

A lit candle in a wooden holder is the central focus, surrounded by winter decorations including pinecones, holly leaves, and a birdhouse. The background is a warm, wooden wall.

Aðventan

2002

Bæjarins besta

Hún bjó yfir miklu hugrekki og freksisþró, ræktaði með sér ótvíræða viðskiptahæfileika og varð vellauðug.

Í þessari ótrúlegu bók segir Sonja á hljupslausan hátt frá langri og strúri ævi sinni, kynnum sínum af sumu af ríkasta fólki veraldar og frá því þegar hún snéri aftur til Íslands til að eyða þar ævilöbðinu með útsýni til íslenskra fjalla.



Líf heimskonunnar
Sonju Wendel
Benjamínsson
de Zorrilla.
Saga um ævintýri
og ástir heimskonu
sem setti sjálfstæði
sitt ofar öllu öðru.

www.jpv.is

Jpv
JÓNA V. BENJAMÍNSSON
Bredrabergisvegur 7
Sími 575 5400



handunnin jólakort

Þessi fallegu jólakort eru fyrir þá sem hafa góðan tíma til að fönndra fyrir jólin. Gyllt efni er notað í bakgrunninn á græna kortinu og jólatré úr pappa límt ofan á. Það er síðan skreytt með gylltri festi og borða. Jólasveinakortið er hins vegar gert með aðferð sem nú er mjög vinsæl, þ.e. útklipptar myndir eru notaðar til að ná fram þrívídd. Kortið er skreytt með búi af hvítu grisjuefni og gylltu límskrauti. Töluverð vinna liggur í málaða jólakortinu og óhætt að segja að þar fái listhæfileikarnir að njóta sín. Í miðju kortsins er silkiefni sem málað er á og síðan rammað inn í pappírkort sem einnig skreytt með máluðum myndum og loks gyllt með glimmerpenna. Hins vegar er tiltölulega fljótlegt er að gera jólakortið með englinum en þar er notaður klipptur borði, lítill blúndudúkur, gylltur pípuhreinsivír, tréfætur og tréhöfuð sem fást í föndurbúðum. Allt er þetta síðan límt á pappírinn svo úr verður engill.

Útgefandi: H-prent ehf, Sölgötu 9, 400 Ísafirði • Ritstjóri: Sigurjón J. Sigurðsson • Efnisstýring: Guðfinna M. Hreiðarsdóttir • Ljósmyndari: Halldór Sveinbjörnsson • Föndur: Helga Guðný Kristjánsdóttir • Aðventukransar: Soffía Hauksdóttir (Verslunin Blómahornið), Díana Björk Konráðsdóttir og Sigrún Halldórsdóttir • Matur: Snorri Bogason og Karl Ásgeirsson (SKG-veitingar), Helga Guðný Kristjánsdóttir og Hulda Karlsdóttir • Aðrir eftirtaldir aðilar fá þakkir fyrir ýmsa aðstoð við gerð blaðsins: Ásgerður Bergsdóttir • Birna Lárusdóttir • Guðlaug Stefánsdóttir • Ingunn Ósk Sturludóttir • Jóna Símonía Bjarnadóttir • Margrét Jóhanna Birkisdóttir • Sigríður Ragnarsdóttir.



Íslandspóstur hf

Opnunartími á Pósthúsinu á Ísafirði í Desember 2002

Laugardaginn	14. desember	Lokað
Sunnudaginn	15. desember	Lokað
Mánudaginn	16. desember	opnið frá kl. 9.00-18.00
Þriðjudaginn	17. desember	opnið frá kl. 9.00-18.00
Miðvikudaginn	18. desember	opnið frá kl. 9.00-18.00
Fimmtudaginn	19. desember	opnið frá kl. 9.00-18.00
Föstudaginn	20. desember	opnið frá kl. 9.00-18.00
Laugardaginn	21. desember	opnið frá kl. 13.00-16.00
Sunnudaginn	22. desember	opnið frá kl. 13.00-16.00
Mánudaginn	23. desember	opnið frá kl. 9.00-18.00
Þriðjudaginn	24. desember	opnið frá kl. 9.00-12.00

Munið að síðasti skiladagur á böggjum innanlands er 19. desember og á jólakortum 20. desember.

Stjórnunartími



Vestfirðingar!

**Gerð
jólainnkaupin
í glæsilegri
og rúmgóðri
verslun**



SAMKAUP

Opnunartímar:

Föstudagur 20. des. kl. 09:00 – 21:00

Laugardagur 21. des. kl. 10:00 – 22:00

Sunnudagur 22. des. kl. 10:00 – 22:00

Þorláksmessa 23. des. kl. 09:00 – 23:00

Aðfangadagur 24. des. kl. 09:00 – 12:00

Jóladagur 25. des. LOKAÐ

2. í jólum, 26. des. LOKAÐ

Föstudagur 27. des. kl. 09:00 – 21:00

Laugardagur 28. des. kl. 10:00 – 21:00

Sunnudagur 29. des. kl. 12:00 – 21:00

Mánudagur 30. des. kl. 09:00 – 21:00

Gamlársdagur 31. des. kl. 09:00 – 12:00

Nýársdagur 1. janúar LOKAÐ

Fimmtudagur 2. jan. kl. 16:00 – 21:00 (Vörutalning)





Laufabrauð

Á heimili Jónu Símoníu Bjarnadóttur og Þorsteins Traustasonar í Faktorshúsinu í Neðstakaupstað á Ísafirði er það hefð að baka laufabrauð fyrir jólin og markar baksturinn upphaf jólaundirbúnings á heimilinu. Fjölskyldan safnast saman við skurðinn og sker hver og einn eftir sínu höfði. Sumir halda sig við hin hefðbundnu munstur eins og bóndarósina á meðan aðrir fá útrás fyrir sköpunarþörfina og ný munstur verða til. Útkoman er glæsilegur stafli af lystilegum kökum sem snæddar eru um jólin með hangikjöti og pokabaunum.

Að sögn Jónu Símoníu er sá siður að baka næfurþunnt skreytt brauð fyrir hátíðir séríslenskur en elstu heimildir um laufabrauð eru frá fyrri hluta 18. aldar. Er laufabrauðið þá sagt sælgæti Íslendinga og mun einkum hafa verið á borðum heldri manna. Var það gert úr hveiti og steikt í smjöri. Þegar komið er fram á 19. öldina er laufabrauðið orðið hátíðarbrauð almennings á Norðurlandi og Norðausturlandi enda farið að nota ódýrar mjöl og brauðið steikt úr tólg í stað smjörs. Þaðan breiddist siðurinn út um landið og er laufabrauð nú fastur liður í jólahaldi í öllum landslutum.

Laufabrauðsuppskrift:

125 g smjörlíki • 7 1/2 dl mjólk • 2 1/2 dl vatn • 2 msk sykur • 2 kg hveiti • 1/2 tsk salt • lyftiduft á hnífsoði

Smjörlíkið er brætt, mjólkinni, vatninu og sykrinum er hellt saman við og allt hitað að suðu. Hrært saman við hveitið, saltið og lyftiduftið, hnoðað vel. Geymið deigið í plastpoka svo það kólni ekki. Það er síðan flatt út örþunnt, sumir segja að rétt sé flatt þegar hægt er að lesa í gegnum deigið. Skornar kökur undan diskum með kleinujárni og þær svo skreyttar með skurði og honum flett. Munstraða hlið kökunnar er alltaf sett fyrst í feitina og hún pressuð létt með hlemmi um leið og hún er tekin úr pottinum. Best er að láta kökurnar standa upp á rönd meðan þær kólna og segir Jóna Símonía að sú aðferð hafi einnig reynst henni best við geymslu þeirra.

Þegar hangiketíð er soðið á Þorláksmessu er tilvalið að setja gular baunir í grisju/léreftspoka og sjóða með. Úr verður þykk stappa sem mýkt er með hangikjötssöðinu og fer afskaplega vel með laufabrauði.





Allt frá grunni að góðum jólum



BORVÉL 12V HITACHI,

Fyrir iðnaðarmanninn og heimilið, taska, 2 rafhlóður, vasaljós, bitasott.

Verð **13.995**



Gervijólatré

Verð frá **1.899 kr.**



Mikið úrval af fallegri gjafavöru.

Nýjung sem skreytti toppsætið um síðustu jól!



Jólakrans með ljósleiðara á hurð

Verð **4.998 kr.**



Verkfæratoöskur,

tívalið fyrir Lego, hannyrðir og ýmiss konar smádót.

Verð frá **599 kr.**

Nýi Húsasmiðjubæklingurinn kemur í allar vörslanir Húsasmiðjunnar 6. des.



HÚSASMÍÐJAN

Sími 456 4644 • www.husa.is



Rauðkál ómissandi á aðfangadagsmorgun

Á Urðarvegi á Ísafirði búa þau Hallgrímur Kjartansson, læknir, og Birna Lárusdóttir, bæjarfulltrúi, ásamt börnunum sínum þremur: Heklu, Huga og Hilmi. Birna segir að enginn tími ársins veki upp eins ljúfar endurminningar hjá sér og jólin. Þrátt fyrir allt umstangið og atið nái tilhlökkun bernskuáranna alltaf tókum á henni þegar desember nálgast og fyrstu jólalögin byrja að hljóma.

„Í fjölskyldunni okkar erum við íhaldssemin uppmáluð um jól. Allt verður að vera í föstum skorðum og helst sem líkast því sem var þegar við vorum að alast upp. Þótt jólahaldið hafi í stærstum dráttum verið svipað í æsku okkar Hallgríms verður að viðurkennast að ég hef verið aðgangsharðari í því að viðhalda hefðunum úr mínum uppvexti og hefur hann látið það yfir sig ganga án teljandi mótmæla. Við erum afar samhent í því að reyna að skapa þá umgjörð um jólahaldið sem getur síðar meir vakið upp svipaðar kenndir í börnunum okkar og við upplifum enn í dag í aðdraganda jólanna.

Segja má að jólahaldið hefjist fyrir alvöru á Þorláksmessu en síðustu ár hefur skapast sú hefð að vinafólk okkar á Þingeyri býður okkur í dýrindis skötuveislu í hádeginu. Þótt ég sé ekki alin upp við skötuna þá finnst mér fátt betra á Þorlák en þessi vestfirski veislukrás í góðra vina hópi. Á Þorláksmessukvöld er síðan fastur liður að skreyta heimilið og ekki síst jólatréð, sem á að vera stórt og lifandi grenitré - um það ríkir algjör eining í fjölskyldunni.

Aðfangadagur rennur ekki upp á mínu heimili öðruvísi en að ferskt rauðkál sé sett í pott og það látið sjóða vel og lengi þar til edikilmur nær um allt hús. Þannig hafði mamma það alla tíð í minni bernsku og þannig man hún jólin sín á Ísafirði.

Uppskriftin að jólarauðkálínu ómissandi er einmitt komin frá móðurömmu minni, Maríu Jónsdóttur, kaupfélagsstjórafrú.

Jólarauðkálið hennar ömmu Mæju:

1 meðalstór rauðkálshaus • 150 g smjörlíki • 10 msk borðedik • 1 msk salt • 75 g sykur • 2½ dl hindberjasaft

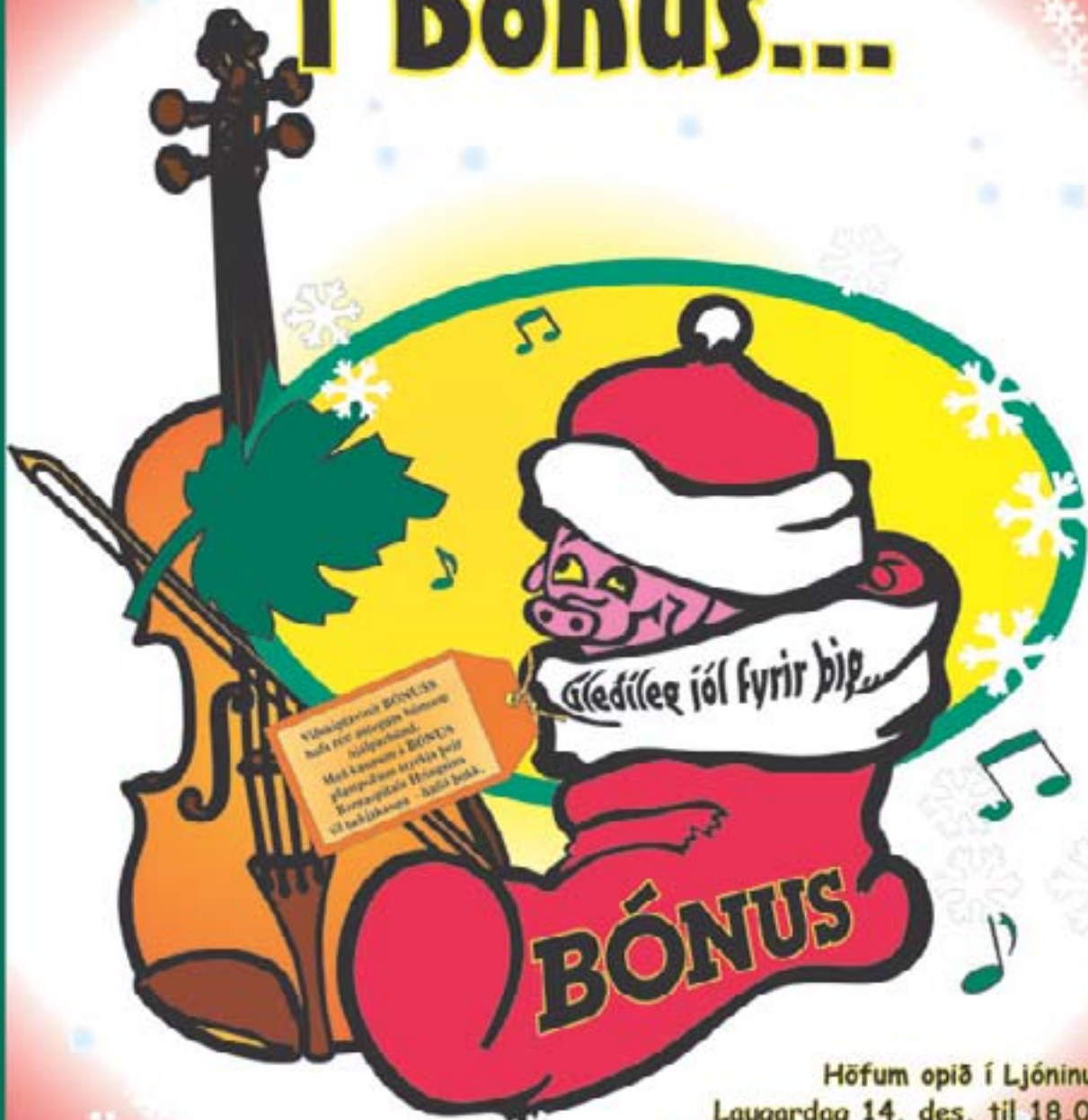
Rauðkálið er skorið í mjóar ræmur. Edik, salt og smjörlíki brætt saman í stórum potti og kál sett útí. Soðið í 2½–3 klst við vægan hita (má vera lengur). Síðasta klukkutímann er kálið soðið með saft og sykri. Gæta þarf vel að því að hræra oft og vel svo kálið brenni ekki við. Það sem af gengur eftir jólahaldið má auðveldlega frysta.

Rauðkálið er síðan borið fram með einkar hefðbundnum jólamatseðli fjölskyldunnar en á aðfangadagskvöld er hamborgarhryggur undantekningarlaust á boðstólum. Heimatilbúinn ís er fastur liður í eftirrétt. Á jóladag passar rauðkálið góða enn betur með aðalréttinum en það er hefð á þessum hátíðlegasta degi jólanna að borða hangikjöt með baunauppstúfi og tilbehör. Mönslugrauturinn fylgir síðan með hindberjasósu og möndlugjöf. Reyndar vandist Hallgrímur því í æsku að borða hangikjöt á aðfangadag og því vill hann helst að hangikjöti sé soðið á þeim degi því ilmurinn kemur honum í rétta jólaskapið.

Af ofansögðu sést að við erum lítið fyrir tilraunir í eldhúsinu - eða annars staðar - á þessum árstíma. Allt heimilishaldið einkennist af þessu gamla og góða: Nýbökudum smákökum, malti og appelsíni, mandarínum, messunni í útvarpinu, Nóa-konfektí, nýjum náttfötum á börnin, kertaljósum og notalegri jólatónlist. Og þannig viljum við helst hafa það um jólin.“



Jólin byrja í Bónus...



Höfum opið í Ljóninu:
Laugardag 14. des. til 18.00
Föstudag 20. des. til 20.00
Laugardag 21. des. til 20.00
Sunnudag 22. des. til 20.00
Mánudag 23. des. til 23.00

BÓNUS
byður betur



Aðventukransar

Aðventukransarnir eru eitt helsta einkenni þess að adventan er gengin í garð og jólahátíðin nálgað. Er þessi siður kominn sunnan úr Evrópu þar sem hann á sér langa sögu enda hefur um aldri tíðkast að skreyta þar híbýli með sígrænum greinum við hátíðleg tækifæri. Aðventukransar eru hins vegar tiltölulega ungt fyrirbæri á Íslandi og þekktust almennt ekki fyrr en eftir heimsstyrjaldarárin síðari og þá fyrst sem skraut í einstaka búðargluggum eða á veitingahúsum. Útbreiðsla þeirra var mjög hæg og þeir urðu ekki verulega vinsælir fyrr en upp úr 1960.

Að búa til hefðbundinn aðventukrans þarf alls ekki að vera mikill vandi, segir Soffía Hauksdóttir, eigandi verslunarinnar Blómahornsins í Bolungarvík og á Ísafirði, þegar leitað var eftir leiðbeiningum hjá henni. Fyrst er tekinn basthringur sem síðan er vafinn með grænum plastborða og endinn víraður niður. Þá er grenið klippt niður í 8–12 cm langa búa og segir Soffía mikilvægt að klippa það á röngunni svo búarnir fari betur á hringnum. Hún bendir jafnframt á að auk grenis megi einnig nota thuja og buxus, allt eftir smekk hvers og eins. Þegar búið er að klippa grenið eru búarnir lagðir hlið við hlið þannig að þeir hylji basthringinn vel (ekki þó botninn) og festir með því að vefja vír tvo hringi utan um greinarnar neðst. Þannig er síðan vafið lag fyrir lag þar til kransinn er orðinn vel þéttur allan hringinn. Þá er vírin klipptur og bundinn á hann hnútur sem er falinn. Kransinn er loks skreyttur eftir höfði hvers og eins en Soffía skreytti sinn krans með gylltum kertakramarhúsum, slaufum, rósum, berjalengjum og gylltu englahári.

Aðventukransarnir bera fjögur kerti og er kveikt á einu fyrir hvern sunnudag í adventunni. Logandi kertin merkja komu Krists og aðdragandann að henni. Fyrsta kertið er **Spádómakertið** sem minnir á fyrirheit spámannanna Gamla testamentisins er höfðu sagt fyrir um komu frelsarans. Annað kertið er **Betlehems kertið** og heitir eftir fæðingarbæ Jesú. Þriðja kertið er **Hirðakertið**, nefnt eftir hirðingjunum sem fátækir og ómenntaðir fengu fyrst fregnina góðu um fæðingu frelsarans. Fjórdða kertið er **Englakertið** sem minnir okkur á englana sem fluttu fréttina um fæðingu frelsarans.





VIÐ ERUM Í

EG-HÚSINU Í BOLUNGARVÍK



GATINEAU PARIS

AVEDA.

fléttu og gullu og hárna og hárna. Það er lítt, kerstur, bólsörp, íslent, bótt, hárna og hárna. Það er lítt, kerstur, bólsörp, íslent, bótt, hárna og hárna.

CRAVE

Nýjasti íbúttur frá Calvin Klein ÁSAMÍ
TRUTH ETERNITY CONTRADICTION
DONNA KARAN - ET DENY
TOMMY og TOMMY T



SNYRTISTOFAN
MÁNAGULL
 Aðalstræti 21-23
 Bolungarvík Sími 456 7790

Munið gjafakortin vinsælu
 Gjafakortin lúta ka. 5000 rda með fylktu svörum,
 sönnu þessu af kærnu og þóki með íbúttum

FALLEGAR VINAGJAFIR

HÁGÆDA KONFEICT
 FYRIR SÆLKEIRA
 Í GLÆSHI EGGI
 GJAFUMBÚÐUM
 FRÁBÆR ILMIKERTI
 HEILGARTI BÖÐ
 HVERJA HEILGI
 RÓSATI BÖÐ
 ÚT ÁRÍÐ



Bolungarvík - opið mán-íos 13-18
 laugard. 12-16
 Ísafredi - opið alla daga 10-18
 nema sunnudaga 13-18

Blómahornið
 Sími 456 3336 - 456 7071

HÁRSTOFAN



Hársnyrtivörur frá
Ávines
 og
TIGI LONDON
L'OREAL



Opnunartími
 mánudaga 9:00-17:00
 þriðjud. - föstud. 9:00-18:00
 Laugardaga opið eftir þöntunum. ekkert álag

HÁRSTOFAN
 GLEDILEGJÓL. VERIÐ VELKOMIN
 SÖGÚN ARNÓLD JÓHANNA
 Aðalstræti 21-23 - Bolungarvík - Sími 456 7599

Sólbadsstofan Linda

Ljós Trímform Verslun

Ódýrar vörur til jólagjafa
 Véski, náttjatnaður, fallegar keramikvörur,
 sokkar, trífur, treflar, úr, armbönd, eyrnalokkar
 og ýmislegt fleira

Munið heit og notaleg ljósín í jólastressinu



Erum með falleg gjafabréf

VERIÐ VELKOMIN

Sólbadsstofan Linda
 Bolungarvík - Sími 456 7079



Vilberg Vilbergsson

Það er ekki auðvelt að nefna uppáhalds jólalög því svo mörg gætu komið til greina. Samt koma upp í hugann lög eins og **Heims um ból** eftir Franz Gruber, **The Christmas Song** og **O Little Town in Bethlehem** og mættu þau gjarnan vera sungin af Nat King Cole.



Beata Joó

Jól eftir Jórinni Viðar finnst mér er einfaldlega fallegasta íslenska jólagið. Ég held líka mikið upp á lagið **Í skóginum stóð kofi einn**, enda segir lagið fallega sögu og ég gat lært textann. Svo er auðvitað jólasálmurinn **Heims um ból** og það hefur sitt að segja að Franz Gruber var frá Austurríki, nágrennalandi Ungverjaland.



Margrét Geirsdóttir

Fyrst langar mig að nefna lagið **Jól** eftir Jórinni Viðar við ljóð eftir Stefán frá Hvítadal, „*Þau lýsa fegurst er lækkar sól, í bláma heiði mín bernskujól*“, o.s.frv. Unglingakór Tónlistarskólans flutti þetta lag fyrir nokkrum árum á jólatónleikum í Ísafjarðarkirkju við orgel og þverflautu-undirleik. Dásamlega fallegt! Annað lag sem er í miklu uppáhaldi er **Það aldín út er sprungið**. Lagið er frá 15. öld en Matthías Jochumsson gerði þetta líka frábæra ljóð við. Þetta finnst mér alltaf vera hátíðlegasta jólagið og þegar það er fallega flutt er ekkert sem kemur í staðinn fyrir það. Þá vil ég nefna lagið **Hin fyrstu jól** sem Ingibjörg Þorbergs samdi við ljóð eftir Kristján frá Djúpalæk. Ljóðið ákaflega fallegt og saman hreyfir þetta við viðkvæmri taug. Ljúft og jólalegt!



Árni Brynjólfsson

Ef ég nenni, lag sem Helgi Björns syngur og er svolítið dægurlagslegt. Virkar alltaf svolítið spes en grípur mig einhvern veginn. **Aðfangadagskvöld** (Nú er hún Gunna á nýju skónum), lag sem er létt og glaðlegt. Textinn gefur manni svona innsýn í ástandið þar sem allir eru að undirbúa sig og sína. Meira að segja „kisu er eitthvað órótt líka“. **Heims um ból**, þessi jólasálmur er alltaf það hátíðlegasta sem ég heyri um jólin. Hann á að sjálfsgöðu ekki að heyrast mikið fyrr. Maður verður einhvern veginn aftur barn í hugarum og fyllist hátíðleika þegar hann hljómar.



uppáhalds

jólalögin



Birgir Örn Sigurjónsson

Last Christmas með Wham var í miklu uppáhaldi hjá mér á mínum yngri árum og myndbandið við það líka en ég get ekki sagt að það sé mjög háttskrifað hjá mér í dag. Svo fannst mér lagið **Jólin eru að koma** með í svörtum fötum sem kom út í fyrra mjög fínt þó svo að það líkist Coca cola jólagiginu ansi mikið, fínt lag samt sem áður. Svo er það að sjálfsgöðu **Jólahjól** með Sniglabandinu. Það eru engin jól án jólahjóls.



Þórunn Snorradóttir

Gleði og friðarjól finnst mér fallegasta jólagið. Pálmi Gunnarsson syngur það svo vel og textinn er svo fallegur. Lagið nær alltaf athygli minni svo ég gleymi jólastressinu. Þetta er lag sem kemur mér í sannkallað hátíðarskap. **Snjókorn falla** sem Laddi syngur kemur mér í stuð, hress og skemmtilegt lag sem geymist vel milli ára. Loks má nefna **Ef ég nenni** með Helga Bjönssyni, það er sennilega frá Ítalíu, og mér finnst það flott og hæfir Helga vel.

Soffía Vagnsdóttir

Lagið **Yfir fannhvíta jörð**, sem upphaflega var sungið af Pálma Gunnarssyni, er mitt jólagag. Ég held að það sé vegna þess að það er ekki hægt að syngja það illa. Ég hef sungið það með fólki á öllum aldri, litlum hópum og stórum, og það hljómar alltaf jafn fallega. Ég hlusta líka mikið á **Hark! The Herald Angels Sing** með Mahaliu Jackson og svo þykir mér lagið **Ó helga nótt** einstaklega hátíðlegt og fallegt.

ÚRVAL Í

JÓLAÞAKKAN

náttfatnaður
sloppar
undirföt
töskur
slæður
smýrtivörur
ilmsvötn

Stofustofa
Húsgagnalofthúsið
Sími 456 3464

Mikið af fallegum ítölskum smávörum frá Calligaris

Frábær ítölsk hönnun

HÚSGAGNALOFTIÐ
Sími 456 3464 - Sími 1-800 346 3464

Jólagjöf og jólagjafir fyrir börn á öllum aldri

LEGGUR OG SKEL
Sími 456 4870

JÓN OG GUNNA
Á NÝJUM STAÐ
AÐ AUSTURVEGI 2
(GAMLA KAUPFÉLAGSHÚSINU)

Austurvegi 2, Ísaféti, sími 456 3464

Full búð af sparifötum fyrir dömur og herra
Allt í mjúku þakkana líka!

Verið velkomin

ATHUGIÐ! RÝMINGARSALAN ER Í LJÓNINU

OPPIÐ Í BENSJÓN:
laugard. 7. des. kl. 10-18
sunnud. 8. des. kl. 12-18
laugard. 14. des. kl. 10-18
laugard. 21. des. kl. 10-12
sunnud. 22. des. kl. 12-18
Þorlákunessa 22. des. kl. 10-12
afþingad. 24. des. kl. 10-11
Þrusdagur 27. des. kl. 12-18
laugardagur 28. des. kl. 10-16
gamtarið 31. des. kl. 10-12



handhægir

englar

Þessa engla má ná nota á ýmsan máta, t.d. sem pakkaskraut, serviettuhringi eða sem skraut á jólatréð. Það er einfalt að búa þá til og kjörið fyrir fjölskylduna að setjast niður saman og búa til nokkra engla. Í einn engil þarf frauðplastkúlu fyrir höfuð (30 mm í þvermál), föndurhár, borða í bók (5 cm breiðan og 22 cm langan), borða í vængi (4 cm breiðan og 25 cm langan), borða í slaufu (1 cm breiðan og 20 cm langan). Gott er að nota límbyssu til að líma engilinn saman.



dósajóladósir

Svona jóladósir er einfalt að útbúa og tilvalið að leyfa yngri kynslóðinni að spreyta sig á því. Hægt er að nota ýmiss konar ílát, dósir og krukur, sem síðan eru grunnaðar með þekjulit eða jafnvel bara afgangi af innan-húsmálningu. Þegar grunnurinn er þornaður eru alls konar munstur stensluð á ílátin með þekjulitum og þau skreytt eftir því sem andinn blæs hverjum og einum í brjóst. Skemmtilegir stenslar fást víða í dag, t.d. í föndurbúðum og bókabúðum, og er tilvalið að nota þá líka í jólakortagerðina. Þegar ílátin eru tilbúin má setja í þau margs konar góðgæti, t.d. smákökur eða heimtilbúið konfekt, sem hægt er að færa ættingjum og vinum um jólin. Einnig geta þessi fallega skreyttu ílát verið skemmtilegar umbúðir utan um jólagjafir.

föndur



jólakort

Bömunum finnst afskaplega gaman að búa til jólakort og hér eru nokkrar hugmyndir fyrir þau. Jólakortið í miðjunni er einfaldast en þar er mislitur pappír klipptur út og límdur á kortið ásamt því skrauti sem hendi er næst. Sama aðferð er notuð við kortið til hægri nema hvað þar er strikað í kring með gylltum penna. Kortið til hægri er gert með þrykkiaðferð en þá er mynd gerð með dúkahníf á neðri hluta vinyldúks eða þykks teppabúts og síðan borinn á flötinn þekjulitur/taulitur með rúllu. Þessu er síðan þrykkt á pappír og þannig er hægt að búa til fullt af kortum á fljótlegan hátt.

RAFMOGNUMÐ JÓL Í FRUMMYND

GEISLADISKAR — ALLT ÞAÐ NÝJASTA
AUK FJÖLDA ELDRI TITLA - MESTA ÚRVALIÐ Á VESTFJÖRÐUM



Verið geisladiskana þar sem úrvalið er.
Það getur komið sér vel ef ríptu þarf eftir jól.
Skiptum eingöngu diskum sem breyttir eru hjá öðrum
eða í öðrum viðurkenndum tónlistarverslunum.

ALVÖRU HEIMABIÓ TILBOÐ



Verð frá kr. 159.900,-



Unaðsvörur ástarlifsins
fyrir elskendur
eða bara
þig...

Heppnir viðskiptavinir
FRUMMYNDAR fá óvæntan
glæning á Þorláksmessu

KOMIÐ OG SJÁIÐ!!!
PANASONIC
plasmaskjár 37"

Þessi er svo þunnur að
hann sést varla á hlið



Hljómstæki
Verð frá kr. 13.995,-



Myndbandstæki
Verð frá kr. 13.995,-



DVD
Verð frá kr. 24.995,-



Stafrænar myndavélar
Verð frá kr. 24.900,-



Videotöskuvélar
Verð frá kr. 55.900,-



GSM símar
Verð frá kr. 24.900,-



Ferdageislaspilarar
Verð frá kr. 6.995,-



Ferdastæki
Verð frá kr. 9.995,-



Rakvélar
Verð frá kr. 5.899,-



Þráðlaus heyrnartól
Verð frá kr. 8.000,-



Hillur f. sjónv. og video
Verð frá kr. 4.999,-



Töskur f. myndav. og geislad.
Verð frá kr. 1.199,-

ATH! Opnunartími til jóla:
mánudaga - föstudaga 10.00-23.30
laugardaga 11.00-23.30
sunnudaga 12.00-23.30

FRUMMYND NEISTA SÍMI 456 4853
ALLTAF FERSK OG ÓDÝR

KONUR VERSLUNARMIDSTÖÐINNI NEISTA



MENN

Mikið úrval af gjafaöskjum í jólapakkann frá Lancome, Biotherm og Heleu Rubinstein

Falleg silkihálsbindi fyrir hann

Mikið af fallegu skarti fyrir hana
ARMANI

Munið fallegu jólasokkana frá sock shop

Mikið úrval af hönskum, sjólum, húfum, náttfötum og bolum og margt, margt fleira

FRÁBÆR VERÐ — SJÓN ER SÖGU RÍKARI

Verið velkomin í
KONUR & MENN
Alltaf kaffi á hönnunni

Opnunartími á laugardögum í desember:

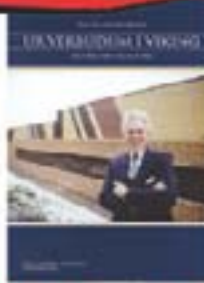
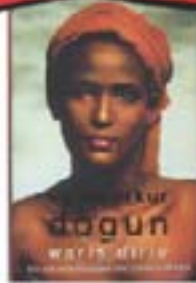
Laugard. 7. des. opið 11-18

Laugard. 14. des. 11-20

Laugard. 21. des. 11-22

Og svo auðvitað á Þorláksmessu
höfum við opið frá 10.00-23.00

RÖDDIN



Óþrúvisi dagar



Kynntu þér hin fjölbreyttu bókatilboð okkar



SPIL OG PÚSL á 2. hæð.

Myndavélar:

Stafrænar, 35mm, APS, Polaroid
og einnota í miklu úrvali.

Rammar á tilboði meðan birgðir endast



Bókhlaðan

PEANNA

Ísafirði, sími 456-3123



Ensk jólakaka með ávöxtum og þúrtvíni

Flestir kannast við enska jólaköku sem á sér ríka hefð í Bretlandi með ströngum fyrirmælum um innihald, bakstur og geymslu. Þessi bragðmikla kaka, full af ávöxtum og áfengi, er bökuð löngu fyrir jól, jafnvel nokkrum mánuðum. Starfsmenn í Próunarsetri Vestfjarða ákváðu í byrjun nóvember að baka eina slíka köku með það í huga að gera sér dagamun í vinnunni síðustu dagana fyrir jól. Baksturinn var að mestu í höndum þeirra Margrétar Jóhönnu Birkisdóttur og Guðlaugar Stefánsdóttur en aðrir starfsmenn gáfu góð ráð og aðstoðuðu við að smakka kökuna til. Notuð var uppskrift sem birtist í kökublaði Gestgjafans 1998 og er hún birt hér fyrir neðan. Við fyrstu sýsn kann einhverjum að þykja hún flókin og tímafrek, en að sögn þeirra Gullu og Grétu er kakan tiltölulega einföld og mjög fljótgerð ef fólk hjálpast að. Ekki er verra að dreypa lítillega á þúrtvíninu við gerð hennar og gott ef hún heppnast ekki betur fyrir bragðið. Kakan er bökuð með góðum fyrirvara og tekin fram einu sinni í viku fram að jólum og hellt yfir hana tsk eða msk af þúrtvíni. Það gerir það að verkum að hún geymist von úr viti og hægt borða hana fram á nýárið.



Ríkuleg ávaxtakaka

Fylling:

200 gr þurrkaðar aprikósur
 200 gr gráfíkjur
 200 gr döðlur
 200 gr ljósar rúsínur
 200 gr dökkar rúsínur
 200 gr kúrennur
 100 gr kokteilber
 100 gr valhnetur, saxaðar gróft
 rifinn börkur og safi úr 1 appelsínu
 rifinn börkur og safi úr 1 sítrónu
 2,5 dl þúrtvín eða koníak



Saxið aprikósur, gráfíkjur og döðlur gróft og setjið í svo stóra skál að allt fyllingarefnið rúmist í henni. Skerið kokteilberin í tvennt og bætið út í skálina ásamt afganginum af ávöxtunum og hnetunum. Bætið rifnum berkinum og safanum úr sítrusávöxtunum út í og hellið víninu yfir. Blandið létt í skálinni og látið standa undir loki í 2–3 klst. (sjá næstu bls.)

NÚPUR

Einhell
stingsög
kr. 5.950,-



Ryobi
rafhlöðborvél + ljós
kr. 14.445,-

Lofta- og
veggjamálning

10 ltr. kr. 3.990,-



Plastparket
kr. 1.690,- pr. m²



Ryobi
rafhlöðborvél + hjólsög
kr. 21.920,-

NÚPUR

STERKT HEIMAAFL — SÍMI 456 3114 — www.nupur.is



SPVF
SPARISJÓÐUR
VESTFIRÐINGA

© 2014 SPVF



Bækur ómissandi um jólin

„Það er ekki margt sem ég tengi aðventunni mjög sterkt en þó! Jólaföndrið í skólanum var eitthvað sem ekki mátti missa af. Ég veiktist einu sinni í desember og missti þess vegna af því og grét í heilan dag! Mér finnst líka alveg ferlegt að missa af Laugavegsrölti í desember“, segir **Ásgerður Bergsdóttir**, kennari við Menntaskólann á Ísafirði, en hún og sambýlismaður hennar, **Högni Sigurþórsson** sem er grafískur hönnuður, búa við Hafnarstræti á Flateyri.

„Ég tengi aðventuna, og reyndar jólin líka, sterkast við ilm; negull og ýmis önnur krydd, mandarínur og epli, síróp og ilmurinn af smákökum. Þegar mamma og pabbi voru ung bjuggu þau í Þýskalandi svo ýmislegt sem tengdist jólahaldinu var þýskt og því öðruvísi en hjá vinkonum mínum. Til dæmis voru smákökurnar á okkar borðum ólíkar kökum annarra, sérstaklega piparkökurnar. Heima voru alltaf bakaðar sírópskökur, afar þunnar og fallegar kryddpiparkökur. Við systkinin og mamma skreyttum svo húsið með jólaskrauti, bæði með skrauti sem við höfðum búið til svo og þýsku jólaskrauti, stuttu fyrir jól. Lengi framan af sá pabbi um að skreyta jólatréð og það gerði hann eftir að við vorum komin í rúmið, seint á Þorláksmessukvöld. Tvennt er það sem hringdi jólin inn hjá mér þegar ég var barn. Annars vegar er það englahringekjan, englarnir dansa í kringum stöngina blásandi í lúðra með hjálp kertanna undir þeim. Hins vegar var það sælgætiskrukkann með silfurlökinu. Á aðfangadagsmorgun var sett rauð slaufa á lokið og krukkan fyllt með marglitu sælgæti sem gestum, sem komu með jólapakka, var boðið upp á. Vinkonur mínar tala enn um að þær sakni þess að koma ekki heim til foreldra minna lengur og fá nammi úr krukkanni, þær tengja hana líka jólonum. Ég hélt einhvern tíma að ég gæti ekki haldið jólin hátíðleg annars staðar en heima hjá foreldrum mínum vegna þess að mamma er svo góður kokkur að jólamaturinn hennar er ekki samkeppnishæfur – hann vinnur alltaf! En nú þegar ég hef haldið jólin hátíðleg hér og þar, meira að segja úti í útlöndum, er fátt sem mér finnst alveg ómissandi. Þó er það eitt sem mér finnst nánast alveg ómissandi og það er möndlugrauturinn hennar mömmu.“

Högni segir að adventusiðir í hans fjölskyldu séu úr ýmsum áttum: „Foreldrar mínir, eins og foreldrar Ásgerðar, bjuggu í Þýskalandi fyrstu hjúskaparár sín. Þess vegna voru ýmsir þýskir adventusiðir á mínu heimili. Við héldum hátíðlegan dag heilags Nikulásar, sem er 6. desember, og þann dag fengum við systkinin í skólinn – en svo ekki aftur fyrr en 11. desember, eins og venja er á Íslandi. Svo á ég sænska ömmu þannig að aðventan okkar er einnig með sænsku ívafi, t.d. héldum við Lúsíuna hátíðlega. Þá var alltaf farið í Lúsíukaffi til ömmu þar sem borðaðir voru sérstakir Lúsíubullar (saffransnúðar). Þegar ég bjó í Breiðholtinu vaknaði ég og krakkarnir í blokkinni eldsnemma, sett voru lúsíuljós á höfuðið á Lúsíunni og hinir krakkarnir héldu á kertum og gengu syngjandi um blokkina og vöktu alla íbúana. Frá þessu segir Árni Björnsson mjög skemmtilega í *Sögu daganna* en þar er fjallað um þetta vegna þess að Lúsíuhátíðin í Breiðholtblokkinni er fyrsta skráða heimildin um þátttöku íslenskra barna í Lúsíuhátíðinni hér á landi. Það er eitt sem ég geri alltaf á jólonum og það er að lesa jólaguðspjallið, annað hvort fyrir sjálfan mig eða upphátt fyrir fjölskylduna.

Ásgerður og Högni segja að þar sem hvorugt þeirra eigi sterkar aðventu- og jólahéðir hafi þau getað búið til sínar eigin hefðir eftir að þau fóru að búa. „Við erum sammála um eitt“, segir Ásgerður, „ilmurinn af negulnöglunum inni í appelsínunni er afar jólalegur.“ Þá er Högni að koma þeim síð á að setja jólalega sögu í myndrænt form sem hann gefur vinum og vandamönnum. Í skólanum er svo mikið að gera fyrir jólin að Ásgerður hefur lítinn tíma fyrir hið venjubundna jólastúss og segist m.a. hafa orðið afar fegin þegar smákökur fóru að fást í stórum boxum í stórmörkuðum! Henni finnst þó ómissandi að skreyta heimilið hátt og lágt. Hún segist byrja seint í nóvember eða snemma í desember og byrjar þá yfirleitt á því að draga upp jólapottaleppana. Smátt og smátt bætist svo við jólaskrautið eftir því sem nær dregur jólum. Á fyrsta sunnudag í aðventu eru jóladiskamotturnar settar á eldhúsborðið, jólakaffistellið dregið fram og eftir það er borðað af því þar til jólin eru búin. Þau eru sammála um að bækur séu ómissandi um jólin og það sé eiginlega nauðsynlegt að fá eina bók í jólagjöf. „Til að tryggja það að hafa einhvern jólalestur höfum við tekið upp á því að kaupa okkur sjálf eina bók hvort fyrir jólin. Aðrir jólasiðir komast kannski á þegar sambúð okkar lengist og það kemur bara í ljós með árunum hverjir þeir verða“, segir Ásgerður að lokum.



Jólamöndlugrautur mömmu:

6 dl vatn • 3 dl hrísgrjón (mjög nauðsynlegt að nota grautarhrísgrjón, ekki löng hrísgrjón) • ½ tsk salt • 1 ltr mjólk

Grjónin eru sett í kalt vatn og suðan látin koma upp. Grjónin eru svo soðin við vægan hita þar til allt vatnið er farið inn í grjónin. Þá er saltið sett út í og meirihlutinn af mjólkinni einnig. Grjónin eru látin sjóða áfram í a.m.k. 1 klst eða þar til þau eru örugglega vel mjúk. Afganginum af mjólkinni er bætt í eftir þörfum á meðan á suðu stendur eða í lokin. Að lokum (ef fólk vill) er settur vanillusykur (u.þ.b.1 msk) og hakkaðar möndlur (þær gera leitina að heilu möndlunni mun meira spennandi og skemmtilegri!). Þegar þetta er komið út í er best að smakka grautinn og bæta við salti eða vanillusykri eftir smekk. Þá er hrært vel í og lokið sett á, grauturinn er látinn standa, kólna og jafna sig (betra að láta hann standa á borði en að setja hann í ískápinn).



Faktorshúsið (ánnu 1788) í Næstakauptöð, (Áðalstræti 47), Ísafirði

Kaffi, Krá og Kræsingar

Víðburðir

Laugardaginn 30. nóvember sk. kl. 16 ogna Dýranna Torfadóttir gullsmíðameistari og Finnur Guðni Þórðarson, nemi hennar, sjónlegu á máldegripum í Faktorshúsinu.

Fjólskyldudagskrá laugardaginn 14. desember og 21. desember kl. 13. Kynning og uppléstur úr nýðkomnum bókum mánudagskvöld og fimmtudagskvöld á adventunni kl.20.30

OPNUNARTÍMI UM JÓL OG ÁRAMÓT:

Lokað 24.-27. desember

Lokað 31. desember

Á adventunni

Jólaglög og piparkök heit súkkulaði og smúkökur. Jólahlaðnarð fyrir börn. Faktorshúsið er opið alla daga kl. 14-22. Hægt er að lengja opnunartíma eftir samkomulagi, t.d. fyrir morgunverðarandi og sípuferði í hádegis. Kjöt- og fiskréttir á kvöldmatartíma.



Beirðopantími og upplýsingar:

Sími: 456 3848

Netfang: gjafasj@uneyja.is

Vefung: www.uneyja.com/is/valveg.html



Geldof

Nýkomið mikið úrval af nýjum kvenskóm „allt það nýjasta á markaðinum“

Herra- og barnaskór í miklu úrvali



Skóverslun Leós, Hafnarstræti 5, Ísafirði

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 - Bulungarvík - Sími 456 7300



Jólagjöfina færðu hjá okkur

Brettafatnaður í miklu úrvali



Háfarbúðin
Sími 456 3245



Úlpur, jakkar, boxur, kvenpeysur, karlmannapeysur, flisfatnaður



Víkurbitar

1 bolli smjörlíki • 12 msk sykur • 12 msk púðursykur • 2 egg • 3 bollar hveiti • 1 tsk natron • 1 tsk salt • 4 dropar heitt vatn • 1 bolli súkkulaðispænis • 1 tsk vanillusykur

Smjörlíki og sykri er hrært mjög vel saman, síðan er eggjunum bætt út í einu í einu í senn og hrært vel á milli. Þá er þurrefnum blandað saman við, síðan súkkulaðinu og síðast vatninu. Sett með teskeið á bökunarpappír á ofnplötu og bakað við 180° hita í 10–15 mín.



Mömmukökur

4 bollar hveiti • 3/4 bolli sykur • 1 bolli smjörlíki • 1 bolli síróp • 1 tsk engifer • 1 tsk natron • 1 egg

Sáldrið þurrefnum saman á borði og myljið síðan smjörlíkið saman við. Bætið síðan við eggji og sírópi og hnoðið deigið þar til það er sprungulaust. Geymt í kæli yfir nótt. Deigið er flatt út og hringlaga kökur mótaðar með litlu glasi. Kökurnar eru settar á bökunarpappír á ofnplötu og bakaðar ljósbrúnar í miðjum ofni við um 200° hita. Þær eru síðan lagðar saman með smjörkremi. Geymist í kæli eða á köldum stað.



smákökur



Kókosdraumur

300 g sykur • 300 g smjör • 300 g hveiti • 300 g kókosmjöl • 1 egg • 1 tsk hjartarsalt • súkkulaðidropa til skrauts

Blandið öllu hráefni saman í hræriskálina og vinnið deigið rólega saman og látið það síðan standa. Gerið kúlur eða rúllið út og skerið niður. Setjið kúlurnar á bökunarpappír á ofnplötu og bakið við 200° í 10–12 mínútur.



Vanilluhringir

1/2 kg hveiti • 375 g smjörlíki • 250 g sykur • 1 egg • 1/4 tsk hjartarsalt • vanilludropar

Hveitinu og hjartarsaltinu er sáldrað á borði. Smjörlíkið mulið í. Sykrinum blandað saman við. Vætt í með egginu og vanillunni. Hnoðað uns deigið er jafnt og engar eggjarákir eru í því. Kælt í a.m.k. tvo klukkutíma. Notið hakkað með stjörnuformi til að búa til lengjur sem síðan eru skornar í búta og myndaðir litlir hringir sem eru settir jafnóðum á bökunarpappír á ofnplötu. Bakað við 200° í 8–10 mín.



Hálfmánar

500 g hveiti • 250 g sykur • 200 g smjörlíki • 1/2 tsk hjartarsalt • 1 tsk lyftiduft • 1 egg • 1 dl mjólk • kardimomudropar • sulta

Sáldrið sykri og hjartarsalti á borði með hveitinu, myljið smjörlíkið saman við, vætið í með egginu. Bætið síðan kardimomu-dropunum við og hnoðið. Látið bíða í a.m.k. tvo tíma á köldum stað. Fletjið deigið út frekar þunnt, mótið hringi með glasi og setjið tæpa teskeið af sultu á hverja köku. Leggið þær saman í miðju og þrýstið með gafli á brúnirnar. Penslað með eggji og síðan bakað við 200° hita þar til kökurnar eru orðnar ljósbrúnar.



Siggakökur

190 g smjörlíki • 170 g sykur • 170 g púðursykur • 340 hveiti • 1 tsk sódaduft • 1 tsk salt • 1 bolli valhnetukjarnar • 1 1/2 bolli súkkulaðibitar

Hrærið öllu nema valhnetum og súkkulaði vandlega saman. Blandið síðan valhnetu-kjörnum og súkkulaðibitunum varlega saman við deigið. Setjið deigið með teskeið á bökunarpappír á ofnplötu. Bakið í 6–8 mín við 185° hita eða þar til kökurnar eru orðnar ljósbrúnar.



Vantar þig flotta jólagjöf ?


Hafðu samband við okkur...

swatch 

Kringlunni - 5331337



**FULL BÚÐ AF NÝTUM
GEISLAÐISKUM, DVD
OG TÖLVULEIKUM**



HAMRABORG
SÍMI 456 3166



Margar gerðir af te og kaffi

Handgerðar brjóstykur
Jólasmákukur
Kaulbrauð
Stollen jólabrauð
Íslirski lárus marmelóði

Íslirski Ólakkenlekt

Jólasalgæfi

**Gamla
bakarið**
KINGSTRETTI 11 101 1000 REYKJAVÍK

- MEIRA EN ÞIG GRUNAR -





HAMRABORG
GLASJARDAR
Sími 476 3033

WWW.HAMRABORG.IS



Jólin nálgast!

Fjölbreytt úrval gardínu-
og fataefna fyrir jólin

Hjá okkur færðu einnig
prjónavörur, föndurvörur
og hannyrðavörur

Verið velkomin

GARDÍNUBÚÐIN
Hafnarstræti 8, Ísafirði • Sími 456 3430

Vestfirðingar

Bækurnar að vestan
eru ykkar bækur



Vestfirski forlagið
Póstinnsími og fax 456 8181
netfang: joni@venera.is • vefvang: hrafnseyri.is

**Bestu Jólagjafirnar
í ár eru gjafakort
fyrir alla fjölskylduna
frá Studio Dan**

Gleðilega hátíð!

Studio Dan
Hafnarmestryti 20 sími 456 4022

Opið virka daga kl. 10:00 - 17:00
fimmtudaga kl. 13:00-20:00
laugardaga eftir samkomulagi
Þorláksmessu kl. 09:00 - 18:00 (eftir þöfum)
Lokað 27. desember til 4. janúar

Óskum
viðskiptavinum
okkar gleðilegra
jóna og þökkum þeim
fyrir viðskiptin á árinu
sem er að líða

TIGI
HAIR CARE

avines

WELLA

Ametyst
hár og fördunarstofa ehf.
Mánagötu 2, sími 456 3310



Eiga jólasveinarnir heima í Hestinum?

Á sumrin standa bændur og búalið í Vigur á Ísafjarðardjúpi í ströngu því fjöldi þeirra gesta sem heimsækir eyjuna skiptir þúsundum og fjölgar með ári hverju. Dásemdír eyjunnar og náttúrufegurð Djúpsins láta fáa ósnortna og margur verður orðlaus þegar hann finnur sig í slíku sköpunarverki. En eins og farfluglarnir kveðja á haustin, þá hverfa ferðamennirnir til síns heima og ró færast yfir hið daglega líf í Vigur. Í ríki skammdegisins er þó nóg að gera því ýmsum búverkum þarf að sinna, kýrnar eru tólf sem þarf að mjólka og gefa, og svo er það allur dúnninn sem þarf að hreinsa. Og áður en varir er jólafastan framundan. **Ingunn Ósk Sturludóttir, húsfreyja í Vigur, skrifar:**

„Sólin gægist uppá himininn, feimin felur hún sig á bak við Hestinn, skuggarnir lengjast. Aðventan nálgast og heimilisfólk bíður spennant eftir aðventukransinum í ár. Skyldi hann verða úr brauði, greni eða úr þara og gulllitum skeljum eins og í fyrra? Fyrsta kertið er tundrað og jólaundirbúningur hefst í eynni. Aðventan er tími skemmtilegra anna sem allt heimilisfólk tekur þátt í með sól í hjarta, þó feimin sólin úti skammti naumt af geislum sínum. Fyrst er að huga að jólakortum en einhverra hluta vegna hefur sú iðja mætt mest á kvenfólkinu sem þó fær öfluga hjálp frá krökkunum. Glitpappír og glimmer eru dregin fram og eldhúskrókurinn breytist í marglita ævintýraveröld þar sem fram spretta englar, stjörnur, jólasveinar, Grýlur og Leppalúðar. Allir skemmta sér og listaverkin fæðast eitt af öðru. Karlpeningurinn kemur inn og lítur með velþóknun á vel unnin verk barnanna. Stundum bæta þeir við listaverkin. Merkilegt hvað þessar stóru hendur geta gert fínleg jólakort! Mikið er gaman. Í dag eru búin til jólakort og næstu daga verða bakaðar smákökur. Það er gaman að vera barn og hlakka til jólaanna.

Nú er farið hýsa féð, undirbúningur fyrir tillhleyplingar sem ávallt er boði um jólakomu. Förum öll út í lambhús að gefa. Hoppa og ærslast í heyi og hjálpa pabba að gefa. Rollunum finnst heyið sitt gott og fódurbæturinn ... ummm. Oft bíða þær spennar við dyrnar til að komast inn í kræsingar. Þá verða bændur fegnir því annars verða

þeir stundum að ganga alla eyna til að fá þær inn. Það hýrnar yfir hrútunum þegar skjáturnar þeirra koma inn hver annarri fegurri. En jatan skilur þau að. Ennþá! Mikið hlakka þau til.

Bærinn angar af bókunarlykt; negull, kanill, súkkulaði, rúsínur og alls kyns góðgæti er í skápum sem opnast ótt og títt, stundum með látum, stundum ósköp hljóðlega. Skyldi einhver vera að næla sér í bita? Svuntur þeysast, jólalög hljóma, litlir hveitifingur stinga út piparkökur, karla og kerlingar sem síðar verða málaðar gómsætum glassúrlitum. Augun ljóma. Mikið eru þetta finar kökur. Margir staukar fyllast af ljúffengum smákökum. Það er gaman að vera til og hjálpa mömmu að baka. En samt er tíminn svo lengi að líða. Hvenær koma eiginlega jólin!

Á bryggjinni bíður fjölskyldan í betri fötunum. Nú skal haldið í kaupstað. Jólakaupstaðarferðin er fastur punktur á aðventunni. Kaupa jólagjafir, hitta vini og kunningja, njóta allra fallegu ljósanna og horfa upp eftir stóra, stóra jólatrénu. Þarna kemur fíni báturinn og siglir með hópinn til Ísafjarðar. Prettán dögum fyrir jól er snúið heim aftur. Er það í kvöld sem jólasveinninn kemur? Það er nammi í skónum. Eiga jólasveinarnir heima í Hestinum? Já, og Grýla líka! Nú er um að gera að vera þægur og góður líka. En tíminn er bara svo lengi að líða.

Bærinn er snurfusaður hátt og lágt. Það er komin Þorláksmessa og skötulyktin, sem sumir kalla fýlu, angar um allt hús. Skatan er étin af misgóðri lyst en er víst herramannsmatur. Að áti loknu er farið út í reykhus. Það þarf að velja jólahangilærið: Ansi er það vænt þetta. Kutinn á loft og lærið skorið niður úr rjáfrinu, ætli sé ekki best að láta þennan frapart fylgja. Innan skamms læðist indæll hangikjötslyktin um bæinn. Í morgun kom síðasta pósthæð fyrir jól, allir jólapakkarnir eru komnar í hús og bíða í stöflum inni í Grænu stofu. Hver á þennan stóra þarna? Hvað skyldi vera í honum þessum og þessum og ...

Nú er búíð að taka fram allt jólaskrautið, rosalega er það fallegt. Þetta hérna er síðan pabbi var lítill og kannski er þetta síðan afi var lítill! Jólatréð stendur nú alskreytt og fallegt. Á morgun verður kveikt á ljósunum. Nú er bara ein nótt eftir, best að fara að sofa. Voðalega getur verið erfitt að sofna þegar maður er lítill og hlakkar svona mikið til. En augnlokinn síga að lokum. Niðri í eldhúsi situr fullorðna fólk og dreypr á þúrtvíni, hlustar á jólakveðjurnar í úvarpinu og býr til

kertaskreytingar. Ilmur af greni fyllir vitin. Mandarínur og epli eru sett í körfur og hver fer til síns heima í bænum, með fallega skreytta grenigreini, kerti og ávaxtakörfu. Jólalýktin er komin í skreyttan bæinn. Nú verða allir börn í hjarta sínu því jólin koma á morgun.

Aðfangadagur rennur upp. Bændur í fjós að venju, kannski fara börnin með. Skarkali í eldhúsi því húsfreyjur eru eitthvað að fást við mat. Dægilegur ilmur berst úr pottum. Jólamatúrin er senn tilbúinn og klukkan tvö er sest að borðum og hamborgarhrygg gerð góð skil. Þá er jólgrauturinn framreiddur, - hver skyldi fá möndluna í ár? Nú hafa allir klárað sinn skammt en hvar er mandlan? Allir hjálpast að við að ganga frá. Það þarf að gefa rollunum, þær fá aukafóðurbætis-skammt. Nú er klukkan að verða fimm. Falleg jólátónlist hljómar og jólafötin bíða strokin í herbergjunum. Það rökkvar og senn hringja klukkur inn jólin. Þrúðbúið heimilisfólkið sest allt inn í kertum-skrýdda borðstofuna, englaspilið klingir lágt og orgelhljómar berast úr útvarpinu. Það er orðið heilagt. Allir syngja jólasálma og hlýða á jólaguðspjallið úr Dómkirkjunni. Þá getur verið erfitt að vera lífllí, en heilagleiki jólanna fangar líka barnshugann. Að messu lokinni fá allir heimatilbúnar jólakörfur fylltar vínberjum og konfektí. Síðan skipta bændur um fót og fara í fjós. Kusurnar fá væna jólatuggu. Inni í eldhúsi er verið að hita súkkulaði og undirbúa kvöldkaffið. Óþreyju-fullum börnunum finnst þetta lengsta fjósferð ársins, alltaf er jafnerfitt að bíða eftir þeim blessuðum körlunum, en loksins eru þeir komnir og skipta aftur um fót. Þá er komið að því taka utan af pökkunum. Í þeim er margt fallegt og skemmtilegt. Börnin eru fjörug og falleg rétt eins og logar kertanna sem dansa dátt. Þjúkandi súkkulaði er borið á borð og allt ljúfmetið sem bakað var á aðventu. Loks verða litlir kroppar þreyttir og þurfa að komast í bólið þótt erfitt sé að slíta sig frá öllum fallegu gullunum nýju. Svefninn sigur þó að lokum. Jólin verða líka á morgun og hinn. Pabbi og mamma glugga í jólabækur, njóta kyrrðarinnar, anda jólanna. Kyssa litlu englana sína og hvísla í sofandi eyru þeirra: „Á morgun skulum við syngja og dansa í kringum jóltréð. Góða nótt og gleðileg jól“.



Fplús

borgar sig

Eitt símtal 560 5000...

Yfir 25 þúsund íslenskar fjölskyldur hafa valið Fplús viðtöku fjölskylduþrygginguna og eitt sér sést þessar, kröndu og láðu háskólaupplýsingar í síma 560 5000 eða á heimasíðu okkar, www.fplus.is.

* Háskólaupplýsingar í tölvubókunum Fplús.

...og þú færð m.a.

- Viðtöku fjölskylduþryggingu
- Afskipt af Söðrum tryggingum
- Afskipt af Þryggingvörum
- Viðtöku ferðatryggingu
- Afgang af ýmsum tilboðum
- og margt, margt fleira



*Njótíð
aðventunnar
hjá okkur*

Verið velkomin

SÓL OG FEGURÐ
Túngata 3, Laugavegur • Sími 456 5522

Íslandsbanki
— þar sem
gjafirnar
vaxa!

Komdu þeim sem þér þykir vænt um skemmtilega
á óvart með niðstílegri gjöf frá Íslandsbanka.

Georg Sparibankur
Fræðisáreittingur

ÍSLANDSBANKI

ICE
HAIR by JOICO töff
hársnyrtivörur

Skemmtilegar töskur fullar af ICE vörum
á jólatilboðsverði.

20% afsláttur
af vörunni og taskan fylgir frítt með.

Hárkompaní
Salfurgötu 1 sími 456 6363

Danskt smurbrauð

Alla virka daga til jóla frá kl. 11:00 - 18:00 bjóðum við að venju upp á
ekta danskt smurbrauð. Gefðu þér tíma frá amstri jólaínnkaupanna.

Komdu og prófaðu, við komum þér á óvart.

Rifjasteik með stökkri puru
Maltbrauð með smjöri, rifjasteik, stökk puru, tómatar,
agúrkaalat, pútvínslaup, steinselja.

Lifrarkæfa
Heimalakad rugbrauð með smjöri, heimalagad lifrarkæfa,
steiksteikt beikon, dillberjasalt, djúpteikt steinselja, rislahúsurpp.

Steikt önd
Maltbrauð með smjöri, andabringa, heimalagad rauksól,
gúrkaalat, sykurneðin epli, sveskjur, steinselja.

Taðreyktur lax með eggjahæreri
Heimalakad rugbrauð með smjöri, taðreyktur lax,
eggjahæreri, piparétarsísa, graslaust.

Bjóðum einnig upp á brauðsneið
dagsins, ásamt súpu og kaffi
í hádeginu á kr. 1.250,-

Einnig hægt að pantast
og taka með sér
Pöntunarsími 456 3360

SKG
Véitingar
Mannsins Megla

Matur að hætti meistrana

Jólahátíðin er sá tími ársins sem við gerum hvað best við okkur í mat og drykk. Flestir eru mjög fastheldnir á hefðir og siði þegar kemur að jólamatnum og finnst jafnvel ekki vera jól nema jólamatseðillinn sé sá sami og þeir ólust upp við hjá foreldrum sínum sem aftur tóku hann upp eftir foreldrum sínum o.s.frv. Listakokkarnir hjá SKG-veitingum á Ísafirði, þau **Snorri Bogason, Karl Ásgeirsson og Guðlaug Jónsdóttir**, settu saman hátíðarmatseðil fyrir blaðið og er óhætt að segja að þar séu hefðir í hávegum hafðar þótt jafnframt votti fyrir nýjum straumum þar sem greina má áhrif heimsmenningarinnar. Borðbúnaðurinn á myndunum var fenginn í versluninni Straumi á Ísafirði og jólaskreytingar voru gerðar hjá Blómaturnum á Ísafirði.



Villisveppasúpa bætt með púrtvíni

Villisveppir (ferskir eða þurrkaðir) • smjör • grænmetissoð • smjörbolla • púrtvín • rjómi

Grænmetissoðið er þykkt með smjörbollunni og látið sjóða í u.þ.b. 10 mín. Sveppirnir (lagðir í volgt vatn ef þeir eru þurrkaðir þar til þeir eru orðnir mjúkir í gegn) er skornir í sneiðar. Þeir eru síðan steiktir upp úr smjöri, kryddaðir með salti og pipar og svo soðnir í púrtvíninu í nokkrar mínútur. Sveppum, ásamt púrtvíni, er svo blandað saman við súpuna og látnir sjóða varlega í nokkrar mínútur. Bætt með rjóma rétt fyrir framreiðslu.



Einiberjagrafinn lax

Laxaflök beinhreinsuð og snyrt

Kryddblanda: 8 hlutar salt • 5 hlutar sykur • 1 hluti einiber • ½ hluti rósapipar

Kryddinu er blandað vel saman. Stráð er þunnu lagi á skúffu eða plötu sem passar fyrir flökin eða bitana sem grafa skal, og laxinn lagður þar á með roðhliðina niður. Kryddi er einnig stráð í þunnu lagi yfir laxinn, filma sett yfir og geymt í kælskápi í a.m.k. 24 klst. Geyma má laxinn í kæli í viku en best er að frysta hann eftir ca. 2 sólarhringa frá því hann er grafinn. Laxinn er skorinn í þunnar sneiðar og settur á disk eða fat. Borinn fram með piparrótar- eða sinnepssósu, ristuðu brauði og smjöri.

Léttsteiktar rjúpubringur með rauðvínssoðinni peru

Rjúpubringur (beinlausar) • matarolía • salt og pipar

Sósa:

Vatn • matarolía • rjúpubein • hjarta og fóarn • gulrætur skornar í teninga • blaðlaukur skorinn í litla bita • nokkur einiber • lárviðarlauf • sósujafnari • gráðaostur • rífsberjahlaup • vökví af rauðvínssoðnum perum

Sósan er löguð með því að brúna í víðum potti beinin ásamt hjarta, fóarni, gulrótum og blaðlauk. Kryddað með salti og pipar. Vatni hellt yfir þar til flýtur yfir bein og grænmeti, lárviðarlaufi og einiberjum bætt við og látið malla í 2–3 klst. án þess að hafa lok á pottinum. Soðið er svo smakkað til með kjötkrafti og þykkt með sósujafnaranum. Sósan er nú sigtuð og sett í pott aftur, gráðaosti, rífsberjahlaupi og dálitlu af vökvanum af perunum bætt út í. Rjúpubringurnar eru brúnaðar á pönnu í matarolíunni á báðum hliðum, kryddaðar með salti og pipar og þær síðan settar í ofnskúffu. Þær eru svo bakaðar í 150° heitum ofni í 15 mínútur eða þar til þær eru orðnar rórsrauðar í gegn.



Rauðvínssoðnar perur: 10 stk perur • 1 ltr vatn • ½ ltr rauðvín • 500 g sykur • 4 stk lárviðarlauf • 4 stk kanilstangir • 20 stk negulnaglar

Perurnar eru flysjaðar og settar í vökvanum ásamt öllu öðru innihaldi og þetta soðið rólega í ca. 20–30 mín. eða þar til perurnar eru orðnar vel meyrar. Kælt í vökvanum eða borið fram heitt. Einnig er hægt að laga þetta með nokkurra daga fyrirvara og geyma í vökvanum allt upp í viku. Síðan hitað upp í vökvanum og borið fram sem meðlæti.



Ístvenna með ferskum ávöxtum, möndlustaurum og heitri karamellusósu

Vanillús / piparmyntuís • 1 ltr rjómi • 14 stk eggjarauður • 4 dl vatn • 250 g sykur • vanilludropar (eða stangir) • Crème de menthe líkjör

Byrjað er á því að laga grunn í báða ísana. Setjið vatn og sykur í pott og sjóðið niður í síróp. Léttþeytið rjómann og geymið. Eggjarauðurnar eru láttnar í hræivélarskálina, sett á fullan hraða og sjóðandi heitu sírópinu bætt úti í mjórri bunu. Þeytt góða stund þar til blandan er létt og ljós. Blandið svo rjómanum út í eggjablönduna og skiptið henni í tvo hluta. Í annan hlutann fara vanilludropar eða kjamar úr vanillustöngum og í hinn fer „crème de menthe“ líkjörinn. Magn bragðefnanna fer eftir smekk hvers og eins, en hafa ber í huga að þegar ísblandan er frosin þá er hún bragðminni. Blöndurnar settar í viðeigandi form eða mót og fryst.

Möndlustaurar: 200 g sykur • 150 g hveiti • ¼ ltr eggjahvíta • 125 g brætt smjör

Hrærið saman smjör og hveiti, blandið eggjahvítum út í og síðan sykri. Hvílið í kælikáp í 30 mín. Stillið ofninn á 200–250°C og smyrjið bökunarplötu. Setjið síðan u.þ.b. 1 fulla matskeið af deigi á plötuna og dreifið deiginu í ca. 10 x 20 cm sporöskjulaga þunna fleti á plötuna og stráið möndlustánum á kanta hvers hrings. Hægt er að gera ca. tvo í einu á hverja plötu. Bakið í nokkrar mínútur eða þar til orðið gullinbrúnt, þá tekið úr ofninum og af plötunni (gæti þurft að nota spaða til að ná af plötunni). Rúllað upp og haldið við smástund á meðan kólnar. Borið fram með heitri karamellusósu og ferskum ávöxtum.

Beaujolais Nouveau - vín allra tækifæra

Á aðventunni gefa menn sér gjarnan tíma til að setjast niður og eiga notalega stund í hópi vina eða vinnufélaga þar sem gjarnan er snæddur góður matur við kertaljós og ljúfa tóna. Vínáhugamenn nota þá líka tækifærið til að bragða á Beaujolais Nouveau, sem er fyrsta vínið af uppskeru haustsins sem drukkið er, en Nouveau þýðir nýtt og Beaujolais er nafnið á héraðinu sem er í Búrgund. Þessi léttu og ávaxtaríku vín eru með vinsælli útflutningsvörum Frakka og á fyrsta söluþegi, 3. fimmtudag í nóvember ár hvert, hefst kapphlaup um allan heim hjá söluaðilum til að koma víninu sem allra fyrst til vinnunnenda. Á Íslandi þykir koma vínsins fagnaðar-efni enda hefur myndast mikil hefð fyrir Nouveau á aðventunni.

Beaujolais Nouveau er hentugt með margs konar mat og á heima-slóðum er það borið fram með grófum og sveitalegum mat eins og t.d. kæfum og ýmiss konar pylsum. Hér á landi hefur myndast sú hefð að bjóða upp á Nouveau með jólahlaðborðunum í desember og þar á það ágætlega við. Á hlaðborðunum blanda menn saman öllu milli himins og jarðar og eru oft en ekki með marga mismunandi rétti á diskunum í einu. Það væri því að æra óstöðugan að ætla að finna hið rétta vín með enda myndi samsafn af þessu tagi gera útaf við flest venjuleg vín. Beaujolais er hins vegar það létt og lipurt að því tekst að smeygja sér framhjá öllum bragðhindrunum er kunna að verða á vegi þess. Vínið gengur jafnt með kjötréttum, fiskréttum og eftirrétum, og er best að bera fram léttkælt svo það megi njóta sín til fulls.



VIKING
MALTÖL

Loksins nýtt malt!

VIKING
MALT ANNAÐ LÍF

J. O. V. FÖT
Silfurgötu 2. Ísafirði. Sími 4564505

Fatnaður frá

JACK & JONES Glæsilegur fatnaður á herrana
Pottþétt gæði - Flottir skór - Mikil úrval

VERO MODA Kvenfatnaður sem aldrei klikkar

O.N.L.Y. Stelpur!!!! betta er merklö

VILA Væntanlegur flottur kvenfatnaður
Og skór frá VILA

EXIT Vinsælasti barnafatnaður í Evrópu

errea **FREDDY** **AND 1**

Vinsælasti íþrótt- og útivistarfatnaðurinn í dag.
Fótboltalandsliðstreyjan komin.

Alltaf eitthvað nýtt í hverri viku

Öft þarf bara
einn hlut til að gera
lífið auðveldara

Minir þú að nú er launagreiðslum skýlt að
geriú. Þín framlag í sértignarsjóð starfsmanns
sem er aðili að ASI án nokkurs framlags af
hálfu starfsmannsins?*

Tú að tryggja þér góða afkomu á efri árum
skaltu leggja fyrir í lífeyrisþarnað hjá fyrirtæki
sem þú getur treyst. Hvar liggur þinn
lífeyrisþarnaður?

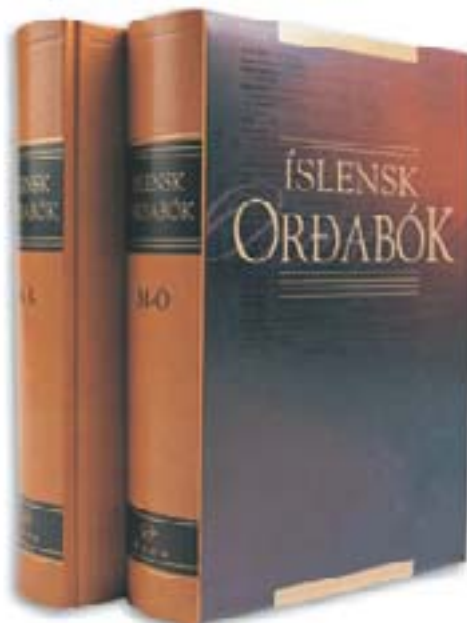
Lífeyrisþarnaður Landsbankans gerir líf þitt
auðveldara.

1% launahækkun

 Landsbankinn

ÍSLENSKA ORÐABÓKIN

Grundvallarit um íslenska tungu



1963 1983
2002

Ný, stóraukin og endurbætt útgáfa

Ný útgáfa Íslenskrar orðabókar byggist á langri hefð. Hún er
gagnabanki og leiðarvisir um ný orð og aukð merkingarsvið
sigðra orða í tungumáli okkar. Þriðja útgáfa orðabókarinnar
er þekkvirk í íslenskrri bókaútgáfu.

- Eina íslenska-íslenska orðabókin
- Um 90 þúsund uppflettiorð
- 1900 blaðsíður, tvö bindi, 600 blaðsíðum stærri en
útgáfan frá 1983
- Yfir 5 þúsund ný orð frá fyrri útgáfu, tylri skýringar,
bætt etnieflokkun
- Breytt uppsetning greiðir aðgang að lýsingu orðanna
- Fjölbreyttari og glægri leiðbeiningar um málsnið og
málnotkun en áður
- Fjöldmörg sérsvið endurskoðuð og upptæð
- Áhersla á orðtæri af daglegum vettvangi á heimil og
vinnustað

Íslensk orðabók endurspeglar samhengið í íslenskrri
tungu frá Eddukvæðum til tölvutækni. Hún á erindi
við alla sem tala íslensku.


E D D A



uppáhalds jólalögin

Sigríður Ragnarsdóttir, skólastjóri Tónlistarskóla Ísafjarðar, segir að í desember hljómi jólalögin allan guðslangan daginn í tónlistarskólanum enda halda nemendur skólans tólf jólatónleika - fyrir utan öll aðventukvöldin sem eru í boði. Hún segist samt einhvern veginn aldrei verða leið á jólalögum og finnst alltaf jafngaman að rifja upp kynnin á hverju ári.



Hér má sjá mynd af handritinu að Heims um ból og er til skemmtileg saga af því hvernig lagið varð til. Presturinn Joseph Mohr kom með textann, sem hann hafði samið 2 árum fyrr, til organistans Franz Gruber að morgni aðfangadags árið 1818 og spurði hvort hann gæti gert eitthvað við hann. Gruber setti saman lag í hveli og um kvöldið fluttu þeir það í litlu sveitakirkjunni. Mohr söng efri röddina og spilaði undir á gítar, en Gruber söng neðri röddina (orgelið var víst bilað).



„einstök stund þegar Heims um ból hljómar í útvarpsmessunni á aðfangadagskvöld“

Heima hjá mér hlustum við reyndar ekki mjög mikið á einstök jólalög, heldur kannski meira á ýmis verk sem tengjast jölunum, Messías eftir Händel, Jólaóratóriu Bachs og fleira í þeim dúr, en vissulega eru nokkur lög í sérstöku uppáhaldi – bara erfitt að velja! Mér dettur samt strax í hug lagið **Jóli** eftir Jórinni Viðar við ljóð Stefáns frá Hvítadal, en lagið er gjöf tónskáldsins til íslenskra barna. Textinn snertir viðkvæma strengi, segir frá bernskujólum skáldsins og birtunni, sem jólin báru inn í skammdegið í íslenskri sveit. Kórparturinn er listilega unninn eins og svo margt af hendi Jórunnar og í lagiinu er einnig undur falleg yfirródd leikin á þverflautu, sem ljær því sérlega innilegan og hátíðlegan blæ. Þetta lag hefur fylgt mér í allmörg ár. Kirkjukórinn minn í Súðavík hefur sungið það og líka stúlknaður Tónlistarskólans og nú eru báðir kórarnir að æfa það aftur fyrir aðventukvöldin sem framundan eru. Hinn forni jólasálmur **Það aldin út er sprungið** veitir sálinni þann frið sem nauðsynlegur er á aðfangadagskvöldið, enda er þetta lag sungið á jólum um allan heim. Yfir þessum sálmi hvílir alveg einstök kyrrð og hljóðlát gleði. Hann hefur yfir sér sérstakan helgiblæ, eins og í honum hljómi einhver tónn eilífðarinnar og manni finnst að hann hljóti alltaf að hafa verið til. Íslenski textinn eftir Matthías Jochumsson er yndislegur og raddsetning Praetoríusar er sérkennileg en hrifandi.

Svo er það Jólasálmurinn með stórum staf, **Heims um ból** eftir Franz Gruber. Menn hafa stundum hent gaman að texta Sveinbjarnar Egilssonar, sem er illskiljanlegur á köflum, en hann er ómissandi hluti af hefðinni. Þýski textinn er raunar miklu fallegri og til er mjög falleg þýðing á honum eftir Helga Hálfðánarson sálmaskáld og hefst hvert erindi á orðunum: Blíða nótt, blessaða nótt!

Á síðustu árum hef ég haft gaman af að hlusta á upprunalegu útgáfuna af sálmunum fyrir tvær sönggraddir með gítarundirleik og nú er einmitt verið að æfa þá útgáfu í skólanum hjá okkur til flutnings á aðventunni. Ég er frekar spör á þennan sálm, en er þó ekki sammála sumum prestum um að það eigi alls ekki að syngja hann fyrr en á aðfangadagskvöldið. Hann á samt bara að nota við mjög sérstök tækifæri. Það er auðvitað alveg einstök stund, þegar Heims um ból hljómar í útvarpsmessunni á aðfangadagskvöldið. Við syngjum sálminn líka alltaf heima hjá okkur áður en við förum til kirkju, en þegar söfnuðurinn syngur hann síðan einum rómi og með gleðihljómi í lok messunnar verður maður algerlega upptendraður af tilfinningum og hátíðleik. Það er toppurinn.



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 rikið 2.4% mótframlag, þannig að þú eignast kr. 6.400 í sparnað á mánuði, en greiðir aðeins kr. 2.459 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	-2.312	-3.003
Lækkun útborgunar	2.458	3.688	4.917
Sparnaður	6.400	9.600	12.800

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

Allir sjóðfélagar í Séreignardeild Lífeyrissjóðs Vestfirðinga 31. desember 2002 geta átt von á glaðningi 15. janúar 2003 því þeir lenda í potti, sem dregin verður úr inneign, sem greiðist inn á fimm séreignarsamninga.

1. Inneign í Séreignardeild LV að fjárhæð kr. 100.000.-
2. Inneign í Séreignardeild LV að fjárhæð kr. 50.000.-
3. Inneign í Séreignardeild LV að fjárhæð kr. 30.000.-
4. Inneign í Séreignardeild LV að fjárhæð kr. 25.000.-
5. Inneign í Séreignardeild LV að fjárhæð kr. 20.000.-

***** Vertu með það borgar sig *****

LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA

Lífeyrissjóður Vestfirðinga • Brunagötu 7 • 400 Ísafjörður • Sími 454-4231 • 456-3980 • Fax 454-4714

SÍMINN GSM



GEFANDI SAMBAND UM JÓLIN



Léttkaup

1 kr.

LÉTTKAUPSÚTBORGUN
1.000 kr. næstu 12 mánuði.
Færirt á simreikning.
Verð 12.001 kr.

Motorola T191

Aukahlutapakkí fylgir með



Léttkaup

980 kr.

LÉTTKAUPSÚTBORGUN
4.000 kr. næstu 12 mánuði.
Færirt á simreikning.

Verð 48.980 kr.

Sony Ericsson T68i

Með hverjum GSM-síma sem keyptur er í verslunum Símans til 24. desember fylgir jólascaffmiði þar sem 1520 glæsilegir vinningar eru í boði. Gefðu gema í jólagjöf og þú gætir fengið aðra gjöf að auki.

**3000
KRÓNA
INNEIGN
OG JÓLASKAFMIDI**

FYLGIR MED ÖLLUM
GSM-SÍMUM



Tilboðin gilda til 24. desember nk.

siminn.is

Kynntu þér tilboðin í verslun Símans, Ísafirði


SÍMINN