



Aðventan

2005

BÆJARINS BESTA



Jólin 2005

Skart
Allt frá fjörusteinum til eðalsteina
Úr fyrir alla
Gjafavara frá
Georg Jensen

Gullauga
HAFNARSTRÆTI 4
SÍMI 456 3460



Skórin á eldavélinni

Hluti af hátíðleika jólaanna eru gamlir jólasíðir sem fylgja hverri fjöl-skyldu og haldast óbreyttir kynslóð eftir kynslóð enda vilja flestir að jólahald sé með sama hætti og þeir upplifðu í bernsku. Jólasíðirnir eru hins vegar jafn mismunandi og heimilin eru mörg. **Valdís Bára Guðmundsdóttir** er ættuð norðan úr Þingeyjar-sýslu en hefur búið á Ísafirði í fjölda ára. Hún segir hér frá jólasíð sem hún ólst upp við og þar kemur Kertasníkir við sögu:

Á mínu bernskuheimili var sú hefð að setja skóinn fyrir jólasveininn á eldavélina og var það alltaf gert að kvöldi aðfangadags. Í skóinn fengum við yfirleitt jólasmákökur, mandarínur og smá súkkulaði svo í mínum augum var jólasveinninn undirföllum náungi sem tímdi ekki að gefa sjálfur í skóinn heldur beið eftir jólabakstrinum hjá mömmu. Við vissum að þetta var Kertasníkir og stundum skrifaði ég honum fallegt bréf og gaf honum kertisstubb sem hann þáði. Sið þennan má rekja til Danmerkur þar sem langafi minn var við nám og flutti hann síðinn með sér heim til Íslands. Er hann líklega tilkominn vegna þess að á barnmörgum heimilum var heppilegt að einungis væri gefið einu sinni í skóinn. Þar sem eldavélar voru undir strompi hafði jólasveinninn greiðan aðgang að skónum ef hann stóð á eldavélinni og gat fyllt hann af sætindum án truflunar. Þannig slapp hann líka við að þurfa troðast framhjá börnum, andvaka af spenningi, til að komast að skóm sem settir voru í glugga.




Íslandspóstur hf

Opnunartími á Pósthúsinu á Ísafirði í desember 2005

Laugardaginn	17. desember	opið frá kl.	kl. 13:00-18:00
Sunnudaginn	18. desember	opið frá kl.	kl. 13:00-18:00
Mánudaginn	19. desember	opið frá kl.	kl. 09:00-18:00
Þriðjudaginn	20. desember	opið frá kl.	kl. 09:00-18:00
Miðvikudaginn	21. desember	opið frá kl.	kl. 09:00-18:00
Fimmtudaginn	22. desember	opið frá kl.	kl. 09:00-18:00
Föstudaginn	23. desember	opið frá kl.	kl. 09:00-18:00
Aðfangadag	24. desember	opið frá kl.	kl. 09:00-12:00

Munið síðasti skiladagur böggla og bréfa innanlands er miðvikudaginn 21. desember

Stöðvarstjóri

Aðventan 2005

Útgefandi: H-prent ehf, Sölgötu 9, 400 Ísafirði • **Ábyrgðarmaður:** Sigurjón J. Sigurðsson • **Ritstjóri:** Guðfinna M. Hreiðarsdóttir • **Ritnefnd:** Ingunn Ósk Sturludóttir • Jóna Símónía Bjarnadóttir • Thelma Hjaltadóttir • **Umbrot og hönnun:** Guðfinna M. Hreiðarsdóttir • **Ljósmyndari:** Halldór Sveinbjörnsson • **Forsíðumynd:** Jólakúlur og skraut í Blómaturninum á Ísafirði • **Föndur:** Helga Guðný Kristjánsdóttir • **Matur:** Hrafnhildur Samúelsdóttir • Sigrún Vernharðsdóttir • Sigríður Júlíana Kristinsdóttir • Kristín Gísladóttir • Jónína Kristinsdóttir • Ester Ingadóttir • Solveig Kristinsdóttir • Sólveig Arnórsdóttir • Hugrún Magnúsdóttir • Guðrún Sigríður Matthíasdóttir • Gunnvör Karlsdóttir • Andrea S. Harðardóttir • Edda Björg Kristmundsdóttir • Guðný Kristín Bjarnadóttir • Þórdís Þorleifsdóttir • Inga María Guðmundsdóttir • Elín Magnfreðsdóttir • Helga Guðný Kristjánsdóttir

Aðrir eftirtaldir aðilar fá þakkið fyrir ýmsa aðstoð við gerð blaðsins: Hrafnhildur Hafberg • Pernilla Rein • Anna Sigríður Ólafsdóttir • Rósa Guðrún Linnet • Sigurður Pétursson • Gunnlaugur Jónasson • Anna Guðmundsdóttir • Björn Baldursson • Elvar Atli Ævarsson • Janusz Frach Iwona Kutyla • Pálína Björnsson • Krakkar í leikskólanum Eyrarskjól

www.hanspetersen.is



SAMSUNG i-50 MP3

- 5,0 milljón punkta upplausn
- 3x optískur aðdráttur (38-114mm) og 5x stafrænn
- Hristivörn fyrir hreyfimyndaöku (Movie Stabilizer)
- 2,5" hágæða litaskjár, 230.000 punktar
- MPEG-4 video með hljóði eins og kort leyfir
- MP3 spilar • Heymatöl • 32MB
- Li-ion hleðslusett

• Verð kr. **29.900,-**



Kodak EasyShare P850

- 5,0 MP upplausn á myndnema
- Schneider-Kreuznach C-Variogon hágæðalinsa
- 12x optískur og 40x heildaraðdráttur
- Hristivörn (Image stabilization) á linsu
- 17 tókustillingar, program, aperture priority, shutter priority, manual og 3 custom stillingar
- Fullkomið video með aðdrætti og hljóði
- Myndir á RAW formati til að auðvelda myndvinnslu
- 2,5" (6,4 cm) skjár, auðvelt að deila myndum
- 32 MB innra minni, tekur SD minniskort
- Li-ion (1800 mAh) rafhlæða og hleðslutæki fylgir

• Verð kr. **49.900,-**



Kodak EasyShare C340

- 5,0 milljón punkta upplausn
- 3x optískur og 5x stafrænn aðdráttur
- 1,6" skjár, hi-res
- 13 tókustillingar og video m/hljóði í TV gæðum
- 16 MB innra minni, tekur SD minniskort
- Notar AA rafhlöður, hleðslurafhlæða og tæki fylgir

• Fullt verð kr. 27.900,-

• Jólatilboð kr. **22.900,-**

28-420mm og 3,5" skjár



SAMSUNG Pro815

- 8,0 milljón punkta upplausn, D-SLR
- SCHNEIDER þýsk hágæðalinsa, með ljósopi F2,2-F4,6
- 15x optískur aðdráttur (28-420mm)
- 3,5" LCD 230.000 punkta litaskjár og minni upplýsingaskjár
- Alsjálfvirk - Hraði: 1/4000 - Manual fókus (Professional)
- Video m/hljóði eins og minniskort leyfir
- 64 MB CF minniskort og 1900mAh Li-ion hleðslusett fylgir, allt að 500 myndir á hleðslu
- PictBridge samskiptastaðall



• Fullt verð kr. 79.900,-

• Jólatilboð kr. **69.900,-**



Kodak EasyShare V530

Ótrúleg myndgæði:

- Frábærar myndir í allt að 50 x 75 cm stærðum með 5,0 MP upplausn
- Schneider-Kreuznach C-Variogon hágæðalinsa
- 3x optískur og 12x heildaraðdráttur
- 20 tókustillingar og fullkomið video með hljóði



- 2" (5 cm) skjár, "On-camera" myndvinnsla
- 16 MB innra minni, tekur SD minniskort
- Li-ion hleðslurafhlæða og innbyggð hleðslutæki

• Fullt verð kr. 34.900,-

• Jólatilboð kr. **29.900,-**



Jóla kortin

finnur þú á

www.hanspetersen.is

Sendu persónuleg jóla kort



Kodak inkjet pappír
Tilboð 2 fyrir 1
Verð kr. **790,-**



256MB minniskort
Verð kr. **2.980,-**



Focus rammar • Verð frá kr. **990,-**



SAMSUNG
DVD R og CD-R
skrifa legir diskir



Kodak einnota
myndavél kr. **690,-**



Canon filmuvél 90u
Verð kr. **6.990,-**

HANS PETERSEN

Austurvegur • Bankastræti • Kringlan • Laugavegur 178 • Smáralind

Kodak
EXPRESS
GÆDAFRAMKÖLLUN

Bókverslun Jónasar Tómassonar, Ísafirði



Byrja yfirleitt mjög snemma að hlakka til jóla

Í Tangagötu 23 á Ísafirði búa þau **Hrafnhildur Hafberg** og **Þorleifur Ágústsson** ásamt sonunum **Ísak** og **Hilmi Jökli**. Sá síðarnefndi er reyndar búsettur annars staðar en kemur oft á Ísafjörð til að vera hjá Þorleifi pabba sínum og fjölskyldunni í Tangagötunni. Og ekki má heldur gleyma heimilishundinum Sölku. Hrafnhildur er íslensku- og leikhúsfræðingur að mennt og starfar sem kennari við Menntaskólann á Ísafirði en Þorleifur er doktor í dýralífeðlisfræði og starfar hjá RF á Ísafirði. Þá hafa þau undanfarið ár rekið kaffi- og veitingarhúsið í Faktors- húsinu í Hæstakaupstað. Hrafnhildur segir að þessi tími ársins, svartasta skammdegið, eða eiginlega frá hausti og fram yfir nýár, sé hennar tími. Henni finnst eins og tímamótin séu frekar á haustin en á áramótum, sennilega vegna þess að skólarnir byrja á haustin og marka þar með upphafið að einhverju nýju en hún hafi lengst af lifað og hræst í skólaumhverfi.

Jólin hafa alltaf verið mjög mikilvægur og skemmtilegur tími hjá mér og ég byrja yfirleitt mjög snemma að hlakka til jóla. Ég á alveg dásamlegar minningar frá jólinum þegar ég var að alast upp, pabbi minn sem var eitt mesta jólabarn sem ég hef kynnst um dagana, snerist í kring um okkur krakkana. Hann bjó til skraut og ýmiss konar föndur með okkur fyrir jólin og á aðfangadag gat hann alveg tryllt okkur úr spenningi við að bíða eftir jólinum. Yfirleitt fengum við margar gjafir frá foreldrum okkar, því hann vissi sem var að börnin vilja fá sem flesta pakka og það lengir líka jólin að vera lengi að taka upp pakkana, en það fór nú sennilega eftir því hversu hár jólavíxillinn var hversu margar og dýrar gjafir við fengum.

Þar sem ég er alin upp fyrir norðan þá er laufabrauðið algerlega ómissandi þáttur í jólaundirbúningnum, og undanfarin ár hefur stórfjölskyldan safnast saman við þessa íðju. En þar sem ég er nú flutt hingað vestur og vegna fleiri breytinga sem hafa orðið á fjölskyldunni, þá hefur þessi siður lagst af, því miður, og það var í fyrsta sinn í fyrra sem ég hef ekki gert laufabrauð, en það var líka tímaskorti að kenna, ég ætla að reyna að koma því við í ár. Svo er alltaf borðað hangikjöt á jóladag, en undanfarin 15 – 20 ár hefur verið kalkúnn á

borðum á aðfangadag, en í fyrra var ég með gæsabringur þar sem við vorum bara þrjú hérna á Tangagötunni og heill kalkúnn er aðeins of mikið fyrir okkur. Þannig að hefðirnar eru óðum að leysast upp hjá mér, a.m.k. í bili. Piparkökugerðin var með svipuðum hætti og laufabrauðið áður en við fluttum hingað en ég náði að baka nokkrar kökur með syni mínum í fyrra og ætla einnig að gera það í ár ásamt hinu ómissandi piparkökukúsi.

Svo má ekki gleyma skötunni, það er ekki hægt að halda jól án þess að borða skötu á Þorláksmessu, hún móðir mín ákvað að innleiða þennan vestfirski sið þegar ég var lítil, okkur systkinunum til lítillar gleði en móðurömmu minni sem var héðan úr Öfundarfirði til mikillar kæti, og því kæstari skata og úldnari hnoðmör því betra. Ég sór og sárt við lagði að ég myndi aldrei hafa skötu á mínum borðum þegar ég yrði stór en ég er orðin gallhörd skötukona þó ég sé enn ekki komin upp á lag með hnoðmörinn.

Lífið er breytingum háð og það er erfitt að halda í allar hefðir þegar maður er langt frá sínum nánustu, en jólin eru í mínum huga tími stórfjölskyldunnar og jólaboða sem mér finnast alveg frábær, sennilega af því ég á svo skemmtilega fjölskyldu. Ég er reyndar ekki alin upp við mikið af jólaboðum fyrir norðan, og ég man að ég öfundaði alltaf þá sem voru í stanslausum jólaboðum og skildi ekki af hverju fólk var alltaf að bölvu þeim, en það hlýtur bara að hafa átt svona hræðilega leiðinlega fjölskyldu.

Það má kannski segja að ég hafi bætt mér þessi töpuðu jólaboð upp með því að taka við rekstri Faktorshússins í Hæstakaupstað í desember í fyrra og gefið Ísfirðingum tækifæri á að halda boðin sín hjá mér í staðinn. Reksturinn tekur auðvitað mikinn tíma og vonandi verður bara mikið að gera hjá okkur í desember en ég er með opið um helgar og býð upp á stanslausa jólastemningu fram að jólum, bæði fyrir hópa og einstaklinga, en í vikunni fyrir jól verð ég með opið á hverjum degi.

Þetta eru önnur jólin okkar hér á Ísafirði, en hér er margt sem minnir mig á Akureyri í gamla daga, ákveðin stemmning, og bæjarbragurinn er svipaður og hann var þar þegar ég var lítil, þannig að ef jólin eru hátíð barnanna þá er stutt í barnið í mér um hátíðirnar á Ísafirði og vonandi get ég miðlað einhverju af mínum æskujólam til sonar míns.



HEILBÖKUÐ LÚÐA

Þennan rétt hef ég gert fyrir fjölskyldujólaboðin en þar er sá háttur hafður á að hver fjölskylda kemur með einn rétt. Þetta hefur verið mitt framlag á jólaborðið og ávallt verið vel tekið enda fólk yfirleitt búið að fá nóg af kjótáttinu.

1 heil lúða (2 – 3 kg) með haus og sporði.

Bökuð heil í ofni í 10 mínútur, tekin út og roðið (dökka hliðin) tekið af.

1 knippi basilika • 4 – 5 hvítlauksgeirar • safi úr einni sítrónu • 1 bolli ólífuolíu • salt

Allt sett í matvinnsluvél og búið til mauk, helmingurinn settur á lúðuna á hliðina sem roðið var tekið af. Lúðan sett inn í ofninn á ný og bökuð þar til hún er tilbúin (10-15) mín. Fjarlægjið beinagarðinn þegar búið er að borða efri hluta lúðunnar og setjið hinn helminginn af maukinu á.

Sósa: 1 dós sýrður rjómi • 2 hvítlauksgeirar • 1 msk Dijon sinnep • 1 – 2 msk hunang

FRÁBÆRT Í JÓLAPAKKANN

Mikið úrval af
annarri smávöru

Mikið úrval af gjafavörum og servíettum



Kitchenaid hræivél, hvít
matreiðslubók + hakkavél
Tilboð kr. 35.910,-
Áður kr. 47.690,-



TEFAL Raclette grill
6 manna kr. 6.990,-



Soltó safapressa
kr. 13.900,-



TEFAL samlokugrill
kr. 2.990,-



Qonix-útlarpstæki
kr. 6.900,-



Emile Henry leirvörur



AEG mixer kr. 5.990,-



Soltó kaffivél
kr. 59.900,-



SHARP R-207 örbylgjuofn
kr. 12.900,-

AEG þvottavél og þurrkari

Vinsælasta
par landsins
kr. 159.000,-



PRISTUR

Gledileg jól!

FARSÆLT NÝTT ÁR
ÞÖKKUM ÞAÐ LIÐNA

SILFURGÖTU 5 · 400 ÍSAFIRÐI

SÍMI 456 3422



Safnahúsið við Eyrartún á Ísafirði er sannkölluð bæjarprýði og án efa eitt af glæsilegustu húsum landsins. Það var byggt sem sjúkrahús og þjónaði sem slíkt frá árinu 1925 og allt fram á síðasta áratug aldarinnar þegar nýtt sjúkrahús tók alfarið við hlutverki þess. Eftir gagngerar endurbætur var Gamla sjúkrahúsið síðan vígt sem nýtt safnahús við hátíðlega athöfn þann 17. júní 2003. Þar er nú aðstaða fyrir bókasafn, héraðsskjalasafn, ljósmyndasafn og listasafn. Starfsmönnum Safnahússins er margt til lista lagt og töldu það ekki eftir sér að koma með nokkrar smáköku-uppskriftir fyrir lesendur blaðsins.

Andrea Sigrún Harðardóttir

Ómissandi hluti af jólahaldinu á mínu bernskuheimili. Við systurnar höfum allar þrjár verið sólnar í þessar smákökur.

KÓKOS-SÚKKULAÐIKÖKUR

200 g hveiti • 100 g kókosmjöl • $\frac{1}{4}$ hjartasalt
200 g smjörlíki • 125 g sykur • 3 tsk kakó
2 egg • vanilludropar

Setjið þurrefnin í skál. Smjörlíkið mulið saman við. Egg sett út í ásamt vanilludropum og deigið hnoðað. Deiginu skipt í hluta og hver hluti rúllaður í lengjur. Geymt í ísskáp í nokkra klukkutíma. Lengjurnar skornar niður í bita og kúlur búnar til úr hverjum þeirra. Þeim er síðan dýpt í kókos og sykurblöndu (kókosmjöl og sykur saman.) Bakað við 180 – 200°C hita í 15 – 20 mín. (ath. að kókosmjölið má ekki brenna).

Edda Björg Kristmundsdóttir

PIPARKÖKUR

500 g hveiti • 250 g sykur • 180 g smjörlíki
8 msk mjólk • 8 msk síróp • 4 tsk kanill
2 tsk negull • 2 tsk engifer • 2 tsk matarsódi
1 tsk pipar



Heitt súkkulaði og smákökur í Safnahúsinu, f.v.: Guðný Kristín Bjarnadóttir, Inga María Guðmundsdóttir, Þórdís Þorleifsdóttir, Edda Björg Kristmundsdóttir, Elín Magnfreðsdóttir og Andrea S. Harðardóttir.

Smákökurnar á Gamla sjúkrahúsinu

Hveiti, sykri, matarsóda og kryddi er sáldrað saman á borð og kalt smjörlíkið mulið í. Vætt í þessu með sírópi og mjólk og deigið hnoðað þar til sprungulaust og slétt. Deigið er síðan flatt úr og mótað í hin ýmsu form. Kökurnar bakaðar við 180°C í u.þ.b. 4 mínútur á blæstri.

Glassúr til að skreyta kökurnar: Ein eggjahvíta hrærð með flórsykri þar til glassúrinn er mátulega þykkur. Hann er síðan litaður með matarlit eftir smekk hvers og eins og svo er bara að mála kökurnar með vatnslitapenslum.

Elín Magnfreðsdóttir

VANILLUHRINGIR

500 g hveiti • 370 g smjörlíki • 250 g sykur
1 egg • $\frac{1}{2}$ tsk hjartarsalt • vanilludropar

Hveiti, sykri og hjartarsalti blandað saman, smjörlíkið mulið í og loks eggjð og droparnir. Deigið hnoðað og því svo rennt í gegnum kökumót í hakkavélinni og formaði hringir. Sett á plötu og bakað við 200°C í 10 – 12 mínútur.

Guðný Kristín Bjarnadóttir

VÍNARFINGUR

400 g smjörlíki • 100 g flórsykur • 30 g maizenamjöl • 400 g hveiti • 3 tsk lyftiduft
2 tsk vanilludropar.
Krem: 150 g smjörlíki • 350 g flórsykur
1 tsk vanilludropar

Deigið hnoðað og sett í sprautupoka eða kökumót í hakkavél. Gerðar um 5 cm langar lengjur sem eru bakaðar við 200°C í stuttan tíma. Látið kólna vel. Næst er öðrum enda hverrar köku dýft í bráðið suðusúkkulaði og látið storkna áður en kremið er sett á milli.

Inga María Guðmundsdóttir

BLÚNDUR

100 g smjörlíki • 3 dl haframjöl • $1\frac{1}{4}$ dl kókosmjöl • $1\frac{1}{2}$ dl sykur • 1 egg • 1 tsk lyftiduft • 1 msk hveiti • suðusúkkulaði eða hjúpsúkkulaði

Bræðið smörið og hellið yfir haframjölið. Blandið kókosmjöli, sykri, eggi, lyftidufti og hveiti saman við. Setjið deigið með teskeið á smurða plötu, ekki of þétt, og bakið við 190°C í um 5 mínútur. Smurt með suðu- eða hjúpsúkkulaði. Geymist í vel lokuðum plastpoka á köldum stað.

Þórdís Þorleifsdóttir

NÖNNUKÖKUR ÚR HNÍFSDAL

1 pund hveiti (500 g) • 140 g sykur • 2 tsk engifer • 1 tsk salt (má sleppa) • 1 tsk natron
125 g smjör (eða smjörlíki) • 200 g síróp (u.þ.b. $1\frac{1}{2}$ dl) • 1 egg

Hveitið sett í skál, sykur og smjör sett í miðjuna. Sírópið hitað og hellt yfir sykurninn og smjörið. Eggjð hrært með kryddinu og það hrært saman við smátt og smátt. Deigið hnoðað og flatt út, skorið í litlar kökur. Bakaðar við 200°C þar til þær eru ljósbrúnar. Láttnar kólna vel og lagðar saman tvær og tvær með smjörkreminni á milli.



Vestfirðingar! Gerið jólainnkaupin í glæsilegri og rúmgóðri verslun

Opnunartímar:

Alla virka daga kl. 9-21

Laugardaginn 10. des. kl. 10-21

Sunnudaginn 11. des. kl. 12-21

Laugardaginn 17. des. kl. 10-21

Sunnudaginn 18. des. kl. 12-21

Mánudaginn 19. des. kl. 9-21

Þriðjudaginn 20. des. kl. 9-21

Miðvikudaginn 21. des. kl. 9-21

Fimmtudaginn 22. des. kl. 9-21

Þorláksmessu 23. des. kl. 9-23

Aðfangadag 24. des. kl. 9-12

Jóladag 25. des. LOKAÐ

Annan jóladag 26. des. LOKAÐ

Gamlársdag 31. des. kl. 9-12

Nýársdag 1. jan. LOKAÐ

Samkaup úrval

Samkaup

úrval

Opið: Virka daga: 9.00 - 21.00 • Laugardaga: 10.00 - 21.00 • Sunnudaga: 12.00 - 21.00

„Aldrei saurgast líkami minn nema af samþykki hugarins. Þó að þú létir kasta á glæður fyrir goð þín reykersi úr hendi minni óviljandi, þá mundi guði mínum það brosligt þykja því að guð dæmir að vilja mannsins. Nú mun mér verða dýrðarauki að öllu því er þú nauðgar mér til.“¹ Svo mælti mærin Lúsía sem þoldi píslarvætti í Sýrakúsu á Sikiley árið 303 ef marka má helgisögu um dýrleika hennar. **Jóna Símonía Bjarnadóttir** segir hér frá heilagri Lúsíu, dýrkun hennar og siðum henni tengdri.

Lúsíumessa - 13. desember

Ástæða þess að Lúsía þoldi píslarvætti er sú að hún tók trú og lét heimamund sinn allan til fátækra. Ekki líkaði væntanlegum eiginmanni það og kærði hann heitmey sína til landsstjórnans fyrir að vera kristinnar trúar. Hún var dæmd til að dveljast í pútnahúsi en þegar ekki tókst að færa hana úr stað lét hann kveikja bál í kringum hana. Allt kom fyrir ekki og svo fór að hann setti sverð sitt í háls hennar og lést hún þá samstundis. Til er yngri sögn sem segir hana hafa rífið úr sér bæði augun og sent ungum manni þau í skál sökum þess að hann dáðist að þeim. Tákn hennar á myndum eru oft tvö augu í skál og í samræmi við gjafmildi sína er hún gjarnan talin færa fátækum gjafir.

Dýrkun heilagrar Lúsíu breiddist út frá Ítalíu og talið er að hún hafi borist til Norðurlandanna með þýskum og flæmskum kaupmönnum. Á Íslandi er getið um hana sem verndardýrling tveggja kirkna og til er ein þýðing á Lúsíusögu frá 15. öld. Að öðru leyti er lítið á hana minnst í norrænum heimildum. Líkt og aðrir dýrtingar átti hún þó sinn messudag sem var 13. desember.

Eftir siðskiptin á 16. öld dettur helgi Lúsíu niður eins og annarra dýrtinga en hún lifði áfram í þjóðtrú og breyttist í eins konar grýlu, einkanlega í Noregi og Svíþjóð. Í Noregi var Lúsíutrölilið t.d. notað til að hræða börn. Ekki er ósennilegt að þessi breyting á Lúsíu eigi rætur í því að nafn hennar líkist nafninu Lúsifer (djöfullinn). Á Norðurlöndum hér áður og fyrr þótti ýmislegt dularfullt gerast aðfaranótt 13. desember líkt og hér á landi um jól og ármót, enda nóttin talin lengsta nótt ársins og markaði hún upphaf jólaanna. Í Vestur-Svíþjóð var þetta mikill hátíðisdagur og var vel gert í mat og drykk. Dagurinn var tekinn snemma með morgunmat sem kallaður var „lussebit“. Þar var sá siður lengi við hafður að slátra jólasvíninu þessa nótt og var venjan að slátrarinn fengi að launum brennivínstár. Mun oft hafa verið drukkið nokkuð stíft við þetta tækifæri. Ekki fengu þó konur að taka þátt í gleðskapnum en í þeirra hlut kom að verka kjötið meðan karlarnir sváfu úr sér vímunu. Sá siður tíðkaðist einnig að drengir klæddust sem Lúsíu-sveinar og gengju á milli bæja í von um mat og snafs fyrir uppátækið. Siðurinn mun enn lifa í Vestur-Svíþjóð en þar klæðast börn búningum kvöldið fyrir Lúsíumessu og betla sælgæti líkt og börn á Ísafirði gera að kvöldi bolludags.

Á 18. öld fer að bera á nýrri útgáfu af Lúsíu í Vestur- Svíþjóð og er breytingin rakin til áhrifa þýskra kaupmanna á því svæði. Í Þýskalandi var talið að Jesúbarnið eða staðgengill þess (gjarnan ung stúlka), kæmi með smágjafir til barna, og var þá klætt hvítu og bar ljósakrónu á höfði.



Jólahald Svía var á þessum tíma komið í fastar skorður og mun þeim hafa þótt óviðeigandi að Jesúbarnið hefði þetta hlutverk. Það kom því í hlut Lúsíu að koma færandi hendi enda hún þekkt fyrir gjafmildi.

Það voru svo vestur-sænskir stúdentar sem tóku upp þann sið á fyrri hluta 19. aldar að halda upp á daginn með glögg og piparkökum. Breiddist siðurinn smátt og smátt út um landið, sem og til Svía á erlendri grundu. Það var þó ekki fyrr en á þriðja áratug síðustu aldar að siðurinn telst almennur í Svíþjóð og fólst þá í því að ein heimilis-kvenna klæddi sig í gervi Lúsíu og færði öðru heimilisfólki kökur og drykk í rúmið snemma að morgni 13. desember. Siðurinn er enn hafður í heiðri á flestum heimilum í Svíþjóð en í stað glöggs mun nú oftast boðið kaffi og lúsíusnúða ásamt piparkökum. Lúsíusnúðar eru einungis bakaðir um þetta leyti ársins en um er að ræða brauðsnúða með saffrani sem formaðir eru á ýmsan máta, oftast s-laga, en alltaf skreyttir með rúsínum. Siðurinn að baka sérstak lúsíubrauð er tæplega tveggja alda gamall en ekki er vitað um ástæðu þess að hið dýra og vandmeðfarna saffran er notað í þá.

Lúsíusiðurinn barst til hinna Norðurlandanna en hvergi annars staðar en í Svíþjóð hefur hann orðið að föstum heimilissið. Í Noregi og Danmörku er hann fyrst og fremst bundinn við skóla eða aðrar stofnanir og félagasamtök. Siðurinn barst til Íslands um miðja síðustu öld en varð ekki almennur og þekktist í dag fyrst og fremst hjá fólki af sænskum ættum eða Íslendingum sem stundað hafa nám í Svíþjóð.

Heimildir:

Aaström, Catarina og Peter: *Swedish Christmas*. Svíþjóð 2002.
Bogö, Jette ofl.: *Jul*. Forlaget D3 1996.
Hodne, Örnulf: *Jul i Norege*. Cappelen 2003.
Höök, Lena Kaattström: *God Jul!* Nordiska Museets Förlag 1995.
Olsen, Claus Ib: *Glædelig Jul*. Samlerens Forlag 2003.

¹ Heilagra meyjara sögur. Kirsten Wolf bjó til prentunar. Reykjavík 2003.



Harðir pakkar um jólin

Húsasmiðjan Ísafirði

Mánudaga - föstudaga	8 - 18
Laugardaga	10 - 14
Sunnudaga	Lokað

Sími 450 3300



HÚSASMIÐJAN
...ekkert mál



Alltaf þótt Lúsíudagur sérstakur og notalegur dagur

Það eru komin um tuttugu ár frá því að hin sænska **Pernilla Rein** leit Vestfirði fyrst augum en hún kom sem aupair til Íslands árið 1984 og var þá búsett á Suðurlandi. Ári seinni hélt hún vestur á firði og settist að á Ísafirði þar sem hún býr nú með manni sínum **Grétari Jóhannesi Jónassyni** og þremur börnum; **Emil** 14 ára, **Freyju** 10 ára og **Felix** 8 ára. Pernilla er fædd og uppalin í Gautaborg í Svíþjóð en þegar hún ákvað að halda út til náms árið 2001 varð Borås fyrir valinu og þar dvaldist fjölskyldan allt fram á síðastliðið sumar. Pernilla þekkir vel hefðir og venjur í kringum Lúsíuhátíðina og hefur flutt sumar þeirra með sér til Íslands en segist reyndar láta það vera að bregða sér í gervi hinnar syngjandi Lúsíu, eins og hún segir hér frá:



Freyja Rein Grétarsdóttir í hlutverki Lúsíu.

Lúsíumessa, dagur heilagrar Lúsíu þann 13. desember, er mikil hátíð ljóss í Svíþjóð. Pernilla Rein sem er fædd í Gautaborg en hefur búið á Ísafirði um tuttugu ára skeið, segir að um alla Svíþjóð séu haldnar Lúsíuskrúðgöngur og nefnir þar sérstaklega skóla og dagheimili. Hún segir að í skólunum sé hátíðin oftast í höndum skólakórsins eða eins skólabekkjar. Þá er jafnvel safnast saman á sal skólans eða beðið á göngum. Svo kemur Lúsía með fylgdarliði sem samanstendur af þernum og stjórnudrengjum, en oft fylgja einnig með jólasveinar og piparkökukarlar, einkum hjá yngstu krökkunum. Svo kemur fyrir að þessu er snúið upp í svolítið spaug og þá birtist jólagrísinn og jafnvel lifandi jólatré í skruðgöngunni, en það er nú ekki reglan. Það gerðist einmitt þegar bekkurinn minn sá um Lúsíuhátíð skólans, en við vorum þá í efsta bekk í grunnskóla. Sú Lúsíuhátíð gleymist seint.

Klæðnaður Lúsíu er mjög sérstakur en hún er klædd síðum, hvítum kyrtli og hefur breiðan, rauðan borða um mittið. Höfuð hennar er skreytt ljósakórónu með fimm eða fleiri kertum. Kórónan er einnig skreytt glitþráðum eða lyngi. Þernurnar eru einnig hvítklæddar, með glitþræði um mittið og í hárinu og hver þeirra heldur á logandi kerti. Stjórnudrengirnir eru einnig í hvítum kyrtlum og með hvítt, stjörnuskreytt kramarhúslaga höfuðfat. Hlutverk Lúsíunnar er auðvitað mjög eftirsóknarvert og oft er kosið um þar hver á að vera Lúsía ársins. Það má segja að þetta sé nokkurs konar fegurðarsamkeppni því Lúsían verður jú að vera falleg. Á dagheimilum og hjá yngstu bekkjum grunnskóla er hafður sá háttur á að allar stelpur sem langar til að vera Lúsía mega það, þannig að oft eru litlu Lúsíurnar í meirihluta í slíkum skruðgöngum.

Söngurinn skipar veigamikið hlutverk og æft er af kappi fyrir hátíðina. Á meðan gengið er inn og hópnum stillt upp, er Lúsíulagið fræga sungið (lagið er reyndar til á íslensku). Svo eru einnig sungin önnur lög sem tengjast Lúsíu, jólum og aðventu. Það fer svolítið eftir aðstæðum hvaða lög eru sungin og hvort um er að ræða skólabörn eða fullorðin fólk.

Hver borg og bær er einnig með sína Lúsíu og má nefna að Lions-hreyfingin hefur tekið þessa hátíð upp á arma sína og sér um að skipuleggja Lúsíuhátíðir á öldrunarstofnunum, sjúkrahúsum og fleiri

slíkum stofnunum, og stendur þetta yfir stóran hluta aðventunnar. Samkeppni fer fram um hvaða stúlkur fái að vera Lúsíur og eru þær yfirleitt á aldrinum 18 til 20 ára og oft tónlistarskólagengnar. Dagblöðin standa fyrir kynningu á stúlkunum og efna til kosninga. Sú stúlka sem fær flest atkvæði verður svo auðvitað Lúsía ársins. Engir stjórnudrengir eða jólasveinar eru þá hafðir með. Í slíkum Lúsíuskrúðgöngum er mjög mikið lagt upp úr söngnum.

Mér hefur alltaf þótt Lúsíudagur sérstakur og notalegur dagur. Það er svo mikil stemmning, bæði að taka þátt í skruðgöngunni en einnig að horfa á. Sérstaklega þótti mér gaman í fyrra þegar Freyja dóttir okkar var með á vegum kórs grunnskólans sem hún var í, en við bjuggum þá í Svíþjóð. Hátíðin þar er ávallt haldin í sveitakirkju einni og er svo vinsæl að kirkjan er full út úr dyrum. Börnin ljómuðu og voru greinilega orðin mjög eftirvæntingarfull enda búin að æfa lengi. Þetta var mjög eftirminnleg stund. Eitt sem alls ekki má gleyma er hið sérstaka sætabrauð, Lúsíukettirnir, sem borðað er á Lúsíudag. Hér á

Íslandi hef ég yfirleitt haldið þannig upp á daginn að ég hef boðið vinum og vandamönnum heim í Lúsíukaffi. Hef ég þá verið með Lúsíukettina góðu á boðstólum, piparkökur og aðrar smákökur og stundum jólaglög. En ég hef þó ekki birst gestunum syngjandi í gervi Lúsíu. Það hefur þó a.m.k. einu sinni gerst hér í bæ að „alvöru“ Lúsía gekk um götur bæjarins með þernum sínum. Fyrir nokkrum árum gerðist það að vinkona mín og fleiri ungar konur, flestar ef ekki allar af sænsku bergi brotnar, tóku sig til og undirbjuggu Lúsíuskrúðgöngu, sér og bæjarbúum til skemmtunar. Þessi merki atburður átti sér stað laugardagskvöld eitt í desember þegar margt var um manninn í miðbænum, margir á jólahlaðborði og ég sjálf stödd á einu slíku. Lúsíuskrúðgangann gekk syngjandi um miðbæ Ísafjarðar og lét sig ekki



Lúsíuhátíð skólakórs í sveitakirkju í Borås í Svíþjóð.

muna um að hafa viðkomu á veitingastöðunum þar sem hún skemmti gestum með söng. Ef til vill muna einhverjir bæjarbúar eftir þessari uppákomu? Ég veit reyndar til þess að komin er hefð fyrir Lúsíuskrúðgöngum sumsstaðar á landinu, t.d. hefur Sænska félagið í gegnum árin staðið fyrir Lúsíuskrúðgöngu í Reykjavík, en síðurinn hefur einnig borist norður á Sauðárkrók, þar sem dagurinn er haldinn hátíðlegur með skruðgöngu í einum skóla.



Freyja, Emil og Felix baka Lúsíuketti að hætti Svía.

LÚSÍUKETTIR

Einfaldur gerbakstur og tilvalið að leyfa þeim yngstu að vera með.

5 dl mjólk • 50 g þurrger (eða pressuger) • 100 – 125 g smjör (má nota matarolíu eða olíubland) • 1 – 1½ dl sykur • ½ tsk salt • 2 tsk kardimommuduft (má nota dropa, en þær þá eru settar útí vökvann) • u.þ.b. 16 dl hveiti • 1 egg, þeytt með smá mjólk, til penslunar • rúsínur til skrauts

Ef notað er þurrger: Mestallt hveitið, sykur, salt, kardimommur og ger hrært saman í skál. Smjörið er brætt og mjólkinni hellt yfir. Blandan látin ná um 45°C hita (eða fygð leiðbeiningum á pakka). Blöndunni er síðan hellt yfir þurrefnin og þessu blandað saman og hnoðað eins og venjulegt gerdeig.

Ef notað er pressuger: Eins farið með smjör og mjólk, nema hvað mjólkinn er hitað í 37°C, fingerheitt. Gerið er hrært út í og þurrefnin hnoðuð saman við.

Deigið er látið hefast í skál með viskastykki yfir þar til það hefur tvöfaldast að stærð en það tekur um ½ klst. Deigið er síðan tekið upp og hnoðað, hveiti bætt við eftir þörfum. Mótaðar lengjur sem eru eins og fingur að þykkt. Lengjurnar skornar í bita, 10 – 15 cm að lengd. Svo er bara að nota hugmyndarflugið, t.d. er hægt að búa til S-form úr einum bita sem bökuð eru ein og sér eða að leggja tvo bita í kros eða hlið við hlið og beygja endana. Kettirnir eru síðan látnir hefast á bökunarplötu í u.þ.b. ½ klst með viskastykki yfir. Öfninn hitaður í 225°C, kettirnir penslaðir með eggi og mjólkurblandi og skreytt með rúsínum (gott að þrýsta aðeins á rúsínurnar því þær eiga það til að „stökkva“). Bakaðir þar til þeir eru búnir fá á sig fallegan gulbrúnan lit. Margir Svíar hafa vanist lúsíubrauði með saffróni. Saffrónið gefur brauðinu fallegan gulan lit en gefur einnig bragð. Ef einhvern langar að prófa Lúsíuketti með saffróni þá þarf 1g + smá sykur í þessa uppskrift. Saffrónið er steytt saman með sykrunum í mortéli og sett út í mjólkurblandið.

FRANSKAR PIPARKÖKUR

Afbragðsgóðar og vinsælar piparkökur sem eru ómissandi á aðventunni og frábærar með jólaglöggi. Þessar smákökur eru yfirleitt hafðar ferkantaðar.

2 dl saxaðar möndlur • 200 g smjör • 2 dl ljóst síróp
2 tsk engifer • 2 tsk kanill • ½ – 1 tsk negull • 1 tsk matarsódi • u.þ.b. 6½ dl hveiti

Allt hnoðað saman, deigið á að vera stíft. Mótaðar lengjur og þrýst á þær þannig að það myndist fjórar flatar hliðar. Plastfilma er sett yfir lengjurnar og þær geymdar í kæli yfir nótt. Þær eru síðan skornar í sneiðar, u.þ.b. ½ cm þykkar, sett á bökunarplötu og bakað við 175°C hita í 10 – 12 mín eða þar til kökurnar eru orðnar fallega brúnar.

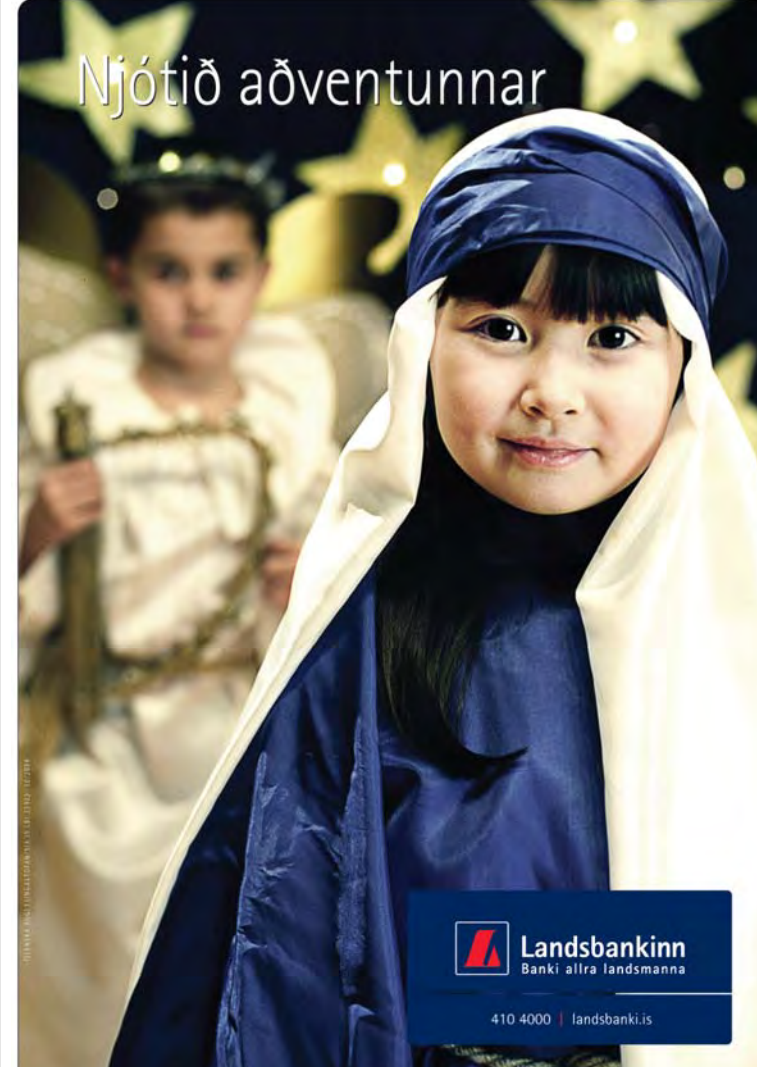
Jólastemningin er á Langa Manga

Jóladagskrá Langa Manga styttir biðina



Aðalstræti 22
Sími 456 3022

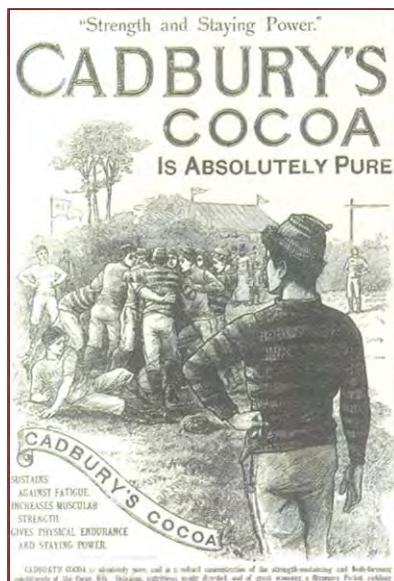
Njótið aðventunnar



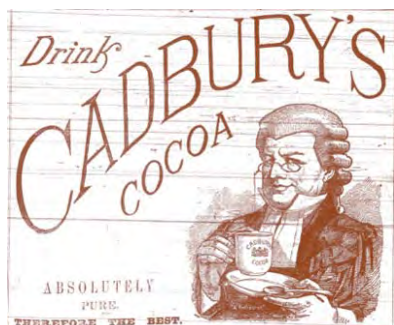

Landsbankinn
 Banki allra landsmanna
 410 4000 | landsbanki.is



Kakóávestir vaxa á trjám sem bera latneska heitið Theobrome cacao, sem þýðir guðafæða. Til eru þrjár tegundir kakóávaxta; Criollo, Trinitario og Forastero. Eru þeir ræktaðar í Mið- og Suður-Ameríku, á Indlandi en mestur hluti kakóuppskerunnar kemur frá Afríku og Brasilíu. Ávestirnir eru tíndir af trjánum þegar þeir hafa náð réttum þroska og opnaðir með sveðju og kakóbaunir og ljóst aldinkjötið tekið úr. Baunirnar eru þurrkaðar en við það gerjast þær og kemur þá fram bragð baunarinnar. Þegar búið er að hreinsa baunirnar, eru þær hreinsaðar og gljáðar en síðar brenndar til að frá fram bragðinu. Þær eru síðan kældar, afhýddar og grófmalaðar þannig að úr verður kakómassi. Ef engum sykri er bætt út í súkkulaðimassann kallast það bitter. Algengast er hins vegar að sykri sé bætt í hann sem og viðbótarkakósmjóri. Til að ná fram ákveðnu bragði er blandað saman mulningi frá ólíkum svæðum sem síðan er fín malaður, bragðbættur og fullunninn eftir hverjum framleiðanda fyrir sig.



Rekja má sögu súkkulaðsins aftur til tíma Tolteka indiana sem bjuggu á því landsvæði í Suður-Ameríku sem nú er Mexíkó. Allt frá því um 200 e.kr. notuðu þeir kakóbaunir í matargerð sinni og í beiskan drykk sem bar heitið xocoatl. Eftir að Aztekarnir lögðu lönd Toltekanna undir sig í miklu blóðbaði árið 1325, skipaði kakóbaunin háan sess í menningu þeirra þar sem hún var helsta táknið um stétt og stöðu þegnanna jafnframt því að vera notuð sem gjaldmiðill í viðskiptum. Aðeins prestastéttin og þeir sem voru nógu ríkir og háttsettir gátu leyft sér að drekka xocoatl, óþynntan og beiskan drykk úr gerjuðum kakóbaunum en með því áttu þeir að öðlast visku og völd. Kristófer Kólabus var fyrstur Evrópu-búa til að uppgötva kakóbaunina og gerjaða kakódrykkinn sem hann bragðaði fyrst árið 1492. Hann tók nokkrar kakóbaunir með sér heim til Spánar en hafði ekki þekkingu til að vinna úr þeim súkkulaði. Næstum því tuttugu árum síðar fór samlandi hans, landkönnuðurinn Hernando



Cortez, til Suður-Ameríku og kynntist xocoatl Aztekanna. Hann uppgötvaði einnig verðmæti kakóbaunanna þegar hann gat keypt sér þræl fyrir 100 baunir og vísaði eftir það til þeirra sem peninganna sem vaxa á trjánum. Cortez uppgötvaði einnig fljótlega að Montezuma keisari, sem án efa átti meiri auð í formi kakóbauna en nokkur annar á þeim tíma, var súkkulaðifíkill. Sagt er að Montezuma hafi ekki drukkið neitt annað en xocolat, sérstaklega þó áður en hann hélt inn í kvennabúrið sitt enda trúði hann að það innihéldi öflug, kynörvandi efni. Seinna hefur komið á daginn að súkkulaði inniheldur náttúrulegt efni sem hefur sömu örvandi áhrifin og líkaminn upplifir þegar fólk verður ástfangið. Árið 1528 hélt Cortez heim til Spánar og flutti með sér kakóbaunir og þau

Súkkulaði



Saga og uppruní hinnar guðdómlegu fæðu

áhöld sem nauðsynleg voru til að búa til súkkulaðidrykk. Sjálfur var hann ekkert sérstaklega hrifinn af drykknum og fannst hann í raun vondur, einkum vegna þess að Aztekarnir notuðu ýmiss konar krydd út í hann, m.a. chili. Spánverjar voru hins vegar fljótir að aðlagu drykkinn að sínum smekk og skiptu chilipiparnum út fyrir sykri, jafnframt því sem þeir bragðbættu hann með vanillu og kanil. Þeir komust einnig að því að súkkulaðidrykkurinn var bragðbetri heitur en kaldur og síðan hefur heitt súkkulaði átt vísan stað í hjörtum fólks.

Spánverjum tókst að varðveita leyndarmálið um súkkulaðið í meira heila öld áður en nágrannar þeirra í Evrópu fengu að njóta þess. Á meðan tókst þeim að byggja upp viðskipti með þennan nýja, vinsæla súkkulaðidrykk og fóru út í mikla ræktun á kakóbaunum í hinum ýmsu nýlendum sínum. Neysla á súkkulaði breiddist síðan út um England, Austurríki, Ítalíu, Þýskaland og Sviss. Það var sænski grasafræðingurinn Carl Von Linné sem gaf kakótrénu hið afskaplega viðeigandi nafn Theobroma Cacao, Guðafæða, árið 1753.

Fyrsti súkkulaðistaðurinn á Englandi var opnaður í London árið 1657. Hann sló í gegn hjá efri stéttunum og varð fljótlega sá staður þar sem aðalsfólk hittist til að spjalla yfir bolla af heitu súkkulaði. Verð á kakóbaunum var mjög hátt á þessum tíma enda ræktað í fjarlægum heimsálfum og löng, kostnaðarsöm leið áður en það var komið í hendur neytandans. Einnig hafði það sitt að segja að súkkulaðið var þá alfarið handunnið en á 18. öld var kakóbaunamöulunin vélvædd með gufuvélum og við það lækkaði verðið talsvert. Framan af var súkkulaði því munaðarvara sem aðeins aðallinn og aðrir efnamenn höfðu ráð á að kaupa. Verið fór þó smám saman lækkað og voru

þá stofnuð súkkulaðihús víða um England og í byrjun 18. aldar voru þau jafn algeng og kaffihús.

Slík súkkulaðihús voru líka opnuð í öllum helstu höfuðborgum Evrópu og voru mjög í tísku meðal fólks og þróðust sum þeirra síðar í fræga klúbba.



Um aldamótin 1700 hélt súkkulaðið innreið sína í Norður-Ameríku og lyfjaverslanir í Boston auglýstu og seldu súkkulaði sem var innflutt frá Evrópu. Menn gerðu sér hins vegar fljótlega grein fyrir að mun hagkvæmara var að vinna súkkulaðið innanlands og árið 1712 komu fyrstu skipsfarmarnir af kakóbaunum

TÖLVUR OG TÆKI

Frábær pakki

HP Pavilion t845.dk Photosmart tölv
Intel Pentium 4 2.93 GHz, 512MB vinnsluminni, 200GB harður diskur
DVD±RW (+R dual layer) Lightscribe skrifari og auka DVD-ROM geisladrifi
Card Reader 9 in 1, TV-Tuner og fjarstýring, 7.1 hljóðstýring, þráðlaust netkort
ATI RADEON X300 SE 128MB PCI Express skjákort, 7 x USB, Firewire,
Microsoft Windows XP Home Edition og góður hugbúnaðarpakki.

HP 17" L1740 LCD/TFT
Upplausn: 1280x1024, birta 300nits, skerpa 500:1, 13ms viðbragðstími,
Landscape/Portrait snúningur og hæðarstilling, VGA/DVI

HP Photosmart 7450 ljósmyndaprentari
HP Thermal Inkjet tækni, prentar allt að 18 bls. í svörtu á mín og 12 í lit
1200x1200dpi upplausn í svörtu og 4800x1200dpi í lit, PhotoREt IV, 16 MB minni
Prentar á jaðar pappír (10x15cm), kortalesari fyrir CF I og II, SmartMedia
Secure Digital, Multimedia Card, Memory Stick, XD, 1.7" sv/hv LCD skjár
Geymsluhlöf fyrir 3ja blekkykkjö og 10x15 blaðabakka

HP Photosmart M22 stafræn myndavél
1x aðdráttur, 6x digital zoom, 4.23MegaPixel, Secure Digita og MultiMediaCard
16MB innra minni, 120gr á þyngd.

FYLGIÐ!



Skjár: 15" XGA 1024x768
Öflugt skjákort, ATI X300
(allt að 128MB)

512 MB
Minni: 512MB DDR RAM
Mest 2 GB

DVD
Drif: DVD±RW
(DVD skrifari)

Lithiumrafhlada allt að
3.45 kst (8.45 kst með
ferðarahlöðunni)

Fingrafaralesari
Kortalesari fyrir 6 gerðir
minnikorta

60 GB
Diskur: 60GB 4200rpm

802.11b/g WLAN
(þráðlaust netkort)

Stýrikerfi: Win XP-Pro
með servicepack 2

Fartölva

HP Compaq nx6125 S3100+ 15.0
PY420EA
Örgjörvi: AMD Sempron 3100+ (1.8GHz)
Þyngd: 2.7 kg
Höggvörn á hörðum disk
Vökvörn á lykilorði

**Aðeins
99.900,-**

Prentari

HP Deskjet 3940 - C9050A
• Bleksprautuprentari
• Prenttkani: HP Thermal Inkjet
• Prentthraði bls. á mín. 16 í svörtu, 12 í lit
• Upplausn: 1200x1200dpi í svörtu, 4800x1200dpi í lit
• Prenttækni: HP Thermal Inkjet • Mánaðarmotkun: 500 bls.
• Pappírsbakki: 60 bls., 10 umslög, 20 glærur, 15 límmiðar
• Útbakki: 50 bls. • Pappír: 65-200gr • Tungumál: LIDIL
• Tengi: USB • Macintosh samhæfur

**Aðeins
4.990,-**

Stafræn myndavél

HP Photosmart R717 myndavél
• HP Photosmart R717 myndavél - L2038A
• Upplausn: 6.4 MegaPixel
• Aðdráttarlína: 24x total (3x aðdráttur, 8x digital)
• Hreyfimyndir: ótakmarkað eftir stærð kortsins
• Hljóð: Allt að 60 sek. með hverri mynd
• Fókus: Normal, macro, infinity, manual
• Lokarhraði: 16 til 1/2000 sek.
• Skjár: 4.6cm líta LCD skjár (558x3=130572 punktar)
• Flöss: Auto, auto with red-eye,
• ISO hraði: 100, 200, 400, sjálfvirk
• Rafhlada: HP Lithium-Ion rafhlada
• Stærð: 130 x 54 x 83mm

**Aðeins
19.900,-**

**2ja ára
neytenda-
ábyrgð!**

**Aðeins
22.900,-**

**HRADVIRKASTI
LJÓSMYNDAPRENTARI
I HEIMI**

Prentari

HP Photosmart 8250 - Q3470B
• Ljósmynda bleksprautuprentari
• Prenttækni: HP Thermal Inkjet
• Prentthraði bls. á mín. A4: Allt að 32 í svörtu, 31 bls. í lit
• Upplausn: 1200x1200dpi í svörtu, 4800x1200dpi í lit
• Litatækni: PhotoREt Pro
• Minni: 64MB • Prentar á jaðar pappír
• Mánaðarmotkun: 3.000 bls.
• Pappírsbakki: 100 A4 bls. og 20 10x15 bls.
• Tungumál: PCL 3-GUI • Tengi: USB 2.0 og PictBridge • Kortalesari: 4 raufar
• Stjórnborð: Einfalt stjórnborð (Save, HP Instant Share, Layout, Select photos,
Print, Cancel, Zoom, Menu, Rotate buttons, Selector dial)
• Skjár: 2.5" líta skjár • Sjálfvirkur pappírsskynjari
• Hægt að prenta úr hreyfimynd • HP Image Zone hugbúnaður fylgir
• Automatically remove red-eye • 6 líta kerfi. • 6 aðskilinn blekkykji

**10x15cm
ljósmynd á
14 sekúndum**

Office 1 Smáralind
Virka daga frá 11-19,
laugardaga 11-18,
sunnudaga 13-18
Office 1 Skrifumni 17
Virka daga frá 9-18,
laugardaga frá 11-16,
sunnudaga 13-17
Office 1 Akureyri og Ísafirði
Virka daga frá 10-18,
laugardaga frá 11-16
Eggestöðum
Virka daga frá 10-18,
laugardaga frá 11-14

Office 1 Superstore

Dýnur og rúm í miklu úrvali



Er þetta ekki yndislegt elskan



Hjá okkur færðu frábærar dýnur og kodda með Tempur eiginleikum.

Tempur...
Dýpsta slökun, hvíld og svefn sem völ er á!



HÚSGAGNALOFTIÐ
Sími 456 4566 • SKEIÐI 1 • 400 ÍSAFJÖRÐUR

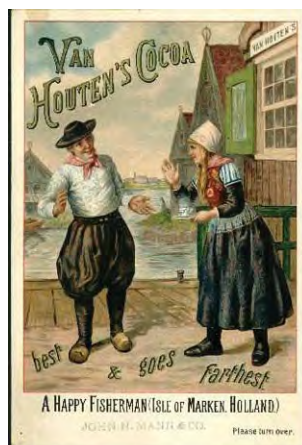
ÚLPUR
BUXUR
SKÓR
BOLIR
PEYSUR
SKYRTUR
HÚFUR
VETTLINGAR
SOKKAR
NÆRFÖT

Úrvalið er í
Hafnarbúðinni

Hafnarbúðin
Sími 456-3245

til Massachusetts og viðskipti með súkkulaði blómstruðu. Mikil eftirspurn varð til þess að árið 1765 hófu James Baker og John Hannon sína eigin iðnbyltingu með því að byggja súkkulaðiverksmiðju sem notaði vatnsorku til að vélvæða framleiðslulínuna. Fyrirtækið þeirra er í dag þekkt sem Walter Baker Company og er eitt það elsta sem enn starfar í Bandaríkjunum.

Um svipað leyti komust Englendingar upp á lagið með að bragðbæta súkkulaðið með því að bæta mjólk út í það en allt fram yfir miðja 18. öldina var þess aðeins neytt í drykkjarformi. Þá tóku framsæknir bakarar á Englandi að bæta súkkulaði saman við kökuuppskriftir og árið 1774 var fyrst hægt að fá súkkulaði í föstu formi. Á næstu árum breiddist slíkt súkkulaði út um alla Evrópu í ýmsu formi, þ.á m. sem súkkulaðistangir, og tók Belgía fljótlega forstuna sem miðstöð súkkulaðiframleiðslu í Evrópu. Varð súkkulaði þar með ekki lengur einungis tiskudrykkur heldur einnig í formi ýmiss konar sætinda.



Árið 1815 hóf hollenski efnafræðingurinn Johannes Van Houten tilraunir sem leiddu til nýrrar gerðar af súkkulaði í duftformi með mjög lágu fituinnihaldi, eða það sem í dag er þekkt sem kakó. Með því að bæta alkalín salti saman við duftið betrubætti hann þá eiginleika þess að leysast upp í heitu vatni og gerði það dekkra og mildara á bragðið. Van Houten byggði einnig tæki sem gerðu það mögulegt í fyrsta sinn að fjölðaframleiða súkkulaði bæði í duftformi og föstu formi.

Veruleg verðlækkun á súkkulaði varð um miðja 19. öld þegar kakópressan var fundin upp og jukust þá einnig gæði súkkulaðisins. Kakópressan pressaði nefnilega hluta kakósmjörnsins úr bauninni og gaf súkkulaðidrykknum þannig mildari áferð.

Árið 1875 urðu straumhvörf í sögu súkkulaðisins þegar Svisslendingurinn Daniel Peter, eftir margra ára rannsóknir, fann upp mjólkursúkkulaðið með því að blanda mjólk saman við súkkulaði í stað vatns. Fjórum árum síðar uppgötvaði landi hans, Rodolphe Lindt, að hægt var að bæta gæði súkkulaðisins umtalsvert með því að hita það upp að ákveðnu marki og láta það veltast hægt um á meðan. Eftir að súkkulaðið hefur verið meðhöndlað með þessum hætti í 72 klukkustundir og meira kakósmjóri verið bætt saman við, þá fær það mýkri áferð og bókstaflega bráðnar í munnum. Urðu þessar uppgötvanir til þess að Svisslendingar tóku forstuna í framleiðslu súkkulaðis og leiddu þá þróun sem síðan hefur orðið í þessum iðnaði og þekkist í formi þeirra óteljandi vörutegunda sem í dag eru framleiddar úr súkkulaði.



Núpur ehf...

...Sterkt afl í heimabyggð

NÚPUR

SÍMI: 456-3114

FRÁBÆR VERÐ



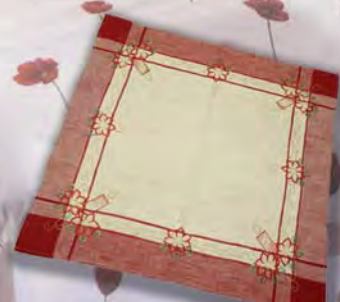
Ljós í miklu úrvali



Búsáhöld í jólapakkann



Nýkomið mikið úrval
af fallegum jóladúkum (gott verð),
Hojecrepe sængurverasettum,
handklæðum, dömu- og
herranáttfatnaði,
toppar, pils, buxur



Fatabúðin
Hafnarstræti 8

NetHEIMAR

ef það er tölvutengt



MS LaserMouse 6000 Notebook Þráðlaus geislaús fyrir fartölvur

- Njóttu frelsis með þráðlausri mús
- Glæsileg og vinnuafloðug hönnun
- Gúmmi á hliðum
- Stíllanlegir hnappar

Kr. 4.900,-



Vefmyndavél sem hefur vakandi auga

Creative WebCam Live! Motion býður upp á margt nýtt sem vefmyndavélar hafa ekki getað boðið áður. Vél stendur á snúningsdiski og fylgir sjálfkrafa eftir myndefninu sínu. USB tengi. Heymantöl fylgja með. Breiðlinsan nær 78°sjónarhorni sem er 50% meira en aðrar vefmyndavélar geta náð. Þessi græja er ótrúlega svöl, til hvít og grá

Kr. 12.900,-

Við erum að tala um hrikalegt kort



Þetta hljóðkort er alveg fráþæla lausn fyrir heimilistölvuna sem sér um að skemmta okkur. Creative's Sound Blaster® X-Fi Fatal1ty FPS færir þér rétta hljóðinn úr tölvunni. Þráðlaus fjarstýring og allskonar tengingar. 24-bit skilar öllum hljóðfærum þar á meðal: MP3/WMA, streaming hljóði og mynd, DivX og DVD myndum. CMSS-3D skilar óviðjafnaðum hljóði í sterió. Þetta er græjan sem beðið hefur verið eftir.

Kr. 24.900,-



Nýjasta nýtt frá Sarotech

Þessi netti og fallegi Cutie Flakkari hefur þá serstöðu að hann kemur með 1,8" 40GB hörðum disk. Glæsilega hannaður Flakkari með lakkaðri hlið. Tekur allt að 40GB HDD. Auðveldur í uppsetningu og fer vel í vasa. Engar rafmagnssnúður, orka um USB tengi. Gengur vel með Windows og Mac

Kr. 24.900,-

Jólagjafahugmyndir fyrir Tölvutóta

1GB minnislykill	frá kr. 8.900,-
Fartölvutaska	frá kr. 3.900,-
256MB skjá kort	frá kr. 9.600,-
Þráðlaust netkort USB	frá kr. 4.900,-
Heyrnartöl	frá kr. 990,-
Stafræn myndavél	frá kr. 9.900,-
400GB harður diskur	kr. 23.900,-
HP DVD skrifari Lightscribe	frá kr. 8.900,-
19" flatur skjár	frá kr. 29.900,-
Ljósmyndaprentari	frá kr. 6.900,-



kr. 129.900
+HP tölvu
+17" skjár
+prentari
+myndavél

aðeins það besta:



Þessi tekur lítill pláss!

Dell Dimension 5150c tölvu + 17" skjár
Kr. 139.900,-



Dell Dimension 1100 tölvu + 17" skjár
Kr. 79.900,-

Jólagjafir fyrir Tölvutóta - skoðaðu fleiri hugmyndir á www.netheimar.com

Netheimar • Aðalstræti 27 • 400 Ísafjörður • Sími 456-5006 • www.netheimar.com • netheimar@netheimar.com

Súkkulaði er freisting sem fáir standast enda syndsamlega gott hvort sem það er borið fram sem heitur drykkur, eftirréttur eða konfekt. Þá þykir það ómissandi í flestum kökum og tertum þar sem það er ýmist brytjað í köku-botna, brætt í skreytingar eða notað sem aðaluppistaðan í tertum eins og t.d. franskri súkkulaðiköku. Fjórar valinkunnar veislukonur voru fengnar til að koma með uppskriftir að kökum sem á einn eða annan hátt innihalda súkkulaði. Er ekki að efa að allir sannir súkkulaðiunnendur eiga eftir að njóta þessara dásemda.



Ein af uppáhaldskökunum

FRÁ GUÐRÚNU SIGRÍÐI MATTHÍASDÓTTUR

9 eggjahvítur • 400 g sykur • 400 g kókosmjöl
3 Bounty súkkulaðistykki (skraut)
Krem: 6 eggjarauður • 100 g flórsykur • 100 g smjör • 300 g suðusúkkulaði

Þeytið saman eggjahvítur og sykur þar til stíft. Bætið kókosmjölinu var saman við. Deigið síðan sett í 3 hringform, 26 cm stór. Botnanir eru bakaðir við 180°C í 30 – 40 mín (betra minna en of mikið). Hrærið saman eggjarauður og flórsykur. Bræðið smjör við vægan hita og setjið suðusúkkulaðið saman við og hrærið þar til að það er alveg bráðnað og hefur blandast smjörinu. Þessu er síðan hellt saman við eggjahræruna og allt hrært vel saman. Kakan sett saman og kremið sett á milli botnanna og ofan á. Kakan loks skreytt með niðurskornu Bounty súkkulaði.



Girnilegar súkkulaðikökur

Súkkulaðimarenskökur

FRÁ HUGRÚNU MAGNÚSDÓTTUR

2 eggjahvítur • 100 g flórsykur
½ tsk Neskaflí, fínt • ½ tsk kakó
50 g valhnetukjarnar, gróft saxaðir
50 g suðusúkkulaði, smátt saxað

Eggjahvíturarnar þeyttar þar til þær eru hálfstífar. Flórsykurinn er sigtaður ásamt kakó- og kaffidufti og bætt út í smátt og smátt. Þeytt þar til marensinn er orðinn þykkur og stífur. Þá er hnetum og súkkulaði blandað varlega saman við. Sett með tveimur teskeiðum á pappírsklædda plötu með nokkru millibili og bakað ofarlega í ofni við 175° í 15 mín. Kökurnar látnar kólna aðeins á plötunni áður en þær eru teknar af.



Súkkulaðikaka Tjörakerlinganna

FRÁ GUNNVÖRU KARLSDÓTTUR

5 – 6 egg, hvíturarnar þeyttar sér • 250 g sykur • 250 g hveiti • 250 g smjör
200 g dökkt súkkulaði með háu kakóinnihaldi • 1 dós sýrður rjómi • 1 tsk lyftiduft • 2 tsk vanilludropar

200 g súkkulaði, gott að blanda rjóma- og suðusúkkulaði eftir smekk • 1/2 dl rjómi

Hvíturarnar stífþeyttar. Eggjarauðurnar þeyttar með sykrunum, súkkulaðið brætt í smjörinu og bætt í ásamt sýrða rjómanum og vanilludropunum, hveitið hrært varlega í ásamt lyftidufti og að lokum er stífþeyttum eggjahvítum blandað saman við. Bakað í meðal-stóru skúffukökuformi (minna en ofnskúffu) við 180°C á blæstri í u.þ.b. 25-30 mínútur. Hægt er að nota púðursykur í stað strásykurs til helminga, þá verður kakan bragðmeiri.

Súkkulaðið brætt í rjómanum og smurt ofan á kökuna þegar hún fer að kólna. Einnig er hægt að raða After eight plötum ofan á kökuna um leið og henni hefur verið hvolf á fat og láta þær bráðna. Þessi kaka geymist vel og hefur oft verið bökuð í bakarofninum á gömlu eldavélinni frá Ögri sem er í Tjörúhúsinu.

Súkkulaðibomba með valhnetum

SÓLEY ARNÓRSDÓTTIR

Segir þennan fljótlega og einfalda eftirréttur vera algjört hnoss-gæti. Hún hefur boðið upp á hann við hin ýmsu tækifæri og alltaf slær hann í gegn. Þessi ljúffenga kaka ætti ekki að svíkja neinn.

200 g dökkt súkkulaði • 200 g smjör • 4 egg
2 dl sykur • 2½ dl hveiti • 1 tsk lyftiduft
100 g valhnetur

Setjið smjör í pott og látið bráðna. Setjið súkkulaði út í bráðið smjör og látið það bráðna þar í við lágan hita. Þeytið egg og skyr og setjið hveiti, valhnetur og lyftiduft út í ásamt súkkulaðibráðinni og blandið varlega saman. Hellið í smurt form með lausum botni og bakið við 200°C hita í 15 mín. Berið fram með rjóma.

Allar vörur í Bónus eru á besta fáanlegu verði!

Jólin byrja í Bónus Ljóninu

EKKERT
BRUDL

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
BRUDL

BÓNUS
býður
betur

Gleðileg jól fyrir alla!



EDAN/Landlist



Bryndís Friðgeirsdóttir



Íngi Þór Ágústsson



Guðni G. Jóhannesson



Svanlaug Guðnadóttir



Halldór Halldórsson



Öppáhaldsjólaölög

Ragnheiður Hákonardóttir



Þirna Lárusdóttir



Lárus Valdmarsson



Magnús Reynir Guðmundsson



Bæjarstjórnar Ísafjarðarbæjar



••••• Ragnheiður Hákonardóttir

Á aðventunni er gaman að rifja upp gamlar hefðir og undirbúa jólin með fjölskyldu sinni og vinum. Tónlist er ríkur þáttur í undirbúningi og hátíðleika jólanna. Á aðventunni eru jólatónleikar og ýmsir aðrir viðburðir sem gaman er að njóta með ástvinum sínum. Bærinn iðar af jólalykt og jólaljósum. Heima fyrir tínum við fram skemmtilegar jólakökuppskriftir og undirbúum jólaskreytingar. Jólalögin eru rifjuð upp og allir keppast við að koma með sitt jólaglag. Hvort sem sungið er í kór, einradda eða hvert með sínu lagi og jafnvel sitthvort lagið á stundum, þá er alltaf gaman. Þau jólalög sem ég held uppá eru **Bráðum koma blessuð jólin**, **Gefðu mér gott í skóinn**, **Jólasveinninn minn**, **Jólastjarnan**, **Skín í rauðar skotthúfur** og **Klukknahtljóð**. Svo finnst mér **Gilsbakkaþula** alltaf skemmtileg og oft keppnisþraut í að muna textann. Jólasálmarnir eru hins vegar allra fallegustu lögin og tákn hinna helgu jóla. **Í Betlehem** og **Heims um ból** eru yndislega fallegir sálmar, færa frið og ró með hátíðleik jólanna, sem og **Ó helga nótt** og **Hátíð fer að höndum ein**.

Guðni Geir Jóhannesson

Þau lög sem mér koma fyrst til hugar eru **Jólakveðjur** í flutningi Eyjólfss Kristjánssonar og **Eitt lítið jólaglag** sem Birgitta Haukdal syngur. Einnig má nefna lagið **Svo koma jólin**, flutt af Björgvini Halldórssyni. Annars yljár það mér líka oft um hjartarætur að heyra jólalög sem voru vinsæl á mínum æskuárum, í kringum miðja síðustu öld, enda rifjast þá upp hvernig ég sem barn upplifði jólin og alla tilhlökkunina í kringum þau.

••••• Magnús Reynir Guðmundsson

Það eru svo mörg svokölluð jólalög falleg að það er afar erfitt að velja úr. Hvað eru annars jólalög? Ef til vill hefur textinn í dag jafn mikil áhrif og lögin, því það hafa verið búnir til sérstakir jólatextar við gullfalleg lög sem hér áður fyrr voru ekki talin nein sérstök jólalög. Og að sjálfsögðu hafa einnig verið búnir til jólatextar við lög sem að mínum dómi eru langt frá því að vera falleg. Það er reynt að gera allt að verslunarvöru um jólin. Þegar ég var barn voru það að sjálfsögðu jólasálmarnir **Heims um ból** og **Í Betlehem er barn oss fætt**. Mér hefur alltaf fundist Heims um ból fallegt og ekki síst sungið af kraftmiklum og góðum kórum. Á jólaböllum sem haldin hafa verið fram á þennan dag fyrir börn kennir margra grasa. Þar kemur hin leikræna tjáning til skjalanna í lögum eins og **Adam átti syni sjö** og **Göngum við í kringum**. Á þessum vettvangi hefur mér fundist lagið **Jólasveingar ganga um gólf** ágætt, ekki síst þegar kemur að könnunni sem stendur uppá stól. En svona í alvöru, þá hafa mörg falleg, raunveruleg jólalög verið eyðilögð í aðdraganda jólanna með sífelldri spilun, t.d. **Hvít jól (White Christmas)** sem er mjög fallegt lag. Svo er ekki sama hver syngur þessi lög eða spilar þau. Ef ég á að nefna það lag sem mér finnst einna fallegast, þá er það **The Christmas Song** sem Nat King Cole syngur með sinni einstöku flauelsródd.

Svanlaug Guðnadóttir

Um jól horfir maður svo oft til bernskunnar og rifjar upp jólin eins og þau voru í gamla daga. Fyrsta jólaplatan sem ég eignaðist var með Ómari Ragnarssyni, **Gáttaþefur í glöðum hópi**. Ég held að hún hafi verið spiluð í gegn og það var eitt lag sem okkur systkinunum fannst flottast en það var lagið **Ég set góðgæti í skóinn**. Svo er það Björgvin Halldórsson, mér þykir alltaf svolítið vænt um lagið sem hann söng um hann **Snæfinn snjókarl**. Systkinin Ellý og Vilhjálmur sungu líka mikið af fallegum jólalögum; **Jólaklukkan**, **Hvít jól** og **Hátíð í bæ** svo eitthvað sé nefnt. En uppáhaldslagið mitt er samt **Yfir fannhvíta jörð** með Pálma Gunnarssyni. Þessu lagi fylgir svo mikil ró að allt stress hverfur eins og döggi fyrir sólu, bara kveikja á kertum og hlusta. Og svo er allur diskurinn hans Pálma, **Jóla-myndir**, bara flottur. Sissel Kyrkjebö er líka í miklu uppáhaldi og þar eru nokkur lög sem ég held uppá, en **Glade Jule**, og **O helga natt**, finnst mér með þeim fallegri sem hún syngur.

••••• Ingi Þór Ágústsson

Ég er svakalegt jólabarn og finnst desember mjög skemmtilegur mánuður. Það eru einkum þrjú jólalög sem ég held uppá. **Hátíð í bæ** flutt af Vilhjálmi Vilhjálmsyni, þetta lag vekur með mér minningar um þau jól sem ég átti sem ungur drengur, nýfluttur í höfuðborgina. Inger, fósturmóðir mín, spilaði þetta lag ött og títt og þetta er lag sem vekur með mér hlýjar minningar um góða tíma. **Yfir fannhvíta jörð** í flutningi Pálma Gunnarssonar finnst mér líka vera flott jólaglag og spila það mikið þegar ég er að undirbúa jólin - ég vil hafa hvít jól og spila þetta í von um að sá draumur minn rætist. **Aðfangadagskvöld** í flutningi dúettsins Þú og ég. Þetta er einnig lag sem fósturmóðir mín spilaði mikið í kringum jólahátíðina og mér finnst notalegt að spila þegar ég er að taka til í mínum hóbýlum rétt fyrir jólin. Verð í lokin að nefna eitt lag sem mér finnst gaman að spila með Andreu dóttir minni og vekur kátínu um hver jól. Það er lagið sem Glámur og Skrámur syngja, **Jólasyrpa** (jóla hvað). Þetta er frábært lag og vekur upp mikinn hlátur á mínu heimili um hver jól. Spilað aftur og aftur og sungið hátt með.

••••• Lárus Valdimarsson

Þegar spurt er um jólalög verð ég fyrst að nefna **Oiche chiun** (Heims um ból á gelísku), þekkt jólaglag í óvenjulegum flutningi söngkonunar Enyu og er að finna á jóladisk sem heitir *A very special christmas 3* þar sem þekktir popplistamenn flytja eigin útsetningar af jólalögum. Diskur sem er mikið spilaður á mínu heimili þegar líður á aðventu. **O come, all ye faithful** í flutningi Mahalia Jackson, hvað er hægt að segja um þessa frábæru gospel söngkonu? Þá er það **Gran Partita** eftir W.A. Mozart í flutningi Blásarakvintetts Reykjavíkur. Ég hlusta meira á klassíska músík á þessum árstíma og þessi er í nokkru uppáhaldi enda ákaflega ljúf kammermúsík sem mér skilst að háaðalinn fyrr á tíð hafi haft í bakgrunni langra kvöldverðaboða. Þriðji kaflinn „Adagio“ er einhver fegursta músík sem ég hef heyrt.

••••• Birna Lárusdóttir

Nokkur jólalög koma strax upp í hugann og eiga það öll sameiginlegt að koma mér í einstaklega gott jólaskeið. Fyrst má nefna **Don't save it all for Christmas day** með Celine Dion. Ég var kasólétt af fyrsta barninu mínu jólin '98 þegar ég heyrði þetta lag fyrst og hef væntanlega verið í meyrari kantinum fyrir vikið. Síðan hefur þetta verið í miklu uppáhaldi og ekki skemmir að í textanum er boðskapur sem á erindi til okkar allra. **En stjerner skinner í natt** með Gospelkór Öslóar, einkar vel samið jólaglag í flutningi þessa góða kórs. **Aðfangadagskvöld** með dúettinum Þú og ég, þetta er fyrsta lagið á jólaplötum sem ég eignaðist fjórtán ára og kallaðist **Hátíðarskapi**. **Hátíð í bæ** sungið af Agli Ólafssyni, þessi útgáfa lagsins er af plötunni **Jólastrengir** sem kom út fyrir um 30 árum og platan öll kemur mér í hið eina sanna jólaskeið. **Ef ég nenni** með Helga Björnssyni, einfaldlega flott lag í flutningi söngvara sem er í miklu uppáhaldi hjá mér. **Fögur er foldin**, sungið af Kór Langholtskirkju er eitt af mínum uppáhaldslögum og var alltaf hluti af jóladagskrá Kórs Langholtskirkju þegar ég söng með honum á sínum tíma. Loks má nefna **White Christmas** með Ellu Fitzgerald, hið eina sanna jólaglag! Þessi frábæra djass-söngkona gerir þetta af stakri snilld og platan *Ellu wishes you a swinging Christmas* í heild sinni góð.

••••• Bryndís Friðgeirsdóttir

Á mínu heimili eru jólatréslögin spiluð og sungin alla aðventuna. Þessi „Göngum við í kringum“ lög tilheyrja alltaf þar sem börn eru nálægt. Þá er maður alltaf klár í jólaböllin, vel undirbúinn. **Hin fyrstu jól** eftir Kristján frá Djúpalek er lag sem alltaf er gaman að syngja. Söngvakvartettinn Rúdolf syngur þetta á fínun jóladiski sem ég spila oft. Þar eru engin hljóðfæri notuð, aðeins raddir. **Hátíð fer að höndum ein**, íslenskt þjóðlag með texta eftir Jóhannes úr Kötlum, lag sem alltaf er gaman að hlusta á. **Það á að gefa börnum brauð**, minnir okkur á gamla tíma og gefur börnum von, vegna þess að í því kvæði er grýla dauð. Svo er það hreint ótrúlegt hve Stefán Hilmarsson á auðvelt með að taka sér bólfestu fyrir jólin með jólahjóli. Hljómar alls staðar; á torgum úti og inni á heimilum, - **Skildi það vera jólahjól?** Þegar kemur að hátíðleikanum þá er **Heims um ból** kyrrt á sínum stað og á að vera það. Það eru engin jól án þess. **Sjá himins opnast hlið** og **Í dag er glatt í döprum hjörtum**, kalla fram minningar kl. 18 á aðfangadagskvöld. Ríkisútvarpið sér um þá hefð og klikkar aldrei.

••••• Halldór Halldórsson

Það eru nokkur jólalög sem eru í meira uppáhaldi hjá mér en önnur. Má þar fyrst nefna **O helga natt** í flutningi Jussa Björling en mér finnst það líka flott í flutningi bæði Diddúar og Björgvins Halldórssonar. Diddú syngur líka annað lag sem ég held mikið uppá, **Nú minnir svo ótalmargt á jólin** og reyndar finnst mér diskurinn hennar, **Jólastjarna**, allur mjög skemmtilegur. Sama má segja um **Jólaplöt** Borgardætra, mörg góð lög þar og **Þorláksmessa** finnst mér bráðskemmtileg. Einnig má nefna **Yfir fannhvíta jörð** með Pálma Gunnarssyni sem er sérstaklega fallegt jólaglag og síðast en ekki síst jólasálmurinn **Heims um ból**, sem er jólaglag númer eitt í mínum huga.

Jólin nálgast í allri sinni dýrð og yngsta kynslóðin verður spenntari með hverjum degi sem líður. Börnin sjá jólin með öðrum augum en þeir fullorðnu og hjá þeim er þessi tími uppfullur af töfrum og draumum. Til að fá innsýn í hugarheim barna á aðventunni var farið í heimsókn í leikskólann Eyrarskjól á Ísafirði og nokkur börn fengin til að tjá sig um jólin. Þau **Birkir Eydal, Þráinn Ágúst Arnaldsson, Birna Sigurðardóttir, Ásgerður Jing Laufeyjardóttir, Ingibjörg Magna Hilmarsdóttir og Davíð Hjaltason** voru fús að ræða um hátíðina enda greinilega er hún þeim ofarlega í huga.



Ingibjörg Magna, Birna, Birkir, Davíð, Þráinn og Ásgerður eru öll í leikskólanum Eyrarskjóli á Ísafirði.

Ferð í geiminn á óskalistanum

– Eruð þið farin að hlakka til jólanna krakkar?

Öll í kór: Já!

– Hvað er það sem þið hlakkið mest til að gera?

Ásgerður: Setja skóinn út í gluggann og fá fullt af dóti í hann.

– Hver gefur manni í skóinn?

Öll í kór: Jólasveinninn.

– Er það bara einn jólasveinn?

Birna: Fyrst kemur einn, svo tveir og þrír, fjórir og svo átta. Fullt af jólasveinum.

Ásgerður: Þá kemur Hurðaskellir og Skyrgámur.

Þráinn (kíminn): Svo kemur Pakkagámur.

Öll veltast þau um af hlátri yfir fyndni félaga síns.

Þráinn: Mamman og pabbinn heita Grýla og Leppalúði.

Birkir: Þau eru voða fúl.

– Krakkar vitið þið af hverju við höldum upp á jól?

Birna: Af því að Jesús fæddist á jólnum.

– Eruð þið dugleg við að hjálpa til við jólaundirbúninginn?

Birna: Ég ætla að skreyta jólatréð.

– Af hverju skreytum við og gerum fínt heima hjá okkur um jólin.

Þráinn: Því jólasveinninn vill hafa fínt.

– Er það ekki því að við viljum hafa fínt hjá okkur um jólin?

Öll í kór: Jú.

– Förum við ekki í fín föt og borðum góðan mat um jólin.

Birna: Ég á búning til að fara í um jólin.

Öll í kór: Jú.

– Þegar jólin eru búin þá koma áramót, en hvað gerist þá?

Birna: Þá sprengjum við í loft upp.

– Hvað sprengjum við í loft upp?

Þráinn (sposkur): Við sprengjum blómin.

Öll hlæja hátt.

– Sprengjum við ekki flugelda?

Öll: Jú.

Davíð: Þá kemur líka stór eldur.

Birkir: Já, þá er kveikt bál.

– Hvað gerist á áramótum?

Ásgerður: Þá koma endalausar sprengingar og eldur.

– Byrjar ekki eitthvað nýtt um áramót?

Birkir: Nýtt ár er að byrja.

Þráinn: Þá er ég að fara eiga afmæli.

– Hvað langar ykkur í jólagjöf?

Birna: Mig langar í galdraliti. Þeir breyta um lit þegar maður litar með þeim.

Ingibjörg: Mig langar líka í liti.

Birkir: Ég vil líka fá liti.

Ásgerður (hlæjandi): Ég ætla að fá stóra peysu og ég ætla líka að fá í skóinn minn.

Davíð: Slökkviliðsbíl.

Þráinn: Mig langar í dótageimflaug og ferð út í geim.

Augljóst er að börnin eru öll orðin mjög spennt fyrir þessari heilögu hátíð. Þau telja niður dagana að jolum og velta því fyrir sér hvað jólapakkarnir muni geyma og hvort þeim takist að vera nógu þæg til að jólasveinninn gefi þeim gott í skóinn. Eflaust muna flestir hversu erfitt var að bíða en tilhlökkunin er einmitt eitt af því sem gerir hátíðirnar svo skemmtilegar.



JÓLAFÖT OG JÓLAGJAFIR Í MIKLU ÚRVALI



Opnunartímar í desember:

Laugardaginn	3.des.	kl. 10-18
Laugardaginn	10.des.	kl. 10-18
Laugardaginn	17.des.	kl. 10-20
Sunnudaginn	18.des.	kl. 13-18
Mánudaginn	19.des.	kl. 10-20
Þriðjudaginn	20.des.	kl. 10-20
Miðvikudaginn	21.des.	kl. 10-20
Fimmtudaginn	22.des.	kl. 10-20
Föstudaginn	23.des.	kl. 10-23
Laugardaginn	24.des.	kl. 10-12
Þriðjudaginn	27.des.	kl. 13-18



Austurvegi 2, Sími 456 4070

*Við höfum sparifötin
á þig og þína...*

*...og allt í ómissandi
mjúku pakkana*



laugardaginn	3.des.	kl. 10-18
laugardaginn	10.des.	kl. 10-18
laugardaginn	17.des.	kl. 10-18
sunnudaginn	18.des.	kl. 13-18
mánudaginn	19.des.	kl. 10-20
þriðjudaginn	20.des.	kl. 10-20
miðvikudaginn	21.des.	kl. 10-20
fimmtudaginn	22.des.	kl. 10-20
föstudaginn	23.des.	kl. 10-23
laugardaginn	24.des.	kl. 10-12
þriðjudaginn	27.des.	kl. 13-18
laugardaginn	31.des.	kl. 10-12
mánudaginn	2.jan.	kl. 13-18

*Erum í jólasþapi
og tökum vel á móti þér!*



Austurvegi 2, Ísafirði, sími 456 3464

**VERTU MED
VERTU DÚNDUR**

Lakkrís dundur

Coca-Cola

Stefna 1968

**Heitar og ljúffengar
alla daga!**

Glænýr matseðill

**HEIMSENDING
456-3166**



HAMRABORG

PIZZA

Heit og ljúffeng!

Coca-Cola



Hátíð í bæ

Í Arnardali við Skutulsfjörð, nánar tiltekið í Heimabæ 2, búa þau **Anna Sigríður Ólafsdóttir**, betur þekkt meðal Ísfirðinga sem Anna Sigga, og **Úlfur Úlfarsson** sem oftast er kenndur við verslunina Hamraborg á Ísafirði. Að sögn Önnu Siggu hafa þau Úlfur aðeins haldið þrjú jól saman þannig að enn sem komið er sé fátt um áralangar hefðir hjá þeimskötu hjúum. Hún segist satt best að segja enn vera að venjast því að fara ekki til fyrstu fjölskyldu og láta stjarna við sig sem auðfúsugest á Hótel Mömmu. Þá segist hún líka vera búin að komast

að því að jól verslunarmanna séu ekki eins og jól hjá öðru fólki. Þegar að loksins blessuð hátíðin gangi í garð hnígi verslunarmaðurinn út af örendur

eða því sem næst af álagi undanfarinna vikna. Telur jafnvel að þetta kunni að vera lýsandi fyrir hvaða frí sem er hjá þeim sem taka þátt í yfirdrífnum nútímanum. Anna Sigga segist ekki vilja vera með svartagallsraus á þessum tíma sem eigi að einkennast af friði og kærleika, en vill minna bæði sjálfa sig og aðra á að staldra aðeins við og hugleiða hvað skiptir raunverulegu máli.



Mér þykir vænt um jólin, ég held ég komi alltaf til með að gera það á þennan undarlega nostalgíska hátt. Jólin eru hátíð barnanna og það skiptir þá ekki hvort það eru raunveruleg börn sem eiga í hlut eða barnið í okkur öllum. Ég hlakka alltaf til jóla og tengi ég það aftur í barnæsku þar sem desembermánuður var fullur eftirvæntingar og gleði. Það var svo ótal margt að gleðjast yfir allt frá súkkulaðijóla-dagatalinu til óborganlegs aðfangadags með dýrindis veitingum og tilheyrandi pakkaflóði. Allt þarna á milli var líka í háum hæðum á tilfinningaskalanum (í betri áttina), jólasveinarnir, jólakortin, jólalögin og dýrakökurnar en það voru piparkökurnar kallaðar sem við systkinin máluðum í öllum regnbogans litum. Ekki má nú heldur gleyma deighnullungunum sem voru í ísskápnum sem fóru ört minnkandi – nokkrir dagar til viðbótar og við hefðum ekki fengið neinar smákökur um jólin, það hefði kannski verið ágæt lexía, annars held ég að gert hafi verið ráð fyrir afföllum í uppskriftinni.



Svo að ég snúi mér aftur að nútíðinni, þar sem fullorðni hluti sjálfrar mín sem heldur sín eigin jól, með sínum eigin manni í sínu eigin húsi. Þetta er nokkuð klassísk saga um klassíska hátíð þar sem sleikt er

BLÚNDUKÖKUR

100 g smjörlíki • 100 g haframjöl • 150 g sykur • 1 stk egg
1 msk hveiti • 1 tsf lyftiduft

Bræðið smjörlíkið í potti. Þegar það er bráðið takið pottinn af hellunni og setjið haframjölið út í. Þeytið egg og sykur saman. Blandið þurrefnunum og haframjölsbráðinni varlega saman við. Setjið með teskeið á plötuna en passið að hafa gott bil á milli því kökurnar renna út. Þegar kökurnar eru orðnar kaldar eru þær smurðar með bræddu súkkulaði. Hafið þeyttan rjóma milli tveggja kaka. Ég leyfi mér alls kyns tilraunastarfsemi með rjóma og finnst gott að setja út í hann t.d. súkkulaðispæni, jarðarber eða flórsykur.

Í hvert horn, allt bakað í
rot og lýst upp á íslenska
mátann undir ljúfum
tönnum frá Bing Crosby og
félögum. Það er merkilegt
hvað það er fylgir því
önnur tilfinning að þrifa
og baka fyrir jólin, en aðra
daga ársins (já einmitt, ég
nota þá alla til að baka!)



Hápunktur jólaundir-
búningsins hjá okkur Úlfi
er jólakortastússið. Jólakortin frá ári til árs eru mismikið gerð frá
grunni, en alltaf skemmtilegt föndur og af kostgæfni er svo valin
mynd handa hverjum og einum og enn heldur Bing Crosby uppi
stuðinu. Ég hef til siðs að lesa upp úr *Jólin koma* eftir Jóhannes frá
Köttlum, bók sem ég hef alveg einstakt yndi á. Frábærar þessar
gömlu sögur okkar um mestu vandræðafjölskyldu Íslandssögunnar
og Jóhannesi tókst snilldar vel upp með að koma þeim frá sér í
bundnu máli.

Talandi um gamlar sögur þá vil ég aðeins koma inn á jólin eins og
þau birtast okkur hér á Fróni. Í dag tölum við um að fagna fæðingu
frelsarans sem fæst okkar svo í raun gera, hvort sem það er gott
eða slæmt. Nafnið *Jól* má rekja til heiðni þar sem fagnað var
Vetursólstöðnum. Hátíðin var haldin af tilefni þess að sól fór
hækkandi á himni og myrkið á undanhaldi, enda köllum við oft jólin
Hátíð ljóssins sem vitnar í hin fornu fræði. Ég ætla ekki að leggja
neinn dóm á það hvort reynist réttara eða þá vera með nokkurn
áróður um það hvernig ber að halda jól enda enginn sérfræðingur í
þeim efnum sjálf.

Fyrir mér eru jólin fallegur tími þar sem ég vanda
mig öðrum stundum fremur við að vera með
frið í sálu og sinni. Tími sem ég vil
verja í samvistum við fólkið sem ég
elska og einnig dvelja í fallegum
hugarheimi hjá þeim sem eru mér
fjarri. Ég óska ykkur hamingjuríkra
stunda á aðventunni og megi jólin
vera ykkur hin gleðilegstu.



Veitum 15% afslátt af öllum
sjósport- og útivistarvörum til jóla!

Jólagjafir fyrir fólk sem
stundar siglingar eða sjósport af
einhverju tagi færðu í
Gúmmíbátapjónustunni
Grænagarði

CREWSAVER

FJARÐANET
Gúmmíbátapjónustan Grænagarði
Sími: 470-0836 og 856-0836

Gjafakort - ný hönnun

Jurta Tattoo skerpir og mótar augabrunir
Augnhárapermanent - Tilboð 2 fyrir 1
Gel styrking á eigin neglur



- Föðun • Brúnkumeðferð • Brúnkufroða • Handáburður • Dior ilmvötn
- Bodylotion • Ilmoliur • Rakaandlitsbað • Baðslökun • Rauðir varalitir
- Grænir augnblyantar • Fjólubláir augnskuggar • Dior gjafakassar

Sneyrtihúsið

Aðalstræti 17 • Ísafirði • Sími 456-5280



Epli

ómissandi á jólum

Sumum finnst lykt af eplum vera hinn eini sanni jólailmur og það er fátt jólalegra en glansandi rauð epli. Þau eru tilvalin í ýmiss konar jólaskreytingar, t.d. í skál, ein og sér, eða í bland við annað jólaskraut eða jafnvel jólaseríur. Svona skreytingar geta verið girnilegar á að líta og þá er um að gera að freistast til að bíta í safaríkt og gómsætt jólaepli. Epli eru vinsæl í alls konar uppskriftir og þá jafnt með kjöti og fiski, í salöt, og ekki síst í eftirrétti. Hér koma uppskriftir af nokkrum eplakökum sem allar eru tiltölulega einfaldar og fljótlegar.



Eplakakan Helga Guðnýjar

Deig: 200 g hveiti • 100 g smjör • 0,5 dl vatn • ½ tsk salt

Fylling: 3 egg • 100 g sykur • 2 dl rjómi 4 msk kanilsykur • 3–4 epli

Mylið smjör saman við hveitið, bætið salti og vatni saman við og hnoðið deigið vel. Það er síðan flatt út í smurt eldfast form eða bökkumót. Eplin eru flysjuð, kjarnhúsin tekin úr og eplin skorin í lauf sem raðað er ofan á deigið. Pískið saman eggjum, sykri, rjóma og kanilsykri, og hellið yfir eplin. Bakað við 200°C í 30–40 mínútur. Borið fram með ís eða þeyttum rjóma.



Öppáhalds eplabakan

½ bolli sykur • 1 tsk kanill • 1 bolli vatn
6 epli • 1 bolli hveiti • 1 tsk lyftiduft
3 msk smjör • ½ bolli púðursykur

Kanill og sykur er sett saman í pott og vatni hellt yfir. Hrært saman og látið hitna. Eplin eru skræld og kjarnhúsið skorið burt. Þau eru síðan skorin í bita og sett í pottinn þar sem þau eru soðin í 10–15 mínútur. Á meðan er smjóri og púðursykri hrært saman þangað til blandan er létt og ljós en þá er hveiti og lyftidufti blandað saman við hræruna. Hellið vatninu af eplunum, setjið þau í eldfast mót og breiðið deigið yfir. Bakað við 175°C í 35 mínútur. Borið fram með þeyttum rjóma eða vanillúís.



Torte tatin

4 græn epli • 200 g sykur • 50 g smjör
200 g smjördeig

Brúnið sykurinn í potti, takið af hitanum, hrærið smjörinu saman við og hellið blöndunni á pönnu. Afhýðið eplin, kjarnhreinsið þau og skerið í báta. Raðið bátunum síðan þétt á karamelluna. Fletjið smjördeigið út, skerið hring sem er örlítið stærri en pannan. Leggið ofan á eplin og látið brúnina ná aðeins með eplunum. Bakið á pönnunni í ofni við 200°C í 15 mínútur. Skerið meðfram deigbrúnunum og leggið kringlótt fat þétt ofan á pönnuna og hvolfið snögg. Berið fram með ís.



Eplabaka með haframjölt

**3 epli • 1 tsk kanill • 2 msk sykur
3 dl haframjöl • 1½ dl hveiti • ½ dl sykur
100 g smjörlíki**

Eplin eru flysjuð, kjarnhreinsuð og skorin í litla bita sem síðan eru settir í smurt eldfast mót. Sykri og kanill er blandað saman og stráð yfir. Þurrefnin og smjörlíkið sett í skál, hrært saman í kornóttan massa og sett yfir kökuna. Bökuð neðarlega í ofni í 25 mínútur við 200°C. Góð með ís eða þeyttum rjóma.



Eplakaka með vanilla- og súkkulaðifyllingu

Deig: 150 g hveiti • 250 g kalt smjörlíki • 180 g sykur • 10 g lyftiduft • 2 egg
1 tsk salt • 1 tsk vanilludropar • 2 msk appelsínupykkni (ekki með berki)
Fylling: ½ pakki vanillubúðingur, t.d. frá Royal • 100–200 g rjómasúkkulaði
2–3 epli • kanilsykur eftir smekk
Eggjablanda til að pensla með: 1 egg • 50 g vatn • ½ tsk salt

Hráefnið er sett í hrærivél og hnoðað saman. Deigið geymt í kæli í u.þ.b. 2–3 klst eða þar til það er orðið stíft og meðfærilegt. Þá er það flatt út og u.þ.b. helmingur þess settur í stórt eldfast mót. Deigið á að vera ½–1 sm að þykkt. Hinn helmingur deigsins er geymdur á meðan fyllingin er búin til. Vanillubúðingurinn er búinn til eftir leiðbeiningum á pakkanum og honum smurt ofan á deigið í forminu. Þá er rjómasúkkulaðið brotið í bita og dreift yfir. Eplin eru afhýdd, kjarnhreinsuð, skorin í báta og síðan raðað ofan á. Kanilsykri er stráð yfir. Afgangurinn af deiginu er flattur út og skorinn í strimla sem raðað er í fléttumynstur yfir eplin og síðan penslað með eggjablöndunni. Áríðandi er að nota vatn í eggjablönduna því ef aðeins er penslað með eggi, brennur kakan að ofan. Bakað við 180°C í um 30 mínútur og borin fram heit með ís eða þeyttum rjóma.



Gamaldags eplakaka

**150 g smjörlíki • 200 g sykur • 2 egg • 200 g hveiti • 2 tsk lyftiduft
2 epli • kanilsykur og hnetuspæinir**

Þeytið smjörlíki, sykur og egg saman og blandið þurrefnunum út í. Eitt og hálf epli er brytjað smátt út í og deigið sett í smurt form. Hálf epli er skorið í báta og raðað ofan á deigið. Stráð hnetuspænum og kanilsykri yfir. Kakan er síðan bökuð í u.þ.b. 1 klst við 200°C hita. Berist fram með þeyttum rjóma eða ís.



SPVF
SPARISJÓÐUR
VESTFIRÐINGA



Óskum öllum
viðskiptavinum
gleðilegra jóla
og farsældar
á nýju ári

Gamla gistihúsið

Mánagötu 5, 400 Ísafirði



G ehf
Sindragötu 3



*Jólagjafirnar streyma inn
Verið velkomin*

*Gjafavörur,
Leikföng,
föndurvörur
og margt fleira..*



HAFNARSTRÆTI 6 - 400 ÍSAFJÖRÐUR - SÍMI: 456-3990

CRABTREE & EVELYN®

NOËL

Opnunartíma í desember

Alla virka daga kl. 8-18

Lau. 3. des. kl. 10-16

Lau. 10. des. kl. 10-18

Lau. 17. des. kl. 10-18

Fös. 23. des. kl. 8-22

Lau. 24. des. kl. 10-12

Lau. 31. des. kl. 10-12



Munið að koma
tímanlega með sparifötin í hreinsun

glæsilegar vörur frá
Crabtree & Evelyn



EFNALAUGIN
ALBERT ehf
Sindragötu 14, Ísafirði • Sími 456 4670



Óskum öllum
viðskiptavinum okkar
og starfsmönnum
gleðilegra jóla
Þökkum ánægjulegt
samstarf á liðnum árum

Rannsó og Stebbi



STUDIO DAN
HAFNARSTRÆTI 20 SÍMI: 456-4022



*Snæfinnur snjókarl
var með snjáðan pípuhatt,
Gekk í gömlum skóm
og með grófum róm
gat hann talað, rétt og hratt.
(Hinrik Bjarnason/Steve Nelson)*

Snjókarlapar

Í snjókarlaparið þarf vatt í búkinn, efnisbúta í trefla, smá filt í eyrnaskjól, gróft band í belti, svartar perlur fyrir augu, rauðar perlur fyrir nef, litlar tölur, tróð, hrísgrjón, smá greinar og strákúst.

Tvö stykki sniðin, saumuð saman og snúið við. Tróðið sett inní og í lokin er svolítið af grjónum sett í poka og troðið í botninn til að gera snjókarlana stöðugri. Saumað fyrir. Perlurnar saumaðar á, þ.e. augu og nef. Munnurinn saumaður með fræhnútum. Smá eyrnaskjól sniðin úr filti og saumuð á. Krossar og tölur saumaðar á magana. Band er bundið um karlana og kústurinn settur í belti þess stóra. Klippið örlítill göt þar sem hendur eiga að vera og greinarnar settar í, gjarnan límdar með límbyssu.

Þvörusnjóki

Í einn þvörusnjókarl þarf sleif, hvítt filtefni gjarnan með glimmer, svart filt, smábútar efni í borða á hatt og í trefil, tölur og tróð.

Tvö stykki sniðin og kapmelluð saman utan um sleifarskaftið. Smá tróð er sett inní áður en lokið er við að sauma. Gott er að líma filtið efst og neðst á bakhliðinni. Hatturinn er þræddur saman, borðanum tyllt á og hatturinn límdur á sinn stað. Augu, nef og munnur teiknað á með túss. Tölurnar saumaðar á. Síðan má hengja þennan sæta snjókarl upp á vegg, stinga í vasa eða blómapott.



Föndur

Það þarf engin að kvíða snjólausum jólum því snjókarla er hægt að gera hvort sem snjóar eða ekki. Þeir geta verið af öllum gerðum og stærðum, einfaldir og flóknir, eins og þeir sem hér eru kynntir til sögunnar. Það er ekki flókið að útbúa þetta skemmtilega jólaskraut og geta allir í fjölskyldunni hjálpast að við það. Sumir geta séð um að klippa út snið meðan aðrir sjá um að sauma og strauja. Svo er líka bara gaman að leyfa sköpunargleðinni að ráða ferðinni og útbúa sinn eigin töfrum gæddan Snæfinn. Ekki má heldur gleyma því að allt vinnst betur undir ljúfum ómi jólalaga og gotteríi í skál.

Það eru snjókarla jól



Gjafapoki

Í gjafapokann þarf bréfpoka, efnisbúta og straulím.

Finnið einhverja mynd, sem t.d. hæfir þeim sem á að fá gjöfina. Dragið upp myndina á straulímið, einn bút í einu. Klippið út bútana og straiðið á röngu viðkomandi efnis. Klippið út og staðsetjið á réttan stað á pokanum. Munið, það er bara einn sjens og það er eins gott að vanda sig! Straiðið létt yfir. Smá skraut og augu er gott að gera með vatnsheldum penna.



*Dell tölvur og búnaður
á góðu verði.*

Netos

Aðalstræti 9, 400 Ísafjörður

Sími: 456 8440 • GSM 8998641 • www.netos.is • netos@netos.is



Söluumboð fyrir Dell tölvur

Tölvuþjónusta • Hugbúnaður • Kerfisleiga

Internetþjónusta • Örbylgjuloftnet • Netkerfi



TREND MICRO
INTERNET
SECURITY

Öflug og góð
vírusvörn

Kerfisleiga

Internet

Örbylgjuloftnet

Netkerfi

Tölvukerfi

Sumir dagar eru
slæmir dagar...

Blessunarlega eru flestir dagar fremur áfallalausir hjá íslenskum fjölskyldum. En sumir vilja samt hafa öll sín mál á hreinu. Það er engin tilviljun að um 25.000 fjölskyldur hafa valið F plús fjölskyldutryggingu VÍS.

Sumir eiga hreinlega í erfiðleikum með að trúa því hversu víðtæk F plús tryggingin er. Hún felur í sér og veitir m.a.:

- Tryggingu á innbúi
- Slysaftryggingu í frítíma
- Ferðasjúkra- og ferðarofstryggingu á ferðalögum erlendis
- Farangurstryggingu á ferðalögum erlendis
- Umönnunartryggingu barna
- Málskostnaðartryggingu
- Ábyrgðartryggingu einstaklings
- Afslátt af öðrum tryggingum
- Afslátt af öryggisvörum

Sjá nánar í skilmálum F plús tryggingar. Kynntu þér kosti F plús á vis.is eða næstu þjónustuskrifstofu okkar.

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





Á jólum 1968 heima hjá Gunnlaugi Þónassyni og Láru Gísladóttur að Hafnarstræti 2 á Ísafirði

Búið að stilla börnunum upp hjá jólatréinu til að mynda hópinn en það hefur greinilega verið gert við mismiklar vinsældir. Á píanóbekknunum sitja þeir Jónas og Gísli, en á gólfinu eru stelpurnar Anna, Hjördís og Sigríður Lára.



Ég man þau **jólin** mild og góð



Þól í Kópavogi árið 1970

Á myndinni eru Hildur J. Gylfadóttir (t.v.) og Andrea S. Harðardóttir. Gígja Harðardóttir tók myndina jólin 1970 í Kópavogi. Andrea segir þetta fyrstu jólamyndina þar sem hún man eftir myndatökunni, þá tveggja og hálfis árs. „Mér fannst ég svo fín og jólaleg í rauðum buxum, hvítri peysu og með rautt band um mittið. Og svo auðvitað með nýja jólasveinahúfu, sem ég á enn.“



Þól á Suðureyri 1983

Vinirnir Ólöf Hildur Gísladóttir og Elvar Atli Ævarsson í góðu yfirlæti við jólatréð á Suðureyri jólin 1983. Ólöf Hildur er 5 ára og Elvar Atli að fara hefja sitt fjórða ár.



Þólahátíð í Vigur árið 1968

Er nokkur furða að litlar sálir hafi orðið skelfingu lostnar þegar þessi sveinki birtist í stofunni. Björn Baldursson segir að í Vigur hafi verið hefð fyrir því að Björn föðurbróðir hans færi í gervi jólasveinsins á aðfangadag og rabbaði við börn sem þar voru stödd. Minnst Björn helst hinnar gríðarmiklu skelfingar sem greip um sig í hvert skipti, enda þessi sveinki ekki mjög smáfríður. Gríman var orðin gömul og lúin og bitnaði það mjög á útlitinu.

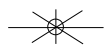


Aðfangadagskvöld 1979 á Urðarveginum

Aðfangadagskvöld á heimili Konráðs G. Eggertssonar og Önnu Guðmundsdóttur að Urðarvegi 37 á Ísafirði. Pakkarnir komnir undir jólatréð og eftirvæntingin leynir sér ekki í andliti barnanna, þeirra Guðmundar, Láru, Haraldar og Valborgar.







Á Stað í Súgandafirði búa hjónin **Rósa Guðrún Linnet** og **Þorvaldur Helgi Þórðarson** ásamt sonum sínum **Hjalta Þór** og **Péttri Óla**. Barnahópurinn er þó nokkuð stærri því alls eiga þau hjónin átta börn sem flest eru vaxin úr grasi og hafa yfirgefið föðurrúsin, nema tveir yngstu synirnir. Rósa kemur úr Hafnarfirði en Þorvaldur er fæddur og uppalinn á Stað. Leiðir þeirra lágu saman í Borgarfirði árið 1974 þegar Rósa var nemandi í Hús-mæðraskólanum á Varmalandi og Þorvaldur var í Bændaskólanum á Hvanneyri. Á Stað hafa þau búið síðan 1977 utan fáeinna ára sem þau voru í Stykkishólmi. Rósa segir hér frá aðventunni og jólahaldi hjá fjölskyldunni á Stað.



Gat oft verið erfitt að velja nothæfar myndir

Að fara á aðventukvöld í kirkjunni og upplifa nálægð jólahátíðarinnar er eitt það fyrsta sem við fjölskyldan gerum þegar aðventan gengur í garð. Annars er undirbúningi fyrir jólin þannig háttað að ég hef yfirleitt byrjað á því að taka myndir af börnunum til að setja í jólakort. Núna eru bara tveir strákar eftir en áður fyrr var oft handgangur í öskjunni þegar börnin voru fimm eða sex í myndatökunni. Þá var enga stafræna myndavél að hafa og þegar myndirnar komu úr framköllun gat oft verið erfitt að velja nothæfar myndir. Baksturinn er líka fastur liður í jólaundirbúningnum. Ég hef haldið mig við fimm smáköku-tegundir sem mamma mín bakaði alltaf fyrir jólin, svo bæti ég tveimur nýjum tegundum við, ef tími vinnst til. Við reykjum okkar eigið hangikjöt og þegar líður að jólum fer bóndinn með heimareykt hangikjöt til ættingja. Á Þorláksmessu er farið til Bolungarvíkur í afmæli dóttursonar okkar og núna í byrjun desember háttar svo til að hann er að verða stórirbróðir og því finnst okkur sérstök tilhlökkun fylgja aðventunni í ár.

Sú hefð hefur skapast, að annað hvert ár koma öll börnin í mat á aðfangadagskvöld. Síðustu jól vorum við sextán talsins, en í ár geri ég ráð fyrir að við verðum bara átta. Við förum í jólaboð eins og svo margir, en það er oft misjafnt hvort og hvernig hægt er að komast á milli staða enda geta veður og færð sett strik í reikninginn á þessum árstíma þegar allra veðra er von. Venjulega höfum við farið yfir í Bæ á jóladag og á gamlárskvöld förum við til mágkonu minnar og svila á Suðureyri. Þar er skotið upp flugeldum eins og annars staðar, en ég tek ekki þátt í því þar sem ég á frekar slæmar minningar um flugelda. Þegar ég var um átta ára gömul og bróðir minn á uppátækjaaldrinum, lét hann mig halda á flugeldi inni í gömlu timburhúsi og bar eld að, ég þorði ekki að sleppa svo hann sprakk í höndunum á mér. Eftir það hef ég verið rög við að nota eld og hjá mér er t.d. sjaldan kveikt á kertum. Tengdafaðri minn var alltaf með nýársboð hér í sveitinni og hef ég haldið þeim sið. Þessi boð hafa mikið breyst, fyrst stóðu þau frá kl.16 á nýársdag til kl. 03 – 04 á annan í nýári. Þá var líka ekkert sjónvarp sem togaði í fólk. Hér var spiluð vist af fullorðna fólkinu, en mágkona mín sá um að fara í leiki með börnin og stytta þeim stundir. Hjá okkur eru nýársboðin með svipuðum hætti en standa í mun styttri tíma.

DOOLEY'S TERTA

Þessi er mjög góð, nokkuð snúin en fyrirhafnarinnar virði.

Döðlubotn:

1½ bolli sykur • 3 egg • 1½ bolli brytjaðar döðlur • 1½ bolli saxað súkkulaði • 5 msk hveiti • 1½ tsk lyftiduft • 3 msk vatn eða góður kaffilíkjör • 1 msk vanilludropar

Þeytið egginn og sykurinn vel saman, þar til það er létt og ljóst. Bætið vanilludropum út í. Restinni blandað varlega saman við. Bakað í 2 stórum lausbotna tertuformum við 175°C í 25 – 30 mín.

Púðursykurmarengs:

3 eggjahvítur • 150 g púðursykur • 80 g sykur

Þeytið eggjahvíturarnar og bætið báðum sykurttegundunum við. Þeytið þar til sykurinn er vel uppleystur, smyrjið út tvo botna á pappír örlítið minni en döðlubotnarnir. Bakað við 150°C í 40 mín.

Dooley's frómas:

3 eggjarauður • 75 g sykur • 6 matarlímsblöð • 1½ dl Dooley's líkjör • 5 dl þeyttur rjómi

Leggið matarlímsblöðin í kalt vatn í u.þ.b. 5 mínútur. Þeytið rauðurnar og sykurinn vel saman þar til blandan verður ljós og létt. Takið þá matarlímsblöðin og kreistið úr þeim vatnið. Bræðið þau síðan yfir vatnsbaði og bætið líkjörnum út í. Hellið vökvanum hægt og rólega út í eggjablönduna. Blandið þeytta rjómanum varlega saman við með sleif.

½ líter þeyttur rjómi • 2 box fersk jarðaber • konfektflöskur

Samsetning: Þetta verða tvær tertur og gott er að frysta aðra til að nota yfir áramótin ef vill. Bleytið döðlubotninn með ávaxtasafa, raðið ferskum jarðaberjum á botninn og þeyttum rjóma yfir. Þar næst kemur marengsinn og frómasinn yfir allt. Skreytt með jarðaberjum og konfektflöskum, nema á aukatertuna - hún er skreytt þegar á að nota hana.



Af hverju keyrði ég ekki bara Sæbrautina heim?

Við sumum spurningum fást bara engin svör.

Óhöpp henda okkur og við því er ekkert að gera.

En þú getur brugðist við strax með því að tryggja hjá tryggingarfélagi sem gefur þér skýr svör og leggur áherslu á hraðvirkan frágang tjónamála.

Staðreyndin er því miður sú að maður er hvergi 100% öruggur í umferðinni.

Það er nógu erfitt að vera valdur að tjóni þó að ekki komi til mikill kostnaður að auki.

Þess vegna er skynsamlegt að vera við öllu búinn og tryggja bílinn rétt.

Kaskótrygging TM er ekki flókin hlutur og það tekur enga stund að ganga frá henni.

Dæmi um hvað Kaskótrygging bætir:

- // Tjón á bílnum þínum vegna áreksturs við aðra bifreið eða kyrrstæðan hlut, veltu, útafaksturs, bruna, grjóthruns, snjóflóðs, skriðufalls og aur- og vatnsflóðs færðu bætt.
- // Tjón vegna þjófnaðar, innbrots, skemmdarverka eða skemmdra rúða færðu bætt.
- // Hún greiðir bilaleigubíl í allt að 5 daga verði billinn þinn óökufær eftir tjón.

Dæmi um hvað Kaskótrygging bætir ekki:

- // Ef um vitavert gáleysi eða ásetning, s.s. ölvun við akstur eða lyfjanotkun er að ræða bætir kaskótrygging ekki tjónið.
- // Ef hjólabúnaður eða undirgrind skaðast í akstri bætir kaskótrygging ekki tjónið.
- // Kaskótryggingin bætir ekki tjón vegna þjófnaðar eða skemmda á aukabúnaði, t.d. hjólkoppum og aukaljósabúnaði.

Kaskótrygging TM

TRYGGINGAMIDSTÖÐIN / Sími 515 2000 / tm@tryggingamidstodin.is / www.tryggingamidstodin.is





Eiginmennirnir bjóða í jóla klúbb, allir með eins svuntur sem auðvitað voru saumaðar af Dalalæðunum: Halldór Ásgeirsson, Andrés Guðmundsson, Grétar Pétursson, Kristján Kríjánsson, Guðni Ásmundsson, Óli Lyngmo og Jósef Vernharðsson.

Hrafnhildur Samúelsdóttir, Sigrún Vernharðsdóttir, Sigríður Júlíana Kristinsdóttir, Sólveig Kristinsdóttir, Ester Ingadóttir, Jónína Kristinsdóttir og Kristín Gísladóttir.

Hátíðarkvöldverður saumaklúbbsins

Veturinn 1969 var saumaklúbburinn Dalalæðurnar stofnaður í Hnífsdal og hefur starfað óslitið síðan eða í 36 ár. Í klúbbnum eru miklar handavinnukonur og þegar þær hittast er aldrei setið auðum höndum. Þau munu vera ófá listaverkin sem orðið hafa til á langri starfsævi klúbbsins og vekur handbragðið jafnan aðdáun þeirra sem þar þekkja til. Þegar þær hittast er alltaf eitthvað gott á borðum, en reyndar viðurkenna þær að í árána rás hafi nokkur breyting orðið á veitingunum. Þannig hafi framan af yfirleitt verið boðið upp á tertur og brauðrétti en hin seinni ár hafi hollustan fengið meira vægi. Þá má nefna að einu sinni á ári bjóða eiginmennirnir konunum í sérstakan í jólasaumaklúbb og er þá mikið um dýrðir. Nokkrar breytingar hafa orðið á saumaklúbbnum í gegnum árin, **Hrafnhildur, Ester, Nína og Sigrún** hafa verið með frá upphafi en hinar; **Sigga Lúlla, Jónína og Solveig** bættust við seinna þegar aðrar konur hurfu á brott. Dalalæðurnar tóku að sér að setja saman hátíðarmatseðil fyrir blaðið og glæsilegir réttir, hver öðrum ljúffengari, voru töfraðir fram heima hjá Hrafnhildi kvöldstund eina í nóvember.



Laxapaté (fyrir 12 manns)

Reyktur lax (vænt flak, má líka nota reyktan silung) • 400 g
rjómaostur • 8 blöð matarlím • 200 g smjör • 1 Brie ostur
2 msk tómaturré • 1 hvítlauksrif, marið

Sósa: Rúmlega 1/2 dós sýrður rjómi og svipað magn af majonesi
 sletta af sætu sinnepi • 1 msk hunang • dill (eftir smekk)

Til skrauts: Lambhagasalat • tómatar • agúrka • sítróna
 steinselja og rækjur

Formkökumót (frekar stórt) er klætt að innan með plastfilmu. Laxinn/silungurinn skorinn í þunnar sneiðar og raðað í botn og hliðar. Matarlímið er leyst upp í köldu vatni. Smjórið brætt og matarlímið síðan sett út í og hrært saman við. Rjómaostur, brieostur, tómaturré og hvítlaukur er hitað við vægan hita í potti þar til ostarnir eru bráðnaðir. Þá eru þeir settir í matvinnsluvél og smjörinu með matarlíminu bætt varlega saman við. Þá er 1/3 af ostahrærunni settur í formið og laxasneiðar yfir. Endurtekið tvisvar sinnum og forminu síðan lokað með plastfilmu. Sett í frysti þar sem getur geymst vel í talsverðan tíma ef vel er frá því gengið. Þegar bera á laxapatéið fram, er best að skera það áður en það er fullþýtt. Það er skorið í þunnar sneiðar og borið fram með ristuðu brauði, salati, rækjum og kryddsósu.

Lambalæri með afrísku ívafi

(fyrir 6 manns)

1 lambalæri, um 2,5 kg • 12 þurrkaðar apríkósur
6 – 8 gráfíkjur • 4 msk furuhnetur • ciabatta-
brauð eða rúnstykki • blöð af 1 rósmaryngrein
2 msk ólífuolía • ½ tsk engifer (duft) • ½ tsk kanill
nýmalaður pipar • salt • 50 g fetaostur

Lærið úrbeinað að hluta en leggbeinið skilið eftir, þannig að lærið haldi lögun. Furuhneturnar ristaðar á þurri pönnu þar til þær eru rétt farnar að taka lit en þess gætt að þær brenni ekki. Apríkósur og gráfíkjur skornar í bita. Brauðið rífið niður og sett í matvinnsluvél ásamt rósmaryngi, ólífuolíu og kryddi. Vélin látin ganga þar til brauðið er orðið að mylsnu. Þá er furuhnetum, ávöxtum og fetaosti blandað saman við. Lærið fyllt með blöndunni og því lokað með kjötpjónum eða það bundið saman með seglgarni. Fyllingin þarf ekki að vera alveg lokuð inni, hún ætti ekki að renna neitt út. Ofninn hitaður í 220°C. Lærið sett í eldfast fat eða ofnskúffu og steikt í 15 – 20 mínútur, eða þar til það er farið að taka góðan lit. Þá er hitinn lækkaður í 160°C og steikt áfram í u.þ.b. 1 klst, eða eftir smekk. Látið kjötið standa í a.m.k. 15 mínútur áður en það er borið fram.

Sósa: 300 g sveppir • ½ piparostur • 3 dl sjóðandi vatn • ¼ l rjómi • honing kjötteningar eftir smekk sósujafnari • smá sletta af koníaki (má sleppa)

Sveppir steiktir í smjöri og settir í pott ásamt 3 dl af sjóðandi vatni. Hálfur piparostur settur út í og látið malla þar til osturinn er bráðnaður. Kjötteningum bætt úti ásamt rjóma og koníaki. Þykkt með sósujafnara.

STEIKAR PARÍSARKARTÖFLUR

Kartöflur • olífuolía • paprikukrydd • fersk steinseljá

Kartöflunar soðnar og síðan steiktar á pönnu upp úr olífuolíu. Kryddaðar með paprikudufti og saxaðri steinselju.

SALAT

Lambhagasalat • paprika • tómatar • agúrka furuhnetur • fetaostur í kryddlegi

Skerið grænmetið gróft og setjið í skál. Hellið olíunni af fetaostinum og hrærið honum síðan saman við salatið. Ristið furuhneturnar á heitri pönnu og stráðið yfir salatið.

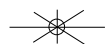
Kransakökuterta (fyrir 10 manns)

500 g hreint marsipandeig • 150 g flórsykur
3 – 4 eggjahvítur • 150 g suðusúkkulaði
5 dl rjómi • 4 msk kaffilíkjör eða annar líkjör
1 dós perur • 1 dós mandarínur • ½ dós ananas

Hnoðið marsipanið ásamt flórsykri og eggjahvítu, sem bætt er út í smám saman uns deigið verður þykkt og grautarkennt. Hitið þetta í potti með þykkum botni og hrærið stöðugt í þar til blandan verður mjúk og jöfn og



auðvelt að sprauta henni. Smyrjið hringform (um 20 cm í þvermál) og stráið innan. Jafnið helmingi deigsins yfir botn mótsins. Setjið afganginn af heita deiginu í sprautupoka með stórrí stjörnutrekt. Sprautið rönd meðfram útjaðri deigsins og síðan smátoppum á bökunarplötu með smjörpappír á. Bakið kransakökutoppuna í 7 – 8 mín. og tertubotninn í um 10 mín. við 200°C í miðjum ofni. Hlífa má jaðri tertubotsins með smjörpappír ef hann verður of dökkur áður en botninn sjálfur er bakaður. Kælið tertubotn og toppa. Leggið tertubotninn á kökudisk. Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði og smyrjið síðan ¾ súkkulaðsins yfir tertubotninn. Hellið niðursoðnu ávöxtunum í sigti og látið renna vel af þeim. Skerið ananasinn í smábíta. Þeytið rjómann og bragðbætið með líkjör. Leggið ávexti og rjóma í lögum ofan á tertubotninn eins og píramída. Skreytið með kransakökutoppum og bræddu súkkulaði.



Nú geta jólin sko komið!

Undir Kubbanum inni í Holtahverfi á Ísafirði búa hjónin **Sigurður Pétursson** og **Ólína Þorvarðardóttir** ásamt syni sínum **Hjörvari**. Til heimils er einnig tíkin Blíða, baldinn dalmatíuhvolpur sem fjölskyldan heldur jafnvel að bæri betur nafnið Brussa þar sem allt fer á annan endann ef hún leikur lausum hala. Jólin eru á næsta leiti og væntanlega mun stór hvolpaaugu horfa í undrun á glitrandi og litrík jólaljós. Að sögn Sigurðar fer aðventan hægt að stað á heimilinu, kveikt er á kertaljósum og smám saman lýtur skammdegismyrkrið í lægra haldi fyrir birtu jólanna:

Myrkrið vefur sig um okkur þegar líður á haustið. Stuttir dagar og langir skuggar einkenna skammdegið hér á norðurslóðum, sérstaklega þar sem há fjöll og þröngir firðir birgja sýn til sólar. Þá er gott að hverfa inn í sjálfan sig, skríða í hýði. Jólin eru kærkomið mótvægi mannfélagsins gegn skammdeginu. Forðum tíð fögnuðu menn sólhvörfum þegar dagurinn lengist á ný. Með kristninni varð hátíð ljóssins að tákni Krists, mannkærleika og bróðurþels. Andstæðurnar kallast á í okkur sjálfum og samfélagi manna. Þegar útlitið er dekkst, verður ljósið kærara, vonin sterkari og trúin á sigur hins góða mikilvægari. Jólin sameina þetta allt; trú, von og kærleika.

Jólin eru hátíð barnanna, er sagt, en eru þau nokkuð síður hátíð okkar eldri? Nú, þegar börnin eru flest vaxin úr grasi og farin að eiga sína eigin tilveru fjarri foreldrum, verða jólin enn meir en áður tími samfunda og samvista. Börnin koma frá námi og störfum í öðrum

landhluta eða fjarlægum landi til að halda jól í faðmi fjölskyldunnar. Ný tegund eftirvæntingar. Og nú hefur fæðst barnabarn, það fyrsta í fjölskyldunni og væntanlegt í heimsókn um næstu jól.

Aðventan fer hægt af stað hér á þessu heimili. Ólína kaupir kannski kerti eða dúk, og kveikt er á kertum. Þá er ljóst að byrjað er að huga að jólum. Það hefur verið föst venja okkar síðan við komum vestur, að fara suður til Reykjavíkur fyrstu helgi í aðventu í afmæli Möggu „bestu vinkonu“, en hún býður þá vinum og vandamönnum í heljarinnar hádegisboð að dönskum sið, með miklum og góðum mat, bjór og snafs, allt eftir því sem fólk vill. Þegar líður á daginn er tilvalið að rölta niður Laugavegin, sérstaklega þar sem hún átti lengst af heima í næsta nágrenni við hann, kíkja í búðargluggana og ef til vill kaupa einhverjar jólagjafir.

Svo byrjar bröltið með jólaseríurnar. Það er alveg ótrúlegt hvað þær geta vafist fyrir jafn tæknilega sinnuðum og hæfum verkmanni eins og húsbóndanum hér í Móholti 5. Alltaf skulu seríurnar svíkja, þegar verst lætur. Fyrst eru þær prófaðar í bílskúnum, og þá eru þær yfirleitt í góðu lagi. Þegar þær eru svo komnar upp á mæninn á húsinu, eða kringum eitthvert tréð, þá bregst það ekki: Það kviknar ekki á seríunni! Og nú hefst þolinmæðisvinna: kanna allar lagnir, skoða perurnar, athuga hvort einhver hafi losnað eða misst samband, skipta út grunsamlegum perum, reyna aftur og ef heppnin er með, eða hernaðaráætluin gengur upp: LJÓS. – En oftast er það nú svo, að ljósamaðurinn missir þolinmæðina og rýkur út á Eyrina og fjárfestir í splunkunýrri seríu, miklu betri en hinni sem fór í Funa. Og þakskeggið og limgerðið og tréð fá öll sína ljósaseríu. Takk fyrir: Nú geta jólin sko komið!

KÓKOSMAKKARÓNUR

2 egg • 200 g sykur • 300 g kókosmjöl • 1 tsk vanillussykur
60 g suðusúkkulaði (konsum)

Eggjahvítan er þeytt vel, sykri og rauðu bætt út í, því næst kókosmjöli og vanilluskri. Sett á plötu með bökunarpappír og bakað við 180°C í 8 – 10 mínútur eða þar til kökurnar eru fallega ljósar. Látið kólna og penslað með bræddu suðusúkkulaði (toppur eða botn eftir smekk).

Þegar kemur fram í desember dregur heimilisfaðirinn fram gömlu vínplötuna með jólalögum Motown-útgáfunnar. Þar fara Jackson five, Supremes, Aretha Franklin og margir fleiri listamenn sóltónlistarinnar á kostum í jólalögum af öllu tagi. Þessi plata hefur alveg sérstakt gildi, því hún var keypt í bókaverslun Þórarins Stefánssonar á Húsavík haustið 1979, fyrsta sambúðarár okkar hjónakornanna. Og hún er enn í fullu gildi. Þó heimilið hafi eignast marga jólaplötuna með margskonar tónlist síðan, er þessi ætíð í sérstöku uppáhaldi. Næst henni koma dönsku jólaplötturnar sem fylgdu okkur heim frá Danmörku um árið – en þá voru börnin 2ja, 12, 13 og 14 ára (sá elsti



var kominn yfir tvítugt), hvert með sinn tónlistarsmekk sem einhvern veginn sameinaðist í nokkrum bráðskemmtilegum jóladiskum sem enn eru leiknir um þetta leyti árs.

Í Danmörku var nýr tónn sleginn í aðventu- og jólahald fjölskyldunnar. Þar fórum við í skógarferðir í lok október, söfnuðum könglum, greni, litfögru haustlaufi og þurrkuðum berjum til aðventu- og jólaskeytinga. Júlifrúkostarnir ætluðu alla að sprengja fram eftir desember og danska sjónvarpið sýndi bráðskemmtilega adventuþætti fyrir alla fjölskylduna. "Krummenes jul" hét einn slíkur sem enn er í minnum hafður. Þegar jólin sjálf gengu í garð greip um sig söknudur – og þá áttaði maður sig á því hvað það er yndislegt að vera heima á Íslandi um jól, því hvergi í veröldinni er jafn hátíðlegt á jólum og hér heima. Til þess að vega upp á móti þessu fengum við sendar rjúpur frá (tengda) mömmu og spólu með jólaguðspjónustu í Dómkirkjunni frá árinu áður. Stundvíslega klukkan sex var spólan sett í tækið, klukkurnar hringdu inn jólin og jólamáltíðin hófst.

Það má segja að Danir haldi jólin alla aðventuna – en svo á þriðja í jólum, þá er bara allt búið. Allt jólasgraut horfið og lífið gengur sinn vanagang á ný. Þetta kom okkur afar undarlega fyrir sjónir og við þrjóskuðumst við og höfðum okkar skraut uppi fram á þrettándann. Skólasystkini barnanna okkar öfunduðu þau hálfpartinn af þessu, en nágrannarnir furðuðu sig hinsvegar á kæruleysi þessar íslensku fjölskyldu að hafa allt logandi í seríum fram yfir áramót! Og það mislitum seríum í pokkabót. Það þykir nefnilega það hallærislegasta af öllu hallærislegu í Danaveldi að láta loga á mislitum jólaseríum – slíkt gera víst bara Grænendingar og Íslendingar!

Einn ómissandi þáttur í aðventu og jólaupplifun Ólínu tengist hestamennsku. Um adventuleytið var oft verið að taka hrossin á hús – sækja þau úfin og haustfeit í úthagann. Einhvernvegin hefur þessi stemning aldrei orðið jafn sterk eftir að við fluttum vestur enda aðstæður aðrar. Nú eru hestarnir ekki lengur hjá okkur, þannig að þessi þáttur adventuhaldsins er úr sögunni í bili.



Hér á Ísafirði er auðvitað sérstök stemmning að fara niður á Silfurtorg, á torgsöluna, í bókabúð Jónasar, þegar kveikt er á trénu frá Hróarskeldu og svo í blysförina á Þorláksmessu. Allt hjálpar til að gera Ísafjörð að minnstu stórborg í Evrópu! Já, það hefur margt breyst við það að flytja hingað vestur. Eitt er þó sem ekki hefur breyst og það er kökuilmur adventunnar sem kallar fram tilhlökkun og vellíðan. Í okkar fjölskyldu er adventan sannkölluð smákökutíð, því við látum okkur ekki nægja að baka heldur borðum við líka kökurnar fyrir jólin (svona megnið af þeim). Vonandi líður ekki á löngu áður en kökuilminn leggur um húsið að þessu sinni.

Frábærí úrval í jólapakkann fyrir dömur og herra



PURE SILK
Lady Avenue



Opnunartími til jóla:

Laugardaginn	3.des.	kl.10-18
Laugardaginn	10.des.	kl.10-18
Laugardaginn	17.des.	kl.10-18
Sunnudaginn	18.des.	kl.13-18
Mánudaginn	19.des.	kl.10-20
Þriðjudaginn	20.des.	kl.10-20
Miðvikudaginn	21.des.	kl.10-20
Fimmtudaginn	22.des.	kl.10-20
Föstudaginn	23.des.	kl.10-23
Laugardaginn	24.des.	kl.10-12
Þriðjudaginn	27.des.	kl.13-18

SILFURTORG
Silfurgötu 1
400 Ísafirði
Sími 456 3210

Vorum að taka inn nýja línu frá Sebastian

Erum farin að taka niður pantanir fyrir jólin



Laminates
Shear



SEBASTIAN
BODY
DOUBLE

Hárkompaní
Silfurgötu 1 sími 456 6363

Iwona Kutyla og Janusz Frach eru kennarar við Tónlistarskólann á Ísafirði. Þau koma frá Kraká í Póllandi en eru búin að vera á Ísafirði í næstum tíu ár og hafa alið þar upp drengina sína þrjá; **Maksymilian, Nikodem og Mikolaj**. Þau segja að rétt eins og á Íslandi, þá séu jólin mikil fjölskylduhátíð í Póllandi og því fari þau ávallt heim til Póllands um jólin til að vera í faðmi fjölskyldunnar. Þau segja hér frá helgihaldi og jólasíðum í heimalandi sínu:

Aðfangadagur jóla eða Wigilia er ekki ólíkur því sem hér tíðkast, við borðum stóra máltíð, opnum pakka, syngjum jólalög en rétt fyrir miðnætti höldum við til messu, „pasterka“ eða fjárhirðamessa eins og hún er kölluð. Að morgni Wigilia er borðaður léttur morgunverður, en síðan er fastað fram að aðalmáltíð dagsins. Allir leggjast á eitt við undirbúning máltíðarinnar sem alltaf er tólf rétta og án kjöts. Þetta er gömul hefð og ber í sér von, um að á nýju ári verði heimilið ekki matarlaust. Jólapökkum er komið fyrir undir trénu, síðan er lagt á borð. Á borðið er sett svolítið hey og dúkað yfir með hvítum dúk og táknað þetta fjárhúsið. Allar fjölskyldur leggja á borð fyrir einn aukalega, fyrir óvæntan gest, eða Jesú Krist, því þegar hann fæddist bjóst enginn við honum. Kvöldverðurinn hefst svo þegar fyrsta stjarnan blikar á kvöldhimninum. Húsbóndinn fer með stutta bæn en útdeilir síðan svolitlu brauði til fjölskyldumeðlima. Þetta er líka gömul pólsk hefð. Þegar allir hafa fengið brauðbitann sinn óska þeir hverjir öðrum heilla. Þessi stund er líka notuð til að sættast og fyrirgefa og deilir þá fólki brauðbitanum. Eftir þessa stund sátta og vinskapar er byrjað að borða alla tólf réttina, sem í raun er sittlítið af hverju, má þar nefna vatnakarfa sem aðeins er borðaður einu sinni á ári, annars eru þetta allt þjóðlegir grænmetis- og ávxtaréttir. Það er gaman að geta þess að samkvæmt gamalli pólskri þjóðtrú tala öll dýr mannamál á



Janusz, Maksymilian, Mikolaj, Nikodem og Iwona.

aðfangadagskvöld, og þar sem skepnuhald er færir húsbóndinn skepnum sínum brauð á það kvöld og á þetta á einnig við um gældýr. Að loknum öllum frágangi eftir matinn, deilir húsbóndinn svo út pökkum börnunum til mikillar gleði, eftir langa og spennuþrungna bið og segir þeim að þeir komi frá verndarengli hvers og eins. Þegar allir hafa skoðað í pakkana sína eru jólalögin leikin og sungin, en þegar líða fer að miðnætti fer fólk að búa sig til messu. Hún hefst á miðnætti að kaþólskum sið. Messan eða Pasterka er afar hátíðleg og með henni hefst hin eiginlega helgi jólaanna.



Helgisíðir í Póllandi og Tælandi



Pálína Pom Björnsson er fædd og uppalin í Tælandi en býr nú á Ísafirði ásamt manni sínum, **Sigurði Björnssyni** og dóttur þeirra, **Guðnýju Birnu Sigurðardóttur**. Þó að Tælendingar séu flestir búddatrúar og haldi ekki jól að kristnum sið, þá segir Pom að hún haldi íslensk jól með fjölskyldunni. Hún segist reyndar borða pylsur á Þorláksmessu en reyni samt alltaf að smakka skötuna:

Í minni fjölskyldu er hefð fyrir því að við förum til tengdforeldranna á jölunum og höldum þau hátíðleg með stórfjölskyldunni. Maturinn byrjar kl. 6 og eftir matinn eru pakkarnir opnaðir og drukkið kaffi. Síðan förum

við í íslenskt jólakaffi seinna um kvöldið hjá Söndru systur minni og hennar fjölskyldu. Við systurnar höldum því báðar íslensk jól og borðum íslenskan mat með okkar fjölskyldum.

Helstu stórhátíðirnar í Tælandi eru áramótin og „Songkran“ 13. apríl, þá koma brottfluttir ættingjar á heimaslóðirnar og taka þátt í veisluhöldunum líkt og á Íslandi á jölum og páskum. Þess á milli fer fjölskyldan einu sinni í viku saman í musteríð með mat fyrir munkana. Þá er vaknað fyrir allar aldir og eldað svo þeir fái morgunverðinn kl. 7 en þeir mega ekki borða eftir kl. 12 á hádegis. Á stórhátíðum er eldað sérstaklega mikið og farið með í musterin til að færa munkunum en þá er oft eldað um miðja nótt og síðan keyrt langar leiðir í musterin þar sem munkarnir eru sérstaklega góðir. Síðar um daginn heldur svo fjölskyldan mikla matarveislu og á góða stund saman. Áramótin held ég mjög hátíðleg en það gera allir búddistar þar sem það er nýtt upphaf og ef nýársdagur er góður endurspeglar það nýja árið. Ég og systir mín höldum nýársveislu að tælenskum sið og við borðum tælenskan mat og vinfólk okkar kemur í heimsókn.

Ég tel muninn á menningu þjóðanna hvað varðar samgang fjölskyldna vera tilkominn vegna veðurfars en vegna hitans eru tælensk hús opnari en íslensk hús og ættingjar búa mjög oft saman í þyrpingu og því meiri samgangur hjá fjölskyldunum í daglega lífinu. Þegar eitthvað er um að vera koma allir í nágrenninu saman og ekki er gerður mikill greinarmunur á hverjir eru ættingjar og hverjir nágrannar en umhverfið er mjög notalegt og mikið um allskonar veislur.

Mér finnst íslensku jólin afskaplega skemmtileg því þau minna mig á fjölskylduboðin heima í Tælandi og hvað það er gott þegar fjölskyldan kemur saman.



Eingöngu bruggað úr úrvals hráefnum

GLEÐILEG JÓL

*Jólastemmning í Faktorshúsinu
í Hæstakaupstað*

*Opið um helgar í desember.
Í vikunni fyrir jól verður
einnig opið seinnipartinn
á virkum dögum.*

*Jólahlaðborð
fyrir hópa*

*Skata í hádeginu
á Þorláksmessu*



*Borðapantanir og bókanir fyrir veislur
eða fundi í sínum 456-1414 og 861-6789*

Jólagjafir í Íslandsbanka



Íslandsbanki hefur á boðstólum skemmtilegar gjafavörur af ýmsu tagi.

Fallegt peningaveski er alltaf vinsæl gjöf en við höfum líka á boðstólum vandaðar bækur um fjármál, að ógleymdum ýmsum sparnaðarreikningum sem henta vel til gjafa.

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



ÍSLANDSBANKI

Árið 1947 fékk danski teiknarinn Friðrik Bramming þá snjöllu hugmynd að búa til örk með nissum sem hægt væri að klippa út og setja víðsvegar um heimilið, t.d. á myndaramma eða gardínukappa. Bramming fylgdi nissunum sínum úr hlaði með eftirfarandi orðum:

Þeir eru litlir gleðigjafar jólanna. Þeir klifra upp og niður, út og inn, út um allar stofur og skapa stemmingu og eftirvæntingu fyrir kvöldið stóra.



Klifurnissar

Litlir gleðigjafar jólanna

Fyrsta útgáfan af hinum svokölluðu Kravlenisser samanstóð af tveimur örkum sem prentaðar voru í 80.000 eintökum og seldust upp! Árið eftir vildu fleiri taka þátt í ævintýrinu og nú var hægt að kaupa klifurnissa eftir ýmsa listamenn. Forlag Brammings höfðaði mál á hendur þeim enda töldu menn þar á bæ að um höfundaréttarmál væri að ræða, ef ekki um sjálfar fígúrurnar, þá allavega um nafnið klifurnissar. En þeir töpuðu málinu þó það væri óumdeilt að Bramming hafði fundið upp orðið klifurnissi. Málið var einfaldlega það að dómarinn taldi að nissarnir og nafnið væru svo almennir að ekki væri hægt að vernda þá með höfundaréttarlögum. Klifurnissa er því enn þann dag í dag hægt að fá í ýmsum útgáfum þó nissar Brammings séu sennilega þeirra vinsælastir.



Í hugum okkar er nissinn lítill karl með rauða húfu og stundum skegg sem heimsækir íbúa annarra Norðurlanda um jólin og hefur þar ígildi jólasveins. En líkt og með íslensku jólasveinana á nissinn sér ævafornar rætur. Hann var allt annað en góður karl sem færði börnum gjafir. Í dag köllum við þessar vættir gjarnan búálfa. Með tímanum minnkaði þó ótti manna og virðing við vættina og um 1700 fékk hún gæluheitið Nis, stytting á drengjaheitinu Niels, í Danmörku. Nafnið breyttist í nissa og tóku Norðmenn það heiti einnig upp. Nissinn er ekki tengdur við jól fyrr en á 19. öld og fær þá á sig góðlátlegt yfirbragð, eignast konu og börn og fór að færa börnum jólagjafir. Nissarnir hér til hliðar eru nokkru eldri en nissarnir hans Brammings en höfðu svipaðan tilgang, þ.e. þeim var stillt upp á hillur, myndaramma eða annars staðar í stofunni þar sem þeir voru jólaprýði. Af klæðnaðinum að dæma eru þessir af sænskum uppruna og eiga eflaust ættir á slóðum Sama í Norður-Svíþjóð eða Finnlandi.



Opnunartímar í desember
 Alla virka daga kl. 10-17
 Fimmtudag 22. des. kl. 13-22
 Föstudag 23. des. kl. 10-20
 24-27. des. Lokað
 28-30. des. kl. 10-17
 31. des.-3. jan. Lokað



Óskum
 viðskiptavinum
 okkar gleðilegra
 jóla og þökkum
 þeim fyrir
 viðskiptin á árinu
 sem er að liða

MATRIX
Ametyst
 hár og fördunarstofa ehf
 Hafnarstræti 14, sími 456 3310

**RAMMAGERÐ
 ÍSAFJARÐAR**

**HEITT KAFFI OG KAKÓ
 Á LAUGARDÖGUM
 Í DESEMBER**

...MIKLU MEIRA EN ÞIG GRUNAR
 WWW.RAMMAGERD.IS



Opið alla virka daga	kl. 10-18	Mánudaginn	19. des. kl. 10-20
Laugardaginn	3. des. kl. 11-18	Þriðjudaginn	20. des. kl. 10-20
Sunnudaginn	4. des. kl. 13-18	Miðvikudaginn	21. des. kl. 10-20
Laugardaginn	10. des. kl. 11-18	Fimmtudaginn	22. des. kl. 10-22
Sunnudaginn	11. des. kl. 13-18	Föstudaginn	23. des. kl. 10-23
Laugardaginn	17. des. kl. 11-20	Laugardaginn	24. des. kl. 10-12
Sunnudaginn	18. des. kl. 13-18		

**Mikið úrval af gjafavörum
 fyrir hann og hana**

**Skemmtilegasta
 jólagjöfin í ár**



Opið alla virka daga 10-18

Laugardaginn	3. des	kl. 11-16
Laugardaginn	10. des	kl. 11-18
Laugardaginn	17. des	kl. 11-20
Fimmtudaginn	22. des	kl. 10-19
Þorláksmessu	23. des	kl. 10-23
Aðfangadag	24. des	kl. 10-12

**Verið velkomin
 kaffi á könnunni**

**KONUR
 &
 MENN**

Verslunarmiðstöðinni
 Neista - Sími 456 0201



Sunnudagur 27. nóvember

Hólskirkja: Sunnudagaskóli kl. 11:00

Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00

Flateyrarkirkja: Aðventuguðspjónusta kl. 14:00

Pingeyrarkirkja: Guðspjónusta (kirkjukaffi), kl. 14:00

Ísafjörður, Kiwanishús: Aðventufagnaður

Grunnvíkingafélagsins kl. 15:00

Suðureyrarkirkja: Aðventuhátíð kl. 17:00

Ísafjarðarkirkja: Aðventuhátíð kl. 20:00

Ísafjörður, Kiwanishús: Aðventufagnaður

Grunnvíkingafélagsins kl. 15:00

Midvikudagur 1. desember

Ísafjarðarkirkja: Kirkjuskóli kl. 16:30

Laugardagur 3. desember

Ísafjörður, Silfurtorg: Torgsala Styrktarsjóður

Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 15:00

Ísafjörður, Silfurtorg: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00

Sunnudagur 4. desember

Ísafjarðarkirkja: Guðspjónusta kl. 11:00

Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00

Suðureyri: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00

Hnífsdalskapella: Guðspjónusta kl. 17:00

Hólskirkja: Aðventukvöld kl. 20:00

Súðavíkurkirkja: Aðventuhátíð kl. 20

Mánudagur 5. desember

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Opnir tímar hjá

balletnemendum kl. 14:00 – 17:30

Þriðjudagur 6. desember

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Opnir tímar hjá

balletnemendum kl. 15:30 – 17:30

Midvikudagur 7. desember

Ísafjarðarkirkja: Kirkjuskóli kl. 16:30

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Opnir tímar hjá

balletnemendum kl. 13:30 – 17:00

Fimmtudagur 8. desember

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Opnir tímar hjá

balletnemendum kl. 14:00 – 18:30

Föstudagur 9. desember

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Opnir tímar hjá

balletnemendum kl. 13:30 – 15:30

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Sýning á verkum

nemenda í myndlist og leirlist kl. 17

Ísafjörður, Hamrar: Jólátónleikar Tónlistarskóla

Ísafjarðar kl. 20:00

Laugardagur 10. desember

Flateyri: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Sýning á verkum

nemenda í myndlist og leirlist kl. 16:00 – 18:00

Ísafjörður, Hlíf: Litlu jólin kl. 15:00

Ísafjörður, Hamrar: Jólátónleikar Tónlistarskóla

Ísafjarðar kl. 15:00 og kl. 17:00

Sunnudagur 11. desember

Hólskirkja: Sunnudagaskóli kl. 11:00



Aðventudagatalið

Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00

Pingeyri: Tendrað á jólatrénu kl. 16:00

Ísafjörður, Hamrar: Jólátónleikar Tónlistarskóla

Ísafjarðar kl. 15:00 og kl. 17:00

Hólskirkja: Aðventukvöld kl. 20:00

Mánudagur 12. desember

Flateyrarkirkja: Jólátónleikar Tónlistarskóla

Ísafjarðar kl. 18:00

Þriðjudagur 13. desember

Pingeyri, Grunnskólinn á Pingeyri: Jólátónleikar

Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 18:00

Ísafjörður, Hamrar: Jólátónleikar söngnemenda

Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 20:00

Midvikudagur 14. desember

Ísafjarðarkirkja: Kirkjuskóli kl. 16:30

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Jólátónleikar

gítarnemenda kl. 19:30

Suðureyri, Bjarnaborg: Jólátónleikar

Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 20

Ísafjörður, Gamla apótekið: Jólakonfektgerð

kl. 20:00

Fimmtudagur 15. desember

Súðavík, Grunnskólinn í Súðavík: Jólátónleikar

Tónlistarskóla Ísafjarðar kl. 16:00

Ísafjörður, Edinborgarhúsið: Jólátónleikar

píanónemenda kl. 19:30

Föstudagur 16. desember

Ísafjörður, Gamla apótekið: Jólaföndur kl. 20:00

Sunnudagur 18. desember

Hólskirkja: Sunnudagaskóli kl. 11:00

Ísafjarðarkirkja: Fjölskylduguðspjónusta kl. 11:00

Hnífsdalskapella: Kirkjuskóli kl. 13:00

Pingeyrarkirkja: Aðventukvöld kl. 17

Mánudagur 19. desember

Ísafjörður, Gamla apótekið:

Jólabókaupplestur kl. 20:00

Þriðjudagur 20. desember

Kirkjubólaskirkja, Valbjófsdal:

Aðventustund kl. 20:00

Midvikudagur 21. desember

Ísafjarðarkirkja: Kirkjuskóli kl. 16:30

Ísafjörður, Gamla apótekið:

Jólabókaupplestur kl. 20:00

Föstudagur 23. desember

Ísafjörður, Gamla apótekið: Jólagleði, opið

hús frá kl. 14:00

Ísafjörður, Langi Mangi: Jóladraumur, Elfar

Logi Hannesson les hina sígildu jólasögu

eftir Charles Dickens kl. 16

Laugardagur 24. desember

Hnífsdalskapella: Aftansöngur kl. 18:00

Suðureyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Flateyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Pingeyrarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Ísafjarðarkirkja: Messa á jólanótt kl. 23:30

Sunnudagur 25. desember

Ísafjarðarkirkja: Jóluguðspjónusta kl. 14:00

Hólskirkja: Jóluguðspjónusta kl. 14:00

Hólskirkja: Hátíðarguðspjónusta kl. 14:00

Mýrakirkja: Hátíðarguðspjónusta kl. 14:00

Súðavíkurkirkja: Hátíðarguðspjónusta kl. 14:00

Bolungarvík, Sjúkrahús: Helgistund kl. 14:50

Ísafjörður, Fj.sjúkrahús: Jólamessa kl. 15:30

Mánudagur 26. desember

Hólskirkja: Fjölskylduguðspjónusta kl. 11:00

Laugardagur 31. desember

Hólskirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Ísafjarðarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Staðarkirkja: Aftansöngur kl. 18:00

Sunnudagur 1. janúar

Hólskirkja: Áramótaguðspjónusta kl. 14:00

Pingeyrarkirkja: Hátíðarmessa kl. 17:00

Athugið að jólahelgihald í kirkjum við Djúp og á Hrafnseyri tekur mið af veðri og öðrum aðstæðum og verður auglýst sérstaklega



LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA

Hver hefur efni á að taka ekki þátt í séreignarlífeyrissparnaði?

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

Það besta við viðbótarlífeyrissparnaðinn er að aðrir greiða **59%** af honum fyrir þig, þannig að með viðbótarlífeyrissparnaði eignast þú peninga á útsöluverði.

Ef þú ert með t.d. kr. 150.000 í mánaðarlaun og ákveður að spara **4,0%** greiðir launagreiðandi **2,0%** mótframlag, þannig að þú eignast kr. 9.000.- í sparnað á mánuði, en greiðir aðeins kr. **3.736** fyrir það eða **41%** af því sem þú eignast.

Dæmi um sparnað miðað við ákv. launafjárhæðir

Mánaðarlaun	100.000	150.000	200.000
4.0% sparnaður	4.000	6.000	8.000
2.0% mótframlag	2.000	3.000	4.000
Lækkun staðgreiðslu	1.509	2.264	3.018
Lækkun útborgunar	2.491	3.736	4.982
Sparnaður	6.000	9.000	12.000

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

Viðbótarlífeyrissparnaður er einhver besta sparnaðarleiðin sem býðst einstaklingum í dag.

Raunávöxtun Séreignadeildar Lífeyrissjóðs Vestfirðinga hefur verið eftirfarandi frá árinu 2002.

Árið 2002	7,85%
Árið 2003	21,34%
Árið 2004	23,05%
Janúar-júní 2005	15,60%

***** Vertu með það borgar sig *****

LÍFEYRISSJÓÐUR VESTFIRÐINGA

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



Logitech G5 Laser mús

Hyki til að stilla þyngd músarinnar fylgja með - pottbött í leikina!



Logitech G7 þráðlaus laser mús

Þessi hefur fengið frábæra dóma - fyrsta þráðlausa músin sem stenst kröfur hörðustu leikjaspilara



Logitech X-530 hátalarasett



Lacie 250GB HD 7200RPM - 8MB USB2.0 kr. 19.900,-



Lacie DVD ± RW DL /8x USB2.0 Slim kr. 21.900,-



FSC AMILO M 1437G 1.87Ghz

Intel® Centrino™ mobile tækni
Intel® Pentium® M 750 1.87 GHz (Dothan)
Front Side Bus 533 MHz, 2MB
1GB DDR2 minni
80GB S.M.A.R.T. Drif
15.4" Breiðtjaldsskjár (1280 x 800 upplausn)
ATI Radeon X700 128MB PCI Express
DVD ± R/RW Dual Layer skrifari
10/100 Ethernet og V.90 mótað
VGA, TV-OUT, kortalesari SD/MS/MS Pro/MMC
i.LINK® (IEEE 1394), 3x USB 2.0, hjóð inn/út
PC Card rauf, 2 minnisraufar (1 laus)
Viðóma hátalarar og innbyggður bassahátalari
Snertimús og flýtihnappar, stafrænn hjóðútgangur
360 x 269 x 37mm, 3.0 kg
Lithium ion rafhlæða, allt að 3.0 klst
Intel® PRO/Wireless 2200 BG 54Mbps
Windows XP Home SP2
MS Works 8.0
Symantec Security Suite (90 daga)
2 ára ábyrgð á vinnu og varahlutum

kr. 154.900,-



USB 2.0 54 Mbs þráðlaust netkort kr. 4.900,-



Lacie Mobile 80GB HD - USB 2.0 kr. 17.900,-



FSC SCALEO P Cel 3.06 Ghz

Minitower
Intel® i665G kubbasett
Intel® Celeron® 3.06Ghz
Front Side Bus 533 MHz, 256 KB
512MB DDR minni (Mest 3GB)
200GB 7200sn. diskur
ATI RADEON X600SE 256MB TV-Out
DVD ± R/RW Dual Layer skrifari
DVD-ROM, tvö aðskilin drif
MediaBay kortalesari
10/100 netkort, 56K mótað
AGP, 3x PCI, 2 minnisraufar (1 laus)
6x USB 2.0 (2 að framan), Firewire
6 rása hjóðstýring, Line in/out, Mic, SP/DIF
Nettir hátalarar
Þráðlaust íslenskt lyklaborð og mús
Windows XP Home SP2
Microsoft Works 8
Norton Internet Security (3 mánaða)
Nero Express 6
2 ára ábyrgð á vinnu og varahlutum

kr. 84.900,-



FSC SCALEO T Athlon64 3800+

Miditower (ATX í fullri stærð)
VIA K8T800
AMD Athlon™ 64 3800+
Front Side Bus 1600MHz, Cache L1 128KB/L2
512KB
1GB DDR minni
250GB 7200sn. 8MB diskur S-ATA
ATI RADEON X700SE 256MB VIVO og DVI
DVD ± R/RW Dual Layer
DVD-ROM, tvö aðskilin drif
MediaBay kortalesari
10/100 netkort, þráðlaust netspjald 54 Mbps
1x PCI-Xpress, 3x PCI,
6x USB 2.0 (2 að framan), Firewire
Parallel, Serial, PS/2
6 rása hjóðstýring, Line in/out, Mic, SP/DIF
Nettir hátalarar
Þráðlaust íslenskt lyklaborð og mús
Windows XP Home SP2
Microsoft Works 8.0
Norton Internet Security, Nero Express 6, WinDVD
2 ára ábyrgð á vinnu og varahlutum

kr. 109.900,-



FSC 17" S17-2 SilverLine flatskjár

17" skjáflötur - 1280 x 1024 upplausn
Birta 270 cd/m² - Skerpa 500:1
8ms viðbragðstími - 16.2 milljón litir
Hæðarstillanlegur - VGA og DVI tengi
Innbyggðir hátalarar

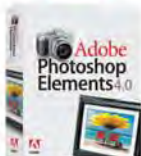
kr. 29.900,- m/tölvu



FRÁBÆR JÓLATILBOÐ Í DESEMBER



Adobe Elements Premier Elements Saman í pakka! kr. 14.900,-



Adobe Photoshop Elements kr. 8.990,-



Sony DSC-P200 stafræn myndavél kr. 37.900,-



NetHEIMAR
Tölvu- og upplýsingatækniþjónusta

Aðalstræti 27 - Ísafirði - Sími: 456-5006
netheimar@netheimar.com - www.netheimar.com