönskum hönnunarskóla og hún var svo víð (eins og tískan bauð á þeim tíma) að ég hefði getað tekið farþega. Innan í kápunni var (og er) sjálfstætt, heittemprað veðurkerfi. Það voru áhöld um hvort mér þætti vænna um kápuna eða gefandann þennan harða vetur, svo vænt þótti mér um þessa kápu. Gefandinn entist þó betur. Seinna var kápan þrengd og stundum dreg ég hana fram í sérstaklega andstyggilegum veðrum og þá kætast börnin mín ógurlega.

Rúnar Óli Karlsson

Mér dettur í hug alhliða **snyrtisettið** frá móðursystir minni. Innihélt allt til að gera ljótustu menn að algjörum kavalerum. En líklega endar gjöfin ekki efst á listanum eftir að frændi minn benti mér á að í gjöfinni væru líklega dulin skilaboð um lélega snyrtimennsku. Listann toppar líklega **bílabrautin** sem mamma og pabbi gáfu mér og við bræðurnir lékum okkur með þar til lítið var eftir af henni. Bílarnir voru með ljósum og teljara sem taldi hringina. Teljarinn kom í veg fyrir að hægt var að rífast um hver vann. Ég hef ekki tímt að henda henni ennþá þrátt fyrir að hún verði líklega ekki brúkuð aftur.

Hulda Bragadóttir

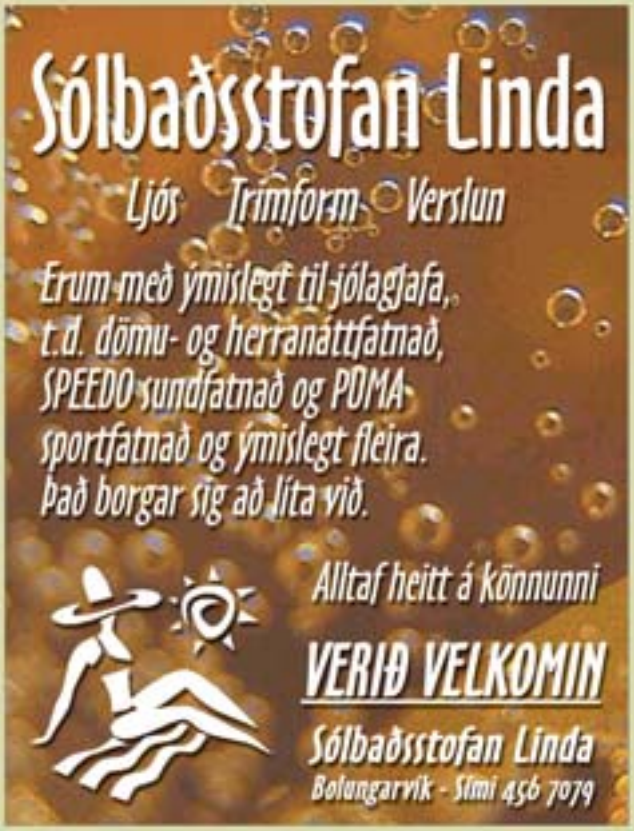
Árið 1983 fékk ég plötu í jólagjöf með píanókonsertum 1 og 2 eftir Friedrich Chopin. Ég var þá 18 ára og ekki alveg viss hvort ég vildi leggja tónlistina fyrir mig, en upp frá þessu varð ég heltekin af Chopin og tók framtíðarákvörðun varðandi tónlistina og hef verið mikill Chopin-aðdáandi síðan. Ég spilaði sjálf Konsert No 2 eftir hann á lokaprófi frá Tónlistarskólanum í Reykjavík árið 1990 með Sinfóníuhljómsveit Íslands.

Ingibjörg Sigfúsdóttir

Strax dettur mér í hug tveir **silfurplettkertastjakar** sem við hjónin fengum í jólagjöf frá börnunum okkar, sem að þá voru 3, 5 og 10 ára. Fyrsta jólagjöfin sem þau keyptu í búð. Þau höfðu aurað saman í jólagjafasjóð og farið síðan alein í Suðurver, sem var önnur af tveim búðum sem voru á Suðureyri, og keypt það sem þeim þótti allra fallegast til að gefa mömmu sinni og pabba. Búið að vera algjört leyndarmál, hlaðið spennu sem náði hámarki þegar við opnuðum pakkana, sem að sjálfsögðu voru tveir. Að horfa á börnin mín með augun tindrandi af gleði og full af eftirvæntingu eftir okkar viðbrögðum varð mér ógleymanlegt augnablik og gjöfin eftir því. Þau fengu sko knus og kram. Þarna féll öll fjölskyldan í faðma um þessa einu jólagjöf sem að var ekki bara eitthvað, heldur allt.

Aðra eftirminnilega jólagjöf fékk ég þegar ég var 5 ára. Það var æðislega falleg og stór **BRÚÐA** (ekki dúkka!) frá elsta bróður mínum sem var nýbyrjaður að vinna og því nýríkur og jólaglaður. Brúðan var með brúnt hár, tekið saman í fléttur, og með blá augu sem að hún gat lokað ef henni var hallað rétt. Hún var í hvítri blússu og rauðu pilsi með bryddingum. Svo var hún í svörtu vesti sem var reimað saman að framan með rauðum silkiborða og hvítum skóm. Ég hafði aldrei snert svona flottar brúður, bara dáðst að þeim. Þær voru vanalega geymdar bak við gler í stofuskápum, eða hátt uppi í hillum þar sem börn ná ekki til. Ég man hvað ég varð undrandi, þetta var svo ótrúlegt, svo óvænt og skemmtilegt! Stolt og montin yfir að eiga stóran bróðir, eða réttara sagt fullorðinn bróðir, sem gaf okkur öllum stórar gjafir. Ég man ennþá hvað hin fengu frá honum. Fljótlega fékk ég að setja mína brúðu upp á punt í stofuskápinn. Ég tímdi ekki að leika með hana, horfði bara og dáðist að henni. Þessi brúða hefur fylgt mér og situr enn heima í stofu og lætur dáðst að sér en eitthvað hafa breyst stærðarhlutföllin á milli okkar. Hún er bara lítil en í fínu formi þó að fimmtug sé, enda aldrei þurft að gera neitt, nema vera sæt.

VIÐ ERUM Í
EG-HÚSINU Í BOLUNGARVÍK



Skötuveisla í „Hallaranum“ á Þorláksmessu

Við Aðalstræti á Þingeyri, í einu elsta húsi bæjarins - Hallhúsi, búa hjónin **Ólafía Sigríður Sigurjónsdóttir** og **Guðberg Kristján Gunnarsson**, ásamt dætrum sínum Brynhildi Elínu og Sigríði Guðrúnu. Þær eru báðar uppkomnar og hafa stundað nám fjarri heimahögum en koma heim í öllum fríum og alltaf á jólum. Tvo syni eiga þau hjón einnig, Garðar Rafn og Sigurjón Hákon, sem báðir eru komnir með eigin fjölskyldur. Garðar, sá eldri, býr í Reykjavík með konu og tveimur börnum en sá yngri, Hákon, býr á Þingeyri ásamt konu sinni og þremur börnum. Húsfreyjan í Hallhúsi segir frá skötuveislu á Þorláksmessu, möndlugrautinum á aðfangadag og fleiri jólahefðum fjölskyldunnar:

Nú er þetta blessað ár senn á enda runnið. Margs er að minnast í lok hvers árs. Víða nemur hugurinn staðar, en þó hvergi eins lengi og við jólin. Þessa miklu hátíð og stjörnuna skæru sem ljómaði austur í Betlehem fyrir 2003 árum og ljómar jafn dýrðlega enn í dag fyrir okkur. En þó að við sjáum hana öll enn þá verður mér á að spyrja, hefur hún nokkurn tímann lýst með öðrum eins undur ljóma eins og þegar við vorum börn á kyrrlátum heimilum með foreldrum og systkinum hrein, saklaus og ósnortin af ys og hégómaskap tískunnar. Held ég að flestir sem verða til svara, svari spurningunni neitandi.

Á þessum árstíma sem er að ganga í garð fara allflestir að undirbúa hátíð ljóss og friðar, hver á sinn hátt. Við erum frekar íhaldssöm á margt frá bernsku okkar, en að vísu eru aðrar aðstæður hjá okkur nú en voru hjá foreldrum okkar, svo ýmislegt hefur breyst. En eitt er það sem haldið er fast við; verkun á jólahangikjötinu sem húsbóndinn sér um. Við hjónin erum bæði alin upp við að feður okkar sáu um þennan undirbúning og það er alveg ómissandi að verka jólamatinn sinn sjálfur. Það jafnast ekkert á við að fá taðreykt kjöt úr kofanum í sveitinni okkar. Sveitin okkar er í Haukadal og á Sveinseyri þar sem við ólumst upp við líkar aðstæður.

Fyrsta sunnudag í aðventu förum við til kirkju og hlýðum á boðskap þess tíma sem framundan er. Þá kemur virkilega í mann tilhlökkun yfir þeirri birtu sem bíður okkar í svartasta skammdeginu þegar sól er lægst á lofti. Við reynum eftir fremsta megni að eyða þessum tíma í gleði og ró með fjölskyldu okkar og vinum. Undirbúum jólakortin og jólakveðjur til ástvina sem eru í fjarlægð, pússum og prýðum heimilið að okkar hætti og bernsku okkar, bökum smákökur, tertur og útbúum annað góðgæti. Tvær kökutegundir eru alltaf bakaðar

GÓÐ TERTA, HRÆRÐ

500 g sykur • 750 g hveiti • 500 g smjör • 2 tsk ger (lyftiduft) • 12 stk egg vanilludropar eða einhver góður líkjör

Sykurinn og smjörið hrært saman þar til freyðir. Eggjarauður hrærðar út í, ein í einu, ásamt dropunum. Hveiti og ger sett saman við og síðast stífþeyttar eggjahvítur. Deiginu er skipt í 3-4 hluta og bakað á vel smurðum smjörpappír á plötu. Fallegar, ljósbrúnar kökur lagðar saman með góðri sultu eða kremi og skreytt með rjóma.

HALLARARÚGBRAUÐ

8 bollar rúgmjöl • 300 g malt extra 3 bollar heilhveiti • ½ bolli púðursykur (má sleppa) 4½ tsk natron 3 bréf þurrger • 3 tsk salt 1½ l súrmjólk

Öllu hrært saman, látið í 6 fernur. Bakað í 12-16 tíma í 80 – 100°C heitum ofni. Látið fernurnar standa uppréttar neðst í ofninum.

JÓLAKAKA

250 g smjörlíki • 1 bolli súkkat • 250 g sykur • 2 bollar rúsínur • 500 g hveiti 1 bolli súkkulaði • 4 tsk ger (lyftiduft) 4 stk egg • 2½ dl mjólk • 1 tsk kardimommudropar • 1 tsk vanilludropar

Smjörlíki hrært létt og ljóst, sykur settur í. Síðan eggin eitt í einu og þeytt vel á milli. Blanda þurrefnunum saman við í hræruna, þynna með mjólkinni. Bakað við 180°C í 60 mínútur.

á okkar heimili, jólakaka og lagterta. Þessar uppskriftir eru báðar fengnar hjá mæðrum okkar…en þær bragðast samt engan veginn eins og hjá þeim! Laufabrauðið er steikt rétt fyrir jólin þegar börnin og barnabörnin eru komin í jólafrí. Þá hópast hjörðin við eldhúsborðið hjá okkur og sker út alls kyns listaverk og húsmóðirin steikir, því laufabrauðið verður að vera með hangikjötinu á jóladag. Rúgbrauð að hætti heimilisins er síðan undirbúið fyrir skötuveisluna á Þorláksmessu; seytt í 16 tíma í 100 gráðu heitum ofni. Þegar svo 23. desember rennur upp er blessuð skatan sett í pott og fjörmikill ástvinahópur kemur og snæðir saman. Ekki eru allir jafn hrifnir af lyktinni, en einhvern veginn er það nú svo að hún tilheyrir þessum degi og er algjörlega ómissandi. Hangikjötið er síðan soðið á eftir svo lyktin af því ilmar um allt hús og þá fer nú rétti jólailmurinn að færast yfir. Það skapast líka einstök stemmning þegar við hlýðum á lestur jólakveðja í Ríkisútvarpinu þennan dag. Húsmóðirin fer helst ekki út úr húsi því það er svo notalegt að hlusta á þulina lesa kveðjurnar. Stundum heyrum við nöfnin okkar nefnd og þá trilla tár niður kinnar af gleði.

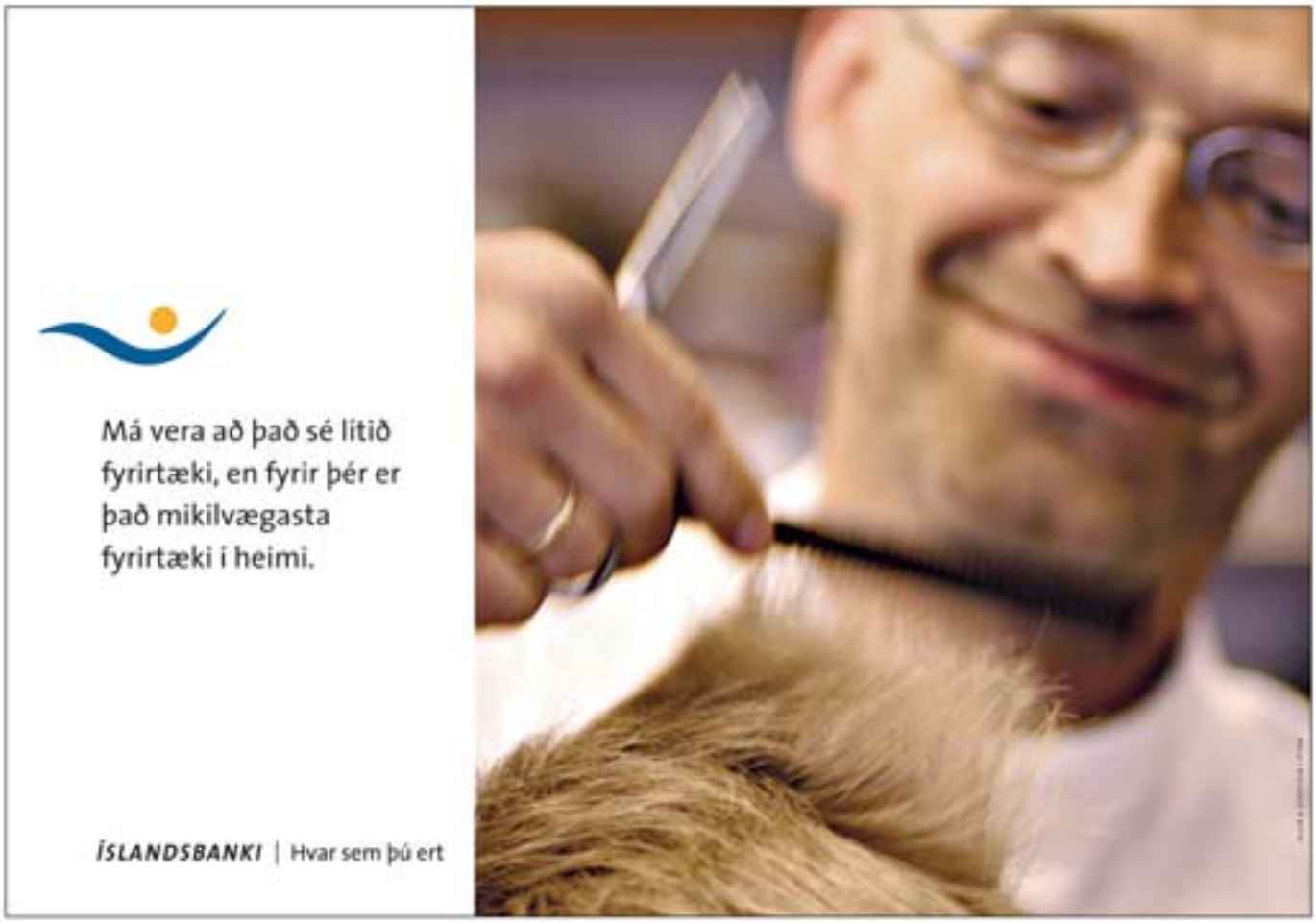
Aðfangadagur rennur upp. Um hádegi er mikið líf og fjör hjá okkur. Fjölskyldan er alltaf saman þá. Möndlugrauturinn, sem er dæmigerður jólahrísgrjónagrautur með saft, sveitarjóma og kanelsykri, er borinn á borð. Mikill spenningur liggur í loftinum um hver fær möndluna. Jólasveinar koma með gauragangi og kætast með heimilisfólki og færa börnunum gjafir. Að því loknu er hamborgarahryggurinn settur í pott og allt gert klárt fyrir

kvöldverð. Ljúf tónlist berst um húsið og við bíðum eftir að heyra kirkjuklukkurnar frá kirkjunni okkar hringja jólin inn. Alltaf er farið til aftansöngs á aðfangadagskvöld, eftir það er farið í kirkjugarðinn þar sem eru tendruð kertaljós hjá leiðum ástvina

Lífsmottó okkar er að jólin séu fagnaðarhátíð. Bjart skal vera í hverju hjarta, kyrrlát og hátíðleg gleði, sem sönn heimili skapa. Jólatré, jólakerti og jólagjafir eftir getu hvers og eins, en aðeins á jólanótt eða jóladagskvöld og ekki oftar því annars verður enginn hátíðleiki. Viljum við að lokum senda öllum hátíðarkveðjur og biðja Guð um að gefa öllum gleðileg jól.

Jólanótt

Þú kemur ennþá, kæra jólanótt.
Þú kemur enn með birtu, frið og yl.
Þú veitir ennþá veikum nýjan þrótt
og vermir þá, sem ennþá finna til.


Má vera að það sé lítið fyrirtæki, en fyrir þér er það mikilvægasta fyrirtæki í heimi.
ÍSLANDSBANKI | Hvar sem þú ert

RALPH LAUREN cacharel ARMANI CAROLINA HERRERA
LANCÔME PARIS
HELENA RUBINSTEIN
NINA RICCI
BIOTHERM
NIVEA Beauté
Mikið úrval af gjafaöskjum
Ýmislegt annað í jólapakkann:
Opið alla virka daga frá 10-18
laugard. 6/12 11-17
laugard. 13/12 11-19
laugard. 20/12 11-21
sunnud. 21/12 LOKAÐ
mánud. 22/12 10-20
Þorláksm. 23/12 10-23
Aðfangad. 24/12 10-12
Opið lengur ef þörf krefur
KONUR & MENN
Verslunarmiðstöðinni Nesta - Sími 456 0201
Ódýr jólabindi sem spila
Mikið úrval af sokkum frá sock shop á alla fjölskylduna
skart
náttföt
úr
hanskar
húfur
sokkar
treflar
sjöl
Dömu veski
töskur
hálsbindi
Herra ermahnappar
bindisnælur
og ýmislegt fleira

Þá kvikna kertaljós

Drungi í desember, -
dagsskíman föl svo skelfing lítil er.
En myrkrið er svo magnað
og myrkrið er svo kalt.
Þá kvikna kertaljós
og kvikir fætur tifa' á hal og drós.
Sem frelsara er fagnað
þá færist líf í allt.

Texti: Ómar Ragnarsson (Er líða fer að jólum)

Aðventan er tími kertaljósanna, tíminn þegar myrkur og drungi lúta í lægra haldi fyrir birtu jólanna. Enn í dag færir það sálinni einkennilegan yl að horfa í dansandi kertaloga, sama yl og forfeður okkar og formæður upplifðu þegar kertaljós var kveikt í myrkum baðstofum. Rannveig Hjaltadóttir, heimilisfræðikennari við Grunnskólann á Ísafirði, hefur undanfarin ár kennt nemendum sínum að búa til falleg kerti úr kertastubbum sem annars hefðu bara endað í ruslinu. Þar sem margir af eldri kynslóðinni hafa hrifist af afrakstrinum og lýst yfir áhuga sínum á að læra að endurvinna kerti með þessum hætti, kom ekki á óvart að fjölmennt var á námskeiði hjá Rannveigu sem haldið var í Edinborgarhúsinu á vegum Listaskóla Rögnvaldar Ólafssonar. Eftirfarandi leiðbeiningar við kertagerð voru fengnar hjá Rannveigu.

Við kertagerð þarf tvo potta þar sem annar kemst ofan í hinn. Ávallt skal hafa vatn í ytri pottinum og vax í innri pottinum. Látið vatnið krauma við vægan hita og vaxið bráðnar án eldhættu. Gott er að hafa hitamæli til að fylgjast með hitastigi vaxins. Þá er hægt að hefjast handa við sjálfa kertagerðina. Takið kertin og hreinsið kveikinn þannig að hann verið hvítur og ekkert sót fari ofan í pottinn. Athugið að kerti sem eru hvít en lituð utanvert, halda ytri litnum þegar þau bráðna. Hægt er að nota flest öll kerti en þó ber að varast að nota spritt-, gel- og ilmkerti. Bræðið kertin við vægan hita þar til vaxið nær 71°C (160°F). Veljið kveik sem hæfir þvermáli (breidd) kertisins.

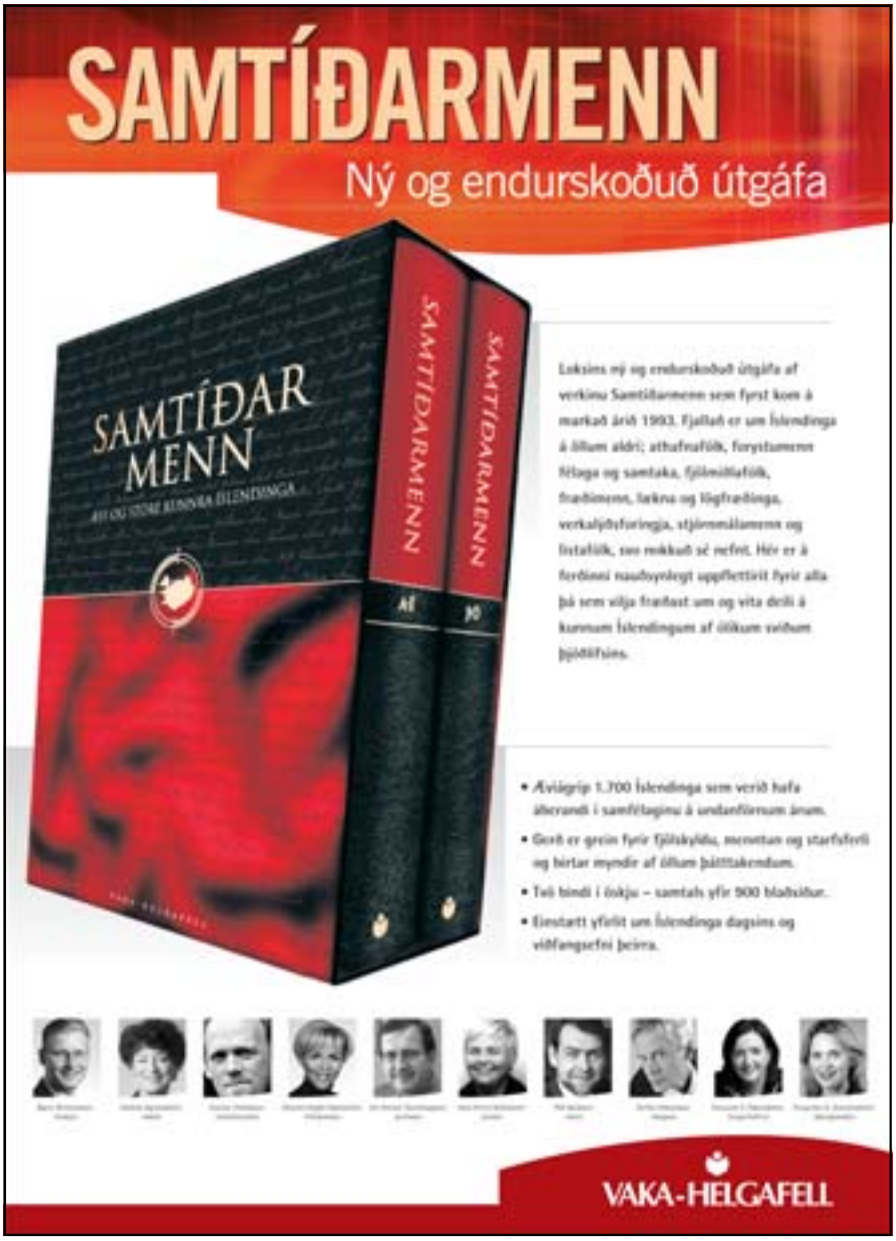
Klippið þráðinn u.þ.b. 5 cm lengri en mótið sem steypa á kertið í. Dýfið nú kveiknum í vaxið (71°C heitt) og haldið honum ofan í u.þ.b. eina mínútu til að undirbúa hann. Strekkið á kveiknum til að fá hann beinan og látið hann storkna í a.m.k. eina mínútu. Það er einnig þægilegt að nota kveiki sem verða eftir í pottinum þegar búið er að bræða kertin. Stingið vaxhúðaða enda kveiksins upp um gatið í kertamótinu og lokið fyrir gatið með kennaratyggjói. Stingið nál eða trépinna þvert í gegnum þráðinn við op mótsins og gætið þess að þráðurinn sé vel strekktur og staðsettur fyrir miðju mótsins. Þá eru mótið og kveikurinn tilbúin.

Hitið vaxið í 93°C (200°F). Hellið heitu vaxinu varlega í miðju mótsins sem næst kveiknum. Þegar vaxið hefur kólnað í u.þ.b. tvær mínútur, sláið létt í mótið með skafti á teskeið til þess að losna við loftbólur. Látið kólna, annað hvort við stofuhita eða í köldu vatnsbaði til að hraða storknun. Varist að hafa vatnið kaldara en 10-15°C því annars er hætta á að sprungur myndist í kertinu. Vaxið skreppur saman þegar það storknar. Það er nauðsynlegt að stinga holur við kveikinn þegar vaxið byrjar að storkna þangað til það er að fullu storknað, því annars geta myndast holur inni í kertinu. Hitið afgang-inn af vaxinu aftur yfir 82°C og hellið í holurnar við kveikinn. Gætið þess að fylla ekki upp fyrir upphaflegt yfirborð því þá getur reynst erfitt að ná kertinu úr mótinu. Til þess að ná kertinu úr mótinu þarf að losa kennaratyggjóið úr gatinu við kveikinn og hvolfa mótinu. Þá á kertið að renna auðveldlega úr. Fjarlægið trépinnann úr kveiknum og klippið kveikinn gætilega við botn kertisins. Jafnið botninn með heitu straujárni eða með því að láta smjörpappír og dagblað ofan á volga eldavélahellu og nudda kertinu þar við uns botninn er sléttur. Snyrtið kveikinn að ofan ef þarf, hann á að vera u.þ.b. 1 cm langur. Þá er kertið tilbúið.

Það er hægt að búa til alls konar skemmtileg kerti og um að gera að láta hugmyndaflugið ráða för. Kubbakertin svokölluðu eru afskaplega vinsæl og einföld í gerð. Þá er bráðið vax látið í álform og skorið í teninga hálfstorkið. Þegar vaxið er storknað að fullu er hægt að brjóta það í snyrtilega teninga sem síðan eru settir í form, heitu vaxi hellt yfir og látið storkna. Þá er hægt að búa til skemmtileg kerti með því að velta vaxinu til og frá í mótinu meðan það er að storkna.

Vax er eldfimt, þess vegna er það notað í kerti. Lesið vandlega yfir eftirfarandi atriði áður en hafist er handa við kertagerðina.

- **Ávallt skal gæta ýtrustu varkárni þegar unnið er með vax og kveikt er á kertum.**
- **Bræðið vax ávallt í vatnsbaði. Notið tvo potta, setjið vatn í ytri pottinn og síðan pott með vaxi ofan í hann. Með því móti fer hitinn á vaxinu ekki yfir 100°C.**
- **Á meðan vax er undir 100°C er það tiltölulega öruggt og kviknar ekki í því. Við hærra hitastig fer vaxið að gufa upp og kviknað getur í því.**
- **Vax skal meðhöndla eins og matarolíu ef eldur verður laus.**
- **Slökkvið strax á hellunni og reynið ekki að færa pottinn.**
- **Ekki reyna að nota vatn til að slökkva eld í kertavaxi.**
- **Notið eldvarnarteppi eða lok til að kæfa eldinn.**
- **Skiljið ekki potta eftir þannig að handföng standi út fyrir og börn eigi auðvelt með að ná í þau.**
- **Hellið ekki vaxi í niðurföll og vaska vegna stífluhættu þegar vaxið kólnar.**



FEGURÐ · HREYSTI · HOLLUSTA

KEA Skyr

Nýtt ferskt útlit - sama góða innihaldið

Nú hefur KEA-skyrið vinsæla fengið nýtt útlit, auk þess sem 200 gramma dósin er nú með skeið í lokinu sem gerir skyrið tilvalið til neyslu hvar og hvenær sem er.

KEA-skyr er frábær hollustuvara, einstaklega prótein- og næringarríkt og nánast fitulaust. Það er mjög bragðgott og án allra aukaefna. Í því eru hvorki sætuefni né önnur hjálparefni.

Allt þetta gerir KEA-skyr að góðum kosti fyrir alla þá sem hafa hollustuna í fyrirrúmi og vilja lifa á heilsusamlegan hátt.

Inn úr kuldanum

Á aðventunni er fátt skemmtilegra en að upplifa jólastemmninguna í miðbænum; rölta um göturnar, skoða jólaskreytingarnar í búðargluggunum og jafnvel kaupa fáeinar jólagjafir. Oftar en ekki hittast vinir og kunningjar á förnum vegi og er þá margt spjallað í skini jólaljósanna. Ef kuldinn bítur kinn er tilvalið að setjast inn á kaffihús en með smá fyrirhyggjusemi er einnig hægt að bjóða upp á heitt tepúns í rólegheitum heima í stofu. Uppskriftin af tepúnsinu er fengin hjá Guðlaugu Stefánsdóttur á Ísafirði sem segist gjarnan eiga tepúns í ískápnum á þessum árstíma og hita það upp eftir þörfum. Hún segir einnig tilvalið að bera það fram með biscotti og kryddbrauði enda sé hægt að gera útbúa bæði með góðum fyrirvara líkt og tepúnsið.

Kryddbrauð

3 dl rúsínur • 3 dl vatn • 2 dl sykur • 2 msk smjörlíki • 100 gr súkkat 1 tsk kanill • 1/2 tsk múskat • 1/2 tsk negull • 1/2 tsk natron • 1 tsk lyftiduft • 4 1/2 dl hveiti

Vatn, rúsínur, sykur og smjörlíki soðið í 5 mínútur. Kælt. Þurrefnin sigtuð saman við. Deigið hrært samfellt ásamt súkkati. Bakað í vel smurðu og brauðmylsnustráðu jólakökumóti við 180° C í 40–50 mín.

Biscotti

2 bollar hveiti • 1 bolli sykur • 1/2 tsk lyftiduft • 1/2 tsk matarsóti 1/2 tsk salt • 1/2 tsk kanill • 1/4 tsk negull • 1/4 bolli sterkt expressókaffi, kælt (kannski þarf meira) • 1 1/2 msk mjólk • 1 stórt egg • 1 tsk vanillusykur • 100 g valhnetur, heslihnetur eða möndlur, gróft saxað • 150 gr suðusúkkulaði, brytjað • 3/4 bollar þurrkuð hindiber, kirsuber eða trönuber (má sleppa)

Þurrefnum er blandað saman í hrærivélarskál. Vökva blandað saman við og blandan hrærð vel. Ef deigið er of þurrt, bætið þá við kaffi. Hnetum, súkkulaði og berjum blandað saman við. Tekið úr skálinni og hnoðað upp með hveiti. Skipt í tvennt og búnar til lengjur sem síðan eru settar á plötu með bökunarpappír. Bakað við 170°C í 20–30 mín. Tekið úr ofninum og kælt. Lengjurnar skornar í sneiðar og settar aftur á plötu og sárið látið snúa upp. Bakað aftur í 6–8 mín. við 150°C. Kökurnar eiga að vera harðar og það er líka afskaplega gott að dýfa þeim í kaffi.

Tepúns

4 bollar vatn • 4 tsk Earl Grey te (laust ekki í pokum) • 3–4 kanilstangir • 1 tsk negulnaglar

Þegar vatnið er soðið er te, kanil og negul bætt út í. Strax að því loknu er potturinn tekinn af hellunni, lok sett á hann og látið bíða í 5 mínútur. Að því búnu er teblandan sigtuð.

2 bollar appelsínu Trópí • safi úr einni stórri sítrónu • 3/4 bolli sykur • 3 bollar vatn

Appelsínusafinn, sítrónusafinn, sykurinn og vatnið sett í pott og suðan látin koma upp á blöndunni. Hún er síðan kæld og blöndunum tveimur blandað saman. Tepúnsið má ýmist bera fram heitt eða kalt.

Danskt smurbrauð
Fastur punktur í tilverunni
Alla virka daga til jóla frá kl. 11:00 18:00
1. Rifjasteik með stökkri puru
Malthrauð með smjöri, salatblað, rifjasteik, stikk puru, tómatar, agúrkusalat, pártinnsklaup, steinselja. kr. 1.150.-
[Þessi hefur tröonað á toppi vinsældarlistans öll árin okkar lífum...]
2. Lifrarkæfa
Heimabakað rúgbrauð með smjöri, salatblað, heimalöguð lifrarkæfa, stökksteikt beikon, tittuberjasulta, djúpstrikt steinselja, ristaðir sveppir. kr. 1.200.-
[Sumir fá sér alltaf lifrarkæfu.....]
3. Reykt önd
Malthrauð með smjöri, salatblað, reykt andabringa, rauðrófur, heimalagað rauðkál, gúrkusalat, sykursaðin epli, pártinsleginar sveskjur, steinselja. kr. 1.450.-
[Þú tegund og á úrugglega eftir að slá í gegn....]
4. Rauðspretta
Heimalagað rúgbrauð með smjöri, salatblað, krauðhjúpuð og steikt rauðspretta, remalaði, grænn aspas, svartur kaviar, úthafsrækjur, sítrónu, steinselja. kr. 1.250.-
[Þessi hefur þótt sérðeilin fín, þeir sem eru ekki fyrir fisk ætta samt að prófa....]
5. Einiberjalax
Ristað franskbrauð með smjöri, salatblað,saxaður einiberjagrafinn lax, ferskt piparrót, rauðlaukur, kapers, eggjarauða, steinselja. kr. 1.250.-
[Spennandi, öðruvísi og afskaplega góð....]
SKG veitingar
Hótel Ísafirði
ATH ATH ATH ATH
Bjóðum einnig upp á smurbrauð dagsins ásamt súpu í hádeginu á kr. 1.250.-
Einnig hægt að panta og taka með sér
Pantanir teknar niður í síma 456 3360

ZOOM ICELAND
CINTAMANI
66°
NORÐUR
Flíspeysur á alla fjölskylduna
Hlýjar og mjúkar jólagjafir
Hafnarbúðin
Sími 456 3245
BUFF

»þúsundþjöl
microplane rasparnir voru upphaflega hannaðir fyrir trésmíði, það útskýrir sennilega af hverju þeir eiga svona auðvelt með að rifa niður engifer, parmesanost, sítrónubörk, kókos, hvítlauk og fleiri harðgerð hráefni.
kokka
laugavegi 47
opið mán-fös 10-18, lau 10-16
kokka@kokka.is

smákökur

Kornflögukökur

Kornflögukökur

1 eggjahvíta • 4 msk sykur • 1/2 dl kókosmjöl • 1 dl kornflögur • 2 msk brytjað súkkulaði • 1/2 tsk vanilludropar

Eggjahvítan og sykurinn stífþeytt. Þurrefnum blandað saman og sett varlega með sleif saman við hvítuna. Deigið sett með teskeið á bökunarpappír. Bakist í miðjum ofni við 130-150°C í 15-20 mín. Passið að þær verði ekki of dökkar.

Kókoskökur

Kókoskökur

200 g hveiti • 200 g kókosmjöl • 200 g sykur 200 g smjör • 1 egg • 2 tsk lyftiduft

Hrærið saman smjörinu og sykrinum, bætið eggi út í og hrærið vel saman. Þurrefnunum síðan bætt út í og allt hrært vel saman. Gerið litlar kúlur, setjið þær á bökunarpappír á ofnplötu og þrýstið létt á þær. Kökurnar eru bakaðar við 200°C í 9-11 mín.

Engiferkökur

Engiferkökur

500 g hveiti • 500 g púðursykur • 250 g smjörlíki • 2 egg • 1 tsk lyftiduft • 1 tsk matarsódi • 2 tsk engifer • 1 tsk negull 1 tsk kanill

Blandið saman þurrefnunum, bætið smjörlíkinu saman við og síðan eggjunum. Hnoðið deigið þar til það er sprungulaust. Gerið kúlur eða rúllið út og skerið niður. Kökurnar eru settar á bökunarpappír á ofnplötu og bakaðar við 200°C þar til þær eru ljósbrúnar.

Sörur

Sörur

400 g marsipan (bökunarmarsipan, gott að kaupa það í bakaríum) • 2 1/2 dl sykur 3 eggjahvítur

300 g smjör eða smjörlíki • 2 1/4 dl flórsykur • 3 tsk vanillusykur eða dropar 3 eggjarauður • 3 msk skyndikaffiduft 3 msk heitt vatn

250 g suðusúkkulaði • 30 g plöntufeiti eða matarolía

Kökubotnar
Marsipani, sykri og eggjahvítum er hrært vel saman.
Deiginu er sprautað með rjómasprautu á bökunarpappír á ofnplötu í litlar kökur sem síðan eru bakaðar við 175°C í miðjum ofni í 15-20 mín eða þar til þær eru ljósbrúnar. Látnar kólna á plötunni.

Smjörkrem
Blandið saman kaffiduftinu og heita vatninu, kælið. Smjöri og flórsykri hrært vel saman og eggjarauðum og vanilludropum/-sykri síðan hrært saman við. Köldu kaffinu bætt út blönduna og hrært vel saman við. Kreminu sprautað með rjómasprautu á kalda kökubotnana og kökurnar síðan settar í frysti.

Bræðið suðusúkkulaði í vatnsbaði og bætið feitinni saman við. Frosnum kökunum dýft í bráðið súkkulaðið þannig að það hylji smjörkremið vel en ekki botninn. Geymið kökurnar í kæli eða frysti.

Haframjölskökur

Haframjölskökur

250 g smjörlíki • 2 bollar haframjöl • 1 bolli rúsínur • 2 1/4 bolli hveiti • 2 bollar sykur 2 tsk lyftiduft • 1 tsk matarsódi • 2 egg 1 1/2 bolli saxað suðusúkkulaði

Haframjöl, rúsínur og smjörlíki hakkað saman í hakkvél. Blandið saman þurrefnunum og bætið síðan haframjölsblöndunni og súkkulaðinu við ásamt egginu. Hnoðað vel saman þar til deigið er jafnt. Gerið kúlur, setjið þær á bökunarpappír á ofnplötu og þrýstið á þær með þumlinum. Bakað við 200°C þar til kökurnar eru ljósbrúnar.

Krakkabitar

Krakkabitar

250 g smjör • 125 g flórsykur • 1 egg 300 g hveiti • 100 g valhnetukjarnar, brytjað 150 g m&m-kúlur, brytjað

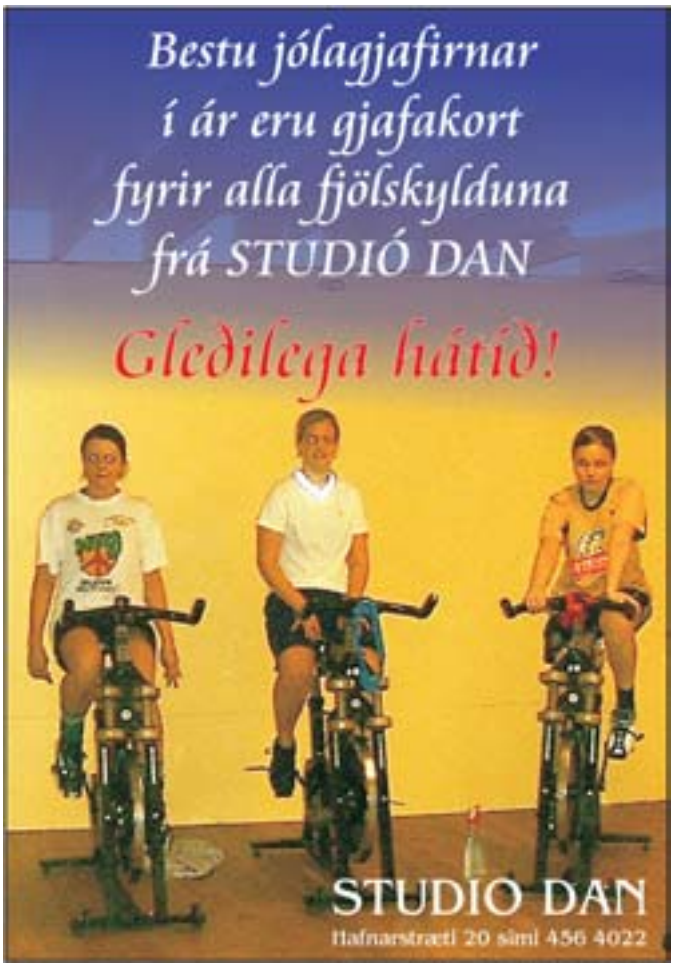
Smjör og flórsykur hrært saman. Egginu síðan hrært saman við og þá hveitinu. Hnetunum og m&m bætt út í. Kökurnar eru settar með teskeið á bökunarpappír á ofnplötu og bakaðar við 200°C í þar til þær eru ljósbrúnar (í 8-10 mín). Kökurnar eru geymdar á köldum stað.

Kókosmakkarónur

Kókosmakkarónur

4 dl hveiti • 4 dl haframjöl • 2 dl kókosmjöl 2 dl púðursykur • 2 dl sykur • 4 dl kornflögur 1 tsk matarsódi • 1 1/2 tsk salt • 200 g smjör 2 egg • 2 tsk vanilludropar • súkkulaðidropar

Hrærið saman smjörinu og sykrinum, eggjunum síðan hrært saman við ásamt vanilludropunum. Þurrefnunum bætt út í og allt hrært vel saman. Gerið litlar kúlur, setjið þær á bökunarpappír á ofnplötu og þrýstið létt á þær. Kökurnar eru bakaðar við 175°C þar til þær eru ljósbrúnar. Súkkulaðidropi settur ofan á hverja köku. Kökurnar eru kældar vel áður en gengið er frá þeim því annars klessist súkkulaðið út um allt.


Bestu jólagjafirnar
í ár eru gjafakort
fyrir alla fjölskylduna
frá STUDIÓ DAN
Gleðilega hátíð!
STUDIO DAN
Hafnarstræti 20 sími 456 4022

Frábært úrval af gjafavörum
fyrir dömur og herra
SILFURTORG

Sparið ykkur tíma
og fyrirhöfn! Allt á
sama stað! Gott verð!
Við erum komin í
jólaskap og hlökkum
til að sjá ykkur!
Verslun Bjarna Eiríkssonar
Hafnargötu 81 - Bolungarvík - Sími 456 7300

Nýkomið mikið úrval
af fallegum dúkum (gott verð),
sængurverasettum, handklæðum
dömu- og herranáttfatnaði
Fatabúðin
Hafnarstræti 8

Kveðju mína og kærleiksband
VESTFIRSK TÓNLIST Í FLUTNINGI SUNNUKÓRSINS
Kveðju mína og kærleiksband
Sunnukórinn
Gjöf sem gleður á jólum

Fiskvinnsla í sextíu ár
Þættir úr sögu fiskvinnslu á Ísafirði 1934 til 1993
Bók þessi er óbeint framhald af bókinni Frá linuveiðum til togveiða eftir Jón Pál Halldórsson þar sem rakin var útgerðarsaga Ísafjarðar á fimmtíu ára tímabili, frá 1944 til 1993. Hér dregur höfundur aftur á móti saman helstu þættina í sögu fiskvinnslu á Ísafirði á sextíu ára tímabili, frá 1934 til 1993, sem er á ýmsan hátt eitt það athyglisverðasta í atvinnusögu þjóðarinnar.
Sögufélag Ísfirðinga

Oft þarf bara einn hlut til að gera lífið auðveldara
Vissir þú að nú er launagreiðendum skylt að greiða 1% framlag í séreignarsjóð starfsmanns sem er aðili að ASÍ án nokkurs framlags af hálfu starfsmannsins?*
Til að tryggja þér góða afkomu á efri árum skaltu leggja fyrir í lífeyrissparnað hjá fyrirtæki sem þú getur treyst. Hvar liggur þinn lífeyrissparnaður?
Lífeyrissparnaður Landsbankans gerir líf þitt auðveldara.
1% launahækkun
Landsbankinn

Sunnlenska og rússneska jólauppeldið eiga ágæta samleið

Ómar Smári Kristinsson og **Nína Ivanova** hafa verið vetursetumenn í Æðey í Ísafjarðardjúpi undanfarin ár. Þeim telst svo til að þau séu að fara að halda upp á sín sjöttu jól í Æðey, bara ein með sjálfum sér eins og svo oft áður. Þau hafa stundum spurt sig sjálf að því hvort einhver ástæða væri yfirleitt til að halda jólin hátíðleg við þær aðstæður:

Við erum bara tvö, en samt finnst okkur jólin fyrst og fremst vera tími til að samgleðjast ættingjum og vinum. Og svo hitt, að fyrst við erum nú samt að standa í því, hvernig gengur þá að sameina jólasiðina hjá fólki með svo mismunandi jólauppeldi? Jól eru jú troðfull af siðum og venjum alls staðar.
Nína er fædd og alin upp í Moskvu í Sovétríkjunum en flutti þaðan fljótlega eftir að þau hrundu. Í gamla Sovét, líkt og í Rússlandi nútímans, var haldið hraustlega upp á áramótin. Jólin sjálf áttu hins vegar ekki upp á pallborðið hjá því opinbera. Þau tilheyrðu kristindómnum, sem var nokkurs konar samkeppnisaðili við kommúnismann og þess vegna ekkert alltof vinsæll. Alltaf voru þó nokkrir hópar fólks sem héldu kirkjuhátíðunum við. Sumpart af hreinræktaðri guðstrú, sumpart af virðingu fyrir gömlum hefðum og líka kannski til að geta sýnt stjórnvöldum mótþróa innan hæfilegra marka. Fjölskylda Nínu var meðal þessa fólks og var blanda af öllum fyrrgreindum ástæðum. Jólahald undir þessum formerkjum var ekki endilega sama barnahátíðin og sú sem við þekkjum á Íslandi. Fjörið var á gamlárskvöld en jólin (6. janúar) voru hálfgerð píslarganga gegnum hefðirnar, m.a. hina löngu föstu fyrir jólin og hina löngu messu í sætislausri, óupphitaðri kirkju. Annars vegar var Guð að fylgjast með því að fólk gerði ekki of lítið og hins vegar var ríkið að fylgjast með því að fólk gerði ekki of mikið.

Smári er fæddur og alinn upp á Suðurlandinu, þar sem nú heitir Rangárþing Ytra. Hvorki var íslenska ríkið að æsa sig yfir jólunum þá, frekar en nú, né var fjölskylda Smára að æsa sig yfir kristindóminum þá, frekar en nú. En vitaskuld voru vissar hefðir í gangi, nóg til þess að skapa í kringum þær stress. Hreingerningaræðið var þar verst. Aðrar hefðir voru mun betri þegar kom að því að njóta afrakstursins, þ.e. jólabakstursins, matarins og gjafanna. Heimsóknir voru lítill hluti af jólahaldinu. Helst var að brottflutt systkini Smára kæmu heim í gamla hreiðrið yfir jólin, áður en þau komu sér upp eigin fjölskyldum í eigin hreiðrum.

Rúmum mánuði fyrir jól, 1994, kynntumst við, Smári og Nína, í Hannover í Þýskalandi. Nína var þá búin að vera tvö ár í útlöndum en Smári kom beint úr faðmi fjölskyldunnar. Og strax varð til ný tveggja manna fjölskylda. Upp frá því höfum við átt jólin með sjálfum okkur. Fyrstu jólin okkar vorum við svo upptekin af því að upplifa hinn nýkviknaða ástarblossa að við tókum varla eftir þeim. Þó mátti hangiketið ekki vanta. Smári fékk senda bita (u.þ.b. 7kg!) af því að heiman. Þá fann Nína í fyrsta sinn þá jólalykt sem fylgt hefur henni öll jól síðan. Í Þýskalandi kepptumst við við að upplifa jólin að vestrænum sið, sem duglegir neytendur sem gleypa við girnilegum tilboðum. Sunnlensk sveitavegaófærð og sovéskt skömmtunarkerfi voru víðs fjarri.

En svo fórum við út í Æðey, víðsfjarri girndartilboðum markaðanna og víðsfjarri föðmum fjölskyldanna. Vantar þá ekki eitthvað? En svarið er heimspekilega einfalt: Nei, ef maður veit hvað maður vill, þá þarf maður ekki allt heldur bara það besta. Hangiketið er fætt og alið upp í Æðey og reykt af Indriða á Skjaldfönn. Meðlætið fáum við frá Ísafirði með póstinum okkar, honum Hafsteini. Verslunar- og þjónustufólk á Ísafirði er mjög duglegt við að útvega og senda það sem okkur vantar. Jólauppeldið okkar sunnlenska og rússneska á ágætis samleið. Við tókum soldið af því með okkur út í eyjuna. Það endurspeglast m.a. í matarsiðunum. Möndlugrautur fyrir jól og hangiketsveisla á eftir rímar ágætlega við föstuna rússnesku sem endar með margra daga kjötorgíu. Nínu finnst ekkert nauðsynlegt að fylgja dagatalinu. Hún hefur ekkert á móti því að sameina jól og afmæli, og hellir sér því af kappi í kjötátið með Smára að kvöldi 24. desembers. Á gamlárskvöld er svo skálað í freyðivíni að rússneskum sið.

Tvenn jól vorum við ekki ein. Þá var arkitektaparið Jean-Philippe frá Belgíu og Celia frá Frakklandi hjá okkur. Það spillti engan veginn fyrir jólahaldinu því indælla fólk en þau er erfitt að finna. Annað ágætis par er fastur liður í hátíðahöldunum hjá okkur. Á rússnesku jólunum koma Kiddý og Hafsteinn eina kvöldstund og halda með okkur þrettándabrennu. Hugsunin um ættingja og vini er, sem fyrr segir, ekki fjarri okkur þó við séum fjarri þeim. Sum árin sendum við haug af jólakortum. Það er eins og við gerumst „jólalegri“ eftir því sem árin líða.

Eins og í æsku erum við aftur farin að skreyta í kringum okkur. Sumar hefðir þurfa ekki aðrar útskýringar en þær að það er gaman að þeim. Fyrst erum við með jólatré sem er grænt plastdót sem við hlöðum glingri á. Það er síðan leyst af hólmi með Þorratré, sem er hauskúpa af kind, lýst innanfrá með jólaseríu.

Hálfur veturinn er í rauninni ein allsherjar hátíðarhöld hjá okkur, eða eins mikið og við nennum, því formlegu tilefnin eru næg. Smári á afmæli um það leiti sem við erum venjulega að koma okkur út í eyju. Nína á afmæli 25. desember, á íslensku jólunum. Þá koma áramót og tilhleypingar hjá fénu, þannig að mannfólkið er ekki eitt um það að fagna. Svo eru það rússnesku jólin sem hefjast um leið og þau íslensku klárast og þau teygja sig langleiðina inn í Þorra. Hann blótum við í nokkrum smáum skömmtum. Jólaljósin hengjum við upp á Þorláksmessu og tökum þau ekki niður fyrr en á Góu, þegar daginn er tekið að lengja verulega á ný.

Þó að við séum orðin þetta mikið jólafólk, þá förum við samt aðrar leiðir en fjöldinn í sumum efnum - við sleppum jólastressinu. Ef okkur bara tekst að gefa tímanlega út bækur og dagatöl fyrir jólasöluna í Bókhlöðunni á Ísafirði, þá erum við á grænni grein. Við einfaldlega slökkvum á útvarpi og sjónvarpi ef þau ætla að vera með einhverja síbylju. Og eins og gefur að skilja, erum við fjarri innkaupaæðinu. Það sama má segja um kirkjuferðir. Það er engin kirkja í Æðey og söknum við þess ekki. Hvorugt okkar hefur áhuga á því að taka þátt í þeim tvískinnungshætti að tengja saman jól og trúarbrögð.

Ætli það sé ekki líka svolítið óvanalegt hvað við erum afslöppuð með tímasetningar. Það er ekkert tiltökumál að fresta öðrum hvorum jólunum örlítið ef óveður, rafmagnsleysi, annríki eða leti setja strik í reikninginn. Slíkri ónákvæmni á í það minnsta hvorugt okkar að venjast frá því að við vorum með fjölskyldum okkar. En í Æðey leyfum við tímamörkum hátíðanna að sveiflast í allar áttir, bara ef rétt lykt og réttu símtölin eru þann 24. desember og ef tappa er skotið úr freyðivínsflösku á gamlárskvöldi.

Ljósmyndir: Málverk af Æðey eftir Smára • Turtildúfur og svanir • Skafrenningur í Æðey • Rússnesk jól og þrettándabrenna • Kirkja Krists frelsara í Moskvu

RAMMAGERÐ ÍSAFJARÐAR
Sími 456 3041
Heitt kaffi og kakó á laugardögum í desember
Eftir Pétur Tryggva fyrir herrann ...
... fyrir dömuna
Opið alla virka daga frá 10-18
laugard. 6. des. kl. 11-18
sunnud. 7. des. kl. 13-18
laugard. 13. des. kl. 11-18
sunnud. 14. des. kl. 13-18
laugard. 20. des. kl. 11-18
sunnud. 21. des. kl. 13-18
mánud. 22. des. kl. 10-22
Þorláksmessa 23. des. kl. 10-24
aðfangad. 24. des. kl. 10-12
www.rammagerd.is
– Miklu meira en þig grunar –

Margar gerðir af te og kaffi
Handgerður brjóstsykur
Jólasmákökur
Laufabrauð
Stollen jólabrauð
Ísfirskt Eðalkonfekt
Jólasælgæti
Ísfirskt lúxus marmelaði
Gamla bakarið

THAI KOON
Veitingastaður
Hafnarstræti 9-13 • Sími 456 0123
Opið í desember:
mánud.- laugard. — 11.30-21.00
Sunnudaga — 17.00-21.00
Þorláksmessu — 11.30-23.00
Opið í janúar:
mánud.- laugard. — 11.30-20.00
Sunnudaga — 17.00-21.00

Full búð af nýjum vörum
baðstofan

Þegar góða veislu gjöra skal

Þær eru þekktar fyrir að vera miklir listakokkar og elda daglega ofan í stóran hluta bæjarbúa á Ísafirði. Segja má að nánast heilu kynslóðirnar njóti góðs af hæfileikum þeirra á matarsviðinu enda ráða þær ríkjum í flestum stærstu mötuneytum bæjarins. Þetta eru systurnar **Margrét Ólafsdóttir**, sem sér um mötuneytið í Stjórnsýsluhúsinu, **Hugljúf Ólafsdóttir**, sem er með mötuneyti menntaskólans og **Elín Ólafsdótti**r sem er með mötuneyti grunnskólans. Engum dylst að þær systur kunna svo sannarlega til verka þegar töfra skal fram ljúffengar krásir og því þótti tilvalið að biðja þær um að setja saman hátíðarmatseðil fyrir lesendur. Borðbúnaðurinn á myndunum er frá Margréti, sem greinilega er margt til lista lagt, því hún málaði sjálf bæði matar- og kaffistellið sem sést á myndunum. Fallegi glerdiskurinn undir forréttinum er einnig hennar handverk.

Kryddlegnar rækjur

400 g rækjur • 1 rauð paprika • 1 græn paprika • ½ blaðlaukur (hvíti hlutinn)

Kryddblanda: **Safi úr einni sítrónu**
½ dl ólífuolía • 1/8 – ¼ tsk chilipipar
2 msk tómatsósa • ½ tsk jurtasalt
1 hvítlauksrif, pressað

Saxið paprikurnar fínt og blandið saman við rækjurnar og blaðlaukinn í skál. Blandið öllu saman sem á að fara í kryddlöginn og hellið yfir rækjublönduna. Látið þetta standa í kæli í a.m.k. 3–4 klukkustundir. Borið fram með ristuðu brauði.

Humarsúpa

500 g humar í skel • u.þ.b. 100 g smjör
½ meðalstór laukur • 1 hvítlauksgeiri
3 dl hvítvín • ½ tsk Seafood seasoning
½ dós tómatar • ½ dós vatn • karrý
sítrónusalt • hvítur pipar • rjómi
hveiti

Sjóðið upp á humrinum í örfáar mínútur. Kælið og skelflettið humarinn. Smjör er brætt í potti og laukurinn látinn krauma í smjörinu ásamt kryddinu og síðan skelinni í smá stund. Tómötum, hvítvíni og vatni bætt út í og látið malla undir loki í 4–5 klst. Þá er súpan sigtuð, jöfnuð með hveiti og bragðbætt með rjóma. Að síðustu er humrinum bætt út í.

Innbakaðar lambalundir með papriku og sveppum

12 lambalundir • 250 g smjördeig 1 lítil rauð paprika • 1 lítil græn paprika • 12 meðalstórir sveppir 1,5 dl kjötkraftur (vatn + 2 teningar) brauðrasp • sítrónupipar • 1 egg

Snöggsteikið lambalundir í olíu. Skerið paprikur og sveppi smátt og léttsteikið í olíu, bætið kjötkrafti út í og þykkið með brauðraspi. Kælið kjötið og grænmetisblönduna. Skiptið smjördeiginu í sex jafna hluta u.þ.b. 15x20 cm. Leggið 1–2 lundir og grænmetisblöndu á miðja hverja plötu, lokið og þrýstið saman brúnum með gaffli. Penslið með eggi og sáldrið sítrónupipar yfir. Bakið í 190°C heitum ofni í 15–20 mín. Berið fram með smjörsteiktum sveppum í rjóma og soðnu grænmeti.

Daimísterta

Marengsbotnar: **3 eggjahvítur 2 dl sykur • 2 dl Rice krispies**

Krem: **3 eggjarauður • 100 g sykur ½ dl heitt kaffi • 4–5 stykki daimsúkkulaði • ½ l rjómi • 3 blöð matarlím**

Marengsbotnar: Þeytið saman eggjahvítur og sykur, bætið rice crispis varlega út í og setjið í 2 form, bakið í 40–45 mín. við 150°C. Kælið.

Krem: Þeytið eggjarauður og sykur saman þar til ljóst og létt. Brytjið súkkulaðið smátt og hellið kaffinu yfir það, kælið. Þeytið rjómann, bleytið upp í matarlíminu og bræðið. Blandið síðan öllu saman.

Setjið helminginn af kreminu á neðri botninn, síðan er efri botninn settur á og afgangurinn af kreminu settur yfir alla tertuna. Frystið. Tertan er tekin úr frysti u.þ.b. einni klukkustund áður en hún er borðuð.

Heilagur Nikulás

Það er fátt líkt með íslensku jólasveinunum okkar og hinum alþjóðlega, rauðklædda Santa Claus. Íslensku sveinarnir eru af kyni trölla og voru upphaflega barnafælur, þótt þeir hafi mildast mikið á síðustu áratugum, en Santa Claus á hins vegar rætur í dýrlingnum Nikulási sem var biskup í Mýru í Litlu-Asíu (Tyrklandi) á 4. öld. Um líf og störf Nikulásar er fátt vitað en hann er þó einn af vinsælustu dýrlingum bæði rómversk-kaþólsku kirkjunnar og þeirrar grísk-kaþólsku. Ýmsar óstaðfestar sagnir eru til um hann þar sem honum eru eignuð hin ýmsu kraftaverk. Samkvæmt þeim var hann örlátur mjög, sem er væntanlega rótin að hugmyndinni um Nikulás sem jólasvein sem gefur börnum gjafir. Þjóðsagnapersónan Santa Claus barst frá Evrópu til Bandaríkjanna og er eins konar samsuða úr heilögum Nikulási og Jesúbarninu. Á 19. öld trúðu börn í Þýskalandi og víðar því að Jesúbarnið, eða *Christkindlein*, kæmi og færði þeim gjafir. Annað nafn bandaríska jólasveinsins, *Kris Kringle*, mun vera afbökun á *Christkindlein*. Jesúbarnið var þá stundum sagt eiga sér fylgdarmann sem var einhvers konar Nikulásarfígúra, til dæmis *Père Noël* í Frakklandi og *Pelznickel* í Þýskalandi. Í Hollandi fengu börnin gjafir frá *Sinterklaas* á Nikulásarmessu, 6. desember. Þegar Evrópubúar tóku að nema land vestanhafs fluttu þeir þessar sagnir með sér.

Árið 1804 var sögufélag New York stofnað og Nikulás valinn verndardýrlingur þess. Árið 1809 kom út grínsagan „A History of New York“ eftir Washington Irving sem skrifaði undir dulnefninu *Diedrich Knickerbocker*. Sagan gekk út á að hnýta í hollenska fortíð New York-borgar og þar með hinn hollenska Sinterklaas. Í sögunni var meðal annars talað um heilagan Nikulás svífandi yfir borginni á vagni. Kvæðið „An Account of a Visit from St. Nicholas“ kom út 1823 og naut fljótt mikilla vinsælda. Þetta kvæði er betur þekkt undir upphafsorðum sínum, „'Twas the night before Christmas,“ og í dag er lestur þess hluti af jólahaldi margra Bandaríkjamanna. Þar er talað um heilagan Nikulás á fljúgandi sleða dregnum af hreindýrum. Eftir því sem leið á 19. öldina fór heilagur Nikulás að gegna æ stærra hlutverki í jólahaldi Bandaríkjamanna og gekk nú undir nafninu *Santa Claus* eða *Kris Kringle*. Oft var hann að sögn klæddur loðfeldi, líkt og hinn þýskættaði Pelznickel, en stundum átti hann að klæðast litríkum fötum. Í fyrstu var hann ýmist sagður líkjast litlum álfi eða vera maður í fullri stærð og varð seinni ímyndin ofan á. Árið 1897 birtist frægt svar Francis P. Church í dagblaðinu *New York Sun* við fyrirspurn 8 ára stúlku, Virginiu O'Hanlon, um tilvist jólasveinsins. Svarið bar yfirskriftina „Yes, Virginia, there is a Santa Claus.“ Hugmyndin um Santa Claus sem feitlaginn karl í rauðum fötum var orðin útbreidd um aldamótin 1900 og um 1920 var jólasveinninn í hugum flestra bandarískra barna kátur karl, hvítskeggjaður og rauðklæddur. Á 4. áratug 20. aldar fór Coca-Cola svo af stað með hina frægu auglýsingaherferð þar sem jólasveinninn, teiknaður af Haddon Sundblom, var í aðalhlutverki. Ef til vill hefur sú herferð orðið til þess að festa ákveðna ímynd jólasveinsins í sessi en víst er að þessi ímynd hafði verið til um skeið og var ekki uppfinning Coca-Cola eða Sundbloms þótt hann hafi vissulega túlkað fyrri hugmyndir eftir eigin höfði. Enginn vafi leikur á að auglýsingar hafa átt sinn þátt í að móta jólasiði Bandaríkjamanna. Til að mynda er hreindýrið Rúdolf með rauða trýnið, sem sungið er um í vinsælu jólalagi, afsprengi auglýsinga frá stórversluninni Montgomery Ward frá 1939. Það ár fékk verslunin Robert L. May til að semja barnasögu sem dreift var til viðskiptavina fyrir jólin. Sagan naut fljótt mikilla vinsælda og 1949 kom út lagið „Rudolph the Red-Nosed Reindeer,“ sungið af Gene Autry. Árið 1964 var svo gerð sjónvarpsmynd um Rúdolf og félaga með brúðum í hlutverkum þeirra. Líkt og kvæði Moores um aðfangadagskvöld jóla, er þessi sjónvarpsmynd jafnstór þáttur í jólahaldi Bandaríkjamanna og hangikjötið er á Íslandi.

Heimild: www.islandia.is/~juljul/jol/jolasveinarnir.htm

Skreytingar á hátíðarborðið

Fallega skreytt matarborð gleður augað og veitir ekki síður vellíðunarkennd en velheppnaður matur og ljúffengt vín. Það er líka við hæfi að leggja smá vinnu í að skapa matnum rétta umgjörð eftir að hafa kannski eitt heilum degi í að útbúa hann. Til að fá hugmyndir um skreytingar á jólamatarborð annars vegar og nýársmatarborð hins vegar, var leitað til Blómaturnsins á Ísafirði og beðið um góð ráð. Júlíana Ernisdóttir, einn eigenda verslunarinnar, varð góðfúslega við þessari beiðni og útbjó tvö borð með ýmsum tillögum. Útkoman var einstaklega skemmtileg eins og sjá má á meðfylgjandi myndum.

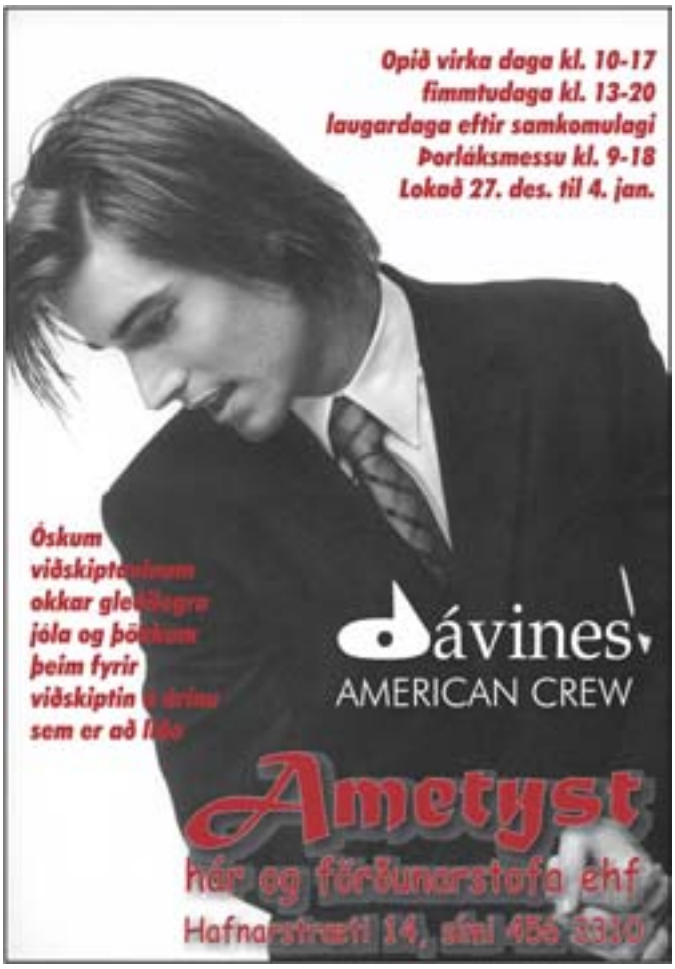
Hvað jólaborðið varðar, þá segir Júlíana að dumbrauði og græni liturinn verði allsráðandi á komandi jólum en sá gyllti verði ekki langt undan. Epli eru vinsæl núna í jólaskreytingar, sérstaklega eplakertin, en Júlíana segir líka sniðugt að taka venjulegt epli, skera í það rauf og stinga þar í nafnspjaldi ef raða á til borðs. Rauðar rósir geta einnig verið afskaplega jólalegar og notar Júlíana þær gjarnan einar sér eða með greni. Lífga má upp á kertastaup á ýmsan hátt, t.d. með smá greni og jólaborða, en það er líka tilvalið að nota vínglös sem kertastaup. Júlíana segist mikið nota litlar seríur með batterí til að skreyta með enda séu möguleikarnir óþrjótandi. Það má vefja þeim utan um jólaskreytingar, nota þær í blómvendi, setja þær í glæra vasa eða skálar með t.d. könglum, jólakúlum eða englahári. Í hvítvínsglösin setti Júlíana litla jólapoka og segir sniðugt að setja í þá litla gjöf fyrir hvern og einn matargest.

Einfaldir, rauðir jóladúkar og munnþurrkur í stíl standa alltaf fyrir sínu, saumað úr efni sem Júlíana keypti í Baðstofunni á Ísafirði. Rauðu borðarnir undir eplunum á matardiskunum eru notaðir til að binda utan um munnþurrkur en Júlíönu fannst ekkert síðra að nota þá óbundna.

Silfur er allsráðandi á nýársborðinu enda segir Júlíana að henni hafi allaf fundist silfur vera litur nýársins. Fjólublátt eða blátt með, segir hún, að sé allaf flott en nú heldur hún sig samt við dumbrauða litinn sem er ekki síðri. Júlíana lagði rautt vírnet eftir borðinu endilöngu og fléttaði berjalengju og seríu saman við. Vírnetið má nota á ýmsa vegu, t.d. ofan á vasa (ef vasinn er of víður fyrir 2–3 blóm þá standa þau beint með netinu). Þar sem skreytingar mega helst ekki vera of háar á matarborðinu er fallegt að hafa 3–4 litlar skreytingar hlið við hlið í stað stærri skreytinga en það má líka setja litla skál með vatni við hvern disk og láta í eitt blóm, t.d. rós, með smá englahári. Til að fullkomna verkið er döggvað rósarblað eða laufblað með nafni matargests nælt í hverja munnþurrku. Önnur skemmtileg útfærsla, segir Júlíana að lokum, er að setja munnþurrku með seríu í vínglas við hvern disk og njóta síðan þeirrar einstöku stemmningar sem skapast við fallega skreytt hátíðarborð.

Borðbúnaðurinn sem notaður er á myndunum fæst hjá Blómaturninum á Ísafirði. Matardiskarnir á jólaborðinu eru úr svokölluðu Hersianstelli, staup og hnífapör frá Broste Copenhagen, sem og litli jólapokinn. Vatnskanna, glös, kertastaup og epli eru frá Sia. Borðbúnaðurinn á nýársborðinu er frá Broste Copenhagen, þ.e. matarstell, hnífapör, glös, staup og kanna. Hreindýrin eru í einkaeign en verða seld í versluninni í framtíðinni.

Jólaskóna
færðu hjá okkur
Skóverslun Leós
Ísafirði
Sími 456 3044


Opið virka daga kl. 10-17
fimmtudaga kl. 13-20
laugardaga eftir samkomulagi
Þorláksmessu kl. 9-18
Lokað 27. des. til 4. jan.
Óskum viðskiptavinum okkar gleðilegra jóla og þökkum þeim fyrir viðskiptin á árinu sem er að líða
dávines
AMERICAN CREW
Ametyst
hár og förðunarstofa ehf
Hafnarstræti 14, sími 456 3330

FMG
Sindragötu 3
Bifreiðaþjónusta
Bílaviðgerðir
Bílaþvottastöð
Hjólbarðaþjónusta
Hópferðabílar
Smurstöð
Bílasala
Nýir bílar
Notaðir bílar
Vélsleðar
Fjórhjól
SUBARU
NISSAN
OPEL
Esso
POLARIS

Jólastemmningin
er á Langa Manga
Opið
sunnud. - fimmmtud. 11-23:30
föstud. og laugard. 11-01
Girnileg tilboð í mat,
drykk og sætabrauði
alla aðventuna
Munið jólatertu Manga
Langi Mangi
cafe
Aðalstræti 22
Sími 456 3022

Kæru Vestfirðingar og aðrir vandaðir landsmenn!

Bækurnar frá Vestfirska forlaginu eru bækurnar ykkar. Já, fjölbreytt, fróðleg og spennandi bókaflóra, þar sem allir finna eitthvað við sitt hæfi.

Séra Baldur,
Qupersímán,
grænlenski galdramaðurinn,
Saltstorkin bros,
lífshlaup Ólafs Guðmundssonar frá Breiðavík,
Þegar himinninn grætur,
Frá Bjargtöngum að Djúpi,
Mannlíf og saga fyrir vestan
og margt fleira. Auk þess kvikmyndin
Í faðmi hafsins á DVD-diski. Það er eins gott að tryggja sér eintök strax, því ekki er ráð nema í tíma sé tekið.

Gerið jólahátíðina enn þá gleðilegri með bókunum ykkar frá Vestfirska forlaginu. Gleðileg jól.

Vestfirska forlagið

Pöntunarsími og fax 456 8181
netfang: jons@snerpa.is - veffang: hrafnseyri.is

Faktorshúsið (anno 1788) í Hæstakaupstað, (Aðalstræti 42), Ísafirði

„Jólahúsið" á Ísafirði
OPIÐ ALLA DAGA

Kaffi, krá og kræsingar

Framundan:
Jólabækurnar, höfundar mæta á staðinn...
Í hádeginu: Súpa og brauð, smáréttir...
Um miðjan daginn: Kaffi og með'í...
Á kvöldin: Matur og drykkir...
„Fröken Ísafjörður", hinn rómaði drykkur Faktorshússins...

Jólakaffi, jólaglögg, jólamatur, jólasiður...

Nánari upplýsingar og borðapantanir í síma: 456 3868 og 899 0742

Hlynur Snorrason

Þegar ég hugsa til baka þá eru það ekki endilega dýrustu og fyrirferðamestu jólagjafirnar sem standa uppúr. Mig minnir að ég hafi verið um 10 ára gamall þegar pabbi og mamma gáfu mér pínulítið **útvarpstæki**. Þetta hefur væntanlega verið árið 1973 og þá voru 10 ár í að aðrar íslenskar útvarpsstöðvar en gamla „Gufan, Rás 1", yrðu til. Mér þótti mikið til þessarar jólagjafar koma og hlustaði talsvert á þetta litla útvarpstæki sem var knúið rafhlöðum. Rafhlöðurnar geymdi ég á ofninum á milli þess sem ég notaði þær í útvarpið, til þess að nýta þær betur. Uppáhaldsþættirnir, sem ég hlustaði á í þessu litla tæki, voru aðallega *Lög unga fólksins*, *Óskalög sjúklinga* og *Morgunsaga barnanna*. Ég á þetta litla útvarp ennþá, en það virkar reyndar ekki lengur. Þetta þótti mjög vegleg jólagjöf. Síðan eru liðin 30 ár og 10 ára gömul börn munu sennilega hlægja sig máttlaus af þessari ljúfsáru endurminningu. Nú eru gildin önnur, ekki satt?

eftirminnilegasta jólagjöfin

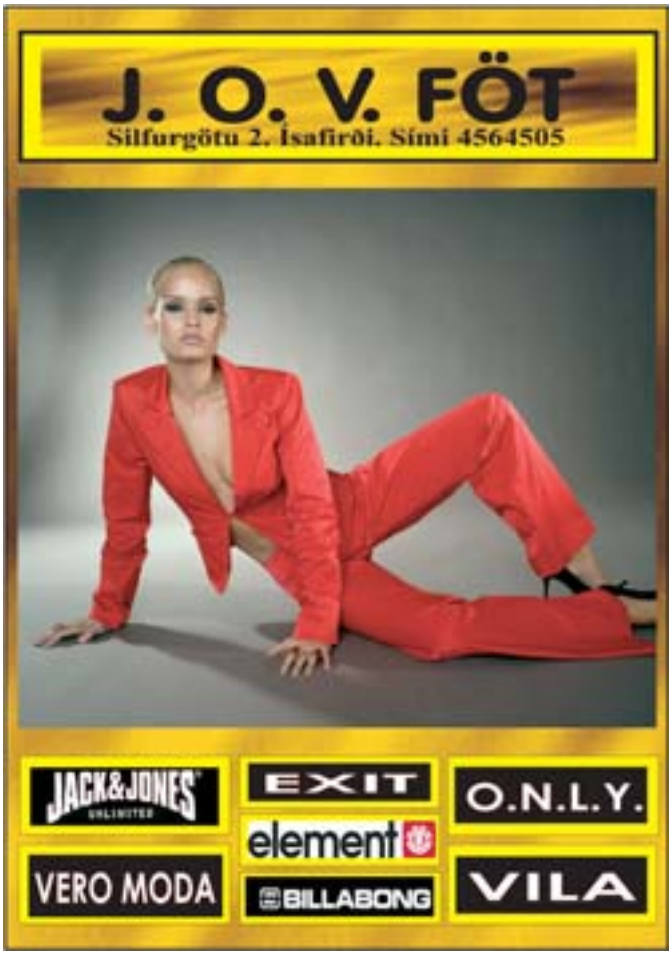
Ólína Þorvarðardóttir

Eftirminnilegasta jólagjöfin mín var **falleg dúkka** sem mamma gaf mér þegar ég var 8 ára. Hún var ljóshærð í rauðum kjól með fallega slaufu um mittið. Hún var samstundis nefnd Slaufa. Systir mín Halldóra fékk aðra eins, en sú var í bláum kjól og hlaut af einhverjum ástæðum hið frumlega nafn „Gúmmíplast". Mér er Slaufa afar hugleikin af tveimur ástæðum. Annars vegar út af rauða kjólnum. Sjálf fékk ég aldrei að fara í rauð föt vegna þess að það þótti ekki eiga við rauða hárið mitt sem á þessum árum var bæði þykkt og strítt. Hins vegar er mér hún minnisstæð vegna atviks sem varð nokkrum dögum seinna, og ég gleymi ekki meðan ég lifi. Einn daginn þegar ég kem heim úr skólanum blasir við mér hryggðarmynd. Slaufa mín liggur á rúminu og búið að klippa fallega hárið hennar af höfðinu þannig að ekkert er eftir nema fáeinar lýjur út í loftið. Halldóra systir mín hafði þá verið í hárgreiðsluleik með dúkkurnar báðar og af ótta við að „klipping" myndi valda óafturkræfum skaða, ákvað hún að klippa mína dúkku frekar en sína. Áfallið sem ég fékk var ólýsanlegt. Hágrátandi tók ég Slaufu upp og hljóp með hana til mömmu, orðlaus af geðshræringu. Mamma leit á Halldóru, sem stóð með skömmustulegt, en líka svolítið meinfýsið vandræðaglott bak við hurð. Hún hugsaði sig um svolitla stund, tók þá dúkkuna hennar, klæddi hana þegjandi úr bláa kjólnum og færði í þann rauða. Rétti mér hana svo og sagði: „Þetta er hún Slaufa þín. Halldóra verður sjálf að eiga dúkkuna sem hún klippti." Af einhverjum ástæðum tók ég þó ekki gleði mína til fulls - því þó að dúkkurnar væru nákvæmlega eins, þá vissi ég að það var Slaufa sem lá hárlaus í bláum kjól neðst í dótakassanum því auðvitað vildi Halldóra systir ekki sjá hana eftir þetta. Það endaði með því að fáum kvöldum síðar læddist ég að dótakassanum, dró litlu hryggðarmyndina upp úr honum og stillti henni á koddann minn. Þar fékk hún að sitja eftirleiðis.

PlayStation.2
FREEDOM FIGHTERS
LORD OF THE RINGS
FIFA FOOTBALL 2004
INDIANA JONES
Tölvuleikirnir
og tónlistin fást í
HAMRABORG EHF.
HAFNARSTRÆTI 7 • ÍSAFIRÐI • SÍMI 456 3166

L'ORÉAL
PROFESSIONNEL
PARIS
Við kaup á 2 stk. frá KERASTASE
fylgir dagbók með
og við kaup á 2 stk. frá SÉRIE EXPERT
línunni fylgir veski með.
Frábær herralína frá
System Professional
með 25% afslætti
Hárkompaní
Silfurgötu 1

Jólin eru að nálgast!
Fallegar gjafavörur í miklu úrvali.
Sængurverasett, handklæði o.fl.
Jólailmurinn frá Noel
er komin aftur
Komið tímanlega
og sparifötin í
hreinsun fyrir jólin
Opið alla virka daga
kl. 8.30-18.00
laugard. 6. des. 10-16
laugard. 13. des. 10-18
laugard. 20. des. 10-20
þriðjud. 23. des. 8-22
EFNALAUGIN ALBERT EHF
POLLGÖTU 4 - SÍMI 456 4670


J. O. V. FÖT
Silfurgötu 2. Ísafirði. Sími 4564505
JACK&JONES
EXIT
O.N.L.Y.
element
VERO MODA
BILLABONG
VILA

Kærkomin jólakveðja frá dönskum vinum

Þegar ljósin eru tendruð á jólatrénu á Silfurtorgi á Ísafirði, birtir ekki einungis yfir bænum heldur líka fólki. Jólastemmningin heldur innreið sína fyrir alvöru og framundan er annasamur en skemmtilegur tími hjá flestum. Jólatréð er gjöf frá vinabæ Ísafjarðar í Danmörku, Hróarskeldu, og er rúmlega hálf öld síðan fyrsta tréð var sent þaðan, Ísfirðingum til gleði og ánægju á jólum.

Það er sviðsstjóri garðyrkjudeildarinnar í Hróarskeldu sem hefur það mikilvæga hlutverk að velja tréð sem senda á til Íslands og sjá starfsmenn hans síðan um að fella það og undirbúa fyrir flutning. Meðfylgjandi myndir voru teknar í Hróarskeldu, nánar tiltekið í Bondeskovgård, í lok nóvember sl. þegar tréð var fellt og gert klárt fyrir ferðalagið til Ísafjarðar. Ekki verður betur séð en að það muni sóma sér vel á Silfurtorgi þegar búið verður að færa það í hátíðarbúninginn. - God julehilsen fra Roskilde.

Á norðanverðum Vestfjörðum verða ljós tendruð á jólatrjám sem hér segir: Ísafjörður, laugardaginn 6. desember kl. 17 Suðureyri, laugardaginn 6. desember kl. 14 • Flateyri, sunnudaginn 7. desember kl. 14 • Þingeyri, sunnudaginn 7. desember kl. 17 • Bolungarvík, laugardaginn 6. desember • Súðavík, laugardaginn 6. desember kl. 15.30.

Íslandspóstur hf

Opnunartími á Pósthúsinu á Ísafirði í desember 2003

Mánudaginn	15. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Þriðjudaginn	16. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Miðvikudaginn	17. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Fimmtudaginn	18. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Föstudaginn	19. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Laugardaginn	20. desember	opið frá kl. 13.00-16.00
Sunnudaginn	21. desember	opið frá kl. 13.00-16.00
Mánudaginn	22. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Þriðjudaginn	23. desember	opið frá kl. 9.00-18.00
Miðvikudaginn	24. desember	opið frá kl. 9.00-12.00

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

Stöðvarstjóri

LÍFEYRISSJÓÐUR
VESTFIRÐINGA

Viðbótarsparnaður frá Lífeyrissjóði Vestfirðinga

Hvað er betra en að eignast mikið og borga lítið fyrir það. Hik er sama og að tapa peningum. Þeir sem eru **ekki** með viðbótarlífeyrissparnað eru að afþakka peninga. Í tímans rás verða þessir peningar jafnvel að milljónum.

Ef þú ert með t.d. kr. 100.000 í mánaðarlaun og ákveður að spara 4,0% greiða launagreiðandi og ríkið 2,4% mótframlag, þannig að þú eignast kr. 6.400 í sparnað á mánuði, en greiðir aðeins kr. 2.458 fyrir það eða 38% 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
2.4% mótframlag	2.400	3.600	4.800
Lækkun staðgreiðslu	-1.542	-2.313	-3.084
Lækkun útborgunar	2.458	3.687	4.916
Sparnaður	6.400	9.600	12.800

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

Viðbótarsparnaður er einhver besta sparnaðarleiðin sem býðst einstaklingum í dag.

Raunávöxtun Séreignadeildar Lífeyrissjóðs Vestfirðinga hefur verið eftirfarandi.

Árið 2002 7,85%
Janúar-júní 2003 10,50%

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

LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA

Lífeyrissjóður Vestfirðinga • Hafnarstræti 9-13 • 400 Ísafjörður • Sími 456-4233 / 456-5980 • Fax 456-4710

Jólagjafirnar fást hjá Símanum

Jólin 2003

2500 KRÓNA INNEIGN* EÐA JÓLAKORT FRÁ SÍMANUM

FYLGIR MEÐ ÖLLUM GSM-SÍMUM

Sendu SMS um jólin

SMS-jólakortið er Frelsis-skafkort frá Simanum GSM. Þú færð **750** kr. SMS-inneign fyrir aðeins **500** kr. Gildir innan kerfis Simans GSM.

- *Glaðningur fyrir þá sem senda oft SMS.*
- *Snilldargjöf merkimiði á jólapakkann.*
- *Góð gjöf í skóinn.*

Algjör draumur

SONY ERICSSON T310

- Myndavél og bæta við myndum
- GPRS, WAP, MMS
- Polýtónar (Marokkóna)
- Dagatal

SJÁ NÁNAR Á VIT.IS

Léttkaupsútborgun **2.980** kr.

1.000 kr. farsæl mánaðarlega á simareikning næstu 12 mánuði.

Verð **14.980** kr.*

*Tengingar fyrir GSM-kort frá Simanum GSM.

Innbyggð myndavél

Vinnur með þér

SONYERICSSON T610

- GPRS, WAP, MMS
- Polýtónar (Marokkóna)
- Bluetooth, margskiptur myndsími
- Dagatal sem sýnir að mér dettur í hug og Lotus Notes
- Tengjanlegt – hægt er að sækja efni á netið í gegnum Simanum

SJÁ NÁNAR Á VIT.IS

Léttkaupsútborgun **5.980** kr.

2.000 kr. farsæl mánaðarlega á simareikning næstu 12 mánuði.

Verð **29.980** kr.*

*Tengingar fyrir GSM-kort frá Simanum GSM.

Tilboð á ADSL-pökkum

ÞRÁÐLAUST INTERNET

Aðeins 2.490 kr.*

Stofnkostnaður áður ~~8.490~~ kr.

Innifalið:
- **Beinir (router) með þráðlausum sendi**
- **Þráðlaust netkort í fartölvu**
- **Smásía**

*Tilboðið miðast við 12 mánaða áskrift að **ADSL 1500** eða **ADSL 2000** tengingu hjá Simanum Internet. Mánaðarleg áskrift er frá 4.800 kr. og miðast við **ADSL 1500** tengingu og 100 MB af innifáldu gagnamagni.

Fjölhæfur

þráðlaus sími

PANASONIC 410

- Númeraskjár
- Símaskrá
- Polýtónar (Marokkóna)

Léttkaupsútborgun **1.980** kr.

750 kr. farsæl mánaðarlega á simareikning næstu 12 mánuði.

Verð **10.980** kr.

150 frímínútur
*í desember**
Frítt talhólf
í 6 mánuði
með öllum nýjum þráðlausum heimilissímum frá Simanum.

*Simann berðir er heimilissíma í heimilissíma á kvöldin og um helgar.

Allar nánari upplýsingar er hægt að finna á
siminn.is *og í gjaldfrjálsu númeri* **800 7000**

SÍMINN