

ADALBJÖRG GUÐGEIRSDÓTTIR

Fékk gjöf sem auðveldar henni alla útivist

• heilsa • áramót
ALLT Í MIÐJU BLAÐSINS



ÁRAMÓT

Brennur, smáréttir og íslenskt spaug

Sérblað um áramót
FYLGIÐ FRÉTTABLAÐINU Í DAG



Hreindýrakjöt

Úrval af villibráð!

Melabúðin

Þín verslun
Seljabraut

FRÉTTABLAÐIÐ

ÞITT

29. desember 2009 — 306. tölublað — 9. árgangur

MEST LESNA DAGBLAÐ Á ÍSLANDI

Sími: 512 5000

ÞRIÐJUDAGUR

Styrkur fyrir hæstu einkunn

Nanna Einarsdóttir hlaut styrk úr minningarsjóði Þorvalds Finnbogasonar.



TÍMAMÓT 20

Stieg vinsælastur

Karlar sem hata konur seldist betur í kilju hjá Eymundsson en Svörtuloft Arnaldar Indriðasonar.



FÓLK 28

Alþjóðavæðing og lýðræði

„Alræði auðmagnsins mun ekki hrynja við það að skuldarar mótmæli þegar vixlar falla á þá,” skrifar Sverrir Jakobsson.

Í DAG 16

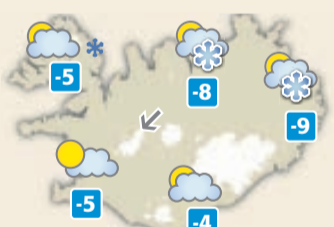
Haukar og Fram unnu

Haukar og Fram urðu deildar-bikarmeistarar í handbolta í gær.



ÍÞRÓTTIR 30

VEÐRIÐ Í DAG



Áfram frost og bætir heldur í vind sérstaklega suðaustanlands. Dálftil snjóköma eða él norðan- og austanlands en bjart suðvestanlands.

VEÐUR 4

Egill Arnason™

75 ára



BERÐU olíu á parketið

Notaðu Junckers olíu á parketið

Ármúla 8 | Sími: 595 0500



SKOTIST UM Á ÍSNUM Eva Júlía Ólafsdóttir, þriggja ára, naut lífsins í gær þegar Ronja, sem er tvöfalt eldri en farþeginn, dró hana á sleða eftir Reykjavíkurtjörn. Ronja er af tegundinni stóri dani og afar trygglýnd að sögn eigandans, sem er faðir Evu Júlíu. Ronja fer létt með að draga allt að hundrað kíló.

FRÉTTABLAÐIÐ/PIETUR

Nýr Suðurlandsvegur hannaður án vegriða

Nauðsynlegt er að setja upp vegrið á löngum köflum og það er viðamikill þáttur í umferðaröryggisáætlun. Núverandi hönnun á fjölförnustu umferðaræðum landsins getur aukið hættuna á alvarlegum slysum, segir varaformaður FÍB.

SAMGÖNGUMÁL Hönnun á tvöföldum Suðurlandsvegi og hugmyndir um tvöföldun milli Hveragerðis og Selfoss gera ekki ráð fyrir vegriðum á milli akreina. Miðjugeil verður hins vegar á milli akreina líkt og á vegarkafnanum við Arnarnesbrú á Hafnarfjarðarvegi þar sem þrír menn létust í umferðarslysi stuttu fyrir jól.

Ólafur Kr. Guðmundsson, varaformaður Félags Íslenskra bifreiða-eigenda, bendir á þetta og segir að hönnun vega þar sem miðjugeil er á milli akreina verði að skoðast í því ljósi að hún komi umferðaröryggi ekkert við. „Þvert á móti magnar hún upp hættuna. Fjarlægð milli akreina er vissulega til bóta en hins vegar getur geilin virkað sem stökkpallur fari bílar yfir hana,” segir Ólafur. „Svona er öll Reykjanesbrautin og því miður eru menn

ad teikna nýja Suðurlandsveginn nákvæmlega eins. Vegrið er eina fullkomna lausnin, enda notuð af öðrum þjóðum til að auka umferðaröryggi. “

Ólafur segir að það sama megi segja um Miklubraut, Vesturlandsveg og Hafnarfjarðarveginn. Á þessum vegum, þar sem umferðin er hvað mest hér á landi, séu fimmtíu til sextíu kílómetrar þar sem nauðsynlegt sé að setja upp vegrið.

„Það er kaldranalegt að þurfa að segja það en slysið á dögnum gæti aðeins verið forsmekkurinn ef ekkert verður að gert.“ Ólafur segir að eftir að Reykjanesbraut var tvöfölduð hafi litlu munað að stórslys yrði í sex tilfellum þar sem bílar hafa farið yfir miðjugeil og yfir á akreinar með umferð úr gagnstæðri átt. Vegrið kosta tíu til fimmtán

milljónir króna á hvern kílómetra vegar, samkvæmt upplýsingum frá Vegagerðinni. Eins og greint hefur verið frá í fréttum undanfarna daga telur Ágúst Mogensen, framkvæmdastjóri rannsóknaneftardar umferðarslysa, að vegrið á slystaðnum við Arnarnesbrú hefði að öllum líkindum afstýrt slysinu.

Uppsetning vegriða er viðamikill þáttur í átaki stjórnvalda í umferðaröryggismálum. Sérstakt verkefni var sett á laggirnar í upphafi árs 2007 þar sem umhverfi vega, og vegrið í því samhengi, eru sérstaklega til skoðunar. Gert er ráð fyrir að alvarlega slösuðum og látnum fækki um tuttugu prósent hið minnsta ef umhverfi vega verður bætt verulega, segir í skýrslu samráðshóps um framkvæmd umferðaröryggisáætlunar frá því í maí.

- shá

Metaðsókn í bíó um jólin: 35 milljónum eytt í bíómiða

FÓLK Hátt í 27 þúsund gestir lögðu leið sína í kvikmyndahúsin um þessi jól en það gera rúmlega þrjátíu og fimm milljónir króna í miðasölu.

Elstu menn í bíóbransanum segjast ekki muna eftir annarri eins aðsókn. Rúmlega ellefu þúsund manns sáu Bjarnfreðarson um jólahelgina og nýu þúsund gestir horfðu á Avatar, stórmynd James Cameron.

- fgg / sjá síðu 34

Belja & hlið



GÓÐ NÆRING, FYRIR HRESSA KRAKKA!

BÓNUS

Ostarúllurnar frá Ostahúsinu

frábærar í matargerð og á ostabakkann

OSTA HÚSIÐ



Prefaldur
1. vinningur

380.000.000
+620.000.000

1.000.000
MILLJÓNIR

Prefaldur fyrsti vinningur stefnir í 380 milljónir
og Ofurpotturinn stefnir í 620 milljónir.

**Ekki gleyma að vera með,
fáðu þér miða fyrir klukkan
fimm á morgun á næsta
söluastað eða á lotto.is**

V Í K I N G A
LOTTO

ALLTAF Á MIÐVIKUDÖGUM!
MIÐINN GILDIR 30. DESEMBER 2009

A.	12	14	17	21	41	48
B.	05	16	23	36	37	38
C.	07	09	13	22	34	38
D.	03	06	19	24	25	31
E.	11	19	21	25	38	42
F.	01	25	35	36	39	46
G.	18	19	20	23	28	46
H.	22	27	29	39	40	42



GJALDMIÐLAR	KAUP SALA
Bandaríkjadalur	125,76 126,36
Sterlingspund	200,87 201,85
Evra	181,00 182,02
Dönsk króna	24,315 24,457
Norsk króna	21,679 21,807
Sænsk króna	17,384 17,486
Japanskt jen	1,3734 1,3814

SDR	197,03 198,21
-----	---------------

GENGISVÍSITALA KRÓNUNNAR

234,5037

HEIMILD: Seðlabanki Íslands

Öryggisveitir írönsku stjórnarinnar ganga hart fram gegn mótmælendum:

Umbótasinnar myrtir í Teheran

ÍRAN Ómögulegt er að fá staðfest hversu margir hafa látist í mótmælunum í Íran, þar sem stjórnvöld hafa takmarkað mjög starf erlendra fréttamanna í landinu. Samkvæmt írönskum ríkisfjölmiðum létust átta á sunnudaginn en umbótasinnar segja að fimmtán hafi látist. Hundruð manna hafa verið tekin höndum. Öryggisveitir stjórnvalda handtóku í gær fjölda umbótasinna þar á meðal samstarfsmenn Mirs Hosseins Mousavi, leiðtoga stjórnarandstöðunnar. Þá var Seyed Ali Mousavi, frændi stjórnarandstöðuleiðtogans, myrtur í gær og hefur ólgan vaxið eftir að þær fréttir bárust út. Lík Seyeds Ali Mousavi var flutt af spítalanum og er nú í vörslu öryggisveitanna. Fulltrúar stjórnarinnar segja nauðsynlegt að kryfja líkið til að komast nákvæmlega að því hvað gerðist. Umbótasinnar segja þetta skrípa-

leik. Stjórn landsins sé að hindra það að Seyed Ali Mousavi verði jarðaður að íslömskum sið en samkvæmt honum eru látnir jarðaðir strax. Segja umbótasinnarnir að stjórnin sé hrædd við að jarðarförin muni leiða til enn frekari mótmæla en þau blossuðu einmitt fyrst upp 21. desember þegar umbótasinnaði klerkurinn Ayatolla Hoseyn Montazeri var jarðaður. Bandaríkin, Bretland, Frakkland, Þýskaland og Kanada hafa öll fordæmt aðgerðir írönsku öryggisveitanna. Angela Merkel, kanslari Þýskalands, sagði þær ólíðandi og hvatti stjórnvöld í Teheran til að virða almenn mannréttindi. - th

HÖRD MÓTMÆLI Mótmæli hafa blossað upp með jöfnu millibili eftir umdeildan sigur Mahmouds Ahmadinejad í forsetakosningunum í júní.

FRÉTTABLAÐIÐ/AP



LÁTINN BJÖRGUNARMÁÐUR Alessandro Dantone, liðsmaður „Soccorso Alpino Val Di Fassa“ björgunarteymisins er einn þeirra sem dóu í snjóflóðum í ítölsku Ölpunum á sunnudag. FRÉTTABLAÐIÐ/AP

Alphéruð Norður-Ítalíu: Sjö manns létust í snjóflóði

ÍTALÍA, AP Sjö manns, þýskur unglingur þar á meðal, létu lífið í snjóflóðum á Norður-Ítalíu á sunnudag.

Í einu tilvikanna létust tveir ítalskir ferðamenn þegar þeir urðu fyrir snjóflóði í ítölsku Ölpunum, að sögn Carabiniery-lögreglunnar ítölsku. Fjórir björgunarsveitarmenn sem fóru í leit að þeim létu lífið í skriðu sem féll síðar.

Í öðru tilviki á sama svæði lést fjórtán ára gamall þýskur piltur þegar snjóflóð féll á hann, bróður hans og vin þeirra. Bróðirinn slapp, en vinurinn var lagður inn á sjúkrahús. - ók

ÁRÉTTINGAR

Guðfríður Lilja Grétarsdóttir, þingflokksformaður VG, er komin til starfa úr barneignarorlofi. Árni Þór Sigurðsson er varaformaður þingflokks VG.

Í umfjöllun um tónleika gítarleikarans Arnaldar Arnarsonar, sem haldnir verða á Listasafni Íslands í dag, láðist að geta þess að spilað er til styrktar Mæðrastyrksnefnd Reykjavíkur og að ekki verður tekið við greiðslukortum.



ÞINGFUNDUR Þingmennirnir Jónína Rós Guðmundsdóttir, Helgi Hjörvar, Þráinn Bertelsson, Eygló Harðardóttir og Ragnheiður Elín Árnadóttir hlýddu á umræður um Icesave á Alþingi í gær. FRÉTTABLAÐIÐ/PJETUR

Icesave-umræðan komin á lokaspætt

Í fjórða skipti á lýðveldistíma kemur Alþingi saman milli jóla og nýárs. Stefnt er að því að ljúka Icesave-umræðu í dag eða á morgun. Stjórnarandstaðan vill frávisun. Verðum að taka afstöðu, segir formaður fjárlaganefndar.

ALÞINGI Sjálfstæðismenn og framsóknarmenn lögðu í gær fram hvorir sína frávisunartillögu við Icesave-frumvarp ríkisstjórnarinnar. Þriðja og síðasta umræða um ríkisábyrgð á Icesave hófst á Alþingi í gær. Þá kom þing saman milli jóla og nýárs í fyrsta skipti frá árinu 1994 og í fjórða skipti á lýðveldistímanum.

Við upphaf þingfundar var samþykkt, gegn andmælum stjórnarandstöðunnar, að halda kvöldfund um málið. Ríkisstjórnarmeirihlutinn stefnir að því að ljúka afgreiðslu Icesave-málsins í dag eða í síðasta lagi á morgun. Verði allir tímafrestir nýttir í ræðum og andsvörum getur umræðan staðið í allt að fjórutíu klukkustundir.

Frávisunartillaga, sem fylgir

framhaldsnefndaráliiti Höskuldar Þórhallsóssonar fyrir hönd Framsóknarflokksins, gerir ráð fyrir því að Alþingi vísi málinu frá og feli ríkisstjórninni „að taka upp viðræður á nýjan leik við bresk og hollensk stjórnvöld á grundvelli Brussel-viðmiðanna. Leitað verði eftir pólitískum farvegi til lausnar deilumálinu eða sammingsniðurstöðu á sanngjarnari forsendum.“

Frávisunartillaga sem Kristján Þór Júlíusson bar fram fyrir hönd Sjálfstæðisflokksins, gerir ráð fyrir að Alþingi vísi málinu frá og „úrslitatilraun verði gerð til að verja hagsmuni þjóðarinnar“.

„Augljóst er að ekki er hægt að fara í samningaumeitanir við þessar þjóðir nema að því komi formenn allra flokka á Alþingi,“

segir í greinargerð sjálfstæðismanna. Að óbreyttu beri að fella frumvarpið. Bretar og Hollendingar verði þá að láta sér lynda „að fara með ágreining þennan í eðlilegan lagalegan farveg fyrir íslenskum dómstólum“.

Guðbjartur Hannesson, formaður fjárlaganefndar og framsögumaður ríkisstjórnarmeirihlutans, mælti fyrir samþykkt frumvarpsins og sagði að nú væri komið að endalokum umræðu um Icesave. Málið hefði fengið vandaðri og ítarlegri meðferð en nokkurt annað þingmál. „Við erum komin að endalokum í þessu máli og verðum að gjöra svo vel að taka afstöðu. Við getum ekki vænst þess að aðrir geri það fyrir okkur,“ sagði Guðbjartur. peturg@frettabladid.is

Tveir Íslendingar í varðhaldi: Teknir með kókaín á Spáni

VÍMUEFNI Tveir Íslendingar um tvítugt hafa setið í varðhaldi á Spáni síðan 17. desember. Ungmenninn voru handtekin á Barajas-flugvælinum í Madríd, grunuð um að reyna að smygla kókaín frá Perú. Óvist er hversu mikið magn af efniinu þau höfðu í fórum sínum. Vísir.is greindi frá þessu í gærkvöldi.

Ræðismaður Íslands í Madríd segir í viðtali við Vísir að hann hafi heimsótt fólkið og að það beri sig vel. Ræðismaðurinn, Francisco J. Pérez-Bustamante de Monasterio, segir sjaldgæft að Íslendingar séu handteknir fyrir slíkt í Madríd. - kóp



NAUTHÓLSVÍK Fólki sem stundar sjósund í Nauthólsvík hefur fjölgað stöðugt á árinu. FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM

Sjósund í Nauthólsvík: Stefna á fjöldamet í sjósundi

FÓLK Stefnt er að því að slá fjöldamet í sjósundi í Nauthólsvík á nýársdag.

Árið 2009 hófst með slíku sjósundi í Nauthólsvíkinni. Samkvæmt upplýsingum frá Ylströndinni í Nauthólsvík hefur fjöldi gesta í vetraropnun þar stöðugt aukist á árinu. Því ætti að vera nokkuð öruggt að fjöldamet í verði slegið 1. janúar.

Hitastig sjávar í Nauthólsvík þessa dagana er við frostmark. - þeb

VIÐ MÆLUM HEYRNINA ÞÍNA ÓKEYPIS!

HEYRNARSTÖÐIN

Læknastöðin, Kringlunni • Tímápananir 568 7777 • heyrnarstodin.is

VEÐURSPÁ

Ingibjörg Karlsdóttir
Veðurfréttamaður

ÁRAMÓTAVEÐRIÐ
virðist ætla að verða með besta móti. Sunnan- og vestanlands lítur út fyrir hægán vind, vægt frost og stjórnuþjart veður. Á Norður- og Austurlandi verður talsvert frost en hægur vindur. Suðaustanlands verður veður síst, en þar gæti orðið nokkuð hvasst.

Á MORGUN
Viða hægur vindur en strekkingur SA-lands.

GAMLÁRS DAGUR
Viða hægur vindur en strekkingur SA-lands.

HEIMURINN

Alicante	21°
Basel	9°
Berlín	1°
Billund	2°
Eindhoven	5°
Frankfurt	8°
Friedrichshafen	6°
Gautaborg	2°
Kaupmannahöfn	2°
Las Palmas	23°
London	10°
Mallorca	19°
New York	1°
Orlando	16°
Ósló	-10°
París	13°
San Francisco	12°
Stokkhólmur	-3°

Vindhraði er í m/s. Hitastig eru í °C. Gildistími korta er um hádegi.

ÁRAMÓTASTEIKIN FÆST Í HAGKAUP



SMJÖRSPAUTAÐ
KALKÚNASKIP
2.651 kr/kg.
Merkt verð 2.945.-



NAUTALUNDIR
FROSNAR
2.698 kr/kg.
Merkt verð 2.998.-



KALKÚNN
FROSINN
1.151 kr/kg.
Merkt verð 1.279.-



JÓÍ FEL FYLLT
LAMBALÆRI
2.498 kr/kg.

JÓÍ
FEL



SALT
MINNI

HAMBORGAR
HRYGGUR
1.559 kr/kg.
Merkt verð 1.949.-



LÍFRÆNN
LAMBHRYGGUR
1.724 kr/kg.
Merkt verð 2.298.-



HAGKAUPS
HANGILÆRI
2.718 kr/kg.
Merkt verð 3.198.-



LÍFRÆNT
LAMBALÆRI
1.649 kr/kg.
Merkt verð 2.198.-

Tilvalinn á
ostana og með
villibráðinni!



SULTAÐUR RAUÐLAUKUR

Sultaður rauðlaukur hentar einstaklega
vel með ostum, brauði, kexi, paté,
villibráð og öllu öðru kjötmeti.



OPIÐ
ALLAN sólarhringinn
Skeifan & Garðabær

Gildir til 31. desember á meðan birgðir endast.

50 HAGKAUP
ára fyrir Íslendinga í 50 ár

Með hvelli inn í nýja árið

„Gamlárskvöld er uppáhaldskvöldið mitt, það er alltaf gaman að skjóta upp skoteldum, enda nauðsynlegt að finna strákinn í sér öðru lagið.“ segir Þorsteinn Sigurðsson í Artúnsholtinu.

Gamlárskvöld 2008 var að engu leiti frábrugðin fjölskyldan stóð þolinmóð nokkrum metrum frá tilbúin að dæla með sýningunni. Þorsteinn segir að tilbúta í miðnætti hafi þetta verið fyrsta raketttunni á milli eins og með nokkra metrum fyrir hins heldur jörðunni.

„Eins og að kaupa nokkrar alltaf var. Ég passaði frá skoteldum tendra á kvöldin. Ég nota hlífðargleraugu eins og konan mín fyrirskipar. Við fóru miklar glæringar út um allan og það kviknaði í ysta lagi fatnaðar hjá mér og skyndilega sá ég hvernig önnur ermin á dúnúlpu sonarins logaði og þó stóð hann nokkuð langt frá mér.“ segir Þorsteinn. „Við náðum þó að slökkva í úlpunni án þess að hann brenndi sig. Þetta gerðist allt mjög hratt og okkur brá svakalega enda ekki alveg það sem við mátti búast. Það má því segja að ég hafi farið með hvelli inn í nýja árið.“

Þorsteinn segir í rauninni ekki neitt undirbúa mann fyrir svona og því sé hans helsti lærdómur frá síðasta gamlárskvöldi að taka mark á þeim heilræðum sem maður heyrir um notkun skotelda og fara eftir þeim.

„Eins mikið og mér þótti vænt um lopapeysuna sem mamma þrjónaði og nýja bindið sem konan hafði gefið mér fyrr um daginn þá skiptir slíkt litlu máli þegar ég hugsa til þess hversu illa hefði getað farið.“ segir Þorsteinn að lokum. „Ég ætla þó að kaupa aftur skotelda í ár. Eitt sinn strákur – ávallt strákur.“

Notum skotelda á réttan hátt

Mjög mikilvægt er að kynna sér og fara eftir leiðbeiningum sem fylgja skoteldum áður en byrjað er að skjóta upp. Sýnum fyrirhyggju og verum örugg um áramótin.

Góð ráð við meðhöndlun skotelda:

- Lesið vel leiðbeiningar sem fylgja skoteldum.
- Geymið skotelda á öruggum stað.
- Bönnum börnum að taka í sundur skotelda.
- Allir eiga að vera með öryggisglæringu – líka pabbi.
- Notum ullar- og skinnhanska til að vernda hendurnar.
- Verið aldrei með skotelda í vasa.
- Veljið slétt og stöðugt undirlag á opnu svæði.
- Kveikið í með útréttri hendi.
- Víkið frá um leið og logi er kominn í kveikiþráðinn.
- Hallið ykkur aldrei yfir skotelda.
- Reynið aldrei að kveikja aftur í skoteldum.
- Brunasír á að kæla strax með vatni.

Annað sem gott er að hafa í huga:

- Áfengi og skoteldar fara ekki saman.
- Hafið sérstakar gætur á börnum.
- Hugið að heimilis- og húsdýrum.
- Læsum húsinu áður en farið er á brennu.

Munum að nota hlífðargleraugu

- eigum örugg og ánægjuleg áramót

Tökum fagnandi á móti nýju ári en meðhöndlum flugeldana með gát.



Sjóvá er einn af aðalbakhjörllum Landsbjargar

VEISTU SVARIÐ?



- 1 Hver er forsætisráðherra Ísraels?
- 2 Hver leikstýrir Óliver! sem sýnt er í Þjóðleikhúsinu?
- 3 Hve margir voru íbúar á Íslandi 1. desember síðastliðinn?

SVÖRIN ERU Á Síðu 34

Skíðastökkshetjan Matti Nykanen í haldi lögreglu sökuð um að hafa reynt að drepa konu sína:

Finninn fljúgandi gripinn á jóladag

FINNLAND Matti Nykanen, fjórfaldur Ólympíumeistari í skíðastökki, er í haldi lögreglu í Finnlandi grunaður um að hafa reynt að drepa konu sína á jóladag.

Nykanen, sem er 46 ára gamall, er einn af helstu íþróttahetjum Finna og var á hátindi frægðar sinnar þekktur undir heitinu „Finninn fljúgandi“. Hann var handtekinn eftir að hafa ráðist á konu sína, Mervi Tapola, og veitt henni áverka bæði á höfði og hendi.

Samkvæmt fjölmiðlum ytra er konan sögð hafa flúið heimili þeirra og kallað til lögreglu hjá nágrenni.

Nykanen naut mikilla vinsælda heima fyrir en hann hlaut þrenn

gullverðlaun á vetrarólympíuleikunum í Calgary árið 1988 og bæði gull og silfur á Ólympíuleikunum í Sarajevo árið 1984. Breska ríkisútvarpið BBC greinir einnig frá því að hann hafi unnið fimm gullverðlaun á heimsmeistaramótum og þrettán slík verðlaun á mótum heima fyrir.

Eftir að Nykanen hætti keppni á tíunda áratug síðustu aldar hefur líf hans verið markað persónulegum vandamálum. Hann hefur fengið á sig dóma vegna árásmála og mun hafa átt í vandræðum vegna ofneyslu áfengis. Frá því að íþróttarferlinum lauk hefur Nykanen starfað sem tónlistarmaður og fatafella.

- óká



NYKANEN Í KEPPNI

MEÐ EIGINKONUNNI Mynd frá árinu 2004. Matti Nykanen og kona hans Merja Tapola í dómhúsinu í Tampere í Finnlandi. Nykanen sem er 46 ára er nú í haldi lögreglu grunaður um að hafa reynt að ráða konu sinni bana.

FRÉTTABLAÐIÐ/AP



TOYO TIRES

Harðskeljadekk

Frábær ending - Minna svifryk - Mjög hljóðlát



FRISKIÐÓÐ 3 - REYKJAVÍK

NESDEKK

HAARDARBRAUT 9 - REYKJANESBÆ

Bilabúð Benna

Bilabúð Benna - Vagnhöfða 23 - 590 2000 - benni@benni.is - www.benni.is
Nesdekk - Fiskilóð - sími 561 4110 / Nesdekk - Reykjanesbæ - sími 420 3333

Dregið hefur verið í símahappdrætti

Styrktarfélags lamaðra og fatlaðra

Vinningar komu á eftirtalin númer:

Toyota i.Q 1.0 að verðmæti kr 2,920,000 kom á miða nr. 31149

Toyota Yaris Terra 1.0 að verðmæti kr. 2.890.000 hver bifreið komu á miða númer: 62178 65387 93098 93892 97628 128898 134535 143747

Toyota Aygo 1,0 VVT-i að verðmæti kr 2,670,000 hver bifreið komu á miða númer: 5639 34009 40198 57162 68485 107540 121776 132977 151052

Styrktarfélag lamaðra og fatlaðra þakkar landsmönnum veittan stuðning og óskar vinningshöfum til hamingju.

Handhafar vinningsmiða framvísi þeim á skrifstofu félagsins að Háaleitisbraut 13, Reykjavík, sími 535-0900. Byrjað verður að afhenda vinninga 5. janúar 2010.

VÍSIR.IS

„...ég sá það á vísi“



HÚS TEKIÐ Palestínsk kona horfir á ísraelskan landtökumann bera eigur palestínskrar fjölskyldu út úr húsi í Austur-Jerúsalem í byrjun mánaðarins þegar ísraelsk fjölskylda tók yfir hús í hverfi arabá.

FRÉTTABLAÐIÐ/AP

Landnám Ísraela ógnar friðarferli

Ísraelsstjórn hefur heimilað byggingu 692 nýrra íbúða í landtökubýggðum Ísraela í Austur-Jerúsalem. Samningamaður Palestínnumanna fordæmir ákvörðunina og vonast til að nú opnast augu Bandaríkjanna og annarra þjóða.

JERÚSALEM, AP Byggðar verða nærri 700 nýjar íbúðir í Austur-Jerúsalem samkvæmt ákvörðun sem Ísraelsstjórn kynnti í gær.

Ákvörðunin hefur sætt harðri gagnrýni Palestínnumanna og frá Bandaríkjunum sem hafa fordæmt áætlunina og sagt hana stein í götu friðarferlis á svæðinu.

Deilan um yfirráð yfir Austur-Jerúsalem er einhver sú harðasta í átökum Ísraela og Palestínnumanna.

Palestínnumenn segja Austur-Jerúsalem vera höfuðborg framtíðarríkis þeirra og líta á byggðir Ísraela þar sem landtökubýggðir. Ísrael segir borgina alla höfuðborg þeirra að eilífu.

Benjamín Netanjahú, forsætisráðherra Ísrael, tilkynnti fyrir nokkrum vikum að hægt yrði á landtöku á Vesturbakkanum í von um að fá Palestínnumenn aftur að

viðræðuborðinu. Tilskipunin náði hins vegar ekki til Austur-Jerúsalems, en þar er að finna helga staði jafnt gyðinga, múslima og kristinna manna.

„Við gerum greinarmun á Vesturbakkanum og Jerúsalem. Jerúsalem er höfuðborg okkar og verður það áfram,“ segir Mark Regev, talsmaður Ísraelsstjórnar.

Húsnæðisráðuneyti landsins segist hafa heimilað byggingu 692 nýrra íbúða í þremur hverfum Ísraela þar sem þegar búi tugir þúsunda fólks.

Ísrael hertók austurhluta Jerúsalem árið 1967 og innlimaði þegar í ríki sitt. Innlimunin hefur ekki hlotið viðurkenningu alþjóðasamfélagsins.

„Við fordæmum áframhaldandi landtökustefnu Ísraels og vonum að þetta verði til þess að opna augu Bandaríkjastjórnar og annarra stjórnvalda heims fyrir vand-

anum,“ segir Saeb Erekat, aðal-samningamaður Palestínustjórnar. Palestínnumenn hafa neitað að hefja aftur friðarviðræður, sem hættu fyrir ári þegar Ísraelsher réðst inn í Gasaborg, fyrr en Netanjahú stöðvar uppbyggingu landtökubýggða á Vesturbakkanum og í Jerúsalem. Bandaríkjastjórn hefur mánuðum saman reynt að koma viðræðum aftur af stað.

Nafnlaus heimildarmaður í stjórnkerfi Ísrael segir að Bandaríkjunum hafi verið kynnt áformin um nýju byggðirnar.

Heimildarmaður innan bandaríska stjórnkerfisins segir ákvörðunina hins vegar áfall fyrir friðarferlið og kvað einhliða aðgerðir sem þessar flækja vandann og draga úr líkum á því að friðarviðræður geti hafist að nýju.

Formlegra viðbragða er enn beðið frá Washington.

olíkr@frettabladid.is

Unnið úr 5.100 tonnum í landvinnslu Hraðfrystihússins Gunnvarar:

Eldisfiskur fimmta hvern dag

SJÁVARÚTVEGUR Allt stefnir í að fimmtungur af þeim rúmlega 5.100 tonnum af hráefni sem unnið er úr í landvinnslu Hraðfrystihússins-Gunnvarar hf. í Hnífsdal og á Ísafirði á þessu ári komi úr þorskeldi. Fyrirtækið hefur stundað þorskeldi undanfarið ár en þetta hlutfall hefur að sögn Einars Vals Kristjánssonar, framkvæmdastjóra fyrirtækisins, aldrei verið hærra.

„Þetta er að sjálfsögðu ánægjulegur áfangi því eldisþorskurinn hefur staðið undir fimmta hverjum vinnudegi hjá okkur. Þá er það ekki síður ánægjulegt frá okkar

bæjardyrum séð, að ekki hefur fallið niður dagur í landvinnslunni á árinu sem er að líða,“ segir Einar Valur. Hann segir að fara þurfi langt aftur í tímann til að finna dæmi um meira magn hráefnis til vinnslunnar en á þessu ári.

Góður árangur í þorskeldinu nægir þó engan veginn til þess að vega upp boðaðan niðurskurð í veiðheimildum á bolfiski á yfirstandandi fiskveiðiári. Einar Valur segir að samkvæmt útgefnu kvóta muni veiðheimildir fyrirtækisins verða um 1.400 tonnum minni á þessu fiskveiðiári en á því síðasta.

- shá



SLÁTURTÍÐ Þorski slátrað hjá Hraðfrystihúsinu-Gunnvöru.

MYND/VALDIMAR

Ný tækifæri fyrir unga atvinnuleitendur

UNGT FÓLK TIL ATHAFNA

Samstarfsaðilar óskast!



FIMM LEIÐIR TIL FRAMTÍÐAR

Félags- og tryggingamálaráðuneytið hrindir af stað stórátaki til að skapa ný tækifæri fyrir unga atvinnuleitendur. Á árinu 2010 verða tryggð:

1. allt að 450 ný námstækifæri í framhaldsskólum landsins fyrir ungt fólk án atvinnu
2. allt að 700 ný námstækifæri fyrir fólk án atvinnu til náms á vegum símenntunarstöðva og til aðfararnáms að frumgreinadeildum
3. allt að 450 ný starfsþjálfunarpláss og störf við átaksverkefni á vegum félagasamtaka, sveitarfélaga og annarra
4. allt að 400 ný sjálfböðastörf
5. allt að 400 ný pláss á vinnustofum ásamt endurhæfingar- og meðferðarúrræðum

RÉTTUR TIL VINNU EÐA VIRKNI

Félags- og tryggingamálaráðuneytið hefur falið Vinnumálastofnun að tryggja það markmið að enginn verði atvinnulaus lengur en þrjú mánuði án þess að bjóðast vinna eða virkniúrræði. Þessu markmiði skal náð gagnvart fólki yngra en 25 ára fyrir 1. apríl 2010 og 1. september 2010 fyrir aðra. Vinnumálastofnun mun ná settu markmiði í nánú samstarfi við stéttarfélög, fyrirtæki og sveitarfélög.

VINNUM SAMAN!

Til að hrinda verkefninu í framkvæmd óskar Vinnumálastofnun eftir:

- hugmyndum um átaksverkefni, sjálfböðastörf, menntunar- og meðferðarúrræði
- sjálfböðaliðum til að starfa með ungu atvinnulausu fólki
- starfsþjálfunarplássum fyrir unga atvinnuleitendur hjá fyrirtækjum og stofnunum



FÉLAGS- OG
TRYGGINGAMÁLARÁÐUNEYTIÐ

Sjá nánar á www.vmst.is/ungir

Knattspyrnusamband Íslands:

Síðareglur taka gildi á nýju ári

FÉLAGSMÁL Síðareglur Knattspyrnusambands Íslands (KSÍ) munu taka gildi 1. janúar næstkomandi.

KSÍ fékk á sig gagnrýni í síðasta mánuði vegna máls Pálma Jónssonar fjármálastjóra, en hann hafði kort KSÍ undir höndum þegar þrjár milljónir króna voru teknar út af því á nektarstað í Sviss árið 2005.

Í síðareglunum eru reglur um hegðun fulltrúa KSÍ. Þá verður skipuð síðanefnd sem mun dæma í málum sem upp koma. Síðanefndin verður skipuð þremur fulltrúum, karli og konu frá KSÍ, og einum fulltrúa frá ÍSÍ. - þeb

Um þrjátíu erlend skip á siglingu við Ísland yfir jólahátíðina:

Risa gasflutningaskip sigldi vestur fyrir land

ÖRYGGISMÁL Þrátt fyrir að engin íslensk fiskiskip hafi verið á sjó um jólin voru um þrjátíu erlend skip á siglingu um íslensku lög-söguna. Samkvæmt varðstjórum Landhelgisgæslunnar voru þar á meðal norska gasflutningaskipið Arctic Princess sem er rúmlega 121 þúsund brúttótonn og 288 metra langt. Þetta er með stærri skipum sem siglt hafa hér við land.

Skipið sigldi fyrir Vestfirði og var næst landi um þrjátíu sjómí-ur norðvestur af Straumnesi.

Skipið er á leið til Cove Point í Bandaríkjunum með 146 þúsund rúmmetra af metangasi og er

væntanlegt þangað 4. janúar.

Haft var samband við skipið og það beðið um að senda Landhelgisgæslunni flutningsskýrslu ásamt upplýsingum um farm og eigin olíubirgðir. Arctic Princess er sérstaklega hannað til siglinga við Norður-Noreg og á Norður-Atlantshafi. Lítil eða enginn haffis var á siglingaleið skipsins við Vestfirði.

- shá



ARCTIC PRINCESS Skipið er litlu styttra en þrír fótbolta vellir á lengdina. MYND/LHG

Tilkynnt um hótanir í Keflavík:

Sérsvaitin fann óskráðan riffil og kannabis

LÖGREGLUMÁL Sérsvait Ríkislög-reglustjóra var kvædd að íbúðarhúsi í Reykjanesbæ í fyrri-nótt eftir að maður tilkynnti að honum hefði verið hótad þar líf-láti. Húsráðandinn er góðkunn-ingi lögreglunnar og var vitað að hann ætti skotvopn. Til að gæta fyllsta öryggis voru því kallaðir til vopnaðir sérsvaitarmenn.

Maðurinn, sem er ríflega tví-tugur, var handtekinn á vettvangi og veitti enga mótspyrnu. Innandyra fannst haglabysa og óskráður riffill, auk einnar kannabisplöntu í fullum blóma. Manninum var sleppt að lokinni skýrslutöku. - sh



IVO JOSIPOVIC Þingmaðurinn, Ivo Josipovic og Milan Bandic, borgarstjóri í Zagreb, takast á í annarri umferð kosninganna 10. janúar.

Forsetakosningar í Króatíu:

Enginn fram-bjóðenda fékk afgerandi kjör

KRÓATÍA, AP Önnur umferð forseta-kosninganna í Króatíu fer fram 10. janúar næstkomandi þar sem enginn frambjóðenda fékk meira en helming atkvæða í kosningunum sem fram fóru um nýliðna helgi.

Kosið verður á milli tveggja efstu manna í nýafstöðnum kosningum. Í þeim hlaut lagapróf-essorinn og þingmaðurinn Ivo Josipovic 32,4 prósent atkvæða og umdeildur borgarstjóri Zagreb, Milan Bandic, 14,8 prósent. Frambjóðandi Íhaldsflokksins, sem er við völd í landinu, heltist úr lestinni og er það sagt til marks um óánægju almennings með hagstjórn landsins og áskanir um spillingu í stjórnkerfinu.

Báðir frambjóðendur sem eftir standa eru sagðir líklegir til að styðja inngöngu landsins í Evrópusambandið sem gæti orðið árið 2011 eða 2012. - óká

VESTURLAND

Prestur komst ekki í messu

Séra Sigríður Óladóttir, prestur á Hólmavík, þurfti að aflýsa messu í Árneshreppi yfir jólin. Ástæðan var sú að ekki var hægt að komast þangað. Hún messaði þó á fjórum öðrum stöðum á Ströndum.

Afgreiðslutími um hátíðirnar

Vínbúðirnar á höfuðborgarsvæðinu, Akureyri, í Reykjanesbæ og á Selfossi.

Þriðjudagur 29. des. kl. 11.00 - 18.00
nema Skeifan, Dalvegur og Skútuvogur kl. 9.00 - 20.00

Miðvikudagur 30. des. kl. 11.00 - 20.00
nema Skeifan, Dalvegur og Skútuvogur kl. 9.00 - 20.00

Fimmtudagur 31. des. kl. 10.00 - 13.00
nema Skeifan, Dalvegur og Skútuvogur kl. 9.00 - 13.00

Föstudagur 1. jan. Lokað

Laugardagur 2. jan. kl. 11.00 - 18.00
nema Reykjanesbær og Selfoss kl. 11.00 - 16.00

Nánari upplýsingar um afgreiðslutíma er að finna á vinbudin.is

VÍNBUÐIN

Ótrúlega útsalan

Bara í dag og bara á morgun

Veiðistangir á hálfvirði

Veiðihjól á hálfvirði

Vöðlur á hálfvirði

Veiðijakkar á hálfvirði

Línur á hálfvirði

Byssur á hálfvirði

Útivistarfatnaður á hálfvirði

Kayakar á hálfvirði

Þetta er eina sanna útsalan sem

allir eru alltaf að tala um

Ætlar þú að missa af henni aftur?

Opið 10 til 18 í dag og á morgun

Sportbúðin - Krókhálsi 5

BONUS BONUS BONUS BONUS BONUS BONUS

LÆGRA VÖRUVERÐ Í BÓNUS



EUROSHOPPER TORTILLASNAKK ORIGINAL 450g
TORTILLASNAKK OSTA 450g

298
KR.PK



359
KR/DS
SANTA MARÍA SALSA DIP/ÍDÝFA
GUACAMOLE DIP
OSTASÓSA MILD 250g dósin



SANTA MARÍA TORTILLUKÖKUR 4 STK. 380g

359
KR.PK



179
KR.PK
STAR SALTSTANGIR 250g



398
KR.PK
STAR SNAKKBLANDA 500g



259
KR.PK
EUROSHOPPER SALTHNETUR 500g



198
KR.PK



198
KR.PK



198
KR.PK



198
KR.PK

BONUS SNAKK 160G: 4 TEG. SALT & PIPAR- OSTABRAGÐ- SOUR CREAM MEÐ LAUK - BEIKON - PAPIKKA

BONUS BÝÐUR BETUR

VISA

VERÐTILBOÐIN GILDA FRAM YFIR ÁRAMÓT

BONUS BONUS BONUS BONUS

LÆGRA VÖRUVERÐ Í BÓNUS



98

KR.DS

EUROSHOPPER ORKUDRYKKIR
NÚ EINNIG SYKURLAUS! 250ml



459

KR.PK

EUROSHOPPER PISTASIUHNETUR 250g



198

KR.PK

CRAKITO STICKS KARTÖFLUSTRÁ 100g



259

KR.PK

EUROSHOPPER KARTÖFLUFLÖGUR M.SALTI 200g
KARTÖFLUFLÖGUR M.PAPRIKU 200g



259

KR.PK



379

KR.STK

SANTA MARÍA: CHUNKY SALSA MILD / MEDIUM / HOT 350g



198

KR.PK

TORTILLA KARTÖFLUFLÖGUR/CHIPS/ M.OSTI 200G



198

KR.PK



259

KR. 1.5 LTR

HELLEFORS / PERU CIDER / EPLA CIDER 1.5 LTR.



259

KR. 1.5 LTR



259


KR.FL

JARÐARBERJA
ÓÁFENGT
FREYÐIVÍN 750ml

BONUS BÝÐUR BETUR

VERÐTILBOÐIN GILDA FRAM YFIR ÁRAMÓT

VISA



Skemmtilegu áramótavörurnar komnar!

Starfsfólk Eymundsson er tilbúið með vörurnar sem skapa ógleymanlega áramótageði.

ENDURVINNSLUSTÖÐVAR SORPU eru opnar á gamlárstag frá 10 til 12 en lokað er á nýársdag. Venjulegur opnunartími verður laugardaginn 2. janúar en þá er opið frá 10 til 18.30. www.sorpa.is



ALLT

FRÉTTABLAÐIÐ

Sölufulltrúar **Henný Árnadóttir** henny@365.is 512 5427 **Jóna María Hafsteinsdóttir** jmh@365.is 512 5473 **Pórdís Hermannsdóttir** thordish@365.is 512 5447

Rope Yoga
Námskeið hefjast 4. janúar

www.elin.is
Bæjarhrauni 2 Hfj.
Sími: 696 4419

OLANG
Þeir eru komnir

Vinsælu kuldaskórnir með mannbroddunum

B/A/S/L/E/R
Skiþholt 29b, s:551-0770



Með viðbótartækinu á hjólastólnum kemst Aðalbjörg nánast allra sinna ferða og nýtur betur útiveru en áður.

MYND/JÓNA SIGPÓRSDÓTTIR

Kemst hraðar yfir og nýtur betur útiveru og lífsins

Aðalbjörg Guðgeirsdóttir lenti í slæmu bílslysi fyrir 20 árum og hefur síðan þá verið bundin við hjólastól. Nýlega fékk hún gefins viðbótartæki við hjólastól sinn sem auðveldar henni alla útvist og hreyfingu.

Hinn 28. desember 1986 var Aðalbjörg Guðgeirsdóttir farþegi í bíl á leið út á Keflavíkurflugvöll. Mikil hálka var á leiðinni og ekki vildi betur til en svo að bíllinn skrikaði til og lenti í árekstri með þeim afleiðingum að Aðalbjörg, sem ekki var með bílbeltið spennt, kastaðist út úr bílnum. „Ég flaug út um framrúðuna og hafnaði úti í hrauni; lá þar í einar 45 mínútur áður en sjúkrahúsið kom og flutti mig á bráðamóttökuna,“ minnst Aðalbjörg sem hlaut mænuskaða í bílslysinu.

Ekki þarf að fara mörgum orðum um það að líf Aðalbjargar gjörbreyttist eftir þetta. Hún hefur meðal annars verið í stífri sjúkraþjálfun síðan þá og þrátt fyrir að hafa endurheimt að einhverju leyti kraftana í fótunum er hún að mestu bundin hjólastól.

Fyrir tveimur árum sótti Aðalbjörg svo um hjá Hjálpartækjamiðstöð Tryggingastofnunar að fá greitt af viðbótartæki við hjólastól sinn, svokallað Speedy-Duo2 tæki, sem auðveldar notendum alla útvist og hreyfingu. Aðalbjörgu var hins vegar synjað á þeim forsendum að fötlun hennar væri ekki „af réttum toga“ eins og hún kemst að orði. „Nei, ég hefði meðal annars þurft að vera offitusjúklingur, eða með blóðþyngningu eða blóðrásarvanda,“ segir hún og getur ekki stillt sig um að hlæja að úrskurðinum.

Hagur Aðalbjargar vænkaðist hins vegar þegar Lionsklúbburinn Freyr kom henni nýlega til aðstoðar og fjármagnaði að mestu kaup á fyrrnefndu viðbótartæki. „Þeir gerðu þetta fyrir mig ásamt nokkr-

um afar góðhjörtuðum einstaklingum,“ útskýrir Aðalbjörg og bætir við að Soroptimistaklúbbur Grafarvogis hafi að auki styrkt hana um kaup á nýjum og betri sveifum á hjóli hennar. Hún segir að algjör bylting hafi orðið á lífi sínu eftir það.

„Maður kemst hraðar um; nú get ég til að mynda fylgt dóttur minni lengra en áður. Síðan fæ ég miklu meiri hreyfingu og þarf því minna á lyfjum að halda við spasma í vöðvum. Þetta veldur því að maður er heilbrigðari í alla staði. Áður fyrr þurfti ég til dæmis alltaf að byrja á léttum lóðum þegar ég fór í sjúkraþjálfun á veturna en vegna aukinnar hreyfingar er ég orðin sterkari í alla staði. Svona tæki getur því sköpum fyrir fólk í minni aðstöðu.“ roald@frettabladid.is

friendtex

Útsala
30-50% afsláttur!

Minnum á Friendtex bangsa til styrktar Krabbameinsfélaginu.

Mikið úrval af fallegum fatnaði
Opið mánudag – föstudag frá 11-18
Lokað á gamlárstag

Bonito ehf. Friendtex,
Faxafen 10, 108 Reykjavík, sími: 568 2870 - www.friendtex.is

Auglýsingasími
512 50 50

Mest lesið

20-15% AFSLÁTTUR
af fólksbíla og jeppadekkjum

BÍLKÓ

Þjónustumiðstöð bílsins

-15% AFSLÁTTUR
af vinnu við smur

olis

Þjóðum einnig upp á:

- Bón og þvottur
- Djúphreinsun
- Teflon
- Rúðuþurkur
- Rafgeymar
- Perur/peruskípti
- Bremsuklossaskípti.

Smiðjuvegi 34 | Rauð gata | www.bilko.is | Sími 557-9110

ÁRAMÓT

SÁLMURINN Nú árið er liðið í aldanna skaut er gjarnan sunginn um áramót. Sálminn orti séra Valdimar Briem árið 1886. Hann er gjarnan sunginn við lag eftir Andreas Peter Berggreen.



Í Sydney kemur rúm ein og hálf milljón manna saman og horfir á flugeldasýningu yfir hafnarbrúnni. NORDICPHOTOS/GETTY



Viðamesta flugeldasýning sem haldin hefur verið fór fram á eyjunni Madeira 31. desember árið 2006.



Í New York mætir fjöldi fólks á Times Square og telur niður í miðnætti.



Þekkt kennileiti hafa sums staðar orðið að samkomustað. Hér er sprengt við Eiffeltúrninn í París.

Talið niður í miðnætti

Á gamlárskvöld er víða safnast saman á götum úti og talið niður í miðnætti. Sums staðar hafa þekkt kennileiti orðið að samkomustað og á það við í Ástralíu, New York, París og London svo dæmi séu tekin.

Gamlársdagur er samkvæmt gregoríska tímatalinu síðasti dagur almanaksársins. Hefðirnar á gamlárskvöld eru mismunandi eftir löndum en þær snúast í öllu falli um að minnast gamla ársins og líta fram til hins nýja. Víða fara flugeldar á loft og gjarnan er kampavín á borðum.

Í Sydney kemur rúm ein og hálf milljón manna saman og horfir á flugeldasýningu yfir hafnarbrúnni í Sydney og stendur hún í allt að 25 mínútur. Þetta er fjölmennasti samfagnaður á gamlárskvöld sem um getur. Að flugeldasýningunni lokinni má síðan hlýða á tónlistaratriði víðs vegar um hafnarvæðið.

Lundúnabúar fjölmenna margir við Big Ben, klukkuturn Westminster-hallar, og brjótast út mikil fagnaðarlæti þegar klukkan slær tólf. Hópurinn syngur gjarnan Auld

Lang Syne, þjóðlag við ljóð eftir Robert Burns, og mætti þýða heiti þess sem löngu liðnar stundir.

Í New York mætir fjöldi fólks á Times Square þar sem er sungið og fagnað. Klukkan 23.59.00 byrjar stærðarinnar kúla úr Waterford-kristal, sem vegur um 485 kg, að síga niður stöng á toppi byggingarinnar One Times Square og staðnæmist hún á miðnætti við mikinn fögnuð. Atburðinum er sjónvarpað um allan heim og er fyrirmynd sams konar hefða víða annars staðar.

Á eyjunni Madeira sem tilheyrir Portúgal er mikið sprengt en þar fór fram viðamesta flugeldasýning sem haldin hefur verið 31. desember árið 2006. Sýningin stóð í átta mínútur og var 66.326 flugeldum skotið á loft sem gerir um 8.000 flugelda á mínútu. vera@frettabladid.is



Lundúnabúar fjölmenna margir við Big Ben, klukkuturn Westminster-hallar.

Eingöngu tertur!

Kaupið tímanlega því undanfarin ár höfum við þurft að loka daginn fyrir gamlársgagn! Allt seldist upp...

BOMBA.IS
STÆRSTU
flugeldatertur landsins!

Víkurhvarfi 6 Kópavogi!

Bombur sem bæta geð!

Kóngurinn verður á staðnum!

Opunartímar:
Mánudagur 28. des 10-22
Þriðjudagur 29. des 10-22
Miðvikudagur 30. des 10-22
Gamlársdagur 31. des 10-16

áramót

ÞRIÐJUDAGUR 29. DESEMBER 2009

Ómissandi smáréttir

Tapas er ljómandi fínt á
veisluborðið í áramótateitinu.

SÍÐA 4



Á balið með gamla árið

Áramótunum er fagnað víða um heim og þó sinn sé síður í landi hverju er ýmislegt sem er sam-eiginlegt mörgum þjóðum á þessum tímamótum. Hér eru nokkrir áramótasiðir:

Átök eru sett á svið milli lífs og dauða og hins gamla og hins nýja. Plöntur og ávaxtatré eru barin með prikum og vatni er hellt niður til að hreinsa umhverfið og andann.

Nýja árið getur ekki komið fyrir en það gamla er farið. Brúða úr tuskum eða greinum sem á að tákna dauðann er borin um stræti og að lokum grafin, brennd eða henni drekk.

Áramótabrennurnar sem við þekkjum gætu átt uppruna sinn í þessum sið.

Á miðnætti ættu bæði vasar og margar heimilismanna að vera útroðnir til að tryggja það að hungur og fátækt eigi ekki aðgang að heimilinu á nýja árinu.

Talið var að gamla árið skildi eftir sig fjölda illra anda og annarra ókinda. Því var ráð að gera sem mestan hávaða til að hræða óvættina burt. Í þeim tilgangi var flugeldum til dæmis skotið á loft á miðnætti en einnig voru haldnar hávaðasamar veislur sem stóðu alla nóttina.



Gamla árið brennur.



Hrafn Gunnlaugsson hefur safnað í dágóða brennu sem hann mun kveikja í á þrettándanum.

FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Eldur alltaf jafn heillandi

Hefð hefur myndast fyrir því að Hrafn Gunnlaugsson kvikmyndaleikstjóri bjóði til mikillar fjölskyldubrennu á heimili sínu í kringum gamlárskvöld.

„Mér finnst alltaf jafn heillandi að horfa á eld og sjó á hreyfingu á bak við. Það sést líka nokkuð vel í kvikmyndunum sem ég hef gert, að þetta tvennt spilar mjög mikið saman,“ segir Hrafn Gunnlaugsson kvikmyndaleikstjóri. Á þrettándanum heldur Hrafn fjölskyldubrennu á heimili sínu á Laugarnestanganum.

Hrafn býður til brennunnar í nafni Hadúa-fjölskyldunnar, afkomenda Þórðar Sveinssonar,

afa Hrafns og fyrrum yfirlæknis á Kleppi. „Þetta er stór ætliður og ég á von á um það bil hundrað manns. Á sínum tíma fékk ég opinbert leyfi til að halda brennu í fjöruborðinu hjá mér, í gömlu eldstæði frá því á stríðsárunum, og með tímanum hefur skapast hefð fyrir þessu. Brennan er þó aldrei mjög stór, eiginlega meira eins og góður varðeldur,“ segir Hrafn.

Hann segir mikið og margt brall að þegar stórfjölskyldan hittist. „Það er dansað í kringum jólatréð, flutt ávörp, fólk kemur með gamlar ljósmyndir úr ættinni sem liggja frammi og ýmislegt fleira, en annars fer þetta auðvitað mikið eftir veðrinu. Svo býð ég auðvitað upp á kúbanskt romm, sem er ómissandi

í góðum veislum,“ segir Hrafn og hlær. „Karakterarnir í ættinni eru oft mjög sérstæðir. Þetta er mjög gott tækifæri til að sjá ný andlit í hópnum, því þeim fjölgar hratt, og rifja upp öll þessi andlit svo maður heilsa nú ættingjum sínum á götu.“

Brennan hefur hingað til verið haldin á milli jóla og nýárs eða á gamlárskvöld, en Hrafn segist hafa fært tímasetninguna yfir á þrettándann vegna þess hve margir væru yfirleitt uppteknir á þeim tíma.

„Ég hef líka alltaf brennu á miðju sumri, því ég hef gaman af þessu. Það má segja að Hadúa-jólin séu punkturinn yfir i-ð í jólahaldinu hjá mér,“ segir Hrafn Gunnlaugsson.

-kg



Tilvalið fyrir árshátíðina!

Allt í steik

Hefst 9. janúar

Perlan · Sími 562 0200 · Fax 562 0207 · perlan@perlan.is

Nýjung frá **Íslands álegg**

grísahráskinka og nautavöðvi verkað að hætti Ítala

FAEST Í: **BONUS** 50 HAGKAUP

Ljúka árinu með átján holu innipúttmóti

„Við höfum vanalega verið bæði með golfmót úti og inni en ákváðum að vera með stórt innipúttmót í ár þar sem snjór er yfir öllu,“ segir Ólafur Ágústsson, vallarstjóri golfklúbbsins Keilis. Á gamlársgang stendur klúbburinn fyrir áramótapúttmóti frá 11 til 16 í glæsilegri inniaðstöðu í Hafnarfirði.

„Með þessu móti reynum við að draga til okkar golfara alls staðar að,“ segir Ólafur en mótið er opið öllum. Keilir hefur staðið fyrir golfmóti á gamlársgang síðustu fimmtán árin en innipúttmótið verður nú haldið í þriðja sinn. Ólafur býst við talsverðri aðsókn kylfinga ef miðað er við síðustu ár. „Í fyrra komu um 150 manns á púttmótið og yfir 100 manns á golfmótið úti,“ segir hann glaðlega. Hann segir ekki óalgengt að golfklúbbur haldi gamlársgangmót en býst þó við að flest muni verða blás-



Golfklúbbur Keilis heldur áramótapúttmót milli 11 og 16

in af vegna færðar. Þá er bara um að gera að nýta hina góðu aðstöðu Keilismanna og reyna sig í púttinu innandyra.

„Við vonumst til að sjá sem flesta. Flugeldar og fleira skemmtilegt verður í verðlaun og menn geta fengið sér kaffibolla eða annað, rætt golf og klárað árið með stæl.“

-sg

● FJÖLSKYLDUDAGATAL

Fjölskyldudagatalið er upplagt fyrir önnur kafnar barnmargar fjölskyldur sem stunda, utan vinnu og skóla, alls kyns áhugamál og íþróttir. Dagatalið er búið sex höfuðreitum og getur hver fjölskyldumeðlimur því átt sinn reit dag hvern allt árið um kring.

Kolbrún Ösp Guðrúnardóttir hannaði dagatalið og kom það til af einskærri nauðsyn enda rekur hún fimm manna heimili. Eiginmaður hennar er í vaktavinnu og eldri börnin í íþróttum og átti hún orðið erfitt með að halda utan um dagskrána hjá öllum í fjölskyldunni.

Dagatalið er veggdagatal af stærðinni A3 og hefur hver mánuður mismunandi útlit í takt við árstíðina. Reitirnir eru stórir og er auðvelt að skrifa inn í þá. Dagatalið má nálgast á slóðinni www.idagsinsonn.is og í versluninni A4 en hluti af söluandvirði þess rennur til Fjölskylduhjálpar Íslands.

-ve



Ljúffengur og litríkur



*Bjóðið upp á ...
ristaða humarhala*

Nú er tími fyrir humarveislu. Lokkandi og ljúffengir humarhalar bíða ykkar í hentugum umbúðum og uppskrift fylgir með á bakhliðinni.

Fjórir gæðaflokkar eru í boði:

- Fyrsta flokks humarhalar
- Góðir humarhalar
- Valdir skelbrotshalar
- Smáhumar í súpur og smarétti

Sannkallaður sælkeramatur fyrir alla!



humarfyllta nautalund eða humar-tagliatelle



Kampavíns- og sítrónusorbet er góður milliréttur.

Sítrónu- og kampavínssorbet

Sorbet er vinsæll á milli rétta og það er um að gera að nota hugmyndaflugjö.

„Sorbet er talinn eiga rætur sínar að rekja til miðalda og koma frá Arabíu,“ segir Elmar Kristjánsson, yfirmatreiðslumaður Perlunnar. „Þaðan berst hann til Sikileyja og svo til Evrópu. Það hefur verið vinsælt að nota hann á milli rétta til þess að skilja á milli þeirra og reyndar eru vinsældir hans að aukast. Á veitingastöðum eru komnar öflugar vélar sem gera sorbetinn á litlum sem engum tíma en fólk getur líka gert þetta heima hjá sér og notað þá frystinn. Sorbet er í raun og veru ekkert annað en vatn, sykur og bragðefni og hlutföllin eru um það bil 1 hluti vatns og ½ hluti sykur. Fólk getur því í raun og veru notað það bragðefni



Elmar yfirmatreiðslumeistari segir að sorbet geti verið mjög fjölbreytilegur.

sem það vill.“ segir yfirmatreiðslumaðurinn. „Ávaxtasorbet er mjög vinsæll og fólk getur þá til dæmis marið niður peru eða notað appelsínusafa en svo eru margir farnir að nota kryddjurtir eins og basil og anís eða vanillu og smápipar.“



Tapas-réttirnir bráðna í munni enda hráefnið ekki af verri endanum.

Tæpitungulaust tapas

Árið 2010 er að ganga í garð. Talan er svo falleg að það verður að halda sérstaklega upp á það og gera vel við sig í mat og drykk.

Smáréttir eru ómissandi um áramótin, hvort sem gestir eru fleiri eða færri en fimm. Það fylgir því sérstakur hátíðarbragur að bragða á góðum smáréttum. Þeir Guðjón Birgir Rúnarsson og Rúnar Gíslason hjá Kokkunum hf. gerðu ljúffenga smárétti fyrir Íslendinga í ætt við tapas.

„Það er að sífellt að sækja í sig veðrið, en Íslendingar hafa kynnst því á Spáni, og nýtur mikilla vinsælda. Það er gott með bjór og öðru léttu víni,“ segir Rúnar Gíslason. en það er búið að vera mikið að gera hjá þeim félögum og öðrum starfsmönnum fyrir og nú fyrir áramótin, enda vill matarþjófúin sitt. Hér eru uppskriftirnar frá þeim félögum.

Grafin villigæs með hindberja-vinaigrette

Forréttur fyrir 4

400 g grafin villigæs (fæst í Osta- og sælkerabúðinni í Kringlunni)
1 bolli fersk hindber
1 dl hindberjaedik
1 dl sykur
3 dl extra virgin ólívuólía
salt

Setjið hindberin, sykurinn og edikið í matvinnsluvél og maukið vel. Takið úr vélinni og setjið olíuna út í og kryddið til með salti. ATH. Gott er að setja ½ dl af rauðvíni í þessa uppskrift og bæta því þá í matvinnsluvélina.

Mozzarella með sítrónusalsa

Fyrir 4

Salsa:
½ box serrítomatar
½ box jarðarber
1 msk. rauðlaukur
1 tsk. ferskt rósmarín
2 msk. gúrka
olía
Salt og pipar
Börkur af einni sítrónu ásamt safanum

Allt skorið mjög smátt og blandað saman. Mozzarella-kúlur skornar í sneiðar og lagðar á disk. Salsað sett yfir.



Kokkarnir Rúnar Gíslason og Guðjón Birgir Rúnarsson við yndisaukana sína.

Humar með mangó og radísu

Forréttur fyrir 4

16 stk. humarhalar
½ stk. mangó
4 stk. radísur
1 dl steinselja
1 dl kóríander
¼ stk. rauður chili
1 stk. appelsína
olía
salt og pipar

Humarinn steiktur í olíu og steinselju. Kryddaður með salti og pipar og kældur. Mangó og radísur skornar með flysjara. Kóríander og chili skorið smátt. Appelsínan skorin í lauf. Öllu blandað saman og kryddað með salti, pipar og olíu.

Nauta-carpaccio með pestó og parmesan

Forréttur fyrir 4

200-300 nautalund
Olía til steikingar
salt og pipar

Brúnið nautalundina í nokkrar sekúndur á hverri hlið á vel heitri pönnu í olíu.

Saltið og piprið. Skerið örþunnar sneiðar og leggið á disk.

Pestó

1 búnt basil
½ búnt steinselja
3 stk. hvítlauksrif
50 g ristaðar furuhnetur
50 g parmesan
3 Extra virgin ólívuólía
salt og pipar

Allt sett í matvinnsluvél og maukað vel.

Kalt sveppasalat með nýju íslensku hvítkáli.

2 stk. blöð skorin í þunnar ræmur
6 stk. sveppir
½ stk. hvítlauksrif
¼ stk. rauðlaukur
kóríander
steinselja
edik
olía
salt og pipar

Steikið sveppina og þerrið. Setjið skvettu af ediki og bætið út í steinselju, hvítlauk, rauðlauk og kóríander. Saltið og piprið. Frábært salat í hádeginu eða sem meðlæti.





Vín & veisla

Desember 2009

Smáréttir í partíð

Brauðréttamöffins, grænmetisidýfa og bangsabrauð

Sagan að baki kampavíninu

Einar Thoroddsen læknir er fróður um vínmenningu

KAMPAVÍN er dýrast vína í framleiðslu. Það þarf að ganga í gegnum tvö gerjunarferli þar sem kolsýran er fönguð í því síðara. Þess vegna er kampavín dýrara en til dæmis freyðivín, bæði vegna dýrrar framleiðslu en einnig vegna þess að Champagne-héraðið í Frakklandi er orðið að nokkurs konar vörumerki. Ekkert má heita kampavín nema það sé framleitt þar.

Verð slíkra kampavína getur verið æði hátt eins og dæmin hér á eftir sýna. Dom Perignon Vintage 1995 White Gold Jero-boam kostar eina 17.000 dollara eða rúmlega tvær milljónir króna. Að vísu er sú flaska þriggja lítra. Hagstæðari kaup væru líklega 12 flösku sett af Pernod-Ricard Perrier-Jouet á 50.000 dollara eða sex og hálf milljón króna. Þessar flöskur fást að vísu aðeins í útlöndum. Í íslenska ríkinu er dýrasta kampavínið Dom Perignon á rúmar 16.000 krónur.



TIMBURMENN Einn þeirra þátta sem hafa áhrif á timburmenn daginn eftir gleðiríkt kvöld er litur drykkjanna. Rannsóknir sýna að dökkt alkóhól veldur meiri timburmönnum en hið ljósa. Rauðvín, viskí og koniak innihalda fleiri aukaeftir sem falla til meðan á framleiðslu drykkjanna stendur. Hvítvín og vodki eru nær því að vera hreint alkóhól og vatn. Í þeim eru færri efni sem geta valdið ofnæmisviðbrögðum og gert líkamanum erfitt að vinna úr alkóhólinu. Í víni er að finna brennisteins-sambönd, sorbinsýru, askorbinsýru, litarefni, ilmefni, histamín og tannín. Þegar allt kemur til alls skiptir auðvít að mestu hversu mikið var innbyrt, hversu sterkt vínið var, hvort blandað var saman vintegundum, hve lengi var drukkið og hversu mikið var borðað.

Heimild: Vín – Þrúgur gleðinnar

vín&veisla fylgir Fréttablaðinu | Útgefandi: 365 miðlar
Forsíðumynd: NordicPhotos/Getty

Nýjung frá **Íslands álegg**

grísahráskinka og nautavöðvi
verkað að hætti Ítala

Grísahráskinka
Nautavöðvi

FÆST Í:
BONUS
50 HAGKAUP



Tilvalið fyrir
árshátíðina!

Allt í steik

Hefst 9. janúar

Perlan · Sími 562 0200 · Fax 562 0207 · perlan@perlan.is



KAMPAVÍN
Ekta kampavín má
aðeins framleiða í
Champagne
héraði í Frakklandi
en freyðivín verða
víða til.

Einar Thoroddsen læknir veit eitt og annað um kampavín

Uppgötvaðist fyrir slysn

Ein sagan um uppruna kampavíns er sú að blindur munkur og víngerðarmaður, Dom Perignon, hafi blandað saman árgöngum og saft frá mismunandi þrúgutegundum og einhvern veginn tekist að búa til freyðandi vín. „Ég drekk stjörnu!“ er haft eftir honum. Í annarri sögu er þetta talið hafa gerst þannig að vín hafi verið selt frá Frakklandi til Englands sem hvítvín en haustið hafði verið kalt og gerjuninni var ekki lokið, þetta var sem sagt svikin vara. Þegar hlýnaði um vorið byrjuðu flöskur að poppa og innihaldið vakti mikla hrifningu. Því telja Bretar sig hafa fundið upp kampavínið.

Svona byrjar Einar Thoroddsen læknir frásögn sína af kampavíni en hann er fróður um þá hluti eins og annað sem viðkemur vinnmenningu. „Kampavín verður í stuttu máli til þannig að hvítvín er sett á flösku og sykur út í. Við gerjunina myndast loft inni í vökvannum og verður að þrýstingi sem getur orðið svipaður og í bíldekki,“ lýsir hann.

Nú er kampavín eingöngu framleitt í héraðinu Champagne í Frakklandi, lögum samkvæmt, en freyðivín verða til víða að sögn Einars. „Stundum er fólk að búa til hvítvín sem því finnst hálf mislukkað og segir: „Gerum bara freyðivín úr þessu.“ Að vísu þarf þá að leiða koldíoxíð inn í vínið, líkt og í gosdrykki, því það er ekki bruggað í flösk-

unni. Víða stæra menn sig þó af því að nota kampavínsaðferðina við gerð freyðivíns en það er lengra ferli. Listaverkið kringum kampavínið er nefnilega fólgið í að ná vinnu tæru og þroska það rétt. Það getur tekið langan tíma. Yfirleitt er hratinu komið niður í tappann og það er sprengt út með því að reisa flöskuna við og opna tappann um leið. Einnig þekkist sú aðferð að frysta stútin og taka gruggið út eins og korktappa.“

Þrjár þrúgur eru notaðar í kampavín, að sögn sérfræðingsins, þær heita Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Tvær þær síðarnefndu eru rauðar. „Ef rauð vínber eru pressuð þá kemur litlaus safi,“ bendir Einar á. „En ef byrjað er að gerja vínið með hratinu í er það eins og að setja fjólubláan sokk með hvíta þvottinum, þá kemur svona kelerísbleikur litur á allt.“

Það er margt sem hjálpast að við að gera kampavínið frá Champagne svo gott sem raun ber vitni, að sögn Einars: veðráttan, kalk- og leirríkur jarðvegur, þrúgur, meðhöndlunin og framleiðslutím- inn. En á kampavín að vera kalt þegar það er drukkið? „Já, en við það dettur bragðið dálítið út og sumir kjósa að fá bragðið frekar en kuldann,“ segir Einar. „Hins vegar finnst mér fátt betra en kalt kampavín við viss skilyrði.“



VÍNFRÓÐUR
„Mér finnst fátt betra en kalt kampavín við viss skilyrði,“ segir Einar Thoroddsen.



Mest seldu freyðivínin í Ríkinu

Í Vínbúðunum er freyðivínssala alltaf hlutfallslega mest milli jóla og nýárs að sögn Sigrúnar Óskar Sigurðardóttur, aðstoðarforstjóra ÁTVR.

Það kampavín sem selst mest af í Vínbúðunum er Veuve Clicquot Ponsardin Brut en það er 22,2% af allri kampavínssölu (en 1,5% af heildarfreyðivínssölu), þá kemur Bollinger Brut Special Cuvée með 18,8% (en 1,5% af heildarsölu freyðivíns) og stutt á eftir kemur Moët & Chandon Brut Imperial með 16,6% (og 1,3% af heildarfreyðivínssölu) en alls telja þessar þrjár tegundir 57,5% af heildar-



VINSÆLT Freyðivínssalan í Vínbúðum er aldrei meiri en milli jóla og nýárs.

sölu kampavíns yfir árið 2008.

Þegar kemur að freyðivíni eru tölurnar töluvert hærri enda er

verðið mun lægra. Vinsælasta freyðivínið er Santero Moscato Spumante en það er 20,5% af öllum freyðivínunum, Þá kemur Cancia Asti sem er með 9,4% og Codorniu Clasico Semi-Seco með 9,4%. Sigrún segir að dýrasta kampavínið sem ekki er í sérstökum gjafaumbúðum sé Dom Perignon en það kostar 16.707 kr. en það ódýrasta er Charles Mignon Brut Grande Tradition, 5.862 kr. Þegar kemur að ódýrasta freyðivíninu er hægt að fá flöskuna Santero Moscato Spumante á 995 kr. en það dýrasta er Codorniu Seleccion Rayventos Brut sem kostar 2.699 kr.



Alvöru áramóta nautasteikur

meirt, ljúffengt og sérvælið gæða nautakjöt til að gera hátíðina ógleymanlega...



leiðbeiningar um eldun og meðferð nautakjöts á flettimiða framan á umbúðum



Fæst í:

HAGKAUP
Ein ferð betra verð

2 KAMPAVÍN



ÁSTRÍÐA OG PEKING Á VÍNUM gengur í erfðir í Mignon-fjölskyldunni í Champagne-héraðinu í Frakklandi. Í dag heldur Bruno Mignon, af þriðju kynslóð vinnræktanda, uppi heiðri fjölskyldunnar með nútímalegum blæ þótt ræturnar liggi djúpt í hjarta hinna virtu hefða héraðsins.

Charles Mignon-vínkrurnar leitast við að framleiða gæðavöru. Á vínkrunum eru þrjár þrúgur ræktadar: Pinot Meunier, Pinot Noir og Chardonnay. Í framleiðslunni blandast nýjasta tækni haganlegu handverki og hefðum fyrri kynslóða. Höfuðáherslan er á hæstu gæði, og úrvalið er takmarkað til að standast eftirvæntingar. Árgangar hafa frá því 1999 oft fengið glæsilega umfjöllun í hina virta vinnriti, Guide Hachette.



**CHARLES MIGNON CHAMPAGNE
BRUT GRANDE TRADITION**

Fersk og frískandi kampavín frá virtum framleiðanda. Gert úr Pinot Noir (60%), Chardonnay (20%) og Pinot Meunier (20%). 5.862 kr.

**CHARLES MIGNON
CHAMPAGNE
BRUT 1ER CRU**

Ferskt, þétt og frískandi, gott kampavín. Passar vel með snittum og litlum kjótrétum. Gert úr Pinot Noir (75%) og Chardonnay (25%). 5.994 kr.



2 HVÍTVÍN · 1 RAUÐVÍN



DOMAINE FEVRE CHABLIS 1ER CRU

Ávaxtaríkt, ilmríkt ferskt Chablis sem hentar best með sjávarréttum. Sérstaklega gott með humri og öðrum skelfiski. 4.510 kr.

DOMAINE FEVRE CHABLIS - FRAKKLAND

Ávaxtaríkt, ilmríkt og hentar mjög vel með mat. Ef skelfiskur, humar og feitur fiskréttur er á matsæðlinum þá mælum við með að þú prófir þetta vín með. 3.452 kr.



CHATEAU DE LA COUR - SAINT EMILION FRAKKLAND

Kirsuber, þurrkaðir villisveppir og létt eik. Ferskur ávöxtur. Vottur af kirsuberjum, krydd og mikil tannín. Vín sem geymist í 10-15 ár, að minnsta kosti. Gott er að láta það standa í karöflu í klukkustund fyrir neyslu til þess að minnka tannínið. Matarvín sem hentar með flestum kjótrétum. Lambakjöt og villibrað smellpassa með þessu víni. 3.100 kr.



BRAUÐRÉTTAMUFFINS Litlar útgáfur af heitum brauðrétti í muffins-formi er skemmtilegt snakk. NORDICPHOTO/GETTY



IDÝFA STÓRFJÖLSKYLDUNNAR Risagrænmetisidýfa í glæru fati er ekki síður fallegt en gott með nachos og öðru snakk.

Smáréttir í partíð

Smáréttir hvers kyns, plattar með snittum, idýfur, smábrauð og annað slíkt er órjúfanlegur partur gamlárskvölds. Ekki er það síður gefandi fyrir gestgjafann að gleðja sína nánustu með því að draga fram ný fót með kræsingum reglulega yfir kvöldið.



Fallegt á veisluborðið

HEITT BRAUÐRÉTTAMUFFINS

2 rúllutertubrauð, fín
½ askja sveppasmurostur
6-7 skinkusneiðar, skornar í bita
1 dós aspas
3 msk. majónes
paprikuduft
season-all

Leggið rúllutertubrauðin út og bleytið yfirborð þeirra með smávegis af safanum úr aspasdósinni. Smyrjið því næst sveppaosti yfir. Kryddið með season-all. Stráið skinkubitum yfir og aspas og rúllið upp. Smyrjið smávegis majónesi ofan á rúlluna og stráið paprikudufti yfir. Skerið rúlluna í sneiðar og setjið hverja sneið ofan í muffin-form. Hægt er að skreyta með

þunnt skornum strímlum af blaðlauk.

GRÆNMETISIDÝFA STÓRFJÖLSKYLDUNNAR

3-4 dósir sýrður rjómi, 18%
4-5 vel þroskuð avókadó
½ sítróna, safinn
smá sletta tabaskó-sósa
1 box kirsuberjatómatar, skornir í tvennt
4 grænar paprikur, smátt skornar
2 rauðlaukar, smátt skornir
2 bollar rifinn ostur
1 bolli ferskt kóriander, smátt skorið
maldon-salt eftir smekk

Stappið avókadóið og blandið tabaskó-sósunni, saltinu og sítrónusafanum saman við. Finnið til stórt

glært fat til að litir grænmetisidýfunnar njóti sín. Setjið avókadómaukið í botninn. Setjið sýrða rjómann þar ofan á. Dreifið svo grænmetinu ofan á þannig að það liggi í lögum eftir tegund – í þeirri röð sem þið kjósið. Til dæmis má byrja á að setja paprikuna, svo rauðlaukinn og þar næst tómatana. Setjið rifna ostinn ofan á allt saman og kóriander þar ofan á.

BANGSABRAUÐ

Yngsta kynslóðin er oft síður fyrir flóknar samsetningar og velur sér snittubrauð og kex til að narta í á gamlárskvöld. Bangsabrauðið – þar sem einföld gerbolluuppskrift er notuð og brauðið mótað í bangsa

með því að festa bollurnar saman eins og hér er gert. Sniðugt er að nota rúsínur sem augu og svo má strá osti, graskersfræjum eða öðru yfir brauðið áður en það er sett inn í ofn.

2 ½ tsk. þurrger
1 dl volgt vatn
1 dl mjólk
1 msk. matarolía
½ tsk. púðursykur
4-5 dl hveiti
¼ tsk. salt
1 egg og smá mjólk til penslunar

Blandið geri, mjólk og vatni saman. Hnoðið annað hráefni saman við mjólkurbönduna og látið hefast í 30 mínútur. Penslið með egg og mjólk. Bakið við 180-200°C.



Nýársveisla

1. janúar 2010

Þórir Baldurs spilar kvöldverðartónlist & hljómsveit Þóris Baldurs spilar fyrir dansi.

11.900 kr.

Spariklæðnaður — Húsið opnar kl. 19:00
Pantið borð í síma 562 0200 eða með tölvupósti perlan@perlan.is.

8 FÍNIR KOKKTEILAR

Lystaukandi

EF EINHVERN TÍMANN á að hrista kokteil þá er það um áramótin. Hér eru uppskriftir að fimm skemmtilegum kokteillum sem eiga við bæði fyrir og eftir mat.

BEEFEATER & TONIC

Pessi breski góði

3-6cl Beefeater

Fyllt upp með tóník



MOJITO

3-4 cl Bacardi Mojito (Einnig gott að nota Bacardi Razz)

3 tsk. hrásykur

3 bátar af Lime

5-6 myntulauf

Allt sett í long drink glas, marið saman og svo fyllt með mulnum klaka. Svo er fyllt upp með sóða eða sprite.

RAZZMOJITO

4 cl Bacardi razz

2-3 tsk. hrásykur eftir smekk

5 stk. hindber

7 laufblöð mynta

Fyllt upp með sóðavatni eða sprite

Bacardi Razz, hindber, hrásykur, laufblöð mulin saman. Mulinn klaki upp í topp og sprite eða sóða upp í topp.

Pessi er rosalega vinsæll úti í Evrópu enda ferskur og góður... Einnig þægilegt að blanda í góða bollu...



BALLANTINES BOUNTY

4cl Ballantine's Finest

4cl Malibu

2cl Joseph Cartron Fraise des Bois (Strawberry) með jarðarberjum og myntulaufum.

Hrystið drykkinn í blandara með muldum is og hellt út í stórt glas. Skreytt með jarðarberjum og myntulaufum.



JAMESON IRISH COFFEE

3-6 cl Jameson

1 tsk. púðursykur

Fyllt upp með kaffi

Hálfþeyttur rjómi

Súkkulaðispænrir



MARTINI STRAWBERRY

Fullt glas af klaka

9 cl Martini Bianco

Nokkur skorin fersk jarðarber

Má bæta við smá dassi af appelsínusafa

– ekki nauðsynlegt

Áramótadrykkurinn í ár



DILEK

5 cl Finlandia Vodka

2 cl Martini Dry

2 cl ferskur lime safi

5 stk fersk jarðarber

Fyllt upp með sprite



SOCO & LIME

3-6cl Southern Comfort

3cl Lime líkjör (fæst í Hagkaup)

3 lime sneiðar

Glas fyllt upp með is

Fyllt svo með sprite

6 KAMPAVÍN

**MUMM DEMI-SEC**

Land: Frakkland
Framleiðandi: Pernod Ricard Frakkland
Hérað/Svæði: Reims
Prúgur: Pinot Meunier (50%), Pinot Noir (35%), Chardonnay (15%)
Litur: Fölgulur með gylltum blæ.
Ilmur: Fullkomið jafnvægi milli ferskra og þroskaðra ávaxta. Hunang kemur við sögu og vottur af vanillu.
Bragð: Mjúkt og þétt. Bragðið samsvarar sér einstaklega vel.
Sætan í víninu gerir það að verkum að það bragðast frábærlega með ýmsum eftirréttum. Eitt mest selda kampavínið á íslenskum markaði.

MUMM CORDON ROUGE BRUT

Land: Frakkland
Framleiðandi: Pernod Ricard Frakkland
Hérað/Svæði: Champagne
Litur: Hunangsgylltur.
Ilmur: Ákafur og ríkur af þroskuðum ávöxtum, ristudu brauði, með keimi af skógarvíði.
Bragð: Mikið ávaxtabragð með mikilli fyllingu.
Frábært til hátíðarbragða.

Rauði borðinn er eitt af stærri vörumerkjum heims í dag og ekki skemmir fyrir að þetta er vínið sem sigurvegari í Formula 1 sprautar yfir sig og aðra þegar sigur er í höfn.

**CODORNÍU CLASICO SEMI SECO**

Land: Spánn
Framleiðandi: Codorníu
Hérað/Svæði: D.O. Cava
Litur: Stráljósgulur með finlegum bólum.
Ilmur: Ávaxtarík angan og mjög opin.
Bragð: Epli og ristað brauð. Ferskleiki og gott jafnvægi.
Frábært vín með smáréttum og sætindum. Hnetur og þurrkaðir ávextir eru frábærir með Codorníu Clasico Semi-Seco. Freyðivín sem passar vel með hátíðarmat.

ASTI MARTINI

Land: Ítalía
Framleiðandi: Bacardi-Martini
Hérað/Svæði: Asti
Prúgur: Moscato Bianco
Litur: Gylltur.
Ilmur: Ávaxtaríkur með múskatkeimi.
Bragð: Frísklegt með múskatkeimi ásamt léttu og seiðandi ávaxtabragði. Er í sætari kantinum með gott jafnvægi milli sykurs og síru.
Gott með ávaxtadesertum, kókum, sérstaklega kransakökum og súkkulaði-eftirréttum. Einnig gott sem fordrykkur.

**J.P. CHENET DEMI-SEC**

Land: Frakkland
Framleiðandi: LGCF Group
Hérað/Svæði: Bordeaux
Prúgur: Blandaðar.
Litur: Ljóst með gylltum tönum.
Ilmur: Ilmur af blómum og ávöxtum, hnetum og möndlum.
Bragð: Líflégt og ferskt. Mjúkt, með sætum undirtón sem kemur inn í lokin.

Frábær fordrykkur eða bara eitt og sér. Einnig gott með léttum mat, til dæmis tapas og snittum.

JACOBS CREEK SPARKLING CHARDONNAY - PINOT NOIR

Land: Ástralía
Framleiðandi: Pernod Ricard Ástralía
Hérað/Svæði: Suður-Ástralía
Prúgur: Chardonnay og Pinot Noir
Litur: Strágulur.
Ilmur: Opið vín þar sem sítrus er áberandi í bland við ristaðar hnetur.
Bragð: Ávaxtaríkt og bragðmikið freyðivín. Skemmtilegt vín sem passar við flest tækifæri hvort sem það er brúðkaup eða stórafmæli. Snilldar freyðivín með humri og öðru eðal sjávarmeti



BOND OG MARILYN Persónan James Bond sýpur oft af kampavíni í kvikmyndunum um spæjarann breska enda hefur hann dýran smekk. Leikkonan Marilyn Monroe er hins vegar sögð hafa baðað sig upp úr vökvanum ljúfa.

NORDICPHOTOS/GETTY

**Nokkrar skemmtilegar staðreyndir um kampavín og freyðivín**

Baðvatn Marilyn og rísa kampavínsglas

Loftbólur í kampavíni virðast vera sumum nokkuð hlugleiknar. Þannig reiknaði vísindamaðurinn Bill Lembeck það út að í 750 ml flösku af kampavíni væru um 49 milljónir loftbóla. Annar vísindamaður, Bruno Dutertre, komst að allt annarri niðurstöðu. Hann fór fyrir þriggja ára rannsókn sem kostaði um 7 milljónir dollara til að leita svara við loftbóluspurningunni. Komist var að þeirri niðurstöðu að í hverri flösku væru um 250 milljónir loftbóla.

Þrýstingurinn í kampavínsglasinu er 90 psi sem er þrisvar sinnum meiri þrýstingur en í bíldekki.

Þjóðsaga segir að kampavínsglasið (breitt, grunnt glas á háum fæti) hafi verið mótað eftir brjósti Maríu Antoinette drottningu.

Lengsta flug korktappa er um 54 metrar. Bandaríkjamaðurinn Heinrich Medicus setti metið í New York árið 1988.

Kampavínsglasur skýst að meðaltali úr flöskunni á 60 til 64 km hraða á klukkustund en getur náð allt að 160 km hraða.



KAMPAVÍNGLAS Sagan segir að glasið hafi verið mótað eftir brjósti drottningar.

Heimsins stærsta kampavínsglas var afhjúpað á hátíð í Spoleto á Ítalíu. Það er nærri tveggja metra hátt og í því má rúma innihald 22 kampavínsglasa.

Spæjarinn James Bond sýpur oft af kampavíni í myndunum um sjarmörinn. Nýlega var talið í hve mörg skipti 007 gæddi sér á miðinum ljúfa og voru það 35 skipti.

Talið er að Marilyn Monroe hafi

eitt sinn farið í bað í kampavíni. Samkvæmt einum ævisagnaritara hennar þurfti 350 flöskur af kampavíni til að fylla baðkarið.

Opinbert kampavín um borð í Titanic var Heidsieck & Co Monopole Blue Top Champagne Brut. Þær sögur ganga fjöllum hærra að nokkrum flöskum hafi nýlega verið bjargað úr flakinu og hafi innihaldið smakkast ljómandi vel.

Winston Churchill naut þess svo mjög að drekka kampavín að útbúin var sérstök hálfslítra flaska sem þjónn hans bar til hans klukkan 11 á hverjum morgni.

Stærsta staðlaða kampavínsglas er af gerðinni Nebuchadnezzar en í henni rúmast innihald um tuttugu venjulegra 75 cl flaskna. Mjög sjaldan eru búnar til stærri flöskur. Þó eru til Primatflöskurnar en í þeim eru um 27 lítrar eða innihald 36 venjulegra flaskna.

Napoleon Bonaparte sagði um kampavín: „Ég gæti aldrei lifað án kampavíns. Við sigur á ég það skilið og í tapi þarf ég á því að halda.“

Vín og veisla

Kemur út á nýju ári þann 16. janúar

Auglýsendur vinsamlegast hafið samband

Bjarni Þór • Bjarnithor@365.is • Sími 5125471

Ljúffengt með áramótamatnum

Hér eru nokkrar tillögur að víni með áramótamatnum.



KALKÚNN

MONTES CLASSIC CHARDONNAY RESERVE CURICO

Ljósitrónugult, meðalfylling, þurrt og ferskt. Sítrus, epli, vanilla og eik. 1.698 kr.

TURNING LEAF ZINFANDEL - KALÍFORNÍA

Rúbínrautt. Meðalfylling, þurrt og ferskt með miðlungs tannín. Kirsuber, bláber og krydd. 1.898 kr.

SEÑORIO DE LOS LLANOS RESERVA - VALDEPENAS SPÁNN

Kirsuberjarautt, meðalfylling, þurrt og ferskt, miðlungs tannín. Skógarber, skógarbotn, vanilla og eik. 1.798 kr.

WILLM PINOT GRIS RESERVE

Vínið er bjart með sætum perum og kantálópumelónum í nefi ásamt hunangi. Þykkt og feitt í munni með þægilegum sætum ávexti. Afskaplega vel balanserað og einfaldlega ljúffengt. Passar með kalkúni og humri. 2.500 kr.



NAUTAKJÖT

MONTES CLASSIC MERLOT RESERVE - COLCHAGUA CHILE

Dökkrúbínrautt, mikil fylling, þurrt, og ferskt, miðlungs tannín. Sólbakaður berjarauði, lyng, mosi, eik, vanilla. 1.798 kr.

HUMAR OG FISKUR

DOMAINE DES MALANDES PETIT CHABLIS

Ungur Chablis sem einkennist af ljósum ávexti og eplum í góðu jafnvægi. Þessi frábæri Petit Chablis nýtur sín sérstaklega vel með humri og kalkúni en passar einnig vel með öllu ljósu kjöti. 2.290 kr.

FONSECA BIN 27 FINEST RESERVE - PÚRTVÍN

Ríkt og flauelsmjúkt vín, gómsætt bragð af sólberjum og kirsuberjum, langt og ljúffengt eftirbragð.

Bin 27 hentar hvort sem fordrykkur eða eftir mat með til dæmis ostum eða súkkulaðieftirréttum. 4.711 kr.



4 FREYÐVÍN



FREIXENET CARTA NEVEDA SEMI SECO

Strá gult með miðlungsstórum loftbólum, sæt og blómleg ávaxtaangan sem heldur áfram í munni. Þægileg sæta með nægilegri þykkt einkennir eftirbragðið. Ljómandi að drekka þetta eitt og sér jafnvel sem fordrykk. Hentar með eftirréttum, þá sérstaklega kökum. Einnig með austurlenskum krydduðum mat.



FREIXENET CORDON NEGRO SECO

Ljósugult með finlegum loftbólum í glasinu, ferskur og örlítið sætur ákafur ávaxtailmur. Þægileg sæta fyllir muninn ásamt góðum ávexti og fersku þægilegu eftirbragði. Góður fordrykkur fyrir þá sem kjósa ekki of þurrt eða súrrikt, hentar fiski og kjúklingi. Má nota í sósur „Oriental Style“.



FREIXENET CORDON ROSADO BRUT

Laxableikt með flottum loftbólum og finlegri blóma angan með fersku bragði og mikilli fyllingu með löngu þægilegu eftirbragði. Hentar bragðmiklum fiski- og sjávarréttum gjarnan grilluðum, kjúklingi að sama skapi. Passar í standandi móttökur þar sem boðið er upp á tapas-borð eða blandaðan pinnamat.



FREIXENET CORDON NEGRO BRUT

Ljósugult með finlegum loftbólum í glasinu, ferskur ákafur ávaxtailmur. Létt og leikandi í munni með ferskum súrurikum blæ og þægilega freyðandi. Hentar sem fordrykkur þar sem fersk sýran æsir upp hungrið. Upplagt að drekka með fiskréttum.

6 RAUÐVÍN

JACOB'S CREEK SHIRAZ

Framleiðandi: Pernod Ricard Ástralía
Hérað/Svæði: Suður-Ástralía
Prúgur: Shiraz

Litur: Djúpfjólurautt.

Ilmur: Kirsuber og dökk ber með jurtailmi og kryddi.
Bragð: Þétt brómber og plómur með þægilegri sætu og flauelsmjúku tanníni.

Ljúffengt vín, meðalfylling og þéttur ávöxtur í frábæru víni skilar sér í glasið. Mjúkt vín með nettum eikartóni.



TOMMASI ROMEO

Prúgur: Corvina - Rondinella

Merlot frá Ítalíu

Litur: Rústraður.

Ilmur: Ávaxtaríkt með kröftugum kirsuberjum og cappuccino.

Bragð: Vín í góðu jafnvægi, ljúft með sætum kirsuberjum og súkkulaði í forgrunni.

Með ljúfri angan af cappuccino gefa ljúffeng og sæt kirsuber fögur fyrirheit sem er fylgt eftir með undirliggjandi súkkulaðitón. Finlegt og fágað vín í góðu jafnvægi.

MARQUEZ DE ARIENZO RESERVA

Land: Spánn

Framleiðandi: Pernod Ricard Spánn

Hérað/Svæði: Rioja

Prúgur: Tempranillo

Litur: Glansandi rúbín með eikartón.

Ilmur: Proskaðir ávextir og finlegt krydd.

Bragð: Frekar flókið vín sem gefur mikið af sér.

Töluverður pipar, negull og finleg eik.

Fullkomið með villibrád, til dæmis rjúpu, gæs eða hreindýri.



TRIO MERLOT - CARMENÉRE - CABERNET SAUVIGNON

Land: Chile - Framleiðandi: Concha y Toro

Hérað/Svæði: Rapel dalur / Central dalur

Litur: Dimmrauður með fallegum bláma.

Ilmur: Mjög opið og aðlaðandi vín sem leikur við lyktarskynið.

Bragð: Frábær blanda af þremur þrúgum sem gefur af sér mikla mýkt, proskað tannín með kröftugum endi og löngu eftirbragði.

Magnað vín með kjötréttum af ýmsu tagi.

Kjúklingur og lambakjöt passa mjög vel með

en líka bragðmeira kjöt eins og til dæmis

nautakjöt og villibrád.



J.P. CHENET CABERNET-SYRAH.

Land: Frakkland

Prúgur: Cabernet-Syrah.

Litur: Ríflega meðaldjúpur, plómurauður.

Unglegur.

Ilmur: Tæplega meðalopið. Sætt og þroskað.

Kirsuberjasulta, möndlumassi, sólber,

rósapipar og súkkulaði.

Bragð: Meðalbragðmikið og ljúft. Góð sýra og

mjúk tannín. Kirsuber. Dökk ber.



CAMPO VIEJO CRIANZA

Land: Spánn

Hérað/Svæði: Rioja

Prúgur: Tempranillo 75% Garnacha 20%

Mazuelo 5%

Litur: Ljósrautt.

Ilmur: Kryddaður ilmur af dökkum berjum,

múskat og vanillu.

Bragð: Eikað og kryddað vín með kirsuberjum,

vanillu og rúsinum.

Frábært Crianza frá einu vinsælasta vinnræktar-

svæði Spánnar. Frábært með tapas og ostum.

Besti BITINN



PÝLSA KLIKKAR ALDREI

„Mér finnst ofboðslega notalegt að setjast inn á Súpubarinn í Hafnarhúsinu, það er líka svo flott útsýni þar yfir höfnina. Pýlsa á Bæjarins bestu klikkar heldur aldrei.“

Pórgunnur Oddsdóttir, listnemi og barnabókahöfundur



NÝTT UPPÁHALD

„Nýja uppáhaldið hjá mér og frúnni er Castello í Hafnarfirði, sem býður upp á frábærar eldbakaðar pitsur á fínu verði. Föstudagskvöldin eru alltaf pitsukvöld hjá fjölskyldunni, ýmist heimabakaðar eða pantaðar, og þar kemur þessi staður sterkur inn.“

Björgvin Franz Gíslason leikari



HRIFINN AF KJÖTRÉTTUNUM

„Baltanika á Vitastíg er besti staðurinn. Þangað fer ég oft og fæ mér rétt dagsins. Ég er sérlega hrifinn af kjötréttunum sem minna sumir um margt á íslenska kjötsúpu. Ekki skemmir fyrir að verðið er afar hagstætt.“

Arnar Knúttsson hjá Filmus



SHALIMAR ER MÁLIÐ

„Mér dettur fyrst í hug indverski staðurinn Shalimar í Austurstræti. Þar er bara yfirhöfuð boðið upp á mjög góðan mat og fátt annað um það að segja.“

Ugla Egilsdóttir leikkona



FREYÐANDI VÍN

Hér eru þrjár einfaldar hugmyndir að áramótadrykkjum með freyðandi víni. Hægt er að nota freyðivín eða kampa-vín í alla þessa drykki.

- Sígildur kampavínskokkteill: 1 sykurmoli sem búinn er að liggja í Jägermeister í smástund er settur í vínglas og fyllt upp með freyðandi víni.

- Rauður greipkokkteill: 3/4 bolli af freyðandi vín, 1 tsk. af Cointreau, 1/4 bolli rauður greipsafi og ismolar: blandið öllu saman í glas.

- Sorbet sæla: 1/4 bolli af freyðandi víni er hellt yfir 1/2 bolli af sorbet. Skreytt með ferskum berjum og þeyttum rjóma.



VÍNA FGANGAR

Nokkrar flöskur með örlitlu af víni í botninum eru afgangs eftir nýársboðið.

Í stað þess að hella víninu niður er sniðugt að hella því í ismolabox og setja í frysti. Vínmolana má svo nota beint úr frystinum í sósur eða súpur. Einnig er hægt að hella víninu í lítill plastbox sem eru sett í frystinn og þá er hægt að skafa víníð frosið með skeið til að nota við matargerð.



6 SVALANDI KOKKTEILAR

Áramótahvanastél

GÓDIR KOKKTEILAR gleðja bæði auga og braglauka.



RAUÐI ÖRNINN

Fullt long drink glas af ismolum
3 cl Smirnoff Red
Trönuberjasafi
3 kreistar lime sneiðar
Muna að hræra vel og að sjálfsögðu njóta

BAILEYS HRISTUR Á KLAKA

5 cl Baileys original
3-4 ismolar
Sett í kokteill hristara og hrist vel.
Hellt í viskiglas fullt af klökum.



MOSCOW MULE

(ASNI)

Fullt glas af ismolum
3 cl af Smirnoff red vodka
1-3 dropar af Angostura Aromatic Bitter (fæst í Vínbúðum)
Örlítið af saxaðri engiferrot
Ginger Ale
Lime sneið

Blandar saman Smirnoff og saxaðri engiferrotinni í long drink glas. Kreystir örlítið engiferið til að ná safanum út í drykkinn. Fylla svo glasið af ismolum. Kreysta lime sneið yfir og renna meðfram glasbarminum. Toppa með Ginger Ale og hella örlitlu af Angostura bitter til að fullkomna drykkinn (ath. má sleppa þessu en nota þá þeim mun minna af engiferrot. Að lokum hræra drykkinn og nota 3 lime sneiðar til skrauts.



G&T (PERFECT SERVE)

Fullt long drink glas af is
3 cl Tanqueray eða Gordons gin
3 lime sneiðar (kreista sneiðarnar lítilla yfir klakann og renna yfir glasbrúnina)
Toppað með tónik



BAILEYS EFTIRRÉTTUR FYRIR FULLORÐNA

5 cl Baileys
2 stangir Kitkat
Örlitil mjólk eða is eftir smekk
4-5 klakar
Sett í blandara og hrært saman þar til drykkurinn verður ískenndur. Borið fram í martini glasi og kit kat stöng brotin í tvennt til skrauts.

ICELANDIC BLUEBERRY CAIPIROSKA

Fullt viski glas af is (molum eða muldum ís)
3 cl Smirnoff Red
1/2 lime skorin niður í 3 bita
Hrásýkur (má sleppa)
Bláberjasulta (má líka nota bláber)
Toppað með 7up eða Egils Kristal án bragðefna
Kremja saman lime sneiðar, Smirnoff, hrásýkur og sultu/ber í glas. Fylla glasið af is og hræra aðeins upp í honum áður en toppað með 7up eða Kristal án bragðefna





Dagatal úr skiltum og póstkössum

• ÖÐRUVÍSI DAGATAL FYRIR 2010

Þetta skemmtilega dagatal er búið til úr ljósmyndum af skiltum, póstkössum og götuskiltum sem eru í París. Myndirnar tók Nichole Robertson á ferðalögum sínum til Parísar og fékk þá hugmynd að útbúa dagatal. Í framhaldi af því gaf hún út bók með myndunum ásamt eiginmanni sínum og henni fylgir dagatal. Á vefsíðu Nichole, littlebrownpen.blogspot.com, sýnir hún hvernig hún bjó til dagatalið, fyrir hvern þann sem vill taka sér slíkt verkefni fyrir hendur auk þess sem þar er stutt myndband sem sýnir hvernig dagatalið er fest á vegg. Bók og dagatal Nichole er á finna á Etsy.com/shop/littlebrownpen, en þar er einnig að finna dagatöl sem Nichole hannaði sem hægt er að prenta út úr tölvunni heima.

Þeir sem hafa áhuga á að útbúa dagatal sjálfir úr ljósmyndum geta kíkt á photojojo.com/content/diy/perpetual-photo-calendar/

• SÚKKULAÐI OG SYKURPÚÐAR Smáréttir og sætindi eiga vel við á gamlárskvöld. Hér er einföld uppskrift að súkkulaðihúðuðum sykurpúðum sem seðja sætindapörfina og gleðja augað.

Stingið sykurpúðum á grillpinna og bræðið súkkulaði að eigin vali í vatnsbaði yfir lágum hita. Dýfið sykurpúðunum ofan í súkkulaðið og leyfið því að kólna örllítið. Því næst er kókosmjóli eða öðru kökuskrauti stráð yfir súkkulaðið. Ágætt er að stinga sykurpúðunum í kæli í smá stund til að súkkulaðið harðni. Takið þá úr kæli 20 mínútum áður en það á að borða þá svo þeir verði ekki of stífir.



• EYRNAVERND Hvort sem manni líkar það betur eða verr verður ekki hjá því komist að heyrna í flugeldunum á gamlárskvöld. Og hvort sem maður er inni eða úti er hávaðinn það mikill að hann getur haft skaðleg áhrif á heyrnina. Smellir og skellir eru verstir fyrir heyrnina, en þeir fylgja oft sprengingunum. Best er að nota eyrnatappa og jafnvel setja húfu yfir eyrun. Ágætt er að fá ráðleggingar í apóteki hvaða eyrnatappa er best að nota. Skemmdir á heyrn eru varanlegar og því er ekki aftur snúið ef ekki er farið með gát.



Nýtt frá Fjallalambi Kópaskeri

Fjallabiti

Ómissandi áramótanasl



Höldum áttum um áramótin með Fjallabiti

Þrjár bragðtegundir

- Fjallabiti venjulegur
- Fjallabiti með pipar
- Fjallabiti með hvítlauk



Orðið skál þekkist þegar í fornu máli um drykkjarilát.

• SKÁL! Eflaust hafa margir velt fyrir sér af hverju við segjum skál þegar við lyftum glösum. Svárið við því er að finna á Vísindavefnum. Þar segir: „Orðið skál þekkist þegar í fornu máli um drykkjarilát. Í Snorra-Eddu segir til dæmis „voru þá teknar þær skálir er Þór var vanur að drekka úr“ og í Fornmanna-sögum er þetta dæmi: „þar með sendi hann honum eina skál fulla mjaðar og bað hann drekka mótsminni“.

Af nafnorðinu skál er síðan leidd sögnin að skála sem þekkist einnig í dönsku skåla og norsku og sænsku skåla. Orðasambandið að drekka skál einhvers er þekkt að minnsta kosti frá lokum 16. aldar.“

Í Kína er sagt Ganbei þegar menn skála, á Englandi segir fólk Cheers, í Frakklandi À votre santé, í Þýskalandi Prosit, í Ísrael L'chaim, á Ítalíu Salute, í Kóreu Konbai og í Póllandi Na zdrowie.

Fjallalamb óskar viðskiptavinum gleðilegra jóla og gæfuríks komandi árs. Með þökk fyrir viðskiptin á árinu.



Fjallalamb hf. • Röndinni 3 • 670 Kópaskeri • Sími 465-2140 • www.fjallalamb.is

ER KOMINN TÍMI TIL AÐ HÆTTA?

Með því að fá

aðstoð við að hætta að reykja

tvöfaldar þú líkurnar á því að

geta hætt fyrir fullt og allt



 **RÁDGJÖF**
Í REYKBINDINDI **800 6030**

Skráðu þig á gagnvirku heimasíðuna reyklaus.is


LÝÐHEILSUSTÖÐ

Leikur í stjörnuljósum

Ílla lukkuð veisla getur breyst í vel lukkaðan mannfögnuð með réttu leikjunum.

Áramótanna er alltaf beðið með eftirvæntingu. Flestir ætla að gera sér glaðan dag og enn glaðari nýársnótt þegar töfrar tíma-mótanna sindra enn þá í glæðum stjörnuljóssanna. Miklar vænting-

ar eru yfirleitt gerðar til gleðskapar á gamlárskvöld og vonbrigðin því oft mikil þegar veislan stendur ekki undir væntingum. Mæðulegum mannfagnaði má hins vegar bjarga glettilega fyrir horn ef veisluhaldarinn er vel undirbúinn og lumar á nokkrum leikjum til að létta lund veislugesta. Fæstir leikir þarfnast flókens undirbún-

ings, yfirleitt er almennur húsbúnaður og veisluflöng og skreytingar nóg til að byrja á skemmtilegum leik. Verðlaunin birtast vonandi í bættum gleðskaparanda en góðir gestgjafar hafa stundum líka hugsað fyrir verðlaunapeningum, bikurum og jafnvel kórónum handa sigurvegurum. Aðalmálið er að skemmta sér hið besta. -bb

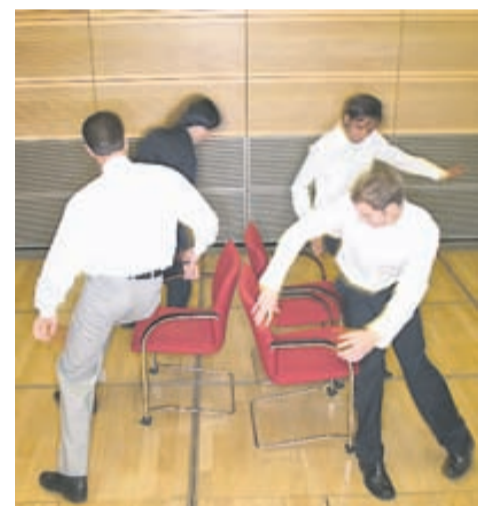
● GRÍMUPARTÍ

á gamlárskvöld getur ekki klikkað. Þá er líka hægt að færa út hugmyndina með því að hafa eins og eina morðgátu í gangi. Þá er gott að vera búinn að senda gestunum persónurnar áður svo þeir geti undirbúið sig og komið í búningi sem passar fyrir persónu sína. Gátan gerist svo á afmörkuðum stað þangað sem ákveðið fólk er boðað í einhverjum tilgangi, til dæmis áramótapartí. Allir eiga sína forsögu og vilja ná einhverjum árangri, kannski ná að kyssa alla karlmenn í partíinu eða fá að minnsta kosti tíu sopa úr glösum annarra gesta. Einn er svo morðinginn og hann eða hún drepur með einhverri fyrirfram ákveðinni aðferð, til dæmis blikkar morðinginn gesti eða festir á þá límmiða svo lítið beri á. Þegar einhver hefur verið drepinn er hann úr leik og þarf að setjast hjá hinum fórnarlömbunum og halda partí. Eftirlifandi gestir geta svo reynt að bjarga lífi sínu með því að finna út hver morðinginn er þangað til hann er einn uppistandandi. Skemmtilegur leikur sem þarfnast ákveðins undirbúnings og gengur síður upp í „opnu“ partí þar sem gestir eru alltaf að koma og fara.



● STÓLALEIKURINN

er sígild skemmtun kynslóðanna. Hann felst í því að stólum er raðað í hring og skulu þeir vera einum færri en þátttakendur. Allir raða sér kringum stólana en mega aldrei snerta þá með höndunum. Tónlist er sett í gang og allir eiga að hlaupa kringum stólana. Þegar tónlistin þagnar eiga allir að setjast og sá sem ekki fær sæti er úr. Stólum er fækkað um einn og leikurinn heldur áfram. Sá sem situr í síðasta stólnum vinnur. Hægt er að útfæra þennan leik á ýmsan hátt, til dæmis með því að hafa púða á gólfinu sem á að ganga eða hlaupa í kringum sem gerir það erfiðara að setjast. Einnig geta verið glös eða súkkulaðimolar á borði sem þarf að tæma eða snæða (alltaf einum færri en þeir sem taka þátt í leiknum) svo að sigurvegaranum gæti orðið nokkuð bumbult undir lokin.



● **HOLLINN SKOLLINN** er góður og gegn íslenskur leikur. Þá er bundið fyrir augun á einum þátttakanda, honum snúið í hringi og farið með þuluna „Hollinn skollinn sitt á hvoru horni, aldrei skaltu finna mig fyrr en á laugardagsmorgni.“ Skollinn á svo að reyna að klófesta hina sem stríða honum óspart. Þegar og ef honum eða henni tekst að ná einhverjum verður hann eða hún skollinn næst.



● **BLÖÐRULEIKIR** eru til í ýmsum útgáfum. Ein útgáfan gengur út á það að binda blöðru við annan fótinn á leikendum og svo á að reyna að sprengja blöðruna hjá hinum. Sá vinnur sem er með sína blöðru ósprengda. Líka má keppa í því að halda blöðru á lofti með

höfðinu, jafnvel bara nefinu. Svo má líka dansa saman tvö og tvö með blöðru á milli sín. Blöðruna má ekki snerta með höndunum og það er skylda að dansa í takt við tónlistina. Lögin verða svo taktfastari eftir því sem á leikinn líður en það þarf er úr leik sem missir blöðruna. Góð leið til að kynna fólk.



● **SVO MÁ AUÐVITAÐ SPILA Á SPIL** alla nýársnóttina ef vill. Svarti-Pétur, lauma, veiðimaður og rommí eru allt saman góð og gegn spil sem öll fjölskyldan getur skemmt sér yfir en svo má líka spila brídds eða póker til að gera leikinn meira spennandi.



● **TORTILLU-PITSA** Fljótleg og auðveld leið til að búa til þunnbotna pitsu er að nota tortilla-kökur fyrir pitsubotn. Pitsusósa er borin á botninn, og rifnum osti stráð yfir og því næst er áleggjið sett á. Pitsan er hituð í ofni í nokkrar mínútur við 200 gráðu hita eða þar til osturinn er bráðinn. Ágætt er að hafa undir- og yfirhita á ofninum. Tortillu-bökur er hægt að geyma í frysti og kippa þeim út þegar á þarf að halda. En það tekur bara nokkrar sekúndur að þýða þær á pönnu.



Halldór segir ljóst að áramótaskaupið verði hressilegt slútt á árinu. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON

Íslenskt grín stendur frammar nýsjálensku

Halldór E. Högurður, einn af höfundum Áramótaskaupsins, segist eflaust þurfa að flýja land verði skaupinu illa tekið.

„Það er náttúrulega búið að eyðileggja fyrir manni áramótin. Það er hryllileg tilfinning að vera búinn að sjá skaupið nokkrum dögum fyrir áramót. Mér finnst eins og ég hafi lent í tímaflakki. Undanfarin fimm ár hef ég haldið áramótin með stórum vínahópi og skaupið hefur alltaf verið hápunktur kvöldsins, ég veit ekki hvað ég á af mér að gera í ár,“ segir Halldór E. Högurður, einn af sex höfundum áramótaskaupsins í ár, en hinir eru Ottó Geir Borg ritstjóri, Anna Svava Knútsdóttir, Ari Eldjárn, Sævar Sigurgeirsson og Gunnar Guðmunds leikstjóri.

Halldór segist undanfarin ár hafa verið eins manns auglýsingastofa, og auk þess komið að dag-skrárgerð fyrir útvarp með hléum frá unga aldri. Hann segist aldrei hafa vitað skemmtilegra vinnuumhverfi en að sitja í hópi uppi í útvarphúsi og skrifa. Það taki á að verkja í magann frá nú til fimm.

Halldór má, venju samkvæmt, lítið sem ekkert tjá sig um efni skaupsins fyrirfram. Spurður um áhrifavalda sína í gríni segist hann löngum hafa verið aðdáandi breskrar kímniáfu. „Ég ligg yfir þáttum eins og Mock the Week og

Have I Got News for You þar sem reynir á spontant svör og skyndigrín. Þeir eru ekki margir sem ráða við það, en þeir sem gera það eru með allra fyndnasta fólki. Það var á tíma í tísku að segja Spaugstofuna hallærislega, en kannski hefur hún bara farið gegnum lægð því ég horfði ekki í nokkur ár en hef nýverið enduruppgötvað hana. Svei mér þá ef þeir eru ekki betri en nokkru sinni. Ég var að horfa á jólagrínþátt með öllum bestu grínistum Nýja-Sjálands, stærðarinnar prógramm sem gert er árlega og er víst hápunkturinn í sjónvarpi þarna úti. Ég hef aldrei séð annað eins rusl og fullyrði að íslenskt grín stendur mun frammar.“

Nálega hvert mansbarn horfir á Áramótaskaupið og Halldór játar því að þrýstingurinn á að skila af sér góðu verki sé töluverður. „Ég ætla ekki að flýja kreppuna en hef búslóðina í gámi fram yfir áramót til öryggis. Ef skaupinu verður illa tekið þá verður maður eflaust að flýja land. Kannski maður taki bara Íslendinginn á þetta og eign sér bróðurpartinn ef þetta slær í gegn en kasti ábyrgð á hina ef allt fer á versta veg. Þetta verður alla vega hressilegt slútt á árinu og vonandi að við byrjum næsta ár á bjartsýni. Bölmóður er alveg nauðsynlegur í bland en ómögulegur til frambúðar,“ segir Halldór E. Högurður.

-kg

● **HANASTÉL** Kir er vinsæll franskur kokkteill búinn til úr berjalíkjör og hvítvíni. Í Frakklandi er hann yfirleitt borinn fram sem fordrykkur. Drykkurinn heitir í höfuðið á Féliz Kir, sem gerði drykkinn vinsælan eftir seinni heimsstyrjöldina með því að bjóða alþjóðlegum gestum sínum upp á drykkinn. Kir var einn þeirra sem komu á þeirri hefð að bæir og borgir víða um heim gerðust vínabærir. Kir er búinn til með því að setja 1-2 teskeiðar af Crème de Cassis líkjör í vínklas og fylla svo upp með hvítvíni. Stundum er þunn rönd af sítrónuberki sett út í til skreytingar.



KANADAFERÐIR 2010

Winnipeg – Beint Flug



Vesturheimur sf býður pakkaferðir til Winnipeg í Kanada sumarið 2010 í samvinnu við Þjóðræknisfélag Íslendinga og Iceland Express. Tilvalið fyrir starfsmannafélög, stéttarfélag, kennara, félagasamtök.* Ferðirnar eru öllum opnar.

Vikuferðir: - Flug, gisting og skoðunarferðir um Íslendingabyggðir. Verð frá kr. 151.800** m.v. tvíbýli

Íslendingadagshátíð á Gimli í ágústbyrjun: Tvær ferðir; - Flug til Winnipeg 24. júlí og heim 4. ágúst –28. júlí - 7. ágúst - Flug, gisting og ferðir til og frá Gimli – Verð frá: 158.300** m.v.tvíbýli.

Klettafjöll – tvær ferðir: 7. – 17. júlí og 7. – 18. ágúst Verð frá: 248.600** m.v.tvíbýli.

*lágmark 30 manns; **m.v.gengi 28.des.2009



Upplýsingar og pantanir í síma 861-1046 09:00-16:00 eða á jonas.thor1@gmail.com Nánari upplýsingar um ferðirnar á

www.vesturheimur.com

BYLGJAN Í FYRSTA SÆTI



BYLGJAN PAKKAR HLUSTENDUM SAMFYLGJANA Á HVERJUM DEGI

Bylgjan ber af og tryggir að skilaboð auglýsenda komist áleiðis til mikilvægustu markhópanna.*

* Samkvæmt mælingum Capacent á hlustun í mínútum í aldurshópnum 18 – 49 ára, vika 40, 2009. Í viku 40 var hlustun á Bylgjuna, Lítt Bylgjuna og Gull Bylgjuna 52%.

Auglýsing á Bylgjunni birtist samtímis á Lítt Bylgjuna og Gull Bylgjuna.

LÍTT BYLGJAN GULL BYLGJAN

BYLGJAN
989

- ALLIR ERU AÐ HLUSTA!



Skemmtilegar myndir gera góðar minningar betri.

● MYNDAKLEFI HEIMA Í STOFU

Skemmtileg leið til að hleypa fjöri í partið og gera það eftirminnlegt er að setja upp myndaklefa heima. Myndaklefar virðast hafa þau áhrif á fólk að það sleppir fram af sér beislínu og leyfir sér að fíflast aðeins fyrir framan myndavélina. Það er hægt að líkja eftir myndaklefa heima í stofu, án þess að þurfa að troða fólk inn í lítinn klefa. Best er að nota herbergi sem er lítið notað, eða skot þar sem fólk getur staðið eða setið. Mestu skiptir að koma fyrir góðum bakgrunni og ljósum. Bakgrunnurinn getur verið stórt lak sem er hengt upp á vegginn og svo eru standlampar notaðir til lýsingar. Myndavélinni er því næst komið fyrir á þrífæti og svo þegar boðið hefst eru gestir hvattir til að stilla sér upp fyrir framan vélina og leika sér. Líka er sniðugt að hafa kórðu með höttum og klútum eða einhverjum fylgihlutum sem hægt er að leika sér með í myndatökunni.



Blöðrur í stað flugelda.

● HÁVÆR HUGMYND

Í stað þess að fara út að sprengja flugelda á miðnætti er hægt að sprengja blöðrur innan-dýra. Ekki er þörf á hlífðargleraugum, en eyrnatappar gætu reynst nauðsynlegir. Blöðrurnar er hægt að fylla með glimmeri og léttu smáskrauti og jafnvel sælgæti eða smágjöfum. Þær eru svo blásnar upp og festar á vegginn. Gestirnir fá svo pinna eða smánálar í hönd þegar miðnætti nálgast og um leið og klukkan slær tólf eru blöðrurnar sprengdar. Ágætt er að festa blöðrurnar upp með góðu lími eða kennaratyggi.

● KAFFIKORGUR

Eftir fjölmenn matarboð er oft mikið af blautum kaffikorgi afgang. Í stað þess að flegja honum í ruslið er sniðugt að skola honum niður um vaskinn þar sem hann hreinsar rörin. Einnig er hægt að búa til náttúrulegt líkamsskrúbb fyrir húðina. Tveimur matskeiðum af blautum kaffikorgi er blandað saman við eina matskeið af fínu salti og tvær matskeiðar af ólívuolíu. Blöndunni er síðan nuddað á húðina með hringlaga hreyfingum.



● **ÁRAMÓTAHATTAR** Fallegu og þjóðlegu pappírshattarnir sem ungversku stúlkurnar bera á þessari mynd gefa hugmynd að öðruvísi og skemmtilegum áramótahöttum. Kjör-ið er að nota afganga af jólakortum og jafnvel umslögin utan af jólakortunum til að klippa út mynstur til að skreyta hattana. Í stað blómanna er hægt að setja glitrandi stjörnur, sem minna á áramótin og flugeldana. Hristu eins og þú sem ein stúlkan ber, er hægt að gera úr gömlum pappírsumbúðum og skreyta með kreppapappír eða afgangsjólapappír.



● NÝÁRSMYNDIN

Klukkan slær tólf, kampavinstappar fljúga, flugeldar springa og fólk fellur í faðma og kyssist. Nýtt ár er gengið í garð og oftast en ekki byrjar fólk nýja árið á því að kyssa ástvini. Bíómyndir hafa gert augnablikið rómantískt og ógleymanlegt þar sem ástfangnar söguhetjur fallast í faðma á miðnætti og kyssast og átta sig þá kannski síðust allra á ástinni á milli þeirra. Einn frægasti nýárskossinn er sennilega í bíómyndinni When Harry Met Sally þegar aðalsöguhetjurnar, sem Billy Crystal og Meg Ryan leika, fallast í faðma og kyssast langþráðum kossi. Því er gamlarskvöld kjörin stund til að horfa á þessa rómantísku gamanmynd frá árinu 1989.



Risa leikjialagersala í BT Skeifunni

Rugl verð

- PSP LEIKIR FRÁ **499**
- XBOX 360 XB360 LEIKIR FRÁ **499**
- PC-leikir PC LEIKIR FRÁ **99**
- PlayStation 2 PS2 LEIKIR FRÁ **499**
- PS3 PS3 LEIKIR FRÁ **1.999**

Ertu búinn með leikinn?

Við kaupum hann af þér!

Komdu með gamla leikinn þinn í BT og fáðu inneignarnótu eða annan leik í staðinn.

Við tökum við PS2 - PS3 - Wii og DS leikjum

Inneignarnótur BT gilda einnig í **ORMSSON**

BT

spilað skillað &

BT Skeifan • BT Smáralind • BT Akureyri • www.bt.is • Sími 550 4444



Umgangast þarf sprengiefnið með varúð.

Varúðar skal gætt

Um hátíðarnar er meira um kerta- og eldnotkun en á öðrum árstímum. Því er brýnt að huga að eldvörnum á heimilum um það leyti. Reykskynjarar eru aldrei mikilvægari, né heldur heimilisslökkvítækín.

Skoteldarnir eru kapituli út af fyrir sig. Þar er um sprengiefni að ræða og því getur skapast mikil hættu ef eitthvað fer úrskeiðis. Passa þarf vel upp á börnin svo þau fari ekki að fíka neitt. Mörg alvarleg slys hafa orðið af völdum heimagerðra sprengna enda stórhættulegt að taka í sundur flugelda og breyta þeim í eitthvað annað.

Geyma þarf flugeldana á öruggum stað þar sem eldur og hiti komast alls ekki að þeim. Forðast á að skjóta upp flugeldum frá fyrri árum þar sem þeir geta

verið skemmdir eftir geymslu og stranglega er bannað að handla leika flugelda sem kveikt hefur verið í og eru ósprungnir því þeir geta sprungið fyrirvaralaust.

Undirstaðan þarf að vera örugg þegar flugeldum er skotið upp. Oft þarf að undirbúa hana með dálitlum fyrirvara, einkum ef frost er í jörðu. Setja sand í stöðugt ker eða eitthvað slíkt.

Allir eiga að hafa öryggisgleraugu, jafnt þeir sem skjóta og þeir sem horfa á. Svo þarf að gæta að því að standa í hæfilegri fjarlægð frá flugeldunum þegar þeim er skotið upp, annars getur lífi og limum verið hættu búin. Það fer eftir stærð flugeldanna hversu nærri þeim má standa, en það er allt frá einum metra upp í tuttugu og fimm samkvæmt leiðbeiningum Brunamálastofnunar á síðunni www.brunamal.is sem hafðar voru til hlíðsjónar þegar þessi greinarstúfur var settur á blað.

- gun

Áramótaferð í Bása

FYRIR ÞÁ SEM VIJLA NJÓTA ÁRAMÓTANNA Í ÍSLENSKRI VETRARNÁTTÚRU ER LAGT Í HINA ÁRLEGU ÁRAMÓTAFERÐ FERDAFÉLAGSINS ÚTIVISTAR Í BÁSA Á MORGUN.



Útivist hefur staðið fyrir ferðum í Bása um áramótin í um 35 ár en að sögn þeirra sem prófað hafa er það einstök upplifun að upplifa áramótin fjarri manabyggðum. Dagarnir eru nýttir í styttri og lengri gönguferðir og í árferðinu sem nú er má skella sér á gönguskiði. Á kvöldin er samvera í skálunum og slegið er í brennu á gamlárskvöld.

Lagt er af stað í áramótaferðina á morgun, miðvikudaginn 30. desember, klukkan 8.30 um morguninn. Komið er heim 2. janúar. Fararstjóri er Gunnar Hólm Hjálmarsson en skráning stendur yfir hjá Útivist.

- jma

ICE LOGIC
NÝJA LÍNAN FRÁ SNAIGÉ

Gerð RF-32
HxBxD 176x60x62

Kælihluti
233 ltr.

Frystir
54 ltr.

Skápur sem margir hafa beðið eftir, stór 233 ltr. kæli að ofan og góður 54 ltr. frystir.

EKKI SPILLIR VERÐIÐ
20% TÍMABUNDINN AFSLÁTTUR

Hvítur 119.900 Stál 159.900

Kæliskápar með eða án frystis, frystiskápar, alls 15 gerðir.

Friiform
Askalind 3 • 201 Kópavogur • Sími: 562 1500

Stelpur Konur
Staðurinn - Ræktin STOTT PILATES

STOTT PILATES
Innritun hafin á janúarnámskeið!
Sími 581 3730

Frjáls aðgangur að opna kerfinu og tækjasal

STOTT PILATES æfingakerfið er frábær leið til að:

- Móta líkamann, bæta líkamsvitund og líkamsstöðu.
- Lengja vöðva og styrkja sérstaklega djúpvöðva maga og baks.
- Losa spennu, auka líðleika og bæta jafnvægi milli vöðvahópa.
- Losa um bakverki og hjálpa til við samhæfingu svo fátt eitt sé nefnt.

Kennt er 2x í viku í 9 vikur. Þriðjudaga og fimmtudaga kl 15:30 og 16:30.
Nýr tími mánudaga og miðvikudaga kl 7:30. Kennari: Agnes Amalía Kristjónsdóttir.
Byrjenda- og framhaldsnámskeið. Verð kr. 29.900.
Æfingakerfi byggt á pilatesæfingum Joseph Pilates.

Barnagæsla - Leikland JSB
Velkomin í okkar hóp!

DANSRÆKT JSB
leggur línurnar

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Sími 581 3730 • Bréfasími 581 3732
jsb@jsb.is • www.jsb.is

Dansarar www.jsb.is

DANSLISTARSKÓLI JSB
Kennsla hefst miðvikudaginn 6. janúar á nýju ári
Gleðileg jóla og farsælt komandi dansár!

Jazz Contemporary Ballett

Eigum laus pláss fyrir nýnema
FRAMHALDSNEMENDUR OG NÝNEMAR
Rafræn skráning er á www.jsb.is, upplýsingar í síma 5813730.

Almenn braut – jazzballett

- Skemmtilegt og fjölbreytt dansnám fyrir stelpur og stráka frá 7 ára aldri
- Góð og uppbyggileg líkamsþjálfun sem veitir mikið frelsi til tjáningar
- Dansbikarinn - Árleg danskeppni í skólanum fyrir þá sem vilja spreyta sig
- Skólaárinu lýkur með glæsilegri nemendasýningu í Borgarleikhúsinu

Nám og kennsla
Danslistarskóli JSB er viðurkenndur af menntamálaráðuneytinu sem listdanskóli á grunn- og framhaldsskólastigi.

Nánari upplýsingar um nám við skólann er að finna á www.jsb.is undir Danslistarskóli JSB.

Danslistarskóli JSB
er samstarfsaðili að Fristundakorti Reykjavíkurborgar.

★ **Kennslustaðir:**

- Danslistarskóli JSB í Kópavogi, Íþróttahúsi Digraness. Almenn braut.
- Danslistarskóli JSB í Reykjavík, Lágmúla 9 og Laugardalshöll. Almenn braut og listdansbraut.

DANSLISTARSKÓLI JSB
leggur línurnar

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Sími 581 3730
Bréfasími 581 3732 • jsb@jsb.is • www.jsb.is

Stelpur Konur
Staðurinn - Ræktin

mótun

Mótun - Nýtt námskeið í boði!
Æfingakerfi hannað af Báru Magnúsdóttur

Innritun hafin á janúarnámskeið!
Sími 581 3730

Frjáls aðgangur að opna kerfinu og tækjasal

9 vikna námskeið 2x í viku. Ath aðeins 15 í hóp.
Verð kr: 29.900. Kennari: Báru Magnúsdóttir.

- Vaxtarmótun • Mýkt - líðleiki • Styrkur - reisin • Upphitun í tækjasal 20 mín
- MÓTUN, æfingakerfi 40 mín • Hentar öllum aldursflokkum

Miðvikudaga og föstudaga • Kl 16:20 • Kl 17:00
Þriðjudaga og fimmtudaga • Kl 8:30 • Kl 10:30

Barnagæsla - Leikland JSB
Velkomin í okkar hóp!

DANSRÆKT JSB
leggur línurnar

Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Sími 581 3730 • Bréfasími 581 3732
jsb@jsb.is • www.jsb.is



Ástkær eiginmaður minn, faðir okkar, tengdafaðir, afi og langafi,

Guðlaugur Eyjólfsson
Árskógum 8, Reykjavík,

sem lést laugardaginn 19. desember sl., verður jarðsúnginn frá Seljakirkju miðvikudaginn 30. desember kl. 13.00.

Margrét S. Jónsdóttir
Helga Eygló Guðlaugsdóttir Reynir Garðsson
Jón S. Guðlaugsson Þórkatla Þórisdóttir
barnabörn og barnabarnabörn.



Bróðir minn,

Kristján Jón Jónatansson
vélstjóri, Holtagötu 20, Súðavík,

sem lést að morgni fimmtudagsins 17. desember á Sjúkrahúsi Ísafjarðar, verður jarðsúnginn frá Súðavíkirkirkju, þriðjudaginn 29. desember kl. 14.00.

Fyrir hönd aðstandenda,
Magnea Jónatansdóttir



Ástkær eiginmaður, faðir, tengdafaðir og afi,

Jón Kr. Sigurðsson
Stífluseli 6,

lést þann 23. desember síðastliðinn á Landspítalanum. Útför auglýst síðar.

Margrét Viðarsdóttir
Berglind Jónsdóttir Guðný Jónsdóttir
barnabörn. Vilhjálmur Óli Valsson



Elskulegur sonur minn og bróðir okkar,

Jón Ágúst Guðmundsson
byggingaverkfræðingur, Austurholti 5, Borgarnesi,

lést á Landspítalanum 26. desember. Jarðarförin verður auglýst síðar.

Dagbjört Jónsdóttir
Ólafur Guðmundsson
Sveinbjörn Guðmundsson
Aðalsteinn Guðmundsson
Brynjólfur Guðmundsson
Kristín Guðmundsdóttir
Guðmundur Guðmundsson
Dagbjartur Guðmundsson



Sambylismaður minn, faðir okkar, tengdafaðir, afi og langafi,

Þorleifur Óskarsson
frá Brú í Biskupstungum, Fremri-Brekku, Dalabyggð,

sem lést mánudaginn 21. desember, verður jarðsúnginn frá Dómkirkjunni í Reykjavík miðvikudaginn 30. desember kl. 13.00.

Valgerður Lárusdóttir
Sigrún Þorleifsdóttir Oliver Robl
Ómar Þorleifsson Hafðís Dögg Birkisdóttir
Baldur Þorleifsson Gyða Steinsdóttir
Guðrún Þorleifsdóttir Sæmundur Grétarsson
barnabörn og barnabarnabörn.



Hjartkær eiginmaður minn, faðir okkar, tengdafaðir og afi,

Þorlákur Jónasson
frá Vogum,

verður jarðsúnginn frá Reykjahlíðarkirkju miðvikudaginn 30. desember kl. 14.00.

Lilja Árelíusdóttir
Hafðís Gunnbjörnsdóttir Aðalsteinn Arnbjörnsson
Svandís Þorlákssdóttir Jóhannes Antonsson
Guðfinna Þorlákssdóttir Friðjón Halldórsson
Björn Þorláksson Arndís Bergsdóttir
og afabörnin.



Faðir okkar, tengdafaðir og afi,

Martin Max Wilhem Meyer

lést á líknardeild Landspítalans Kópavogi 22. desember. Jarðarförin fer fram frá Kópavogskirkju þriðjudaginn 5. janúar kl. 13.00.

Ester Martinsdóttir Vernharð Guðnasson
Bryndís Meyer Jón Indriði Þórhallsson
Halldór Meyer Sif Svavarsson
og barnabörn.



Ástkær móðir okkar, tengdamóðir, amma og langamma,

Ingibjörg Jóhanna Vilhjálmsdóttir

síðast til heimilis í Lækjarsmára 4, Kópavogi,

sem lést föstudaginn 18. desember, verður jarðsúnginn frá Háteigskirkju mánudaginn 4. janúar kl. 13.00.

Guðfinna Þorvaldsdóttir Elías Pálsson
Guðmundur Hafþór Þorvaldsson Helga Margrét Gígja
Vilhjálmur Birgir Þorvaldsson Elinborg Ögmundsdóttir
Sigríður Ragna Þorvaldsdóttir Ólafur Árnason
Sumarliði Þorvaldsson Sigríður R. Helgadóttir
Þorvaldur Hannes Þorvaldsson
Ólafía Ingibjörg Þorvaldsdóttir Steinar Garðarsson
barnabörn og barnabarnabörn.



Hjartkær móðir okkar, tengdamóðir, amma og langamma,

Árnína Jenný Sigurðardóttir

Kirkjuvegi 5, Reykjanesbæ, áður til heimilis að Túngötu 11, Sandgerði,

sem lést á hjúkrunarheimilinu Garðvangi í Garði á annan dag jóla, verður jarðsúnginn frá Safnaðarheimilinu Sandgerði, fimmtudaginn 31. desember, gamlársdag, kl. 12.00.

Rúnar Marvinnsson
Ingimar Sumarliðason Jolanta Janaszak
Sólborg Sumarliðadóttir Gylfi Gunnarsson
Rut Sumarliðadóttir
Árnína Guðbjörg Sumarliðadóttir Björn Halldórsson
Sigrún Sumarliðadóttir Sveinbjörn Sverrisson
Margrét Sumarliðadóttir Guðbrandur Einarsson
Sigurður Óli Sumarliðason Jóna Magnea Magnúsdóttir



Ástkær faðir okkar, tengdafaðir og afi,

Sæmundur Sæmundsson

lést af slysförum þann 18. desember sl. Hann verður jarðsúnginn frá Digraneskirkju þann 30. desember, kl. 15.00

Oddur Sæmundsson Eydís Ingimundardóttir
Íris Sæmundsdóttir Heimir Hallgrímsson
Jón Trausti Sæmundsson Grace Fu
Sigrún Erla Sæmundsdóttir
Guðbjörn Alexander Sæmundsson
Pétur Ásbjörn Sæmundsson Kolbrún Birna Bjarnadóttir



Kæri frændi okkar,

Magnús Sverrisson

lést á Elliheimilinu Grund á jónanótt. Útförin auglýst síðar.

Aðstandendur



Eiginmaður minn, faðir, tengdafaðir og afi,

Jón Kristinn Hansen

kennari, Sóleyjarima 9, Reykjavík,

lést á heimili sínu laugardaginn 19. desember. Útförin fer fram frá Fossvogskirkju miðvikudaginn 30. desember kl. 11.00.

Ingibjörg Júlíusdóttir
Kristín Jónsdóttir Pálmi Erlendsson
Hildur Jónsdóttir Steindór S. Guðmundsson
Gerður Jónsdóttir Hannes Helgason
og barnabörn.



Hjartkær sambyliskona, móðir okkar og amma,

Svava Elíasdóttir

Víðigerði, Mosfellsdal,

sem lést 11. desember á hjúkrunarheimilinu Víðinesi, verður jarðsúnginn frá Lágafellskirkju þriðjudaginn 29. desember kl. 11.00.

Sigtryggur Þorsteinsson
börn, tengdabörn, barnabörn og barnabarnabörn.



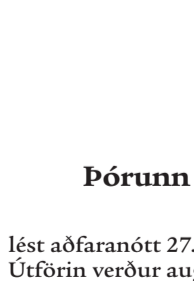
Ástkær eiginmaður minn, faðir okkar, tengdafaðir, afi og bróðir,

Birgir G. Albertsson

frá Hesteyri, Lækjarási 5, Reykjavík,

lést á Grensásdeild Landspítalans laugardaginn 26. desember.

Evalía Kristín Guðmundsdóttir
Borghildur Birgisdóttir Egill Steinar Gíslason
Guðmundur Albert Birgisson Unnur Jóhannsdóttir
Gunnar Friðrik Birgisson Erla Sesselja Jensdóttir
Guðbjörg Helga Birgisdóttir Ingi Hlynur Sævarsson
barnabörn
Dagný G. Albertsson



Móðir okkar,

Þórunn Sólveig Kristjánsdóttir

hjúkrunarfræðingur,

lést aðfaranótt 27. desember á Hrafnistu í Reykjavík. Útförin verður auglýst síðar.

Fyrir hönd aðstandenda
Júlíus K. Björnsson
Sigurveig Björnsdóttir

Bílasalar

Undirbúningsnámskeið vegna prófs til leyfis sölu bifreiða, verður haldið í Reykjavík 18. janúar.- 3. febrúar 2010, ef næg þátttaka næst

Umsóknarfrestur er til 8. janúar 2010. Nánari upplýsingar og skráning í síma 590 6400 eða ragnar@idan.is og www.bilgrein.is.

Prófnafnd bifreiðasala

IDAN fræðslusetur
Skúlatúni 2 - 105 Reykjavík
www.idan.is - s. 590-6400



IDAN
fræðslusetur

Að halda jólf með klauf

BAKÞANKAR Önnu Margrétar Björnsson

Snemma á unglingsárunum ætlaði ég að bjarga heiminum með því að hætta að borða dýr. Á þessum tíma fór lítið af dýrafleski inn fyrir mínar varir og ég fékk hryllilega klígju þegar ég horfði á steikur löðrandi í blóði.

MÖRGUM árum síðar þegar ég ætlaði í fyrsta sinn að hjálpa móður minni með matinn á aðfangadagskvöld varð það hlutverk mitt, hinnar fyrrverandi grænmetisætu, að panta kjötið í hátíðarmatinn. Hreindýr átti að vera til að bæta upp fyrir rjúpnaleysið og fjórum dögum fyrir jólf róltaði ég afslöppuð inn í stórmarkaðinn til þess að kaupa herlegheitin. Það varð mér því skelfileg uppgötvun að hreindýrakjöt var búið á höfuðborgarsvæðinu og á meðan ég æddi úr einni búð í aðra fékk ég nístandi tilfinningu í magann yfir að hafa klúðrað jólamatnum fyrir fjölskyldunni.

En það á aldrei að deyja ráðalaus og ég hringdi í ofvæni í vinkonu mína sem þá var búsett á Eskifirði með þá von í hjarta að hún þekkti einhvern góðhjartaðan austfirskan veiðimann með hreindýrakjöt á lager. „Ekkert mál“ var svarið og ég andaði léttar.

NÆSTA dag fékk ég símhringingu um að kjötið biði úti

á Reykjavíkflugvelli. Ég fékk bróður minn til að skutla mér og eftir nokkra leit komu tveir flóttalegir menn í jakkafötum á móti okkur og héldu á risastórum hlut á milli sín, vafinn inn í brúnan pappír. Þeir afhentu mér þetta í flýti rétt eins og um eitthvert ólöglegt göss væri að ræða og ég stóð eftir ringluð með niðþungan pakka. Bróðir minn horfði á mig með panísku augnaráði. „Þetta er ekki hreindýrabógur, þetta er gítar!“ æpti hann og lýsti því yfir að ég væri geðveik. Þegar heim var komið opnaði ég umbúðirnar varlega og mér til mikillar skelfingar birtist þar eitt stykki afsagaður hreindýrafótleggur, með feld, klauf og öllu öðru tilheyrandi.

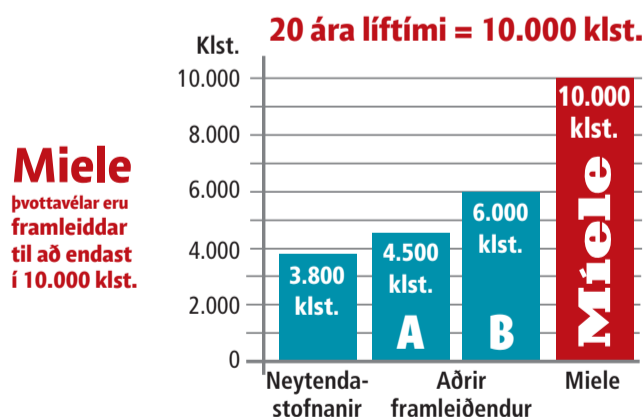
JÓLIN mín voru ört að breytast í B-hryllingsmynd. Það var ekki um neitt að ræða en að drösla þessum viðbjóði ofan í baðkarið og í angistarkasti ákvað ég að leita að flugbeittum hníf, jú eða bara exi. Eftir fimm mínútur rankaði ég við mér og gerði mér grein fyrir því að Þorláksmessa hjá mér væri orðin skuggalega lík The Texas Chainsaw Massacre og staulaðist hálfkjökrandi í næstu kjötbúð með hreindýrafótlegginn minn undir öðrum handleggnum. Starfsmennirnir, eins og gefur að skilja, grenjuðu úr hlátri en skiluðu mér stafla af snyrtilegum fallega innpökkuðum steikum. Þegar ég sökkta gafflinum ofan í meyrta fleskið af Rúdolf þetta árið var það með miklum semingi.



Með því að kaupa Miele þvottavél eða þurrkara leggur þú grunn að langtímasparnaði



Sparaðu með Miele



Miele þvottavél eru allar með íslensku stjórnborði, íslenskum leiðbeiningum, stóru hurðaopi

	Staðgreiðsluverð
Þvottavél W1634	1400 sn/mín/6 kg/ísl. stjórnborð 179.950
Þvottavél W1714	1400 sn/mín/6 kg/ísl. stjórnborð 194.950
Þurrkari T7634	f. barka/6 kg/m. rakaskynjara 149.950
Þurrkari T7644C	m. þétti/6 kg/m. rakaskynjara 164.950

Kynntu þér málið hjá sölumönnum Eirvíkur

EIRVÍK -hággæðaheimilistæki

Suðurlandsbraut 20, Reykjavík | Sími 588 0200 | www.eirvik.is

myndasögur

■ Pondus



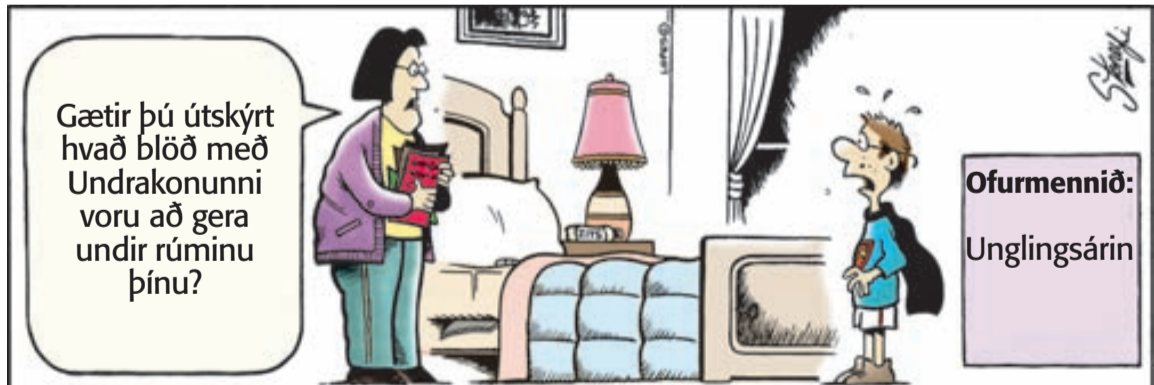
Eftir Frode Øverli

■ Gelgjan



Eftir Jerry Scott & Jim Borgman

■ Handan við hornið



Eftir Tony Lopes

■ Barnalán



Eftir Jerry Scott & Rick Kirkman



skemmtilegri



SPENNA, GRÍN, GLEÐI, BÍÓ OG SJÓNVARPSÆVINTÝRI Í JANÚAR

SUNNUDAGAR
RAMSAY'S KITCHEN NIGHTMARES
SÍALFSTÆTT FOLK
COLD CASE
THE MENTALIST
74

MÁNUDAGAR
CLEE
SO YOU THINK YOU CAN DANCE
AMERICAN IDOL

ÞRIÐJUDAGAR
TWO AND A HALF MEN
BIG BANG THEORY
CHUCK
HUNG
DAILY SHOW WITH JON STEWART
ENTOURAGE

MIDVIKUDAGAR
OPRAH'S BIG GIVE
MERCY
MEDIUM
TELL ME YOU LOVE ME

FIMMTUDAGAR
AMAZING RACE
NCIS
FRINGE
FIVE DAYS

FÖSTUDAGAR
AUDDI OG SVEPPI
WIPEOUT ISLAND
LOGI Í BEINNI
BESTU GRÍNMYNDR SÖGJUNNAR

LAUGARDAGAR
THE SIMPSONS THE MOVIE
THE BROTHERS GRIMM
THE PURSUIT OF HAPPYNESS



ÞAÐ ER
ÖDYRARA
AÐ SKEMMTA SÉR HEIMA

ÁRAMÓTAS

2 DAGGAR EFTIR!

Sýningareintök og B-vörur
(sem eru útlitsgallaðar vörur og skilavara)
seldar með miklum afslætti

**Nú er sko hægt að
gera góð kaup!**

Full ábyrgð á öllum vörum

Allt að 50% afsláttur



SPRENGJA

DVD BOMBA

AÐEINS LÍTIÐ BROT AF ÚRVALINU



1.495

Monsters VS Aliens



1.495

I Love You Man



1.495

Star Trek XI



1.495

Transformers 2
Revenge Of The Fall



1.495

The Uninvited



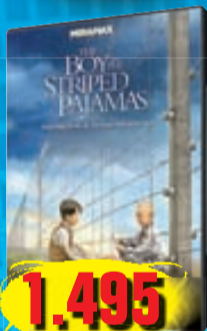
1.495

Beverly Hills
Chihuahua



1.495

Bedtime Stories



1.495

Boy In the Striped
Pajamas



1.495

Revolutionary Road



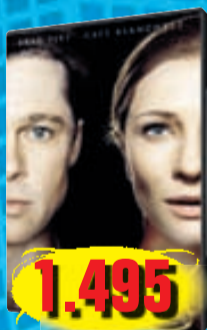
1.495

Friday 13th



1.495

Watchmen



1.495

Curious Case Of
Benjamin Butto



1.495

Gran Torino



1.495

Observe And
Report



1.495

Bolt



1.495

Bruno



1.495

Management



995

Yes Man



995

Jonas Brothers
Concert



995

High School
Musical 3



995

Tales Of The Black
Freighter



995

Knowing



995

Doubt



495

Never back down



495

Good

Opið 29. og 30. desember 11-19
Lokað á gamlársgang og nýársdag
Opnum aftur 2. janúar kl. 11.00

495

VERÐ FRÁ



> HEIT JÓL

Leikkonan **Sienna Miller** bauð fyrrverandi kærasta sínum, leikaranum Jude Law, og börnum hans að eyða jólinum með sér á Barbados. Law þáði boðið með þökkum og virtust þau skemmta sér ágætlega saman í sólinni. Þetta hefur blásið enn frekar undir sögusagnir um að Miller og Law séu orðin par á ný.



fólk
folk@frettabl

Litli DV-maðurinn kærir

Jón Bjarki Magnússon, þekktur sem litli DV-maðurinn, hefur stefnt útgáfufélaginu Birtíngi vegna vangoldinna launa.

„Þetta eru laun. Sem sagt sumarleyfi sem ég átti inni og einhver hálfur mánuður,“ segir Jón Bjarki sem starfaði sem blaðamaður á DV, þangað til hann lenti í deilum við Reyni Traustason, ritstjóra blaðsins, og hætti snögglega á blaðinu. Hann birti í kjölfarið segulbandsupptöku í Kastljósi, eins og frægt er orðið, en þar mátti heyrja samtal hans og Reynis sem Jón Bjarki tók upp að ritstjóranum forspurðum.

Birtíngur er einnig með skaðabótamál í gangi gegn Jóni Bjarka, vegna meints tjóns sem fyrirtækið á að hafa orðið fyrir þegar hann

hvarf fyrirvaralaust frá vinnu. Gunnar Ingi Jóhannsson, lögmaður Birtíngs, segir útgáfufélagið vera með hærri kröfu á Jón Bjarka. „Það er ekki þannig að Birtíngur hafni því að greiða kröfuna hans, að vísu er hún ekki samþykkt að öllu leyti. Heldur krefjumst við lækkunar á hans kröfu, en til skuldajafnaðar er krafist hærri greiðslu. Þannig að það er verið að krefja Jón Bjarka um mismuninn,“ segir Gunnar.

Jón Bjarki nemur heimspeki og ritlist við Háskóla Íslands í dag og er vongóður um að málin endi vel. „Ég vona það. Ég veit það náttúrulega ekki. Það væri gott,“ segir hann.



KÆRIR BIRTÍNG Jón Bjarki krefst þess að fá vangöldin laun frá útgáfufélaginu.

Skóli fyrir þig?

Handverks- og hússtjórnarskólinn
Hallormsstað

Langar þig að stunda skemmtilegt nám:

- í heimavistaraskóla?
- í góðum félagsskap?
- í fögru umhverfi?

Vegna forfalla getum við bætt við nemendum á komandi önn sem hefst **6. janúar.**

Uppl. www.hushall.is eða í síma 471 1761

Keppir við vini í Eurovision

„Okkur finnst þetta bara fyndið og skemmtilegt,“ segir Steinarr Logi Nesheim, sem keppir á mótí vinum sínum úr rokksveitinni Dead Sea Apple og Kung Fu í undankeppni Eurovision.

Steinarr keppir á lokavöldinu á Rúv 23. janúar með lagið Every Word. Viku fyrr etja kappi þeir Albert Guðmann Jónsson úr Kung Fu og Haraldur Vignir Sveinbjörnsson úr Dead Sea Apple, hvor með sinn Eurovision-slagarann. „Þessu var skilað inn um mitt þetta ár. Við komumst bara báðir að því, ég og Halli, að við sendum inn lög og komumst báðir áfram,“ segir Steinarr, sem



STEINARR LOGI NESHEIM Steinarr Logi fær samkeppni úr óvæntri átt í Eurovision-keppninni eftir áramót.

tekur þátt í fyrsta sinn. Hann vill ekki meina að rokkararnir tveir hafi reynt að halda þátttöku sinni leyndri í hinni poppuðu Eurovision-keppni. „Ég held að það sé enginn að reyna að fara huldu höfði. Þetta voru bara lagahöfundar að senda inn lög en við vorum kannski ekkert að reikna með því að komast áfram.“ Hann viðurkennir að hann hefði aldrei tekið þátt í Eurovision í gamla daga þegar grunge-rokkið var og hét. „En tímarnir breytast og maður þroskast og róast.“

Lagið Every Word fjallar um gamlan skólafélaga Steinarrs sem stundaði einelti en sér mjög eftir því núna. „Ég hitti hann einhverjum áratug síðar og sá þá

hvað þetta situr þungt í honum. Mér fannst þetta áhugaverður vinkill þegar gerendur átta sig á þessu þegar þeir fara að rifja upp æskuna. Þetta hreyfði við mér,“ segir hann. „Þessu lagi er beint til þeirra sem eru að gera þetta í dag. Hvort sem þeir eru fullorðnir eða börn, þá hefur þetta afleiðingar. Fólk áttar sig kannski ekki á því fyrr en eftir tíu ár en þá er orðið alltof seint að gera eitthvað í málinu.“

Lagið verður á fyrstu sólóplötu Steinarrs sem er væntanleg í vor. „Einkennandi fyrir lögin mín í dag eru þungar pælingar í textum en í léttum búningi,“ segir hann og vonar það besta í Eurovision.

freyr@frettabladi.is

ÞAÐ SÉST HVERJAR ...



ÁFRAM STELPUR!

MEISTARAFLOKKUR KVENNA HJÁ FRAM BORDA
ALLTAF Á SAFFERAN Í KÓPAVOGI FYRIR
HVERN HANDBOLTALEIK
- ENDA STANDA ÞÆR SIG FRÁBÆRLEGA!
ÁFRAM STELPUR!

SAFFERAN
GLÆSIBÆ / DALVEGI KÓP

Kristall

Það sést hverjir drekka Kristal

Tónlist ★★★★★

Húm (söngvar um ástina og lífið)

Stefán Hilmarsson

Vandað til verka

Stefán Hilmarsson hefur í gegnum tíðina notað sólóplötur sínar og önnur hlíðarverkefni til að búa til öðru vísi tónlist heldur en með Sálinni. Í fyrra gerði hann til dæmis jólaþötu, hann gerði ágæta stuðmúsík með Pláhnetunni og hann hefur skellt sér í krúneragrinn af og til með Eyjólfri Kristjánssyni. Á Húm er stefnan sett á vandað popp með fullorðinstextum um ástina og lífið eins og segir í undirtitlinum. Nokkrir þungavigtarmenn eiga lög á plötunni, þar á meðal Gunní Þórðar, Magnús Þór og Jóhann G., en flestir textarnir eru eftir Stefán sjálfan, enda engin ástæða fyrir hann að leita annað þegar að textasmíðum kemur.

Platan er gerð undir verkstjórn Þóris Úlfarssonar og á henni leika fjölmargir traustir hljóðfæraleikarar. Útsetningarnar eru fjölbreyttar og á köflum voldugar og til dæmis mikið um raddir og strengi sem gefa sumum lögunum dramatískt yfirbragð. Þetta er ágætis plata. Hún ber þess merki að vera unnin á nokkuð löngum tíma í hljóðveri og greinilegt að menn hafa kallað til mannskap til að láta hugmyndirnar sem urðu til í ferlinu verða að veruleika. Á köflum minnr hún á mikið unnið íslenskt popp frá niunda áratugnum (til dæmis sólóötur Gunna Þórðar) sem manni þóttu ofhláðnar þá, en hafa öðlast mjög ákveðinn sjarma með tímanum. Það eru mörg fin lög hér, til dæmis smáskífulagið Nú er allt eins og nýtt, bræðingspopplagið Enn á ný og hið öflugla Það þarf meiri ást eftir Rowland Hartwell.

Á heildina lítið er þetta ágætis plata sem aðdáendur Stefáns ættu alls ekki að láta fram hjá sér fara.

Trausti Júlíusson

Niðurstaða: Vandað og mikið unnið fullorðinspopp.



Sjötta plata Cash

Sjötta platan í American-seríunni með Johnny Cash verður hugsanlega gefin út 23. febrúar næstkomandi. Þá hefði söngvarinn svartklæddi orðið 78 ára gamall. Upptökustjóri er hinn sami og áður, Rick Rubin, og notaðar eru upptök frá árinu 2003. Litlar fregnir hafa borist af plötunni en þó tilgreinir netsíðan Amazon.com að hún heiti American VI: Ain't No Grave.

Cash lést árið 2003, 71 árs gamall, aðeins fjórum mánuðum á eftir eiginkonu sinni June Carter. Þá var hann að taka upp fimmtu American-plötuna þar sem blandað var saman nýju efni og lögum eftir aðra. Hún var síðan gefin út í júlí 2006. Á nýju plötunni verða lög frá sama upptökufarli. Meðal ann-



JOHNNY CASH Sjötta plata í American-seríunni er væntanleg á næsta ári.

ars syngur Sheryl Crow lagið Redemption Day og Kris Kristoffersson syngur For The Good Times.

Viðurkennir tískumistök

Tónlistarmaðurinn George Michael fer hjá sér í hvert sinn sem hann sér gamlar myndir af sér þegar hann söng með Wham! „Þegar ég sé sjálfan mig hryllir mig við. Ljósá hárið er gott dæmi. Ég vildi hafa sítt ljóst hár vegna þess að ég vildi ekki vera ég sjálfur. Þannig að stutta, dökka og krullaða hárið varð að víkja,“ sagði Michael, sem er 46 ára. „Þegar ég horfi til baka hefði ég líka getað verið án þessara sturturhringja í eyrunum. Stuttbuxurnar sem ég klæddist voru líka asnalegar. Þær litu fáránlega út.“

Michael afsakar sig með því að hann var ungur og að prófa sig áfram í tískunni. „Andrew [Ridgeley] og ég vorum bara ungir strákar að leika okkur og á þessum aldri eru menn að prófa sína ímynd en að sjálf-sögðu gerðum við mistök. Ef ég á að vera hreinskilinn þá var ég aldrei fullkomlega sáttur við útlitið mitt á þessum tíma.“

GEORGE MICHAEL Fyrirverandi söngvari Wham! fer hjá sér í hvert skipti sem hann sér gamlar myndir af sjálfum sér.



Á GÓÐRI STUNDU Ryan Phillippe og Abbie Cornish á góðri stundu.

Daðrar óstjórnlega

Leikarinn Ryan Phillippe hefur lítið verið í fréttum síðan hann skildi við eiginkonu sína, Óskarsverðlaunahafann Reese Witherspoon. Tímaritið The Enquirer birti nýverið frétt þar sem samband leikarans og kærustu hans, leikkonunnar Abbie Cornish, var sagt standa á brauðfótum. „Sambandið gengur ekki vel og er það Ryan að kenna. Hann er duglegur að sækja skemmtistaði og reynir við fjöldann allan af stúlkum. Það er næstum eins og Abbie sé ekki til,“ var haft eftir heimildarmanni. Þarið hefur ekki sést saman opinberlega síðan í október og kyndir það enn frekar undir sögusagnirnar. Heimildarmaðurinn sagðist jafnframt vita til þess að Phillippe hefði daðrað ófeiminn við leikkonuna Hayden Panettiere. „Abbie vissi hvaða orðspor Ryan hafði á sér áður en þau byrjuðu saman en hún trúði því að hann myndi breytast til hins betra,“ sagði heimildarmaðurinn við tímaritið.



JENNIFER ANISTON Leikkonan hefur gaman af því að gefa vinum sínum ráð varðandi ástarsambönd.

Ráðgjafi í ástamálum

Leikkonan Jennifer Aniston hefur mjög gaman af því að gefa vinum sínum ráð varðandi ástarsambönd. Sjálf hefur hún lent í alls kyns vandræðum þegar ástin er annars vegar en það stöðvar hana ekki í ráðgjafahlutverkinu. „Ég er manneskjan sem vinir mínir leita til og ég hef mjög gaman af því að hjálpa til. Ég hef gefið mörgum góð ráð en þegar þörfin fyrir aðstoð er mest er best að mæta á staðinn hvort sem ætlunin er að fagna með vini sínum eða hugga hann. Þetta snýst um að vera trúir vinum sínum og heiðarlegur,“ sagði Aniston.

GLÆNÝ HROGN OG LIFUR



Glæný Línuýsa
úr Jökuldýpi
Gellur og Kinnar

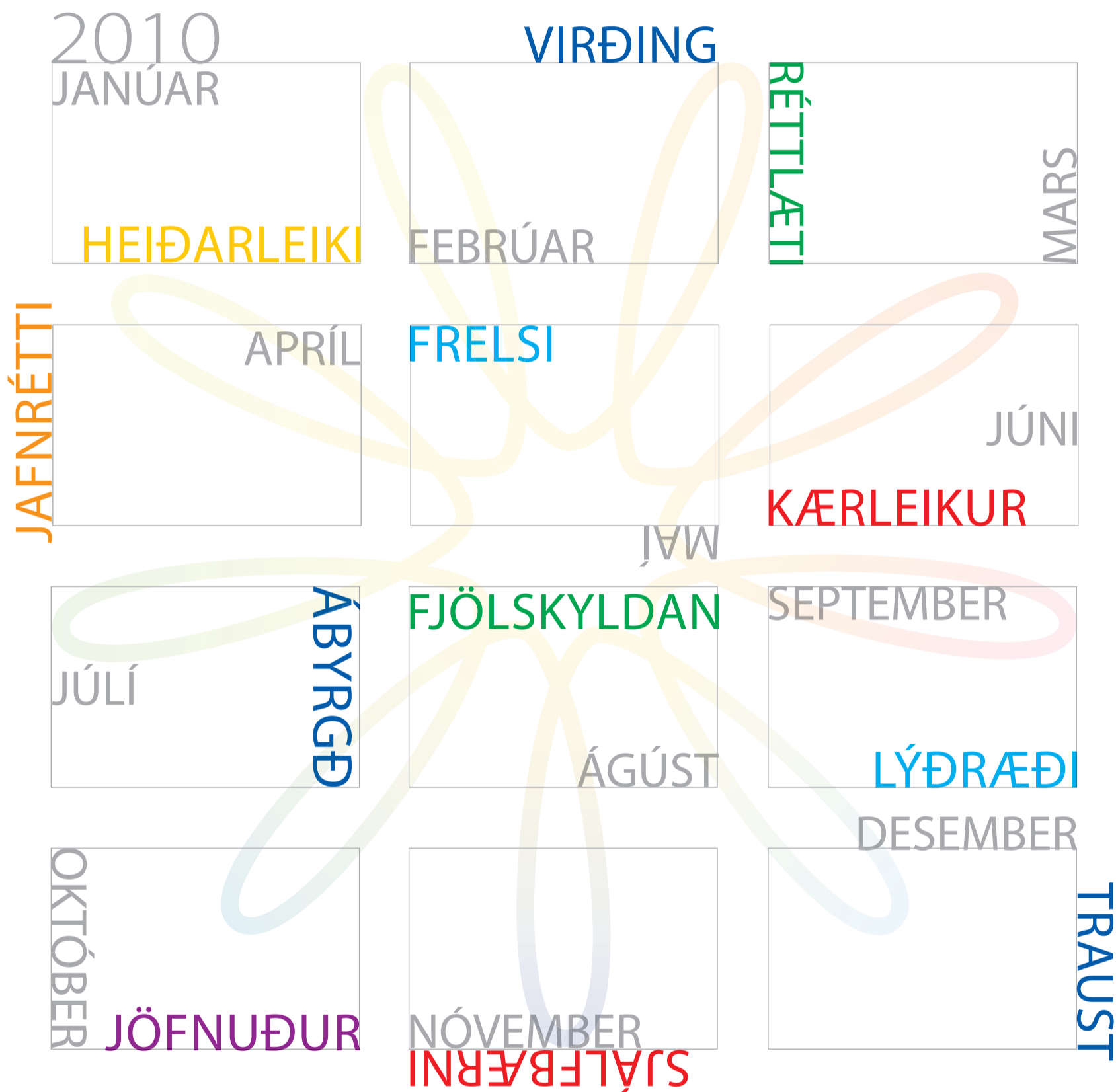
Sjáumst eldress á eftir!

Fiskikóngurinn • Sogavegi 3 • sími 587 7755



Þjóðfundur

ÓSKUM ÞJÓÐINNI SKAPANDI NÝS ÁRS!



Það er að þakka samstilltu átaki fjölda einstaklinga, fyrirtækja og stofnana samfélagsins að marktækt úrtak þjóðarinnar gat komið saman og rætt gildi þjóðarinnar og sameiginlega framtíðarsýn fyrir Íslendinga. Á þjóðfundinum 14. nóvember urðu til um 30.000 tillögur og hugmyndir sem nú er búið að skrá og flokka og er allt þetta efni aðgengilegt á heimasíðu Þjóðfundar www.thjodfundur2009.is. Hægt er að skoða gögnin gegnum leitarvél síðunnar eða hlaða þeim niður og vinna með þau.

Boltinn er núna í höndum þjóðarinnar.

Það er nú ljóst að með því að koma saman og ræða hugmyndir okkar á jafnréttisgrundvelli getum við fundið sameiginlegar lausnir. Tökum höndum saman um að koma þeim í framkvæmd því að allt er hægt ef viljinn er fyrir hendi.

Með hvatningu til góðra verka og von um bjarta framtíð!

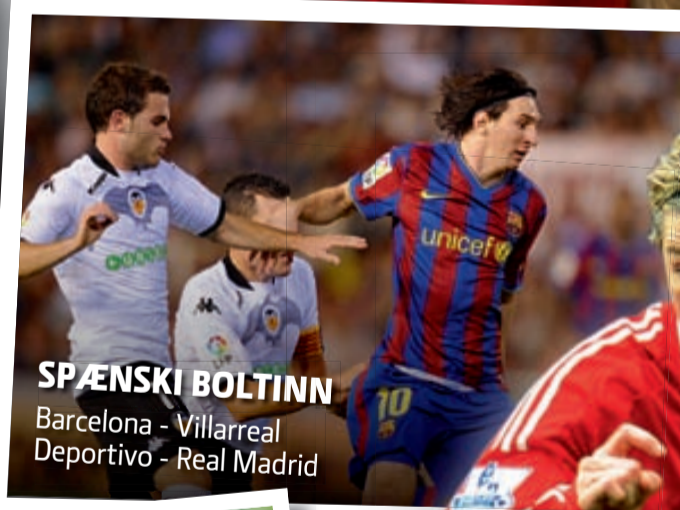
Maurapúfan

SPORT 2
enski boltinn

TOPPSLAGUR

Í ENSKA BOLTANUM Í JANÚAR

ARSENAL - MAN. UTD.



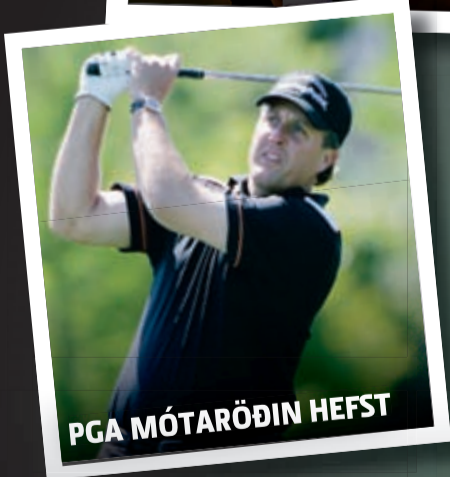
SPÆNSKI BOLTINN
Barcelona - Villarreal
Deportivo - Real Madrid



NBA
Besti körfubolti í heimi



UNDANÚRSLIT Í ENSKA DEILDARBIKARNUM
Blackburn - Aston Villa
Man.City - Man.Utd.



PGA MÓTARÖÐIN HEFST



ENSKI BIKARINN
Öll stærstu liðin
Man.Utd., Liverpool,
Chelsea, Arsenal

SPORT
besta sætið

Í KVÖLD



STÖÐ 2 KL. 22.05

The Heartbreak kid

Léttgeggjuð rómantísk gamanmynd úr smiðju Farelly-bræðra. Eddie Cantrow hélt að hann væri loksins búinn að finna draumastúlkuna svo hann giftist henni eftir aðeins sex vikna samband. Í brúðkaupsferðinni uppgötvar hann að hún er alls ekki rétta konan fyrir hann og vandast málin heldur betur þegar hann verður ástfanginn af annarri. Ben Stiller leikur aðalhlutverkið.

VIÐ MÆLUM MED Það er svo geggjað

Sjónvarpið kl. 21.00

Sjónvarpið sýnir í kvöld dagskrá í minningu Flosa Ólafssonar, leikara og rithöfundar, sem lést fyrr í vetur. Sýnd verða atriði úr sjónvarpsþáttum sem hann átti hlut að sem höfundur, leikstjóri eða leikari um áratuga skeið, þar á meðal úr Áramótaskaupunum.



RÁS 1 FM 92,4/93,5

- 06.39 Morgunútvarp hefst
- 06.50 Bæn
- 07.03 Viðt og breitt
- 07.30 Fréttayfirlit
- 08.00 Morgunfréttir
- 08.11 Morgunstund með KK
- 08.30 Fréttayfirlit
- 09.05 Okkar á milli
- 09.45 Morgunleikfimi
- 10.13 Söngvar blárrar jólasveiflu
- 11.03 Samfélagið í nærmynd
- 12.00 Fréttayfirlit
- 12.02 Hádegisútvarp
- 12.20 Hádegisfréttir
- 12.50 Dánarfregnir og auglýsingar
- 13.00 Raddir frá Tyrklands ströndum
- 14.03 Breiðstræti
- 15.03 Útvarpsagan: Vonir
- 15.25 Þriðjudagsdjass
- 16.00 Síðdegisfréttir
- 16.10 Víðsjá
- 18.00 Kvöldfréttir
- 18.16 Spegillinn
- 18.53 Dánarfregnir
- 19.00 Endurómur úr Evrópu
- 20.00 Leynifélagið
- 20.30 Systemar í Hringveri á Tjörnesi
- 22.12 Orð kvöldins
- 22.15 Hvít jól
- 23.05 Nína er enn í New York
- 00.07 Næsturtonar

- | | | | | | |
|---------|-------------|---------|--------------|----------|----------------|
| FM 88,5 | XA-Radíó | FM 96,3 | FM Suðurland | FM 90,1 | Rás 2 |
| FM 90,9 | Gullbylgjan | FM 96,7 | Létt Bylgjan | FM 102,2 | Útvarp Latibær |
| FM 91,9 | Kaninn | FM 97,7 | X-ið | FM 102,9 | Lindin |
| FM 93,5 | Rás 1 | FM 98,9 | Bylgjan | FM 105,5 | Útvarp Boðun |
| FM 95,7 | FM957 | FM 99,4 | Útvarp Saga | | |

EXTRA

17.00 The Doctors Spjallþættir framleiddir af Oprah Winfrey þar sem fjórir læknar á ólíkum sviðum veita aðgengilegar og gagnlegar upplýsingar um heilsufarsmál.

17.45 Jólaveisla Jamies Olivers Sérstakur jólaþáttur með Jamie Oliver þar sem hann sýnir okkur hvaða kræsingar hann ætlar að bjóða fjölskyldunni sinni upp á yfir jólahátíðina.

18.30 Seinfeld (9:22) Jerry Seinfeld er uppistandari sem nýtur mikillar kvenhylli en á stökustu vandræðum með eðlileg samskipti við annað fólk því hann er bæði smámunarsamur og sérvitur.

19.00 The Doctors

19.45 Jamie Cooks Christmas Sérstakur jólaþáttur með Jamie Oliver þar sem hann kennir okkur að gera hið mesta úr háttíðamatnum og breytir afgöngunum í dýrlega og gómsæta nýja rétti.

20.35 Seinfeld (9:22)

21.00 Fréttir Stöðvar 2

21.25 Ísland í dag

22.10 Glee (9:22) Frumleg og skemmtileg gamanþáttaröð sem gerist í menntaskóla þar sem metnaðarfullur kennari og fyrrverandi nemandi skólans ákveður að setja aftur saman sönghóp skólans sem gerði einmitt stormandi lukku í sönghópakeppnum á árum áður.

22.55 So You Think You Can Dance (20:25) Sjötta þáttaröðin í stórskemmtilegri þáttaröð þar sem leitað er að næstu dansstjörnu Bandaríkjanna.

00.20 So You Think You Can Dance

01.05 K-Ville (5:11)

01.50 Fréttir Stöðvar 2

02.50 Tónlistarmyndbönd frá Nova TV

BBC entertainment

12.00 The Inspector Lynley Mysteries 12.45 The Inspector Lynley Mysteries 13.30 Dalziel and Pascoe 14.20 Dalziel and Pascoe 15.10 EastEnders 15.40 The Weakest Link 16.25 The Weakest Link 17.10 Hotel Babylon 18.10 Hustle 19.00 Hustle 19.50 Judge John Deed 20.40 Waking the Dead 21.30 Waking the Dead 22.20 My Family 22.50 My Hero 23.20 My Hero 23.50 The Inspector Lynley Mysteries

DR 1

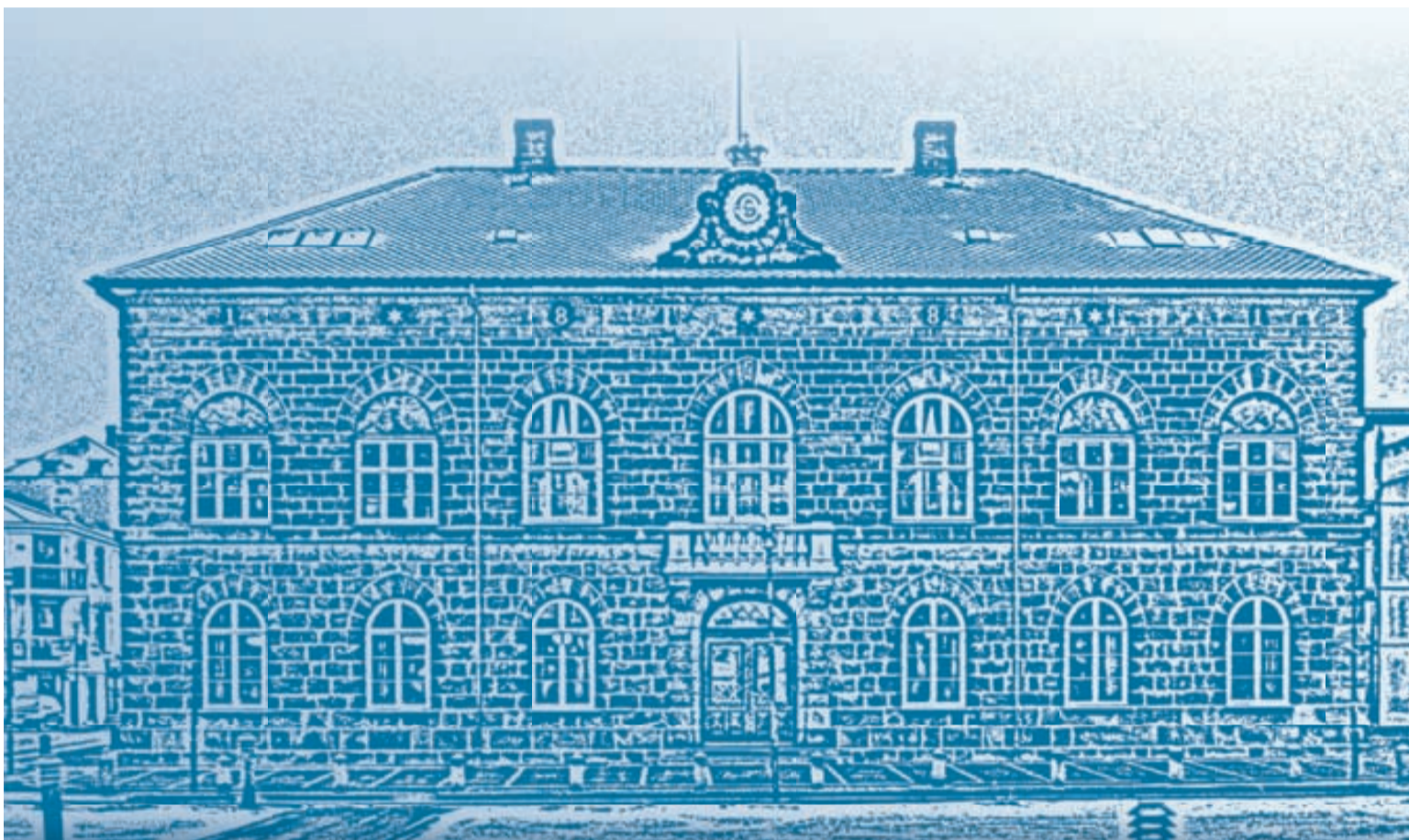
12.00 Hammerslag 13.00 Slangen i Paradiset 14.30 Sanne Salomonsen - Hel igen 15.00 Little Manhattan 16.30 Gurlis Jul 16.40 Nalle & Pip 16.45 Alfons Åberg 17.00 Mille 17.30 TV Avisen med Sport 18.30 Bagom De vilde svaner 19.00 Sporløs 19.40 Nytårets TV 20.00 TV Avisen 20.30 Wallander 22.00 Jagten på en morder 23.45 Tornado

NRK 1

12.00 NRK nyheter 12.05 Harry og Charles 12.55 Skiskyttershow 14.00 NRK nyheter 14.05 Beat for beat 15.05 Verdensarven 15.20 Hoppuka 17.30 Energikampen 2009 18.00 Dagsrevyen 18.30 Julenotter 18.45 Dronninga fra Vaasa 19.10 Veret som var 19.45 Harry og Charles 20.35 Shakespeares skjulte koder 21.30 Ikke bare Kulturuke - en feiring av Jan Erik Vold 22.10 Losning julenotter 22.15 Extra-trekning 22.25 Kveldsnytt 22.40 The Legend Of Zorro

SVT 1

12.55 Under solen 15.00 Rapport 15.05 Gomorron Sverige 16.00 Bara blåbär 16.25 Mitt i naturen 16.55 Sportnytt 17.00 Rapport med A-ekonomi 17.10 Regionala nyheter 17.15 Minnenas television 18.20 Regionala nyheter 18.30 Rapport med A-ekonomi 19.00 Allsång på Skansen 20.00 Collision 20.45 Kommissarie Lewis 22.20 Gilbert och George



Deyr fé, deyja frændur...

Forystumenn ríkisstjórna koma og fara.

Óbreyttir þingmenn geta komið í veg fyrir að mörg hundruð milljarða króna skuldir verði lagðar á íslensku þjóðina án dóms og laga.

Atkvæðagreiðslunnar um Icesave verður reistur minnisvarði. Þar verður þeirra þingmanna minnst sem samþykkja ríkisábyrgð eða stuðla að samþykki með fjarveru sinni eða hjásetu.

Þess verður minnst um alla framtíð hverjir brugðust íslenskri þjóð.

FARTÖLVUR

50.000 AFSL.

ALLT AD 50.000kr. AFSL.

VEFMYNDAVÉLAR

30% AFSL.

ALLT AD 30% AFSL.

VINNSLUMINNI

65% AFSL.

ALLT AD 65% AFSL.

SPRENGJUTILBOÐ

ALLT AD 80% AFSL.

SPRAENGITILBOÐ AÐEINS Í NOKKRA DAGA • ÞÚ MÁTT EKKI MISSA AF ÞESSU



Samsung 923NW

19" LCD breiðskjár með 1440x 900p uppl., 5ms viðbrt., 1000:1 skerpu ofl.

19.990



1stk á mann!



WD Green 1TB

1TB SATA2 32MB GreenPower diskur sem er hljóðlátur, kaldur og umhverfisvænn.

1TB GRÆNN DISKUR

13.990



640GB MYBOOK FLAKKARI

WD Essential 2

Flakkari með 640GB hörðum disk. Slekkur á sér um leið og tölvan og sparar orku.



12.990



22"

PHILIPS
LCD BREIÐSKJÁR
STÍLHREIN HÖNNUN



TÖLVUTILBOÐ

119.990

Ace SPRENGJUTILBOÐ 1

- AM3 DualCore Athlon II 240
- 2GB DDR2 vinnsluminni
- 640GB WD Caviar diskur
- 22x Dual Layer DVD skrifari
- 22" Philips 220SW9FB LCD skjár
- MSI GeForce N210 skjákort
- Logitech S120 hátalarar
- 7.1 hljóðkort
- Windows 7 Premium



ICY BOX

MEDIASPILARI REC

ICY BOX MP3010HW

REC margmiðlunarspilari og upptökutæki fyrir 3.5" SATA diska. Tengist við sjónvarp án tölvu. Spilar af harðdisk og yfir net. Kortalesari og fjarstýring.

22.990



OPNUNARTÍMI

Pri. 29. des. 9-19

Mið. 30. des. 9-19

Fim. 31. des. 9-12

AÐEINS BROT AF ÚRVALINU

TÖLVU LISTINN

TL.IS

www.tolvulistinn.is

REYKJAVÍK

AKUREYRI

EGILSSTAÐIR

KEFLAVÍK

SELFOSS

HAFNARFJÖRÐUR

NÓATÚNI 17
S: 414 1700

STRANDGÖTU 9
S: 414 1730

MÍDVANGI 2-4
S: 414 1735

HAFNARGÖTU 90
S: 414 1740

AUSTURVEGI 34
S: 414 1745

REYKJAVÍKURVEGI 66
S: 414 1750

FRÉTTIR AF FÓLKI

Í bíó á Patró



Eins og kemur fram á öðrum stað í blaðinu var aðsóknin á íslensku kvikmyndina Bjarnfreðarson með ólíkindum en ellefu þúsund sóttu hana um jólahelgina. Bíóhús úti á landi voru með sýningar og í einu þeirra, nánar tiltekið

á Patreksfirði, sat einn aðalleikaranna og horfði á myndina með bæjarbúum. Þetta var að sjálfsgöðu Jörundur Ragnarsson en hann er sonur bæjarstjóra Patreksfjarðar, Ragnars Jörundssonar.

Þristur á leik

Nokkuð hefur verið slúðrað um að frú forsætisráðherra ætli að segja af sér um áramót. Ábyrgir fjölmiðlar leyfa sér þó ekki að vera með getgátur um svo mikilvægt mál. Því fékk Útvarp Saga talnaspekinginn



Hermund Rósinkranz til að rýna í fæðingardag Jóhönnu Sigurðardóttur í gær. Hann staðfesti að hún myndi hætta. Jóhanna er nefnilega „þristur“. En þristurinn Jóhanna neitaði þessu nú samt í gærkvöldi.

Hræringar innan VG

Vinstrihreyfingin – grænt framboð þarf víst að fara að leita sér að nýjum framkvæmdastjóra. Drífa Snædal hefur lengi verið í því hlutverki en er nú að hætta og sögð ætla í framhaldsnám. Margir eru nefndir til sögunnar til að fylla skarð Drífu, til dæmis Halla Gunnarsdóttir, sem var aðstoðarmaður Ögmundar Jónssonar meðan hann var heilbrigðisráðherra.



- kóp / óká

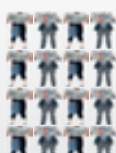
Mest lesið **VISIR.IS**

- 1 Sérsveit kölluð að húsi í Reykjanesbæ
- 2 Stakk lögregluna af á 185 kílómetra hraða
- 3 Slökkviliðsmaður hætt kominn þegar báturinn sökk
- 4 Enginn fréttaritari í Brussel
- 5 Jón skipaði Árna sem tilnefndi Jón og sig sjálfan í bankastjórn

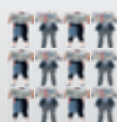
Yfirburðir Fréttablaðsins staðfestir!

Fréttablaðið er með **143%** meiri lestur en Morgunblaðið.

71,4%



29,3%



MORGUNBLAÐIÐ FRÉTTABLAÐIÐ

Allt sem þú þarft...

Meðallestur á tölublað, höfuðborgarsvæðið, 18 – 49 ára. Könnun Capacent í ágúst 2009 – október 2009.



Sjálfboðaliðar Slysavarnafélagsins Landsbjargar eru til taks allan sólarhringinn - þér til hjálpar.

Á þriðja þúsund manns til taks fyrir þig -allan ársins hring!

Í björgunarsveitum Slysavarnafélagsins Landsbjargar eru á þriðja þúsund sjálfboðaliða sem leggja fram árlega meira en 650 þúsund vinnustundir. Fólk úr öllum starfsgreinum sem er tilbúið þegar kallið kemur og stendur upp frá vinnu sinni eða fer úr fríi hvenær sem nauðsyn krefur.

Þetta fólk leggur fram 1780 klukkustundir að meðaltali á dag á hverju ári. Þennan hóp og landsmenn alla skiptir miklu máli að til taks séu tæki sem geta tekist á við þær erfiðu aðstæður sem upp geta komið í íslenski náttúru.

Með því að kaupa flugeldana af okkur styður þú björgunarsveitirnar – því flugeldasalan heldur okkur gangandi.



FLUGELDAMARKAÐIR BJÖRGUNARSVEITANNA

Þú þekkir flugeldamarkaði björgunarsveitanna og vörur okkar á þessu merki.

Aðalbak hjarlir Slysavarnafélagsins Landsbjargar eru:



– berst fyrir lífi þínu